

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 2023. ГОДИНУ**  
(Објављено у „Службеном гласнику РС”, број 87/23  
од 13. октобра 2023. године)

**Члан 1.**

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране биљног и мешовитог порекла за 2023. 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) *контаминант* јесте супстанца која није намерно додата храни, а која је у тој храни присутна као резултат производње (укључујући радње у ратарству, сточарству и ветерини), израде, прераде, припреме, обраде, паковања, транспорта или складиштења те хране, или као резултат контаминације животне средине, и не обухвата стране материје, као што су, на пример, фрагменти инсеката, животињска длака и слично;

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

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

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

5) *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 упакована храна биљног и мешовитог порекла означена тако да се означени састав и количина не могу променити без отварања тј. код које се приликом отварања видно и трајно оштећује амбалажа;

7) *производна партија (шаржа, серија или лот)* јесте група или низ препознатљивих производа који су произведени током одређеног процеса

под идентичним условима и на одређеном месту у току једног производног периода;

8) *узорак* хране биљног и мешовитог порекла јесте једна или више јединица производа или део предмета испитивања, изабран на различите начине из скупа или већег дела скупа, који је намењен да обезбеди информацију о одређеној особини тог производа или предмета испитивања, а на основу које ће се донети одлука о том производу или предмету испитивања или о његовом производном процесу;

9) *узорковање* јесте узимање хране биљног и мешовитог порекла, како би се путем испитивања утврдила усаглашеност са прописима којим се уређује безбедност хране биљног и мешовитог порекла;

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

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

### Члан 3.

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

- 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: протеински хлеб, спанаћ прерађени, дубоко замрзнути или замрзнути, спанаћ свеж и зелена папаја.

### Члан 4.

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

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

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

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

4) информације из Система брзог узбуњивања и обавештавања за храну и храну за животиње (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 одређених опасности;
- 3) структуру органа и организација за спровођење Програма мониторинга;
- 4) друге параметре од значаја за спровођење Програма мониторинга, и то:
  - (1) циљеве спровођења Програма мониторинга,
  - (2) План мониторинга хране биљног и мешовитог порекла, којим се прописује узимање узорака за одређена испитивања,
  - (3) узимање, обележавање, паковање, чување и транспорт узорака,
  - (4) испитивање узорака у лабораторији,
  - (5) извештавање.

Члан 6.

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

Број: 110-00-00106/2023-09  
У Београду, 10. октобра 2023. године

МИНИСТАРКА  
Јелена Танасковић

ПРОГРАМ  
МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ  
ПОРЕКЛА ЗА 2023. ГОДИНУ

I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2023. годину („Службени гласник РС”, бр. 138/22 и 75/23), у оквиру Раздела 24 – Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, и то:

1) за храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује пољопривредна инспекција средства су обезбеђена у оквиру Главе 24.0 – Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Програм 0101 – Уређење и надзор у области пољопривреде, Функција 420 – Пољопривреда, шумарство, лов и риболов, Програмска активност/Пројекат 0002 – Пољопривредна инспекција, Економска класификација 424 – Специјализоване услуге, у износу од 10.000.000 динара;

2) за храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција средства су обезбеђена у оквиру Главе 24.2 – Управа за заштиту биља, Програм 0109 – Безбедност хране, ветеринарска и фитосанитарна политика, Функција 420 – Пољопривреда, шумарство, лов и риболов, Програмска активност/Пројекат 0005 – Фитосанитарна инспекција, Економска класификација 424 – Специјализоване услуге, у износу од 7.500.000 динара.

Укупна средства са наведене економске класификације у износу од 706.000.000 динара расподељују се у одговарајућим износима за контролу хране биљног и мешовитог порекла и хране за животиње биљног порекла при увозу, мониторинг хране биљног и мешовитог порекла, пострегистрациону контролу средстава за заштиту биља и средстава за исхрану биља, контролу ГМО и контролу здравља биља.

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 спроводе лабораторије које су 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 контаминаната, 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 испитивања.

План мониторинга је подељен на храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује пољопривредна инспекција и храну биљног и мешовитог порекла коју узоркује фитосанитарна инспекција, а дат је у следећим табелама: у Табели 1 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства акриламида, у Табели 2 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства контаминаната, резидуа средстава за заштиту биља и микробиолошке контаминације, у Табели 3 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства алергена, у Табели 4 – Пића која се узоркују ради испитивања одређених контаминаната и резидуа средстава за заштиту биља, у Табели 5 – Храна биљног порекла која се узоркује ради испитивања присуства одређених контаминаната и микробиолошке контаминације, и у Табели 6 - Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција ради утврђивања садржаја нитрата и генетичке модификације.

ПЛАН МОНИТОРИНГА ХРАНЕ БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА

1. ХРАНА БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА КОЈУ УЗОРКУЈЕ ПОЉОПРИВРЕДНА ИНСПЕКЦИЈА

Табела 1 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства акриламида

Ред.бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)			Референтна вредност	Место узорковања	Број узорака	
1	Жита, млински и пекарски производи и тестенина	Пекарски производи	Хлеб	ПШЕНИЧНИ ХЛЕБ	50 µg/kg	Малопродаја	10
2				ХЛЕБ ОД ДРУГИХ ВРСТА ЖИТА	100 µg/kg	Малопродаја	10
3			Остали пекарски производи - Пециво од лиснатог теста и квасног (ферментисаног) лиснатог теста	КРОАСАН	-	Пекаре	20
4			Сушени пекарски производи	ДВОПЕК	350 µg/kg	Малопродаја	10
5	Фини пекарски производи, снек производи, кекс и сродни производи	Кекс и сродни производи	Сродни производи	МЕДЕЊАЦИ	800 µg/kg	Малопродаја	10
6			Вафел	ВАФЕЛ ПРОИЗВОД	350 µg/kg	Малопродаја	5
7				ВАФЕЛ ЛИСТ	350 µg/kg	Малопродаја	5
8	Снек производи		ЧИПС ОД КРОМПИРА	750 µg/kg	Малопродаја	10	
						<b>УКУПНО</b>	<b>80</b>

Табела 2 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства контаминаната, резидуа средстава за заштиту биља и микробиолошке контаминације

Ред. бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)		Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	
1	Жита, млински и пекарски производи и тестенина	Жита за људску употребу	<b>КУКУРУЗ КОКИЧАР</b>	Сума атропина и скополамина	5,0 µg/kg	Малопродаја	10
2		Млински производи Млински производи од кукуруза	<b>КУКУРУЗНО БРАШНО</b>	Афлатоксин В1	2,0 µg/kg	Складишта и млинови	15
				Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	4,0 µg/kg		
				Фумонизини – сума В1 и В2	2.000 µg/kg		
				Охратоксин А	3,0 µg/kg		
				Деоксиниваленол	1.250 µg/kg		
				Зеараленон	300 µg/kg		
				Т-2 и НТ-2 токсин	Одсуство		
3		Млински производи Млински производи од кукуруза	<b>КУКУРУЗНИ ГРИЗ</b>	Сума атропина и скополамина	5,0 µg/kg	Складишта и млинови	15
				Афлатоксин В1	2,0 µg/kg		
	Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2			4,0 µg/kg			
	Фумонизини – сума В1 и В2			1.400 µg/kg			
	Охратоксин А			3,0 µg/kg			
	Деоксиниваленол			750 µg/kg			
	Зеараленон			200 µg/kg			
Т-2 и НТ-2 токсин	Одсуство						
4	Пекарски производи Сушени пекарски производи Други сушени пекарски производи	<b>ТЕСТЕНИНА (СУВА)</b>	Деоксиниваленол	750 µg/kg	Малопродаја	10	
			Сума атропина и скополамина	5,0 µg/kg			
5	Чај, биљни чај и њихови производи	<b>ЧАЈ</b>	Резидуе средстава за заштиту биља, 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		Малопродаја	10	
6		<b>БИЉНИ ЧАЈ</b>			Малопродаја	20	

НАСТАВАК ТАБЕЛЕ 2

Ред. бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)		Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
7	Воће и поврће	Воће умерено топлог појаса	МАЛИНЕ ( <i>Rubus idaeus</i> L.)	Норовирус и хепатитис А	Одсуство	Складиштење и дистрибуција
8			КУПИНЕ ( <i>Rubus fruticosus</i> L.)			
9	Производи од воћа и поврћа	Производи од воћа Сушено воће	СУВО ГРОЖЂЕ	Охратоксин А	10,0 µg/kg	Малопродаја
10	Зачини	Црни бибер (осушен)	МЛЕВЕНИ ЦРНИ БИБЕР	Олово	0,60 mg/kg	Малопродаја
				Бензо(а)пирен	10,0 mg/kg	
				Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антрацена, бензо(б) флуорантена и кризена	50,0 mg/kg	
11	Јестива биљна уља и масти	Јестива биљна уља	Јестиво рафинисано уље – ОД СУНЦОКРЕТА	Бензо(а)пирен	2,0 mg/kg	Малопродаја
				Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антрацена, бензо(б) флуорантена и кризена	10,0 mg/kg	
12			Хладно пресовано јестиво биљно уље – ОД ТИКВЕ	Бензо(а)пирен	2,0 mg/kg	Малопродаја
				Сума бензо(а)пирена, бензо(а) антрацена, бензо(б) флуорантена и кризена	10,0 mg/kg	
<b>УКУПНО</b>						<b>160</b>

Табела 3 – Храна биљног и мешовитог порекла која се узоркује ради испитивања присуства алергена

Ред.бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)		Алерген	Место узорковања	Број узорака
1	Фини пекарски производи, снек производи, кекс и сродни производи	Кекс и сродни производи	БИСКВИТИ, укључујући и пуњене	кикирики	Малопродаја
2	Производи слични чоколади, крем производи и бомбонски производи	КРЕМ ПРОИЗВОДИ		кикирики	Малопродаја
<b>УКУПНО</b>					<b>30</b>



Табела 4 – Пића која се узоркују ради испитивања одређених контаминаната и резидуа средстава за заштиту биља

Ред. бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)		Опасност		Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	
1	Воћни сокови и сродни производи	Воћни сокови	Олово	Искључиво од бобичастог и ситног воћа	0,05 mg/kg влажне масе	Производња, складиштење и дистрибуција	10	
2				Од воћа, осим бобичастог и ситног воћа	0,03 mg/kg влажне масе			
3		Воћни нектари	Олово	Искључиво од бобичастог и ситног воћа	0,05 mg/kg влажне масе		10	
4				Од воћа, осим бобичастог и ситног воћа	0,03 mg/kg влажне масе			
5	Ракија од воћа	РАКИЈА ОД ЈАБУКЕ		Порекло етанола	Одсуство етанола другог порекла	Производња, складиштење и дистрибуција	4	
				Патулин	50 µg/kg			
6		РАКИЈА ОД КРУШКЕ		Порекло етанола	Одсуство етанола другог порекла		6	
				Патулин	50 µg/kg			
7		ОСТАЛЕ РАКИЈЕ ОД ВОЋА		Порекло етанола	Одсуство етанола другог порекла		50	
8		Вино(укључујући пенушаво вино, осим ликерских вина) и ароматизована вина	ВИНО У ОСТАЛОЈ АМБАЛАЖИ (све осим у лименој амбалажи)		Охратоксин А		Производња, складиштење и дистрибуција	40
	Олово				Производи произведени од плодова бербе од 2001. до 2015. године	0,20 mg/kg влажне масе		
					Производи произведени од плодова бербе од 2016. до 2021. године	0,15 mg/kg влажне масе		
		Производи произведени од плодова бербе 2022. године и надаље	0,10 mg/kg влажне масе					

НАСТАВАК ТАБЕЛЕ 4

Ред. бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)		Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака
9	Пиво	ПИВО У ЛИМЕНОЈ АМБАЛАЖИ	Калај	100 mg/kg влажне масе	Производња, складиштење и дистрибуција	15
			Резидуе средстава за заштиту биља, 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			
10		ПИВО У ОСТАЛОЈ АМБАЛАЖИ	Резидуе средстава за заштиту биља, 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			15
11	Освежавајућа безалкохолна пића	ОБП У ЛИМЕНОЈ АМБАЛАЖИ	Калај	100 mg/kg влажне мас	Производња, складиштење и дистрибуција	20
<b>УКУПНО</b>						<b>170</b>

## 2. ХРАНА БИЉНОГ И МЕШОВИТОГ ПОРЕКЛА КОЈУ УЗОРКУЈЕ ФИТОСАНИТАРНА ИНСПЕКЦИЈА

Табела 5 – Храна биљног порекла која се узоркује ради испитивања присуства одређених контаминаната и микробиолошке контаминације

Ред. бр.	Храна која се испитује (група, подгрупа и производ)		Опасност	Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	
1	Воће и поврће	Воће умерено топлог појаса	Малине ( <i>Rubus idaeus</i> L.)	Норовирус и хепатитис А	Одсуство	150	
2			Купине ( <i>Rubus fruticosus</i> L.)	Кадмијум	0,040 mg/kg влажне масе		Примарна производња
3		Поврће	Свежи спанаћ ( <i>Spinacia oleracea</i> )	Норовирус и хепатитис А	Одсуство	30	
4			Зелена салата типа ајсберг ( <i>Iceberg</i> ) произведена у затвореном простору	Кадмијум	0,030 mg/kg влажне масе		
5			Зелена салата типа ајсберг ( <i>Iceberg</i> ) произведена на отвореном	Нитрати	3.500 mg NO <sub>3</sub> /kg		Примарна производња
6			Рукола произведена од 1. октобра до 31. марта		2.500 NO <sub>3</sub> /kg		
		Рукола произведена од 1. априла до 30. септембра	7.000 NO <sub>3</sub> /kg	6.000 NO <sub>3</sub> /kg	30		
7	Жита, млински и пекарски производи и тестенина	Жита за индустријску прераду	Непрерађени кукуруз (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)	Афлатоксин Б1	5,0 µg/kg	180	
				Сума афлатоксина В1, В2, G1 и G2	10,0 µg/kg		
				Охратоксин А	5,0 µg/kg		
				Деоксиниваленол	1.750 µg/kg		
				Зеараленон	350 µg/kg		
				Фумонозини – сума В1 и В2	4.000 µg/kg		
				Т-2 и НТ-2 токсин	Одсуство		
					<b>УКУПНО</b>	<b>530</b>	

Табела 6 – Храна биљног и мешовитог порекла коју узоркује гранична фитосанитарна инспекција ради утврђивања садржаја нитрата и генетичке модификације

Ред. бр.	Предмет испитивања (група, подгрупа, производ и услови)			Гранична вредност	Место узорковања	Број узорака	
1	Жита, млински и пекарски производи и тестенина	Пекарски производи	<b>ХЛЕБ – ПРОТЕИНСКИ</b>	<i>Порекло сировина Бразил и САД</i>	Места царињења	10	
2		Производи од поврћа	<b>СПАНАЋ ПРЕРАЂЕНИ, ДУБОКО ЗАМРЗНУТИ ИЛИ ЗАМРЗНУТИ</b>				Нитрати – 2.500 mg NO <sub>3</sub> /kg
3	Воће и поврће	Поврће	<b>СПАНАЋ СВЕЖ</b>		Нитрати – 3.500 mg NO <sub>3</sub> /kg	Гранични прелази	30
4		Воће	Тропско воће – <b>ЗЕЛЕНА ПАПАЈА</b>	<i>Америка (северна, јужна или обе)</i>	> 0,9% примеса генетички модификованог организма и примеса пореклом од генетички модификованог организма	Гранични прелази	10
<b>УКУПНО</b>						<b>80</b>	

### 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.

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

Узорци хране за испитивање контаминаната узимају се у складу са процедуром узорковања и испитивања хране ради утврђивања присуства и нивоа одређених контаминаната.

#### 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 упаковати 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 и/или налог за испитивање.

#### 3.3. ЧУВАЊЕ И ТРАНСПОРТ 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 ознакама 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.

Када је у питању испитивање узорака на резидуе средстава за заштиту биља, осим резултата према врсти хране и активним супстанцама, извештаји о испитивању треба да садрже и квантификоване податке о извршеним испитивањима са инструменталним техникама и аналитичким методама, у складу са процедурама контроле квалитета – Упутство за аналитичку контролу квалитета и поступке валидације метода за резидуе пестицида и анализу у храни и храни за животиње (SANTE/11813/2017).

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

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

Када је у питању испитивање узорака на контаминанте, лабораторије достављају надлежном органу извештај о резултатима испитивања узорака узетих у оквиру Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла у складу са документом ИАС G8:09/2019 – Смернице за извештавање о усклађености са спецификацијом.

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 могу се објављивати нити давати трећим особама, без сагласности надлежног органа.

Извештаји за производе који не прелазе граничне вредности лабораторије достављају надлежном органу најкасније у року од 14 дана од дана пријема 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 заprimљеним узорцима и извршеним испитивањима

Месец и година			Број извештаја о извршеном лабораторијском испитивању	Лабораторија						
Редни број	Шифра узорка	Број записника о узорковању		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 18 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга хране биљног и мешовитог порекла

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Врста испитивања							20	21	22
												13	14	15	16	17	18	19			
Редни број	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	Нитрати	Елементи у траговима – Метали	Микотоксини	Акриламид	Хумани вируси – норовирус и хепатитис А	Резидуе средстава за заштиту биља	ГМО	Број усаглашених узорака	Број неусаглашених узорака	Предузете мере

4827023.0157.18/4



