

ПРАВИЛНИК о утврђивању Програма мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2018. годину

Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2018. 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 животињског порекла* јесте системско спровођење узорковања и испитивања хране животињског порекла, сакупљање, обрада и оцена података о резултатима испитивања ради праћења степена усаглашености са прописима којима се уређује безбедност хране животињског порекла;
- 4) *надлежни орган* јесте министарство надлежно за послове ветеринарства;
- 5) *овлашћена лабораторија* јесте лабораторија овлашћена од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде за обављање испитивања службених узорака у програму мониторинга;
- 6) *паковање* јесте храна животињског 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 врши ради провере усаглашености са прописима којима се уређује безбедност хране животињског порекла;
- 9) *службени узорак* јесте узорак хране животињског порекла и узорак површина које су од значаја за производњу, прераду и дистрибуцију хране

животињског порекла, узет од стране надлежног инспектора или овлашћеног лица;

10) *узорак* 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) *узорковање* јесте узимање хране животињског порекла и узорака површина које су од значаја за производњу, прераду и дистрибуцију хране животињског порекла, како би се путем испитивања утврдила усаглашеност са прописима којима се уређује безбедност хране животињског порекла;

12) *усаглашеност са критеријумима* јесте добијање резултата испитивања прописаних овим правилником, на основу критеријума прописаних за узимање узорака, спровођење испитивања и корективних мера у складу са законом којим се уређује безбедност хране;

13) *храна животињског порекла* јесте храна која је намењена за исхрану људи у непрерађеном, делимично прерађеном или прерађеном облику, а потиче од животиња.

Члан 3.

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

- 1) производњу хране животињског порекла;
- 2) складиштење и дистрибуцију;
- 3) продају на мало производа животињског порекла.

Изузетно од става 1. овог члана мониторинг обухвата и храну животињског порекла која је увезена на територију Републике Србије, и то:

- 1) механички сепарисано месо (МСМ);
- 2) млеко у праху и сурутку у праху;
- 3) производе од јаја – у течном стању;
- 4) рибу;
- 5) производе од рибе, неспецифицирани – кувани;
- 6) желатин и колаген.

Члан 4.

Програм мониторинга садржи:

- 1) потребна средства за финансирање Програма мониторинга;
- 2) мере које ће се предузети у случају присуства микробиолошких, хемијских и биолошких опасности;
- 3) структуру органа и организација за спровођење Програма мониторинга;
- 4) друге параметре од значаја за спровођење Програма мониторинга, и то:
 - (1) План мониторинга којим се одређује узимање узорка за микробиолошка и хемијска испитивања,
 - (2) услове и начин узимања и чувања узорка и лабораторијске методе.

Члан 5.

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

ПРОГРАМ МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2018. ГОДИНУ

I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2018. годину

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2018. годину (у даљем тексту: Програм мониторинга) обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2018. годину („Службени гласник РС”, број 113/17), у оквиру Раздела 24 – Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, Глава 24.2 – Управа за ветерину, Програм 0109 – Безбедност хране, ветеринарска и фитосанитарна политика, Функција 760 – Здравство неklasификовано на другом месту, Програмска активност/Пројекат 0002 – Безбедност хране, животињског порекла и хране за животиње, Економска класификација 451 – Субвенције јавним нефинансијским предузећима и организацијама у износу од 200.000.000 динара.

Укупна средства са наведене економске класификације у износу од 200.000.000 динара расподељена су и користе се у складу са Закључком Владе о усвајању Програма распореда и коришћења средстава субвенција у области ветерине за 2018. годину, 05 број 401-630/2018 од 23. јануара 2018. године (у даљем тексту: Закључак Владе).

У складу са Закључком Владе, од укупног износа од 200.000.000 динара, средства се расподељују у одговарајућим износима, од чега за Програм мониторинга у износу од 80.000.000 динара.

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

У случају да се утврди присуство микробиолошких, хемијских и биолошких опасности, односно неусаглашености 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, 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 животињског порекла у сврху која се разликује од њене првобитне намене;
- 4) мере којима се забрањује рад или налаже затварања читавог објекта за производњу хране или једног њеног дела на одређен временски период;
- 5) друге мере и предузима друге одговарајуће радње.

III. Структура органа и организација за спровођење Програма мониторинга

Програм мониторинга спроводи надлежни орган преко ветеринарских инспектора.

Лабораторијска испитивања спроводе лабораторије:

- 1) које су овлашћене за службене контроле у складу са законом којим се уређује област ветеринарства;
- 2) које су изабране путем конкурса у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

IV. Начин припреме Програма мониторинга

Програм мониторинга израђује се на основу:

- 1) постојећег стања у систему безбедности хране животињског порекла, укључујући и податке о небезбедној храни на локалном тржишту, у региону и из увоза;
- 2) података о производњи и потрошњи хране животињског порекла;
- 3) података о раније утврђеним неусаглашеностима током службених контрола хране животињског порекла;
- 4) информација из Система за брзо обавештавање и узбуњивање за храну (Rapid alert system for food and feed/RASFF).

Програма мониторинга спроводи се ради:

- 1) утврђивање нивоа контаминената и трендова учесталости појаве микроорганизама и осталих штетних материја у храни животињског порекла;
- 2) утврђивање отпорности зоонотских и коменсалних бактерија на антимикробна средства, као и прикупљање и обрада података из ових испитивања;
- 3) 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;
- 4) провера важећих стандарда и максимално дозвољених количина прописаних за поједине врсте хране.

V. Други параметри од значаја за спровођење Програма мониторинга

1. План мониторинга

План мониторинга којим се одређује шифра, предмет и место испитивања, опасност, број јединица са граничним вредностима, као и методе испитивања, дат је у Табели 1 – План узимања узорак за микробиолошка испитивања (у даљем тексту: Табела 1) и Табели 2 – План узимања узорак за хемијска испитивања – резидуе пестицида и контаминенти (у даљем тексту: Табела 2), овог програма.

Табела 1 – План узимања узорак за микробиолошка испитивања

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА								
1.	A015 101A	Месо живине	<i>Salmonella</i> Enteridis и <i>Salmonella</i> Typhimurium	– Малопродајни објекат – Пијаца		не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1:2017 и SRPS CEN ISO/TR 6579-3:2014	Делови трупа, охлађени
2.	A034 861A	Месо говеда – млевено/уситњено	Shigatoxin (токсин <i>E. coli</i>)	– Малопродајни	1	не сме бити у 25	SRPS CEN ISO/TS 13136:	Упаковано

		месо – намењено за јело након кувања		објекат		g	2014	
			<i>Salmonella</i> spp.		1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
3.	A017 141A	Месо свиња – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродажни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
4.	A033 281A	Млевено/уситњено месо оваца	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродажни	1	не сме бити у 10	SRPS EN ISO 6579-	Упаковано

		намењен о за јело након кувања		објека т		g	1:2017		
			Број аеробних колонија			1	≤500 .000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833- 1:2014	
			<i>E. coli</i>			1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649- 1:2008 или SRPS ISO 16649- 2:2008	
5.	A023 001A	Месо живине – механичк и сепариса но месо (МСМ)	<i>Salmonell a spp.</i>	– Објека т за произв одњу – Увоз	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017		
6.	A015 381A	Месо ћурака – млевено/ уситњено месо – намењен о за јело након кувања	<i>Salmonell a spp.</i>	– Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017		
			Број аеробних колонија		1	≤500 .000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833- 1:2014		
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649- 1:2008 или SRPS ISO 16649- 2:2008		
7.	A039	Месо, мешано	<i>Salmonell</i>	– Малоп	1	не сме	SRPS EN ISO	Упакова	

	501A	месо – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>a</i> spp.	родајни објекти		бити у 10 g	6579-1:2017	НО
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
8.	A024 681A	Месо говеда – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродажни објекти	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
9.	A017 221A	Месо свиња – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродажни објекти	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или	

							SRPS ISO 16649- 2:2008	
10.	A017 521A	Месо оваца – полупрои зводи од меса – намењен и за јело након кувања	<i>Salmonell a spp.</i>	– Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649- 1:2008 или SRPS ISO 16649- 2:2008	
11.	A015 421A	Месо ћурака – полупрои зводи од меса – намењен о за јело након кувања	<i>Salmonell a spp.</i>	– Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649- 1:2008 или SRPS ISO 16649- 2:2008	
12.	A015 181A	Месо бројлера (<i>Gallus gallus</i>) – полупрои зводи од меса – намењен и за јело након	<i>Salmonell a spp.</i>	– Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649- 1:2008	

		кувања					или SRPS ISO 16649- 2:2008	
13.	A007 161A	Производ и од меса других врста животиња а – сирови и намењен и за јело сирови	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	– Малоп родајн и објект	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	
14.	A024 321A	Производ и од меса других врста животиња а – кувани, спремно за конзумир ање	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	– Малоп родајн и објект	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	
15	A004 301A	Фермент исане кобасице од меса говеда	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	– Малоп родајн и објект	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	
			<i>Salmonell a spp.</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
16	A028 041A	Фермент исане кобасице од меса свиња	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	– Малоп родајн и објект	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	

			<i>Salmonella</i> spp.	Т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
17.	A009 041A	Ферментисане кобасице од меса оваца	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродажни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			<i>Salmonella</i> spp.		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
18.	A029 761A	Ферментисане кобасице од меса других врста животиња	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродажни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА								
19.	A029 721A	Млеко, кравље – пастеризовано млеко	<i>Enterobacteriaceae</i>	– Малопродажни објекат	1	≤10 cfu/g	SRPS ISO 21528-2:2017	Објекти малог капацитета
20.	A036 121A	Сиреви произведени од крављег млека – меки и полумеки – произведени од сировог	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродажни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			Коагулаза – позитивне стафило		1	≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS	

		или термички недовољно обрађеног млека	коке				EN ISO 6888-2:2009	
21.	A030 081A	Сиреви производени од овчијег млека – меки и полумеки – који су производени од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			Коагулаза – позитивне стафилококе		1	≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
22.	A036 161A	Сиреви производени од козјег млека – меки и полумеки – производени од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			Коагулаза – позитивне стафилококе		1	≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
			<i>Listeria monocytogenes</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	

23.	A040 421A	Сиреви произведени од крављег млека – меки и полумеки	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	– Малоп родајн и објекта т – Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017
		– произведени од пастериз ованог млека	Коагулаза – позитивне стафило коке		1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009
24.	A036 141A	Сиреви произведени од овчијег млека – меки и полумеки	<i>Listeria monocyt ogenes</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017
		– произведени од пастериз ованог млека	Коагулаза – позитивне стафило коке		1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009
25.	A030 141A	Сиреви произведени од козјег млека – меки и полумеки	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	– Малоп родајн и објекта т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017
		– произведени од пастериз ованог млека	Коагулаза – позитивне стафило коке		1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009

26.	A039 101A	Производ и од млека (искључујући сиреве) – производ и од млека, неспецифицирани – спремни за конзумирање – произведени од пастеризованог млека	Коагулаза – позитивне стафилококе	– Малопродажни објект – Пијаца	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	Кајмак, паприка у павлаци и сл.
27.	A021 801A	Сладолед произведен од пастеризованог млека	<i>Salmonella</i> spp.	– Објект за производњу	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Коагулаза – позитивне стафилококе	– Покретни објект за уличну продају	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
28.	A007 961A	Млеко у праху и сурутка у праху	Стафилококни ентеротоксини	– Малопродажни објект – Објект	1	нису доказани у 25 g	European screening method of the CRL for Milk	

			<i>Salmonella</i> spp.	т за производњу – Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА								
29.	A032 R	Јаја за конзум	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродајни објект	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
30.	A025 601A	Производи од јаја – у течном стању	<i>Salmonella</i> spp.	– Објект за производњу – Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
31.	A008 021A	Производи од јаја – сушени	<i>Salmonella</i> spp.	– Центар за паковање јаја – Малопродајни објект	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
РИБА И ПРОИЗВОДИ ОД РИБЕ								
32.	A024 121A	Риба	Паразити	– Рибњак – Увоз – Пијаца	3	не сме бити	Адспекција	
33.	A018 061A	Димљена риба	<i>Listeria monocyt</i>	– Малопродајн	1	не сме бити	SRPS EN ISO 11290-	

			<i>ogenes</i>	и објекта т		у 25 g	1:2017	
34.	A023 061A	Производ и од рибе, неспечи фициран и – кувани	Хистами н	– Објекта т за произв одњу – Увоз	1	≤ 100 mg/k g	Високо ефикас на течна хромато графија (HPLC)	Узети у обзир објекте/ увозник е који су били позитив ни из претход них партија
ОСТАЛО								
35.	A025 821A	Остала прерађен а храна и готова јела – сендвичи	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	– Малоп родајн и објекта т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	Са садржај ем хране животи њског порекла
36.	A040 972A	Остала прерађен а храна и готова јела која нису обрађена топлотом	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	– Малоп родајн и објекта т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	Суши и сл. Произво ди
37.	A008 421A	Желатин и колаген	<i>Salmonell a spp.</i>	– Објекта т за произв одњу – Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
ТРУПОВИ ЖИВОТИЊА								
38.	A022 801A	Трупови говеда	<i>Salmonell a spp.</i>	– Објекта т за	5	не сме бити	SRPS EN ISO 6579-	

				клање		на површини трупа	1:2017	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 2,5$ log cfu/cm ²	SRPS ISO 21528-2:2017	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 5,0$ log cfu/cm ²	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
39.	A004 161A	Трупови свиња	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 4,3$ log cfu/cm ²	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 2,3$ log cfu/cm ²	SRPS ISO 21528-2:2017	
40.	A028 081A	Трупови оваца	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 4,0$ log cfu/c	SRPS EN ISO 4833-	

						m ²	1:2014	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	≤ 2,0 log cfu/cm ²	SRPS ISO 21528- 2:2017	
41.	A032 701A	Трупови бројлера	<i>Campylobacter</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 10272- 1:2017	Збирни узорак од 15 кожица вратова
			<i>Salmonella</i> spp.					
42.	A032 821A	Трупови ћурака	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	Збирни узорак од 15 кожица вратова
РАДНЕ ПОВРШИНЕ И СРЕДИНА								
43.		Површине у контакту са храном, машинама за нарезивање	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Објекат за производњу	1	не сме бити на површини од 100 cm ²	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	2 сата након почетка рада
44.		Узорци из средине где се обрађују производ и спремни за конзумир	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Објекат за производњу		не сме бити на површини од 1000 cm ²	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	2 сата након почетка рада

		ање					
--	--	-----	--	--	--	--	--

Табела 2 – План узимања узорка за хемијска испитивања – резидуе пестицида и контаминенти

Редни Број	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метод испитивања	Напомена				
1.	Риба из река, језера и рибњака	1. aldrin, dieldrin	– Малопродајни објекат/рибарница – Пијаце/аласи	1	0,02 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)					
2.											
3.							2. DDT	1	0,10 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)	
4.							3. endrin	1	0,01 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD	

			детекцијом (GC/MS или GC/ECD)	
5.	4. heptahlor, heptahlor epoksid	1	0,02 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)
6.	5. α and β HCH	1	0,02 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)
7.	7. lindan	1	0,05 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или

						GC/ECD)	
8.		8. PCB			1	125 ng/g суве масе	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)
9.			1.бензо(а) пирени				Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC)
10.	Традиционални производи од меса	РАН (полициклични и ароматични угљоводоници)	2. сума бензо(а)пирена, бензо(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и кризена	– Објекти за производњу традиционалних производа	1	2 µg/kg	Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC)
11.					1	12 µg/kg	Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC)
12.	Кравље млеко – пастеризовано млеко	афлатоксин М1		– Малопродажни објекат	1	< 0,25 µg/kg	ELISA Објекат малог капацитета

2. Услови и начин узимања и чувања узорка и лабораторијске методе

2.1. Одређивање броја узорка, врсте испитивања и начина извештавања

Број узорака и врсту испитивања на нивоу управног округа, одређује надлежни орган у складу са Табелом 1 и Табелом 2 овог програма.

Извештај о спровођењу Плана мониторинга доставља се надлежном органу на кварталном нивоу у форми збирне табеле чија је садржина дата у Табели 3 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга, овог програма.

Табела 3 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга

Шифра узорка	Датум и место узорковања	Категорија хране	Назив и седиште субјекта у пословању храном	Матични број, ветеринарски контролни број, односно регистарски број субјекта у пословању храном	Врста узорка	Врста испитивања	Величина производне партије	Број службених узорака	Утврђене неусаглашености	Предазе мере

2.2 Поступак за узимање узорака

Узимање узорака хране животињског порекла за потребе спровођења мониторинга обавља ветеринарска инспекција у сарадњи са овлашћеним лабораторијама за испитивање узорака у оквиру мониторинга хране животињског порекла.

Инспектор узима службене узорке у складу са условима који су прописани у овом одељку.

У случају да се утврди присуство микробиолошких, хемијских и биолошких опасности, инспектор спроводи поновљено (циљано узорковање), у количини од пет јединица узорка.

Узорци за микробиолошка испитивања узимају се асептично помоћу стерилног прибора, у стерилне посуде/стерилне кесе, водећи рачуна да не дође до контаминације узорка из околине и/или са површине амбалаже.


Узорци за хемијска испитивања пакују се у паковања која су хемијски неутрална.

2.3 Обележавање и паковање узорака

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

Узорак се доставља лабораторији која је овлашћена за испитивања у оквиру мониторинга, уз записник о узимању узорака хране чија је садржина дата у Табели 4 – Записник о узимању узорака хране, овог програма.

Табела 4 – Записник о узимању узорка хране

 Република Србија МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ Управа за ветерину Број: Датум: Нови Београд ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА ХРАНЕ			
Место узорковања: <input type="checkbox"/> Фарма <input type="checkbox"/> Прерада <input type="checkbox"/> Кланица <input type="checkbox"/> Малопродаја <input type="checkbox"/> Складиште <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати): _____			
I Место узорковања и сврха	Назив субјекта у пословању храном, адреса, матични број, ветеринарски контролни број/регистрациони број		
	Адреса:	Број телефона:	E-mail:
	<input type="checkbox"/> Узорак у унутрашњем промету пореклом из увоза		<input type="checkbox"/> Циљани узорак <input type="checkbox"/> Сумњиви узорак (навести разлог):
	<input type="checkbox"/> Узорак узет у унутрашњем промету		
	<input type="checkbox"/> Узорак узет из процеса производње		
	<input type="checkbox"/> Хемијска испитивања <input type="checkbox"/> Микробиолошка испитивања		
	<input type="checkbox"/> Паразитиолошка испитивања <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати): _____		
Параметри испитивања			

II Информације о узорку	<input type="checkbox"/> Храна <input type="checkbox"/> Узорци са површина/трупова <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати): _____		
	<input type="checkbox"/> Сировина <input type="checkbox"/> Полупроизвод <input type="checkbox"/> Производ		
	<input type="checkbox"/> Друго (прецизирати): _____		
	Опис узорка (матрике и др):		
	Укупан број узорака (јединица узорка):	Количина индивидуалног узорка (kg, l, јединице, cm ²):	
	Шифра узорка:		
Датум и време узорковања:			
III Друге информације	Датум производње:	Коментар:	
	Рок употребе:		
	Земља порекла:		
	Произвођач/Увозник:		
	Број производне партије/лота		
	Величина производне партије/лота (kg, l, јединице):		
	Врста паковања:		
	Температура на месту/у току узорковања (°C)		
Узорци се достављају лабораторији (назив и адреса лабораторије):			
Извештај о спроведеном испитивању доставити	<input type="checkbox"/> факсом	<input type="checkbox"/> поштом	<input type="checkbox"/> e-mail
Име и презиме инспектора који је извршио узорковање	Потпис и печат	Број телефона	e-mail
Напомена: Један примерак записника остаје код инспектора, а по један примерак се доставља овлашћеној лабораторији и субјекту у пословању са храном.			

По пријему узорка у лабораторију, лице на пријему попуњава записник о пријему узорка у лабораторију, чија је садржина дата у Табели 5 – Записник о пријему узорка у лабораторију овог програма и који попуњен доставља инспектору који је спровео узорковање у оквиру службене контроле.

Табела 5 – Записник о пријему узорка у лабораторију

ЗАПИСНИК О ПРИЈЕМУ УЗОРКА У ЛАБОРАТОРИЈУ			
БРОЈ ПРЕДМЕТА: _____			
ШИФРА УЗОРКА: _____			
Попуњава се у лабораторији	Датум и време пријема узорка у лабораторију:	Прихватљивост узорка у лабораторију:	
	Величина узорка на пријему у лабораторију (kg, L, јединица)	<input type="checkbox"/> прихватљив	
	Температура узорка на пријему у лабораторији (°C)	<input type="checkbox"/> неприхватљив (навести разлог):	
	Број узорка на пријему (деловодни број):		
Име и презиме лица које је примило узорак	Потпис	Број телефона	e-mail
Напомена: Један примерак записника остаје у лабораторији, а један се доставља инспектору који је и спровео узорковање			

2.4. 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.

Узорци морају бити 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 квару 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 испитивања у лабораторији спроводи се у складу са стандардом ISO/DIS 7218: Микробиологија хране и хране за животиње – општа правила за микробиолошка испитивања.

2.5 Узорковање млека и производа од млека за испитивање афлатоксина М1

Тежина збирног узорка износи најмање 1 kg или 1 l, осим ако то није могуће, тј. када се узорак састоји од једне боце.

Најмањи број појединачних узорака које треба узети из производне партије дат је у Табели 6 – Најмањи број појединачних узорака које треба узети из производне партије, овог програма (у даљем тексту: Табела 6).

Број одређених појединачних узорака је функција уобичајеног облика у којем се производи стављају на тржиште.

У случају течних производа у расутом стању, производна партија мора бити добро промешана колико год је то могуће и у мери у којој то не утиче на квалитет производа, било ручно или механичким средствима непосредно пре узорковања.

У том случају, постиже се хомогена дистрибуција афлатоксина М1 унутар производне партије. Довољно је узети три појединачна узорка из производне партије како би се формирао збирни узорак.

Појединачни узорци, који често могу бити боца или паковање, треба да буду сличне тежине. Тежина појединачног узорка мора бити најмање 100 g, што даје збирни узорак од најмање 1 kg или 1 l. Одступање од ове методе мора се навести у записнику о узимању узорака хране.

Табела 6 – Најмањи број појединачних узорака које треба узети из производне партије

Врста узорка	Величина производне партије (у l или kg)	Најмањи број појединачних узорака које треба узети	Најмања запремина или маса збирног узорка (у l или kg)
Млеко из танка	–	3–5	1
Оригинално паковање	≤ 50	3	1
	50 до 500	5	1
	> 500	10	1

2.6. Узорковање у малопродаји

Узорковање хране у малопродаји врши се, ако је могуће, у складу са Табелом 6 овог програма.

Ако то није могуће, може се применити алтернативна метода узорковања у малопродаји под условом да се обезбеди да збирни узорак буде довољно репрезентативан за узорковану партију и да је иста у потпуности описана и документована.

Усаглашеност производне партије се:

- прихвата, ако узорак испуњава прописане максимално дозвољене количине, узимајући у обзир корекцију за „принос” (recovery) и мерну несигурност:
- одбацује, ако узорак недвосмислено прелази највеће максимално дозвољене количине, узимајући у обзир корекцију за опоравак (recovery) и мерну несигурност.

2.7 Испитивање узорака хране животињског порекла

Испитивање узорака хране животињског порекла врши се у овлашћеним лабораторијама, које су у обавези да резултате испитивања достављају надлежном органу без одлагања, а најкасније до 14 дана од дана узорковања.

У току спровођења Програма мониторинга методе које се користе за испитивање узорака морају бити акредитоване у складу са захтевима прописа којим се уређује безбедност хране и листом метода датих у Табели 1 и Табели 2 овог програма.

Овлашћене лабораторије до 31. марта текуће године за претходну годину достављају надлежном органу годишњи извештај о спровођењу мониторинга, резултатима испитивања, броју неусаглашених узорака, броју узорака неадекватних за испитивање, као и методама које су коришћене за испитивање узорака.