

Zagreb, 07. studenog 2014.

## Z A P I S N I K

### 2. sjednice Znanstvenog odbora za biološke opasnosti Hrvatske agencije za hranu

Datum održavanja sjednice: 07. studeni 2014.

Vrijeme sastanka: 13,00 – 15,15 sati

Mjesto sastanka: Veterinarski fakultet Zagreb

#### Nazočni članovi Radne grupe:

- 1) prof. dr. sc. Lidija Kozačinski, Veterinarski fakultet, Zagreb
- 2) doc. dr. sc. Andrea Humski, Hrvatski veterinarski institut, Zagreb
- 3) dr. sc. Ivančica Kovaček, Zavod za javno zdravstvo Andrija Štampar, Zagreb

#### Opravdano nenazočni:

- 1) dr. sc. Andrea Benussi Skukan, Centar za kontrolu namirnica, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
- 2) dr. sc. Relja Beck, Hrvatski veterinarski institut, Zagreb

#### Ostali nazočni:

- 1) Andrea Gross Bošković, dipl. ing. preh teh. i biotech. – ravnateljica HAH-a
- 2) dr. sc. Brigita Hengl, Hrvatska agencija za hranu – koordinatorica ZO

#### Dnevni red:

1. Usvajanje dnevnog reda
2. Usvajanje zapisnika s prošle sjednice – u pravitku poziva
3. Izvještaj o studijama koje je prihvatio odbor u Planu rada za 2014. godinu:
  - „Istraživanje mikrobiološke kakvoće svježeg sirovog mlijeka iz mljekomata u RH“ – izvještava prof. dr. sc. Lidija Kozačinski
  - „Istraživanje nametnika *A. alata* u mesu divlje svinje“ – izvještava dr. sc. Relja Beck
  - „Procjena rizika od svježih i polutvrdih sireva na tržnicama RH“ – izvještava dr. sc. Brigita Hengl
4. Rasprava o mogućnosti izdavanja vodiča „Smjernice za procjenu mikrobiološke sigurnosti *Ready-To-Eat* hrane na tržištu“ – materijal u pravitku poziva
5. Iznošenje prijedloga članova za Plan rada ZO za 2015. godinu
6. Razno

Predsjednica ZO prof. dr. sc. Kozačinski pozdravila je sve prisutne. Koordinatorica ZO dr. sc. Hengl ispričala je članove ZO, dr. sc. Benussi Skukan i dr. sc. Beck, koji nisu mogli prisustvovati sjednici.

#### **Točka 1.**

##### **Usvajanje dnevnog reda**

Dnevni red usvojen je jednoglasno i u cijelosti.

#### **Točka 2.**

##### **Usvajanje zapisnika s prošle sjednice**

Zapisnik s 1. sjednice usvojen je jednoglasno i u cijelosti.

#### **Točka 3.**

##### **Izvještaj o studijama koje je prihvatio odbor u Planu rada za 2014. godinu**

*„Istraživanje mikrobiološke kakvoće svježeg sirovog mlijeka iz mlijekomata u RH“*

Izvješteno je kako je u tijeku prvi krug uzorkovanja. Planira se drugo uzorkovanje u veljači i završno u lipnju. Ukratko je izvješteno o prvim dobivenim rezultatima. Ovim istraživanjem obuhvaćen je kemijski sastav mlijeka, prisutnost veterinarskih rezidua i mikrobiološka slika, dok nisu obuhvaćeni mikotoksini u mlijeku. U sklopu istraživanja planira se provesti i on line anketa o motivima konzumenata za konzumiranje mlijeka iz mlijekomata i o poznavanju higijenskih načela i rizika za zdravlje kod rukovanja sa svježim sirovim mlijekom u domaćinstvima.

*„Istraživanje nametnika *A. alata* u mesu divlje svinje“*

Umjesto dr. sc. Becka, kratko izviješće o studiji iznijela je koordinatorica ZO, dr. sc. Hengl. Ova se studija zbog specifičnosti prikupljanja uzoraka počela provoditi između 1. – 15. listopada, kada službeno započinje sezona lova na divlje svinje prigonskim lovom. Međutim, učestalost uzorkovanja i njihova dostava ovisit će o nalasku nametnika *A. alata* u pojedinim odstreljenim primjercima divljih svinja. Uzorci će se prikupljati na lovištima u Osječko-baranjskoj i Vukovarsko-srijemskoj županiji.

*„Procjena rizika od svježih i polutvrđih sireva na tržnicama RH“*

Kratko izviješće o studiji iznijela je koordinatorica ZO, dr. sc. Hengl. Nositelj ove studije je Prehrambeno-tehnološki fakultet u Osijeku u suradnji s Veterinarskim zavodom u Vinkovcima. Uzorci svježih i polutvrđih sireva, malih i srednjih proizvođača, uzimali su se na tržnicama u Zagrebu, Splitu, Rijeci i Osijeku, u dva vala: ljetni koji je završen, i zimski koji će započeti krajem studenog. Na uzorcima se radi mikrobiološka i kemijska analiza, te se s proizvođačima provodi anketa kako bi se dobio uvid u postupanje s mlijekom odnosno sirom tijekom proizvodnje. Doc. dr. sc. Humski je navela kako je ona u tijeku pregleda rezultata uzorkovanja svježeg i polutvrđog sira za 2012., 2013. i 2014. godinu. Analizom ovih podataka dobile bi se informacije o dosadašnjoj situaciji na tržištu.

#### **Točka 4.**

##### **Rasprava o mogućnosti izdavanja vodiča „Smjernice za procjenu mikrobiološke sigurnosti Ready-To-Eat hrane na tržištu“**

Dr. sc. Hengl kratko je iznijela pred članove odbora prijedlog o prevođenju i publiciranju vodiča, koji je izdala Health Protection Agency (HPA) „Guidelines for Assessing the Microbiological Safety of Ready-to-eat Foods“.

## **Točka 5.**

### **Iznošenje prijedloga članova za Plan rada ZO za 2015. godinu**

Za slijedeću godinu predloženo je da se nastavi s analizama mliječnih proizvoda, ali da se ovaj put odrede i mikotoksini te ostali parametri rizika koji mogu uvjetovati određene rizike porijeklom od ove vrste proizvoda.

Osim toga predložena je analiza i praćenje situacije u hrani vezane za virusnu kontaminaciju. Također, predloženo je da se istraži postoji li mogućnost prijenosa virusa krpeljnog encefalitisa hranom, u suradnji sa Zavodom za mikrobiologiju i zarazne bolesti s klinikom Veterinarskog fakulteta.

## **Točka 6.**

### **Razno**

Ravnateljica Gross-Bošković iznijela je vijesti o kojima se raspravljalo na sastanku Savjetodavnog vijeća EFSA-e koje je netom završilo. Radi se o EFSA-inoj procjeni o rizika od prijenosa virusa ebole putem hrane. Nadalje, upoznala je ZO s raspravom koja se u EFSA-i vodila o proizvodnji i upotrebi kukaca (insekata) za hranu ljudi i životinja.

Sažetak sastavila:

Brigita Hengl

Sažetak odobrila:

Andrea Gross Bošković