

РАДИОНИЦА IV

БЕЗБЕДНОСТ И КВАЛИТЕТ ТРАДИЦИОНАЛНИХ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА

Неђељко Карабасил, Тамара Бошковић, Драган Василев, Мирјана Димитријевић
Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине
Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управа за ветерину

Увод

Производња традиционалних производа од меса на просторима Републике Србије има дугу традицију. У нашој земљи, изађују се различите ферментисане кобасице (нпр. Сремски Кулен, Лемешки кулен, Петровска клобаса и др.), као и сушени производи а међу њима су најпознатије суве шунке (нпр. Ужички пршут, Сремска шунка, Вршачка шунка и др). Повољне климатске услове за производњу традиционалних сувомеснатих производа имају регије у којима током целе године владају услови са нижом температуром, нижом релативном влажношћу и дувању сталних ветрова. Приликом израде месо се прво усољава, уситњава (за ферментисане производе од меса), а затим дими, суши и сазрева, при чему производи постају одрживи и добијају карактеристичну арому, конзистенцију и текстуру. Традиционална прерада меса није само део националне гастрономске баштине, већ је и важна економска активност за многа домаћинства која продају вишак производа на домаћем тржишту или неформалним каналима кроз „мрежу“ пријатеља и познаника. Удео ове активности је посебно висок када је у питању традиционална производња производа који су високо цењени и тражени од потрошача. Традиционални производи од меса последњих година окупирају све већу пажњу стручне јавности, како у погледу очувања квалитета, тако и у погледу њихове безбедности. Хигијена производње у свим сегментима ланца хране има значаја у добијању безбедног производа за крајњег корисника. Посебна пажња се поклања безбедности традиционалних производа од меса, с обзиром да неки од њих могу бити потенцијални носиоци зачажних опасности по здравље потрошача, од којих се посебно издвајају ботулизам код суве шунке и микотоксичне плесни, полициклични ароматични угљоводоници и ларвени облици инсеката, код сувомеснатих производа и ферментисаних кобасица. Ово је нарочито важно из угла разматрања успостављених правила националних мера за одступање од општих и посебних услова хигијене хране дефинисаних Правилником (Правилник о малим количинама примарних производа које служе за снабдевање потрошача, подручја за обављање тих делатности као и одступања која се односе на мале субјекте у пословању храном животињског порекла, Службени гласник Републике Србије, број 111/17), а односе се на „мале произвођаче“ у које се и убраја највећи број произвођача традиционалних производа од меса.

Приказ захтева у погледу безбедности и квалитета традиционалних производа од меса и Правилника Сл. гласник Р. Србије, број 111/17 (активност 1)

У уводном делу радионица ће обухватити упознавање са параметрима безбедности и квалитета традиционалних производа од меса који су најчешће заступљени на тржишту Републике Србије, као што су ферментисане кобасице и сушени производи од меса. Такође, полазници ће се упознати са захтевима Правилника о малим количинама примарних производа које служе за снабдевање потрошача, подручја за обављање тих делатности као и одступања која се односе на мале субјекте у пословању храном животињског порекла (Службени гласник Републике Србије, број 111/17), у коме су прописани ближи услови хигијене и одступања за изградњу, уређење и опремање

објеката за клање животиња и прераду меса малог обима производње и производњу традиционалних производа од меса.

Практичан рад (активност 2)

Током практичног дела радионице, полазници ће радити сензорску оцену традиционалних производа од меса. Сваки полазник ће имати задатак да користећи дескриптивну сензорну анализу, испита два узорка (1- ферментисана кобасица, нпр. Сремски кулен; 2-сушени производ, нпр. Ужичка пршута). Практичан рад ће бити организован у групама од 10 полазника и максимално 4 групе. Са сваком групом радиће један од предавача и критички разматрати сензорске параметре квалитета испитиваних традиционалних производа.

Интерактивна учионица (активност 3)

У оквиру треће активности учесници радионице ће увежбавати, на претходно припремљеним моделима и примерима, поступке примене добре произвођачке и добре хигијенске праксе у условима традиционалне производње, као и тумачење резултата и мера које треба предузети у случају добијања незадовољавајућих резултата у односу на параметре безбедности хране и у односу на параметре хигијене у процесу производње.

Провера ефективности (активност 4)

На крају радионице сваки од полазника ће добити тест са 10 питања кроз која треба да покаже усвојена знања о безбедности и квалитету традиционалних производа.

Остали релевантни подаци

Очекивани број учесника: максимално 40 (четири групе по десет полазника). Број предавача који ће учествовати у извођењу радионице: др Неђељко Карабасил (Група 1: од 1. до 10. слушаоца), Тамара Бошковић, ДВМ, спец. хиг.и тех.нам (Група 2: од 11. до 20. слушаоца), др Драган Василев (Група 3: од 21. до 30. слушаоца) и др Мирјана Димитријевић (Група 4: од 31. до 40. слушаоца).

Фаза и место реализације

Активност 1 - реализују др Неђељко Карабасил и Тамара Бошковић, ДВМ, спец. као координатори радионице. Тамара Бошковић упознаје кандидате са *Правилником о малим количинама примарних производа које служе за снабдевање потрошача, подручја за обављање тих делатности као и одступања која се односе на мале субјекте у пословању храном животињског порекла* (Службени гласник Републике Србије, број 111/17). Драган Василев упознаје слушаоце са захтевима безбедности и квалитета традиционалних ферментисаних производа од меса, и Мирјана Димитријевић са захтевима безбедности и квалитета традиционалних сушених производа од меса. Др Неђељко Карабасил ће упознати полазнике са применом добре произвођачке и хигијенске праксе, анализи опасности и критичним контролним тачкама у објектима за производњу традиционалних производа од меса. Ова активност (1) се изводи у сали хотела Палисад, као и остале фазе радионице (2, 3 и 4).

Активност 2 и 3 - Свака група ће радити засебно др Неђељко Карабасил (Група 1: од 1. до 10. слушаоца), Тамара Бошковић, ДВМ, спец. хиг.и тех.нам (Група 2: од 11. до 20. слушаоца), др Драган Василев (Група 3: од 21. до 30. слушаоца) и др Мирјана Димитријевић (Група 4: од 31. до 40. слушаоца).

Активност 4. Сваки полазник добија тест са десет питања у вези са темом и садржајем радионице. Успешно положен тест сматра се уколико полазник оствари ≥ 7 поена.

МАКСИМАЛНО 40 ПОЛАЗНИКА.