

# IZ HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU

Više o tome na [www.hah.hr](http://www.hah.hr)

03.06.2008

## ODRŽAN III. REGIONALNI SEMINAR O HACCP SUSTAVU

U utorak, 27. svibnja 2008. održan je III. regionalni seminar o HACCP sustavu u organizaciji Hrvatske agencije za hranu u suradnji s Nastavnim zavodom za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije i Obrtničkom komorom Primorsko-goranske županije.

Na seminaru su obrađena područja koja se odnose na teorijsko pojašnjenje koncepta HACCP sustava, zakonodavstvo prilikom uvođenja HACCP sustava u male i srednje velike objekte za poslovanje s hranom, pregled stanja implementacije HACCP sustava u malim i srednjim objektima za proizvodnju hrane te praktični dio uvođenja HACCP sustava u objekte koji posluju s hranom. U praktičnom dijelu seminara objašnjeni su održavanje higijene u objektima za poslovanje hranom, preduvjetni programi pri uvođenju HACCP sustava, problemi prilikom uvođenja HACCP sustava te na kraju praktična iskustva prilikom uvođenja HACCP sustava u prehrambene tvrtke. Nakon predavanja je organiziran okrugli stol na kojem su sudionici postavljali pitanja vezana za uvođenje HACCP sustava predavačima seminara na koja su dobili konkretne odgovore. Seminaru je prisustvovalo više od 130 sudionika, a koji su organizaciju seminara i predavače ocijenili visokim ocjenama.

Napominjemo da je ovo treći u nizu seminara koji će biti organizirani diljem Hrvatske. Ovim putem Hrvatska agencija za hranu zahvaljuje Nastavnom zavodu za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije i Obrtničkoj komori Primorsko-goranske županije na pomoći u organiziranju seminara.

16.06.2008

## EFSA OBJAVILA ELABORAT O RAZINI SALMONELLA U KLAONIČKI OBRADENIM SVINJSKIM TRUPOVIMA NA PODRUČJU EUROPSKE UNIJE.

Ispitivanje trupova klaonički obrađenih svinja bazirano je na nasumično odabranim uzorcima, uzetim u objektima za klaoničku obradu životinja a ti uzeti uzorci predstavljaju 80% klaonički obrađenih svinja u svakoj zemlji članici.

*Salmonella* je druga po redu kao uzrok bolesti porijeklom od hrane u Europi sa 160 649 oboljelih ljudi od salmonela infekcije u 2006. godini (približno 35 oboljelih na 100 000 ljudi). Klinička slika ima raspon od srednje do jakih probavnih poremećaja, a u posebno osjetljivim populacijskim skupinama, poput djece i starijih osoba, može biti i fatalna. Rizik za potrošače predstavlja nedovoljno termički obrađeno svinjsko meso ili unakrsna kontaminacija s drugom hranom. Valjana termička obrada i striktno pridržavanje higijene prilikom pripreme hrane spriječit će ili reducirati rizik do kojeg može doći u slučaju svinjskog mesa kontaminiranog salmonelom.

Rezultati dobiveni ovim istraživanjem pomoći će Europskoj komisiji u određivanju postupaka kojim će se reducirati bakterije roda *Salmonella* u svinja na području EU.

Više o ovoj temi možete pročitati na :

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1178713190137.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178713190137.htm)

Dražen Knežević

dr. vet. med.

stručni suradnik

HRVATSKA AGENCIJA ZA HRANU ■

četvrti hrvatski mikrobiološki kongres s međunarodnim sudjelovanjem

