

„Службени гласник РС“, број 102/2020 од 24. јула 2020. године

Преузето са www.pravno-informacioni-sistem.rs

2513

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 животињског порекла за 2020. годину

Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2020. 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) кувани производи рибарства јесу остали производи рибарства (укључујући и ракове) и шкољкаши, који су обрађени најмање температуром пастеризације у складу са посебним прописом;

- 6) овлашћена лабораторија јесте лабораторија овлашћена од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде за обављање испитивања службених узорака у програму мониторинга;
- 7) 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;
- 8) 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;
- 9) службена контрола јесте било који поступак контроле који надлежни орган спроводи ради потврде усаглашености са прописима којима се уређује безбедност хране животињског порекла;
- 10) 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;
- 11) 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;
- 12) 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;
- 13) 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;
- 14) 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) кувани производи рибарства;
- 6) желатин и колаген.

Члан 4.

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).

Програм мониторинга спроводи се ради:

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

Члан 5.

Програм мониторинга садржи:

- 1) потребна средства за финансирање Програма мониторинга;

- 2) мере које ће се предузети у случају присуства микробиолошких, хемијских и биолошких контаминената;
- 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 узорака за микробиолошка и хемијска испитивања,
 - (2) услове и начин узимања и чувања узорка, лабораторијске методе и начин извештавања.

Члан 6.

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

Број 110-00-82/2020-09

У Београду, 15. јула 2020. године

Министар,

Бранислав Недимовић, с.р.

ПРОГРАМ МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2020. ГОДИНУ

I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2020. годину

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2020. годину („Службени гласник РС“, бр. 84/19, 60/20 – др. пропис и 62/20 – др. закон), у оквиру Раздела 24, Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, у Глави 24.2 – Управа за ветерину, Програм 0109 – Безбедност хране, ветеринарска и фитосанитарна политика, Функција 760 – Здравство неklasификовано на другом месту, Програмска активност 0002 – Безбедност хране животињског порекла и хране за животиње, Економска класификација 451 – Субвенције јавним нефинансијским предузећима и организацијама у износу од 150.000.000 динара.

Укупна средства са наведене економске класификације у износу од 150.000.000 динара расподељена су и користе се у складу са Закључком Владе о усвајању Програма распореда и коришћења средстава субвенција у области ветерине за 2020. годину, 05 број 401-293/2020 од 17. јануара 2020. године и 05 број 401-4771/2020 од 12. јуна 2020. године (у даљем тексту: Закључак Владе).

У складу са Закључком Владе, од укупног износа од 150.000.000 динара, средства се расподељују у одговарајућим износима, од чега за Програм мониторинга у износу од 50.000.000 динара.

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

У случају да се утврди присуство микробиолошких, хемијских и биолошких контаминената, 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 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 животињског 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.

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. 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 узорака за микробиолошка испитивања (у даљем тексту: Табела 1) и Табели 2 – План узимања узорака за хемијска испитивања – резидуе пестицида и контаминенти (у даљем тексту: Табела 2), овог програма.

Табела 1 – План узимања узорка за микробиолошка испитивања

| Р.Б. | Шифра | Предмет испитивања | Опасност* | Место испитивања | Број јединица | Гранична вредност | Метода испитивања | Напомена |
|--------------------------|--------------|---|--|--------------------------------------|---------------|-----------------------|---|------------------------|
| МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА | | | | | | | | |
| 1. | A0151 01A | Месо живине | <i>Salmonella</i> <i>Enteridis</i> и <i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> | –Малопродajни објекат – Пијаца | | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | Делови трупа, охлађени |
| 2. | A0348 61A | Месо говеда – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања | <i>E. coli</i> која ствара шигатоксин (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 | – Малопродajни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS CEN ISO/TS 13136:2014 | Упаковано |
| | | | <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 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008 | |
| 3. | A0171 41A | Месо свиња – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања | <i>Salmonella</i> spp. | – Малопродajни 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 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008 | |
| 4. | A0332 81A | Млевено/уситњено | <i>Salmonella</i> spp. | – Малопродajни | 1 | не сме бити у 10 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | Упаковано |

| | | | | | | | | |
|----|--------------|---|--|--------------------------------|---|--------------------|---|-----------|
| | | месо оваца намењено за јело након кувања | Број аеробних колонија <i>E. coli</i> | објекат | 1 | ≤ 500.000 cfu/g | SRPS EN ISO 4833-1:2014 | |
| | | | | | 1 | ≤ 50 cfu/g | SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008 | |
| 5. | A0230 01A | Месо живине – механички сепарисано месо (МСМ) | <i>Salmonella</i> spp. | – Објекат за производњу – Увоз | 1 | не сме бити у 10 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| 6. | A0153 81A | Месо ћурака – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања | <i>Salmonella</i> spp. | Малопродajни објекат | 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 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008 | |
| 7. | A0395 01A | Месо, мешано месо – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања | <i>Salmonella</i> spp. | Малопродajни 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 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008 | |
| 8. | A0246 81A | Месо говеда – полупроизводи од меса – намењени | <i>Salmonella</i> spp. | Малопродajни објекат | 1 | не сме бити у 10 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| | | | <i>E. coli</i> | | 1 | ≤ 500 cfu/g | SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008 | |

| | | | | | | | | |
|-----|--------------|--|---------------------------|-------------------------|---|-----------------------|--|--|
| | | за јело након кувања | | | | | | |
| 9. | A0172 21A | Месо свиња – полупроизв оди од меса – намењени за јело након кувања | <i>Salmonella</i> spp. | Малопродajни објекат | 1 | не сме бити у 10 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| | | | <i>E. coli</i> | | 1 | ≤ 500 cfu/g | SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008 | |
| 10. | A0175 21A | Месо оваца – полупроизв оди од меса – намењени за јело након кувања | <i>Salmonella</i> spp. | Малопродajни објекат | 1 | не сме бити у 10 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| | | | <i>E. coli</i> | | 1 | ≤ 500 cfu/g | SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008 | |
| 11. | A0154 21A | Месо ћурака – полупроизв оди од меса – намењено за јело након кувања | <i>Salmonella</i> spp. | Малопродajни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| | | | <i>E. coli</i> | | 1 | ≤ 500 cfu/g | SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008 | |
| 12. | A0151 81A | Месо бројлера (<i>Gallus gallus</i>) – полупроизв оди од меса – намењени за јело | <i>Salmonella</i> spp. | Малопродajни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| | | | <i>E. coli</i> | | 1 | ≤ 500 cfu/g | SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008 | |

| | | | | | | | | |
|-----|--------------|--|--|-------------------------|---|-----------------------|--------------------------|--|
| | | након кувања | | | | | | |
| 13. | A0071 61A | Производи од меса других врста животиња – сирови и намењени за јело сирови | <i>Listeria monocytogen es</i> | Малопродajни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 11290-1:2017 | |
| 14. | A0243 21A | Производи од меса других врста животиња – кувани, спремно за конзумира ње | <i>Listeria monocytogen es</i> | Малопродajни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 11290-1:2017 | |
| 15. | A0043 01A | Ферментиса не кобасице од меса говед | <i>Listeria monocytogen es</i> | Малопродajни 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 | |
| 16. | A0280 41A | Ферментиса не кобасице од меса свиња | <i>Listeria monocytogen es</i> | Малопродajни 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 | |
| 17. | A0090 41A | Ферментиса не кобасице од меса оваца | <i>Listeria monocytogen es</i> | Малопродajни 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. | A0297 61A | Ферментисане кобасице од меса других врста животиња | <i>Listeria monocytogenes</i> | Малопродајни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 11290-1:2017 | |
| МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА | | | | | | | | |
| 19. | A0297 21A | Млеко, кравље – пастеризовано млеко | <i>Enterobacteriaceae</i> | Малопродајни објекат | 1 | ≤10 cfu/g | SRPS ISO 21528-2:2017 | Објекти малог капацитета |
| 20. | A0361 21A | Сиреви произведени од крављег млека – меки и полумеки – произведени 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 | |
| 21. | A0300 81A | Сиреви произведени од овчијег млека – меки и полумеки – који су произведени од сировог или | <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 | |

| | | | | | | | | |
|-----|--------------|--|-----------------------------------|-------------------------------|---|--------------------|---|--|
| | | термички недовољно обрађеног млека | | | | | | |
| 22. | A0361 61A | Сиреви произведени од козјег млека – меки и полумеки – произведени 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. | A0404 21A | Сиреви произведени од крављег млека – меки и полумеки – произведени од пастеризованог млека | <i>Listeria monocytogenes</i> | Малопродајни објекат – Пијаца | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 11290-1:2017 | |
| | | | Коагулаза – позитивне стафилококе | | 1 | ≤ 10 cfu/g | SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009 | |
| 24. | A0361 41A | Сиреви произведени од овчијег млека – меки и полумеки – произведени | <i>Listeria monocytogenes</i> | | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 11290-1:2017 | |
| | | | Коагулаза – позитивне стафилококе | | 1 | ≤ 10 cfu/g | SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009 | |

| | | | | | | | | |
|-----|----------|---|--|--|--------|----------------------------------|---|---------------------------------|
| | | и од пастеризованог млека | | | | | | |
| 25. | A030141A | Сиреви произведен и од козјег млека – меки и полумекни – произведен и од пастеризованог млека | <i>Listeria monocytogenes</i> Коагулаза – позитивне стафилококе | – Малопродлајни објекат | 1 1 | не сме бити у 25 g ≤10 cfu/g | SRPS EN ISO 11290-1:2017 SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009 | |
| 26. | A039101A | Производи од млека (искључујући сиреве) – производи од млека – спреми за конзумирање – произведен и од пастеризованог млека | Коагулаза – позитивне стафилококе | – Малопродлајни објекат – 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. | A021801A | Сладолед произведен од пастеризованог млека | <i>Salmonella</i> spp. Коагулаза – позитивне стафилококе | – Објекат за производњу – Покретни објекат за уличну продају | 1 1 | не сме бити у 25 g ≤ 10 cfu/g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009 | |
| 28. | A007961A | Млеко у праху и сурутка у праху | Стафилококни ентеротоксини | – Малопродлајни објекат – Објекат за | 1 | нису доказани у 25 g | SRPS EN ISO 19020:2017 | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------|----------|---|-------------------------------|---|---|--------------------|---|---|
| | | | <i>Salmonella</i> spp. | производњу – Увоз | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА | | | | | | | | |
| 29. | A032R | Јаја за конзум | <i>Salmonella</i> spp. | – Малопродлајни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| 30. | A025601A | Производи од јаја – у течном стању | <i>Salmonella</i> spp. | – Објекат за производњу – Увоз | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| 31. | A008021A | Производи од јаја – сушени | <i>Salmonella</i> spp. | – Центар за паковање јаја – Малопродлајни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| РИБА И ПРОИЗВОДИ ОД РИБЕ | | | | | | | | |
| 32. | A024121A | Риба | Паразити | – Рибањак – Увоз – Пијаца | 3 | не сме бити | Адспекција | |
| 33. | A018061A | Димљена риба | <i>Listeria monocytogenes</i> | Малопродлајни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 11290-1:2017 | |
| 34. | A023061A | Производи од рибе – кувани | Хистамин | – Објекат за производњу – Увоз | 1 | ≤ 100 mg/kg | Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC) | Узети у обзир објекте/увознике који су били позитивни из претходних партија |
| ОСТАЛО | | | | | | | | |
| 35. | A025821A | Остала прерађена храна и готова јела – сендвичи | <i>Listeria monocytogenes</i> | Малопродлајни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 11290-1:2017 | Са садржајем хране животињског порекла |
| 36. | A040972A | Остала прерађена храна и | <i>Listeria monocytogenes</i> | Малопродлајни објекат | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 11290-1:2017 | Суши и сл. производи |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------|-----------|---|---------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|--------------------------|------------------------------------|---|----------------------------------|-------------------------|
| | | готова јела која нису обрађена топлотом | | | | | | | | | |
| 37. | A0084 21A | Желатин и колаген | <i>Salmonella</i> spp. | – Објекат за производњу – Увоз | 1 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | | | | |
| ТРУПОВИ ЖИВОТИЊА | | | | | | | | | | | |
| 38. | A0228 01A | Трупови говеда | <i>Salmonella</i> spp. | – Објекат за клање | 5 | не сме бити на површини трупа | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | | | | |
| | | | <i>Enterobacteriaceae</i> | | | | | | 5 | $\leq 2,5 \log \text{ cfu/cm}^2$ | SRPS ISO 21528-2:2017 |
| | | | Број аеробних колонија | | | | | | 5 | $\leq 5,0 \log \text{ cfu/cm}^2$ | SRPS EN ISO 4833-1:2014 |
| 39. | A0041 61A | 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 | $\leq 4,3 \log \text{ cfu/cm}^2$ | SRPS EN ISO 4833-1:2014 |
| | | | <i>Enterobacteriaceae</i> | | | | | | 5 | $\leq 2,3 \log \text{ cfu/cm}^2$ | SRPS ISO 21528-2:2017 |
| 40. | A0280 81A | 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 | $\leq 4,0 \log \text{ cfu/cm}^2$ | SRPS EN ISO 4833-1:2014 |
| | | | <i>Enterobacteriaceae</i> | | | | | | 5 | $\leq 2,0 \log \text{ cfu/cm}^2$ | SRPS ISO 21528-2:2017 |
| 41. | A0327 01A | 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 кожаца вратова | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------|-----------|--|-------------------------------|-------------------------|---|---|--------------------------|------------------------------------|
| | | | <i>Salmonella</i> spp. | | 5 | не сме бити у 25 g | SRPS EN ISO 6579-1:2017 | |
| 42. | A0328 21A | 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 кожаца 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 | два сата након почетка рада |
| 44. | | Узорци из средине где се обрађују производи спремни за конзумирање | <i>Listeria monocytogenes</i> | – Објекат за производњу | | не сме бити на површини од 1000 cm ² | SRPS EN ISO 11290-1:2017 | два сата након почетка рада |

*изолате бактерија *Campylobacter* spp, *Escherichia coli* i *Salmonella* spp. утврђених током испитивања у месоу говеда, свиња и живине, доставити Националној референтној лабораторији за дијагностичко испитивање антимикробне резистенције.

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

| Р.Б. | Предмет испитивања | Опасност | | Место испитивања | Број јединица | Гранична вредност | Метода испитивања | Напомена |
|------|---------------------------------|------------------------------|-----------------|--|---------------|--------------------|---|----------|
| 1. | Риба из река, језера и рибањака | aldrin, dieldrin | | – Малопродајни објекат/рибарница – Пијаце/аласи | 1 | 0,02 mg/kg | Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD) | |
| | | DDT | | | 1 | 0,10 mg/kg | Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD) | |
| | | endrin | | | 1 | 0,01 mg/kg | Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD) | |
| | | heptahlor, heptahlor epoksid | | | 1 | 0,02 mg/kg | Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD) | |
| | | α and β HCH | | | 1 | 0,02 mg/kg | Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD) | |
| | | Lindan | | | 1 | 0,05 mg/kg | Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD) | |
| | | PCB | | | 1 | 125 ng/g суве масе | Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD) | |
| 2. | Традиционални и производи од | РАН (полицикли) | 1. бензо(а)пире | – Објекти за производњу | 1 | 2 µg/kg | Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC) | |

| | | | | | | | | |
|----|--|------------------------------------|---|--|---|--|---|--------------------------|
| | меса | чни ароматични угљоводоници) | ни 2. сума бензо(а)пирена, бензо(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и кризена | традиционалних производа | 1 | 12 µg/kg | Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC) | |
| 3. | Кравље млеко – пастеризовано млеко Објекат малог капацитета | афлатоксин М1 | | – Малопродајни објекат | 1 | < 0,25 µg/kg | ELISA | Објекат малог капацитета |
| 4. | Кравље млеко – пастеризовано млеко | Диоксини и полихлоровани бифенили* | Сума диоксина (WHO-PCDD/F-TEQ)* Сума диоксина и диоксинима сличних полихлорованих бифенила (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)* | Објекат за производњу млека и производа од млека | 1 | 2,5** pg/g масти*** 5,5** pg/g масти*** | HRGC/HR MS | |

| | | | | | | | | |
|----|--|-----------------------------------|---|--|---|--|--|--|
| 5. | Риба (сардина, пастрмка, туна, харинга, лосос) | Диоксини и полихлоровани бифенили | Сума диоксина (WHO-PCDD/F-TEQ)* Сума диоксина и диоксинима сличних полихлорованих бифенила (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)* | Објекат за производњу Малопродајни објекти/рибарнице | 1 | 3,5** pg/g влажне масе 6,5** pg/g влажне масе | HRGC/HR MS | |
| 6. | јаја | фипронил | сума фипронила и фипронил сулфона изражен као фипронил | Малопродајни објекат | 1 | 0,005 mg/kg. | Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC) или Гасна хроматографија | |

(*) Диоксини (сума полихлорованих дибензо-пара-диоксина (PCDDs) и полихлорованих дибензофурана (PCDFs), изражени као токсични еквивалент према Светској здравственој организацији (WHO), користећи факторе еквивалентне токсичности (WHO-TEFs) и сума диоксина и диоксину сличних PCBs (сума PCDDs, PCDFs и полихлорованих бифенила (PCBs), изражена као токсични еквивалент WHO користећи WHO-TEFs).

(**) Горње концентрације израчунавају се на основу претпоставке да су све вредности различитих конгенера које су испод границе квантификације једнаке граници квантификације.

(***) Максимално дозвољена концентрација изражена на садржај масти не применује се на храну који садржи < 2% масти.

За храну која садржи < 2% масти максимални применљиви ниво је ниво на основу производа који одговара нивоу на бази производа за храну која садржи 2% масти, израчунато из максималног нивоа утврђеног на основу масти, користећи следећу формулу: Максимални ниво изражен на бази производа за храну која садржи мање од 2% масти = максимални ниво изражен на маст за ту храну X 0,02.

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

2.1. Одређивање броја узорака, 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 за управни округ са обавезним подацима:

- 1) број налога Управе за ветерину;
- 2) шифра узорка (број из Табеле 1 – колона 1/шифра узорка – колона 2 или редни број за хемијска испитивања из Табеле 2);
- 3) датум узорковања;
- 4) место узорковања;
- 5) назив управног округа;
- 6) назив субјекта у пословању храном и адреса (код кога је вршено узорковања);
- 7) седиште субјекта у пословању храном (код кога је вршено узорковање);

- 8) матични број субјекта у пословању храном (код кога је вршено узорковање);
- 9) произвођач/дистрибутер хране од којег је узет узорак;
- 10) ветеринарски контролни број/регистарски број субјекта у пословању храном (односи се на податке са декларације);
- 11) врста узорка/предмет испитивања;
- 12) врста испитивања (хемијска, микробиолошка, паразитолошка и др.);
- 13) величина производне партије (затечене у промету);
- 14) број службених узорака;
- 15) назив лабораторије;
- 16) број извештаја о извршеном лабораторијском испитивању;
- 17) датум издавања извештаја о лабораторијском испитивању;
- 18) утврђене неусаглашености;
- 19) име и презиме инспектора који је вршио узорковање;
- 20) деловодни број предмета;
- 21) датум предмета;
- 22) преузете мере (глава II. Програма мониторинга);
- 23) податак коме је информација о позитивном налазу прослеђена на даље поступање (ако је произвођач из другог управног округа);
- 24) напомена.

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.

Службени узорак узима се у складу са условима који су прописани у овом одељку.

У случају да се утврди присуство микробиолошких, хемијских и биолошких опасности, спроводи се 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

После 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 3 – Записник о узимању узорака хране, овог програма.

Табела 3 – Записник о узимању узорака 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 (матрикс 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 храном. | | | |

По пријему узорка у лабораторију, лице на пријему попуњава записник о пријему узорка у лабораторију, чија је садржина дата у Табели 4 – Записник о пријему узорка у лабораторију, овог програма и који попуњен доставља инспектору који је спровео узорковање у оквиру службене контроле.

Табела 4 – Записник о пријему узорка у лабораторију

| ЗАПИСНИК О ПРИЈЕМУ УЗОРКА У ЛАБОРАТОРИЈУ | | | |
|---|---|----------------------|--|
| БРОЈ ПРЕДМЕТА: _____ | | | |
| ШИФРА УЗОРКА: _____ | | | |
| Полуњава се у лабораторији | Датум и време пријема узорка у лабораторију: | | Прихватљивост узорка у лабораторију: <input type="checkbox"/> прихватљив <input type="checkbox"/> неприхватљив (навести разлог): |
| | Величина узорка на пријему у лабораторију (kg, L, јединица) | | |
| | Температура узорка на пријему у лабораторији (°C) | | |
| | 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 спровео | | | |

2.4. Чување и транспорт свих врста узорка

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 5 – Најмањи број појединачних узорака које треба узети из производне партије, овог програма (у даљем тексту: Табела 5).

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 5 – 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 хране у малопродаји

Узорковање хране у малопродаји врши се, ако је могуће, у складу са Табелом 5 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:

- 1) прихвата, ако узорак испуњава прописане максимално дозвољене количине, узимајући у обзир корекцију за „принос” (recovery) и мерну несигурност;
- 2) 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 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. У извештају се наводе следећи подаци:

- 1) назив лабораторије;
- 2) шифра узорка;

- 3) врста узорка/предмет испитивања;
- 4) методе које су коришћене за испитивање узорака;
- 5) укупан број узорака о испитивању по шифри узорка;
- 6) утврђене неусаглашености;
- 7) узорак неадекватан за испитивање.