

din cuprins: ● Oferta ● SF..si nu chiar ● Din nou
OMG
● Pretul painii.... ● Siguranta alimentara●

OFERTE

VÂND MOARĂ DE FĂINĂ

- capacitate de măcinis 40t/24h,
- 4 valturi de 1000,
- 2 site plane,
- situată în comuna VIDRA, jud ILFOV,
- teren aferent 3500 mp.

PREȚ AVANTAJOS

TEL. 0722 - 859586

FAX. 021 - 322-5902

u i OM GO(c Ot a Gr e î î

Nanotehnologia: o revoluție posibilă în fabricarea produselor alimentare

Nanotehnologia prezintă numeroase avantaje potențiale pentru producția alimentelor, dar dezvoltarea sa trebuie ghidată de norme și evaluări corespunzătoare a siguranței alimentare pentru minimizarea riscurilor, conform unui raport publicat în Marea Britanie.

Studiul, comandat de guvernul britanic și realizat de Societatea Regală și Academia Regală de Inginerie, evaluează dezvoltarea actuală și viitoare a nanotehnologiei. Prin acest studiu se identifică o serie de avantaje potențiale ale nanoștiinței și nanotehnologiei în ceea ce privește realizarea unor materiale noi, calculatoare mai puternice și tehnici medicale revoluționare.

Acest studiu este susținut de un altul realizat de Helmut Kaiser Consultancy care analizează implicațiile nanotehnologiei în industria alimentară.

(continuare în pagina 7)

DIN NOU: OMG

BRUXELLES RENUNȚĂ LA MARJA DE CONTAMINARE

Pe 8 septembrie Comisia Europeană a renunțat la controversatul proiect care stabilea că, pornind de la un procent de 0,3% se poate vorbi despre prezența "accidentală sau inevitabilă" a OMG - lor în loturile de semințe de porumb și de rapiță. În acest caz semințele ar fi trebuit să facă obiectul unui etichetaj special. În schimb, s-a hotărât înscrierea în catalogul comun al plantelor agricole al Uniunii Europene, 17 varietăți derivate din porumbul MON 810 al firmei Monsanto, care este autorizat prin legislația comunitară cu privire la Organismele Modificate Genetic din anul 1998 și, de asemenea, s-a propus Consiliului de Miniștri din cele 25 de state membre, autorizarea importului și a transformării rapiței transgenice GT 73, produsă de firma Monsanto.

"S-a decis amânarea discuțiilor cu privire la procentul tolerabil în cazul prezenței întâmplătoare a OMG-lor în semințe așteptându-se o evaluare mai detaliată a impactului economic pentru producătorii agricoli și pentru industria semințelor", a explicat purtătorul de cuvânt al Comisiei Europene, Reiko Kempinnen. Timpul pentru realizarea acestor studii face ca acest subiect să nu revină în discuție înainte de sfârșitul mandatului actualei echipe, adică la 31 octombrie.

Președintele Comisiei Europene, Romano Prodi, a vrut retragerea acestui subiect de pe ordinea de zi "deoarece a concluzionat că decizia nu e clară" a subliniat Kempinnen, adăugând: "În continuare există diferențe de optică între comisari în ceea ce privește procentul de contaminare și am concluzionat că evalu-



area economică nu e încă completă."

Asociația europeană a biotehnologiilor, Europabio, a calificat drept "regretabilă" blocarea dosarului de către Comisia Europeană. Printre altele, asociația s-a felicitat pentru introducerea, pentru prima dată, în catalogul comun al semințelor modificate genetic a celor 17 varietăți derivate din porumbul MON 810, ceea ce implică autorizarea formală a comercializării în întreaga Uniune Europeană.

Pe de altă parte, organizația ecologică Prietenii Pământului s-a arătat dezolată de această inscripționare dar a fost încântată de absența deciziei cu privire la proiectul procentului tolerabil de organisme modificate genetic în semințe.

Retragerea acestei propuneri a fost cerută și de către deputații ecologiști din Parlamentul European, de Coldiretti, de asociația IFOAM EU (Federația Internațională a Mișcărilor privind Agricultură) care reprezintă dezvoltarea agriculturii ecologice, de Organizațiile europene ale țăranilor, de industriașul german Kampfmeyer Mülher, de organizația ecologistă Greenpeace și de asociația europeană a cooperativelor de consum EURO COOP.

În ceea ce privește autorizarea rapiței GT73, Miniștrii Mediului din Uniunea Europeană au la dispoziție trei luni pentru a aproba sau respinge cu o largă majoritate. În cazul în care nu se va ajunge la un consens, decizia finală va reveni Comisiei.

Divergențe în sânul Comisiei de Miniștri

La nivelul Comisiei, Michaela Shreyer (Germania) a considerat

că decizia cu privire la procentul admis ca prezență accidentală a urmelor de OMG în semințe ar fi trebuit să fie luată de către Consiliul de Miniștri din UE și de către Parlamentul European, că procentul maxim ar fi trebuit să fie 0,1% (nivelul minim preconizat de către Comisia parlamentară pentru agricultură deoarece acest procent se poate detecta). După părerea sa, acest nivel de 0,3% este prea ridicat și s-a luat fără să se țină cont de studiile cu privire la impactul și la costurile implicate.

Diferendumuri de opinie

Joaquin Almunia (Spania) și-a manifestat teama ca procentul de 0,3% va provoca mari pierderi financiare. Sugestia pe care a făcut-o a fost aceea de a reduce nivelul de contaminare la 0,2%. Alți comisari, și în special Pascal Lamy (Franta) pledează pentru un prag de 0,5% subliniind necesitatea luării unei măsuri proporționale față de regulile impuse de OMC. Philippe Busquin (Belgia) s-a raliat la argumentul proporționalității din motive economice și științifice. Și David Byrne (Irlanda) a susținut acest procent, insistând asupra dificultății științifice de verificare a respectării nivelului de 0,3% și asupra costurilor foarte ridicate care rezidă de aici.

(Agra Presse nr. 2972 din 13 septembrie)

Regiunile Europei se aliază împotriva OMG (organisme modificate genetic)

Adunarea Regiunilor Europei (ARE) și organizația Prietenii Pământului (FoE) au lansat la 14 septembrie, la Strasbourg o campanie comună pentru "a proteja culturile și produsele tradiționale de consecințele noilor tehnologii". Ele cer punerea în practică a unui cadru legislativ european în ceea ce privește coexistența între culturile convenționale și cele transgenice și recunoașterea legalității zonelor și regiunilor așa-numite "fără OMG" în Europa. În opinia celor două organizații, legislația în ceea ce privește coexistența culturilor ar trebui să aibă la bază proiectul de lege german. Această legislație ar trebui să definească clar măsurile de securitate care trebuiesc puse în practică (distanța minimă între culturile tra-

diționale și cele transgenice, etichetarea produselor care conțin OMG), regimul de responsabilizare aplicabil în cazul contaminării culturilor tradiționale și ecologice (după pincipiul "cel care poluează plătește") și dreptul autorităților locale de a interzice sau de a restrânge utilizarea de OMG în cazul unui impact negativ asupra mediului. Adunarea Regiunilor Europei (ARE) declară că aproape 2 000 de factori de decizie locali sau regionali, din Europa, s-au declarat împotriva OMG-ilor.

Semințe: sindicaliștii francezi denunță iresponsabilitatea Bruxelles-ului

Asociațiile franceze care militează pentru protecția plantelor și a semințelor au denunțat într-un comunicat, proiectul Comisiei Europene care are drept scop fixarea unui prag de contaminare întâmplătoare cu OMG pentru semințe (de 0,3%). "Această atitudine iresponsabilă respinge, din nou, punerea în practică a unui cadru legal, indispensabil pentru a asigura aprovizionarea cu semințe. O carență care pe termen lung s-ar putea dovedi mai mult decât păguboasă pentru agricultorii europeni", subliniază Confederația franceză a semănătorilor (CFES), Grupul național interprofesional pentru semințe și plante (GNIS) și Uniunea industriilor de protecție a plantelor (UIPP).

Deputați acuzați în Franța

Tribunalul din Toulouse a anunțat, la data de 16 septembrie, că deputatul Noël Mam're și deputatul european Gérard Onesta, fac obiectul unei proceduri de flagrant delict, după ce aceștia au participat și au susținut distrugerea unei parcele de porumb OMG în Haute-Garonne. Ceea ce frapază cel mai mult este faptul că cei doi deputați au fost tratați diferit față de ceilalți participanți la distrugerea parcelei de porumb modificat genetic, al căror proces a fost decalat pentru 8 noiembrie. Sindicaliștii francezi regretă decizia luată de tribunal, considerând-o ca "făcând jocurile extremiștilor".

(Agra Presse Hebdo - 20 septembrie 2004 - Nr 2973)

PREȚUL PAINII..

iar în atenția autorităților

CONTROALE A.N.C. LA PRINCIPALELE LANȚURI DE SUPERMARKETURI DIN ȚARĂ

ANC a controlat în perioada 13 - 20 septembrie principalele supermarketuri din țară, acțiunea având ca obiectiv verificarea prețurilor practicate la carnea de porc și la pâine.

Au fost verificate 7 lanțuri de supermarketuri cu o rețea dezvoltată în principalele orașe ale țării, fiind controlate un număr de 44 magazine.

În cea mai mare parte, supermarketurile controlate practică la produsele de panificație un adaos de 10%, adaos acceptabil, apreciat ca normal pentru acest produs cu o viteză de rotație foarte mare. Au fost și cazuri în care supermarketurile practică un adaos de 22 - 26%, nivel ușor ridicat.

Analiza a urmărit produsele de panificație cu desfacere largă către populație, constatându-se că adaosurile comerciale practicate sunt de 1- 15%, cu excepția unei filiale din Cluj a unei societăți comerciale care practică un adaos de 20 - 22%. Alte două supermarketuri comercializează pâine din producție proprie, practicând adaosuri de max. 23% la pâinea tip franzelă. De asemenea, un alt supermarket comercializează pâine cu adaosuri mici, de 1 - 6%.

În ceea ce privește adaosul practicat de furnizorii de pâine, acesta este, în general, de max. 10%, adaosuri mai mari constatându-se doar la unii furnizori (de max. 26%).

Acțiunea se înscrie în cadrul campaniei de verificare a agenților economici din panificație demarată de ANC, prin Garda Financiară, împreună cu MFP, MAPDR și Ministerul Administrației și Internelor, campanie care urmărește modul în care se stabilește prețul pâinii și identificarea măsurilor necesare în vederea scăderii prețului acesteia.

Siguranța alimentară

Siguranța alimentară rămâne în sarcina puterilor publice

În timpul Consiliului informal care s-a ținut la Noordwijk și la Lisse în Olanda în perioada 5 - 7 septembrie, miniștrii agriculturii din cele 25 de state membre și-au reanunțat dorința ca întreaga responsabilitate în materie de siguranță alimentară să revină autorităților publice. S-a subliniat, de asemenea inflexibilitatea cu privire la calitatea alimentelor importate în țările Uniunii Europene și s-a arătat necesitatea întăririi dispozitivului sanitar al țărilor în curs de dezvoltare. Miniștrii au susținut proiectul lansat de către președinția olandeză, prin care se încearcă restabilirea echilibrului între piață și puterile publice în gestionarea agriculturii și a sectorului agroalimentar. S-a reamintit dorința de a acorda mai multă atenție pieței agricole și, mai ales, calității alimentelor.

“Guvernele sunt, si vor fi întotdeauna responsabile în materie de siguranță alimentară. Această problemă nici nu se pune în discuție” a spus Cees Veerman, ministrul olandez al agriculturii în timpul acestei reuniuni informale și pe parcursul căreia miniștrii din cele 25 de state membre au putut să reflecteze asupra temelor propuse de către președintele în exercițiu al Consiliului Uniunii Europene. Este vorba în principal de echilibrul între piață și puterile publice în gestionarea agriculturii și a sectorului agroalimentar. Domnul Veerman a subliniat, de asemenea că Uniunea Europeană nu este dispusă să fie “flexibilă cu statele membre sau cu viitoarele state membre care nu vor respecta, în întregime normele și standardele pe care legislația europeană le-a stabilit în materie de siguranță alimentară”.

Uniunea Europeană se arată inflexibilă

Prin intermediul domnului Veerman, Uniunea Europeană și-a arătat disponibilitatea de a nu face *“nici o concesie în ceea ce privește siguranța alimentară a produselor importate de Uniune”* mai ales în cazul țărilor care nu se aliniaza încă la normele comunitare. S-a ajuns la concluzia că Bruxelles ar trebui să pună accentul pe întărirea țărilor în curs de dezvoltare în materie de siguranță alimentară. Uniunea Europeană ar trebui să *“dea țărilor în curs de dezvoltare asistență tehnică și materială pentru a le ajuta să-și întărească dispozitivul de norme de siguranță alimentară”*. Considerând ca o *“provocare prevederea riscurilor în materie de siguranță alimentară la nivel planetar”*, luând drept exemplu grava problemă a gripei aviare care *“ar fi putut fi un grav pericol pentru sănătatea publică în întreaga lume”*, comisarul european a pledat pentru o mai bună colaborare internațională în materie de evaluare a riscurilor și de armonizare a normelor sanitare.

Responsabilitate împărțită în materie de calitate alimentară

Chiar dacă a reamintit că întreaga responsabilitate în materie de siguranță alimentară revine autorităților naționale și extranaționale, Cees Veerman a subliniat și necesitatea *“interacțiunii mai pronunțate între puterile publice și sectorul privat”*. În ceea ce privește locul acordat pieței, ministrul olandez al agriculturii a subliniat că, în materie de calitate alimentară, de sănătate animală și de mediu, *“responsabilitatea e împărțită între piață și puterile publice de decizie dar Uniunea Europeană trebuie să vegheze și să fie cât mai flexibilă cu sectorul privat”*. Oficialul olandez a scos în evidență importanța concentrării asupra lanțului de distribuție agroalimentar care să fie dominat de câțiva participanți foarte puternici care vor încerca din ce în ce mai mult să-și impună propriile standarde de calitate pen-

tru a răspunde exigențelor consumatorilor. La final a subliniat că, *“deși pe termen scurt vor exista probleme prin reducerea puterii de negociere a participanților de talie mică, concentrarea puterii va aduce pe termen lung participanți mai puternici, care vor putea să își impună propriile standarde și norme, răspunzând astfel cerinței cumpărătorilor”*.

(Agra Presse, Nr 2972/13.09.2004)

De la MAPDR

Producătorii de mașini agricole din Germania interesați de piața românească

Reprezentanții Asociației Producătorilor de Mașini Agricole (VDMA) din Germania și cei ai Ministerului Agriculturii au discutat, în cadrul unei întâlniri, problemele legate de aplicarea programului SAPARD în România, informează MAPDR.

După prezentarea Măsurii 3.1 "Investiții în exploatații agricole" din programul SAPARD, s-au discutat probleme de interes pentru producătorii germani, între care contactarea directă de către firmele străine a beneficiarilor care au încheiat contracte de finanțare, pentru ofertarea tehnicii agricole, modul de stabilire a originii produselor, în concordanță cu sistemul armonizat vamal, precum și modul de garantare a creditului de către beneficiar.

La discuții au fost prezenți reprezentanți ai firmelor General Leasing, Kverneland, Nedarco, John Deere, IPSO, Agrocomerț Holding Timișoara, Lemken, Mewi import-export, Rabewerk, Riela și Krone.

(Rompres)

Sămânță pentru campania de toamnă 2004

În campania agricolă din toamna acestui an, producătorii specializați, autorizați pentru producerea de semințe, au recoltat și depozitat cantitatea de 581.298 t grâu și 67.825 t orz (in-

clusiv orzoaică) de toamnă de pe suprafețele cu destinație specială pentru sămânță.

Pentru această campanie sunt necesare în vederea realizării programului de în-sămânțări, 422.000 t de sămânță de grâu și 62.000 t sămânță de orz.

Procesul de pregătire a semințelor pentru semănat este în curs de derulare prin efectuarea operațiunilor de condiționare, tratare, ambalare și continuând cu analizele oficiale de laborator în vederea certificării finale.

Conform legislației în vigoare din România, aliniată cu reglementările Uniunii Europene, numai semințele de grâu și orz certificate de autoritatea oficială pot fi comercializate pentru a fi utilizate pentru însămânțare.

Până la data de 15 septembrie, au fost condiționate 420.000 t sămânță de grâu și 53.000 t sămânța de orz, care sunt supuse analizelor de calitate în vederea certificării de către cele 30 de inspectorate teritoriale pentru calitatea semințelor și a materialului săditor și Laboratorul Central pentru Calitatea Semințelor și Materialului Sador.

(Biroul de Presa al MAPDR)

Norme comune europene pentru sprijinirea producătorilor agricoli

Normele comune pentru susținerea directă prevăd un regim unic de plată, care va intra în vigoare începând cu anul 2005. Acesta nu mai condiționează acordarea sprijinului financiar de producție, combină schemele de sprijin existente într-o schemă unică de plată, bazată pe datele anterioare, are în vedere promovarea calității nu a cantității, reduce birocrăția, crește transparența în favoarea consumatorilor, contribuie la creșterea veniturilor directe ale fermierilor, elimină tendința de supraproducție, asigură venituri stabile fermierilor, independente de fluctuațiile pieței și condițiile meteorologice.

Agricultorii beneficiază de plăți directe numai dacă își mențin terenurile în bune condiții

agricole și de mediu și respectă standardele în materie de sănătate publică, animală și vegetală, normele de mediu și de bunăstare animală.

Plățile depind de suprafața utilizată agricol. Un drept de plată neutilizat timp de trei ani, în afara unor circumstanțe excepționale, este transferat rezervei naționale.

(Biroul de Presa al MAPDR)

Târg de tehnică agricolă

NHR Agropartners SRL Otopeni a organizat, în perioada 30 august - 3 septembrie 2004, o vizită de documentare la firmele producătoare de utilaje agricole Steyr și Pottinger precum și a Târgului de mașini și utilaje de la Wels din Austria, informează MAPDR.

La aceasta au participat producători agricoli, deținători de tehnică agricolă achiziționată de la firmele vizitate, reprezentanți ai firmei organizatoare și ai MAPDR, precum și trei directori DADR.

Vizita la uzinele STEYR din localitatea St. Valentin a constat în urmărirea montajului și testărilor de tractoare tip Steyr, Case IH și New Holland ale căror componente se realizează la alte filiale ale companiei din Austria și din străinătate. Din producția de tractoare montate la St. Valentin peste 80% sunt exportate.

Vizita la uzinele Pottinger, actualmente lider în producerea de utilaje pentru pășuni și prelucrarea solului, a prilejuit cunoașterea întregii game de produse realizată de acest furnizor.

La demonstrația în câmp organizată de firma Pottinger au participat și delegațiile din Franța și Serbia-Montenegro. Cu această ocazie s-au efectuat testări cu majoritatea utilajelor din fabricație.

Târgul de mașini și utilaje de la Wels este cea mai mare manifestare de acest gen din Austria și are rolul de a oferi fermierilor cele mai recente noutăți din domeniu. Secretarul de stat MAPDR, Valeriu Steriu a avut convorbiri cu ministrul Agriculturii din Austria, atât pe probleme de colaborare tehnico-comercială bilaterală cât și pe probleme ce privesc calendarul acțiunilor referitoare la aderarea României la Uniunea Europeană.

Rompres

SERIAL Q

continuare din nr.141

IGIENA PERSONALĂ

Un alt factor important în asigurarea condițiilor optime de fabricație pentru realizarea unor produse alimentare care să respecte normele de siguranță alimentară este igiena personalului.

Igiena personalului cuprinde totalitatea acțiunilor care se desfășoară pe întreg parcursul proceselor tehnologice și nu numai, pentru a se asigura starea de curățenie a întregului corp al lucrătorilor (piele, mucoase, păr, unghii, etc) și a echipamentului de protecție (haine și încălțăminte) astfel încât, acesta să nu devină o sursă de contaminare a produselor alimentare sau chiar a sa sau a colegilor săi.

Aceste operații de igienă personală sunt necesare datorită mai multor cauze:

- substanțele secretate în mod permanent de organismul uman (sudoarea, celulele moarte) constituie suport nutritiv pentru microorganisme și pot contribui la contaminarea alimentelor cu urmarile pe care acest lucru le atrage.
 - organismul uman elimină microorganisme pe mai multe căi (cale fecală, urinară, din cavitatea bucală, din cavitatea nazală, etc) și acestea pot contamina produsele alimentare sau pe colegi.
 - prin contactul permanent cu mediul înconjurător, personalul primește pe suprafața pielii sale, în nas, în urechi, în gură, etc. praf și microorganisme pe care le transmite apoi alimentelor, utilajelor sau colegilor.
- Datorită acestor cauze, igiena personalului este o operație de o foarte mare importanță pentru unitățile de producție alimentară și care se realizează în mod permanent:
- igiena personală generală extinsă la toate suprafețele și anele corpului (păr, unghii, etc) -

săptămânal sau de două - trei ori pe săptămână;

- igiena personală cu curățirea celei mai mari părți a corpului (piele, mucoase, nas, urechi, etc) - zilnic;
- igiena personală a părților corpului expuse murdăririi permanente (mâini, față, etc) - ori de câte ori este nevoie (oricât de des nu este prea mult)

REGULI GENERALE DE LUCRU:

- Înainte de începerea lucrului este necesar să se facă duș general cu apă caldă și săpun.
- Se va lucra cu echipament de lucru adecvat și special (haine și încălțăminte) care va înlocui hainele de stradă.
- Hainele de stradă se vor păstra separat de cele de lucru, și în afara zonelor de lucru.
- Pentru a ajunge la vestiar nu se trece cu hainele de stradă prin zonele de lucru.
- Pe parcursul desfășurării proceselor tehnologice, funcție de tipul acestora și de gradul de risc de contaminare a alimentelor se impune spălarea diferitelor zone ale corpului (mâini, față, etc) ori de câte ori este nevoie.
- La sfârșitul lucrului se va face un duș general cu apă și săpun și se vor relua hainele și încălțăminte de stradă.

COMPORAMENTUL CORECT IN IGIENA PERSONALA PRIVIND DIFERITELE PARTI ALE CORPULUI

MÂINILE ȘI UNGHIILE

Mâinile sunt acele părți ale corpului care vin cel mai des în contact cu alimentele și, de aceea, curățeniei acestora trebuie să i se dea cea mai mare importanță.

Reguli:

- mâinile și unghiile trebuie să fie curate permanent, de la începerea până la terminarea activității.
- mâinile și unghiile se vor spăla cu apă caldă și săpun (de preferat săpun lichid), cu o periuță

de unghii personală, se vor dezinfecă cu soluții clorigene sau alcoolice și se vor usca cu ajutorul unui sistem de uscare;

- unghiile vor fi tăiate scurt pentru a nu permite reținerea de murdărie subunghială, cu foarfece și date cu pila (nu se rod cu dinții). Este interzis ca unghiile să fie date cu lacuri.

- orice rănire sau infecție locală se anunță conducătorului locului de muncă și se tratează prin dezinfectare și acoperire cu un pansament etanș, impermeabil, iar dacă rana este mai adâncă, se tratează la un cabinet medical specializat pentru a preveni contaminarea produselor alimentare. **Atenție!!** Dacă pansamentul a căzut accidental în produsul alimentar, acesta (produsul alimentar) se va arunca.

Tehnica spălării

- Umezirea mâinilor cu jet de apă caldă.
- Săpunire și clăbucire.
- Frecarea mecanică a mâinilor pe fiecare parte a lor (palmă, dos, degete, spații dintre degete, zonele din jurul unghiilor).
- Clătirea mâinilor cu jet de apă caldă până la desprinderea tuturor urmelor de săpun.
- Uscarea mâinilor, de preferat cu jet de aer cald. În lipsa acestuia se pot folosi prosoape de unică folosință de hârtie sau prosoape textile pe rolă (acest mod de prezentare permite ștergerea mâinilor de fiecare dată cu o porțiune curată.

Mâinile se vor spăla:

- la începerea lucrului.
- la schimbarea operației de lucru.
- după atingerea părului, a nasului, a urechilor, a gurii sau a pielii.
- după manipularea materiei prime sau a ambalajelor.
- după fiecare pauză, la reîntrearea în zona de lucru
- după ieșirea de la WC.
- după curățenia și dezinfecția locurilor de muncă.

PĂRUL

Părul are bacterii pe suprafața sa din care o parte pot fi patogene. În mod natural, zilnic cad cca. 100 fire de păr. Din acest motiv poate să apară posibilitatea contaminării alimentelor. Și mătreața este purtătoare de microorganisme.

Din aceste motive, se impune respectarea următoarelor reguli:

- părul se va spăla cât mai des și foarte bine.
- părul va fi pieptănat numai în afara zonelor de lucru (în vestiar)
- părul va fi acoperit pe tot timpul procesului tehnologic cu bonete, basmale, etc. cu care va fi cât mai bine strâns și protejat.
- părul nu se va atinge cu mâna în timpul procesului tehnologic iar dacă acest lucru se va produce este obligatoriu să se procedeze la spălarea mâinilor.

GURA, NASUL, URECHILE

În gură, nas, urechi se găsesc adesea bacterii patogene (de ex: Stafilococcus aureus) care pot fi periculoase dacă vin în contact cu produsele alimentare. De aceea este necesar să respecte următoarele reguli de aur:

- se va asigura o cât mai bună igienă a acestor cavități.
- Se vor respecta anumite obiceiuri corecte în timpul lucrului:
 - Nu se scuipă.
 - Nu se tușește.
 - Nu se strănută deasupra produselor alimentare sau a utilajelor.
 - Se evită scărpinatul în nas sau în urechi.
 - Nu se șterge nasul, ochii sau urechile la locul de muncă. Pentru acest lucru se folosesc batiste de unică folosință, după care de impune spălarea mâinilor.
 - Nu se mestecă și nu se scuipă guma.
 - Nu se fumează.
 - Nu se gustă din produse cu degetul.

PIELEA

Pielea, chiar spălată mai conține microbi în cute sau pe lângă bulbul firelor de păr.

De aceea, pielea trebuie spălată cât mai bine la dușul general de la începutul lucrului și, eventual, se va dezinfecta pe zonele care pot veni în contact cu produsul alimentar.

ECHIPAMENTUL DE PROTECȚIE

Prin echipament de protecție se înțeleg acele piese de îmbrăcăminte și de încălțăminte pe care le folosește lucrătorul în timpul desfășurării procesului tehnologic.

Purtarea echipamentului de protecție are ca scop:

- **protecția lucrătorului** - atunci când mediul de lucru conține noxe care ar putea îmbolnăvi lucrătorul: persoanele care fac curățenie la grupurile sanitare s-ar putea îmbolnăvi datorită contaminării cu microorganisme patogene din acest loc.
- **protecția alimentului** - atunci când lucrătorul, prin haine, încălțăminte și încărcare microbi-ană proprie poate contamina alimentul.

Caracteristicile echipamentului de protecție:

- de a proteja alimentele prin acoperirea completă a celor mai expuse la contaminare și a celor mai contaminante suprafețe ale corpului
- de a nu permite trecerea ușoară a microorganismelor prin material
- să nu fie el însuși un creator de factori de risc: să nu se încheie cu sisteme care pot cade în alimente, să nu degaje mirosuri sau substanțe toxice, să nu aibă elemente de croială care să permită acumularea murdăriei sau dezvoltarea bacteriilor și să nu jeneze mișcările corpului.
- să aibă culori diferite pentru locurile de muncă cu tipuri de activități diferite (deschise pentru cele în care se vine în contact cu alimentele și mai închise pentru locurile în care se face întreținerea curățeniei sau a utilajelor)
- să se spele și să se întrețină ușor.

Echipamentul de protecție se îmbracă după ce se face dușul general de la începerea lucrului și se poartă tot timpul lucrului, numai în mediul de lucru, complet și permanent curat (dacă se murdărește în timpul lucrului se va schimba cu un alt echipament curat). El trebuie să fie în stare de integritate și de curățenie perfectă, bine călcat. Păstrarea echipamentului de protecție se face separat de hainele de stradă iar transportul său se face în sacoșe separate, fără să mai vină în contact cu alte haine sau produse. Se recomandă ca spălarea echipamentului să se facă în unitate, într-un spațiu destinat special acestei operații, utilat cu mașină de spălat, uscător și mașină de călcat.

STAREA DE SANATATE A PERSONALULUI

Prin starea de sănătate se înțelege bilanțul integrității și funcționalității organismului la un moment dat, fapt care se reflectă asupra capacității de muncă individuale și a stării de bine a persoanei și a celor din jur.

Pentru a avea un permanent control asupra stării de sănătate a lucrătorilor, se procedează la următoarele controale medicale:

- examen medical la angajare (constă în examinarea clinică a aparatelor și sistemelor organismului, în examinare de laborator - coprocultura și examinarea radiologică pulmonară).
- examen medical periodic (se face la intervale stabilite prin reglementări ale Ministerului Sănătății - pentru industria de morărit panificație anual iar pentru patiserie-cofetarie semestrial)
- examen de triaj epidemiologic (se face de către conducătorul locului de muncă prin verificare sumară a sănătății, prin declararea stării de boală și prin inspecția tegumentelor și mucoaselor; în acest caz, este foarte important autocontrolul și autodeclararea). În cazul în care un lucrător este bolnav, începerea lucrului se va face numai cu aviz medical favorabil.

(continuare în numărul viitor)

PIATA CEREALELOR

Prețul grâului și a altor materii prime de bază este încă vulnerabil

Prețul ingredientelor rezultate din grâu este posibil să crească deoarece recolta mondială actuală poate fi afectată de schimbări climatice și nivelul scăzut al stocurilor mondiale.

Raportul WASDE (Raport estimativ privind cererea și oferta mondială de produse agricole) realizat de Departamentul Agriculturii al SUA indică o evoluție similară pentru luna august, comparativ cu luna precedentă și anume că stocurile de materii prime de bază (grâu, porumb și soia) ar trebui să crească semnificativ acest an datorită recoltelor mai mari. Dar Goldman Sachs avertizează că de fapt există riscul ca prețurile să crească. Într-o declarație recentă aceștia au afirmat că *"în total, estimările WASDE pentru producția de grâu s-ar putea reduce cu 3 până la 5 milioane tone în următoarele două luni."*

Goldman Sachs a subliniat că WASDE nu ajustează estimările recoltei de grâu în condițiile unor crize posibile datorită secetei din Australia și înghețului timpuriu din Canada și nordul Statelor Unite.

Pe plan mondial, procesorii și producătorii de ingrediente pentru industria alimentară au fost foarte afectați de creșterea prețurilor la materiile prime de bază. În fiecare din ultimii patru ani consecutivi producția mondială de cereale a fost sub nivelul consumului, ceea ce a determinat reducerea accentuată a stocurilor mondiale de grâu, orez, porumb și soia. Prețul pentru soia a înregistrat cea mai mare cotație din ultimii 15 ani, iar cel a grâului și porumbului a

înregistrat cea mai mare valoare din ultimii 7 ani.

Julian Bell, economist în cadrul Autorității Cerealelor, organizație cu sediul în Marea Britanie, a afirmat într-un interviu acordat luna trecută site-ului FoodNavigator.com că prețul pâinii pe piața europeană este cu 30 până la 40% mai mic comparativ cu aceeași perioadă a anului trecut - "fără îndoială că Europa cunoaște o relaxare a prețurilor" arătând că industria alimentară începe să-și revină, chiar dacă incertitudinea privind oferta anului viitor influențează prețurile curente și cele preconizate pentru perioada imediat următoare.

Goldman Sachs a avertizat săptămâna trecută că prețul porumbului - la 14 septembrie s-a stabilit un preț la nivelul lunii decembrie de 85,8 USD/t - nu reflectă "o acoperire suficientă a riscului dat fiind nivelul istoric scăzut al stocurilor" și rămâne extrem de vulnerabil la o "eventuală creștere a cererii".

"Dat fiind nivelul scăzut al stocurilor credem că prețul porumbului va continua să fie influențat de disfuncții în aprovizionare, date de condițiile de climă și boli, până când se va încheia campania de recoltare în Statele Unite la sfârșitul lunii octombrie, începutul lunii noiembrie", au mai arătat reprezentanții băncii.

Porumbul este utilizat extensiv ca materie primă pentru fabricarea amidonului. Printr-un proces de rafinare complex, amidonul din porumb se transformă în îndulcitori, siropuri și produse de fermentație, inclusiv alcool etilic. Produsele din porumb rafinate, (îndulcitori, amidon și ulei de porumb) se folosesc pe scară largă la fabricarea cerealelor pentru micul dejun, produselor lactate și a gumei de mestecat.

În timp ce reprezentanții băncii sus-amintite analizează doar o parte a problemei, Organizația Mondială pentru Alimentație și Agricultură (FAO), în ultimul raport pe anul 2004 arată o creștere a producției mondiale cu 29 mil. tone, comparativ cu estimările sale din luna iunie, până la nivelul de 1985 mil. tone

"S-a observat că stocurile principalelor exportatori de cereale au crescut, deci scade riscul unor crize datorită unor cauze neprevăzute. Prețurile pe piața internațională pentru majoritatea cerealelor au scăzut începând cu luna iunie, deci prețurile pentru sezonul 2004 - 2005 ar trebui să fie mai puțin volatile decât s-a crezut inițial", a arătat Henri Josserand, reprezentantul Departamentului FAO de Informare Globală și de Alertare.

FAO merge mai departe cu predicțiile sale optimiste afirmând că "stocurile mondiale de cereale ar trebui să fie suficiente, deoarece consumul mondial pentru sezonul 2004 - 2005 se preconizează să fie de 1985 milioane tone".

Soia este o altă materie primă de bază pentru industria alimentară. Dar cele mai mari prețuri din ultimii 15 ani au redus semnificativ marjele de profit multor furnizori de ingrediente și producători din industria alimentară de pe piața mondială. Raportul WASDE pentru luna septembrie arată o creștere a stocurilor mondiale cu 1,3 mil. tone la sfârșitul lunii mai 2005, ceea ce a dus la prelungirea duratei de utilizare a stocurilor cu 2 zile, durata totală fiind de 90 zile.

Ca și în cazul grâului, Goldman Sachs avertizează că prețurile curente nu reflectă adecvat nivelul scăzut al stocurilor SUA sau posibilitatea unui îngheț timpuriu care ar putea determina reducerea cantitativă a recoltei SUA.

(FoodNavigator.com)



(Continuare din pag. 1)

Acest raport estimează o creștere a pieței alimentelor obținute pe această cale de la 2,6 mld. USD astăzi, la 20,4 mld. în 2010.

Deja mai bine de 200 de companii din lumea întreagă au activități de cercetare - dezvoltare în domeniu. SUA este lider în domeniu, urmată de Japonia și China.

Nanoștiința și nanotehnologia implică studiul și utilizarea materialelor la o scară extrem de mică - la o scară de milionimi de milimetri - și se bazează pe faptul că unele materiale au proprietăți diferite la această scară extrem de mică, comparativ cu o scară normală.

În viitor, această tehnică poate fi folosită în industria alimentară și pentru a detecta gradul de prospețime a produselor alimentare. Cercetătorii din Marea Britanie au primit recent un grant de 1,4 milioane lire sterline pentru a dezvolta o nouă generație de micro - reometre care ajută la caracterizarea și dezvoltarea produselor pe bază lichidă.

Mai mult decât atât, studiul lui Helmut Kaiser, intitulat "Nanoalimamentele" argumentează că pe viitor alimentele vor fi realizate prin modelarea moleculelor și a atomilor. Studiul preconizează că biotehnologiile la nanoscară și informația obținută în acest fel, vor avea un impact major asupra alimentelor și industriei alimentare.

Capacitatea de a manipula moleculele și atomii din alimente va permite mărirea capacității și a preciziei industriei alimentare de realizare a alimentelor noi și va permite reducerea costurilor. Aceasta va duce la ieftinirea produselor, producție mai eficientă și mai durabilă prin folosirea unui adaos mai mic de apă și chimicale.

Reducerea volumului reziduurilor și scăderea consumului de energie este preocuparea de bază a producătorilor din industria alimentară, precum și dorința de creștere a eficienței producției va duce mai mult ca sigur la creșterea volumului fondurilor

atrase pentru dezvoltarea ulterioară a nanotehnologiei.

Principalele cauze pentru dezvoltarea acestor tehnologii în anii următori sunt schimbarea climatului global, îmbunătățirea eficienței costurilor și creșterea populației globului. În același timp nu trebuie uitată și tendința nouă de dezvoltare a alimentelor medicament și noile tendințe în nutriție.

Raportul Societății Regale recomandă totuși urmarea unor etape pentru realizarea acestui deziderat reducând la minimum posibilele riscuri viitoare. Studiul subliniază incertitudinile privind efectele potențiale asupra sănătății umane și a mediului a acestor nanoparticule și nanotuburi (piese de foarte mici dimensiuni) dacă sunt eliberate în mediu.

"Acest raport a confirmat potențialul enorm al nanotehnologiilor" a arătat profesorul Ann Dowling, președinta grupului de lucru care a elaborat acest raport.

"Majoritatea domeniilor prezentate nu prezintă nici un risc nou pentru sănătate sau siguranță, dar atunci când se pune problema particulelor, dimensiunea lor contează foarte mult.

Nanoparticulele se pot comporta diferit de particulele mai mari din același material și acest fenomen poate fi exploatat într-un număr nelimitat de modalități. Dar este esențial să determinăm atât efectele pozitive cât și pe cele negative pe care le pot prezenta aceste tehnologii."

Datorită proprietăților lor chimice novatoare, raportul sugerează că nanoparticulele și nanotuburile pot fi considerate substanțe chimice noi, conform legislației din Marea Britanie și Uniunea Europeană pentru a se stabili cele mai potrivite teste de siguranță alimentară și condițiile de etichetare. Mai mult decât atât, ar trebui aprobată utilizarea lor separat de substanțele chimice în forme mai mari - de către un comitet științific de siguranță independent, înainte de a fi aprobată utilizarea lor pe scară largă în produsele alimentare.

"Există o omisiune în reglementările actuale privind nanoparticulele" a arătat Dowling. "Acestea au proprietăți diferite de cele ale celorlalte substanțe chimice în forme normale, dar în momentul de față producția lor nu impune teste suplimentare. Este important ca actuala legislație să fie completată, astfel încât nanoparticulele să fie eva-

luate, atât în ceea ce privește testarea și etichetarea lor, ca și substanțe chimice noi".

Raportul nu găsește nici o justificare pentru impunerea unor restricții privind producția de nanoparticule. Dar ca măsuri de precauție se recomandă reducerea la minimum a eliberării lor în mediu, până la înțelegerea mai aprofundată a efectelor lor.

De asemenea, se recomandă ca guvernele să inițieze un dialog public în privința dezvoltării nanotehnologiilor la nivelul la care astfel de discuții pot informa factorii de decizie importanți despre dezvoltarea lor, înainte de apariția unor poziții polarizate.

"În mod clar nanotehnologiile oferă posibilități extraordinare de pe urma cărora poate beneficia societatea în ansamblul ei" a arătat Dowling. "Raportul nostru separă ipoteticul de realitate și acum trebuie să facem cercetări în zonele de incertitudine și să contribuim la realizarea unor reglementări corespunzătoare pentru a da certitudinea consumatorilor că acestea (nanotehnologiile) se dezvoltă într-o manieră sigură și acceptată social pe scară largă".

(FoodQualitynews.com)

ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București 023667

Tel: 021-242-2113, 021-243-4400

Fax: 021-242-1131

E-mail: anamob@anamob.ro

<http://www.anamob.ro/>

Conturile ANAMOB pentru plata cotizatiei sunt:

- RO60RNCB5017000001530001 deschis la BCR, Sucursala Stefan cel Mare, Bucuresti

- RO57BRDE445SV00010654450 deschis la BRD, Sucursala Dorobanti, Bucuresti



SERVTEC CEREAL SRL

Str. Constantin NACU nr. 3; 020995
BUCURESTI - 2; ROMANIA

SOCIETATE MIXTĂ ROMÂNNO-FRANCEZĂ

Tel/Fax: 021 315 83 63

Tel: 021 303 96 03

Mobil: 0722 29.57.57

E-mail: stcereal@fx.ro

Importator direct

Distribuie gama completă de țesături tehnice pentru morărit și accesorii

- **NYTAL furnizor SEFAR - ELVEȚIA**

- **MONODUR furnizor VERSEIDAG - GERMANIA**