

STANISŁAW KMIECIAK

## 100-LECIE TOWARZYSTWA NAUKOWEGO HIGIENY ŻYWNOŚCI W PARYŻU

J. S. H. Laboratoria\*  
81-336 Gdynia, ul. Indyjska 13

W dniach 17/18 czerwca 2004 z okazji 100-lecia Towarzystwa Naukowego Higieny Żywności – Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire (SSHA) odbyła się w Paryżu międzynarodowa konferencja zatytułowana „Nowe wyzwania po wieku postępu”. Konferencja odbyła się pod honorowym protektoratem Prezydenta Francji *Jacques Chirac* 'a, a współorganizatorami była Komisja Europejska i OECD.

W pierwszym dniu programu, po wystąpieniach powitalnych, na konferencji plenarnej przedstawiona została historia Towarzystwa przez dwóch jej członków seniorów, panów *E. Neuzil* i *F. Depledt*. Przypomnieli oni, że w gronie organizatorów SSHA byli ludzie, którzy przeszli do historii nauki: *Gabriel Bertrand*, chemik i biochemik, *Marcelin Berthelot*, twórca bomby kalorymetrycznej, *Emile Roux*, mikrobiolog, autor jednej z pierwszych prac o wirusach, *Arsene d'Arsonval*, fizjolog, twórca metody leczenia prądem, zwanej od jego nazwiska darsonwalizacją i wielu innych. Warto wspomnieć, że w Komitecie Fundacyjnym Towarzystwa był również chemik polskiego pochodzenia *S. de Raczkowski*. Szczególnie zasłużonym dla Towarzystwa był inny Polak dr *Edward Pożerski*, znany we Francji pod nazwiskiem *Edouard de Pomiane*, członek Rady Nadzorczej Towarzystwa.

Obrady Konferencji odbywały się w czterech grupach roboczych: „Łańcuch żywienia: rzeczywistość i zarządzanie ryzykiem”, „Nauka o żywności: zaufanie i brak zaufania konsumenta”, „Rozpowszechnianie wiedzy o żywności”, „Kto ma wpływ na to co jemy?”. W drugim dniu obrad odbyła się dyskusja plenarna, której zadaniem było przygotowanie wniosków do przedstawienia na konferencji „Rola wiodących programów europejskich w rozwoju zintegrowanych badań nad bezpieczeństwem sanitarnym w łańcuchu żywności” organizowanej pod auspicjami Komisji Europejskiej w październiku 2004 w Lyonie.

Konferencję 100-lecia SSHA zakończył wykład laureata nagrody Nobla prof. *K. Wüthrich* 'a, który przedstawił swoje prace na temat badania trójwymiarowej struktury molekularnej protein prionu.

Największe zainteresowanie uczestników Konferencji wywołała tematyka I grupy roboczej: zarządzanie ryzykiem w łańcuchu żywnościowym. Skupiono uwagę na ocenie realnych zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych i żywnościowych, na które może być wystawiony konsument (*H. Kuiper*, RIKILT, Institute of Food Safety, Holandia), a także na

---

\* Poprzednia nazwa Centralne Laboratorium Chemiczne POLCARGO.

technikach analitycznych niezbędnych dla ich kontroli. Przedstawiono aktualny stan wiedzy w zakresie wykrywania ksenobiotyków i zanieczyszczeń chemicznych, podkreślając rolę metod opartych na spektrometrii masowej (*L. Debrauwer*, INRA-ENVT, Francja) oraz metod immunochemicznych (*I. Grassi*, CEA, Francja). System zarządzania bezpieczeństwem żywności w łańcuchu żywieniowym został przedstawiony na przykładzie rozwiązania przyjętego przez koncern Unilever (*L. Gorris*, Safety & Environmental Assurance Centre, Wielka Brytania). Interesujące było zestawienie doświadczeń i strategii zabezpieczenia przed bioterroryzmem, przedstawionych przez przedstawiciela USDA Food Safety and Inspection Services – *C. Maczka* oraz Komisji Europejskiej DG – Joint Research Centre – *E. Rodriguez-Cerezo*.

W dyskusji podkreślano, że coraz większe możliwości chemii analitycznej pozwalają na wykrywanie i ilościowe oznaczanie coraz większej ilości związków, o coraz niższych stężeniach, w coraz bardziej skomplikowanych matrycach, z zastosowaniem coraz prostszych procesów obróbki próbek. Przyczynia się to do coraz większej sprawności narzędzi niezbędnych do zarządzania ryzykiem w bezpieczeństwie żywności.

Kończący dwudniowe obrady wykład laureata nagrody Nobla prof. *K. Wüthrich'a*, był wspaniałym zwieńczeniem konferencji uświetniającej 100-lecie zasłużonego dla nauki Towarzystwa.

Kilka słów o Jubilacie.

Aktualnie SSHA prowadzi działalność szkoleniową i doradcą w ramach Wyższego Instytutu Żywnienia – Institut Supérieur de l'Alimentation ISA oraz działalność badawczą w ramach Naukowego Instytutu Higieny Żywności – Institut Scientifique d'Hygiène Alimentaire ISHA. W skład ISHA wchodzi trzy laboratoria: chemiczne z trzema pracownikami - chemia składników podstawowych, chemia zanieczyszczeń i chemia witamin, mikrobiologiczne z dwoma oddziałami – analiza mikrobiologiczna i współpraca techniczna/pobieranie próbek, oraz laboratorium analizy sensorycznej z dwoma oddziałami – testy eksperckie i testy konsumenckie.

Mocne punkty laboratoriów Instytutu to analizy wszystkich witamin, zarówno metodami fizykochemicznymi jak i bakteriologicznymi, a wśród zanieczyszczeń i substancji szkodliwych w żywności oznaczanie zawartości nitrozoamin. W laboratorium mikrobiologicznym oznacza się między innymi listerie, przeprowadza identyfikację przetrwalników, wykonuje badania enterotoksyny gronkowcowej oraz testy uczuleniowe kosmetyków. Instytut posiada wieloletnie doświadczenie w zakresie analizy sensorycznej: 30 lat w odniesieniu do testów eksperckich i 10 lat w badaniach preferencji konsumenckiej. Do testów eksperckich zatrudnia się 150 osób, dla testów konsumenckich laboratorium ISHA dysponuje panelem około 3000 osób, w tym również dzieci. Instytut jest koordynatorem sieci laboratoriów analizy sensorycznej stosujących taką samą metodykę badań. Sieć obejmuje 7 krajów europejskich.

Dyrektorem ISHA jest znany i przyjazny Polsce dr *Lucien Mouillet*.

Otrzymano: 2004.07.26