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 2026. годину

"Службени гласник РС", број 53 од 12. јуна 2026.

Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2026. 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.

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 4.

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 узорака 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 узорака,

(2) испитивање узорака у лабораторији,

(3) извештавање.

Члан 5.

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

Број 001539107 2026 14840 007 001 012 001

У Београду, 9. јуна 2026. године

Министар,

проф. др **Драган Гламочић,** с.р.

ПРОГРАМ
МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА ЗА 2026. ГОДИНУ

I. ЦИЉЕВИ СПРОВОЂЕЊА ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА

Циљеви спровођења Програма мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2026. 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 контаминената, резидуа средстава за заштиту биља, микробиолошке контаминације, адитива и алергена и у Табели 1.2. – Алкохолна и безалкохолна пића која се узоркују ради испитивања одређених контаминената и резидуа пестицида;

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 и пића која се узоркују ради испитивања присуства контаминената, резидуа средстава за заштиту биља, микробиолошке контаминације, адитива и алергена

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност	Место узорковања	Број узорака
1.	ЧИПС ОД КРОМПИРА	Акриламид	Продаја на мало	10
2.	КЕКС НА БАЗИ ПШЕНИЦЕ	Акриламид	Продаја на мало	15
3.	ЧАЈНО ПЕЦИВО НА БАЗИ ПШЕНИЦЕ	Акриламид	Продаја на мало	10
4.	ДВОПЕК НА БАЗИ ПШЕНИЦЕ	Акриламид	Продаја на мало	10
5.	ПШЕНИЧНИ ХЛЕБ	Акриламид Деоксиниваленол	Продаја на мало	15
6.	ХЛЕБ КОЈИ НИЈЕ НА БАЗИ ПШЕНИЦЕ	Акриламид	Продаја на мало	10
7.	ВАФЛЕ (вафел листови и вафел производи – наполитанке)	Акриламид	Продаја на мало	10
8.	КРЕКЕРИ, осим крекера на бази кромпира, укључујући и слана пецива (мале пересе, слани штапићи и сл.)	Акриламид	Продаја на мало	10
9.	ПРЖЕНА КАФА	Акриламид	Продаја на мало	5
10.	ИНСТАНТ (РАСТВОРЉИВА) КАФА	Акриламид	Продаја на мало	5
11.	КУКУРУЗ КОКИЧАР	Сума атропина и скополамина	Продаја на мало	5
12.	КУКУРУЗНО БРАШНО	Афлатоксин B1 Сума афлатоксина B1, B2, G1 и G2 Фумонизини – сума B1 и B2 Деоксиниваленол Зеараленон	Продаја на мало	10
13.	ПШЕНИЧНО БРАШНО	Афлатоксин B1 Сума афлатоксина B1, B2, G1 и G2 Деоксиниваленол Зеараленон	Продаја на мало	15
14.	ТЕСТЕНИНА ПШЕНИЧНА (СУВА)	Деоксиниваленол	Продаја на мало	10
15.	ЖИТА ЗА ДОРУЧАК НА БАЗИ КУКУРУЗА ИЛИ СНЕК ПРОИЗВОДИ НА БАЗИ КУКУРУЗА	Фумонизини – сума B1 и B2	Продаја на мало	10
16.	ВАЉАНИ ПИРИНАЧ који није делимично скуван (полирани или бели пиринач)	Неорганski арсен (сума $As^{(III)}$ и $As^{(V)}$)	Продаја на мало	10
17.	ЕКСПАНДИРАНИ ПРОИЗВОДИ ОД ПИРИНЧА	Неорганski арсен (сума $As^{(III)}$ и $As^{(V)}$)	Продаја на мало	5
18.	СПАНАЋ - ДУБОКО ЗАМРЗНУТ ИЛИ ЗАМРЗНУТ из домаће производње	Нитрати	Продаја на мало	5
19.	СМРЗНУТО ПОВРЋЕ	Резидуе пестицида Норовирус и хепатитис А	Продаја на мало	15
20.	СУШЕНА СМОКВА	Афлатоксин B1 Сума афлатоксина B1, B2, G1 и G2	Продаја на мало	3

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност	Место узорковања	Број узорака
		E220 (сумпор-диоксид)		
21.	СУШЕНА ШЉИВА (са коштицом или откоштана)	Афлатоксин B1	Продаја на мало	10
		Сума афлатоксина B1, B2, G1 и G2		
		Охратоксин А		
		E220 (сумпор-диоксид)		
22.	СУШЕНА КАЈСИЈА	Афлатоксин B1	Продаја на мало	5
		Сума афлатоксина B1, B2, G1 и G2		
		Охратоксин А		
		E220 (сумпор-диоксид)		
23.	СМРЗНУТА МАЛИНА	Норовирус и хепатитис А	Складиштење и дистрибуција	50
		Кадмијум		
24.	СМРЗНУТЕ КУПИНЕ	Норовирус и хепатитис А	Складиштење и дистрибуција	15
		Резидуе пестицида		
25.	СМРЗНУТИ ВОЋНИ МИКС	Норовирус и хепатитис А	Продаја на мало	10
26.	ОРАХ БЕЗ ЉУСКЕ	Афлатоксин B1	Продаја на мало	5
		Сума афлатоксина B1, B2, G1 и G2		
27.	КИКИРИКИ БЕЗ ЉУСКЕ	Афлатоксин B1	Продаја на мало	10
		Сума афлатоксина B1, B2, G1 и G2		
28.	ЦРВЕНА МЛЕВЕНА ЗАЧИНСКА ПАПРИКА (љута или слатка)	Охратоксин А	Продаја на мало	10
29.	МЛЕВЕНИ ЦРНИ БИБЕР	Олово	Продаја на мало	5
		Бензо(а)пирен		
		Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антраце-на, бензо(b) флуорантена и кризена		
30.	ЈЕСТИВО РАФИНИСАНО УЉЕ ОД СУНЦОКРЕТА	Бензо(а)пирен	Продаја на мало	5
		Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антраце-на, бензо(b) флуорантена и кризена		
		Сума монохлорпропан-1,2-диола (3-MCPD) и естара масних киселина 3-MCPD, изражена као 3-MCPD		
31.	ЈЕСТИВО МАСЛИНОВО УЉЕ	Бензо(а)пирен	Продаја на мало	5
		Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антраце-на, бензо(b) флуорантена и кризена		
		Сума монохлорпропан-1,2-диола (3-MCPD) и естара масних киселина 3-MCPD, изражена као 3-MCPD		
32.	БИЉНИ ЧАЈ	Резидуе пестицида	Продаја на мало	20
		Пиролизидински алкалоиди		

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност	Место узорковања	Број узорака
33.	ЧАЈ (*Camellia sinensis*)	Перхлорат	Продаја на мало	10
		Пиролизидински алкалоиди		
34.	ЧОКОЛАДА са <50% укупне суве материје какао делова и млечна чоколада са ≥ 30% укупне суве материје какао делова	Кадмијум	Продаја на мало	10
35.	ЧОКОЛАДА са ≥ 50% укупне суве материје какао делова	Кадмијум	Продаја на мало	5
36.	МЛЕЧНА ЧОКОЛАДА са <30% укупне суве материје какао делова	Кадмијум	Продаја на мало	10
37.	ВОЋНИ СОКОВИ, ВОЋНИ СОКОВИ ОД КОНЦЕНТРИСАНИХ ВОЋНИХ СОКОВА, КОНЦЕНТРИСАНИ ВОЋНИ СОКОВИ И ВОЋНИ НЕКТАРИ (осим од бобичастог и ситног воћа)	Патулин	Продаја на мало	10
		Олово		
		Неорганski арсен (сума $As^{(III)}$ и $As^{(V)}$)		
НАПОМЕНЕ: Граничне вредности за резидуе пестицида утврђене су прописом којим се уређују максималне количине остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње. Граничне вредности за контаминанте утврђене су прописом којим се уређују максималне концентрације одређених контаминената у храни.			УКУПНО	383

Табела 1.2.
Алкохолна и безалкохолна пића која се узоркују ради испитивања одређених контаминената и резидуа пестицида

Ред. бр.	Пиће које се испитује	Опасност		Место узорковања	Број узорака
1.	ВИНО (осим у лименој амбалажи)	Резидуе пестицида		Производња, складиштење и дистрибуција	40
		Охратоксин А			
		Олово	Од плодова бербе од 2001. до 2015. г.		
			Од плодова бербе од 2016. до 2021. г.		
			Од плодова бербе 2022. године и надаље		
2.	РАКИЈА ОД ЈАБУКЕ	Порекло етанола		Производња, складиштење и дистрибуција	10
		Патулин			
3.	РАКИЈА ОД КРУШКЕ	Порекло етанола		Производња, складиштење и дистрибуција	10
		Патулин			
4.	ОСТАЛЕ РАКИЈЕ ОД ВОЋА	Порекло етанола		Производња, складиштење и дистрибуција	60
5.	ОСВЕЖАВАЈУЋА БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА У ЛИМЕНОЈ АМБАЛАЖИ	Калај (неорганski)		Производња, складиштење и дистрибуција	20
6.	ОСВЕЖАВАЈУЋА БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА СА ВОЋНИМ САДРЖАЈЕМ	Резидуе пестицида		Продаја на мало	12
7.	ВОЋНА ВИНА	Резидуе пестицида		Продаја на мало	10

Ред. бр.	Пиће које се испитује	Опасност		Место узорковања	Број узорака
		Олово	Од плодова бербе од 2001. до 2015. г.		
			Од плодова бербе од 2016. до 2021. г.		
			Од плодова бербе 2022. године и надаље		
8.	ПИВО	У лименој амбалажи	Калај (неорганski)	Продаја на мало	15
			Резидуе пестицида		
		У осталој амбалажи	Резидуе пестицида		15
НАПОМЕНЕ: Граничне вредности за резидуе пестицида утврђене су прописом којим се уређују максималне количине остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње. Граничне вредности за контаминанте утврђене су прописом којим се уређују максималне концентрације одређених контаминената у храни.				УКУПНО	192

2. Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција

Табела 2.1.
Храна биљног порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција ради испитивања присуства одређених контаминената и микробиолошке контаминације

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност		Место узорковања	Број узорака
1.	МАЛИНЕ – СВЕЖЕ	Норовирус и хепатитис А		Примарна производња	150
		Кадмијум			
		Олово			
2.	КУПИНЕ – СВЕЖЕ	Норовирус и хепатитис А		Примарна производња	50
		Кадмијум			
		Олово			
3.	СПАНАЋ – СВЕЖ	Нитрати		Примарна производња	30
		Кадмијум			
		Олово			
		Никл			
4.	ЗЕЛЕНА САЛАТА ТИПА АЈСБЕРГ (Iceberg) – СВЕЖА	Нитрати	Произведена у затвореном	Примарна производња	30
			Произведена на отвореном		30
		Кадмијум			
		Олово			
		Никл			
5.	РУКОЛА – СВЕЖА	Нитрати	Произведена од 1. октобра до 31. марта	Примарна производња	30
			Произведена од 1. априла до 30. септембра		30
		Кадмијум			

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност	Место узорковања	Број узорака
		Олово		
		Никл		
6.	ЦРНИ ЛУК	Кадмијум	Примарна производња	30
		Олово		
		Никл		
7.	ПАСУЉ (суви)	Кадмијум	Примарна производња	30
		Олово		
		Никл		
8.	ПАПРИКА	Кадмијум	Примарна производња	30
		Олово		
		Никл		
9.	ШАРГАРЕПА	Кадмијум	Примарна производња	30
		Олово		
		Никл		
10.	КУКУРУЗ – НЕПРЕРАЂЕНИ	Афлатоксин Б1	Складиштење и дистрибуција	250
		Сума афлатоксина B1, B2, G1 и G2		
		Охратоксин А		
		Деоксиниваленол		
		Зеараленон		
		Фумонозини – сума B1 и B2		
НАПОМЕНА: Граничне вредности за контаминанте утврђене су прописом којим се уређују максималне концентрације одређених контаминената у храни.			УКУПНО	720

Табела 2.2.
Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција ради утврђивања садржаја контаминената

Ред. бр.	Храна која се испитује	Опасност	Место узорковања	Број узорака
1.	СПАНАЋ – ПРЕРАЂЕНИ, ДУБОКО ЗАМРЗНУТИ ИЛИ ЗАМРЗНУТИ	Нитрата	Места царињења	30
2.	СПАНАЋ – СВЕЖ	Нитрата	Гранични прелази	30
3.	ПАПРИКА	Кадмијум	Гранични прелази	30
		Олово		
		Никл		
НАПОМЕНА: Граничне вредности за контаминанте утврђене су прописом којим се уређују максималне концентрације одређених контаминената у храни.			УКУПНО	90

Табела 2.3.
Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција ради утврђивања садржаја генетичке модификације

Ред. бр.	Храна која се испитује	Место узорковања	Број узорака
1.	КУКУРУЗНО БРАШНО	Места царињења	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 ПАТЛИЏАН пореклом из Републике Индије и Народне Републике Бангладеш	Гранични прелази	5
12.	ПАПАЈА пореклом из Народне Републике Кине, Северне Америке и Јужне Америке		5
13.	ЛАН пореклом из Северне Америке		5
14.	ПШЕНИЦА пореклом из Јужне Америка		5
НАПОМЕНА: Гранична вредност: > 0,9% примеса генетички модификованог организма и примеса пореклом од генетички модификованог организма.		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 2026. годину обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2026. годину („Службени гласник РС”, број 108/25), 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 616.376.000 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) 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.

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 аналита 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.

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 микробилошка 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 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.

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 вреће 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 аналита 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 лицима, 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 2026. 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 2026. годину, овог програма и објављује на интернет страници.

Табела 3.
Месечни извештај лабораторије о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла за 2026. годину

Година 2026.		Месец:		Лабораторија:						
Ред. бр.	Шифра узорка	Број записника о узорковању	Број извештаја о лабораторијском испитивању	Категорија хране	Назив производа	Врста испитивања	Нађена вредност	LOQ (где је применљиво)	Изнад граничне вредности (да/не)	Гранична вредност
1.										
2.										
_._._._._._										
n.										

Табела 4.
Извештај о спроведеном Плану мониторинга хране биљног и мешовитог порекла за 2026. годину

Ред. бр.	Категорија хране	Назив производа	Број узетих службених узорака	Врста испитивања	Број усаглашених узорака	Број неусаглашених узорака	Предузете мере
1.							
2.							
_._._._._._							
n.							