

|   |   |
|---|---|
| <b>Naziv projekta:</b>                  | Procjena rizika na zdravstvenu ispravnost svježih i polutvrđih sireva na tržnicama RH   |
| <b>Sažetak projekta</b>                 | <p>Proizvodnja sira kompleksan je i dugotrajan proces sastavljen od niza postupaka te zahtjeva interdisciplinarni pristup s ciljem dobivanja konačnog proizvoda željenih senzorskih, fizikalno kemijskih i mikrobioloških svojstava. Nadalje, mikrobiološka kakvoća mlijeka i sira predstavlja značajan javno-zdravstveni problem jer je riječ o rizičnoj skupini namirnica koje mogu biti izvor različitih uzročnika bolesti. Stoga su Europski propisi, koji se primjenjuju i u RH, vrlo visoki u svojim standardima za zdravstvenu ispravnost sira. Ona ovise o nizu čimbenika: sirovini od koje se proizvodi, dakle o mlijeku i okolnostima njegova dobivanja, o tehnološkom procesu proizvodnje (proizvodnom pogonu) i o okolnostima njegova čuvanja na mjestu proizvodnje i tržištu i vlastitom domaćinstvu potrošača. Sir može biti zagađen kemijski (rezidue antibiotika, pesticidi, ostala kemijska sredstva koja se koriste terapijski, sredstva za čišćenje i dezinfekciju) i mikrobiološki (patogeni ili potencijalno patogeni mikroorganizmi). Posebno su rizična mikrobiološka zagađenja koja mogu biti uzrok i najtežih oboljenja. Proizvodnja autohtonih sireva na malim gospodarstvima, karakterističnim po postupku proizvodnje i svojstvima predstavlja značajan dio tradicije u Hrvatskoj. Kao i u mnogim drugim zemljama ti su srevi povezani s lokalitetom gdje se proizvode. U cijelom prodajnom lancu, tržnice zauzimaju specifično mjesto gdje se srevi prodaju "na pultu". Cilj projekta je dobiti uvid u mikrobiološku sliku tradicionalno proizvedenih sireva koji se prodaju na tržnicama Zagreba, Rijeke, Splita i Osijeka kroz vremensko razdoblje od godinu dana.</p> |
| <b>Koordinator projekta:</b>            | doc. dr. sc. Stela Jokić  |
| <b>Suradnici na projektu</b>            | Izv. prof. dr. sc. Vedran Slačanac  |
| <b>Izvor financiranja projekta</b>      | HRVATSKA AGENCIJA ZA HRANU  |
| <b>Razdoblje realizacije projekta</b>   | 2014-2015   |
| <b>Institucije partneri na projektu</b> | HRVATSKA AGENCIJA ZA HRANU<br>HRVATSKI VETERINARSKI INSTITUT ZAGREB<br>Veterinarski zavod Vinkovci  |