

(2) Санитарна опрема за простор из става 1. овог члана треба да буде од материјала који се лако одржава, а сви метални дијелови треба да буду израђени од нерђајућег материјала.

Члан 111.

(1) Ако играоница у свом саставу има двориште, оно треба да буде ограђено.

(2) Реквизити који могу да угрозе дјечју безбједност, као што су љуљашке или вртешке, могу се користити само уз надзор запосленог лица.

Члан 112.

(1) Играоница треба да има запослено лице које има завршен први циклус одговарајућег студијског програма или еквивалент потребан за рад у васпитно-образовним установама.

(2) Када не постоји могућност ангажовања лица из става 1. овог члана, може се ангажовати лице које има завршену најмање средњу школу и испуњава опште услове за заснивање радног односа у складу са прописима којим се регулишу радни односи.

(3) Ако се играоница налази у склопу тржног центра, она не мора имати запослено лице и тада дјеца у играоници борава под пуном бригом и надзором родитеља.

Члан 113.

Пушење у играоници регулише се у складу са прописом којим се уређује употреба дуванских производа на јавним мјестима.

Члан 114.

У играоницу се не уносе животиње и оштри предмети те остали предмети који угрожавају безбједност и сигуран боравак дјеце у играоници.

Члан 115.

Стандарди и нормативи за градњу и уређење предшколских установа утврђени чланом 11. ст. 2. и 3, чланом 16, чланом 17. став 3, чланом 18, чланом 20. ст. 1. и 2, чланом 21. став 1, чланом 23, чланом 24. ст. 1. и 2, чланом 33, чланом 34. ст. 1, 2, 3. и 4, чланом 37, чланом 38. ст. 1, 2, 3. и 4, чл. 43, 46. и 80, чланом 81. став 1, чланом 86, чланом 92. став 1, чл. 93, 94. и 95, чланом 96. став 1. и чланом 97. овог правилника односе се и на играонице.

ГЛАВА VIII

ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 116.

(1) Установе које су изграђене према раније важећим стандардима и нормативима ускладиће број уписане дјеце са квадратуром унутрашње корисне површине у складу са нормативима и стандардима прописаним овим правилником.

(2) Установе које имају рјешење о одобрењу за рад предшколске установе чији су објекти изграђени у складу са раније важећим стандардима и нормативима за област предшколског васпитања и образовања ускладиће простор, материјале и опрему са одредбама овог правилника, изузев стандарда и норматива који су прописани чланом 12. став 3, чланом 14. став 3, чланом 48. став 1, чланом 49. став 1. и чланом 69. став 2. овог правилника.

Члан 117.

Ступањем на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о педагошким стандардима и нормативима за област предшколског васпитања и образовања ("Службени гласник Републике Српске", број 64/13).

Члан 118.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 07.040/020-2433-1/16

16. јула 2019. године

Бањалука

Министар,
Мр Наталија Тривић, с.р.

Прилог 1.

Дозвољена вриједност тешких метала

Назив тешког метала	Дозвољена вриједност (mg/kg)		
	Пјесковито земљиште	Прашкасто-иловасто земљиште	Глиновито земљиште
Олово	50	100	150
Бакар	60	90	120
Арсен	10	15	20
Хром	40	80	120

Прилог 2.

Дозвољени ниво буке у објекту установе

Највише дозвољени 15-минутни еквивалентни ниво буке (Leq) (dB)	дању
Собе за рад са дјецом	45
Собе за одмор	40
Бука од нестационарних извора буке изван зграде	45

Прилог 3.

Микроклима објекта

Релативна влажност ваздуха (%)	од 40% до 60%	
Брзина струјања ваздуха (m/s)	макс. 0,2 m/s	
Температура у предшколској установи и играоници	Љетни период	Зимски период
Радне собе и собе за одмор дјеце	макс. 28°	од 22° до 24°
Играонице	мин. 23°	мин. 21°
Ходници	мин. 23°	мин. 21°

Прилог 4.

Дозвољена вриједност биолошких штетности

Микроорганизми		Дозвољена вриједност
Бактерије	Највјероватнији број колонија у 1 m ³	400
Гљивице	Највјероватнији број колонија у 1 m ³	400

Прилог 5.

Дозвољена вриједност хемијских штетности

Назив супстанце	Дозвољена вриједност	
	ml/m ³ (ppm)	mg/m ³
Угљен-диоксид	-	-
Угљен-моноксид	50	55
Азот-диоксид	1	2
Сумпор-диоксид	2	5
Ацеталдехид	50	90
Ацетон	244	590
Формалдехид	1,2	1,5
Бензен	1	3
Амонијак	25	18
Акролеин	0,1	0,25
Стирен	50	215

1378

На основу члана 59. став 5. тачка 3. Закона о ветеринарству у Републици Српској ("Службени гласник Републике Српске", број 75/17) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", број 115/18), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК

О МИКРОБИОЛОШКИМ КРИТЕРИЈУМИМА ЗА ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА

Члан 1.

Овим правилником утврђују се микробиолошки критеријуми за одређене микроорганизме и правила која субјекти у пословању храном животињског поријекла мо-

рају поштовати приликом примјене општих и посебних хигијенских мјера заснованих на анализи ризика критичних контролних тачака, заснованих на принципима НАССР.

Члан 2.

Овај правилник примјењује се без утицаја на друге специфичне контроле микроорганизама по посебним прописима.

Члан 3.

Поједини појмови употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) критеријум безбједности хране животињског поријекла је критеријум којим се дефинише прихватљивост неког производа или производне партије производа и који се примјењује на производе у промету,

2) критеријум хигијене процеса је критеријум који се примјењује на процес производње и прераде хране животињског поријекла и указује на правилно функционисање производног процеса тако што представља вриједност контаминације изнад које се предузимају корективне мјере да би се одржала хигијена процеса,

3) микроорганизми су бактерије, вируси, квасци, плијесни, алге, паразитске протозое, микроскопски паразитски хелминти и њихови токсини и метаболити,

4) микробиолошки критеријум хране животињског поријекла је критеријум на основу кога се дефинишу 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,

5) производна партија (шаржа, серија или лот) је група или низ препознатљивих производа животињског поријекла који су произведени током одређеног процеса под идентичним условима и на одређеном мјесту у току једног производног периода,

6) одрживост, односно рок употребе означава период који одговара периоду "употребљиво до" или датуму одрживости у складу са посебним прописом,

7) храна спремна за конзумирање је храна коју су произвођач или прерађивач намијенили за исхрану људи без потребе за топлотном обрадом или неком другом врстом обраде, чији би циљ био да се елиминише или сведе на прихватљив ниво број микроорганизама од значаја,

8) узорак хране животињског поријекла је једна или више јединица производа или дио предмета испитивања, одабран на различите начине из скупа или већег дијела скупа, који је намијењен да обезбједи информацију о одређеној особини тог производа или предмета испитивања, а на основу које ће се донијети одлука о том производу или предмету испитивања или о његовом производном процесу,

9) репрезентативни узорак хране животињског поријекла је узорак у коме су очуване особине производне партије из које је узорак узет, укључујући насумично узимање узорака, при чему је свакој јединици или додатку производне партије дата иста вјероватноћа да ће постати дио узорка,

10) усаглашеност са микробиолошким критеријумима хране животињског поријекла је добијање задовољавајућих или прихватљивих резултата испитивања прописаних овим правилником, добијених у односу на критеријуме дате за узимање узорака, спровођење испитивања и спровођење корективних мјера у складу са Законом о храни,

11) оцјена усклађености је упоређивање резултата микробиолошког испитивања са прописаним критеријумима наведеним у Прилогу 1 овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 4.

(1) Субјекат у пословању храном животињског поријекла дужан је да обезбједи да храна животињског поријекла буде у складу са одговарајућим микробиолошким

критеријумима из Прилога 1 овог правилника и мјерама које се предузимају у свакој фази производње, прераде и промета хране животињског поријекла, укључујући и малопродају, које су саставни дио процедура субјекта заснованих на принципима НАССР и добре хигијенске праксе, како би обезбједили:

1) да се набавка, руковање и прерада сировина и производа животињског поријекла обављају на начин да се испуне критеријуми хигијене процеса и

2) да критеријуми безбједности хране животињског поријекла који су примјењиви током одрживости производа могу бити испуњени под предвидивим условима промета, складиштења и употребе.

(2) По потреби, субјекти који се баве храном животињског поријекла, а који су одговорни за израду производа, спроводе испитивања како би испитали усклађеност са микробиолошким критеријумима током рока трајања производа, а то се посебно односи на готову храну животињског поријекла, која је погодна средина за раст бактерије *Listeria monocytogenes* и представља ризик по јавно здравље, а таква испитивања обухватају:

1) спецификације о физичким и хемијским особинама производа животињског поријекла, као што су рН вриједност, активност воде, садржај соли, концентрација конзерванса и начин паковања, услови складиштења и прераде, могућност појаве контаминације и предвиђени рок употребе,

2) коришћење научне литературе и резултата испитивања који се односе на раст и преживљавање микроорганизама.

(3) У зависности од резултата студијских испитивања из става 1. овог члана, у пословању храном животињског поријекла, по потреби, спроводе се додатна испитивања која се, прије свега, односе на храну спремну за конзумирање која представља погодну средину за раст бактерије *Listeria monocytogenes*, а која обухватају:

1) математичке моделе предвиђања за одређени производ животињског поријекла, коришћењем критичних фактора раста и преживљавања одређених микроорганизама у том производу,

2) тестове за испитивање способности на одговарајући начин инокулисаних микроорганизама од значаја, раста или преживљавања у производу животињског поријекла под различитим условима чувања,

3) оцјену раста или преживљавања микроорганизама од значаја, који се могу наћи у производу животињског поријекла за вријеме рока употребе под предвидивим околностима промета, складиштења и употребе.

(4) Испитивања узимају у обзир инхерентну варијабилност својствену одређеном производу животињског поријекла, одређене микроорганизме и услове прераде и складиштења.

(5) Субјекат у пословању храном животињског поријекла може сарађивати у спровођењу студија и са другим институцијама.

Члан 5.

(1) У пословању храном животињског поријекла приликом валидације или верификације правилног функционисања свих производних поступака, односно процедура заснованих на принципима НАССР и добре хигијенске праксе, субјект у пословању храном животињског поријекла спроводи одговарајућа испитивања према микробиолошким критеријумима прописаним овим правилником.

(2) Приликом спровођења испитивања према одговарајућим микробиолошким критеријумима субјект у пословању храном животињског поријекла утврђује учесталост узорковања које не може бити мање од учесталости узорковања наведене у Прилогу 1 овог правилника.

(3) Субјекат у пословању храном животињског поријекла утврђује учесталост узорковања примјеном процедура заснованих на принципима НАССР и добре хигијен-

ске праксе, узимајући у обзир и упутство за употребу хране животињског поријекла.

(4) Учесталост узorkовања може се прилагодити и обиму пословања храном животињског поријекла, под условом да се не угрози безбједност хране животињског поријекла.

Члан 6.

(1) Методе испитивања и планови и методе узимања узорака наведени у Прилогу 1 овог правилника примјењују се као референтне методе.

(2) Узорци животињског поријекла узимају се из производног простора и са опреме која се користи за производњу хране када је такво узorkовање неопходно ради утврђивања испуњености критеријума хигијене процеса.

(3) За узимање узорака ради утврђивања испуњености критеријума хигијене процеса као референтна метода примјењује се ISO стандард 18593.

(4) У пословању храном животињског поријекла која је спремна за конзумирање, а која може да представља ризик по јавно здравље због присуства *Listeria monocytogenes*, узимају се узорци и из производног простора и са опреме ради испитивања присуства те бактерије и дио је редовног плана узorkовања.

(5) Прописани број узорака из плана узorkовања наведен у Прилогу 1 овог правилника може се смањити ако субјекат који се бави храном животињског поријекла може да докаже, уз помоћ одговарајуће архивске документације, да спроводи ефикасне процедуре засноване на принципима HACCP.

(6) Ако је циљ испитивања да се посебно процијени степен прихватљивости одређене производне партије или производног процеса, утврђује се учесталост узимања узорака према микробиолошким критеријумима у складу са овим правилником.

(7) У пословању храном животињског поријекла могу се користити и друге процедуре, односно поступци узимања и испитивања узорака и друго мјесто узимања узорака и анализа тренда ако субјекат који послује храном животињског поријекла може да докаже да примјена тих процедура и поступака обезбјеђује најмање једнак ниво поузданости и примјена критеријума прописаних овим правилником.

(8) Испитивање на присуство других микроорганизама у односу на одговарајуће микробиолошке граничне вриједности које се на њих односе и испитивање других параметара, осим микробиолошких, може се обављати само када је ријеч о критеријумима хигијене процеса.

(9) Друге методе испитивања могу се примјењивати ако се потврда тих метода врши у односу на референтну методу утврђену овим правилником или ако се примјењује одговарајућа метода која је потврђена од референтне лабораторије, у складу са протоколом утврђеним стандардом EN/ISO 16140 или другим међународно признатим протоколом.

(10) Све аналитичке методе испитивања које се примјењују у пословању храном животињског поријекла потврђују се и сертификају у складу са протоколима из става 9. овог члана, а њихово коришћење одобрава Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде.

Члан 7.

Када се у уситњеном месу, полупроизводима од меса и производима од меса добијеним од меса свих врста животиња наведених у Прилогу 1 овог правилника који су намијењени за конзумирање послје топлотне обраде испуне микробиолошки критеријуми за анализу присуства бактерије *Salmonella* spp., производне партије тих производа декларацију се с циљем да се потрошач информише о потреби потпуне топлотне обраде производа прије конзумирања.

Члан 8.

(1) Када резултати испитивања не задовољавају микробиолошке критеријуме из Прилога 1 овог правилника,

субјекат у пословању храном животињског поријекла, осим осталих мјера, заједно са корективним мјерама дефинисаним у својим процедурама заснованим на HACCP принципима и осталим активностима неопходним за заштиту здравља потрошача, предузима и сљедеће мјере:

1) мјере за ограничење или повлачење производа или производне партије из промета - када резултати испитивања не задовољавају критеријуме безбједности хране животињског поријекла из Поглавља 1. Прилога 1 овог правилника у пословању храном животињског поријекла,

2) враћање на обраду производа који не испуњавају критеријуме безбједности хране животињског поријекла, поступцима којим се елиминише утврђена опасност производа животињског поријекла у промету, осим промета на мало,

3) измјена првобитне намјене производне партије - субјекат у пословању храном животињског поријекла може да измјени првобитну намјену ако та измјена не представља ризик по јавно здравље или здравље животиња и ако је таква могућност утврђена у оквиру процедура заснованих на принципима HACCP и доброј хигијенској пракси и одобрена је од Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде,

4) партија се може употријебити у ланцу хране само у изради производа који се топлотно обрађују у објектима одобреним у складу са посебним прописом - у случајевима када резултати испитивања производне партије механички сепарисаног меса (МСМ), произведене у складу са посебним прописом, не задовољавају микробиолошке критеријуме за анализу присуства бактерије *Salmonella* spp.

(2) Осим мјера из става 1. овог члана, предузимају се и потребни поступци ради утврђивања узрока који су довели до незадовољавајућих резултата да би се спријечила поновна појава микробиолошке контаминације у мјери која није прихватљива.

(3) У случају да резултати нису задовољавајући када је ријеч о критеријумима за хигијену процеса производње, предузимају се прописане мјере наведене у Поглављу 2. Прилога 1 овог правилника.

Члан 9.

Када субјекат у пословању храном животињског поријекла уочи постојање тенденције ка незадовољавајућим резултатима, без одлагања предузима одговарајуће мјере ради утврђивања узрока незадовољавајућих резултата и спречавања поновног појављивања микробиолошких ризика.

Члан 10.

Службени ветеринари и ветеринарски инспектори и инспектори за храну провјеравају примјену критеријума прописаних овим правилником, а када утврде потребу, могу извршити и додатно узorkовање и анализе у сврху утврђивања наведених и других микроорганизама, њихових токсина или метаболита, као потврда у процесу производње и промета хране животињског поријекла за коју се сумња да није безбједна или у поступку анализе ризика.

Члан 11.

Ступањем на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о микробиолошким критеријумима за храну ("Службени гласник Републике Српске", број 109/12) у дијелу који се односи на храну животињског поријекла.

Члан 12.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 12.05-335-727/19
14. августа 2019. године
Бања Лука

Министар,
Др Борис Пашалић, с.р.

ПРИЛОГ 1

МИКРОБИОЛОШКИ КРИТЕРИЈУМИ ЗА ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА

Поглавље 1. Критеријуми безбједности хране животињског поријекла

Поглавље 2. Критеријуми хигијене у процесу производње

2.1. Месо и производи од меса

2.2. Млијеко и производи од млијека

2.3. Производи од јаја

2.4. Риба, друге водене животиње и њихови производи

Поглавље 3. Правила за узимање узорака и припрему узорака за испитивање

3.1. Општа правила за узорковање и припрему узорака за испитивање

3.2. Узорковање у објектима за клање, објектима за производњу уситњеног меса и полупроизвода од меса за бактериолошко испитивање

Поглавље 1. Критеријуми безбједности хране животињског поријекла

	Категорија хране животињског поријекла	Микроорганизми / њихови токсини и метаболити	План узорковања ⁽¹⁾		Граничне вриједности ⁽²⁾		Референтни метод анализе ⁽³⁾	Фаза на коју се критеријум односи
			n	c	m	M		
1.1.	Готова храна животињског поријекла која омогућава раст листерије моноцитогенес (L. monocytogenes), осим оне која је намијењена одојчади и има посебну медицинску намјену	Listeria monocytogenes	5	0	100 cfu/g ⁽⁵⁾		BAS EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Производи стављени у промет током рока трајања производа
			5	0	Одсуство у 25 g ⁽⁷⁾		BAS EN/ISO 11290-1	Прије него што субјекат који се бави храном и који је произвео престане да буде директно одговоран за ту храну
1.2.	Готова храна животињског поријекла која не омогућава раст листерије моноцитогенес (L. monocytogenes), осим оне која је намијењена одојчади и има посебну медицинску намјену ^{(4), (8)}	Listeria monocytogenes	5	0	100 cfu/g		BAS EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.3.	Мљевено месо и полупроизводи од меса који се конзумирају у сировом стању	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.4.	Мљевено месо и полупроизводи од живинског меса који се конзумирају након термичке обраде	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.5.	Мљевено месо и полупроизводи од меса осталих врста животиња који се конзумирају након термичке обраде	Salmonella	5	0	Одсуство у 10 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.6.	Механички откоштено месо (МЦМ) ⁽⁹⁾	Salmonella	5	0	Одсуство у 10 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.7.	Производи од меса који се конзумирају у сировом стању, изузев производа код којих ће производни поступак или њихов састав елиминисати ризик од појаве салмонеле	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.8.	Производи од живинског меса који се конзумирају након термичке обраде	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.9.	Желатин и колаген	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.10.	Сиреви, путер и павлака добијени од сировог млијека или млијека које је прошло термичку обраду на температури која је нижа од температуре пастеризације ⁽¹⁰⁾	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.11.	Млијеко у праху и сурутка у праху ⁽¹⁰⁾	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.12.	Сладолед ⁽¹¹⁾ , изузев производа код којих ће производни поступак или њихов састав елиминисати ризик од појаве салмонеле	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа

1.13.	Производи од јаја, изузев производа чији ће прои- зводни поступак или састав елиминисати ризик од салмонеле	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.14.	Готова храна која садржи сирово јаја, изузев про- извода чији ће производ- ни поступак или састав елиминисати ризик од салмонеле	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.15.	Термички обрађени шкољкаши и љускари	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.16.	Живе шкољке и други ме- кушци, живе ехинодерме, туникате и гастроподе	Salmonella	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.17.	Сиреви, млијеко у праху и сурутка у праху, како је наведено у Критеријумима за коагулазу позитивне стафилококе у Поглављу 2.2. овог прилога	Стафилококни ентеротоксини	5	0	Није примijeђено присуство у 25 g		Европски метод детек- ције CRL за млијеко(12)	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.18.	Живе шкољке и други ме- кушци, живе ехинодерме, туникате и гастроподе	E. coli ⁽¹³⁾	5 ⁽¹⁴⁾	1	230 MPN /100 g меса и интравал- вуларне течности	700 MPN /100 g меса и интравал вуларне течности	BAS ISO TS 16649-3	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.19.	Риба, аква-култура и њи- хови производи од врста које садрже велику коли- чину хистидина ⁽¹⁵⁾	Хистамин	9 ⁽¹⁶⁾	2	100 mg/ kg	200 mg/ kg	HPLC ⁽¹⁷⁾	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.20.	Риба, аква-култура и њи- хови производи који се чувају у саламури до завр- шетка процеса зрења ензи- ма додатих у саламуру, а добијени су од оних врста риба које садрже велику количину хистидина ⁽¹⁵⁾	Хистамин	9	2	200 mg/ kg	400 mg/ kg	HPLC ⁽¹⁷⁾	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.21	Рибљи сос добијен фер- ментацијом рибљих про- извода	Хистамин	1	0	400 mg/kg		HPLC ⁽¹⁹⁾	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.22.	Свјеже месо живине ⁽¹⁸⁾	Salmonella typhimurium ⁽¹⁹⁾ , Salmonella enteritidis	5	0	Одсуство у 25 g		BAS ISO 6579 (за детек- цију) White- Kaufmann-Le Minor шема (за серотипиза- цију)	Производи стављени у промет током рока трајања производа

⁽¹⁾ n = број јединица које чине узорак; c = број јединица узорка које дају вриједности између m и M.

⁽²⁾ За тачке од 1.1. до 1.18. ове табеле вриједи да је m = M.

⁽³⁾ Примјењује се најновије издање BAS стандарда.

⁽⁴⁾ Редовно испитивање не примјењује се у односу на критеријум у уобичајеним околностима за следећу храну спремну за конзумирање:

- ону која је обрађена топлотом или је обрађена на неки други начин који ефикасно елиминисаће *L. monocytogenes*, када након такве обраде више није могућа поновна контаминација (нпр. производи који су обрађени топлотом у свом крајњем паковању),
- свјеже нарезано и необрађено поврће и воће, осим клича,
- хљеб, кекс и слични производи,
- флаширана вода или пакована вода, безалкохолна пића, пиво, јабуковача, вино, алкохолна пића и слични производи,
- шећер, мед и кондиторски производи, укључујући производе од какаоа и чоколаде,
- живе шкољке и остали мекушци,
- веома слани производи.

⁽⁵⁾ Овај критеријум примјењује се ако произвођач може да докаже надлежном органу да производ не прелази границу од 100 cfu/g током рока употребе. Произвођач може утврдити међуфазне граничне вриједности током процеса, које морају бити довољно ниске да би гарантовале да се до краја рока употребе неће прећи граница од 100 cfu/g.

⁽⁶⁾ У Петријеву шољу пречника 140 mm или у три Петријеве шоље пречника 90 mm ставља се 1 ml инокулама.

⁽⁷⁾ Овај критеријум примјењује се на производ прије него што они престану да буду под непосредном контролом субјекта који их је произвео, када субјект у пословању храном не може на задовољавајући начин да докаже надлежном органу да производ неће прећи границу од 100 cfu/g током рока употребе.

⁽⁸⁾ Производи са pH ≤ 4,4 или aw ≤ 0,92, производи са pH ≤ 5,0 и aw ≤ 0,94, производи са роком употребе краћим од пет дана аутоматски се сврставају у ову категорију.

⁽⁹⁾ Овај критеријум односи се на механички сепарисано месо (MCM), произведено техникама наведеним у посебном пропису.

⁽¹⁰⁾ Осим производа код којих произвођач може надлежном органу да докаже да не постоји ризик од салмонеле због одговарајућег времена зрења и вриједности aw.

(11) Само сладоледи који садрже млијечне састојке.

(12) Референца: Метода Референтне лабораторије Европске заједнице (CRL) за коагулаза позитивне стафилококе. Европска рутинска (скрининг) метода за детекцију ентеротоксина стафилокока у млијеку и производима од млијека.

(13) *E. coli* овдје се користи као показатељ фекалне контаминације.

(14) Свака јединица узорка обухвата минимални број појединачних животиња у складу са EN ISO 6887-3.

(15) Посебно врсте риба сљедећих фамилија: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae.

(16) Појединачни узорци могу се узимати у малопродаји. У случају неусаглашених резултата са критеријумима, не примјењује се претпоставка да сва храна у тој серији, партији или пошиљци није безбједна.

(17) Референце: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S., Релевантност ефекта матрице у одређивању биогених амина код врста иверак (*Pleuronectes platessa*) и пишмољ (*Merlangius merlangus*). J. AOAC Internat., 1999, 82, 1097-1101.

(18) Овај критеријум примјењује се на свјеже месо из расплодног јата врсте *Gallus gallus*, носилица, товних пилића - бројлера и расплодних и товних јата ћурки.

(19) Што се тиче монофазних *Salmonella typhimurium*, само 1, 4, [5], 12:и- је укључено.

ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорка.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиване производне партије. Резултати испитивања такође се могу употребити за доказивање дјелотворности система анализе опасности и одређивања критичних контролних тачака или доброг хигијенског поступка процеса.

L. monocytogenes у готовој храни животињског поријекла која погодује расту бактерија *L. monocytogenes*, прије него што храна напусти контролу субјекта у пословању храном животињског поријекла који је производи и ако он не може доказати да њен број у производу неће прећи границу од 100 cfu/g током рока трајања:

- задовољавајуће, ако све утврђене вриједности упућују на одсуство бактерије,
- незадовољавајуће, ако је утврђено присуство бактерије у било којој јединици узорка.

L. monocytogenes у осталој готовој храни животињског поријекла:

- задовољавајуће, ако су све утврђене вриједности $\leq$ граничној вриједности,
- незадовољавајуће, ако је било која утврђена вриједност $>$ од граничне вриједности.

E. coli у живим шкољкашима, живим бодљикашима, плаштењацима и пужевима:

- задовољавајуће, ако је свака од пет посматраних вриједности $\leq$ 230 MPN/100 g меса и интравалвуларне течности или ако је једна од посматраних пет вриједности $>$ 230 MPN/100 g меса и интравалвуларне течности, али $\leq$ 700 MPN/100 g меса и интравалвуларне течности,
- незадовољавајуће, ако је било која од пет посматраних вриједности $>$ 700 MPN/100 g меса и интравалвуларне течности или ако су бар двије од пет посматраних вриједности $>$ 230 MPN/100 g меса и интравалвуларне течности,

- задовољавајуће, ако су све утврђене вриједности $\leq$ граничној вриједности,

- незадовољавајуће, ако је било која утврђена вриједност $>$ од граничне вриједности.

Salmonella у различитим категоријама хране животињског поријекла:

- задовољавајуће, ако све утврђене вриједности упућују на одсуство бактерије,
- незадовољавајуће, ако је утврђено присуство бактерије у било којој јединици узорка.

Стафилококни ентеротоксини у млијечним производима:

- задовољавајуће, ако ентеротоксини нису утврђени ни у једној јединици узорка,
- незадовољавајуће, ако су ентеротоксини утврђени у било којој јединици узорка.

Хистамин у производима рибарства

Хистамин у производима рибарства од рибљих врста повезаних са високом количином хистидина, осим рибљег саса добијеног ферментацијом производа рибарства:

- задовољавајуће, ако су испуњени сљедећи захтјеви:

1. установљена средња вриједност је $\leq m$,
2. максимум с од n испитиваних узорака има вриједности између m и M ,
3. нема установљених вриједности које прелазе границу M ;

- незадовољавајуће, ако је установљена средња вриједност већа од m или ако је више од s од испитиваних n узорака између m и M или ако је једна или више установљених вриједности већа од M .

Хистамин у рибљем сосу добијеном ферментацијом производа рибарства:

- задовољавајуће, ако је утврђена вриједност $\leq$ граничној вриједности,
- незадовољавајуће, ако је утврђена вриједност $>$ од граничне вриједности.

Поглавље 2. Критеријуми хигијене у процесу производње

2.1. Месо и производи од меса

	Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања ⁽¹⁾		Граничне вриједности ⁽²⁾		Референтни метод испитивања ⁽³⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује	Мјера у случају незадовољавајућих резултата
			n	s	m	M			
2.1.1.	Трупови говеда, оваца, коза и коња ⁽⁴⁾	Број аеробних колонија			3,5 log cfu/cm ² дневне средње log вриједности	5,0 log cfu/cm ² дневне средње log вриједности	ISO 4833	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса
		Enterobacteriaceae			1,5 log cfu/cm ² дневне средње log вриједности	2,5 log cfu/cm ² дневне средње log вриједности	ISO 21528-2	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса

2.1.2.	Трупови свиња ⁽⁴⁾	Број аеробних колонија			4,0 log cfu/cm ² дневне средње log вриједности	5,0 log cfu/cm ² дневне средње log вриједности	ISO 4833	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса
		Enterobacteriaceae			2,0 log cfu/cm ² дневне средње log вриједности	3,0 log cfu/cm ² дневне средње log вриједности	ISO 21528-2	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса
2.1.3.	Трупови говеда, оваца, коза и коња	Salmonella	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Не смије бити на испитиваној површини трупа		EN/ISO 6579	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса и поријекла животиња
2.1.4.	Трупови свиња	Salmonella	50 ⁽⁵⁾	3 ⁽⁶⁾	Не смије бити на испитиваној површини трупа		EN/ISO 6579	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања, преиспитивање контроле процеса, поријекла животиња и биосигурносних мјера на фармама поријекла
2.1.5.	Трупови живине - бројлера и ћурака	Salmonella spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Не смије бити у 25 g збирног узорка коже врата		BAS EN/ISO 6579	Трупови после хлађења	Побољшање хигијене клања, преиспитивање контроле процеса, поријекла животиња и биосигурносних мјера на фармама поријекла
2.1.6.	Уситњено месо	Број аеробних колонија ⁽⁷⁾	5	2	5 * 10 ⁵ cfu/g	5 * 10 ⁶ cfu/g	BAS EN ISO 4833	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и побољшање избора и/или поријекла сировина
		E. coli ⁽⁸⁾	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	BAS EN ISO 16649-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и побољшање избора и/или поријекла сировина
2.1.7.	Механички сепарисано месо (MCM) ⁽⁹⁾	Број аеробних колонија	5	2	5 * 10 ⁵ cfu/g	5 * 10 ⁶ cfu/g	BAS EN ISO 4833	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и побољшање избора и/или поријекла сировина
		E. coli ⁽⁸⁾	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	BAS EN ISO 16649-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и побољшање избора и/или поријекла сировина
2.1.8.	Полупроизводи од меса	E. coli ⁽⁸⁾	5	2	500 cfu/g или cm ²	5.000 cfu/g или cm ²	BAS EN ISO 16649-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и побољшање избора и/или поријекла сировина
2.1.9.	Трупови бројлера	Campylobacter spp.	50 ⁽⁵⁾	c = 20 од 1.1.2020. c = 15; од 1.1.2025. c = 10	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g	BAS EN ISO 10272-2	Трупови након расхлађивања	Побољшање хигијене клања, преиспитивање контроле процеса, поријекла животиња и биосигурносних мјера на фармама поријекла

(1) n = број јединица које чине узорак; c = број јединица узорка које дају вриједности између m и M.

(2) За т. од 2.1.3. до 2.1.5. и за тачку 2.1.9. ове табеле вриједи да је $m = M$.

(3) Примјењује се најновије издање BAS стандарда.

(4) Граничне вриједности (m и M) примјењују се само на узорке узете деструктивном методом. Логаритам дневног просјека израчунава се тако да се прво узме логаритамска вриједност резултат сваког појединог испитивања и затим се из тих вриједности израчуна просјек.

(5) Из 10 узастопних серија узетих узорака у складу са правилима узимања узорака и учесталости наведеним у овом правилнику добије се 50 узорака.

(6) Број узорака у којима је установљена салмонела. Вриједност (c) се преиспитује како би се узео у обзир напредак у смањењу преваленце салмонеле. Регије са ниском преваленцом салмонеле могу користити ниже (c) вриједности чак и прије ревидирања.

(7) Овај критеријум се не примјењује на уситњено месо које се производи у малопродаји са роком употребе краћим од 24 сата.

(8) *E. coli* се овдје користи као показатељ фекалне контаминације.

(9) Ови се критеријуми односе на механички сепарисано месо (МСМ) произведено техникама наведеним у одговарајућем пропису.

(10) У случајевима гдје је пронађена салмонела изолати ће бити даље серотипизовани за *Salmonella typhimurium* и *Salmonella enteritidis* с циљем провјере усклађености с микробиолошким критеријумима из реда 1.28. Поглавља 1. овог прилога.

ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорака, осим испитивања трупова када се граничне вриједности односе на збирни узорак.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиваног процеса.

Enterobacteriaceae и број аеробних колонија на труповима говеда, оваца, коза, коња и свиња:

- задовољавајуће ако је дневна средња логаритамска вриједност $\leq m$,

- прихватљиво ако је дневна средња логаритамска вриједност између m и M ,

- незадовољавајуће ако је дневна средња логаритамска вриједност просјека $> M$.

Salmonella на труповима:

- задовољавајуће ако је присутност салмонеле установљена у највише c/n узорака,

- незадовољавајуће ако је присутност салмонеле установљена у више од c/n узорака.

Након сваке серије узетих узорака процјењују се резултати последњих десет серија узетих узорака како би се установио n број узорака.

E. coli и број аеробних колонија у уситњеном месу, полупроизводима од меса и механички сепарисаном месу (МСМ):

- задовољавајуће ако су све утврђене вриједности $\leq m$,

- прихватљиво ако је максимум c од n добијених вриједности између m и M и ако су остале утврђене вриједности $\leq m$,

- незадовољавајуће ако је једна или више утврђених вриједности $> M$, или ако је више c/n узорака вриједности између m и M .

Campylobacter spp. у труповима бројлера:

- задовољавајуће ако је максимум вриједности $c/n > m$,

- незадовољавајуће ако је вриједност $c/n > m$.

2.2. Млијеко и производи од млијека

	Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања ⁽¹⁾		Граничне вриједности ⁽²⁾		Референтни метод испитивања ⁽³⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује	Мјера у случају незадовољавајућих резултата
			n	c	m	M			
2.2.1.	Пастеризовано млијеко и други пастеризовани течни производи од млијека ⁽⁴⁾	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		BAS ISO 21528-2	Крај производног процеса	Провјера ефикасности топлотне обраде и спречавање поновне контаминације и квалитета сировина
2.2.2.	Сиреви произведени од млијека или сурутке који су обрађени топлотом	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS ISO 16649-1 или 2	За вријеме производног процеса, у вријеме када се очекује да ће број колонија бактерије бити највећи ⁽⁶⁾	Побољшања хигијене производње и избора сировина
2.2.3.	Сиреви произведени од сировог млијека	Коагулаза позитивне стафилококе	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	BAS EN ISO 6888-2	За вријеме производног процеса, у вријеме када се очекује да ће број стафилокока бити највећи	Побољшање хигијене производње и избора сировина. Ако се утврде вриједности $> 10^5$ cfu/g, та производна партија сира мора се испитати на присуство стафилококних ентеротоксина.
2.2.4.	Сиреви произведени од млијека које је обрађено топлотом на температури нижој од температуре пастеризације ⁽⁷⁾ , сиреви са зрењем произведени или од пастеризованог млијека или сурутке, или од млијека или сурутке обрађених јачим режимом топлотне обраде ⁽⁷⁾	Коагулаза позитивне стафилококе	5	2	100 cfu/g	1.000 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2		

2.2.5.	Меки сиреви без зрења (млади сиреви) произведени од млијека или сурутке који су пастеризовани или обрађени јачим режимом топлотне обраде ⁽⁷⁾	Коагулаза позитивне стафилококе	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње. Ако се утврде вриједности >10 ⁵ cfu/g, та серија сира мора се испитати на присуство стафилококних ентеротоксина.
2.2.6.	Маслац и павлака произведени од сировог млијека или млијека које је обрађено топлотом на температури нижој од температуре пастеризације	E. coli ⁽⁵⁾	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS EN ISO 16649-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и избора сировина
2.2.7.	Млијеко у праху и сурутка у праху ⁽⁴⁾	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g		BAS ISO 21528-2	Крај производног процеса	Провјера ефикасности топлотне обраде и спречавање поновне контаминације
		Коагулаза позитивне стафилококе	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње. Ако се утврде вриједности >10 ⁵ cfu/g, та производна партија сира мора се испитати на присуство стафилококних ентеротоксина.
2.2.8.	Сладолед ⁽⁸⁾ и смрзнути млијечни десерти	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS ISO 21528-2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње

⁽¹⁾ n = број јединица које чине узорак; c = број јединица узорка које дају вриједности између m и M.

⁽²⁾ За т. 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9. и 2.2.10. ове табеле вриједи да је m = M.

⁽³⁾ Примјењује се најновије издање BAS стандарда.

⁽⁴⁾ Овај се критеријум не односи на производе намијењене за даљу прераду у прехранбеној индустрији.

⁽⁵⁾ E. coli се овдје користи као показатељ нивоа хигијене.

⁽⁶⁾ За сиреве који не погодују расту E. coli број колонија E. coli је обично највећи на почетку процеса зрења, а код сирева који погодују расту E. coli то је обично на крају процеса зрења.

⁽⁷⁾ Осим сирева за које произвођач може да докаже надлежном органу да производ не представља ризик од појаве стафилококних ентеротоксина.

⁽⁸⁾ Само сладоледи који садрже млијечне састојке.

⁽⁹⁾ На Петријеву посуду пречника 140 mm или на три Петријеве посуде пречника 90 mm ставља се 1 ml инокулама.

ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорка.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиваног процеса.

E. coli, Enterobacteriaceae (за остале категорије хране) и коагулаза позитивне стафилококе:

- задовољавајуће ако су све утврђене вриједности ≤ m,

- прихватљиво ако је код највише c/n узорака вриједност између m и M и ако су остале утврђене вриједности ≤ m,

- незадовољавајуће ако је једна или више утврђених вриједности > M или ако је код више c/n узорака вриједност између m и M.

2.3. Производи од јаја

	Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања ⁽¹⁾		Граничне вриједности		Референтни метод испитивања ⁽²⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује	Мјера у случају незадовољавајућих резултата
			n	c	m	M			
2.3.1.	Производи од јаја	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g или ml	100 cfu/g или ml	BAS ISO 21528-2	Крај производног процеса	Провјера ефикасности топлотне обраде и спречавање поновне контаминације

⁽¹⁾ n = број јединица које чине узорак; c = број јединица узорка које дају вриједности између m и M.

⁽²⁾ Примјењује се најновије издање BAS стандарда.

ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорка.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиваног процеса.

Enterobacteriaceae у производима од јата:

- задовољавајуће ако су све утврђене вриједности $\leq m$,
- прихватљиво ако је код највише c/n узорака вриједност између m и M и ако су остале утврђене вриједности $\leq m$,
- незадовољавајуће ако је једна или више утврђених вриједности $> M$ или ако је код више c/n узорака вриједност између m и M .

2.4. Производи рибарства (риба, друге водене животиње и њихови производи)

	Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања ⁽¹⁾		Граничне вриједности		Референтни метод испитивања ⁽²⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује	Мјера у случају незадовољавајућих резултата
			n	c	m	M			
2.4.1.	Производи од топлотно обрађених ракова и мекушаца са или без оклопа или љуске	<i>E. coli</i>	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	BAS ISO TS 16649-3	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње
		Коагулаза позитивне стафилококе	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње

⁽¹⁾ n = број јединица које чине узорак; c = број јединица узорка које дају вриједности између m и M .

⁽²⁾ Примјењује се најновије издање BAS стандарда.

ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорка.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиваног процеса.

E. coli у производима од топлотно обрађених ракова и мекушаца са оклопом или без оклопа или љуске:

- задовољавајуће ако су све утврђене вриједности $\leq m$,
- прихватљиво ако је код највише c/n узорака вриједност између m и M и ако су остале утврђене вриједности $\leq m$,
- незадовољавајуће ако је једна или више утврђених вриједности $> M$ или ако је код више c/n вриједности између m и M .

Коагулаза позитивне стафилококе у производима од топлотно обрађених ракова и мекушаца са оклопом или љуском:

- задовољавајуће ако су све утврђене вриједности $\leq m$,
- прихватљиво ако је код највише c/n узорака вриједност између m и M и ако су остале утврђене вриједности $\leq m$,
- незадовољавајуће ако је једна или више утврђених вриједности $> M$ или ако је код више c/n узорака вриједност између m и M .

Поглавље 3. Правила за узимање узорака и припрему узорака за испитивање

3.1. Општа правила узимања узорака хране животињског поријекла и припреме узорака за испитивање

Приликом узимања узорака и припреме узорака за испитивање примјењују се одговарајући ISO стандарди (Међународна организација за стандардизацију) и смјернице из Codex Alimentarius као референтне методе.

3.2. Узимање узорака за бактериолошко испитивање у објектима за клање, објектима за производњу уситњеног меса и полупроизвода од меса

Правила за узорковање трупова говеда, свиња, оваца, коза и коња

Приликом узимања узорака избор мјеста за узорковање, начин складиштења и превоз узорака примјењују се деструктивне и недеструктивне методе узимања узорака из стандарда ISO 17604.

Узорци се узимају са пет насумично одабраних трупова током сваког узорковања. Мјеста узорковања бирају се с обзиром на технологију клања која се користи у погону.

При узорковању за испитивање присуства бактерија *Enterobacteriaceae* и утврђивања броја аеробних бактерија узорци се узимају са четири мјеста на сваком трупу. Четири узорка ткива укупне површине 20 cm² узимају се деструктивним методом. Код се за узорковање употребљава недеструктивна метода, подручје узорковања мора имати површину од најмање 100 cm² (50 cm² за трупове малих преживара) по мјесту узорковања.

При узорковању за анализу на присуство бактерије *Salmonella* употребљава се метод узорковања абразивном спужвом. Бирају се подручја на којима је највећа могућност контаминације. Укупно подручје узорковања мора имати површину од најмање 400 cm².

Ако се узорци узимају са различитих мјеста на трупу, прије испитивања обједињују се.

Правила за узорковање трупова перади и свјежег меса живине

Клинице морају предати цијеле трупове живине са кожом врата за анализу на салмонелу. Остали објекти за прераду свјежег

меса перади узимаће узорке за анализу на салмонелу дајући предност цијелим труповима перади са кожом врата ако постоји, али осигуравајући да су дијелови пилетине с кожом и/или дијелови пилетине без коже или са само малом количином коже укључени у анализу, а тај избор базираће се на ризику.

Клинице морају укључити у своје планове узорковања живину из јата са непознатим статусом салмонеле или статусом у коме је познато да је живина позитивна на *Salmonella enteritidis* или на *Salmonella typhimurium*.

У планове узорковања клинице морају укључити трупове перади из јата с непознатим статусом *Salmonella* или с потврђеним позитивним статусом *Salmonella enteritidis* или *Salmonella typhimurium*.

Кад се у клиницама испитује присуство бактерија *Salmonella* и *Campylobacter* у труповима живине, на основу прописаних критеријума хигијене процеса наведених под редним бр. 2.1.5. и 2.1.9. у табели Поглавља 2. овог прилога, а испитивања присуства бактерија *Salmonella* и *Campylobacter* обавља се у истој лабораторији, током сваког узорковања насумично се узимају узорци коже врата са најмање 15 трупова живине након расхлађивања. Прије испитивања узорци коже врата са најмање три трупа живине из истог јата поријекла обједињују се у један узорак од 26 g. Тиме се добија пет коначних узорака коже врата од 26 g (потребно је 26 g да би се из једног узорка истовремено могло анализирати присуство бактерија *Salmonella* и *Campylobacter*). Узорци се након узорковања чувају и превозе у лабораторију при температури од најмање 1 °C, а највише 8 °C, док вријеме између узорковања и испитивања присутности бактерија *Campylobacter* мора бити краће од 48 сати како би се обезбједила цјеловитост узорака. Узорци којима температура падне на 0 °C не смију се употребљавати за провере усклађености са критеријумом за анализу присуства бактерија *Campylobacter*.

Добијених пет узорака од 26 g употребљава се за проверу усклађености са критеријумима хигијене процеса утврђеним под редним бројевима 2.1.5. и 2.1.9. у табели Поглавља 2. овог прилога и са критеријумима безбједности хране утврђеним под редним бројем 1.28. у табели у Поглављу 1. овог прилога. За припрему почетне суспензије у лабораторији испитни узорак од 26 g премјешта се у девет пута већу количину (234 ml) пуферске пептонске воде (BPW). Прије додавања узорка потребно је да температура пуферске пептонске воде буде на висини собне температуре. Мјешавина се обрађује у апарату типа stomacher или у пулсатору у трајању од један минут. Потребно је избјећи стварање пјене тако што ће се из кесице stomachera уклонити што више ваздуха. Из те почетне суспензије 10 ml (~1 g) премјешта се у празну стерилну цјевчицу, а 1 ml од тих 10 ml употребљава се за одређивање бројности *Campylobacter* на селективним плочама. Остатак почетне суспензије (250 ml ~ 25 g) употребљава се за утврђивање присутности бактерије *Salmonella*.

Када се у клиницама испитује присуство бактерија *Salmonella* и *Campylobacter* у труповима живине, на основу критеријума хигијене процеса утврђеног под редним бр. 2.1.5. и 2.1.9. у табели Поглавља 2. овог прилога, а испитивања присуства бактерија *Salmonella* и *Campylobacter* спроводе се у двије различите лабораторије, током сваког узорковања насумично се узимају узорци коже врата са најмање 20 трупова живине након расхлађивања. Прије испитивања узорци коже врата са најмање четири трупа живине из истог јата поријекла обједињују се у један узорак од 35 g. Тиме се добија пет узорака коже врата од 35 g, који ће се подијелити да би се добило пет коначних узорака од 25 g (испитивање на присуство бактерије *Salmonella*) и пет коначних узорака од 10 g (испитивање на присуство бактерија *Campylobacter*). Узорци се на-

кон узорковања чувају и превозе у лабораторију при температури од најмање 1 °C, а највише 8 °C, док вријеме између узорковања и испитивања присуства бактерија *Campylobacter* мора бити краће од 48 сати да би се обезбиједила цјеловитост узорака. Није дозвољено употребљавати за провере усклађености са критеријумом за анализу присуства бактерија *Campylobacter* узорака којима температура падне на 0 °C. Добијених пет узорака од 25 g употребљава се за проверу усклађености са критеријумима хигијене процеса утврђенима под редним бројем 2.1.5. у табели Поглавља 2. овог прилога и са критеријумима безбједности хране утврђеним под редним бројем 1.22. у табели Поглавља 2. овог прилога. Добијених пет узорака од 10 g употребљава се за проверу усклађености са критеријумима хигијене процеса утврђеним под редним бројем 2.1.9. у табели Поглавља 2. овог прилога.

За анализе на присуство бактерије *Salmonella* за свјеже месо живине које није у облику трупова живине узима се пет узорака од најмање 25 g из исте серије. Узорак узет из расјека живине са кожом мора садржати кожу и танак слој површине мишића ако количина коже није довољна за јединицу узорака. Узорак узет из расјека живине без коже или са само мало коже мора садржати танак слој или танке слојеве површине мишића долате евентуалној постојећој кожи како би се добила довољна јединица узорака. Слојеви меса узимају се тако да садрже што већу површину меса.

Смјернице за узорковање

Детаљна упутства за узимање узорака трупова, а нарочито када је ријеч о мјесту узимања узорака, могу постати саставни дио водича за добру хигијенску праксу.

Учесталост узимања узорака трупова, уситњеног меса, полупроизвода од меса и механички сепарисаног меса

У објектима за клање животиња или објектима у којима се производе уситњено месо, полупроизводи од меса или механички сепарисано месо у пословању храном субјекти који послују храном узимају узорке с циљем вршења микробиолошких испитивања најмање једном седмично. Дан у седмици у ком се узимају узорци мијења се сваке седмице, како би се обезбиједило да сваки дан у седмици буде обухваћен.

Приликом узимања узорака уситњеног меса и полупроизвода од меса за испитивање присуства бактерије *E. coli* и одређивања броја аеробних колонија и приликом узимања узорака трупова ради испитивања присуства бактерија *Enterobacteriaceae* и одређивања броја аеробних колонија, учесталост се може смањити и узорци узимати једном у двије седмице ако су добијени задовољавајући резултати током шест узастопних седмица.

Приликом узимања узорака уситњеног меса, полупроизвода од меса и трупова ради испитивања присуства бактерије *Salmonella*, учесталост се може смањити и узорци узимати једном у двије седмице ако су добијени задовољавајући резултати током 30 седмица узастопно. Учесталост узимања узорака ради испитивања присуства бактерије *Salmonella* може се смањити и ако се спроводи неки национални или регионални програм за контролу присуства бактерије *Salmonella* и ако тај програм укључује испитивање које се врши умјесто описаног узимања узорака. Учесталост узимања узорака може се додатно смањити ако тај национални или регионални програм за контролу присуства бактерије *Salmonella* укаже на ниску преваленцу *Salmonella* код животиња које откупљују објекти за клање.

За узорковање трупова живине за анализу присуства бактерија *Campylobacter* учесталост узорковања може се смањити на једном у двије седмице ако су добијени задовољавајући резултати током 52 седмице узастопно. Учесталост узорковања за анализу на присуство бактерија *Campylobacter* може се смањити на основу одобрења надлежног органа ако се примјењује службени или службено признат национални програм за контролу присуства бактерија *Campylobacter* и ако тај програм обухвата узорковање и испитивање еквивалентно узорковању и испитивању за проверу усклађености са критеријумима хигијене процеса како је утврђено под редним бројем 2.1.9. у табели Поглавља 2. овог прилога. Ако је у програму за контролу утврђен низак ниво контаминације бактеријама *Campylobacter* за јата, учесталост узорковања може се додатно смањити ако се тај низак ниво контаминације *Campylobacter* оствари у периоду од 52 седмице на имању поријекла бројера које је купила клиника. Ако се у оквиру програма за контролу у одређеним периодима године добију задовољавајући резултати, на основу одобрења надлежног органа, учесталост анализе на присуство бактерија *Campylobacter* може се прилагодити сезонским промјенама.

На основу добрих резултата анализе ризика и по добијању одобрења министарства надлежног за послове пољопривреде, мали објекти за клање и објекти у којим се производе уситњено месо и полупроизводи од меса у малим количинама могу смањити учесталост узорковања.

1379

На основу члана 81. став 8. Закона о ветеринарству у Републици Српској ("Службени гласник Републике Српске",

број 75/17) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", број 115/18), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

ПРАВИЛНИК О УСЛОВИМА ЗА КАРАНТИН ЗА ЖИВОТИЊЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се услови карантинског објекта и дужина трајања карантина у зависности од врсте животиња и мјере које се примјењују у карантину.

Члан 2.

Овај правилник се не примјењује на кућне љубимце који се увозе у некомерцијалне сврхе у пратњи власника или држаоца животиња.

Члан 3.

Карантински објекат је објекат у ком се држе животиње, репродуктивни материјал и јаја за расплод у условима потпуне изолације, а ради провере и утврђивања њиховог здравственог стања.

Члан 4.

(1) Животиње у унутрашњем промету обавезно се смјештају у карантин ради испитивања или слања на клање ако:

1) животиња није обиљежена и ако је не прати одговарајући идентификациони документ,

2) власник животиње нема увјерење о здравственом стању животиње или је увјерење неважеће због истека рока, непотпуних података или других недостатака,

3) за пошиљку власник животиње не посједује потврду о њеном здравственом стању,

4) постоји сумња или је утврђено да животиња болује од разне болести,

5) животиња потиче из зараженог или угроженог подручја,

6) није могуће утврдити поријекло животиње или власника.

(2) У карантин се стављају животиње које се увозе ради узгоја и репродукције и намијењене су за производњу хране, јаја за расплод и репродуктивни материјал да би се утврдило њихово здравствено стање, спријечило уношење заразних болести животиња или нових облика микроорганизама.

(3) У карантин се стављају и животиње које се увозе у друге сврхе, осим за сврхе прописане у ставу 2. овог члана, ако је епизоотиолошка ситуација у држави извозници таква да пријети опасност од уношења заразних болести животиња или не постоје званични подаци о епизоотиолошкој ситуацији у држави извозници.

Члан 5.

(1) Карантински објекат ограђен је оградом која онемогућава неконтролисани приступ људима и животињама, са строго контролисаним улазом и излазом и постављеном дезинфекцијском баријером на улазу и излазу.

(2) Животиње су у току боравка у карантину заштићене од неповољних временских, физичких, хемијских и биолошких утицаја.

(3) Карантински објекат у погледу простора за животиње, просторија и опреме испуњава услове у складу са прописом којим се уређују услови за добробит животиња.

Члан 6.

(1) Карантински објекат има одвојену просторију за изолацију повријеђених и болесних животиња и простор за одлагање угинулих животиња, обезбијеђену воду за пиће, прибор, опрему и услове за прање и дезинфекцију руку за лица која су запослена у карантину, услове за дезинфекцију превозних средстава, која се врши у складу са прописом