

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 БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА ЗА 2021. ГОДИНУ**

(Објављено у „Службеном гласнику РС”, број 68 од 7. јула 2021. године)

Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог 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* су 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* је 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 биљног и мешовитог порекла* је системско спровођење узорковања и испитивања хране биљног и мешовитог порекла, сакупљање, обрада и оцена података о резултатима испитивања ради праћења степена усаглашености са прописима којима се уређује безбедност хране;

4) *надлежни орган* је министарство надлежно за послове пољопривреде;

5) *овлашћена, односно службена лабораторија* је лабораторија овлашћена од стране министарства надлежног за послове пољопривреде за обављање испитивања службених узорака, односно лабораторија изабрана путем конкурса у складу са законом којим се уређује безбедност хране;

б) *паковање* је упакована храна биљног и мешовитог порекла означена тако да се означени састав и количина не могу променити без отварања тј. код које се приликом отварања, видно и трајно оштећује амбалажа;

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

8) *узорак хране биљног и мешовитог порекла* је једна или више јединица производа или део предмета испитивања, изабран 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;

9) *узорковање* је узимање хране биљног и мешовитог порекла, како би се путем испитивања утврдила усаглашеност са прописима којим се уређује безбедност хране биљног и мешовитог порекла;

10) *храна биљног порекла* је храна која је намењена за исхрану људи у непрерађеном, делимично прерађеном или прерађеном облику, а потиче од биљака;

11) *храна мешовитог порекла* је храна која је намењена за исхрану људи у делимично прерађеном или прерађеном облику, утврђена прописом којим се утврђује листа мешовите хране и начин вршења контроле мешовите хране.

Члан 3.

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

- 1) производњу хране биљног и мешовитог порекла;
- 2) складиштење и дистрибуцију;
- 3) продају на велико хране биљног и мешовитог порекла.

Изузетно од става 1. овог члана мониторинг обухвата и храну биљног и мешовитог порекла која је увезена на територију Републике Србије, и то: корн флекс, кукуруз кокичар, кекс и крекери са сојиним и кукурузним брашном, кукуруз шећерац у лименој и стакленој амбалажи, тофу сир, кобасице од соје и хамбургери од соје.

Члан 4.

Програм мониторинга припрема се на основу анализе ризика узимајући у обзир следеће елементе:

1) постојеће стање у систему безбедности хране биљног и мешовитог порекла, укључујући и податке о небезбедној храни на локалном тржишту, у региону и из увоза;

2) податке о производњи и потрошњи хране биљног и мешовитог порекла;

3) податке о раније утврђеним неусаглашеностима током службених контрола хране биљног и мешовитог порекла;

4) информације из Система брзог узбуњивања и обавештавања за храну и храну за животиње (Rapid alert system for food and feed/RASFF) и Међународне мреже органа надлежних за храну (International Food Safety Authorities Network/INFOSAN).

Члан 5.

Програм мониторинга садржи:

1) потребна средства за финансирање Програма мониторинга;

2) мере које ће се предузети у случају присуства микробиолошких и хемијских опасности;

3) структуру органа и организација за спровођење Програма мониторинга;

4) друге параметре од значаја за спровођење Програма мониторинга, и то:

- (1) циљеве спровођења Програма мониторинга,
- (2) План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, којим се одређује узимање узорака за микробиолошка и хемијска испитивања,
- (3) узимање, обележавање, паковање, чување и транспорт узорака,
- (4) испитивање узорака у лабораторији,
- (5) извештавање.

Члан 6.

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

Број: 110-00-63/2021-09
У Београду, 16. јуна 2021. године

МИНИСТАР

Бранислав Недимовић

ПРОГРАМ
МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ
ПОРЕКЛА ЗА 2021. ГОДИНУ

I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2021. годину („Службени гласник РС”, број 149/20 и 40/21), у оквиру Раздела 24 – Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, и то:

1) за храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује пољопривредна инспекција средства су обезбеђена у оквиру Главе 24.0 – Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Програм 0101 – Уређење и надзор у области пољопривреде, Функција 420 – Пољопривреда, шумарство, лов и риболов, Програмска активност/Пројекат 0002 – Пољопривредна инспекција, Економска класификација 424 – Специјализоване услуге, у износу од 9.000.000 динара;

2) за храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција средства су обезбеђена у оквиру Главе 24.2 – Управа за заштиту биља, Програм 0109 – Безбедност хране, ветеринарска и фитосанитарна политика, Функција 420 – Пољопривреда, шумарство, лов и риболов, Програмска активност/Пројекат 0005 – Фитосанитарна инспекција, Економска класификација 424 – Специјализоване услуге, у износу од 346.113.000 динара.

Укупна средства са наведене економске класификације у износу од 346.113.000 динара расподељују се у одговарајућим износима за контролу хране биљног и мешовитог порекла и хране за животиње биљног порекла при увозу, мониторинг хране биљног и мешовитог порекла, пострегистрациону контролу средстава за заштиту биља и средстава за исхрану биља, контролу ГМО и контролу здравља биља.

II. Мере које ће се предузети у случају
присуства микробиолошких и хемијских опасности

У случају присуства микробиолошких и хемијских опасности, односно неусаглашености са критеријумима, односно 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 биљног и мешовитог 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.

Сматра се да је субјект у пословању храном усаглашен са критеријумима када је добијени резултат испитивања у складу са овим програмом, на основу критеријума прописаних за узимање узорака, спровођење испитивања и корективних мера у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

III. Структура органа и организација за спровођење Програма мониторинга

Програм мониторинга спроводи надлежни орган преко пољопривредних и фитосанитарних инспектора.

Лабораторијска испитивања спроводе лабораторије које су овлашћене од стране министарства надлежног за послове пољопривреде за обављање испитивања службених узорака, односно лабораторије изабране путем конкурса у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

IV. Други параметри од значаја за спровођење Програма мониторинга

1. Циљеви спровођења Програма мониторинга

Циљеви спровођења Програма мониторинга су:

1) утврђивање нивоа контаминената, остатака средстава за заштиту биља и трендова учесталости појаве микроорганизама у храни биљног и мешовитог порекла;

2) прикупљање 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;

3) провера важећих стандарда и максимално дозвољених количина прописаних за поједине врсте хране.

2. План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла

Планом мониторинга хране биљног и мешовитог порекла одређује се узимање узорака за испитивања и дат је у Табели 1 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује пољопривредна инспекција, овог програма, Табели 2 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција, овог програма и у Табели 3 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција за контролу пошиљака на местима царинења, овог програма.

ПЛАН МОНИТОРИНГА ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА

Табела 1 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује пољопривредна инспекција

Ред. број	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)	Опасност		Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	Напомена
1.	Жита, млински и пекарски производи и тестенине Млински производи <i>Млински производи од пшенице</i> БРАШНО ОД ПШЕНИЦЕ	Мико-токсини	Охратоксин А	3,0 µg/kg	Складишта и млинови	35, (20 белог, 10 интегралног, 5 црног брашна)	-
			Деоксиниваленол	750 µg/kg			
			Зеараленон	75 µg/kg			
2.	Жита, млински и пекарски производи и тестенине Пекарски производи <i>Остали пекарски производи</i> <i>Пециво од лиснатог теста и квасног (ферментисаног) лиснатог теста</i> КРОАСАН	Акриламид		(50) µg/kg	Малопродаја	20	-
3.	Жита, млински и пекарски производи и тестенине <i>Готови производи од жита</i> ПИРИНЧАНИ КРЕКЕРИ			300 µg/kg	Малопродаја	5	-
4.	Фини пекарски производи, снек производи, кекс и сродни производи Снек производи <i>Пржени и сувопечени плодови, семенке и сродни производи</i> КИКИРИКИ, БАДЕМ, ЛЕШНИК, СЕМЕНКЕ СУНЦОКРЕТА, СЕМЕНКЕ БУНДЕВЕ			300 µg/kg	Малопродаја	25 (5 кирики, 5 бадем, 5 лешник, 5 семенке сунцокрета, 5 семенке бундеве)	За кирики: укључити и преливени кирики. За лешник: ако се не нађе 5 различитих произвођача/увозника, узорковати бадем, семенке сунцокрета или семенке бундеве
5.	Бобичасто воће – МАЛИНА		Норовирус и хепатитис А	Одсуство	Објекти за складиштење и дистрибуцију	40	-
6.	Бобичасто воће – КУПИНА	10					

Ред. број	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)	Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	Напомена	
7.	Чај и биљни чај	Резидуе средстава за заштиту биља, а граничне вредности проверавају се у складу са прописом којим се уређују максималне количине остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње		Малопродаја	10	-	
8.	Уље од конопље	Тетрахидроканобинол (ТНС)	Одсуство	Малопродаја	10	-	
9.	Освежавајућа безалкохолна пића у лименој амбалажи	Калај	100 mg/kg влажне масе	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	45	-	
10	Воћне ракије	Порекло етанола	Одсуство састојака другог порекла	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	40		
11.	Ракија од вина ВИЊАК	Патулин	50 µg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	2	-	
12	Јака алкохолна пића ЛИКЕР	Патулин	50 µg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	2	-	
13.	Ракија од воћа ЈАБУКОВАЧА И КРУШКОВАЧА	Патулин		Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	4	Испитује се и порекло етанола. Олово се испитује само код јабуковаче и крушковаче.	
		Олово	Производи произведени од плодова бербе до 2015. године				0,20 mg/kg влажне масе
		Олово	Производи произведени од плодова бербе 2016. године и надаље	0,15 mg/kg влажне масе			
14.	Вино (укључујући пенушаво вино, осим ликерских вина) и ароматизована вина	Охратоксин А		Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	30	Калај се испитује само код вина и ароматизованих вина у лименој амбалажи.	
		Олово	Производи произведени од плодова бербе до 2015. године				0,20 mg/kg влажне масе
			Производи произведени од плодова бербе 2016. године и надаље				0,15 mg/kg влажне масе
		Калај					100 mg/kg влажне масе

Ред. број	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)	Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	Напомена	
14.	Воћна вина	Патулин		50 µg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	2	Патулин се испитује само код јабуковог вина (цидер).
		Олово	Производи произведени од плодова бербе до 2015. године	0,20 mg/kg			
			Производи произведени од плодова бербе 2016. године и надаље	0,15 mg/kg			
15.	Пиво у лименој амбалажи	Калај	100 mg/kg влажне масе	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	35	-	

Табела 2 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција

Редни број	Предмет испитивања (група, подгрупа и производ)	Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	Напомена	
1.	Бобичасто воће – МАЛИНА	Норовирус и хепатитис А	Одсуство	Примарна производња	90	-	
2.	Бобичасто воће – КУПИНА				30		
3.	Непрерађени кукуруз (односно кукуруз који је предмет сортирања или се другачије физички (механички) обрађују пре употребе за исхрану људи или коришћења као састојак хране, осим непрерађеног кукуруза намењеног за прераду влажним млевењем)	Мико-токсини	Афлатоксин Б1	5,0 µg/kg	Објекти за складиштење и дистрибуцију	180	Кукуруз рода 2020. године
			Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	10,0 µg/kg			
			Деоксиниваленол	1.750 µg/kg			
			Зеараленон	350 µg/kg			
		Фумонозини – сума В1 и В2	4.000 µg/kg				

Табела 3 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција за контролу пошиљака на местима царинења

Редни број	Предмет испитивања (група, подгрупа и производ)	Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
1.	Жита, млински производи, пекарски производи и тестенине, Готови производи од жита – КОРН ФЛЕКС	Утврђивање генетичке модификације СКРИНИНГ МЕТОДОМ	> 0,9% примеса генетички модификованог организма и примеса пореклом од генетички модификованог организма	Увоз	10
2.	КУКУРУЗ КОКИЧАР				10
3.	КУКУРУЗ ШЕЋЕРАЦ У ЛИМЕНОЈ И СТАКЛЕНОЈ АМБАЛАЖИ				10
4.	Фини пекарски производи – КЕКС И КРЕКЕРИ СА СОЈИНИМ И КУКУРУЗНИМ БРАШНОМ				10
5.	ТОФУ СИР, КОБАСИЦЕ ОД СОЈЕ И ХАМБУРГЕРИ ОД СОЈЕ				10

3. Узимање, обележавање, паковање, чување и транспорт узорака

3.1. Узимање узорака

Узимање узорака хране биљног и мешовитог порекла за потребе спровођења мониторинга обавља пољопривредна и фитосанитарна инспекција, изузев у случају узорковања малине и купине ради испитивања присуства хуманих вируса (норовирус, хепатитис А), кога обавља лабораторија која врши испитивање тих узорака.

Службени узорци узимају се у складу са условима који су прописани у овом одељку.

3.1.1. Узорковање непрерађеног кукуруза ради испитивања нивоа микотоксина

Поступак узорковања непрерађеног кукуруза усклађен је са Уредбом Комисије (ЕЗ) број 401/2006 од 23. фебруара 2006. године о утврђивању метода узорковања и испитивања за службену контролу нивоа микотоксина у прехранбеним производима (Службени лист Европске уније L 70, 9.3.2006, стр. 12), и то Анексом I. Методе узорковања за службену контролу нивоа микотоксина у прехранбеним производима, Део Б. Методе узорковања за житарице и производе од житарица, одељак Б.2. Општи преглед метода узорковања за житарице и производе од житарица, Б.3. Метода узорковања за житарице и производе од житарица за производне партије ≥ 50 тона и Б.4. Метода узорковања за житарице и производе од житарица за производне партије < 50 тона.

Количина збирног узорка који је потребно узети, зависи од укупне количине производне партије из које се узима узорак. У Табели 4 – Дељење производних партија на подпартије у зависности од тежине производне партије дате су величине збирног узорка у зависности од величине производне партије.

Табела 4 – Дељење производних партија на подпартије у зависности од тежине производне партије

Величина производне партије	Тежина или број подпартија	Број појединачних узорака	Збирни узорак
≥ 1500 t	500 t	100	10 kg
300 – 1500 t	3 сублота	100	10 kg
50 – 300 t	100 t	100	10 kg
< 50 t	–	3 – 100 (*)	1 – 10 kg

(*) У зависности од тежине производне партије – видети Табелу 5

3.1.1.1. Метода узорковања производних партија ≥ 50 тона

Под условом да подпартија може да буде физички одвојена, сваку производну партију треба поделити на подпартије у складу са Табелом 4, овог програма. Имајући у виду да тежина производне партије није увек једнака збиру тежине потпартија, тежина потпартија може прећи наведену тежину за највише

20%. У случају да се производна партија не може физички раздвојити на потпартије, из производне партије је потребно узети најмање 100 појединачних узорака.

Сваку подпартију је потребно посебно узорковати.

Број потребних појединачних узорака је 100, а тежина збирног узорка износи 10 kg.

Уколико из неког разлога (облик амбалаже, тип превозног средства, велики силоси и складишта и сл.) није могуће извршити узорковање према описаној процедури, може се применити другачији метод узорковања. Том методом узорковања такође треба обезбедити репрезентативан узорак, а наведени поступак је потребно детаљно описати и документовати. Овакав тип узорковања се често примењује у случају складиштења велике количине житарица у складиштима или у силосима.

3.1.1.2. Метода узорковања производне партије < 50 тона

Уколико је укупна количина житарица и производа од житарица из којих се узима узорак за испитивање < 50 тона узорковање се врши према Табели 5 – Број појединачних узорака и количина збирног узорка у зависности од тежине производне партије.

Уколико је укупна количина житарица и производа од житарица мања од 50 тона, број појединачних узорака се креће од десет до 100. Број појединачних узорака зависи од тежине лота, а укупна количина збирног узорка се креће од 1 до 10 kg. За веома мале количине ($\leq 0,5$ тона), узима се мањи број појединачних узорака, тако да укупна количина збирног узорка не сме бити мања од 1 kg.

Табела 5 – Број појединачних узорака и количина збирног узорка у зависности од тежине производне партије

Тежина производне партије (kg)	Број појединачних узорака	Збирни узорак (kg)
≤ 50	3	1
50 – 500	5	1
500 – 1.000	10	1
1.000 – 3.000	20	2
3.000 – 10.000	40	4
10.000 – 20.000	60	6
20.000 – 50.000	100	10

У случају да се узорковање врши приликом пријема или испоруке житарица у великим складиштима и силосима, неопходно је утврдити динамику узимања узорака према наведеној процедури, а у зависности од количине.

3.1.2. Узорковање производа ради испитивања олова и калаја

3.1.2.1. Подела производне партије на потпартије

Велике производне партије деле се на потпартије под условом да се потпартија може и физички одвојити. За храну која се продаје у расутом

стању (нпр. житарице) за поделу производне партије на потпартије примењује се Табела 6. За остале производе примењује се Табела 7. Узимајући у обзир да маса производне партије није увек тачан збир маса потпартија, маса потпартије може прећи доле наведену масу за највише 20 %.

Табела 6.
Подела производних партија на потпартије
за храну која се продаје у расутом стању

Маса производне партије (у t)	Маса (у t) или број потпартија
≥ 1500	500 t
> 300 и < 1500	3 потпартије
≥ 100 и ≤ 300	100 t
< 100	–

Табела 7.
Подела производних партија на потпартије за осталу храну

Маса производне партије (у тонама)	Маса (у t) или број потпартија
≥ 15	15-30 t
< 15	–

A.2.2. Број појединачних узорака

Збирни узорак треба да буде тежак најмање 1 kg или 1 l, осим у изузетним или ретким случајевима кад то није могуће, нпр. када се узорак састоји од једног паковања или јединице.

Минималан број појединачних узорака који се узима из производне партије или потпартије наведен је у Табели 8.

Табела 8.
Минималан број појединачних узорака
који се узима из производне партије или потпартије

Маса или запремина производне партије/потпартије (у kg или l)	Минималан број појединачних узорака које треба узети
< 50	3
≥ 50 и ≤ 500	5
> 500	10

У случају да се ради о течним производима у расутом стању, производне партије или потпартије треба добро промешати непосредно пре узорковања, колико год је то могуће, ручно или помоћу механичких уређаја, до те мере до које то неће утицати на квалитет производа. У том случају се претпоставља да ће се испитивани контаминанти равномерно распоредити кроз целу производну партију или потпартију или другачије речено да је наведени контаминант хомогено дистрибуиран у датој производној партији или потпартији. Довољно је узети три појединачна узорка из производне партије или потпартије да се формира збирни узорак.

Појединачни узорци треба да буду сличне масе/запремине. Маса/запремина појединачних узорака мора бити најмање 100 g или 100 ml чиме ће збирни узорак бити најмање 1 kg или 1 l. Свако одступање од ове методе уноси се у записник.

Ако се прозводна партија или потпартија састоји од појединачних паковања или јединица, број паковања или јединица узима се у складу са Табелом 9.

Табела 9.

Број паковања или јединица (појединачних узорака) који се узоркују за збирни узорак, кад се производна партија или потпартија састоји од појединачних паковања или јединица

Број паковања или јединица у производној партији/потпартији	Број паковања или јединица које треба узети
≤ 25	најмање једно паковање или јединица
26 до 100	око 5 %, а најмање два паковања или две јединице
> 100	око 5 %, а највише 10 паковања или јединица

Максималне концентрације за неоргански калај примењују се на садржај сваке лименке али, из практичних разлога, узорци се узимају као збирни узорци. Ако је резултат теста за збирни узорак лименки мањи али близу максималне концентрације за неоргански калаја и ако се сумња да појединачне лименке могу прелазити максималне концентрације, треба предузети додатна испитивања.

Ако узорковање није могуће због неприхватљивих комерцијалних последица (нпр. због облика паковања, оштећења у производној партији и сл.) или када није могуће применити горе наведену методу узорковања, узорковање се може вршити алтернативном методом под условом да је та метода репрезентативна за узорковану производну партију или потпартију и да је у потпуности документована.

3.1.3. Узорковање осталих производа

Узорковање осталих производа врши се у складу са прописима којима се уређује квалитет тих производа.

3.2. Обележавање и паковање узорака

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

Узорци неупакованих производа пакују се у чисте пластичне кесе/посуде које пружају адекватну заштиту од контаминације, од губитка анализата и од оштећења у транспорту.

Узорке упакованих производа оставити у њиховом оригиналном паковању, али их исто тако ставити у чисте пластичне кесе/кутије.

Кесе/кутије са узорцима упаковати у чисте, јаке картонске кутије или натрон вреће, запечаћене и јасно означене. Лакши узорци се стављају на врх, а тежи на дно.

Узорак се доставља лабораторији уз записник о узимању узорака хране чија је садржина дата у Табели 10 – Записник о узимању узорака хране у оквиру Програма мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2021. годину, овог програма.

Табела 10 – Записник о узимању узорака хране у оквиру Програма мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2021. годину

 Република Србија МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ Број: _____ Датум: _____ 2021. године Нови Београд					
ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА ХРАНЕ У ОКВИРУ ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА ЗА 2021. ГОДИНУ					
I. Надлежна инспекција	Управа за заштиту биља	Одељење фитосанитарне инспекције	Одсек фитосанитарне инспекције Београд	<input type="checkbox"/>	
			Одсек фитосанитарне инспекције Нови Сад	<input type="checkbox"/>	
			Одсек фитосанитарне инспекције Ваљево	<input type="checkbox"/>	
			Одсек фитосанитарне инспекције Крагујвац	<input type="checkbox"/>	
		Одељење граничне фитосанитарне инспекције	Одсек граничне фитосанитарне инспекције за контролу пошиљака на местима царињења	<input type="checkbox"/>	
	Сектор пољопривредне инспекције	Одељење пољопривредне инспекције за безбедност хране биљног порекла		<input type="checkbox"/>	
		Одељење пољопривредне инспекције за вино, ракију, алкохолна и безалкохолна пића, контролу складишта и контролу обрађивача дувана и произвођача дуванских производа		<input type="checkbox"/>	
	Примарна производња	<input type="checkbox"/>	Ако је обележено Производња овде прецизирати (на пример да ли се ради о пекари, производном погону и сл.): Ако је обележено Складиште овде прецизирати (на пример да ли се ради о млину, силосу, магацину меркантилне зрнасте робе - кукуруз и сл.): Ако је обележено Дистрибуција овде прецизирати (на пример да ли се ради о откупљивачу – када је у питању кукуруз; извознику када је у питању малина и купина и сл.):		
	Производња	<input type="checkbox"/>			
	Прерада	<input type="checkbox"/>			
Велепродаја	<input type="checkbox"/>				
Складиште	<input type="checkbox"/>				
Дистрибуција	<input type="checkbox"/>				

II. Информације о узорку	Датум производње:				
	Рок употребе:				
	Земља порекла:				
	Произвођач/Увозник/Паковалац				
	Број производне партије/лота:				
	Величина производне партије (kg, l, јединице) (уписује се само ако се узоркује из производње/прераде):				
	Затечена количина у тренутку узорковања (уписује се у свим случајевима)				
	Температура на месту/у току узорковања (°C) (ако је релевантно)				
	Стратегија узорковања		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Случајни узорак	Циљани узорак	Сумњиви узорак
Шифра узорка:					
Датум и време узорковања:					
(Овде уписати додатне информације о узорку, уколико их има, коментаре и сл.):					
III. Параметри испитивања из Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла (Обележити број табеле и редни број из одговарајуће табеле)					
<input type="checkbox"/> Табела 1		<input type="checkbox"/> Табела 2		<input type="checkbox"/> Табела 3	
1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/>		1 <input type="checkbox"/>		1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/>	
5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/>		2 <input type="checkbox"/>		3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/>	
9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 11 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/>		3 <input type="checkbox"/>		5 <input type="checkbox"/>	
13 <input type="checkbox"/> 14 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/>					
IV. Достављање узорка на испитивање: Узорци се достављају лабораторији (назив и адреса лабораторије):					

Извештај о 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

Један примерак записника задржава инспектор, а по један примерак се доставља овлашћеној/службеној лабораторији и субјекту у пословању са храном.

Напомене:

*) ТАБЕЛА – ПЕРЕРАЂЕНИ ПРОИЗВОДИ

„ПРОИЗВОДЊА УЉА”, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – ДЕВИЧАНСКО УЉЕ НАКОН ХЛАДНОГ ЦЕЂЕЊА”, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – ХЛАДНО ЦЕЂЕЊЕ”, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – ТОПЛО ЦЕЂЕЊЕ”, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – РАФИНИСАНО УЉЕ”
„МЛЕВЕЊЕ”, „МЛЕВЕЊЕ – НЕПЕРЕРАЂЕНО БРАШНО”, „МЛЕВЕЊЕ – РАФИНИСАНО БРАШНО”, „МЛЕВЕЊЕ-МЕКИЊЕ”
„ПОЛИРАЊЕ”
„ПЕРЕРАЂЕНИ ПРОИЗВОД”
„ПЕРЕРАДА У СОКОВЕ”
„ЧАЈЕВИ, БИЉНИ ЧАЈЕВИ И ЕКСТРАКТИ”
„ПРОИЗВОДЊА ВИНА”, „ПРОИЗВОДЊА ВИНА – БЕЛО ВИНО”, „ПРОИЗВОДЊА ВИНА – ЦРНО ВИНО”, „ПРОИЗВОДЊА ВИНА – ЦРНО ВИНО ДОБИЈЕНО ТОПЛИМ ПОСТУПКОМ”
„ДЕХИДРАЦИЈА”
„ПАСТЕРИЗАЦИЈА
„ПЕЧЕЊЕ”
„ПРОИЗВОДЊА АЛКОХОЛНИХ ПИЋА”
„ГРЕЈАЊЕ”

3.3. 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° С.

Узорци за хемијска испитивања се не замрзавају.

Сваки узорак који је био узоркован из фрижидера треба чувати у фрижидеру, а сваки узорак узет из замрзивача треба чувати у замрзивачу.

Сви узорци који се чувају треба да буду заштићени (на пример омотани) пре чувања како не би дошло до међусобне контаминације.

Узорци треба да буду 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 кварењу 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 микробиолошких испитивања у лабораторији спроводи се у складу са стандардом ISO/DIS 7218: Микробиологија хране и хране за животиње – Општа правила за микробиолошка испитивања.

Узорак може бити одбијен за испитивање од стране лабораторије уколико се узорак покварио или у случају да су у записнику о узорковању подаци о узорку непотпуни. У том случају, лабораторија обавештава надлежни орган о разлогу одбијања да би се, што је пре могуће, лабораторији доставили подаци који недостају, односно надокнадио одбијени узорак.

4. Испитивање узорака у лабораторији

У току спровођења Програма мониторинга методе које се користе за испитивање узорака морају да буду акредитоване у складу са захтевима прописа којим се уређује безбедност хране.

Пре испитивања лабораторија описује достављени узорак: начин доставе (на пример лично или курирска служба и сл.), у чему је узорак достављен (ручни фрижидер, натрон врећа и сл.), кратки опис узорка (на пример узорак достављен у чистој пластичној кеси, која је запечаћена пломбом са следећим ознама и сл.), фотографисати узорак тако да се види декларација или друге ознаке ако их има, да ли је узорак оштећен или не.

Опис узорка и фотографија се доставља надлежном органу уз извештај о извршеном испитивању.

Када је у питању испитивање узорака на резидуе средстава за заштиту биља, осим резултата према врсти хране и активним супстанцама, извештаји о испитивању треба да садрже и квантификоване податке о извршеним испитивањима са инструменталним техникама и аналитичким методама, у складу са процедурама контроле квалитета – Упутство за аналитичку контролу квалитета и поступке валидације метода за резидуе пестицида и анализу у храни и храни за животиње (SANTE/11813/2017).

Када дефиниција резидуа средстава за заштиту биља укључује више од једног једињења (активна супстанца и/или метаболит или производ разградње или реакције), резултати испитивања саопштавају се у складу са потпуном дефиницијом резидуа. Поред тога, резултати свих анализа који су део дефиниције резидуа достављају се одвојено, уколико се мере појединачно.

Узорци се испитују на резидуе средстава за заштиту биља тзв. „мултирезидуалном методом”, а поједини пестициди „сингл резидуалном методом” како је то препоручено од стране референтних лабораторија Европске уније.

Лабораторије достављају надлежном органу извештај о резултатима испитивања узорака узетих у оквиру Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла из Табеле 1. овог програма, а у складу са документом ILAC G:03/2009 – Смернице за извештавање о усклађености са спецификацијом, када је у питању испитивање узорака на контаминенте.

У случају прекорачења граничних вредности, лабораторије одмах након добијених резултата надлежном органу достављају привремени извештај електронском поштом, а коначни извештај што пре, а најкасније у року од пет дана.

Подаци из привремених извештаја не могу се објављивати нити давати трећим особама, без сагласности надлежног органа.

Извештаји за производе који не прелазе граничне вредности лабораторије достављају надлежном органу најкасније у року од 14 дана од дана пријема узорака.

Лабораторије достављају надлежном органу месечни извештај о спровођењу мониторинга у складу са Табелом 11 – Месечни извештај лабораторије о заprimљеним узорцима и извршеним испитивањима, овог програма.

5. Извештавање

Надлежни орган сачињава извештај о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, у форми збирне табеле, чија је садржина дата у Табели 12 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, овог програма и објављује на интернет страници.

Табела 11 – Месечни извештај лабораторије о заprimљеним узорцима и извршеним испитивањима

Месец и година			Број извештаја о извршеном лабораторијском испитивању	Лабораторија						
Редни број	Шифра узорка	Број записника о узорковању		Категорија хране	Назив производа	Врста испитивања	Нађена вредност	LOQ (где је применљиво)	Изнад граничне вредности (да / не)	Гранична вредност
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.

Табела 12 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла

1	Ред. бр.	
2	Шифра узорка	
3	Датум и место узорковања	
4	Назив и седиште субјекта у пословању храном	
5	Матични број, регистарски број субјекта у пословању храном	
6	Лабораторија	
7	Број извештаја о извршеном лабораторијском испитивању	
8	Категорија хране	
9	Назив производа	
10	Величина производне партије	
11	Затечена количина у тренутку узорковања	
12	Број службених узорака	
13	Резидуе средстава за заштиту биља	Врста испитивања
14	Метали и металоиди	
15	Микотоксини	
16	Порекло етанола (само код воћних ракија)	
17	Хумани вирусни – норовирус	
18	Хумани вирусни – хепатитис А	
19	ГМО	
20	Број усаглашених узорака	
21	Број неусаглашених узорака	
22	Предузете мере	

