

„Службени гласник РС“, број 69 од 09. 07. 2021.

Преузето са www.pravno-informacioni-sistem.rs

3092

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 2021. годину

Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2021. 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 или хране за животиње, или било које друге супстанце укључујући и оне из природног окружења, које су важне за производњу, прераду и промет хране или хране за животиње или за здравље животиња, здравље биља и квалитет хране или хране за животиње, 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 од рибе;
- 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 осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије“.

Број 110-00-70/2021-09

У Београду, 30. јуна 2021. године

Министар,

Бранислав Недимовић, с.р.

ПРОГРАМ МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2021. ГОДИНУ

I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2021. годину

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга безбедности хране животињског порекла и хране за животиње, обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2021. годину („Службени гласник РС”, бр. 149/20 и 40/21), у оквиру Раздела 24 – Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Глава 24.1 – Управа за ветерину, Програм 0109 – Безбедност хране, ветеринарска и санитарна 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 2021. годину 05 број: 401 – 1229/2021 од 11. фебруара 2021. године, од чега за Програм мониторинга безбедности хране животињског порекла у износу од 40.000.000 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 узорака за микробиолошка испитивања

Р. Б.	Шифра	Предмет испитивања	Опасност *	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА								
1.	A015 1 01A	Месо живине	<i>Salmonella</i> Enteridis и <i>Salmonella</i> Typhimurium	Малопродајни објект Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	свеже месо, охлађено или замрзнуто
2.	A034 8 61A	Месо говеда – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>E. coli</i> која ствара шигатоксин (STEC) O157, O26, O111, O103, O145	Малопродајни објект	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.	A017 141A	Месо свиња – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објект	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.	A033 281A	Млевено / уситњено месо оваца намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објект	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	
5.	A023 001A	Месо живине –	<i>Salmonella</i> spp.	– Објект за	1	не сме бити	SRPS EN ISO	

		механички сепарисано месо (МСМ)		производњу – Увоз		у 10 g	6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>			≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
			Број аеробних колонија			≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
6.	A015 381A	Месо ћурака – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella spp.</i>	Малопродајни објект	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.	A039 501A	Месо, мешано месо – млевено/уситњено месо – намењено	<i>Salmonella spp.</i>	Малопродајни објект	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	

		о за јело након кувања	х колонија			000 cfu/g	4833- 1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649- 1:2018 или SRPS ISO 16649- 2:2008	
8.	A024 681A	Месо говеда – полупро изводи од меса – намењен и за јело након кувања	<i>Salmonel la 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	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649- 1:2018 или SRPS ISO 16649- 2:2008	
9.	A017 221A	Месо свиња – полупро изводи од меса – намењен и за јело након кувања	<i>Salmonel la 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	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649- 1:2018 или SRPS ISO 16649- 2:2008	
1 0.	A017 521A	Месо оваца –	<i>Salmonel la spp.</i>	Малоп родајн	1	не сме	SRPS EN ISO	

		полупроизводи од меса – намењен и за јело након кувања		и објекат		бити у 10 g	6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
1	A015	Месо ћурака – полупроизводи од меса – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
1.	421A		<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
1	A015	Месо бројлера (<i>Gallus gallus</i>) – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
2.	181A		<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	

1 3.	A007 161A	Производи од меса других врста животиња – сирови и намењени за јело сирови	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
1 4.	A024 321A	Производи од меса других врста животиња – кувани, спремно за конзумирање	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
1 5.	A004 301A	Ферментисане кобасице од меса говеда	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни 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	
1 6.	A028 041A	Ферментисане кобасице од меса свиња	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			<i>Salmonella</i> spp.		1	не сме бити	SRPS EN ISO 6579-1:2017	

						у 25 g		
1 7.	A009 041A	Фермент исане кобасице од меса оваца	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	
			<i>Salmonel la spp.</i>			1	не сме бити у 25 g	
1 8.	A029 761A	Фермент исане кобасице од меса других врста животињ а	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	
МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА								
1 9.	A029 721A	Млеко, кравље пастериз овано млеко	<i>Enteroba cteriacea e</i>	Малоп родајн и објека т	1	≤10 cfu/ ml	SRPS ISO 21528- 2:2017	Објекти малог капацит ета
			<i>Listeria monocyt ogenes</i>			не сме бити у 25 ml	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	
2 0.	A024 361A	Сиреви произвед ени од крављег млека – произвед ени од сировог млека	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	Малоп родајн и објека т Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	
			Коагулаз а – позитивн е			≤ 10.0 00 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1:2009 или	

			стафило коке			SRPS EN ISO 6888- 2:2009		
			<i>Salmonel la spp.</i>			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
2 1.	A030 001A	Сиреви произвед ени од крављег млека – произвед ени од термичк и обрађен ог млека - неспеци фициран и	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	Малоп родајн и објека т Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	Сиреви са зрењем
			Коагулаз а – позитивн е стафило коке			≤ 10.0 00 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009	
			<i>Salmonel la spp.</i>			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
2 2.	A030 081A	Сиреви произвед ени од овчијег млека – од сировог или термичк и недовољ но	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	
			Коагулаз а – позитивн е стафило коке			≤ 10. 000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1:2009 или SRPS EN ISO	

		обрађен ог млека				6888- 2:2009	
			<i>Salmonel la spp.</i>			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017
2 3.	A036 161A	Сиреви произвед ени од козјег млека – произвед ени од сировог или термичк и недовољ но обрађен ог млека	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017
		Коагулаз а – позитивн е стафило коке	≤10 000 cfu/g			SRPS EN ISO 6888- 1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009	
		<i>Salmonel la spp.</i>	не сме бити у 25 g			SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
2 4.	A041 256A	Сиреви произвед ени од крављег млека – произвед ени од пастериз ованог млека	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	Малоп родајн и објека т Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017
		Коагулаз а – позитивн е стафило коке	≤ 10 cfu/g			SRPS EN ISO 6888- 1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009	

			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008
2 5.	A036 141A	Сиреви произведени од овчијег млека – произведени од пастеризованог млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објект Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017
			Коагулаза – позитивне стафилококе			≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009
			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008
2 6.	A030 141A	Сиреви произведени од козјег млека – произведени од пастеризованог млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објект	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017
			Коагулаза – позитивне			≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или

			стафило кое				SRPS EN ISO 6888- 2:2009	
			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	SRPS ISO 16649- 1:2018 или SRPS ISO 16649- 2:2008	
2 7.	A039 101A	Произво ди од млека (искључ ујући сиреве) – произво ди од млека– спремни за конзуми рање – произвед ени од пастериз ованог млека	Коагулаз а – позитивн е стафило коке	Малоп родајн и објека т Пијаца	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009	Кајмак, паприка у павлаци и сл.
2 8.	A021 801A	Сладоле д произвед ен од пастериз ованог млека	<i>Salmonel la spp.</i>	Објека т за произв одњу	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
			Enteroba cteriacea е	Покрет ни објека т за уличну	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528- 2	

				продај у				
2 9.	A007 961A	Млеко у праху и сурутка у праху	Коагулаза – позитивне стафилококе	Малоп родајни објекат	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN/ISO 6888-1 или 2	
			<i>Salmonella</i> spp.			Објекат за производњу	не сме бити у 25 g	
			Enterobacteriaceae	Увоз		≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO215 28-2	
3 0.	A001 961A	Маслац произведен од сировог млека или млека које је обрађено температуром нижом од температуре пастеризације	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малоп родајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	
			<i>Salmonella</i> spp.			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
			<i>E.coli</i>	Пијаца		≤ 100с fu/g	SRPS ISO 16649- 1:2018 или SRPS ISO 16649- 2:2008	
3 1.	A001 921A	Павлака произведена од сировог	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малоп родајни	1	не сме бити	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	

		млека или млека које је обрађено температуром нижом од температуре пастеризације	<i>Salmonella</i> spp.	објекат Пијаца		у 25 g		
			<i>E. coli</i>			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
						≤ 10 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА								
3 2.	A032 R	Јаја за конзум	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
3 3.	A025 601A	Производи од јаја – у течном стању	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за производњу	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>Enterobacteriaceae</i>	Увоз		≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528-2	
3 4.	A008 021A	Производи од јаја – сушени	<i>Salmonella</i> spp.	Центар за паковање јаја	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>Enterobacteriaceae</i>	Малопродајни објекат		≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528-2	

РИБА И ПРОИЗВОДИ ОД РИБЕ								
3 5.	A024 121A	Риба	Паразити	– Рибња к – Увоз – Пијаца	3	не сме бити	Адспек ција	
3 6.	A018 061A	Димљена риба	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	
3 7.	A023 061A	Произво ди од рибе	Хистами н	– Објека 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								
3 8.	A025 821A	Остала прерађе на храна и готова јела – сендвич и	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	Са садржај ем хране животи њског порекла
3 9.	A040 972A	Остала прерађе на храна и готова јела која нису обрађен	<i>Listeria monocyt ogenes</i>	Малоп родајн и објека т	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290- 1:2017	Суши и сл. произво ди

		а топлом						
4 0.	A008 421A	Желатин и колаген	<i>Salmonel la spp.</i>	Објека т за произв одњу Увоз	1	не сме бити у 25 г	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
ТРУПОВИ ЖИВОТИЊА								
4 1.	A022 801A	Трупови говеда	<i>Salmonel la spp.</i>	Објека т за клање	5	не сме бити на повр шин и труп а	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
			<i>Enteroba cteriacea e</i>		5	≤ 2,5 log cfu/c m2	SRPS ISO 21528- 2:2017	
			Број аеробни х колонија		5	≤ 5,0 log cfu/c m2	SRPS EN ISO 4833- 1:2014	
4 2.	A004 161A	Трупови свиња	<i>Salmonel la spp.</i>	Објека т за клање	5	не сме бити на повр шин и труп а	SRPS EN ISO 6579- 1:2017	
			Број аеробни х колонија		5	≤ 4,3 log	SRPS EN ISO 4833- 1:2014	

						cfu/cm ²		
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	≤ 2,3 log cfu/cm ²	SRPS ISO 21528-2:2017	
4 3.	A028 081A	Трупови оваца	<i>Salmonella</i> spp.	Објект за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		5	≤ 4,0 log cfu/cm ²	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	≤ 2,0 log cfu/cm ²	SRPS ISO 21528-2:2017	
4 4.	A032 701A	Трупови бројлера	<i>Campylobacter</i> spp.	Објект за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 10272-1:2017	Збирни узорак од 15 кожица вратова
	A021 141A	расхлађени	<i>Salmonella</i> spp.		5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
4 5.	A032 821A A033 721A	Трупови ћурака расхлађени	<i>Salmonella</i> spp.	Објект за клање	5	не сме бити	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Збирни узорак од 15

						у 25 g		кожица вратова
РАДНЕ ПОВРШИНЕ И СРЕДИНА								
4 6.		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
4 7.		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 месу 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	Метод испитивања
1	Риба из река, језера и рибњака	aldrin, dieldrin	Малопродајни објекат/рибарница	1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/EC D
		DDT	Пијаце/аласи	1	0,10 mg/kg	GC/MS или

						GC/EC D
		endrin		1	0,01 mg/kg	GC/MS или GC/EC D
		heptahlor, heptahlor epoksid		1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/EC D
		α and β HCH		1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/EC D
		Lindan		1	0,05 mg/kg	GC/MS или GC/EC D
		PCB		1	125 ng/g суве маса	GC/MS или GC/EC D
2	Традици онални произво ди од меса	PAH (полицикли чни ароматични угљоводони ци)	Објекти за производњу традиционалних производа	1	2 μ g/kg	HPLC
		1. бензо(а)пир ени				
		2. сума бензо(а)пир ена, бензо(а)ант рацена, бензо(б)флу орантена и кризена		1	12 μ g/kg	HPLC

3	Кравље млеко пастеризовано млеко <i>Објекат малог капацитета</i>	афлатоксин М1	– Малопродајни објекат		1	< 0,25 µg/kg	ELISA
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 у 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-	Објекат за производњу Малопродајни објекти/рибарнице	1	3,5* * pg/g влажне масе 6,5* * pg/g влажне масе	HRGC/ HR MS

			PCDD/F-PCB-TEQ)*				
6	јаја	фипронил	сума фипронила и фипронил сулфона изражен као фипронил	Малопродатни објекат	1	0,005 мг /кг.	HPLC/AAS

(*) 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 примењује 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) инспектор који је вршио узорковање;
- 20) деловодни број предмета;
- 21) датум предмета;
- 22) преузете мере (по Програму мониторинга/глава II);
- 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: 323-07-_____/202__-05 Датум: _____.202__. Нови Београд			
ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА ХРАНЕ			
I Место узорковања и сврха	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"/> Пијаца <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати): _____		
	Назив субјекта у пословању храном		
	Адреса седишта		
	Матични број		
	Ветер. контролни број/регистрациони број		
	Адреса узорковања:	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 :			
Микробиолошка испитивања: <input type="checkbox"/> Salmonella Enteridis u Salmonella Typhimurium <input type="checkbox"/> Shigatoxin (toksin E. coli) <input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Број аеробних колонија <input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Коагулаза позитивне стафилококе <input type="checkbox"/> Стафилококни ентеротоксини	Хемијска испитивања: <input type="checkbox"/> Хистамин <input type="checkbox"/> Афлатоксин М1 <input type="checkbox"/> aldrin, dieldrin <input type="checkbox"/> DDT <input type="checkbox"/> Endrin <input type="checkbox"/> heptahlor, heptahlor epoksid <input type="checkbox"/> α and β HCH <input type="checkbox"/> Lindan <input type="checkbox"/> PCB <input type="checkbox"/> PAH (полициклични ароматични угљоводоници)		

	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp Паразитолошка испитивања: <input type="checkbox"/> Паразити	1. бензо(а)пирени 2. сума бензо(а)пирена, бензо(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и кризена <input type="checkbox"/> Сума диоксина (WHO-PCDD/F-TEQ) <input type="checkbox"/> Сума диоксина и диоксинима сличних полихлорованих бифенила (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) <input type="checkbox"/> Сума фипронила и фипронил сулфона изражен као фипронил		
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:			
	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 лабораторије			
	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 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: _____			
Попуњава 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
<i>Напомена: Један примерак записника остаје у лабораторији, а један се доставља инспектору који је спровео узорковање</i>			

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.

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 микробилошка 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 незадржаних узорка 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 узорка 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 узорка које треба узети из производне партије дат је у Табели 5 – Најмањи број појединачних узорка које треба узети из производне партије, овог програма (у даљем тексту: Табела 5).

Број одређених појединачних узорка 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 узорка хране.

Табела 5 – Најмањи број појединачних узорка које треба узети из производне партије

Врста узорка	Величина производне партије (у l или kg)	Најмањи број појединачних узорка које треба узети	Најмања запремина или маса збирног узорка (у l или kg)
Млеко из танка	-	3–5	1
	≤ 50	3	1

Оригинално паковање	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.