

Na osnovu člana 73 stav 5 Zakona o veterinarstvu ("Službeni list CG", br. 30/12 i 48/15), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja uz prethodnu saglasnost Ministarstva zdravlja, donijelo je

PRAVILNIK O NAČINU PRAĆENJA LISTERIOZE (ZOONOZE) U HRANI ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA*

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se način praćenja zoonoze – listerioze i otkrivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* u gotovoj hrani životinjskog porijekla.

Način praćenja listerije

Član 2

(1) Praćenje listerije i otkrivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* u gotovoj hrani životinjskog porijekla vrši se sistematskim, kontinuiranim uzimanjem uzoraka, slučajnim odabirom uzoraka iz objekata za promet na malo, u skladu sa Prilogom 1 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

(2) Uzorkovanje iz stava 1 ovog člana sprovodi organ uprave nadležan za poslove veterine (u daljem tekstu: Uprava).

Značenje izraza

Član 3

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku imaju sljedeća značenja:

1) **gotova hrana** je hrana koju je proizvođač namijenio direktnoj ishrani ljudi bez kuvanja ili drugog načina obrade efikasnog za uklanjanje ili smanjivanje na prihvatljiv nivo ciljanog mikroorganizama;

2) **rok upotrebe** je period upotrebljivosti proizvoda i navodi se kao „upotrijebiti do” ili minimalni rok trajanja u skladu sa propisom o informisanju potrošača;

3) **serija** (batch) je prepoznatljiva grupa ili skup proizvoda proizvedenih tokom određenog procesa pod gotovo istim uslovima na određenom mjestu u određenom vremenskom periodu;

4) **prodaja na malo** (retail) je rukovanje hranom i/ili obrada, priprema i skladištenje na mjestu prodaje ili isporuke krajnjem potrošaču uključujući distributivne centre, djelatnosti snabdijevanja pripremljenom hranom (ketering), fabričke kantine, restorane i druge usluge snabdijevanja hranom, prodavnice, distributivne centre u supermarketima i veleprodajna mjesta;

5) **prerada** (processing) je bilo koje djelovanje koje bitno mijenja početni proizvod koje obuhvata zagrijavanje, dimljenje, soljenje, zrenje, fermentaciju, sušenje, mariniranje, ekstrahovanje, presovanje ili kombinaciju ovih postupaka;

6) **proizvodi od mesa** (meat products) su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom mesa ili daljom preradom prerađenih proizvoda tako da je na površini presjeka proizvoda vidljivo da proizvod više nema karakteristike svježeg mesa;

7) **zemlja proizvodnje** (country of production) je zemlja navedena na identifikacionoj oznaci u skladu sa propisom kojim su uređeni posebni higijenski zahtjevi za hranu životinjskog porijekla;

8) **upakovana hrana** (packaged food) je hrana prekrivena u cjelosti propustljivim ili nepropustljivim omotom radi onemogućavanja kontakta hrane sa okolinom;

9) **hrana upakovana u izmijenjenoj atmosferi** je hrana upakovana i hermetički zatvorena nakon uklanjanja vazduha iz pakovanja i zamjene vazduha kontrolisanom mješavinom gasova ugljen dioksida, kiseonika i/ili azota;

10) **hrana u vakuum pakovanju** je hrana upakovana i hermetički zatvorena nakon uklanjanja vazduha iz pakovanja;

11) **dimljena riba** je riba konzervirana postupkom dimljenja;

12) **marinirana riba** (gravad fish) je riba marinirana u soli i šećeru bez termičke obrade;

13) **zreli sirevi** (ripened cheeses) su sirevi koji nijesu spremni za potrošnju neposredno poslije proizvodnje, već treba da imaju proces zrenja sa utvrđenim uslovima (određena temperatura i sl.) i vremenskim periodom u toku kojeg sirevi trpe odgovarajuće bio-hemijske i fizičke promjene i na taj način poprimaju karakteristike specifične za tu vrstu sira;

14) **meki sirevi** (soft cheese) su sirevi sa procentom vlage u bezmasnoj materiji iznad 67%;

15) **polumeki sirevi** (semi-soft cheeses) su sirevi koji imaju teksturu tvrđu od vrste mekih sireva i koji imaju procenat vlage u bezmasnoj materiji od 62% do 67%, a odlikuje ih čvrstina i elastičnost;

16) **sirevi sa plemenitim plijesnima** su sirevi u čijem zrenju učestvuju specifične plijesni koje se razvijaju u unutrašnjosti i/ili na površini sira;

17) **sirevi sa naslagom** su sirevi kod kojih je tokom ili nakon zrenja kora obrađena ili prirodno kolonizovana željenim kulturama mikroorganizama kao što je *Penicillium candidum* ili *Brevibacterium linens*, a nastale naslage ili mrlje su dio kore;

18) **sirevi sazreli u salamuri** su sirevi čije se zrenje i skladištenje do prodaje ili pakovanja obavlja u salamuri;

19) **svježi sirevi** su sirevi slični grušu (dobijeni kisjelom, odnosno toplotnom koagulacijom mlijeka ili surutke) koji ne dozrijevaju (zrnasti sir, mocarela, rikota i kvark) i na kojima se ne vrši praćenje listerije i otkrivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes*.

Vrste gotove hrane

Član 4

Praćenje i otkrivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* sprovodi se na sljedećim vrstama gotove hrane životinjskog porijekla:

- hladno ili toplo dimljenoj ili mariniranoj ribi;
- mekim ili polutvrdim sirevima, osim svježih sireva; i
- upakovanim, termički obrađenim proizvodima od mesa.

Hladno ili toplo dimljena ili marinirana riba

Član 5

(1) Upakovana (nezamrznuta) toplo ili hladno dimljena ili marinirana riba obuhvata proizvode koji su upakovani u vakuum pakovanjima ili pakovanjima sa izmijenjenom atmosferom.

(2) Riba iz stava 1 ovog člana može biti filetirana ili nefiletirana.

(3) Pakovanje ribe iz stava 1 ovog člana može da sadrži cijelu ribu ili dio ribe, sa kožom ili bez nje.

Meki ili polutvrđi sirevi

Član 6

(1) Meki ili polutvrđi sirevi, osim svježih sireva, su sirevi od sirovog, termički obrađenog ili pasterizovanog mlijeka od bilo koje vrste životinja.

(2) Sir može biti zreo, sa naslagom, sa plemenitom plijesni ili u salamuri.

(3) Sir može biti upakovan, uvijen u pamučnu tkaninu ili neupakovan.

Termički obrađeni proizvodi od mesa

Član 7

(1) Upakovani termički obrađeni proizvodi od mesa su:

1) proizvodi podvrgnuti termičkoj obradi, nakon koje su obrađeni i upakovani u vakuum pakovanje ili pakovanje sa izmijenjenom atmosferom;

2) neupakovani proizvodi od mesa i proizvodi od mesa u propustljivom omotu narezani ili na drugi način obrađeni, između termičke obrade i pakovanja, a mogu biti i dimljeni nakon termičke obrade.

(2) Proizvodi iz stava 1 ovog člana su:

1) ohlađeni, kuvani proizvodi od mesa (koji se obično prave od cijelih ili velikih anatomske djelova, kao što su kuvana narezana šunka i kuvani pileći fileti);

2) kobasice; i

3) paštete.

(3) U proizvode iz stava 2 ovog člana ne spadaju:

1) proizvodi od mesa koji se suše nakon termičke obrade (sušeni mesni naresci i dr.);

2) termički obrađeni proizvodi od mesa u nepropustljivom pakovanju, koji se nakon pakovanja ne podvrgavaju daljoj obradi; i

3) fermentisani proizvodi od mesa, uključujući i fermentisane kobasice.

Uzimanje, dostavljanje i ispitivanje uzoraka

Član 8

(1) Uzimanje uzoraka radi praćenja listerije i otkrivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* gotovoj hrani životinjskog porijekla, vrši službeni veterinar i dostavlja ih ovlaštenoj laboratoriji radi ispitivanja.

(2) Laboratorija iz stava 1 ovog člana vrši pripremu i ispitivanje dostavljenih uzoraka na prisustvo bakterije *Listeria monocytogenes*, pH vrijednosti i aktivnosti vode u skladu sa Prilogom 2 koji je sastavni dio ovog pravilnika i vodi evidencije o uzorcima i rezultatima ispitivanja.

(3) O praćenju listerije i otkrivanju prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* Uprava sačinjava izvještaj u skladu sa Prilogom 3 koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Stupanje na snagu

Član 9

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 323-46/15-4

Podgorica, 25. septembra 2015. godine

Ministar,
prof. dr **Petar Ivanović**, s.r.

* U ovaj pravilnik prenesena je Odluka Komisije 2010/75/EU od 5. februara 2010. godine o finansijskom doprinosu Unije koordinisanom programu monitoringa prevalence *Listeria monocytogenes* u određenim gotovim prehrambenim proizvodima koji će se sprovoditi u državama članicama EU/Commission Decision of 5 February 2010 concerning a financial contribution from the Union towards a coordinated monitoring programme on the prevalence of *Listeria monocytogenes* in certain ready-to-eat foods to be carried out in the Member States

Praćenje listerije i otkrivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes*

1. Šema uzorkovanja

Praćenje i otkrivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* u hrani životinjskog porijekla, vrši se prema šemi uzorkovanja, a broj uzoraka utvrđuje se proporcionalno broju stanovnika u Crnoj Gori.

1.1. Uzorkovanje se sprovodi po grupama, na više nivoa i to:

- prvi nivo: veći gradovi/mjesta u kojima će se vršiti uzorkovanje;
- drugi nivo: objekti za prodaju na malo u kojima će se vršiti uzorkovanje;
- treći nivo: različiti proizvodi u okviru tri kategorije gotove hrane koji će se uzorkovati.

1.2. Uzorkovanjem se određuju :

- gradovi/mjesta u kojima se vrši praćenje i otkrivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* u hrani;
- vrste objekata zaprodaju na malo u kojima će se vršiti uzorkovanje i odrediti procenat uzoraka koji treba da bude uzet od svake vrste proizvoda;
- vrijeme, odnosno učestalost uzorkovanja tokom cijele godine.

1.3. Uzorkovanjem se određuju i podvrste proizvoda i broj uzoraka koji će se uzorkovati u okviru svake od tri vrste gotove hrane životinjskog porijekla;

1.4. Za praćenje i otkrivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* u hrani životinjskog porijekla Uprava koristi dostupne statističke podatke, podatke nacionalnih udruženja trgovaca, Privredne komore Crne Gore i druge podatke na osnovu kojih se vrši procjena zastupljenosti određenih gotovih proizvoda životinjskog porijekla na tržištu Crne Gore.

2. Određivanje

2.1. Određivanje objekata za prodaju na malo

Uzorkovanje gotovih proizvoda životinjskog porijekla vrši se u sljedećim objektima za prodaju na malo hrane i to: supermarketima, prodavnicama, prodavnicama za prodaju specijalnih delikatesnih proizvoda i pijacama.

Ukoliko objekat (supermarket i dr.) snabdijeva najmanje 80% tržišta određene vrste gotovih proizvoda životinjskog porijekla, uzorci se uzimaju samo iz tih objekata, a ukoliko to nije slučaj, uzorci se uzimaju iz objekata po veličini, sve dok se ne pokrije najmanje 80% tržišta Crne Gore.

Broj uzoraka koji se uzima za svaku vrstu gotove hrane životinjskog porijekla u objektima za prodaju na malo treba da je proporcionalan tržišnom udjelu tih objekata.

2.2 Određivanje gradova ili mjesta u kojima se vrši uzorkovanje

Uzorci se uzimaju u većim gradovima/mjestima.

Gradovi/mjesta u kojima se vrši uzorkovanje obuhvataju zajedno najmanje 30% ukupnog broja stanovnika, a ukoliko je osam najvećih gradova/mjesta obuhvaćeno

praćenjem i otkrivanjem prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* u hrani životinjskog porijekla, pokrivenost stanovništva može biti manja od 30%.

2.3 Određivanje vremena, odnosno učestalosti uzorkovanja

Nivo kontaminacije bakterijom *Listeria monocytogenes* u gotovoj hrani može da varira tokom godine, a u cilju obezbijedivanja preciznih rezultata, praćenje se sprovodi jednom mjesečno.

2.4 Određivanje gotove hrane životinjskog porijekla koja se uzorkuje

Određivanje gotove hrane životinjskog porijekla koja se uzorkuje vrši se na osnovu podataka iz tačke 1 podtačke 1.3. ovog priloga.

3. Uzimanje i transport uzoraka

3.1 Vrsta uzorka i podaci o uzorcima

Uzorci se uzimaju metodom slučajnog odabira u količini od najmanje 100g.

Iz jednog objekta za prodaju na malo može se uzeti više uzoraka od svake vrste, a tokom jednog obilaska objekta može se uzeti do pet serija svake vrste.

Za uzorkovanje se uzimaju samo originalna neoštećena pakovanja, a uzorci sireva mogu se uzimati ako su upakovani u objektima za prodaju na malo.

Proizvodi koji se uzorkuju treba da su deklarirani i da sadrže informacije o proizvodu i to:

- podatke o proizvođaču;
- zemlji proizvodnje;
- broj serije;
- rok upotrebe;
- uputstvo o temperaturnim uslovima čuvanja, ako ih ima;
- ostale informacije koje se uobičajeno nalaze na deklaracijama upakovane gotove hrane.

Ukoliko deklaracija ne sadrži podatke iz stava 4 al. 1 do 4 ove podtačke, službeni veterinar prikuplja informacije o proizvodu koje nijesu navedene na deklaraciji od odgovornog lica u objektu za prodaju na malo i/ili navodi informacije sa veleprodajnih pakovanja.

Ne uzimaju se uzorci gotove hrane životinjskog porijekla na kojima je deklaracija nejasna ili oštećena.

Iz svake serije dimljene ili marinirane ribe uzimaju se po dva uzorka, uz provjeru broja serije i roka upotrebe, radi potvrde da pripadaju istoj seriji, a jedan od ta dva uzorka se ispituje na dan prijema uzorka u laboratoriju, a drugi na isteku roka upotrebe.

Kod mekih i polutvrdih sireva i termički obrađenih proizvoda od mesa uzima se samo jedan uzorak iz serije koji se ispituje na isteku roka upotrebe.

Uzorci se pakuju u posebnu kesu za uzorkovanje i odmah dostavljaju laboratoriji radi ispitivanja.

U svim fazama uzorkovanja preduzimaju se mjere predostrožnost, kojima se sprječava kontaminacija bakterijom *Listeria monocytogenes* opremom, koja se koristi tokom uzorkovanja, transportom i čuvanjem.

3.2 Podaci o uzorcima

Službeni veterinar u zapisnik unosi sve podatke o uzorku.

Zapisnik o uzorkovanju treba uvijek da prati uzeti uzorak.

U zapisnik se unosi i podatak o površinskoj temperaturi uzetog uzoraka.

Uzorci moraju biti obilježeni.

Uzorci se označavaju u skladu sa uspostavljenim sistemom jedinstvenog označavanja uzoraka za praćenje listerije.

3.3 Transport uzoraka

Uzorci se transportuju i čuvaju na temperaturi od 2 do 8°C i treba da su zaštićeni od spoljašnje kontaminacije tokom transporta.

Svi uzorci gotove hrane treba da budu dopremljeni u laboratoriju u roku od 24 sata od trenutka uzorkovanja, a najkasnije u roku od 48 sati.

Laboratorija treba da obezbijedi da se ispitivanje dostavljenih uzoraka izvrši danom isteka roka upotrebe proizvoda.

Priprema i ispitivanje uzoraka i metodolaboratorijskog ispitivanja

1. Prijem uzoraka u laboratoriju

1.1 Opšta pravila

Nakon prijema uzoraka, laboratorija provjerava podatke iz zapisnika o uzimanju uzoraka

Prilikom prijema uzoraka vrši se pregled svih dostavljenih uzoraka kako bi se prije odlaganja tog uzoraka na čuvanje (skladištenje) utvrdilo da li sutokom transporta pakovanja proizvoda oštećena, a uzorci čija je temperatura pri prijemu viša od 8°C se ne primaju, osim u slučajevima kada je temperatura u objektu za prodaju na malo bila viša od 8°C.

Svi dostavljeni uzorci se čuvaju u uslovima kontrolisane temperature do isteka roka upotrebe, osim uzorak iz podtačke 1.2. ove tačke.

Kada se uzorci moraju čuvati do isteka roka upotrebe, čuvaju se:

a) na temperaturi označenoj na deklaraciji na pakovanju, a ukoliko se na deklaraciji navodi raspon temperature, uzorak se ne smije čuvati na gornjoj granici raspona temperature;

b) a ako na deklaraciji na pakovanju nije označena posebna temperatura čuvanja, uzorak se mora čuvati na:

1) maksimalnoj propisanoj temperaturi hlađenja, uz dozvoljeno odstupanje od $\pm 2^{\circ}\text{C}$;

2) temperaturi od 8 °C uz dozvoljeno odstupanje od $\pm 2^{\circ}\text{C}$ u slučaju da nije propisana maksimalna temperatura hlađenja za tu vrstu proizvoda.

Ukoliko rok upotrebe uzorkovanog proizvoda ističe tokom vikenda ili nacionalnog praznika, uzorak se ispituje posljednjeg radnog dana prije isteka roka upotrebe.

1.2 Posebna pravila za dimljenu i mariniranu ribu

Jedan od dva uzorka se analizira u roku od 24 sata od trenutka prijema u laboratoriju, a ukoliko se taj uzorak ne analizira odmah po prijemu, uzorak mora da se čuva u laboratoriji do ispitivanja, rashlađen na temperaturi od 3 °C ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).

Drugi uzorak se čuva rashlađen do isteka roka upotrebe.

2. Priprema uzorka i priprema početne suspenzije

Prilikom pripreme uzoraka za ispitivanje mora se spriječiti unakrsna kontaminacija između uzoraka i sredine u kojoj se vrši priprema u svim fazama.

Ispitani uzorci se odmah nakon ispitivanja odbacuju.

Ukoliko se ispitivanje prekine iz bilo kog razloga obezbjeđuju se novi uzorci.

Za početno razrjeđenje uzima se cijeli proizvod ili reprezentativni dio uzorka za ispitivanje mase od 100 do 150 g.

Uzorak hrane uzima se na način da obuhvati površinu koja predstavlja dio koji se konzumira (20% kore/površine i 80% unutrašnjosti i dr.).

Kada je upakovani proizvod izrezan, reprezentativni uzorak se uzima iz nekoliko narezanih dijelova proizvoda.

Uzorak za ispitivanje se reže na manje komade i stavlja u *stomacher* kesu, koristeći sterilni instrument i primjenjujući aseptičnu tehniku prenosa, a od te smjese, uzima se uzorak za ispitivanje od 10 g za određivanje broja bakterija i uzorak za ispitivanje prisustva bakterija od 25 g.

Na zapreminu uzorka ispitivanja (10g) dodaje se devet zapremina (90ml) rastvora za otapanje i mješavina se potom homogenizuje pomoću *stomacher* ili pulsatora u trajanju jedan do dva minuta.

Puferisana peptonska voda u skladu sa standardom MEST EN ISO 11290-2:2009 „Mikrobiologija hrane i hrane za životinje – Horizontalna metoda za detekciju i brojanje *Listeria monocytogenes* - Dio 2: Metoda brojanja“ može se generalno koristiti za razrjeđenje.

Za razrjeđenje sira koristi se rastvor natrijum citrate u skladu sa standardom MEST EN ISO 6887-5:2011 „Mikrobiologija prehrambenih proizvoda i hrane za životinje - Pripremanje uzoraka za ispitivanje, početne suspenzije i decimalnih razblaženja za mikrobiološko ispitivanje - Dio 5: Specifična pravila za pripremanje mlijeka i proizvoda od mlijeka“.

Ispitivanje prisustva i određivanja broja bakterija bakterije *Listeria monocytogenes* sprovodi se na sljedeći način:

a) za uzorke dimljene i marinirane ribe vrše se dvije serije ispitivanja:

- odmah nakon uzimanja uzorka na nivou prodaje na malo; i
- na kraju roka upotrebe;

b) za uzorke mekih i polutvrdih sireva i uzorke termički obrađenih proizvoda od mesa ispitivanja se vrše na kraju roka upotrebe.

2.1. Ispitivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes*

Ispitivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* vrši se u skladu sa MEST EN ISO 11290-1:2009 „Mikrobiologija hrane i hrane za životinje - Horizontalna metoda za detekciju i brojanje *Listeria monocytogenes* - Dio 1: Metoda detekcije“.

2.2. Određivanje broja bakterija *Listeria monocytogenes*

Ispitivanje broja bakterija *Listeria monocytogenes* vrši se u skladu sa standardom MEST EN ISO 11290-2:2009 „Mikrobiologija hrane i hrane za životinje - Horizontalna metoda za detekciju i brojanje *Listeria monocytogenes* - Dio 2: Metoda brojanja“.

Ukoliko se utvrdi da je uzorak kontaminiran, pretpostavlja se da većina proizvoda sadrži niske nivoe kontaminacije bakterijom *Listeria monocytogenes*.

Da bi se mogao procijeniti nizak broj bakterija u uzorcima (između 10 i 100cfu/g), 1 ml osnovnog razrjeđenja ispituje se u duplikatu, u skladu sa standardom MEST EN ISO 11290-2:2009, i to:

- a) razmazom na površini tri ploče prečnika 90 mm, ili
- b) razmazom na površini jedne ploče prečnika 140 mm.

S obzirom na to da bi nivoi kontaminacije bakterijom *Listeria monocytogenes* mogli biti veći, 0,1 ml osnovnog razrjeđenja mora se razmazati po površini jedne ploče kako bi se omogućilo brojanje do $1,5 \times 10^4$ cfu/g, a razmazivanje vrši se odjednom, u skladu sa standardom MEST EN ISO 7218:2008 „Mikrobiologija prehrambenih proizvoda i hrane za životinje - Opšti zahtjevi i uputstvo za mikrobiološka ispitivanja“.

3. Ispitivanje pH vrijednosti i aktivnosti vode (a_w) u dimljenoj i mariniranoj (gravad) ribi

3.1 Određivanje pH vrijednosti

Određivanje pH vrijednosti uzoraka vrši se u skladu sa standardom EN ISO 2917:1999 „Meso i mesni proizvodi – Mjerenje pH – Referentna metoda“ ispitivanje se mora izvršiti odmah po prijemu u laboratoriju.

Za mjerenje pH vrijednosti uzorka preporučuje se nedestruktivna tehnika navedena u skladu sa ISO metodom.

Dobijeni rezultat se upisuje zaokruživanjem na najbližu 0,05 jedinicu pH vrijednosti.

3.2 Određivanje aktivnosti vode (a_w)

Aktivnost vode (a_w) u uzorku određuje se u skladu sa standardom EN ISO 21807:2004 „Mikrobiologija hrane i stočne hrane – Određivanje aktivnosti vode“ i ispitivanje se mora izvršiti odmah po prijemu u laboratoriju.

Metoda mora da funkcioniše u rasponu od 0,999 do 0,9000, a granica ponovljivosti mora da odgovara standardnoj devijaciji od 0,002.

Prijavljena vrijednost treba da sadrži najmanje dvije značajne cifre.

3.3 Čuvanje izolata

Jedan potvrđeni soj bakterije *Listeria monocytogenes* za svaki pozitivni uzorak čuva se eventualno za kasniju tipizaciju, a ukoliko su sojevi bakterije *Listeria monocytogenes* dobijeni i metodom za utvrđivanje prisustva i metodom određivanja broja bakterija, zadržavaju se samo izolati dobijeni metodom određivanja broja.

Izolate čuva ovlašćena laboratorija primjenom odgovarajućih metoda za prikupljanje kultura pod uslovom da obezbjeđuje održavanje sojeva za potrebe tipizacije tokom najmanje dvije godine.

Izveštavanje o praćenju listerije i otkrivanju prisustva bakterije *Listeria monocytogenes*

1. U izvještaju o praćenju listerije i otkrivanju prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* navode se podaci i to:

- a) naziv zemlje;
- b) datum početka i završetka uzorkovanja i ispitivanja;
- c) broj ispitanih uzoraka gotove hrane prikupljenih iz objekata za prodaju na malo:
 - mekih i polutvrđih sireva;
 - upakovane dimljene i marinirane (gravad) ribe;
 - upakovanih, termički obrađenih proizvoda od mesa;
- d) ukupni rezultati:

Prevalenca i udio uzoraka koji prelaze graničnu vrijednost od 100cfu/g bakterije *Listeria monocytogenes* u mekim i polumekim sirevima, dimljenoj i mariniranoj (gravad) ribi, kao i termički obrađenim proizvodima od mesa obuhvaćenim praćenjem listerije i otkrivanju prisustva bakterije *Listeria monocytogenes*;

e) opis zastupljenosti mekih i polutvrđih sireva, dimljene i marinirane (gravad) ribe i termički obrađenih proizvoda od mesana tržištu Crne Gore:

- ukupna apsolutna veličina tržišta (ukoliko ima raspoloživih podataka),
- tržišni udio različitih vrsta objekata za prodaju na malo (supermarketi, male prodavnice, specijalizovane delikatesne prodavnice, pijace, ukoliko ima raspoloživih podataka),
- tržišni udio uvoznih i domaćih proizvoda (ukoliko ima raspoloživih podataka),
- tržišni udio različitih vrsta proizvoda (ukoliko ima raspoloživih podataka);
- f) objekti za prodaju na malo iz kojih su uzeti uzorci:
 - vrsta obuhvaćenih objekata (supermarketi, male prodavnice, itd.);
- g) geografska rasprostranjenost uzorkovanja – gradovi/mjesta (procenat obuhvaćenog stanovništva);

h) opis postupka slučajnog određivanja uzoraka na nivou prodaje na malo;

i) napomene o ukupnoj reprezentativnosti praćenja listerije i otkrivanja prisustva bakterije *Listeria monocytogenes*;

j) o pripremi uzorka za ispitivanje koji je korišćen za mjerenje pH vrijednosti;

k) korišćenju metode ispitivanja za utvrđivanje aktivnosti vode (a_w).

2. Informacije koje se navode o svakom uzorku:

- a) vrsta uzorka:
 - pakovani meki i polutvrđi sirevi;
 - pakovana dimljena i marinirana (gravad) riba;
 - pakovani, termički obrađeni proizvodi od mesa;
- b) podvrsta uzorka:
 - sirevi proizvedeni od sirovog/termički obrađenog/pasterizovanog mlijeka;
 - sirevi od kravljeg/kozjeg/ovčjeg/bivoljeg/miješanog mlijeka;
 - sirevi sa naslagom, plemenitom pljesni, u salamuri ili drugi zreli sirevi;
 - narezani i nenarezani proizvodi;
 - hladno/toplo dimljena ili marinirana (gravad) riba;

- vrsta ribe;
- c) konzervansi korišćeni za dimljenu ili mariniranu (*gravad*) ribu (kako je navedeno na deklaraciji);
- d) kora sira uključena u analizu uzorka (da/ne; ako je odgovor pozitivan, navesti u kojem udjelu, ukoliko je takav podatak raspoloživ);
- e) datum uzimanja uzorka;
- f) rok upotrebe uzorkovanog proizvoda;
- g) datum proizvodnje/pakovanja (ako su podaci raspoloživi);
- h) površinska temperatura uzorka u objektu za prodaju na malo;
- i) temperatura čuvanja u laboratoriji do isteka roka upotrebe;
- j) ispitivanja odmah nakon uzorkovanja (samo za dimljenu i mariniranu (*gravad*) ribu)/na kraju roka upotrebe);
- k) datum početka analize u laboratoriji;
- l) ispitivanje prisustva bakterije *Listeria monocytogenes*:
kvalitativni rezultati (odsustvo/prisustvo u 25g);
- m) kvantifikacija bakterija *Listeria monocytogenes*:
kvantitativni rezultati (cfu/g);
- n) pH vrijednost (samo za dimljenu i mariniranu (*gravad*) ribu);
- o) aktivnost vode (a_w) (samo za dimljenu i mariniranu (*gravad*) ribu);
- p) šifra grada/mjesta;
- q) šifra objekta za prodaju na malo;
- r) vrsta objekta za prodaju na malo:
 - supermarket;
 - mala prodavnica/samostalni prodavac na malo;
 - specijalizovana delikatesna radnja;
 - pijaca;
- s) zemlja proizvodnje na osnovu identifikacione oznake na pakovanju ili u komercijalnim dokumentima;
- t) upakovan:
 - pakovanje sa izmijenjenom atmosferom;
 - vakuum pakovanje;
 - pakovanje na nivou prodaje na malo (samo za sireve);
- u) organoleptički kvalitet uzorka.