

## Konferencja Naukowa Oddziału Warszawskiego PTTŻ

### BEZPIECZEŃSTWO MIKROBIOLOGICZNE PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Warszawa 18-19 listopada 1997 r.

Oddział Warszawski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, przy współudziale: Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Wydziału Żywienia Człowieka oraz Gospodarstwa Domowego i Wydziału Technologii Żywności SGGW zorganizował w dniach 18-19 listopada 1997 r. Konferencję Naukową nt.: „**Bezpieczeństwo mikrobiologiczne produkcji żywności**”. Była to pierwsza konferencja z zapowiedzianego cyklu „**Jakość i bezpieczeństwo żywności**”.

Organizatorzy Konferencji wychodząc ze słusznego założenia, że jakość mikrobiologiczna ma podstawowe znaczenie dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, tą tematyką rozpoczęli planowy cykl konferencji.

W czasie trwania Konferencji przedstawiono 14 referatów oraz zaprezentowano 17 komunikatów naukowych w formie posterów. Pełne teksty referatów oraz komunikaty naukowe zostały opublikowane w bardzo starannie wydanych materiałach konferencji (s. 149). W obradach uczestniczyło ponad 160 osób reprezentujących środowisko naukowe jak i producentów żywności.

**Problematyka zatruc** wywołanych przez nowe patogeny w żywności została przedstawiona w referacie prof. Krystyny Trojanowskiej („Zatrucia pokarmowe – nowe patogeny w żywności”). Autorka zwróciła uwagę na fakt, że „rozwój nowych technologii i zmiana trendów żywieniowych prowadzi do występowania nowych zagrożeń”. W referacie przedstawiono zagadnienia zatruc wywołanych przez: *Aeromonas hydrophila*, *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Plesiomonas shigelloides*, *Vibio parahaemolyticus* i *Yersinia enterocolitica*.

Kolejne dwa referaty były poświęcone surowcom żywnościowym pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, które są źródłem zagrożeń mikrobiologicznych. Zagadnienia

zagrożenia mikrobiologicznego pochodzące z surowców roślinnych przedstawione zostały w referacie prof. Heleny Oberman i wsp. ze szczególnym uwzględnieniem rodzajów mikroorganizmów i surowców roślinnych.

Zanieczyszczenie surowców zwierzęcych mikroflorą obniżającą ich jakość było treścią referatu prof. Bolesława Wojtonia. Pod tym kątem omówiono w referacie: mięso ssaków rzeźnych, drobiu i ryb oraz jaja i mleko.

Coraz większe zainteresowanie konsumentów i naukowców zajmujących się żywnością budzi żywność transgeniczna, stąd też na konferencji ta problematyka została przedstawiona w referacie Aleksandry Twardowskiej i Tomasza Twardowskiego nt.: „Żywność transgeniczna – łańcuch wartości dodanej”.

Głównymi przyczynami zagrożeń zdrowotnych i psucia się żywności są procesy rozwoju i działalności mikroorganizmów, dlatego przeciwdziałanie tym zagrożeniom poprzez stosowanie nowoczesnych metod utrwalania żywności było treścią referatu przedstawionego przez prof. Adolfa Horubałę.

Z kolei problematyka oszacowania bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności wygodnej, minimalizowanie przetworzonej była treścią referatu dr Danuty Kołożyn-Krajewskiej. Autorka przedstawiła zagadnienia oszacowania bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności oraz metody osiągnięcia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności wygodnej minimalnie przetworzonej, stwierdzając, że najwłaściwszą technologią pozwalającą na skuteczne zabezpieczenie produktów przed drobnoustrojami jest technologia płotków. Jednak w wielu przypadkach celowe będzie zastosowanie modeli mikrobiologii prognostycznej.

Prognozowaniu w mikrobiologii żywności poświęcony był referat prof. Jacka Szczawińskiego dopełniający zakresem tematycznym referat dr D. Kołożyn-Krajewskiej.

Zagadnieniom diagnostycznym w mikrobiologii był poświęcony referat dr Teresy Woźniakiewicz („Mikrobiologiczne aspekty monitoringu „on-line”) oraz referat doc. Danuty Czajkowskiej („Nowoczesne metody diagnostyczne w mikrobiologii żywności”).

Dopełnieniem przedstawionych referatów dotyczących różnych aspektów problematyki bezpieczeństwa mikrobiologicznego wytwarzania żywności był referat prof. Stanisława Tyszkiewicza, w którym przedstawione zostały zagadnienia prawa żywnościowego w aspektach bezpieczeństwa biologicznego produkcji żywności.

Sukcesem organizatorów Konferencji był fakt pozyskania przedstawicieli przemysłu, którzy przedstawili w swoich wystąpieniach przykłady działań w zakresie poprawy bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w konkretnych zakładach przetwarzania żywności (LOT Catering Sp. z o.o., SM „Kurpianka” w Kolnie, SERTOP Sp. z o.o.).

Zgodnie z zamiarem organizatorów konferencje z cyklu „Jakość i bezpieczeństwo żywności”, będą organizowane co dwa lata. Pierwsza Konferencja otwierająca ten cykl, była sukcesem naukowym i organizacyjnym, podkreślić należy bardzo liczny udział w Konferencji pracowników przemysłu spożywczego, co potwierdziło trafność wybranej tematyki.

Przedstawione na Konferencji referaty i komunikaty naukowe dały w zasadzie pełny obraz aktualnego stanu wiedzy i praktycznych działań w zakresie bezpieczeństwa mikrobiologicznego produkcji żywności.

Organizatorzy Konferencji pamiętali także, że nie tylko problematyką Konferencji żyją jej uczestnicy i zorganizowali spotkanie towarzyskie w „Pałacyku”, które odbyło się w bardzo miłej, koleżeńskej atmosferze.

Wiadomo, że sukces ma wielu ojców, tak i w tym przypadku nie sposób wymienić wszystkich, ale należy z kronikarskiego obowiązku przypomnieć, że Komitetowi Naukowemu przewodniczył prof. dr hab. Roman Grzybowski, a Komitetowi Organizacyjnemu dr Danuta Kołożyn-Krajewska, którą w poczynaniach wspierali: mgr M. Jałosińska-Pieńkowska (sekretarz), dr W. Grześcińska i mgr J. Wiczak.

Materiały konferencji można nabyć w Oddziale Warszawskim PTTŻ.

*Tadeusz Sikora*