



UMS
SERIES

'23

EMERGING INFECTIOUS DISEASES: Are we ready for new evolutionary challenges?

PRELIMINARNI PROGRAM

PRELIMINARY PROGRAMME

1. DAN – Četvrtak, 30. mart 2023.

DAY 1 – Thursday, 30th March 2023

08:00-08:45 Registracija učesnika / Participant registration

08:45-09:00 Pozdravna reč organizatora i otvaranje kongresa / Opening ceremony

9:00-10:00 Sesija / Session

**Savremeni pristup u otkrivanju, praćenju i prevenciji bolesti izazvanih pretećim patogenima /
Cutting-edge approaches to detection, monitoring&prevention of emerging infectious diseases**

Moderatori: Maja Stanojević, Aleksandra Knežević

Značaj primene molekularno-bioinformatičkih analiza u otkrivanju,
praćenju i predviđanju bolesti izazvanih pretećim patogenima
The importance of the application of molecular-bioinformatics analyses
in the detection, monitoring and prediction of emerging infectious diseases

Maja Stanojević, Serbia

Kako odabrat DNK tehnologiju: direktno sekvenciranje vs. sekvenciranje nove generacije
How to choose DNA technology: direct sequencing vs. next generation sequencing

Aleksandra Knežević, Serbia

Upoznavanje evolucije patogena kroz filogenetske i filodinamičke analize
Understanding the evolution of pathogens through phylogenetic and phylodynamic analyses

Marina Šiljić, Serbia

Putevi širenja patogena: filogeografske analize
Routes of pathogens spread: phytogeographic analyses

Valentina Ćirković, Serbia

10:00-10:10 Kompanijsko predavanje / Industry Symposia (LABENA)

PCR diagnostics of infective agents- variety of analyses in Turkey

Gorkem Yaman, Turkey

10:10-10:25 Pauza za kafu / Coffee break

10:25-12:20 Sesija / Session

Preteće mikobakterijske infekcije / Emerging mycobacterial infections

Moderatori: Lidija Ristić, Irena Aranđelović

Genomika u dijagnostici antimikrobnog rezistencije u tuberkulozi
Genomics in the diagnosis of drug resistance in TB

Paolo Miotto, Italy

Transkontinentalno širenje i evolucija multirezistentnih sojeva *Mycobacterium tuberculosis* – implikacije za kliničku dijagnostiku i javno zdravlje
Transcontinental spread and evolution of multidrug resistant *Mycobacterium tuberculosis* strains – implications for clinical diagnostics and public health

Matthias Merker, Germany



RIZIK OD NALAZA *LISTERIA MONOCYTOGENES* U SUSHIJU

Radoslava Savić Radovanović¹, Jelena Aleksić Radojković¹, Slobodanka Janićijević²

¹ Univerzitet u Beogradu, Fakultet veterinarske medicine, Bulevar oslobođenja 18, Beograd Srbija

² Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Omladinskih brigada 1, Beograd, Srbija

UVOD

Sushi (jap. *Su-sirče* i *Me/Shi-pirinač*) je tradicionalna azijska hrana, koja potiče iz jugoistočne Azije, a preneta je u Japan pre oko 2000 godina. Priprema se od pirinča začinjenog sirćetom, solju, šećerom i ribe ili morskih plodova, koji su najčešće sirovi, a ponekad termički obrađeni. Spada u hranu spremnu za konzumiranje, što znači da se pre konzumiranja termički ne obrađuje, stoga postoje dileme, pa čak i strah kod konzumenata da li je ova hrana bezbedna, iako je dobar izvor hranljivih materija, pre svega proteina i niskog sadržaja masti i zasićenih masnih kiselina u odnosu na meso.



CILJ

Posebno osjetljive grupe su deca, stari, trudnice i imunodeficijentne osobe - YOPI (*Young, Old, Pregnant, Immunodeficient*). U literaturi su prisutni podaci o infekcijama *Listeria monocytogenes* nastalih posle konzumiranja ove vrste hrane, stoga smo za cilj rada postavili da ispitamo uzorke *sushija* u ugostiteljskim objektima u Beogradu.



MATERIJAL I METODE

Materijal je predstavljalo 40 uzoraka *sushija*, koji su prikupljeni tokom monitoringa 2021. i 2022. godine. Uzorci su uzeti aseptično u prometu (ugostiteljski objekti) na području Beograda. Zapakovani su u sterilne plastične posudice i u ručnom frižideru pri temperaturi do 4 °C dostavljeni u laboratoriju gde je analiza započeta.

Za dokazivanje *L. monocytogenes* je koršćena standardna metoda, EN ISO 11290-2.

REZULTATI

Ni u jednom uzorku *sushija* nije dokazano prisustvo *L. monocytogenes*.

ZAKLJUČAK

Ispitani uzorci *sushija* su bili **bezbedni** za konzumiranje.

Dobijeni rezultati ukazuju na dobru higijensku praksu i primenu HACCP sistema u proizvodnji ove vrste hrane. U prilog tome govore i epidemiološki podaci da se *L. monocytogenes* ne navodi kao uzrok infekcija posle konzumiranja *sushija* na teritoriji grada Beograda.



Ključne reči: bezbednost, hrana, sushi, *L. monocytogenes*.

Napomena: Rad je podržan sredstvima Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije (Ugovor broj 451-03-68/2022-14/200143).