

На основу члана 69. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК
О УТВРЂИВАЊУ ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ
ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2021. ГОДИНУ

(Објављено у „Службеном гласнику РС”, број 69 од 9. јула 2021. године)

Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2021. годину (у даљем тексту: Програм мониторинга), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *контаминенти* јесу хемијске супстанце које нису намерно додате храни, али могу бити присутне као резултат различитих фаза њене производње, паковања, транспорта или држања, као и пореклом из животне средине;

2) *микробиолошки критеријум* јесте критеријум на основу кога се дефинише прихватљивост производа, производне партије (шарже, серије или лота производа) или производног процеса, заснован на одсуству, присуству или броју микроорганизама, односно на количини њихових токсина или метаболита, по јединици масе, запремине, површине или производне партије;

3) *мониторинг хране животињског порекла* јесте системско спровођење узорковања и испитивања хране животињског порекла, сакупљање, обрада и оцена података о резултатима испитивања ради праћења степена усаглашености са прописима којима се уређује безбедност хране животињског порекла;

4) *надлежни орган* јесте министарство надлежно за послове ветеринарства;

5) *кувани производи рибарства* јесу остали производи рибарства (укључујући и ракове) и шкољкаши, који су обрађени најмање температуром пастеризације у складу са посебним прописом;

6) *овлашћена лабораторија* јесте лабораторија овлашћена од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде за обављање испитивања службених узорака у програму мониторинга;

7) *паковање* јесте храна животињског порекла упакована и означена тако да се означени састав и количина не могу променити без отварања тј. код којег се приликом отварања, видно и трајно оштећује амбалажа;

8) *производна партија (шаржа, серија или лот)* јесте група или низ препознатљивих производа који су произведени током одређеног процеса под идентичним условима и на одређеном месту у току једног производног периода;

9) *службена контрола* јесте било који поступак контроле који надлежни орган спроводи ради потврде усаглашености са прописима којима се уређује безбедност хране животињског порекла;

10) *службени узорак* јесте узорак хране или хране за животиње, или било које друге супстанце укључујући и оне из природног окружења, које су важне за производњу, прераду и промет хране или хране за животиње или за здравље

животиња, здравље биља и квалитет хране или хране за животиње, узет од стране надлежног инспектора или овлашћеног лица;

11) *узорак* јесте једна или више јединица производа или део предмета испитивања, одабран на различите начине из скупа или већег дела скупа, који је намењен да обезбеди информацију о одређеној особини тог производа или предмета испитивања, а на основу које ће се донети одлука о том производу или предмету испитивања или о његовом производном процесу;

12) *узорковање* јесте узимање хране животињског порекла и узорака површина које су од значаја за производњу, прераду и дистрибуцију хране животињског порекла, како би се путем испитивања утврдила усаглашеност са прописима којима се уређује безбедност хране животињског порекла;

13) *усаглашеност са критеријумима* јесте добијање резултата испитивања прописаних овим правилником, на основу критеријума прописаних за узимање узорака, спровођење испитивања и корективних мера у складу са законом којим се уређује безбедност хране;

14) *храна животињског порекла* јесте храна која је намењена за исхрану људи у непрерађеном, делимично прерађеном или прерађеном облику, а потиче од животиња.

Члан 3.

Мониторинг из члана 1. овог правилника обухвата храну животињског порекла која је произведена на територији Републике Србије и спроводи се у објектима за:

- 1) производњу хране животињског порекла;
- 2) складиштење и дистрибуцију;
- 3) продају на мало производа животињског порекла.

Изузетно од става 1. овог члана мониторинг обухвата и храну животињског порекла која је увезена на територију Републике Србије, и то:

- 1) механички сепарисано месо (МСМ);
- 2) млеко у праху и сурутку у праху;
- 3) производе од јаја – у течном стању;
- 4) рибу;
- 5) кувани производи од рибе;
- 6) желатин и колаген.

Члан 4.

Програм мониторинга израђује се на основу:

- 1) постојећег стања у систему безбедности хране животињског порекла, укључујући и податке о небезбедној храни на локалном тржишту, у региону и из увоза;
- 2) података о производњи и потрошњи хране животињског порекла;
- 3) података о раније утврђеним неусаглашеностима током службених контрола хране животињског порекла;
- 4) информација из Система за брзо обавештавање и узбуњивање за храну (Rapid alert system for food and feed/RASFF).

Програм мониторинга спроводи се ради:

- 1) утврђивања нивоа контаминената и трендова учесталости појаве микроорганизама и осталих штетних материја у храни животињског порекла;
- 2) утврђивања отпорности зооноотских и коменсалних бактерија на антимикробна средства, као и прикупљање и обрада података из ових испитивања;

3) прикупљања података из мониторинга који се користе за анализу ризика, за поједине категорије хране и на тај начин доприносе повећању заштите здравља и других интереса потрошача;

4) провере важећих стандарда и максимално дозвољених количина прописаних за поједине врсте хране.

Члан 5.

Програм мониторинга садржи:

- 1) потребна средства за финансирање Програма мониторинга;
- 2) мере које ће се предузети у случају присуства микробиолошких, хемијских и биолошких контаминената;
- 3) структуру органа и организација за спровођење Програма мониторинга;
- 4) друге параметре од значаја за спровођење Програма мониторинга, и то:
 - (1) План мониторинга којим се одређује узимање узорака за микробиолошка и хемијска испитивања,
 - (2) услове и начин узимања и чувања узорка, лабораторијске методе и начин извештавања.

Члан 6.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”.

Број: 110-00-70/2021-09
У Београду, 30. јуна 2021. године

МИНИСТАР

Бранислав Недимовић

ПРОГРАМ
МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ
ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2021. ГОДИНУ

I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга
безбедности хране животињског порекла за 2021. годину

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга безбедности хране животињског порекла и хране за животиње, обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2021. годину („Службени гласник РС”, бр. 149/20 и 40/21), у оквиру Раздела 24 – Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Глава 24.1 – Управа за ветерину, Програм 0109 – Безбедност хране, ветеринарска и санитарна политика, Функција 760 – Здравство неklasификовано на другом месту, Програмска активност/пројекат 0002 – Безбедност хране животињског порекла и хране за животиње, Економска класификација 451 – Субвенције јавним нефинансијским предузећима и организацијама у износу од 200.000.000 динара.

Укупна средства са наведене економске класификације у износу од 200.000.000 динара расподељена су и користе се у складу са Закључком Владе о усвајању Програма распореда и коришћења средстава субвенција у области ветерине за 2021. годину 05 број: 401 – 1229/2021 од 11. фебруара 2021. године, од чега за Програм мониторинга безбедности хране животињског порекла у износу од 40.000.000 динара.

II. Мере које ће се предузети у случају присуства
микробиолошких, хемијских и биолошких контаминената

У случају да се утврди присуство микробиолошких, хемијских и биолошких контаминената, односно неусаглашености са прописаним вредностима, надлежни орган спроводи активности како би осигурао да субјект у пословању храном уклони неусаглашеност, узимајући у обзир степен неусаглашености и претходне случајеве неусаглашености истог субјекта у пословању храном, и то:

- 1) мере, укључујући узимање службеног узорка за које се сматра да су потребне како би се осигурала безбедност хране;
- 2) забрану стављања у промет, ако је примењиво;
- 3) мере којима се дозвољава употреба хране животињског порекла у сврху која се разликује од њене првобитне намене;
- 4) мере којима се забрањује рад или налаже затварање читавог објекта за производњу хране или једног њеног дела на одређен временски период;
- 5) друге мере и предузима друге одговарајуће радње.

III. Структура органа и организација за спровођење
Програма мониторинга

Програм мониторинга спроводи надлежни орган преко ветеринарских инспектора.

Лабораторијска испитивања спроводе лабораторије:

1) које су овлашћене за службене контроле у складу са законом којим се уређује област ветеринарства;

2) које су изабране путем конкурса у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

IV. Други параметри од значаја за спровођење Програма мониторинга

1. План мониторинга

План мониторинга којим се одређује шифра, предмет и место испитивања, опасност, број јединица са граничним вредностима, као и методе испитивања, дат је у Табели 1 – План узимања узорака за микробиолошка испитивања (у даљем тексту: Табела 1) и Табели 2 – План узимања узорака за хемијска испитивања – резидуе пестицида и контаминенти (у даљем тексту: Табела 2), овог програма.

Табела 1 – План узимања узорака за микробиолошка испитивања

Р.Б.	Шифра	Предмет испитивања	Опасност*	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА								
1.	A015101A	Месо живине	<i>Salmonella</i> <i>Enteridis</i> и <i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i>	Малопродајни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	свеже месо, охлађено или замрзнуто
2.	A034861A	Месо говеда – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>E. coli</i> која ствара шигатоксин (STEC) O157, O26, O111, O103, O145	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS CEN ISO/TS 13136:2014	Упаковано
			<i>Salmonella</i> spp.		1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
3.	A017141A	Месо свиња – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
4.	A033281A	Млевено/уситњено месо оваца намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
5.	A023001A	Месо живине – механички сепарисано месо (MCM)	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за производњу – Увоз	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>			≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
			Број аеробних			≤ 500.000	SRPS EN	

			колонија			cfu/g	ISO 4833-1:2014	
6.	A0153 81A	Месо ћурака – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
7.	A0395 01A	Месо, мешано месо – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
8.	A0246 81A	Месо говеда – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
9.	A0172 21A	Месо свиња – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
10.	A0175 21A	Месо оваца – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
11.	A0154 21A	Месо ћурака – полупроизводи од меса – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
12.	A0151 81A	Месо бројлера (<i>Gallus gallus</i>) –	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	

		полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
13.	A0071 61A	Производи од меса других врста животиња – сирови и намењени за јело сирови	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
14.	A0243 21A	Производи од меса других врста животиња – кувани, спремно за конзумирање	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
15.	A0043 01A	Ферментисане кобасице од меса говеда	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			<i>Salmonella spp.</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
16.	A0280 41A	Ферментисане кобасице од меса свиња	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			<i>Salmonella spp.</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
17.	A0090 41A	Ферментисане кобасице од меса оваца	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			<i>Salmonella spp.</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
18.	A0297 61A	Ферментисане кобасице од меса других врста животиња	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА								
19.	A0297 21A	Млеко, кравље пастеризовано млеко	<i>Enterobacteriaceae</i>	Малопродајни објекат	1	≤ 10 cfu/ml	SRPS ISO 21528-2:2017	Објекти малог капацитета
			<i>Listeria monocytogenes</i>			не сме бити у 25 ml	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
20.	A0243 61A	Сиреви произведени од крављег млека – произведени од сировог млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			Коагулаза – позитивне стафилококе	Пијаца		≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	

			<i>Salmonella</i> spp.			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
21.	A0300 01A	Сиреви произведени од крављег млека – произведени од термички обрађеног млека - неспецифицирани	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	Сиреви са зрењем
		Коагулаза – позитивне стафилококе	≤ 10.000 cfu/g			SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009		
		<i>Salmonella</i> spp.	не сме бити у 25 g			SRPS EN ISO 6579-1:2017		
22.	A0300 81A	Сиреви произведени од овчијег млека – од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
		Коагулаза – позитивне стафилококе	≤ 10.000 cfu/g			SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009		
		<i>Salmonella</i> spp.	не сме бити у 25 g			SRPS EN ISO 6579-1:2017		
23.	A0361 61A	Сиреви произведени од козјег млека – произведени од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
		Коагулаза – позитивне стафилококе	≤ 10.000 cfu/g			SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009		
		<i>Salmonella</i> spp	не сме бити у 25 g			SRPS EN ISO 6579-1:2017		
24.	A0412 56A	Сиреви произведени од крављег млека – произведени од пастеризованог млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
		Коагулаза – позитивне стафилококе	≤ 10 cfu/g			SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009		
		<i>E. coli</i>	≤ 100 cfu/g			SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008		
25.	A0361	Сиреви	<i>Listeria</i>	Малопродајни	1	не сме	SRPS EN	

	41A	произведени од овчијег млека – произведени од пастеризовано г млека	<i>monocytogenes</i>	објекат		бити у 25 g	ISO 11290-1:2017	
			Коагулаза – позитивне стафилококе	Пијаца		≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
26.	A0301 41A	Сиреви произведени од козјег млека – произведени од пастеризовано г млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродажни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			Коагулаза – позитивне стафилококе			≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
27.	A0391 01A	Производи од млека (искључујући сиреве) – производи од млека – спремни за конзумирање – произведени од пастеризовано г млека	Коагулаза – позитивне стафилококе	Малопродажни објекат Пијаца	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	Кајмак, паприка у павлаци и сл.
28.	A0218 01A	Сладолед произведен од пастеризовано г млека	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за производњу	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Enterobacteriaceae	Покретни објекат за уличну продају	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528-2	
29.	A0079 61A	Млеко у праху и сурутка у праху	Коагулаза – позитивне стафилококе	Малопродажни објекат		≤ 10 cfu/g	SRPS EN/ISO 6888-1 ili 2	
			<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за производњу	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017 21528-	
			Enterobacteriaceae	Увоз		≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528-2	
30.	A0019 61A	Маслац произведен од сировог млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродажни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	

		или млека које је обрађено температуром нижом од температуре пастеризације	<i>Salmonella</i> spp.	Пијаца		не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E.coli</i>			≤ 100cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
31.	A0019 21A	Павлака произведена од сировог млека или млека које је обрађено температуром нижом од температуре пастеризације	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			<i>Salmonella</i> spp.	Пијаца		не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E.coli</i>			≤ 10 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	

ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА

32.	A032R	Јаја за конзум	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
33.	A0256 01A	Производи од јаја – у течном стању	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за производњу	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>Enterobacteriaceae</i>	Увоз		≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528-2	
34.	A0080 21A	Производи од јаја – сушени	<i>Salmonella</i> spp.	Центар за паковање јаја	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>Enterobacteriaceae</i>	Малопродајни објекат		≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528-2	

РИБА И ПРОИЗВОДИ ОД РИБЕ

35.	A0241 21A	Риба	Паразити	– Рибњак – Увоз – Пијаца	3	не сме бити	Адспекција	
36.	A0180 61A	Димљена риба	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
37.	A0230 61A	Производи од рибе	Хистамин	– Објекат за производњу – Увоз	1	≤ 100 mg/kg	Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC)	Узети у обзир објекте/увознике који су били позитивни из претходних партија

ОСТАЛО

38.	A0258 21A	Остала прерађена храна и готова јела – сендвичи	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	Са садржајем хране животињског порекла
39.	A0409 72A	Остала прерађена храна и готова јела која нису	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	Суши и сл. производи

		обрађена топлотом						
40.	A0084 21A	Желатин и колаген	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за производњу Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
ГРУПОВИ ЖИВОТИЊА								
41.	A0228 01A	Групови говеда	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за клање	5	не сме бити на површин и трупа	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 2,5 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2:2017	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 5,0 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
42.	A0041 61A	Групови свиња	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за клање	5	не сме бити на површин и трупа	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 4,3 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 2,3 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2:2017	
43.	A0280 81A	Групови оваца	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за клање	5	не сме бити на површин и трупа	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 4,0 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 2,0 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2:2017	
44.	A0327 01A A0211 41A	Групови бројлера расхлађени	<i>Campylobacter</i> spp.	Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 10272-1:2017	Збирни узорак од 15 кожица вратова
			<i>Salmonella</i> spp.		5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
45.	A0328 21A A0337 21A	Групови ћурака расхлађени	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Збирни узорак од 15 кожица вратова
РАДНЕ ПОВРШИНЕ И СРЕДИНА								
46.		Површине у контакту са храном, машинама за нарезивање	<i>Listeria monocytogenes</i>	Објекат за производњу	1	не сме бити на површин и од 100 cm ²	SRPS EN ISO 11290-1:2017	два сата након почетка рада
47.		Узорци из средине где се обрађују производи спремни за конзумирање	<i>Listeria monocytogenes</i>	Објекат за производњу		не сме бити на површин и од 1000 cm ²	SRPS EN ISO 11290-1:2017	два сата након почетка рада

*изолате бактерија *Campylobacter* spp, *Escherichia coli* i *Salmonella* spp, утврђених током испитивања у меду говеда, свиња и живине, доставити националној референтној лабораторији за дијагностичко испитивање антимикробне резистенције

Табела 2 – План узимања узорака за хемијска испитивања – резидуе пестицида и контаминенти

РБ	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања
1.	Риба из река, језера и рибњака	aldrin, dieldrin	Малопродајни објекат/рибарница Пијаце/аласи	1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		DDT		1	0,10 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		endrin		1	0,01 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		heptahlor, heptahlor epoksid		1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		α and β HCH		1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		Lindan		1	0,05 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		PCB		1	125 ng/g суве масе	GC/MS или GC/ECD
2.	Традиционални производи од меса	РАН (полициклични ароматични угљоводоници)	Објекти за производњу традиционалних производа	1	2 μ g/kg	HPLC
		1. бензо(а)пирени		1	12 μ g/kg	HPLC
		2. сума бензо(а)пирена, бензо(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и кризена				
3.	Кравље млеко пастеризовано млеко <i>Објекат малог капацитета</i>	афлатоксин М1	– Малопродајни објекат	1	< 0,25 μ g/kg	ELISA

4	Кравље млеко – пастеризовано млеко	Диоксини и полихлоровани бифенили*	Сума диоксина (WHO-PCDD/F-TEQ)* Сума диоксина и диоксинима сличних полихлорованих бифенила (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)*	Објекат за производњу млека и производа од млека	1	2,5** pg/g масти*** 5,5** pg/g масти***	HRGC/HRMS
5.	Риба (сардина, пастрмка, туна, харинга, лосос)	Диоксини и полихлоровани бифенили	Сума диоксина (WHO-PCDD/F-TEQ)* Сума диоксина и диоксинима сличних полихлорованих бифенила (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)*	Објекат за производњу Малопродајни објекти/рибарнице	1	3,5** pg/g влажне масе 6,5** pg/g влажне масе	HRGC/HRMS
6.	јаја	фипронил	сума фипронила и фипронилсулфона изражен као фипронил	Малопродајни објекат	1	0,005 mg/kg.	HPLC/AAS

(*) Диоксини (сума полихлорованих дибензо-пара-диоксина (PCDDs) и полихлорованих дибензофурана (PCDFs)), изражени као токсични еквивалент према Светској здравственој организацији (WHO), користећи факторе еквивалентне токсичности (WHO-TEFs) и сума диоксина и диоксину сличних PCBs (сума PCDDs, PCDFs и полихлорованих бифенила (PCBs)), изражена као токсични еквивалент WHO користећи WHO-TEFs).

(**) Горње концентрације: израчунавају се на основу претпоставке да су све вредности различитих конгенера које су испод границе квантификације једнаке граници квантификације.

(***) Максимално дозвољена концентрација изражена на садржај масти не примењује се на храну који садржи < 2% масти.

За храну која садржи < 2% масти максимални применљиви ниво је ниво на основу производа који одговара нивоу на бази производа за храну која садржи 2% масти, израчунато из максималног нивоа утврђеног на основу масти, користећи следећу формулу:

Максимални ниво изражен на бази производа за храну која садржи мање од 2% масти = максимални ниво изражен на маст за ту храну X 0,02.

2. Услови и начин узимања и чувања узорка, лабораторијске методе и начин извештавања

2.1. Одређивање броја узорака, врсте испитивања и начина извештавања

Број узорака и врсту испитивања на нивоу управног округа, одређује надлежни орган у складу са Табелом 1 и Табелом 2 овог програма.

Извештај о спровођењу Плана мониторинга доставља се надлежном органу на кварталном нивоу у форми збирне табеле за управни округ са обавезним подацима:

- 1) број налога Управе за ветерину;
- 2) шифра узорка (број из Табеле 1 - колона 1/шифра узорка-колона 2 или редни број за хемијска испитивања из Табеле 2);
- 3) датум узорковања;
- 4) место узорковања;
- 5) назив управног округа;
- 6) назив субјекта у пословању храном и адреса (код кога је вршено узорковања);
- 7) седиште субјекта у пословању храном (код кога је вршено узорковање);
- 8) матични број субјекта у пословању храном (код кога је вршено узорковање);
- 9) произвођач/дистрибутер хране од којег је узет узорак;
- 10) ветеринарски контролни број/регистарски број субјекта у пословању храном (односи се на податке са декларације);
- 11) врста узорка/предмет испитивања;
- 12) врста испитивања (хемијска, микробиолошка, паразитолошка и др);
- 13) величина производне партије (затечене у промету);
- 14) број службених узорака;
- 15) назив лабораторије;
- 16) број извештаја о извршеном лабораторијском испитивању;
- 17) датум издавања извештаја о лабораторијском испитивању;
- 18) утврђене неусаглашености;
- 19) инспектор који је вршио узорковање;
- 20) деловодни број предмета;
- 21) датум предмета;
- 22) преузете мере (по Програму мониторинга/глава II);
- 23) податак коме је информација о позитивном налазу прослеђена на даље поступање (ако је произвођач из другог управног округа);
- 24) напомена.

2.2 Поступак за узимање узорака

Узимање узорака хране животињског порекла за потребе спровођења мониторинга обавља ветеринарска инспекција у сарадњи са овлашћеним лабораторијама за испитивање узорака у оквиру мониторинга хране животињског порекла.

Службени узорак узима се у складу са условима који су прописани у овом одељку.

У случају да се утврди присуство микробиолошких, хемијских и биолошких опасности, спроводи се поновљено (циљано) узорковање, у количини од пет јединица узорка.

Узорци за микробиолошка испитивања узимају се асептично помоћу стерилног прибора, у стерилне посуде/стерилне кесе, водећи рачуна да не дође до контаминације узорка из околине и/или са површине амбалаже.

Узорци за хемијска испитивања пакују се у паковања која су хемијски неутрална.

2.3 Обележавање и паковање узорака

После узорковања, узети узорак обележава се одговарајућом ознаком и шифром.

Узорак се доставља лабораторији која је овлашћена за испитивања у оквиру мониторинга, уз записник о узимању узорака хране чија је садржина дата у Табели 3 – Записник о узимању узорака хране, овог програма.

Табела 3 – Записник о узимању узорака хране



Република Србија
 МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
 ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
 Управа за ветерину
 Број: 323-07-_____/202__-05
 Датум:_____.202__.
 Нови Београд

ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА ХРАНЕ

I Место узорковања и сврха	Место узорковања: <input type="checkbox"/> Фарма <input type="checkbox"/> Прерада <input type="checkbox"/> Кланица <input type="checkbox"/> Малопродаја <input type="checkbox"/> Складиште <input type="checkbox"/> Пијаца <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати): _____		
	Назив субјекта у пословању храном		
	Адреса седишта		
	Матични број		
	Ветер. контролни број/регистрациони број		
	Адреса узорковања:		Број телефона: Е-mail:
	<input type="checkbox"/> Узорак у унутрашњем промету пореклом из увоза		<input type="checkbox"/> Циљани узорак <input type="checkbox"/> Сумњиви узорак (навести разлог):
	<input type="checkbox"/> Узорак узет у унутрашњем промету		
	<input type="checkbox"/> Узорак узет из процеса производње		
	<input type="checkbox"/> Хемијска испитивања <input type="checkbox"/> Микробиолошка испитивања <input type="checkbox"/> Паразитиолошка испитивања <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати):		
	Параметри испитивања :		
	Микробиолошка испитивања:		Хемијска испитивања:
<input type="checkbox"/> Salmonella Enteridis u Salmonella Typhimurium		<input type="checkbox"/> Хистамин	
<input type="checkbox"/> Shigatoxin (toksin E. coli)		<input type="checkbox"/> Афлатоксин М1	
<input type="checkbox"/> Salmonella spp.		<input type="checkbox"/> aldrin, dieldrin	
<input type="checkbox"/> Број аеробних колонија		<input type="checkbox"/> DDT	
<input type="checkbox"/> E. coli		<input type="checkbox"/> Endrin	
<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae		<input type="checkbox"/> heptahlor, heptahlor epoksid	
<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes		<input type="checkbox"/> α and β HCH	
<input type="checkbox"/> Коагулаза позитивне		<input type="checkbox"/> Lindan	
		<input type="checkbox"/> PCB	
		<input type="checkbox"/> PAH (полициклични ароматични	

	стафилококе <input type="checkbox"/> Стафилококни ентеротоксини <input type="checkbox"/> <i>Samrylobacter spp</i> Паразитолошка испитивања: <input type="checkbox"/> Паразити	угљоводоници) 1. бензо(а)пирени 2. сума бензо(а)пирена, бензо(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и кризена <input type="checkbox"/> Сума диоксина (WHO-PCDD/F-TEQ) <input type="checkbox"/> Сума диоксина и диоксинима сличних полихлорованих бифенила (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) <input type="checkbox"/> Сума фипронила и фипронил сулфона изражен као фипронил	
II Информације о узорку	<input type="checkbox"/> Храна <input type="checkbox"/> Узорци са површина/трупова <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати): _____		
	<input type="checkbox"/> Сировина <input type="checkbox"/> Полупроизвод <input type="checkbox"/> Производ <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати): _____		
	Опис узорка (матрикс и др):		
	Укупан број узорака (јединица узорка):	Количина индивидуалног узорка (kg, l, јединице, cm ²):	
	Шифра узорка:		
	Датум и време узорковања:		
III Друге информације	Датум производње:		
	Рок употребе:		
	Земља порекла:		
	Произвођач/Увозник:		
	Број производне партије/лота		
	Величина производне партије/лота (kg, l, јединице):		
	Врста паковања:		
	Температура на месту/у току узорковања (°C)		
Узорци се достављају лабораторији	Назив лабораторије		
	Адреса лабораторије		
Извештај о спроведеном испитивању доставити	<input type="checkbox"/> факсом	<input type="checkbox"/> поштом	<input type="checkbox"/> e-mail
Име и презиме инспектора који је извршио узорковање	Потпис и печат	Број телефона	e-mail
Напомена: Један примерак записника остаје код инспектора, а по један примерак се доставља овлашћеној лабораторији и субјекту у пословању са храном.			

По пријему узорка у лабораторију, лице на пријему попуњава записник о пријему узорка у лабораторију, чија је садржина дата у Табели 4 – Записник о пријему узорка у лабораторију, овог програма и који попуњен доставља инспектору који је спровео узорковање у оквиру службене контроле.

Табела 4 – Записник о пријему узорка у лабораторију

ЗАПИСНИК О ПРИЈЕМУ УЗОРКА У ЛАБОРАТОРИЈУ			
БРОЈ ПРЕДМЕТА: _____			
ШИФРА УЗОРКА: _____			
Попуњава се у лабораторији	Датум и време пријема узорка у лабораторију:	Прихватљивост узорка у лабораторију: <input type="checkbox"/> прихватљив <input type="checkbox"/> неприхватљив (навести разлог):	
	Величина узорка на пријему у лабораторију (kg, L, јединица)		
	Температура узорка на пријему у лабораторији (°C)		
	Број узорка на пријему (деловодни број):		
Име и презиме лица које је примило узорак	Потпис	Број телефона	e-mail
<i>Напомена: Један примерак записника остаје у лабораторији, а један се доставља инспектору који је спровео</i>			

По пријему узорка у лабораторију, лице на пријему попуњава записник о пријему узорка у лабораторију, чија је садржина дата у Табели 4 – Записник о пријему узорка у лабораторију, овог програма и који попуњен доставља инспектору који је спровео узорковање у оквиру службене контроле.

2.4. Чување и транспорт свих врста узорака

Чување и транспорт узорака до почетка лабораторијских испитивања треба да буде такав да не дође до промена интегритета узорка, контаминације узорка, промене његових сензорских карактеристика.

Узорци за микробиолошка испитивања транспортују се на начин да транспортна посуда и/или возило за транспорт одржавају температуру хране до +4 °C, односно замрзнутих производа до -18 °C.

Узорци за хемијска испитивања се не замрзавају.

Узорци морају бити допремљени у лабораторију у што краћем временском периоду, не дужем од 24 часа од тренутка узимања. Током транспорта и чувања незамрзнутих узорака до испитивања не сме доћи до замрзавања. Категорије хране које су подложне квару треба доставити у лабораторију при температури од 0 до 4°C и започети испитивање у периоду не дужем од 36 часова од пријема у лабораторију.

Транспорт и чување узорака до почетка испитивања у лабораторији спроводи се у складу са стандардом ISO/DIS 7218: Микробиологија хране и хране за животиње – општа правила за микробиолошка испитивања.

2.5 Узорковање млека и производа од млека за испитивање афлатоксина М1

Тежина збирног узорка износи најмање 1 kg или 1 l, осим ако то није могуће, тј. када се узорак састоји од једне боце.

Најмањи број појединачних узорака које треба узети из производне партије дат је у Табели 5 - Најмањи број појединачних узорака које треба узети из производне партије, овог програма (у даљем тексту: Табела 5).

Број одређених појединачних узорака је функција уобичајеног облика у којем се производи стављају на тржиште.

У случају течних производа у расутом стању, производна партија мора бити добро промешана колико год је то могуће и у мери у којој то не утиче на квалитет производа, било ручно или механичким средствима непосредно пре узорковања.

У том случају, постиже се хомогена дистрибуција афлатоксина М1 унутар производне партије. Довољно је узети три појединачна узорка из производне партије како би се формирао збирни узорак.

Појединачни узорци, који често могу бити боца или паковање, треба да буду сличне тежине. Тежина појединачног узорка мора бити најмање 100 g, што даје збирни узорак од најмање 1 kg или 1 l. Одступање од ове методе мора се навести у записнику о узимању узорака хране.

Табела 5 – Најмањи број појединачних узорака које треба узети из производне партије

Врста узорка	Величина производне партије (у l или kg)	Најмањи број појединачних узорака које треба узети	Најмања запремина или маса збирног узорка (у l или kg)
Млеко из танка	-	3–5	1
Оригинално паковање	≤ 50	3	1
	50 до 500	5	1
	> 500	10	1

2.6. Узорковање хране у малопродаји

Узорковање хране у малопродаји врши се, ако је могуће, у складу са Табелом 5 овог програма.

Ако то није могуће, може се применити алтернативна метода узорковања у малопродаји под условом да се обезбеди да збирни узорак буде довољно репрезентативан за узорковану партију и да је иста у потпуности описана и документована.

Усаглашеност производне партије се:

1) прихвата, ако узорак испуњава прописане максимално дозвољене количине, узимајући у обзир корекцију за „принос” (recovery) и мерну несигурност;

2) одбацује, ако узорак недвосмислено прелази највеће максимално дозвољене количине, узимајући у обзир корекцију за опоравак (recovery) и мерну несигурност.

2.7 Испитивање узорака хране животињског порекла

Испитивање узорака хране животињског порекла врши се у овлашћеним лабораторијама, које резултате испитивања достављају надлежном органу без одлагања, а најкасније до 14 дана од дана узорковања.

У току спровођења Програма мониторинга методе које се користе за испитивање узорака морају бити акредитоване у складу са захтевима прописа којим се уређује безбедност хране и листом метода датих у Табели 1 и Табели 2 овог програма.

Овлашћене лабораторије до 31. марта текуће године за претходну годину достављају надлежном органу годишњи извештај о спровођењу мониторинга. У извештају се наводе следећи подаци:

- 1) назив лабораторије;
- 2) шифра узорка;
- 3) врста узорка/предмет испитивања;
- 4) методе које су коришћене за испитивање узорака;
- 5) укупан број узорака о испитивању по шифри узорка;
- 6) утврђене неусаглашености;
- 7) узорак неадекватан за испитивање.

