

На основу члана 69. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19) и члана 17. став 4. и члана 24. став 2. Закона о Влади („Службени гласник РС”, бр. 55/05, 71/05 – исправка, 101/07, 65/08, 16/11, 68/12 – УС, 72/12, 7/14 – УС, 44/14 и 30/18 – др. закон),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК

о утврђивању Програма мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2022. годину

„Службени гласник РС”, број 45 од 7. априла 2022.

Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2022. 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) *контаминанти* 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 биљног и мешовитог порекла* јесте 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* јесте министарство надлежно за послове пољопривреде;
- 5) *овлашћена, односно службена лабораторија* јесте 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;
- 6) *паковање* јесте 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)* јесте 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 јесте 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* јесте 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* јесте храна која је намењена за исхрану људи у непрерађеном, делимично прерађеном или прерађеном облику, а потиче од биљака;
- 11) *храна мешовитог порекла* јесте 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, пиринчане нудле и приринчани листићи.

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 110-00-00034/2022-09

У Београду, 15. марта 2022. године

Министар,

Бранислав Недимовић, с.р.

ПРОГРАМ МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА ЗА 2022. ГОДИНУ

I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2022. годину („Службени гласник РС“, број 149/20), 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 области пољопривреде, Функција 420 – Пољопривреда, шумарство, лов и риболов, Програмска активност/Пројекат 0002 – Пољопривредна инспекција, Економска класификација 424 – Специјализоване услуге, у износу од 10.000.000 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 349.113.000 динара.

Укупна средства са наведене економске класификације у износу од 359.113.000 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, регистрациону 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. План мониторинга је подељен на храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује пољопривредна инспекција и храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција, а дат је у следећим табелама: у Табели 1 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства акриламида, у Табели 2 –

Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства контаминената, резидуа средстава за заштиту биља и микробиолошке контаминације, у Табели 3 – Пића која се узоркују ради испитивања контаминената и резидуа средстава за заштиту биља, у Табели 4 – Храна биљног порекла која се узоркује ради испитивања присуства контаминената и микробиолошке контаминације и у Табели 5 – Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција за контролу пошиљака на местима царинења ради утврђивања генетичке модификације.

ПЛАН МОНИТОРИНГА ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА

1. ХРАНА БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА КОЈУ УЗОРКУЈЕ ПОЉОПРИВРЕДНА ИНСПЕКЦИЈА

Табела 1 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства акриламида

Ред.бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)					Референтна вредност	Место узорковања	
1	Жита, млински и пекарски производи и тестенина	1.1.	Пекарски производи	1.1.1.	Хлеб	1.1.1.1. Пиенични хлеб	50 µg/kg	Малопродаја
					1.1.1.2. Хлеб од других врста жита	100 µg/kg	Малопродаја	
				1.1.2.	Остали пекарски производи	Пециво од лиснатог теста и квасног (ферментисаног) лиснатог теста – КРОАСАН	–	Пекаре
		1.2.	Готови производи од жита	1.2.1.	Инстант пахуљице	300 µg/kg житарице од целог зрна, експандиране житарице 150 µg/kg производи на бази кукуруза, овса, спелте, јечма и пиринча	Малопродаја	
				1.2.2.	Корн флекс		Малопродаја	
		2	Фини пекарски производи, снек производи, кекс и сродни производи	2.1.	Кекс и сродни производи	2.1.1.	Слана пецива	2.1.1.1. Мале переце
2.1.1.2. Слани штапићи	400 µg/kg						Малопродаја	
2.1.2.	Вафел					2.1.1.3. Вафел производ	350 µg/kg	Малопродаја
						2.1.1.4. Вафел лист	350 µg/kg	Малопродаја
2.2.	Снек производи			2.2.1.	Пржени и сувопечени плодови, семенке и сродни производи	2.2.1.1. Кикирики	–	Малопродаја
						2.2.1.2. Бадем	–	Малопродаја
						2.2.1.3. Лешник	–	Малопродаја
						2.2.1.4. Семенке сунцокрета	–	Малопродаја
						2.2.1.5. Семенке бундеве	–	Малопродаја
							УКУПНО	

Табела 2 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања контаминената, резидуа средстава за заштиту биља и микробиолошке контаминације

Ред. бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)				Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	
1	Жита, млински и пекарски производи и тестенина	1.1.	Млински производи	1.1.1. Млински производи од кукуруза	1.1.1.1. Кукурузно брашно	Афлатоксин В1	2,0 µg/kg	Складишта и млинови
						Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg	
						Фумонизини – сума В1 и В2	2.000 µg/kg	
						Охратоксин А	3,0 µg/kg	
						Деоксиниваленол	1.250 µg/kg	
						Зеараленон	300 µg/kg	
				Т-2 и НТ-2 токсин	Одсуство			
				1.1.1.2. Кукурузни гриз	Афлатоксин В1	2,0 µg/kg	Складишта и млинови	
					Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg		
					Фумонизини – сума В1 и В2	1.400 µg/kg		
					Охратоксин А	3,0 µg/kg		
					Деоксиниваленол	750 µg/kg		
Зеараленон	200 µg/kg							
Т-2 и НТ-2 токсин	Одсуство							
2	Какао и чоколадни производи	2.1. - 2.6.	Какао прах Чоколадни напитака Чоколада са < 50% укупне суве материје какао делова Чоколада са ≥ 50% укупне суве материје какао делова Млечна чоколада са < 30% укупне суве материје какао делова Млечна чоколада са ≥ 30% укупне суве какао масе	Кадмијум	0,60 mg/kg	Малопродаја		
					0,60 mg/kg	Малопродаја		
					0,30 mg/kg	Малопродаја		
					0,80 mg/kg	Малопродаја		
					0,10 mg/kg	Малопродаја		
					0,30 mg/kg	Малопродаја		
3	Чај, биљни чај и њихови производи	3.1.	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	Одсуство	Малопродаја		
		3.2.	Биљни чај			Малопродаја		
4	Воће и поврће	4.1. Воће умерено топлог појаса	4.1.1. Малине (<i>Rubus idaeus</i> L.)	Норовирус и хепатитис А	Одсуство	Складиштење и дистрибуција		
			4.1.2. Купине (<i>Rubus fruticosus</i> L.)					
УКУПНО								

Табела 3 – Пића која се узоркују ради испитивања контаминената и резидуа средстава за заштиту биља

Ред. бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)		Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	
1.	Ракија од воћа	1.1. Ракија од јабуке	Порекло етанола	Одсуство етанола другог порекла	Производња, складиштење и дистрибуција	
			Патулин	50 µg/kg		
		1.2. Ракија од крушке	Порекло етанола	Одсуство етанола другог порекла		
			Патулин	50 µg/kg		
		1.3. Остале ракије од воћа	Порекло етанола	Одсуство етанола другог порекла		
		2.	Вино (укључујући пенушаво вино, осим ликерских вина) и ароматизована вина	1.1. У лименој амбалажи		Охратоксин А
Калај	100 mg/kg влажне масе					
Олово	Производи произведени од плодова бербе од 2001. до 2015. године				0,20 mg/kg влажне масе	
	Производи произведени од плодова бербе од 2016. до 2021. године				0,15 mg/kg влажне масе	
	Производи произведени од плодова бербе 2022. године и надаље			0,10 mg/kg влажне масе		
1.2. У осталој амбалажи	Охратоксин А			2,0 µg/kg		
	Олово			Производи произведени од плодова бербе од 2001. до 2015. године	0,20 mg/kg влажне масе	
				Производи произведени од плодова бербе од 2016. до 2021. године	0,15 mg/kg влажне масе	
				Производи произведени од плодова бербе 2022. године и надаље	0,10 mg/kg влажне масе	
	3.			Нискоалкохолна пића	3.1. Сајдер (cider)	Патулин
		Олово	Производи произведени од плодова бербе од 2001. до 2015. године			0,20 mg/kg влажне масе
Производи произведени од плодова бербе од 2016. до 2021. године			0,15 mg/kg влажне масе			
Производи произведени од плодова бербе 2022. године и надаље			0,10 mg/kg влажне масе			
3.2. Пери (perry)		Олово	Производи произведени од плодова бербе од 2001. до 2015. године		0,20 mg/kg влажне масе	
			Производи произведени од плодова бербе од 2016. до 2021. године		0,15 mg/kg влажне масе	
			Производи произведени од плодова бербе 2022. године и надаље		0,10 mg/kg влажне масе	
			Производи произведени од плодова бербе 2022. године и надаље		0,10 mg/kg влажне масе	

НАСТАВАК ТАБЕЛЕ 3.

Ред. бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)		Опасност	Гранична вредност	Место узорковања		
3.	Нискоалкохолна пића	3.3. Воћна вина	Охратоксин А		2,0 µg/kg	Производња, складиштење и дистрибуција	
			Олово	Производи произведени од плодова бербе од 2001. до 2015. године	0,20 mg/kg влажне масе		
				Производи произведени од плодова бербе од 2016. до 2021. године	0,15 mg/kg влажне масе		
				Производи произведени од плодова бербе 2022. године и надаље	0,10 mg/kg влажне масе		
4.	Пиво	4.1. У лименој амбалажи	Калај		100 mg/kg влажне масе	Производња, складиштење и дистрибуција	
			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				
		4.2. У осталој амбалажи	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				
5.	Воћни сокови и сродни производи	5.1. Воћни сокови	Патулин		50 µg/kg	Производња, складиштење и дистрибуција	
			Олово	Искључиво од бобичастог и ситног воћа			0,05 mg/kg влажне масе
				Од воћа, осим бобичастог и ситног воћа			0,03 mg/kg влажне масе
		5.2. Воћни нектари	Патулин		50 µg/kg		
			Олово	Искључиво од бобичастог и ситног воћа			0,05 mg/kg влажне масе
				Од воћа, осим бобичастог и ситног воћа			0,03 mg/kg влажне масе
					УКУПНО		

2. ХРАНА БИЉНОГИ МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА КОЈУ УЗОРКУЈЕ ФИТОСАНИТАРНА ИНСПЕКЦИЈА

Табела 4 – Храна биљног порекла која се узоркује ради испитивања присуства контаминената и микробиолошке контаминације

Ред.бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)			Опасност	Гранична вредност	Место узорковања
1.	Воће и поврће	4.1. Воће умерено топлог појаса	4.1.1. <i>Малине (Rubus idaeus L.)</i>	Норовирус и хепатитис А	Одсуство	Примарна производња
			4.1.2. <i>Купине (Rubus fruticosus L.)</i>			
2.	Жита, млински и пекарски производи и тестенина	2.1. Жита за индустријску прераду	2.1.1. <i>Непрерађени кукуруз (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)</i>	Афлатоксин Б1	5,0 µg/kg	Складиштење и дистрибуција
				Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	10,0 µg/kg	
				Охратоксин А	5,0 µg/kg	
				Деоксиниваленол	1.750 µg/kg	
				Зеараленон	350 µg/kg	
				Фумонозини – сума В1 и В2	4.000 µg/kg	
				Т-2 и НТ-2 токсин	Одсуство	
УКУПНО	300					

Табела 5 – Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција за контролу пошиљака на местима царињења ради утврђивања генетичке модификације

Ред. бр.	Предмет испитивања (група, подгрупа и производ)				Гранична вредност	Место узорковања
1.	Жита, млински и пекарски производи и тестенина	1.1.	Готови производи од жита	<i>1.1.1. Корн флекс</i>	> 0,9% примеса генетички модификованог организма и примеса пореклом од генетички модификованог организма	Места царињења
		1.2.	Инстант резанци	<i>1.2.1. Пиринчане нудле</i>		
				<i>1.2.2. Пиринчани листови</i>		
1.3.	Жита за људску употребу	<i>1.3.1. Кукуруз кокичар</i>				
2.	Производ и од воћа и поврћа	2.1.	Стерилисано поврће	<i>2.1.1. Кукуруз шећерац у лименој и стакленој амбалажи</i>	> 0,9% примеса генетички модификованог организма и примеса пореклом од генетички модификованог организма	Места царињења
3.	Фини пекарски производи	3.1.	Кекс и сродни производи	<i>3.1.1. Кекс и крекери са сојиним и кукурузним брашном</i>		
4.	Остали пољопривредни и прехранбени производи	4.1.	<i>Тофу сир, кобасице од соје и хамбургери од соје</i>			

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. март 2006. године, стр. 12), и то Анекса 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 6 – Дељење производних партија на подпартије у зависности од тежине производне партије дате су величине збирног узорка у зависности од величине производне партије.

Табела 6 – 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 7			

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 6 овог програма. Имајући у виду да тежина производне партије није увек једнака збиру тежине подпартија, тежина подпартија може прећи наведену тежину за највише 20%. У случају да се производна партија не може физички раздвојити на подпартије, 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 7 – 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 10 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 7 – 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 хране биљног и мешовитог порекла ради испитивања елемената у траговима (кадмијум)

3.1.2.1. Подела производне партије на подпартије

Велике производне партије деле се на подпартије под условом да се подпартија може и физички одвојити. За храну која се продаје у расутом стању (нпр. житарице) за поделу производне партије на подпартије примењује се Табела 8. За остале производе примењује се Табела 9. Узимајући у обзир да маса производне партије није увек тачан збир маса подпартија, маса подпартије може прећи доле наведену масу за највише 20 %.

Табела 8.
Подела производних партија на подпартије за храну која се продаје у расутом стању

Маса производне партије (у t)	Маса (у t) или број подпартија
≥ 1.500	500 t
> 300 и < 1.500	3 подпартије
≥ 100 и ≤ 300	100 t
<100	-

Табела 9.
Подела производних партија на подпартије за осталу храну

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

3.1.2.2. Број појединачних узорака

Збирни узорак треба да буде тежак најмање 1 kg или 1 литар, 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 подпартије наведен је у Табели 10.

Табела 10.
Минималан број појединачних узорака који се узима из производне партије или подпартије

Маса или запремина производне партије/подпартије (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 великим паковањима, производне партије или подпартије 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 контаминенти равномерно распоредити кроз целу производну партију или подпартију или другачије речено да је наведени контаминент хомогено дистрибуиран у датој производној партији или подпартији. Довољно је узети три појединачна узорка из производне партије или подпартије 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 литар. Свако одступање од ове методе уноси се у записник.

Ако се производна партија или подпартија састоји од појединачних паковања или јединица, број паковања или јединица узима се у складу са Табелом 11.

Табела 11.
Број паковања или јединица (појединачних узорака) који се узоркују за збирни узорак, кад се производна партија или подпартија састоји од појединачних паковања или јединица

Број паковања или јединица у производној партији/подпартији	Број паковања или јединица које треба узети
≤ 25	најмање 1 паковање или јединица
26 до 100	око 5%, а најмање 2 паковања или 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 (на пример због облика паковања, оштећења у производној партији и сл.) или када није могуће применити горе наведену методу узорковања, може се вршити алтернативном методом, под условом да је та метода репрезентативна за узорковану производну партију или подпартију и да је у потпуности документована.

3.1.3. Захтеви у погледу узорковања хране биљног и мешовитог порекла ради праћења нивоа акриламида у храни

3.1.3.1. Узорак треба да буде репрезентативан за узорковани лот/серију.

3.1.3.2. Субјекти у пословању храном осигуравају спровођење репрезентативног узорковања и анализе својих производа у погледу присуства акриламида, ради провере ефикасности мера за ублажавање ефеката, тј. да ли су нивои акриламида доследно испод нивоа референтних вредности.

3.1.3.3. Субјекти у пословању храном осигуравају узимање репрезентативног узорка за сваку врсту производа ради анализе концентрације акриламида. „Врста производа“ обухвата групе производа са истоветним или сличним састојцима, рецептурама, поступцима и/или контролним поступцима ако они могу потенцијално утицати на нивое акриламида у готовом производу. У оквиру програма праћења као приоритети се постављају врсте

производа који су показали потенцијал за прекорачење нивоа референтне вредности, а ако су оствариве друге мере за ублажавање ефеката, програми треба да су засновани на ризику.

3.1.4. Узорковање остале хране биљног и мешовитог порекла

Узорковање ради испитивања резидуа средстава за заштиту биља се спроводи у складу са посебним прописом којим се уређују методе узорковања и испитивања хране ради утврђивања остатака средстава за заштиту биља.

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

3.2. Обележавање и паковање узорка

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 узорка хране чија је садржина дата у Табели 12 – Записник о узимању узорка хране у оквиру Програма мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2022. годину, овог програма.

Табела 12 – Записник о узимању узорка хране у оквиру Програма мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2022. годину

 Република Србија МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ Број: _____ Датум: _____ 2022. године Нови Београд				
ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА ХРАНЕ У ОКВИРУ ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА ЗА 2022. ГОДИНУ				
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 Крагујевац	<input type="checkbox"/>
			Одсек фитосанитарне инспекције Ниш	<input type="checkbox"/>
	Одељење граничне фитосанитарне инспекције	Одсек граничне фитосанитарне инспекције за контролу пошиљака на местима царињења	<input type="checkbox"/>	
		Одељење пољоприведне инспекције за безбедност хране биљног порекла	<input type="checkbox"/>	

I. Надлежна и	Сектор пољопривредне инспекције		Одељење пољоприведне 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 пекари, производном погону и сл.):		
	Производња	<input type="checkbox"/>			
	Прерада	<input type="checkbox"/>		Ако је обележено Складиште овде прецизирати (на пример да ли се ради о млину, силосу, магацину меркантилне зрнасте робе – кукуруз и сл.):	
	Велепродаја	<input type="checkbox"/>			
	Складиште	<input type="checkbox"/>		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.):	
Дистрибуција	<input type="checkbox"/>				
I. Надлежна инспекција	Назив субјекта у пословању храном, адреса и статус		<input type="checkbox"/> Правно лице <input type="checkbox"/> Предузетник <input type="checkbox"/> Физичко лице		
	Матични број		Регистрациони број (из Централног регистра објеката или Регистра пољопривредних газдинстава или оба, у зависности од статуса субјекта):		

I. Надлежна инспекција	Број телефона:	Е-mail:
	(Овде уписати додатне информације о месту узорковања, уколико их има, а да претходно нису поменуте)	

II. Информације о узорку	Трговачки назив хране/производа				
	Категорија хране/производа				
	Природа производа	Непрерађен (сиров/свеж/непрерађен)	<input type="checkbox"/>	<i>(нпр. јабука, мандарина, цело зрно ражи, сирово млеко)</i>	
		Замрзнут (сиров/замрзнут/непрерађен)	<input type="checkbox"/>	<i>(нпр. замрзнути спанаћ, воће и сл.)</i>	
		Прерађен	<input type="checkbox"/>	<i>(уписати одговарајући ниво прераде из табеле*) на крају обрасца записника)</i>	
	Органски производ		<input type="checkbox"/> Да	<input type="checkbox"/> Не	
	Тип паковања		<input type="checkbox"/> Неупаковано/расуто стање/ринфуз	<input type="checkbox"/> Упаковано	
	Нето количина <i>(ако се ради о упакованом производу)</i>				
	Врста паковања <i>(ако се ради о упакованом производу)</i>				
Укупан број узорака (јединица узорка):					
Количина индивидуалног узорка (kg, l, јединице):					
II. Информације о узорку	Датум производње:				
	Рок употребе:				
	Земља порекла:				
	Произвођач/Увозник/Паковалац				

II. Информације о узорку	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"/> Случајни узорак	<input type="checkbox"/> Циљани узорак	<input type="checkbox"/> Сумњиви узорак
	Шифра узорка:			
	Датум и време узорковања:			
<i>(Овде уписати додатне информације о узорку, уколико их има, коментаре и сл.):</i>				
III. Параметри испитивања из Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла <i>(Обележити број табеле и редни број из одговарајуће табеле)</i>				
<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"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 11 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 13 <input type="checkbox"/> 14 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <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
<p><i>Један примерак записника задржава инспектор, а по један примерак се доставља овлашћеној/службеној лабораторији и субјекту у пословању са храном.</i></p> <p>Напомене:</p>			

*) ТАБЕЛА – ПРЕРАЂЕНИ ПРОИЗВОДИ
„ПРОИЗВОДЊА УЉА“, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – ДЕВИЧАНСКО УЉЕ НАКОН ХЛАДНОГ ЦЕЂЕЊА“, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – ХЛАДНО ЦЕЂЕЊЕ“, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – ТОПЛО ЦЕЂЕЊЕ“, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – РАФИНИСАНО УЉЕ“
„МЛЕВЕЊЕ“, „МЛЕВЕЊЕ – НЕПРЕРАЂЕНО БРАШНО“, „МЛЕВЕЊЕ – РАФИНИСАНО БРАШНО“, „МЛЕВЕЊЕ – МЕКИЊЕ“
„ПОЛИРАЊЕ“
„ПРЕРАЂЕНИ ПРОИЗВОД“
„ПРЕРАДА 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 °C.

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 кварању 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 узорка 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 ознакама 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 узорка 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 узорка 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 узорка 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 узорка.

Лабораторије достављају надлежном органу месечни извештај о спровођењу мониторинга у складу са Табелом 13 – Месечни извештај лабораторије о запримљеним 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 14 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, овог програма и објављује на интернет страници.

Табела 13 – Месечни извештај лабораторије о запримљеним узорцима и извршеним испитивањима

Месец и година			Лабораторија							
Редни број	Шифра узорка	Број записника о узорковању	Број извештаја о извршеном лабораторијском испитивању	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 14 – 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
Врста испитивања	
13	Резидуе средстава за заштиту биља
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