

## ***Mikroorganizmi u hrani***

Diana Brlek Gorski<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Hrvatski zavod za javno zdravstvo

Hrana predstavlja idealan supstrat (podlogu) za rast mikroorganizama koji mogu ugroziti zdravlje ljudi. Zbog zaštite zdravlja ljudi kao i epidemioloških podataka koji govore o velikom broju oboljelih, komplikacijama bolesti kao i smrtnom ishodu zbog „trovanja hranom“, hrani treba posvetiti posebnu pozornost u sustavu kontrole. Hrana ne smije sadržavati patogene i potencijalno patogene mikroorganizme i/ili njihove toksine u količinama štetnima za zdravlje ljudi.

Vodeći uzročnici „trovanja hranom“ su *Salmonella* spp. i *Campylobacter* spp. Uz njih značajnu ulogu ima niz drugih mikroorganizama (bakterije, virusi, paraziti) uz poseban naglasak na bakterije *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, enterohemoragične *E. coli*, *Cronobacter* spp. te bakterije koje su razvile otpornost prema antibioticima (rezistentne bakterije).

Mikrobiološko ispitivanje provodi se prema Uredbi 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu (uključujući sve dopune i izmjene). Uredbom su obuhvaćeni Kriteriji higijene proizvodnje i Kriteriji sigurnosti hrane. Ministarstvo poljoprivrede je u suradnji s Ministarstvom zdravlja izdalo Vodič za mikrobiološke kriterije za hranu prema kojem se dodatno provode mikrobiološka ispitivanja za određene mikroorganizme sa svrhom davanja mišljenja o prihvatljivosti određene hrane (Vodič ima stručni savjetodavni karakter).

Ključne riječi: hrana, mikroorganizmi, toksini