

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 2019. ГОДИНУ
(Објављено у „Службеном гласнику РС”, број 39 од 6. јуна 2019. године)

Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2019. 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) *контаминенти* јесу хемијске супстанце које нису намерно додате храни, али могу бити присутне као резултат различитих фаза њене производње, паковања, транспорта или држања, као и пореклом из животне средине;

2) *микробиолошки критеријум* јесте критеријум на основу кога се дефинише прихватљивост производа, производне партије (шарже, серије или лота производа) или производног процеса, заснован на одсуству, присуству или броју микроорганизама, односно на количини њихових токсина или метаболита, по јединици масе, запремине, површине или производне партије;

3) *мониторинг хране биљног и мешовитог порекла* јесте системско спровођење узорковања и испитивања хране биљног и мешовитог порекла, сакупљање, обрада и оцена података о резултатима испитивања ради праћења степена усаглашености са прописима којима се уређује безбедност хране;

4) *надлежни орган* јесте министарство надлежно за послове пољопривреде;

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

6) *паковање* јесте храна биљног и мешовитог порекла упакована и означена тако да се означени састав и количина не могу променити без отварања тј. код којег 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) *службена контрола* јесте било који облик контроле који надлежни орган спроводи ради провере усаглашености са прописима којима се уређује безбедност хране биљног и мешовитог порекла;

9) *службени узорак* јесте узорак хране биљног и мешовитог порекла, узет од стране надлежног инспектора или овлашћеног лица;

10) *узорак хране биљног и мешовитог порекла* јесте једна или више јединица производа или део предмета испитивања, одабран 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;

11) *узorkовање* 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;

12) *храна биљног порекла* јесте храна која је намењена за исхрану људи у непрерађеном, делимично прерађеном или прерађеном облику, а потиче од биљака;

13) *храна мешовитог порекла* јесте храна која је намењена за исхрану људи у делимично прерађеном или прерађеном облику, утврђена прописом којим се утврђује листа мешовите хране и начин вршења контроле мешовите хране.

Члан 3.

Мониторинг из члана 1. овог правилника обухвата храну биљног и мешовитог порекла која је произведена на територији Републике Србије и спроводи се у објектима за:

- 1) производњу хране биљног и мешовитог порекла;
- 2) складиштење и дистрибуцију;
- 3) продају на велико хране биљног и мешовитог порекла.

Изузетно од става 1. овог члана мониторинг обухвата и храну биљног и мешовитог порекла која је увезена на територију Републике Србије, и то: корн флекс, кукуруз кокичар, експандирани производи од жита – пиринча, кечап од парадајза, кукуруз шећерац у лименој и стакленој амбалажи, сосови са екстрактом или без екстракта меса, кекс и крекери са сојиним и кукурузним брашном, прашак за пециво, тофу сир, кобасице и хамбургери од соје, кикирики путер, гума за жвакање, тврде бомбоне, гумене бомбоне, млечне карамеле и освежавајућа безалкохолна пића – са аспартамом (Е 951).

Члан 4.

Програм мониторинга припрема се на основу анализе ризика узимајући у обзир следеће елементе:

1) постојећег стања у систему безбедности хране биљног и мешовитог порекла, укључујући и податке о небезбедној храни на локалном тржишту, у региону и из увоза;

2) података о производњи и потрошњи хране биљног и мешовитог порекла;

3) података о раније утврђеним неусаглашеностима током службених контрола хране биљног и мешовитог порекла;

4) информација из Система за брзо обавештавање и узбуђивање за храну (Rapid alert system for food and feed/RASFF) и Међународне мреже органа надлежних за храну (International Food Safety Authorities Network/INFOSAN).

Члан 5.

Програм мониторинга садржи:

- 1) потребна средства за финансирање Програма мониторинга;
- 2) мере које ће се предузети у случају присуства микробиолошких и хемијских опасности;
- 3) структуру органа и организација за спровођење Програма мониторинга;
- 4) друге параметре од значаја за спровођење Програма мониторинга, и то:
 - (1) циљеви спровођења Програма мониторинга,
 - (2) План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, којим се одређује узимање узорка за микробиолошка и хемијска испитивања,
 - (3) узимање, обележавање, паковање, чување и транспорт узорка,
 - (4) испитивање узорка у лабораторији,
 - (5) извештавање.

Члан 6.

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

Број: 110-00-39/2019-09
У Београду, 22. маја 2019. године

МИНИСТАР
Бранислав Недимовић

ПРОГРАМ
МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ
ПОРЕКЛА ЗА 2019. ГОДИНУ

I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2019. годину („Службени гласник РС”, број 95/18), 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 9.300.000 динара;

2) за храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција средства су обезбеђена у оквиру Главе 24.3 – 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 424911 – Специјализоване услуге, у износу од 347.936.000 динара.

Укупна средства са наведене економске класификације у износу од 347.936.000 динара расподељују се у одговарајућим износима за пострегистрациону контролу средстава за заштиту биља и средстава за исхрану биља, контролу хране биљног и мешовитог порекла и хране за животиње биљног порекла при увозу, контролу ГМО и контролу здравља биља, од чега за Програм мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, односно малине и купине на микробиолошку контаминацију у износу од 3.000.000,00 и непрерађеног кукуруза на микотоксинеа у износу од 2.500.000,00 динара и за контролу ГМО у износу од 2.000.000,00 динара

II. Мере које ће се предузети у случају
присуства микробиолошких и хемијских опасности

У случају присуства микробиолошких и хемијских опасности, односно неусаглашености са критеријумима, односно са прописаним вредностима, надлежни орган спроводи активности како би осигурао да субјект у пословању храном уклони неусаглашеност, узимајући у обзир степен неусаглашености и претходне случајеве неусаглашености истог субјекта у пословању храном, и то:

1) мере, укључујући узимање службеног узорка за које се сматра да су потребне како би се осигурала безбедност хране;

2) забрану стављања у промет, ако је примењиво;

3) мере којима се дозвољава употреба хране биљног и мешовитог порекла у сврху која се разликује од њене првобитне намене;

4) мере којима се забрањује рад или налаже затварање читавог објекта за производњу хране или једног њеног дела на одређен временски период;

5) друге мере и предузима друге одговарајуће радње.

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

III. Структура органа и организација за спровођење Програма мониторинга

Програм мониторинга спроводи надлежни орган преко пољопривредних и фитосанитарних инспектора.

Лабораторијска испитивања спровode лабораторије које су овлашћене од стране министарства надлежног за послове пољопривреде за обављање испитивања службених узорака, односно лабораторије изабране путем конкурса у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

IV. Други параметри од значаја за спровођење Програма мониторинга

1. Циљеви спровођења Програма мониторинга

Циљеви спровођења Програма мониторинга су:

1) утврђивање нивоа контаминената, остатака средстава за заштиту биља и трендова учесталости појаве микроорганизама у храни биљног и мешовитог порекла;

2) прикупљање података из мониторинга који се користе за анализу ризика, за поједине категорије хране и на тај начин доприносе повећању заштите здравља и других интереса потрошача;

3) провера важећих стандарда и максимално дозвољених количина прописаних за поједине врсте хране.

2. План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла

Планом мониторинга хране биљног и мешовитог порекла одређује се узимање узорака за микробиолошка и хемијска испитивања и дат је у Табели 1 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује пољопривредна инспекција, овог програма, Табели 2 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција, овог програма и у Табели 3 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција за контролу пошиљака на местима царињења, овог програма.

ПЛАН МОНИТОРИНГА ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА

Табела 1 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује пољопривредна инспекција

Редни број	Предмет испитивања (група, подгрупа и производ)	Опасност			Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	Напомена	
1.	Жита, млински и пекарски производи и тестенине – <i>Млински производи од пшенице – БРАШНО ОД ПШЕНИЦЕ</i>	Микотоксини	Афлатоксин	Б1	2,0 µg/kg	Складишта, млинови	20, од чега 10 бело, 5 интегрално и 5 црно	Испитују се и остали основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (микриобиолошка испитивања, оргонохлорни пестициди, квалитет)	
				Сума В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg				
			Охратоксин А						3,0 µg/kg
			Деоксиниваленол						750 µg/kg
			Зеараленон						75 µg/kg
		Тешки метели	Олово						0,40 mg/kg
			Кадмијум						0,10 mg/kg
			Жива						0,030 mg/kg
2.	Жита, млински и пекарски производи и тестенине – <i>УПАКОВАНИ ХЛЕБ И ПЕЦИВА</i>	Тешки метели	Арсен		0,50 mg/kg	Пекаре	20, од чега 10 основни и 10 специјални	Испитују се и остали основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (микриобиолошка испитивања, микотоксини, оргонохлорни пестициди, квалитет)	
			Олово		0,40 mg/kg				
			Кадмијум		0,050 mg/kg				
			Жива		0,030 mg/kg				
3.	Жита, млински и пекарски производи и тестенине – <i>ТЕСТЕНИНЕ</i>	Микотоксини	Афлатоксин	Б1	2,0 µg/kg	Објекти за продају на велико	10	-	
				Сума В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg				
			Охратоксин А						3,0 µg/kg
			Деоксиниваленол						750 µg/kg
4.	Фини пекарски производи, снек производи – кекс и сродни производи – <i>КЕКС, БИСКВИТ, ЧАЈНО ПЕЦИВО, СЛАНА ПЕЦИВА КРЕКЕРИ</i>	Микотоксини	Афлатоксин	Б1	2,0 µg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	20, и то по 4 узорка кекса, бисквита, чајног пецива, сланог пецива, крекера	Испитују се и остали основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*).(тешки метали, квалитет) За пестициде: Скрининг метода	
				Сума В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg				
			Охратоксин А						3,0 µg/kg
			Деоксиниваленол						500 µg/kg
			Зеараленон						50 µg/kg
		Акриламид	Крекери						400 µg/kg
			Кекс, бисквит, чајно пециво и слана пецива						350 µg/kg
		Пестициди, а граничне вредности проверавају се у складу са прописом којим се уређују максималне количине остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње							

*) Одлука о висини накнаде за лабораторијске анализе узорака хране и хране за животиње биљног порекла узетих током службених контрола („Службени гласник РС”, број 113/13)

Редни број	Предмет испитивања (група, подгрупа и производ)	Опасност		Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	Напомена
5.	Сирова кафа, производи од кафе, сурогати кафе и сродни производи – <i>ПРОИЗВОДИ ОД КАФЕ И СУРОГАТИ</i>	Акрил-амид	Пржена кафа	400 µg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	30, од чега 20 за производе од кафе и 10 за сурогате кафе	Испитују се и остали основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (микробиолошка испитивања, квалитет)
			Инстант (растворљива) кафа	850 µg/kg			
			Сурогати кафе на бази житарица	500 µg/kg			
			Сурогати кафе на бази житарица и цикорије: У овом случају, за граничну вредност, у обзир се узима релативна размера састојака у коначном производу.				
			Сурогати кафе на бази цикорије	4000 µg/kg			
		Охра-токсин А	Пржена кафа и млевена пржена кафа, осим инстант кафе	5,0 µg/kg			
			Инстант кафа	10,0 µg/kg			
		Тешки метали	Кадмијум	1,0 mg/kg			
Арсен	1,0 mg/kg						
6.	Чај и биљни чај	Тешки метали	Олово	2,0 mg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	20, од чега 10 узорака чаја и 10 узорака биљног чаја	Испитују се и остали основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (микробиолошка испитивања, микотоксини, квалитет) За пестициде: Скрининг метода
			Арсен	1,0 mg/kg			
			Пестициди, а граничне вредности проверавају се у складу са прописом којим се уређују максималне количине остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње				
7.	Какао производи, чоколадни производи, производи слични чоколадним и крем производи, какао производи – <i>ЧОКОЛАДА И ЧОКОЛАДНИ НАПИЦИ</i>	Тешки метали	Какао прах који се продаје крајњем потрошачу или као састојак у заслађеном какао праху који се продаје крајњем потрошачу (чоколадни напаци)	0,60 mg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	20, од чега 10 узорака чаја и 10 узорака биљног чаја	Испитују се и остали основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (микробиолошка испитивања, микотоксини, органохлорни пестициди, квалитет)
		КАДМИЈУМ	Чоколада са <50% укупне суве материје какао делова и млечна чоколада са ≥ 30% укупне суве какао масе	0,30 mg/kg			
8.	Производи од воћа и поврћа – <i>СМРЗНУТО ВОЋЕ (осим бобичастог)</i>	Пестициди, а граничне вредности проверавају се у складу са прописом којим се уређују максималне количине остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње			Хладњаче	10	Скрининг метода
9.	Производи од воћа и поврћа – <i>СТЕРИЛИСАНО И ПАСТЕРИЗОВАНО ПОВРЋЕ</i>	Пестициди, а граничне вредности проверавају се у складу са прописом којим се уређују максималне количине остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње			Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	10	Скрининг метода

*) Одлука о висини накнаде за лабораторијске анализе узорака хране и хране за животиње биљног порекла узетих током службених контрола („Службени гласник РС”, број 113/13)

Редни број	Предмет испитивања (група, подгрупа и производ)	Опасност		Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	Напомена
10.	Воћни сокови и нектари	Пестициди, а граничне вредности проверавају се у складу са прописом којим се уређују максималне количине остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње			Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	20	Испитују се и остали основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (микробиолошка испитивања, микотоксини, тешки метали, квалитет). Скрининг метода.
11.	Освежавајућа безалкохолна пића	Тешки метали	Олово	0,30 mg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	45	Испитују се и основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (микробиолошка испитивања, квалитет)
			Кадмијум	0,30 mg/kg			
			Арсен	0,30 mg/kg			
12.	Сирће	Тешки метали	Олово	0,30 mg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	10	Испитују се и основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (микробиолошка испитивања, квалитет)
			Кадмијум	0,10 mg/kg			
			Калај	10,0 mg/kg			
			Арсен	0,20 mg/kg			
			Гвожђе	10,0 mg/kg			
			Бакар	5,0 mg/kg			
			Цинк	5,0 mg/kg			
13.	Вино	Микотоксини Охратоксин А		2,0 µg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	30	Испитују се и основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (органохлорни пестициди, тешки метали, квалитет)
14.	Пиво	Тешки метали	Олово	0,30 mg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	35	Испитују се и основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (микробиолошка испитивања, квалитет)
			Кадмијум	0,030 mg/kg			
			Жива	0,010 mg/kg			
15.	Јака алкохолна пића – <i>ЛИКЕР И ВИЊАК</i>	Тешки метали	Олово	0,50 mg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	10	Испитује се и основни параметри безбедности хране утврђени Одлуком*) (квалитет)
			Калај	10,0 mg/kg			
			Арсен	10,0 mg/kg			
			Гвожђе	10,0 mg/kg			
			Бакар	10,0 mg/kg			
			Цинк	2,0 mg/kg			
16.	Воћне ракије	Тешки метали	Олово	0,50 mg/kg	Објекти за производњу, складиштење и дистрибуцију	50	Испитује се и квалитет и порекло етанола
			Калај	10,0 mg/kg			
			Арсен	10,0 mg/kg			
			Гвожђе	10,0 mg/kg			
			Бакар	10,0 mg/kg			
			Цинк	2,0 mg/kg			

*) Одлука о висини накнаде за лабораторијске анализе узорака хране и хране за животиње биљног порекла узетих током службених контрола („Службени гласник РС”, број 113/13)

Табела 2 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција

Редни број	Предмет испитивања (група, подгрупа и производ)	Опасност		Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	Напомена
1.	Бобичасто воће – <i>МАЛИНА</i>	Норовирус		Одсуство	Објекти за складиштење и дистрибуцију	150	Испитује се и хепатитис А
2.	Бобичасто воће – <i>КУПИНА</i>					50	
3.	Непрерађени кукуруз (односно кукуруз који је предмет сортирања или се другачије физички (механички) обрађују пре употребе за исхрану људи или коришћења као састојак хране, осим непрерађеног кукуруза намењеног за прераду влажним млевењем)	Мико-токсини	Афлатоксин В1	5,0 µg/kg	Објекти за складиштење и дистрибуцију	160	Кукуруз рода 2019. године
			Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	10,0 µg/kg			
			Деоксиниваленол	1.750 µg/kg			
			Зеараленон	350 µg/kg			
			Фумонозини – сума В1 и В2	4.000 µg/kg			

Табела 3 – План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција за контролу пошилијака на местима царинења

Редни број	Предмет испитивања (група, подгрупа и производ)	Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
1.	Жита, млински производи, пекарски производи и тестенине, Готови производи од жита – <i>КОРН ФЛЕКС</i>	Утврђивање генетичке модификације СКРИНИНГ МЕТОДОМ	> 0,9% примеса генетички модификованог организма и примеса пореклом од генетички модификованог организма	Увоз	10
2.	<i>КУКУРУЗ КОКИЧАР</i>				5
3.	Жита, млински производи, пекарски производи и тестенине, Готови производи од жита – <i>ЕКСПАНДИРАНИ ПРОИЗВОДИ ОД ЖИТА – ПИРИНЧА</i>				5
4.	Производи од поврћа, Умак од поврћа, кечап и сродни производи – <i>КЕЧАП ОД ПАРАДАЈЗА</i>				5
5.	<i>КУКУРУЗ ШЕЋЕРАЦ У ЛИМЕНОЈ И СТАКЛЕНОЈ АМБАЛАЖИ</i>				5
6.	Супе, сосова, додаци јелима и сродни производи – <i>СОСОВИ СА ЕКСТРАКТОМ ИЛИ БЕЗ ЕКСТРАКТА МЕСА</i>				10
7.	Фини пекарски производи – <i>КЕКС И КРЕКЕРИ СА СОЛИНИМ И КУКУРУЗНИМ БРАШНОМ</i>				10
8.	Прашак за пециво				5
9.	<i>ТОФУ СИР, КОБАСИЦЕ И ХАМБУРГЕРИ ОД СОЈЕ</i>				10
10.	<i>КИКИРИКИ ПУТЕР</i>				5
11.	Бомбонски производи – <i>ГУМА ЗА ЖВАКАЊЕ</i>				5
12.	Бомбонски производи – <i>ТВРДЕ БОМБОНЕ</i>				5
13.	Бомбонски производи – <i>ГУМЕНЕ БОМБОНЕ</i>				5
14.	Бомбонски производи – <i>МЛЕЧНЕ КАРАМЕЛЕ</i>				5
15.	Освежавајућа безалкохолна пића – <i>СА АСПАРТАМОМ (Е 951)</i>				10

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

3.1. Узимање узорака

Узимање узорака хране биљног и мешовитог порекла за потребе спровођења мониторинга обавља пољопривредна и фитосанитарна инспекција, изузев у случају узорковања малине и купине ради испитивања присуства хуманих вируса (норовирус, хепатитис А), кога обавља лабораторија која врши испитивање тих узорака.

Службени узорци узимају се у складу са условима који су прописани у овом одељку.

3.1.1. Узорковање непрерађеног кукуруза ради испитивања нивоа микотоксина

Поступак узорковања непрерађеног кукуруза прописан је на основу Уредбе Комисије (ЕЗ) број 401/2006 од 23. фебруара 2006 о утврђивању метода узорковања и испитивања за службену контролу нивоа микотоксина у прехранбеним производима (Службени лист Европске уније L 70, 9.3.2006, стр. 12), и то Анекса I. Методе узорковања за службену контролу нивоа микотоксина у прехранбеним производима, Део Б. Методе узорковања за житарице и производе од житарица, одељак Б.2. Општи преглед метода узорковања за житарице и производе од житарица, Б.3. Метода узорковања за житарице и производе од житарица за лотове ≥ 50 тона и Б.4. Метода узорковања за житарице и производе од житарица за лотове < 50 тона.

Количина збирног узорка који је потребно узети, зависи од укупне количине лота из којег се узима узорак. У Табели 4 – Дељење лотова на сублотове у зависности од тежине лота дате су величине збирног узорка у зависности од величине лота.

Табела 4 – Дељење лотова на сублотове у зависности од тежине лота

Величина лота	Тежина или број сублотова	Број појединачних узорака	Збирни узорак
≥ 1500 t	500 t	100	10 kg
300 – 1500 t	3 сублота	100	10 kg
50 – 300 t	100 t	100	10 kg
< 50 t	–	3 – 100 (*)	1 – 10 kg
(*) У зависности од тежине производне партије – видети Табелу 5			

3.1.1.1. Метода узорковања лота ≥ 50 тона

Под условом да сублот може да буде физички одвојен, сваки лот треба поделити на сублотове у складу са Табелом 4, овог програма. Имајући у виду да тежина лота није увек једнака збиру тежине сублотова, тежина сублотова може прећи наведену тежину за највише 20%. У случају да се лот не може физички раздвојити на сублотове, из лота је потребно узети минимум 100 појединачних узорака.

Сваки сублот је потребно посебно узорковати.

Број потребних појединачних узорака је 100, а тежина збирног узорка износи 10 kg.

Уколико из неког разлога (облик амбалаже, тип превозног средства, велики силоси и складишта и сл.) није могуће извршити узорковање према описаној процедури, може се применити другачији метод узорковања. Том методом узорковања такође треба обезбедити репрезентативан узорак, а наведени поступак је потребно детаљно описати и документовати. Овакав тип узорковања се често примењује у случају складиштења велике количине житарица у складиштима или у силосима.

3.1.1.2. Метода узорковања лота < 50 тона

Уколико је укупна количина житарица и производа од житарица из којих се узима узорак за испитивање < 50 тона узорковање се врши према Табели 5 – Број појединачних узорака и количина збирног узорка у зависности од тежине лота.

Уколико је укупна количина житарица и производа од житарица мања од 50 тона, број појединачних узорака се креће од 10 до 100. Број појединачних узорака зависи од тежине лота, а укупна количина збирног узорка се креће од 1 до 10 kg. За веома мале количине ($\leq 0,5$ тона), узима се мањи број појединачних узорака, тако да укупна количина збирног узорка не сме бити мања од 1 kg.

Табела 5 – Број појединачних узорака и количина збирног узорка у зависности од тежине лота

Тежина лота (kg)	Број појединачних узорака	Збирни узорак (kg)
≤ 50	3	1
50 – 500	5	1
500 – 1.000	10	1
1.000 – 3.000	20	2
3.000 – 10.000	40	4
10.000 – 20.000	60	6
20.000 – 50.000	100	10

У случају да се узорковање врши приликом пријема или испоруке житарица у великим складиштима и силосима, неопходно је утврдити динамику узимања узорака према наведеној процедури, а у зависности од количине.

3.1.2. Узорковање осталих производа

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

3.2. Обележавање и паковање узорака

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

Узорци неупакованих производа пакују се у чисте пластичне кесе/посуде које пружају адекватну заштиту од контаминације, од губитка анализата и од оштећења у транспорту.

Узорке упакованих производа оставити у њиховом оригиналном паковању, али их исто тако ставити у чисте пластичне кесе/кутије.

Кесе/кутије са узорцима упакovati у чисте, јаке картонске кутије или натрон вреће, запечаћене и јасно означене. Лакши узорци се стављају на врх, а тежи на дно.

Узорак се доставља лабораторији уз записник о узимању узорака хране чија је садржина дата у Табели 6 – Записник о узимању узорака хране у оквиру Програма мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2019. годину, овог програма.

Табела 6 – Записник о узимању узорака хране у оквиру Програма мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2019. годину

 Република Србија МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ Број: _____ Датум: _____ 2019. године Нови Београд				
ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА ХРАНЕ У ОКВИРУ ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА ЗА 2019. ГОДИНУ				
I. Надлежна инспекција	Управа за заштиту биља	Одељење фитосанитарне инспекције	Одсек фитосанитарне инспекције Београд	☐
			Одсек фитосанитарне инспекције Нови Сад	☐
			Одсек фитосанитарне инспекције Ваљево	☐
			Одсек фитосанитарне инспекције Крагујевац	☐
		Одељење граничне фитосанитарне инспекције	Одсек граничне фитосанитарне инспекције за контролу попиљака на местима царинења	☐
	Сектор пољопривредне инспекције	Одељење пољопривредне инспекције за безбедност хране биљног порекла		☐
		Одељење пољопривредне инспекције за вино, ракију, алкохолна и безалкохолна пића, контролу складишта и контролу обрађивача дувана и произвођача дуванских производа		☐
	Примарна производња	☐	Ако је обележено Производња овде прецизирати (на пример да ли се ради пекари, производном погону и сл.): Ако је обележено Складиште овде прецизирати (на пример да ли се ради о млину, силосу, магацину меркантилне зрнасте робе - кукуруз и сл.): Ако је обележено Дистрибуција овде прецизирати (на пример да ли се ради о откупљивачу – када је у питању кукуруз; извознику када је у питању малина и купина и сл.):	
	Производња	☐		
	Прерада	☐		
	Велепродаја	☐		
	Складиште	☐		
Дистрибуција	☐			

I. Надлежна инспекција	Назив субјекта у пословању храном, адреса и статус		☐ Правно лице ☐ Предузетник ☐ Физичко лице	
	Матични број		Регистрациони број (из Централног регистра објеката или Регистра пољопривредних газдинстава или оба, у зависности од статуса субјекта):	
	Број телефона:		E-mail:	
	(Овде уписати додатне информације о месту узорковања, уколико их има, а да претходно нису поменуте)			
II. Информације о узорку	Трговачки назив хране/производа			
	Категорија хране/производа			
	Природа производа	Непрерађен (сиров/свеж/непрерађен)	☐	(нпр. јабука, мандарина, цело зрно ражи, сирово млеко)
		Замрзнут (сиров/замрзнут/непрерађен)	☐	(нпр. замрзнути спанаћ, воће и сл.)
		Прерађен	☐	(уписати одговарајући ниво прераде из табеле*) на крају обрасца записника)
	Органски производ		☐ Да	☐ Не
	Тип паковања		☐ Неупаковано/расуто стање/ринфуз	☐ Упаковано
	Нето количина (ако се ради о упакованом производу)			
	Врста паковања (ако се ради о упакованом производу)			
	Укупан број узорака (јединица узорка):			
Количина индивидуалног узорка (kg, l, јединице):				

П. Информације о узорку	Датум производње:				
	Рок употребе:				
	Земља порекла:				
	Произвођач/Увозник/Паковалац				
	Број производне партије/лота:				
	Величина производне партије/лота (kg, l, јединице) (уписује се само ако се узоркује из производње/прераде):				
	Затечена количина у тренутку узорковања (уписује се у свим случајевима)				
	Температура на месту/у току узорковања (°C) (ако је релевантно)				
	Стратегија узорковања	☐	☐	☐	
	Шифра узорка:				
	Датум и време узорковања:				
(Овде уписати додатне информације о узорку, уколико их има, коментаре и сл.):					
III. Параметри испитивања из Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла (Обележити број табеле и редни број из одговарајуће табеле)					
☐ Табела 1		☐ Табела 2		☐ Табела 3	
1 ☐	5 ☐	9 ☐	13 ☐	1 ☐	5 ☐
2 ☐	6 ☐	10 ☐	14 ☐	2 ☐	6 ☐
4 ☐	8 ☐	11 ☐	15 ☐	3 ☐	7 ☐
7 ☐	15 ☐	12 ☐	16 ☐	4 ☐	8 ☐

IV. Достављање узорака на испитивање: Узорци се достављају лабораторији (назив и адреса лабораторије):

Извештај о испитивању доставити	☐ факсом	☐ поштом	☐ E-mail
Име и презиме инспектора који је извршио узорковање	Потпис и печат	Број телефона	E-mail

Један примерак записника остаје код инспектора, а по један примерак се доставља овлашћеној/службеној лабораторији и субјекту у пословању са храном.

Напомене:

*) ТАБЕЛА – ПРЕРАЂЕНИ ПРОИЗВОДИ

„ПРОИЗВОДЊА УЉА”, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – ДЕВИЧАНСКО УЉЕ НАКОН ХЛАДНОГ ЦЕЂЕЊА”, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – ХЛАДНО ЦЕЂЕЊЕ”, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – ТОПЛО ЦЕЂЕЊЕ”, „ПРОИЗВОДЊА УЉА – РАФИНИСАНО УЉЕ”
„МЛЕВЕЊЕ”, „МЛЕВЕЊЕ – НЕПРЕРАЂЕНО БРАШНО”, „МЛЕВЕЊЕ – РАФИНИСАНО БРАШНО”, „МЛЕВЕЊЕ–МЕКИЊЕ”
„ПОЛИРАЊЕ”
„ПРЕРАЂЕНИ ПРОИЗВОД”
„ПРЕРАДА У СОКОВЕ”
„ЧАЈЕВИ, БИЉНИ ЧАЈЕВИ И ЕКСТРАКТИ”
„ПРОИЗВОДЊА ВИНА”, „ПРОИЗВОДЊА ВИНА – БЕЛО ВИНО”, „ПРОИЗВОДЊА ВИНА – ЦРНО ВИНО”, „ПРОИЗВОДЊА ВИНА – ЦРНО ВИНО ДОБИЈЕНО ТОПЛИМ ПОСТУПКОМ”
„ДЕХИДРАЦИЈА”
„ПАСТЕРИЗАЦИЈА
„ПЕЧЕЊЕ”
„ПРОИЗВОДЊА АЛКОХОЛНИХ ПИЋА”
„ГРЕЈАЊЕ”

3.3. Чување и транспорт свих врста узорака

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

Узорци за микробиолошка испитивања транспортују се на начин да транспортна посуда и/или возило за транспорт одржавају температуру хране до +4°C, односно замрзнутих производа до -18° C.

Узорци за хемијска испитивања се не замрзавају.

Сваки узорак који је био узоркован из фрижидера треба чувати у фрижидеру, а сваки узорак узет из замрзивача треба чувати у замрзивачу.

Сви узорци који се чувају треба да буду заштићени (на пример омотани) пре чувања како не би дошло до међусобне контаминације.

Узорци треба да буду допремљени у лабораторију у што краћем временском периоду, не дужем од 24 часа од тренутка узимања. Током транспорта и чувања незамрзнутих узорака до испитивања не сме доћи до замрзавања. Категорије хране које су подложне 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.

4. 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: начин доставе (на пример лично или курирска служба и сл.), у чему је узорак достављен (ручни фрижидер, натрон врећа и сл.), кратки опис узорка (на пример узорак достављен у чистој пластичној кеси, која је запечаћена пломбом са следећим ознама и сл.), фотографисати узорак тако да се види декларација или друге ознаке ако их има, да ли је узорак оштећен или не.

Опис узорка и фотографија се доставља надлежном органу уз извештај о извршеном испитивању.

Извјештаји о испитивању, осим резултата према врсти хране, активним супстанцама, треба да садрже и квантификоване податке о извршеним испитивањима са инструменталним техникама и аналитичким методама које су коришћене у складу са процедурама контроле квалитета SANTE/11813/2017 – Упутство за аналитичку контролу квалитета и поступке валидације метода за остатке пестицида и анализу у храни и храни за животиње, када је у питању испитивање узорака на остатке пестицида.

Када дефиниција остатка пестицида укључује више од једног једињења (активна супстанца и/или метаболит или производ разградње или реакције), резултати испитивања саопштавају се у складу са потпуном дефиницијом остатка. Поред тога, резултати свих анализа који су део дефиниције остатка достављају се одвојено, уколико се мере појединачно.

Узорци се испитују на остатке пестицида тзв. „мултирезидуалном методом”, а поједини пестициди „сингл резидуалном методом” како је то препоручено од стране референтних лабораторија Европске уније.

Лабораторије достављају надлежном органу извештај о резултатима испитивања узорака узетих у оквиру Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла у складу са документом ILAC G:03/2009 – Смернице за извештавање о усклађености са спецификацијом, када је у питању испитивање узорака на контаминенте.

У случају прекорачења граничних вредности, лабораторије одмах након добијених резултата надлежном органу достављају привремени извештај електронском поштом, а коначни извештај што пре, а најкасније у року од пет дана.

Подаци из привремених извештаја не смеју се објављивати нити давати трећим особама, без сагласности надлежног органа.

Извештаји за производе који не прелазе граничне вредности лабораторије достављају надлежном органу најкасније у року од 14 дана од дана пријема узорка.

Лабораторије достављају надлежном органу месечни извештај о спровођењу мониторинга у складу са Табелом 7 – Месечни извештај лабораторије о заprimљеним узорцима и извршеним испитивањима, овог програма.

5. Извештавање

Надлежни орган сачињава извештај о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, у форми збирне табеле, чија је садржина дата у Табели 8 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, овог програма и објављује на интернет страници.

Табела 7 – Месечни извештај лабораторије о запримљеним узорцима и извршеним испитивањима

Месец и година				Лабораторија						
Ред. бр.	Шифра узорка	Број записника о узорковању	Број извештаја о извршеном лабораторијском испитивању	Категорија хране	Назив производа	Врста испитивања	Нађена вредност	LOQ (где је применљиво)	Изнад граничне вредности (да / не)	Гранична вредност
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.

Табела 8 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла

Ред. бр.	Шифра узорка	Датум и место узорковања	Назив и седиште субјекта у пословању храном	Матични број, регистарски број субјекта у пословању храном	Лабораторија	Број извештаја о извршеном лабораторијском испитивању	Категорија хране	Назив производа	Величина производне партије	Затечена количина у тренутку узорковања	Број службених узорака	Врста испитивања									Број усаглашених узорака	Број неусаглашених узорака	Предузете мере
												Пестициди	Метали и металоиди	Микотоксини	Микробиолошка испитивања	Порекло етанола (само код воћних ракија)	Хумани вирусни – норовирус	Хумани вирусни – хепатитис А	ГМО	Квалитет			
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	24.	25.

