

Prevenција i zaštita od širenja zaraze korona virusom

NEOPHODNO JE POŠTOVATI PROPISANE MERE

Iako se beleži trend poboljšanja, Gradski štab za vanredne situacije epidemiološku situaciju u Subotici ocenjuje kao nepovoljnu, te naglašava da je neophodno da se svi pridržavaju propisanih preventivnih mera, jer će od toga zavistiti kretanje broja obolelih u narednom periodu.

Epidemiološka situacija u Subotici se i dalje ocenjuje kao nepovoljna, ali ohrabruje činjenica da se već drugu nedelju za redom beleži trend poboljšanja, kaže se u saopštenju Gradskog štaba za vanredne situacije. **Građani i ustanove treba da nastave sa neophodnim sprovođenjem proglašanih mera kontrole prenošenja bolesti kako bi trend obolevanja i u narednom periodu bio silazni.** Pridržavanje svih propisanih preventivnih mera i dalje je neophodno, jer isključivo od nas samih zavisi kretanje broja obolelih u narednom periodu, zaključuje se u saopštenju.

Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace” i dalje redovno primenjuje sve mere prevencije od širenja zaraze korona virusom COVID-19 na svim pijacama kojima upravlja. Uz svakodnevnu dezinfekciju pijaca na ulazima su i dalje sredstva za dezinfekciju, odnosno uputstva i upozorenja o merama prevencije.

U skladu sa naredbom Gradskog štaba za vanredne situacije, koja je na snazi od 17. jula, i dalje je zabranjeno okupljanje više od 10 lica na javnim mestima u zatvorenom i otvorenom prostoru. **Na javnim mestima, između okupljenih mora postojati distanca od 1,5 metara, odnosno za svaku osobu mora biti slobodnog prostora od najmanje četiri kvadratna metra.**

Nošenje zaštitnih maski je obavezno i na otvorenim prostorima, na mestima na kojima nije moguće obezbediti rastojanje od 1,5 metra.

Gradski štab za vanredne situacije je preporučio da se zaštitne maske nose i na svim ostalim javnim mestima na otvorenom prostoru.



U svim javnim zatvorenim prostorima, kao i u svim privrednim subjektima koji obavljaju delatnost u trgovinskim formatima (tržni centri, supermarketi, mini marketi), ugostiteljskim objektima, baštama i drugim objektima gde se vrši prodaja robe i pružanje usluga ograničen je broj lica koja mogu biti istovremeno prisutna u objektu, tako da na svaka četiri kvadratna metra može biti prisutno jedno lice.

Na ulazu u ove objekte mora biti jasno istaknuta površina i broj lica koja mogu biti istovremeno prisutna u objektima.

Bezbedna kupoprodaja je u interesu svih aktera koji posluju ili se sreću na pijacama. Zato sve mere i preporuke vezane za prevenciju i zaštitu od širenja zaraze korona virusom treba poštovati i svakodnevno primenjivati, poručuje Javno komunalno predzeće “Subotičke pijace”.

I prodavci i kupci na pijacama treba da se pridržavaju propisanih mera i da prilagode poslovanje novim uslovima. To se prvenstveno odnosi na pojačano održavanje higijene, naročito pranja ruku, poštovanje socijalne distance i nošenje zaštitnih maski i rukavica.

KAKO LEGALIZOVATI PROIZVODNJU MEDA?

Med, drugi proizvodi pčela i njihove, iza mešavine svrstani su u primarne poljoprivredne proizvode koji se mogu vaditi iz košnica u prostorijama koje pčelari već imaju u domaćinstvu. Pod uslovom da je objekat čist i zaštićen od štetočina, to važi i za druge poslove vezane za finalizaciju i pakovanje proizvoda od meda.



Pravilnikom o registraciji, odnosno odobravanju objekata za proizvodnju i promet hrane životinjskog porekla, koji je stupio na snagu avgusta prošle godine, za pčelare je registracija obavezna, ali je i značajno olakšana. Pošto je med jedan od veoma značajnih artikala u bogatoj ponudi pijaca, u ovom broju Informatora dajemo kratak pregled propisa i uputstava vezanih za registraciju, odnosno legalizaciju proizvodnje i prodaje meda.

Savez pčelarskih organizacija Srbije, čiji je član i Udruženje pčelara "Pčela" iz Subotice, godinama se borio za bolje uslove za registraciju proizvodnje meda, čini se sa istom posvećenošću i energijom kao što se danas bori za status ovog proizvoda na tržištu i zaštitu i uanpređenje domaće proizvodnje.

Novi pravilnik sada jasno definiše mesto na kojem se proizvodi med kao "objekat za primarnu proizvodnju meda i drugih proizvoda pčela". To je "registrovani objekat u kome se med i drugi proizvodi pčela **poreklom iz sopstvenog pčelinjaka**, sakupljaju, vrcaju, pune, pakuju, skladište i stavljaju u promet".

Za razliku od predhodnih propisa, novi pravilnik je napravio jasnu razliku između registrovanih i odobrenih objekata. Naime, do avgusta 2019. godine svi objekti ove vrste su bili „odobrani“, što je podrazumevalo izlazak posebne komisije Ministarstva poljoprivrede na teren, kako za firme i preduzetničke radnje, tako i za pčelare primarne proizvođače. Sada pčelar ima mogućnost da na svom poljoprivrednom gazdinstvu registruje objekat za primarnu proizvodnju meda i drugih proizvoda pčela

BITKA ZA MED!

Opšte je poznato da se na rafovima različitih vrsta prodavnica veoma često može naći uvozni med ili proizvodi od meda sumnjivog kvaliteta, koji uglavnom nisu deklarirani u skladu sa propisima, što unosi dodatnu zabunu kod potrošača.

Zato je registracija proizvodnje meda bitna za svakog domaćeg pčelara, a to potvrđuje i činjenica da je Savez pčelarskih organizacija Srbije podržao osnivanje Pokreta potrošača „Bitka za med“. Pokret ima za cilj da građanima Srbije, kao kupcima meda, obezbedi da se snabdevaju kvalitetnim proizvodima, a domaćim pčelarima ravnopravnu tržišnu utakmicu.

Kako bi zaštitio domaće proizvođače, Savez pčelarskih organizacija Srbije je uz finansijsku podršku Evropske unije razvio standard kvaliteta „Dobra pčelarska praksa“.

„Svrha ovog standarda je primena adekvatnog stručnog rada sa pčelama od strane pčelara, koji se prati od strane SPOS-a, i izložen je u potpunosti uvidu javnosti, kako bi potrošači koji kupe med iz standarda bili sigurni da je pčelar preduzeo sve neophodne mere, kako bi zaštitio bezbednost proizvoda i sprečio svako moguće zagađenje (hemijsko, biološko ili fizičko)“, navodi se na zvaničnoj veb prezentaciji ove organizacije na adresi <http://spos.info/>.

na osnovu prava svojine, odnosno drugog osnova korišćenja objekta. Da bi to uradio, pčelar mora biti upisan u Registar poljoprivrednih gazdinstava, što je osnovni preduslov za podnošenje zahteva Ministarstvu poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva za upis u Registar objekata.

Ukoliko je zahtev pravilno popunjen, upis u Registar objekata se vrši automatski, a pčelar dobija svoj „registarski broj“, koji treba da naznači na etiketi tegle upakovanog meda, što mu omogućuje legalan izlazak na tržište.

Naime, ovaj registarski broj ima isti status kao dosadašnji veterinarski kontrolni broj, poznatiji kao RS broj. Registarski i veterinarski kontrolni broj sada su potpuno ravnopravni na tržištu.

Nakon upisa u registar, nadležne službe će u roku od najviše tri meseca posetiti pčelara i obaviti službenu kontrolu radi provere ispunjenosti veterinarsko-sanitarnih uslova, odnosno opštih i posebnih uslova za higijenu hrane životinjskog porekla, koja je propisana Pravilnikom o higijeni hrane iz 2010. godine.

Pčelari su, sudeći po objavama na zvaničnom sajtu Saveza pčelarskih organizacija Srbije, veoma zadovoljni novim pravilnikom jer je niz procedura promenjen i pojednostavljen. Registracija je danas obavezna, ali je toliko olakšana da ne bi trebalo da predstavlja problem ni jednom pčelaru.



Pravilnikom o registraciji, odnosno odobravanju objekata za proizvodnju i promet hrane životinjskog porekla med, drugi proizvodi pčela i njihove, iza mešavine svrstani su u primarne poljoprivredne proizvode. Kao takvi, proizvodi pčela mogu se vaditi iz košnica u prostorijama koje pčelari već imaju u domaćinstvu. Pod uslovom da je objekat čist i zaštićen od štetočina, to važi i za druge poslove vezane za finalizaciju i pakovanje proizvoda od meda.

v Nije neohodan ni poseban sanitarni čvor, ako objekat, odnosno domaćinstvo, ima toilet koji ispunjava propisane sanitarne uslove.

Rečju, sem pojednostavljene procedure registracije, pčelari ma je omogućeno i da svoje domaćinstvo prilagode potrebnim uslovima proizvodnje meda i tako značajno smanje ulaganja u objekte.

Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ ZAŠTITNE PREGRADE NA TEZGAMA U BEOGRADU

Prema informacijama Poslovnog udruženja „Pijace Srbije“, od ukidanja vanrednog stanja (7. maj 2020.) gotovo sve pijace u zemlji redovno rade uz mere prevencije od širenja zaraze korona virusom COVID-19. Zbog povećanja broja obolelih, odnosno proglašenja vanredne situacije, pijace u Vranju i Bujanovcu većim delom jula i avgusta nisu radile (u Vranju rade samo vikendom), a u jednom periodu su bile zatvorene i u Odžacima.

Mere koje primenjuju preduzeća koja se bave komunalnom delatnošću upravljanja pijacama su u celoj Srbiji gotovo identične. Dezo barijere, obaveštenja i dezinfekcija ruku na ulazima u pijace, obavezno nošenje maski u zatvorenim prostorima i za prodavce i za kupce, obavezna socijalna distanca od najmanje 1,5 metara.

U gradovima u kojima su na snazi odluke o vanrednoj situaciji obavezno je nošenje maski i na otvorenom prostoru, a na većini pijaca je broj kupaca ograničen.

Među nekoliko novih rešenja koja imaju za cilj da kuporodaju na pijacama učine što bezbednijom, ističu se **pregrade od pleksiglasa**, koje je Javno komunalno preduzeće „Gradske pijace“ iz Beograda postavilo na tezge na delu pijaca u glavnom gradu Srbije. Pregrade treba da smanje direktne kontakte kupaca sa namirnicama i doprinesu održavanju propisanog rastojanja između kupaca i prodavaca.

Na sličan način, sa manje trajnim materijalima kao što je, na primer, plastična folija, u jednom periodu je bio zaštićen i deo tezgi u Nišu, i Vrbasu, odnosno u još nekoliko gradova i opština.

IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obavestavamo
čitaoce Informatora da je



Dorđe Vučić
(1957 – 2020)

višegodišnji korisnik usluga JKP „Subotičke
pijace“, preminuo u 64. godini života.
Neka počiva u miru!

Ovo možda niste znali - pijačna ponuda iz drugog ugla

MIROĐIJA (KOPAR)

O popularnosti ove biljke mnogo govori uzrečica “u svakoj čorbi mirođija”, koja potvrđuje široku upotrebu ovog začina u ishrani. Zanimljivo je da se kroz istoriju mirođija masovno uzgajala zbog pripreme ljubavnih napitaka, u kombinaciji sa vinom.

Mirođija ili kopar (lainski *Anethum graveolens*) je začinska biljka koja se gaji, a i sama se razmnožava po baštama i vrtovima. Ova jednogodišnja biljka najbolje uspeva na sunčanim mestima, a može se saditi nekoliko puta tokom godine. I biljka i plod mirođije imaju specifičan i prijatan miris i ukus. Najjaču aromu ima pre nego što procveta, pa se u toj fazi vegetacije i bere i prodaje u malim svežnjevima.

Mirođija je začim iz porodice biljaka u koje spadaju lovor list, peršun i kumin. Popularnost arome ove biljke danas ima planetarne razmere. Možda o tome najslikovitije govori uzrečica “u svakoj čorbi mirođija”, koja potvrđuje njenu široku upotrebu u ishrani. Kod nas je mirođija (kopar), uz peršun i listove celera, najčešća sveža začinska biljka koja se prodaje na pijacama. Vrovnatno je najpoznatija kao gotovo obavezni dodatak kiselim krastavcima, a upotrebljava se i u kulinarnstvu, odnosno pripremi različitih vrsta jela.

Poreklo

Mirođija potiče iz istočnog Sredozemlja, južne Rusije i zapadnog dela Bliskog istoka. Koristila se pre više od 5 hiljada godina u Mesopotamiji i Švajcarskoj, i to ne samo kao začim nego i kao lekovita biljka. Gotovo 2.000 godina mirođija se gaji u mnogim domaćinstvima i manastirskim vrtovima, a spominje se i u Bibliji. Danas se uzgaja u Evropi, Severnoj Africi, Severnoj i Južnoj Americi i Indiji. Drugi nazivi za



mirođiju su: anita, kopar, koper, dila, smrdilj, slatki janež, u zavisnosti od regije i oblasti gde se uzgaja.

U prošlosti se mirođija smatrala lekom i zbog toga se gajila u drevnom Egiptu, Grčkoj i Rimu.

Zanimljivo je da je kroz istoriju mirođija masovno uzgajana zbog pripreme ljubavnih napitaka, u kombinaciji sa vinom. Stari Egipćani su je, na primer, koristili kao lek za smirenje, a imala je tako visoku cenu da se i porez plaćao delom žetve od mirođije.

Uzgoj

Mirođija je zahvalna biljka za uzgoj. Vrlo je jednostavna za gajenje ne samo u bašti već i u saksiji, odnosno u kućnim uslovima. Sem u fazi klijanja nema velikih zahteva za vodu, a nije posebno osetljiva ni na kvalitet zemljišta. Ipak, najbolje rezultate daje na neutralnim zemljištima s dubokim rastresitim oraničnim slojem. Mirođija je vrlo osetljiva na herbicide, sama se bori protiv štetnih biljaka i utiče na smanjivanje korova na zemljištu.

Zdravlje

Mirođija sadrži značajne količine gvožđa, magnezijuma i kalcijuma, a veoma je bogata i flavonoidima, snažnim antioksidantima koji imaju antivirusna i antiupalna svojstva. Gotovo svi delovi mirođije su lekoviti, može se sušiti ili koristiti u svežem obliku. Zbog svojih antibakterijskih svojstava semenke mirođije sprečavaju rast i razvoj bakterija u organizmu. Veoma su delotvorna pomoć u borbi protiv respiratornih upala i bolesti kao što su prehlada, grip, bronhitis, naročito u kombinaciji sa medom.

Pored toga što obogaćuje ukus mnogih jela, ulje mirođije štiti organizam od infekcije. Ovo ulje može biti od velike koristi za olakšanje simptoma urinarnog trakta, bubrega i probave. Ulje mirođije se može direktno nanositi na kožu jer pomaže zacelivanje rana i kožnih infekcija, a nekada se koristilo i kao veoma efektivno sredstvo protiv vaški.

Mirođija deluje vemo umirujuće, kao blagi sedativ, i može pomoći u lečenju anksioznosti i depresije.