

Zagreb, 06. prosinca 2017.

SAŽETAK ZAPISNIKA

2. sjednice Znanstvenog odbora za kemijske opasnosti Hrvatske agencije za hranu

Datum održavanja sjednice: 06. listopada 2017.

Mjesto održavanja sjednice: Hrvatski veterinarski institut, Zagreb

Početak i završetak sjednice: 11:00 – 12:30

Nazočni članovi:

- 1) izv.prof.dr.sc. Jelka Pleadin, Hrvatski veterinarski institut, Zagreb
- 2) prof.dr.sc. Jasna Bošnjir, NZZJZ “Dr. Andrija Štampar”, Zagreb
- 3) prof.dr.sc. Helga Medić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
- 4) dr.sc. Nino Dimitrov, Hrvatski zavod za javno zdravstvo, Zagreb

Opravdano nenazočni:

- 1) prof.dr.sc. Tomislav Klapac, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek

Ostali nazočni:

- 1) dr.sc. Brigita Hengl, dr.med.vet., Hrvatska agencija za hranu
- 2) Danijela Stražanac, dipl.ing.preh.teh., Hrvatska agencija za hranu, koordinatorka ZO

DNEVNI RED:

1. Usvajanje dnevnog reda
2. Usvajanje zapisnika 1. konstituirajuće sjednice ZO
3. Rasprava i usvajanje Znanstvenog mišljenja o patulinu u sokovima od jabuka – u privitku poziva
4. Rasprava i usvajanje Znanstvenog izvješća o određivanju anorganskog arsena u hrani – u privitku poziva
5. Informacija o ovogodišnjim projektima - trenutna situacija (citrinin i aristolohična kiselina, T2 i HT2)
6. Sekundarni proizvodi oksidacije tijekom zamrzavanja mesa – prof. Helga Medić
7. 3 i 2 monokloropropandiol i njihovi esteri masnih kiselina i glicidil estera masnih kiselina u hrani – prof. Jasna Bošnjir
8. Razno

Izv. prof. Pleadin je pozdravila sve nazočne, otvorila sjednicu, te predložila dnevni red.

Točka 1. Usvajanje dnevnog reda

Dnevni red usvojen je jednoglasno i u cijelosti.

Točka 2. Usvajanje zapisnika s prethodne sjednice

Zapisnik 1. konstituirajuće sjednice ZO-a usvojen je jednoglasno i u cijelosti.

Točka 3. Rasprava i usvajanje Znanstvenog mišljenja o patulinu u sokovima od jabuka

Znanstveno mišljenje o patulinu u sokovima od jabuka jednoglasno je usvojeno.

Točka 4. Rasprava i usvajanje Znanstvenog izvješća o određivanju anorganskog arsena u hrani

Znanstveno izvješće o određivanju anorganskog arsena u hrani je jednoglasno usvojeno uz korekciju prosječne koncentracije anorganskog arsena za kukuruzne pahuljice.

Točka 5. Informacija o ovogodišnjim projektima - trenutna situacija (citrinin i aristolohična kiselina, T2 i HT2)

Prof. Bošnir informirala je prisutne kako je za „Projekt određivanja citrinitina i aristolohične kiseline u žitaricama na području RH“ prikupljen jedan dio uzoraka, čeka se još berba kukuruza i njegovo uzorkovanje. Do sada prikupljeni uzorci su pripremljeni za analizu i čekaju se rezultati.

Izv. prof. Pleadin je istaknula da je za određivanje T2 i HT2 prikupljeno dosta uzoraka žitarica, a također se čeka još uzorkovanje kukuruza. Među dosad prikupljenim uzorcima uzorkovano je i nešto uljarica, te će biti zanimljivo vidjeti hoće li se potvrditi da u njima nema ovih mikotoksina, kako to navodi i literatura.

Dr. sc. Hengl je napomenula da bi rezultati oba istraživanja trebali biti dostavljeni HAH-u najkasnije do 10.12.2017. godine.

Preporuke Odbora su da se ovi projekti produže barem na još jednu godinu kako bi se dobili pouzdaniji rezultati ovisno o različitim klimatskim uvjetima iz godine u godinu.

Točka 6. Sekundarni proizvodi oksidacije tijekom zamrzavanja mesa

Prof. Medić je istaknula kako su sekundarni proizvodi oksidacije odgovorni za nastanak neprihvatljivog (užeglog) okusa i mirisa tijekom skladištenja zamrznutog mesa, te kako određivanje tih proizvoda nije zakonski propisano te se provodi sporadično. Dogovoreno je da prof. Medić napiše sadržaj upita koji bi se vezano uz ovu problematiku poslao preko *Focal Point* mreže u cilju dobivanja uvida vezano za zahtjeve po pitanju određivanja ovog parametra u drugim zemljama.

Točka 7. 3 i 2 monokloropropandiol i njihovi esteri masnih kiselina i glicidil estera masnih kiselina u hrani

Prema *Uredbi Komisije (EZ) br. 1881/2006 od 19. prosinca 2006. o utvrđivanju najvećih dopuštenih količina određenih kontaminanata u hrani* stoji obveza praćenja samo za proizvode od soje, a prof. Bošnjir je istaknula kako trenutno određivanje ovih spojeva je vrlo rijetko i gotovo se ne provodi. Postoji interes javnosti po pitanju štetnosti ulja, a Europska agencija za sigurnost hrane također prati ovu problematiku, ali za većinu zbog nedostatka informacija o toksičnosti nisu navedene vrijednosti koje se odnose na zaštitu zdravlja. Stoga će ubuduće i ovaj Odbor pratiti problematiku ovih spojeva.

Točka 8. Razno

Dr. sc. Dimitrov je istaknuo da bi se u razmatranje za buduće aktivnosti Odbora moglo uzeti i istraživanje kositra u limenkama, koje se koriste kao ambalažni materijal za hranu. Prof. Bošnjir navela je kako se prilikom analize takvih proizvoda u praksi učestalo utvrđuje pozitivni nalaz na kositar.

Zapisnik sastavila:
Danijela Stražanac

Zapisnik odobrila:
Brigita Hengl