

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 2025. годину

"Службени гласник РС", број 32 од 14. априла 2025.

Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2025. 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) *контаминент* јесте супстанца која није намерно додата храни, а која је у тој храни присутна као резултат производње (укључујући радње у ратарству, сточарству и ветерини), израде, прераде, припреме, обраде, паковања, транспорта или складиштења те хране, или као резултат контаминације животне средине и не обухвата стране материје, као што су, на пример, фрагменти инсеката, животињска длака и слично;

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

6) *паковање* јесте упакована храна биљног и мешовитог порекла која је 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, у складу са 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 производњу, складиштење и дистрибуцију и продају на мало 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: спанаћ свеж, спанаћ прерађен, дубоко замрзнут или замрзнут, кукурузно брашно, кукуруз кокичар, паленту, кукурузни скроб, производе од соје (тофу сир, kobасице, хамбургери, комадићи, мрвице од соје, млеко од соје, јогурт од соје, соја сос), производе од пиринча (пиринчано млеко, пиринчане нудле, пиринчани листићи), плави патлиџан пореклом из Републике Индије и Народне Републике Бангладеш и папаја пореклом из Народне Републике Кине и са територије Северне Америке и Јужне Америке.

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 храни која није безбедна 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 ЕУ (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) циљеве спровођења Програма мониторинга;
- 2) структуру органа и организација за спровођење Програма мониторинга;
- 3) План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, којим се прописује узимање узорак за одређена испитивања;
- 4) мере које ће се предузети у случају присуства одређених опасности;
- 5) потребна средства за финансирање Програма мониторинга;
- 6) друге параметре од значаја за спровођење Програма мониторинга, и то:
 - (1) узимање, обележавање, паковање, чување и транспорт узорак,
 - (2) испитивање узорак у лабораторији,
 - (3) извештавање.

Члан 6.

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

Број 000556425 2025 14840 007 001 012 001

У Београду, 10. априла 2025. године

Министар,

др **Александар Мартиновић**, с.р.

ПРОГРАМ МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА ЗА 2025. ГОДИНУ

I. ЦИЉЕВИ СПРОВОЂЕЊА ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА

Циљеви спровођења Програма мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2025. годину (у даљем тексту: Програм 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 који се користе за анализу ризика за поједине врсте и категорије хране и на тај начин допринос повећању заштите здравља и других интереса потрошача;
- 3) провера важећих стандарда и максимално дозвољених количина прописаних за поједине врсте и категорије хране.

II. СТРУКТУРА ОРГАНА И ОРГАНИЗАЦИЈА ЗА СПРОВОЂЕЊЕ ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА

Програм мониторинга спроводи надлежни орган преко пољопривредних и фитосанитарних инспектора.

Лабораторијска испитивања спроводе лабораторије које су изабране путем конкурса у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

III. 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, и то:

1) за храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује пољопривредна инспекција у Табели 1.1 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства акриламида, Табели 1.2 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства контаминената, резидуа средстава за заштиту биља, микробиолошке контаминације и адитива и Табели 1.3 – Пића која се узоркују ради испитивања одређених контаминената и резидуа средстава за заштиту биља;

2) за храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција у Табели 2.1 – Храна биљног порекла која се узоркује ради испитивања присуства одређених контаминената и микробиолошке контаминације, Табели 2.2 – Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција ради утврђивања садржаја нитрата и Табели 2.3 – Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција ради утврђивања садржаја генетичке модификације.

1. Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује пољопривредна инспекција

Табела 1.1.

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

Ред. бр.	Храна која се испитује	Референтна вредност	Место узорковања	Број узорака
1.	КЕКС НА БАЗИ ПШЕНИЦЕ	350 µg/kg	Продаја на мало	10
2.	ЧАЈНО ПЕЦИВО НА БАЗИ ПШЕНИЦЕ	350 µg/kg	Продаја на мало	10
3.	ДВОПЕК НА БАЗИ ПШЕНИЦЕ	350 µg/kg	Продаја на мало	10
			УКУПНО	30

Табела 1.2.

Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства контаминената, резидуа средстава за заштиту биља, микробиолошке контаминације и адитива

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
1.	КУКУРУЗ КОКИЧАР	Сума атропина и скополамина	5,0 µg/kg	Продаја на мало	10
2.	КУКУРУЗНО БРАШНО	Фумонизини – сума В1 и В2	1.000 µg/kg	Продаја на мало	10
		Деоксиниваленол	750 µg/kg		
		Зеараленон	75 µg/kg		
3	ЖИТА ЗА ДОРУЧАК НА БАЗИ КУКУРУЗА ИЛИ СНЕК ПРОИЗВОДИ НА БАЗИ КУКУРУЗА	Фумонизини – сума В1 и В2	800 µg/kg	Продаја на мало	10
4.	ПШЕНИЧНО БРАШНО	Афлатоксин В1	2,0 µg/kg	Продаја на мало	15
		Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg		
		Деоксиниваленол	750 µg/kg		

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
		Зеараленон	75 µg/kg		
5.	ТЕСТЕНИНА ПШЕНИЧНА (СУВА)	Деоксиниваленол	750 µg/kg	Продаја на мало	10
6.	ПШЕНИЧНИ ХЛЕБ	Деоксиниваленол	500 µg/kg	Продаја на мало	10
7.	ВАЉАНИ ПИРИНАЧ КОЈИ НИЈЕ ДЕЛИМИЧНО СКУВАН (полирани или бели пиринач)	Неоргански арсен (сума As ^(III) и As ^(V))	0,15 mg/kg	Продаја на мало	10
8.	ЕКСПАНДИРАНИ ПРОИЗВОДИ ОД ПИРИНАЧА	Неоргански арсен (сума As ^(III) и As ^(V))	0,3 mg/kg	Продаја на мало	10
9.	СПАНАЋ – ПРЕРАЂЕНИ, ДУБОКО ЗАМРЗНУТИ ИЛИ ЗАМРЗНУТИ из домаће производње	Нитрати	2.000 mg/kg	Продаја на мало	5
10.	СМРЗНУТО ПОВРЋЕ	Остаци средстава за заштиту биља	(¹)	Продаја на мало	15
11.	СУШЕНА СМОКВА	Афлатоксин В1	6,0 µg/kg	Продаја на мало	5
		Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	10,0 µg/kg		
		Охратоксин А	2 µg/kg		
		E220 (сумпор-диоксид)	2.000 mg/kg		
12.	СУШЕНА ШЉИВА (са коштицом или откоштана)	Афлатоксин В1	2,0 µg/kg	Продаја на мало	15
		Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg		
		Охратоксин А	2 µg/kg		
		E220 (сумпор-диоксид)	2.000 mg/kg		
13.	СУШЕНА КАЈСИЈА	Афлатоксин В1	2,0 µg/kg	Продаја на мало	5
		Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg		
		Охратоксин А	2 µg/kg		
		E220 (сумпор-диоксид)	2.000 mg/kg		
14.	СМРЗНУТА МАЛИНА	Норовирус и хепатитис А	Одсуство	Складиштење и дистрибуција	40
		Кадмијум	0,040 mg/kg		
15.	СМРЗНУТЕ КУПИНЕ	Норовирус и хепатитис А	Одсуство	Складиштење и дистрибуција	15
		Остаци средстава за заштиту биља	(¹)	Продаја на мало	15
16.	СВЕЖЕ БОБИЧАСТО И СИТНО ВОЋЕ	Кадмијум	0,03 mg/kg	Продаја на мало	Укупно 15, од чега:

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
					– боровница – 5 – јагода – 5 – купина – 5
17.	ОРАХ БЕЗ ЉУСКЕ	Афлатоксин В1	2,0 µg/kg	Продаја на мало	10
		Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg		
18.	КИКИРИКИ БЕЗ ЉУСКЕ	Афлатоксин В1	2,0 µg/kg	Продаја на мало	10
		Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg		
19.	ЦРВЕНА МЛЕВЕНА ЗАЧИНСКА ПАПРИКА (љута или слатка)	Кадмијум	0,020 mg/kg	Продаја на мало	10
		Охратоксин А	20 µg/kg		
20.	МЛЕВЕНИ ЦРНИ БИБЕР	Олово	0,60 mg/kg	Продаја на мало	10
		Бензо(а)пирен	10,0 mg/kg		
		Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антрацена, бензо(б) флуорантена и кризена	50,0 mg/kg		
21.	Јестиво рафинисано уље – ОД СУНЦОКРЕТА	Бензо(а)пирен	2,0 mg/kg	Продаја на мало	5
		Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антрацена, бензо(б) флуорантена и кризена	10,0 mg/kg		
		Сума монохлорпропан-1,2-диола (3-MCPD) и естара масних киселина 3-MCPD, изражена као 3-MCPD)	1.250µg/kg		
		Сума диоксида (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g)	0,75 pg/g масти		
		Сума диоксида и диоксинима сличних РСВ-ија (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g)	1,25 pg/g масти		
		Сума РСВ-ија који нису слични диоксинима (ng/g)	40 ng/g масти		
22.	ЈЕСТИВО МАСЛИНОВО УЉЕ	Бензо(а)пирен	2,0 mg/kg	Продаја на мало	Укупно 5, од чега: – девичанско (virgino) – 2 – маслиново уље – 1 – уље комине маслине – 2
		Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антрацена, бензо(б) флуорантена и кризена	10,0 mg/kg		
		Сума монохлорпропан-1,2-диола (3-MCPD) и естара масних киселина 3-MCPD, изражена као 3-MCPD)	1.250µg/kg		
		Сума диоксида (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g)	0,75 pg/g масти		
		Сума диоксида и диоксинима сличних РСВ-ија (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g)	1,25 pg/g масти		
		Сума РСВ-ија који нису слични диоксинима (ng/g)	40 ng/g масти		
23.	БИЉНИ ЧАЈ	Остаци средстава за заштиту биља	(¹)		

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност		Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
		Пироли-зидински алкалоиди	Биљни чајеви (сушени производ) од роибоса, аниса (<i>Pimpinella anisum</i>), матичњака, мајчине душице, питоме нане, биљке <i>Aloysia citrodora</i> (осушени производ) и мешавина која се састоје искључиво од тог сушеног биља ⁽²⁾	400 µg/kg	Продаја на мало	15
			Биљни чајеви (сушени производ) ⁽²⁾ , осим претходно наведених	200 µg/kg		
24.	ЧАЈ (<i>Camellia sinensis</i>)	Перхлорат		0,75 mg/kg	Продаја на мало	10
		Пироли-зидински алкалоиди	Чај (<i>Camellia sinensis</i>) ⁽²⁾ (сушени производ)	150 µg/kg		
25.	ЧОКОЛАДА са < 50% укупне суве материје какао делова и млечна чоколада са ≥ 30% укупне суве материје какао делова	Кадмијум		0,3 mg/kg	Продаја на мало	15
26.	ДЕКОРАЦИЈЕ ЗА КОЛАЧЕ	E131, E132, E 133		Одсуство	Продаја на мало	10
⁽¹⁾ У складу са прописом којим се уређују максималне количине остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње.					УКУПНО	315
⁽²⁾ Видети напомене које се односе на појам „биљни чај (осушени производ)” и „чај (<i>Camellia sinensis</i>) (осушени производ)” у пропису којим се уређују максималне концентрације одређених контаминената у храни.						

Табела 1.3.

Пића која се узоркују ради испитивања одређених контаминената и резидуа средстава за заштиту биља

Ред. бр.	Пиће које се испитује	Опасност		Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
1.	ВОЋНИ СОКОВИ, ВОЋНИ СОКОВИ ОД КОНЦЕНТРИСАНИХ ВОЋНИХ СОКОВА, КОНЦЕНТРИСАНИ ВОЋНИ СОКОВИ И ВОЋНИ НЕКТАРИ (осим од бобичастог и ситног воћа)	Патулин		50 µg/kg	Продаја на мало	10
		Олово		0,03 mg/kg влажне масе		
		Неоргански арсен (сума As ^(III) и As ^(V))		0,020 mg/kg		
2.	ВИНО (осим у лименој амбалажи)	Остаци средстава за заштиту биља		⁽³⁾	Производња, складиштење и дистрибуција	40
		Охратоксин А		2,0 µg/kg		
		Оло-во	Од плодова бербе од 2001. до 2015. г.	0,20 mg/kg влажне масе		
			Од плодова бербе од 2016.	0,15 mg/kg влажне		

Ред. бр.	Пиће које се испитује	Опасност		Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
			до 2021. г.	масе		
			Од плодова бербе 2022. године и надаље	0,10 mg/kg влажне масе		
3.	РАКИЈА ОД ЈАБУКЕ	Порекло етанола		Одсуство етанола другог порекла	Производња, складиштење и дистрибуција	10
		Патулин		50 µg/kg		
4.	РАКИЈА ОД КРУШКЕ	Порекло етанола		Одсуство етанола другог порекла	Производња, складиштење и дистрибуција	10
		Патулин		50 µg/kg		
5.	ОСТАЛЕ РАКИЈЕ ОД ВОЋА	Порекло етанола		Одсуство етанола другог порекла	Производња, складиштење и дистрибуција	60
6.	ОСВЕЖАВАЈУЋА БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА У ЛИМЕНОЈ АМБАЛАЖИ	Калај (неоргански)		100 mg/kg влажне масе	Производња, складиштење и дистрибуција	20
7.	НИСКОАЛКОХОЛНА ПИЋА – БРИЗЕР и РАДЛЕР	Остаци средстава за заштиту биља		(³)	Продаја на мало	12
8.	ВОЋНА ВИНА	Остаци средстава за заштиту биља		(³)	Продаја на мало	10
		Олово	Од плодова бербе од 2001. до 2015. г.	0,20 mg/kg влажне масе		
			Од плодова бербе од 2016. до 2021. г.	0,15 mg/kg влажне масе		
			Од плодова бербе 2022. године и надаље	0,10 mg/kg влажне масе		
9.	ПИВО	У лименој амбалажи	Калај (неоргански)	100 mg/kg влажне масе	Продаја на мало	15
			Остаци средстава за заштиту биља	(³)		
		У осталој амбалажи	Остаци средстава за заштиту биља	(³)		15
(³) У складу са прописом којим се уређују максималне количине остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње.					УКУПНО	202

2. Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција

Табела 2.1.

Храна биљног порекла која се узоркује ради испитивања присуства одређених контаминената и микробиолошке контаминације

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност		Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
1.	МАЛИНЕ – СВЕЖЕ	Норовирус и хепатитис А		Одсуство	Примарна производња	150
		Кадмијум		0,040 mg/kg		
2.	КУПИНЕ – СВЕЖЕ	Норовирус и хепатитис А		Одсуство	Примарна производња	50
		Кадмијум		0,030 mg/kg		
3.	СПАНАЋ – СВЕЖ	Нитрати		3.500 mg NO ₃ /kg	Примарна производња	30
4.	ЗЕЛЕНА САЛАТА ТИПА АЈСБЕРГ (Iceberg) – СВЕЖА	Нитрати	Произведена у затвореном	2.500 mg NO ₃ /kg	Примарна производња	30
			Произведена на отвореном	2.000 mg NO ₃ /kg		30
5.	РУКОЛА – СВЕЖА	Нитрати	Произведена од 1. октобра до 31. марта	7.000 mg NO ₃ /kg	Примарна производња	30
			Произведена од 1. априла до 30. септембра	6.000 mg NO ₃ /kg		30
6.	КУКУРУЗ – НЕПРЕРАЂЕНИ	Афлатоксин Б1		5,0 µg/kg	Складиштење и дистрибуција	250
		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		
					УКУПНО	600

Табела 2.2.

Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција ради утврђивања садржаја нитрата

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
1.	СПАНАЋ – ПРЕРАЂЕНИ, ДУБОКО ЗАМРЗНУТИ ИЛИ ЗАМРЗНУТИ	Нитрати	2.500 mg NO ₃ /kg	Места царињења	30
2.	СПАНАЋ – СВЕЖ	Нитрати	3.500 mg NO ₃ /kg	Гранични прелази	30
				УКУПНО	60

Табела 2.3.

Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција ради утврђивања садржаја генетичке модификације

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
1.	КУКУРУЗНО БРАШНО	Утврђивање генетичке модификације СКРИНИНГ МЕТОДОМ	> 0,9% примеса генетички модификованог организма и примеса пореклом од генетички модификованог организма	Места царинења	5
2.	КУКУРУЗ КОКИЧАР				5
3.	ПАЛЕНТА				5
4.	КУКУРУЗНИ СКРОБ				5
5.	КУКУРУЗНИ ЧИПС				5
6.	ТОФУ СИР, КОБАСИЦЕ, ХАМБУРГЕРИ, КОМАДИЋИ, МРВИЦЕ ОД СОЈЕ				10
7.	МЛЕКО ОД СОЈЕ, ЈОГУРТ ОД СОЈЕ				5
8.	СОЈА СОС				5
9.	ПИРИНЧАНО МЛЕКО				5
10.	ПИРИНЧАНЕ НУДЛЕ и ПИРИНЧАНЕ ГАЛЕТЕ				5
11.	ПЛАВИ ПАТЛИЦАН пореклом из Републике Индије и Народне Републике Бангладеш			Гранични прелази	5
12.	ПАПАЈА пореклом из Народне Републике Кине и са територије Северне Америке и Јужне Америке				5
				УКУПНО	65

IV. МЕРЕ КОЈЕ ЋЕ СЕ ПРЕДУЗЕТИ У СЛУЧАЈУ ПРИСУСТВА МИКРОБИОЛОШКИХ И ХЕМИЈСКИХ ОПАСНОСТИ

У случају присуства микробиолошких и хемијских опасности, односно неусаглашености са прописаним вредностима, надлежни орган узимајући у обзир степен неусаглашености и претходне случајеве неусаглашености истог субјекта у пословању храном, налаже мере и спроводи радње, које се могу односити на:

- 1) узимање службених узорака, ако је то потребно да би се осигурала безбедност хране;
- 2) забрану стављања у промет хране, ако је то примењиво;
- 3) забрану рада или затварање читавог објекта за производњу хране или једног њеног дела на одређен временски период;
- 4) употребу хране биљног и мешовитог порекла у сврху која се разликује од њене првобитне намене;
- 5) друге мере и предузима друге одговарајуће радње.

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

V. ПОТРЕБНА СРЕДСТВА ЗА ФИНАНСИРАЊЕ ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга хране биљног и мешовитог порекла за 2025. годину обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2025. годину („Службени гласник РС”, број 94/24), 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 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 660.113.000 динара, која се расподељују 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. На мониторинг хране биљног и мешовитог порекла расподељено је 8.500.000 динара.

VI. ДРУГИ ПАРАМЕТРИ ОД ЗНАЧАЈА ЗА СПРОВОЂЕЊЕ ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА

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

1.1. 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 спроводи испитивање тих узорака.

Узорци хране за испитивање остатака средстава за заштиту биља узимају се у складу са посебним прописом којим се уређују методе узорковања и испитивања хране ради утврђивања остатака средстава за заштиту биља.

Узорци хране за испитивање контаминената узимају се у складу са прописом којим се уређују методе узорковања и испитивања хране ради утврђивања присуства и нивоа одређених контаминената.

1.2. Обележавање и паковање узорака

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

Узорци се пакују у чисте пластичне кесе/посуде које пружају адекватну заштиту од контаминације, од губитка анализата и од оштећења у транспорту, и то на следећи начин:

1) узорци неупакованих производа се стављају директно у чисте пластичне кесе/ посуде;

2) узорци упакованих производа се не отпакују, већ се остављају у њиховом оригиналном паковању, а затим стављају у чисте пластичне кесе/посуде.

Кесе/посуде са узорцима се пакују у чисте, јаке картонске кутије или натрон вреће, а које се потом запечате и јасно означе. Лакши узорци се стављају на врх, а тежи на дно.

Узорци се достављају лабораторији уз записник и/или налог за испитивање.

1.3. Чување и транспорт узорака

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

Узорци за микробиолошка испитивања транспортују се на начин да транспортна посуда и/или возило за транспорт одржава 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 се допремају у лабораторију у што краћем временском периоду, не дужем од 24 часа од тренутка узимања. Током транспорта и чувања замрзнутих узорака до испитивања не сме доћи до замрзавања. Категорије хране које су подложне кварињу 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.

2. 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, при чему наводи следеће податке: начин достављања (на пример лично, курирска служба и сл.), у чему је узорак достављен (на пример 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.), да ли је узорак оштећен или не. Затим се узорак фотографише тако да се види декларација или друге ознаке ако их има, као и присутна оштећења узорка, ако их има. Опис узорка и фотографија се, по потреби, достављају надлежном органу уз извештај о извршеном испитивању.

Када је у питању испитивање узорака на остатке 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 остатака 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 остатака достављају се одвојено, уколико се мере појединачно.

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

Када је у питању испитивање узорака на контаминенте, лабораторије достављају надлежном органу извештај о резултатима испитивања узорака узетих у оквиру Програма мониторинга у складу са документом ILAC G8:09/2019 – Смернице за извештавање о усклађености са спецификацијом.

У случају прекорачења граничних вредности лабораторија доставља надлежном органу привремени извештај електронском поштом одмах након добијених резултата, 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 3 – Месечни извештај лабораторије о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла за 2025. годину.

3. Извештавање

Надлежни орган сачињава извештај о спроведеном Плану мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, у форми збирне табеле, чија је садржина дата у Табели 4 – Извештај о спроведеном Плану мониторинга хране биљног и мешовитог порекла за 2025. годину, овог програма и објављује на интернет страници.

Табела 3.

Месечни извештај лабораторије о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла за 2025. годину

Табела 4.

Извештај о спроведеном Плану мониторинга хране биљног и мешовитог порекла за 2025. годину

Година	2025.	Месец		Лабораторија				
Редни број узорка								
Шифра узорка								
Број записника о узорковању								
Број извештаја о извршеном лабораторијском испитивању								
Категорија хране								
Назив производа								

Врста испитивања	Нитрати					
	Метали (уписати који метал)					
	Микотоксини (уписати који микотоксин)					
	Акриламид					
	Бензо(а)пирен					
	Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антрацена, бензо(б) флуорантена и кризена					
	Сума монохлорпропан-1,2-диола (3-MCPD) и естара масних киселина 3-MCPD, изражена као 3-MCPD)					
	Сума диоксина (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g)					
	Сума диоксина и диоксинима сличних PCB (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g)					
	Сума PCB који нису слични диоксинима (ng/g)					
	Пиролизидински алкалоиди					
	Сума атропина и скополамина					
	Норовирус и хепатитис А					
	Остаци средстава за заштиту биља					
	ГМО					
	Порекло етанола					
Адитив (уписати који адитив)						
Нађена вредност						
LOQ (где је применљиво)						
Изнад граничне вредности		☐ да ☐ не	☐ да ☐ не	☐ да ☐ не	☐ да ☐ не	☐ да ☐ не
Гранична вредност						
Редни број						
Категорија хране						
Назив производа						
Број узетих службених узорака						
Врста испитивања	Нитрати					
	Метали (уписати који метал)					
	Микотоксини (уписати који микотоксин)					
	Акриламид					
	Бензо(а)пирен					
	Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антрацена, бензо(б) флуорантена и кризена					
	Сума монохлорпропан-1,2-диола (3-MCPD) и естара масних киселина 3-MCPD, изражена као 3-MCPD)					
	Сума диоксина (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g)					

■