



Datum: 31. 1. 2019
Številka: 131-PO/2019

Zadeva: Poročilo o izvedenem strokovnem dogodku

Naslov strokovnega dogodka:

Strokovna delavnica: Predstavitev novih smernice za mikrobiološko varnost živil, ki so namenjena končnemu potrošniku, različica 2019

Organizator:

Inštitut za sanitarno inženirstvo, Zaloška cesta 155, 1000 Ljubljana

Kraj in datum izvedbe:

Mestni muzej Ljubljana, 31. 1. 2019

Povzetek:

Namen strokovne delavnice je bilo predstaviti ključne spremembe in dopolnitve nove izdaje Smernic za mikrobiološko varnost živil, ki so namenjene končnemu potrošniku, različica 2019 (v nadaljevanju: Smernice).

Strokovna delavnica je vključevala teoretični in praktični prikaz uporabe novih Smernic. Predstavljeni so bili razlogi za nastanek in posodobitev ter bistvene spremembe in dopolnitve. Poudarek je bil predvsem na vsebinah, kot so interpretacija rezultatov, vzorčenje, posamezne skupine živil in brisi/izpirki površin ter ocena varnosti živil.

Smernice se uporabljajo kot merilo ustreznosti proizvodnega procesa in varnosti živil. Pripravljene so bile s strani Nacionalnega inštituta za javno zdravje, okolje in hrano in Veterinarske fakultete Univerze v Ljubljani, v sodelovanju z Zvezo potrošnikov Slovenije. Veljati so začele januarja 2019.

Zaloška cesta 155
SI - 1000 Ljubljana
T: +386 (0)1 546 83 93
F: +386 (0)1 546 83 94
info@institut-isi.si
www.institut-isi.si

OE Maribor
T: +386 (0)2 620 87 17
F: +386 (0)2 620 87 18

OE Celje
T: +386 (0)3 710 10 75
F: +386 (0)3 710 10 76

Bistvene spremembe in dopolnitve novih Smernic so ocena skladnosti vzorcev, upoštevanje določil Uredbe (ES) št. 2073 s spremembami; nabor priporočenih parametrov; in mejne vrednosti. Prav tako so dodana nekatera nova živila oz. skupine živil ter predlogi kriterijev za vzorčenje površin.

Strokovne delavnice so se udeležili nosilci živilske dejavnosti, ki živila pridelujejo, predelujejo ali prodajajo, uslužbenci služb kakovosti trgovskih verig, ki se ukvarjajo z oblikovanjem mikrobioloških kriterijev v okviru izvajanja lastnega nadzora ter drugi, ki so na različne načine vključeni v proizvodnjo in distribucijo živil.

Idejna zasnova: Aleš Krulec in Sara Tajnikar, Inštitut za sanitarno inženirstvo

Izvajalka strokovne delavnice: doc. dr. Stanka Vadnjal, dr. vet. med., Inštitut za hrano, krmo in okolje, Veterinarska fakulteta, Univerza v Ljubljani