

Zagreb, 29. ožujka 2018.

SAŽETAK ZAPISNIKA

4. sjednice Znanstvenog odbora za biološke opasnosti Hrvatske agencije za hranu

Datum održavanja sjednice: 28. ožujka 2018.

Vrijeme sastanka: 13,00 – 15,30 sati

Mjesto sastanka: Veterinarski fakultet, Zagreb

Nazočni članovi Radne grupe:

- 1) prof. dr. sc. Lidija Kozačinski, Veterinarski fakultet, Zagreb
- 2) dr. sc. Andrea Benussi Skukan, Centar za kontrolu namirnica, Prehrambeno - biotehnološki fakultet, Zagreb
- 3) doc. dr. sc. Andrea Humski, Hrvatski veterinarski institut, Zagreb
- 4) dr. sc. Ivančica Kovaček, Nastavni zavod za javno zdravstvo Dr. Andrija Štampar, Zagreb

Ostali nazočni:

- 1) mr. sc. Jasenka Petrić, Hrvatska agencija za hranu – koordinatorica ZO
- 2) dr. sc. Brigita Hengl, Hrvatska agencija za hranu, Načelnica Odjela za procjenu rizika

Opravdano nenazočni:

- 1) dr. sc. Relja Beck, Hrvatski veterinarski institut, Zagreb

Dnevni red:

1. Usvajanje dnevnog reda
2. Usvajanje zapisnika s 3. sjednice ZO
3. Ponovna rasprava o rezultatima projekta „*Mikrobiološki kriteriji za cijedene sokove, smoothie, rezane salate i sendviče sa svježim povrćem*“, na prijedlog članice ZOBO dr.sc. Andree Benusi Skukan
4. Informiranje o projektu „*Obrada rezultata mikrobiološke pretrage proizvoda/hrane koju na analizu šalju subjekti u poslovanju s hranom*“
5. Predstavljanje projekata za rad Odbora u 2018.g
6. Ažuriranje postojećeg Vodiča za mikrobiološke kriterije
7. Dizajn studije o higijenskim navikama u domaćinstvima u RH

8. Razno

Točka 1.

Usvajanje dnevnog reda

Dnevni red je usvojen jednoglasno i u cijelosti.

Točka 2.

Usvajanje zapisnika s 3. sjednice ZO

Zapisnik s 3. sjednice je usvojen jednoglasno i u cijelosti.

Točka 3.

Ponovna rasprava o rezultatima projekta „Mikrobiološki kriteriji za cijedene sokove, smoothie, rezane salate i sendviče sa svježim povrćem“, na prijedlog članice ZOBO dr.sc. Andree Benusi Skukan

Načelnica Odjela za procjenu rizika Hrvatske agencije za hranu (HAH), dr. sc. Brigita Hengl je detaljno prezentirala plan navedenog projekta u okviru kojega su definirani zadaci Ministarstva zdravstva i HAH-a, način uzorkovanja i plan analiza.

Kako je Hrvatska agencija za hranu u okviru ovog projekta trebala predložiti optimalne kriterije higijene procesa za navedene proizvode, članovi ZOBO su u ponovnoj raspravi istaknuli da je Vodič za mikrobiološke kriterije u postupku izmjene. Stoga rezultati prvog dijela projekta koje obrađuje HAH mogu biti argument ukoliko će postojati potreba da se kriteriji vezani uz navedene proizvode mijenjaju u Vodiču.

Točka 4.

Informiranje o projektu „Obrada rezultata mikrobiološke pretrage proizvoda/hrane koju na analizu šalju subjekti u poslovanju s hranom“

Predsjednica ZOBO, prof. dr. sc. Lidija Kozačinski je informirala članove Odbora o načinu obrade rezultata. Pozvala je članove Odbora da se uključe u izradu projektnog izvještaja u smislu pojašnjenja i usporedbe dobivenih rezultata s literaturnim podacima, odnosno pri oblikovanju uvodnog i literaturnog dijela kao i kod donošenja zaključaka.

Točka 5.

Predstavljanje projekata za rad Odbora u 2018.g

Koordinatorica Odbora je informirala članove o projektima koji su prihvaćeni od strane Upravnog vijeća HAH-a za rad ZOBO u 2018.g. Spomenuti projekti su: *Ispitivanje ispravnosti slastičarskih kolača u RH obzirom na broj i vrstu enterobakterija i Ocjena svježine i mikrobiološke ispravnosti porcioniranog sirovog mesa u akcijskim prodajama na isteku roka.*

Točka 6.

Ažuriranje postojećeg Vodiča za mikrobiološke kriterije

Svi članovi Odbora (izuzev dr. sc. Becka) su imenovani u Povjerenstvo za ažuriranje postojećeg Vodiča za mikrobiološke kriterije te se čekaju slijedeći koraci vezani za rad Povjerenstva.

Točka 7.

Dizajn studije o higijenskim navikama u domaćinstvima u RH

Dr. sc. Brigita Hengl je obavijestila članove Odbora da Hrvatska agencija za hranu planira slijedeće godine provesti studiju o higijenskim navikama u domaćinstvima u RH. Studija bi se provela putem ankete, te je dr.sc. Hengl navela neke od kategorija pitanja koje bi anketa obuhvaćala. Zaključeno je da će HAH pripremiti sva pitanja, a članovi Odbora će ih pogledati i komentirati.

Točka 8.

Razno

Kako je u slijedećoj godini planirana provedba projekta *Ispitivanje ispravnosti slastičarskih kolača u RH s obzirom na broj i vrstu enterobakterija*, dr. sc. Hengl je predložila da se pošalje upit u EFSA-inu MRA mrežu i preko Focal Point-a o istraživanjima i praćenjima *Enterobacteriaceae* u gotovoj hrani (izuzev *Salmonella* spp. i *E. coli*). Članovi Odbora su se složili s prijedlogom pa će HAH oblikovati upit i poslati članovima Odbora na pregled.

Zapisnik sastavila:

Jasenska Petrić

Zapisnik odobrila:

Brigita Hengl