

„Службени гласник РС“, број 33 од 18. 04. 2024. године

Преузето са <https://pravno-informacioni-sistem.rs>

## **1726**

На основу члана 69. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС“, бр. 41/09 и 17/19) и члана 17. став 4. и члана 24. став 2. Закона о Влади („Службени гласник РС“, бр. 55/05, 71/05 – исправка, 101/07, 65/08, 16/11, 68/12 – УС, 72/12, 7/14 – УС, 44/14 и 30/18 – др. закон),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

### **ПРАВИЛНИК**

#### **о утврђивању Програма мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2024. годину**

##### Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2024. 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) прерађени производи рибарства јесу производи који су добијени прерадом примарних производа рибарства или даљом прерадом тих производа;
- 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) прерађени 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 брзог обавештавања и узбуњивања за безбедност хране и хране за животиње (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 резидуа хемијских супстанци, 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 000980642 2024 14840 007 001 012 001

У Београду, 9. априла 2024. године

Министар,

**Јелена Танасковић, с.р.**

### ПРОГРАМ МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2024. ГОДИНУ

#### **I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга**

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2024. годину („Службени гласник РС“, број 92/23), у оквиру Раздела 24 – Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Глава 24.1 – 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 250.000.000 динара.

Укупна средства са наведене економске класификације у износу од 250.000.000 динара расподељена су и користе се у складу са Закључком Владе о усвајању Програма распореда и коришћења средстава субвенција у области ветерине за 2024. годину, 05 број 401-662/2024 од 1. фебруара 2024. године, од чега за Програм мониторинга безбедности хране животињског порекла и хране за животиње у износу од 87.000.000 динара, од којих 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) неопходне мере, како би се осигурала безбедност хране, укључујући и узимање службеног узорка ако је потребно;
- 2) забрану стављања у промет хране, 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. Бр.	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	Малопродажни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1	Свеже месо, охлађено или замрзнуто
2.	A034 861A	Месо говеда – млевено/уситњено месо – намењено за јело	<i>E. coli</i> која ствара шигатоксин (STEC) O157, O26, O111, O103, O145	Малопродажни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS CEN ISO/TS 13136	Упаковано

	након кувања	<i>Salmonella</i> spp.		1	не сме бити у 10g	SRPS EN ISO 6579-1	
		Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1	
		<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
	Месо свиња – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродажни објекат	1	не сме бити у 10g	SRPS EN ISO 6579-1	Упаковано
3.	A017 141A	Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1	
		<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
		<i>Salmonella</i> spp.		1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1	
4.	A033 281A	Број аеробних колонија	Малопродажни објекат	1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1	Упаковано
		<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
5.	A023	<i>Salmonella</i>	Објекат	1	не	SRPS EN	

001A	живине – механички сепарисано месо (МСМ)	spp.	за произво дњу Увоз	сме бити у 10g	ISO 6579-1		
		<i>E. coli</i>		≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2		
		Број аеробних колонија		≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1		
	Месо ћурака – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	
6.	A015 381A	Број аеробних колонија	Малопродатни објекат	1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1	
		<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
	Месо, мешано месо – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродатни објекат	1	не сме бити у 10g	SRPS EN ISO 6579-1	
7.	A039 501A	Број аеробних колонија	Малопродатни објекат	1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1	Упаковано
		<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
8.	A024	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродатни	1	не сме	SRPS EN ISO	

	681A	полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>E. coli</i>	објекат	1	бити у 10g  ≤ 500 cfu/g	6579-1  SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
9.	A017 221A	Месо свиња – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10g	SRPS EN ISO 6579-1
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
1	A017 0. 521A	Месо оваца – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10g	SRPS EN ISO 6579-1
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
1	A015 1. 421A	Месо ћурака – полупроизводи од меса – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
1	A015 2. 181A	Месо бројлера ( <i>Gallus gallus</i> ) – полупроизводи од меса –	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-



	намењени за јело након кувања					1 или SRPS ISO 16649-2	
1 3.	A007 161A	Производи од меса других врста животиња – сирови и намењени за јело сирови	<i>Listeria monocytog enes</i>	Малопро дајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
1 4.	A024 321A	Производи од меса других врста животиња – кувани, спремно за конзумира ње	<i>Listeria monocytog enes</i>	Малопро дајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
1 5.	A004 301A	Ферментис ане кобасице од меса говеда	<i>Listeria monocytog enes</i>	Малопро дајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
			<i>Salmonella spp.</i>		1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1
1 6.	A028 041A	Ферментис ане кобасице од меса свиња	<i>Listeria monocytog enes</i>	Малопро дајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
			<i>Salmonella spp.</i>		1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1
1 7.	A009 041A	Ферментис ане кобасице од меса	<i>Listeria monocytog enes</i>	Малопро дајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1

оваца

1 A029 8. 761A	Ферментисане кобасице од меса других врста животиња	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
-------------------	--	-------------------------------	----------------------	---	-------------------	---------------------

#### МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА

1 A029 9. 721A	Млеко, кравље пастеризовано млеко	<i>Enterobacteriaceae</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 ml	SRPS ISO 21528-2 SRPS EN ISO 11290-1	Објекти малог капацитета
2 A024 0. 361A	Сиреви произведен и од крављег млека – произведен и од сировог млека	<i>Listeria monocytogenes</i> Коагулаза – позитивне стафилококе	Малопродајни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1 SRPS EN ISO 6888-1 или SRPS EN ISO 6888-2	
2 A030 1. 001A	Сиреви произведен и од крављег млека – произведен и од термички обрађеног млека –	<i>Salmonella</i> spp. <i>Listeria monocytogenes</i> Коагулаза – позитивне стафилококе	Малопродајни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1 SRPS EN ISO 11290-1 SRPS EN ISO 6888-1 или SRPS EN ISO	Сиреви са зрењем

	неспецифицирани				6888-2
		<i>Salmonella</i> spp.		не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1
		<i>Listeria monocytogenes</i>		не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
2 A030 2. 081A	Сиреви произведен и од овчијег млека – од сировог или термички недовољно обрађеног млека	Коагулаза – позитивне стафилококе	Малопродажни објекат 1	≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1 или SRPS EN ISO 6888-2
		<i>Salmonella</i> spp.		не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1
		<i>Listeria monocytogenes</i>		не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
2 A036 3. 161A	Сиреви произведен и од козјег млека – произведен и од сировог или термички недовољно обрађеног млека	Коагулаза – позитивне стафилококе	Малопродажни објекат 1	≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1 или SRPS EN ISO 6888-2
		<i>Salmonella</i> spp.		не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1
2 A041 4. 256A	Сиреви произведен и од крављег	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродажни објекат 1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1

		млека – произведен и од пастеризов а-ног млека	Коагулаза – позитивне стафилоко ке	Пијаца			SRPS EN ISO 6888-1 или SRPS EN ISO 6888-2
						≤ 10 cfu/g	
							SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	
			<i>Listeria monocytog enes</i>			не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
		Сиреви произведен и од овчијег млека – произведен и од пастеризов а-ног млека	Коагулаза – позитивне стафилоко ке	Малопр дајни објекат Пијаца			SRPS EN ISO 6888-1 или SRPS EN ISO 6888-2
2 5.	A036 141A				1	≤ 10 cfu/g	
							SRPS ISO 16649- 1или SRPS ISO 16649-2
			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	
			<i>Listeria monocytog enes</i>			не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
		Сиреви произведен и од козјег млека – произведен и од пастеризов а-ног млека	Коагулаза – позитивне стафилоко е	Малопр дајни објекат			SRPS EN ISO 6888-1 или SRPS EN ISO 6888-2
2 6.	A030 141A				1	≤10 cfu/g	
							SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	

2 7.	A039 101A	Производи од млека (искључујући сиреве) – производи од млека – спремни за конзумирање – произведен и од пастеризованог млека	Коагулаза – позитивне стафилококе	Малопродајни објекат Пијаца	1	$\leq 10$ cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1 или SRPS EN ISO 6888-2	Кајмак, паприка у павлаци и сл.
2 8.	A021 801A	Сладолед произведен од пастеризованог млека	<i>Salmonella</i> spp.  Enterobacteriaceae	Објекат за производњу  Покретни објекат за уличну продају	1  1	не сме бити у 25g  $\leq 10$ cfu/g	SRPS EN ISO 6579-1  SRPS EN ISO 21528-2	
2 9.	A007 961A	Млеко у праху и сурутка у праху	Коагулаза – позитивне стафилококе	Малопродајни објекат	1	$\leq 10$ cfu/g	SRPS EN/ISO 6888-1 или SRPS EN/ISO 6888-2	
			<i>Salmonella</i> spp.  Enterobacteriaceae	Објекат за производњу  Увоз	1	не сме бити у 25g  $\leq 10$ cfu/g	SRPS EN ISO 6579-1  SRPS EN ISO 21528-2	
3 0.	A001 961A	Маслац произведен од сировог млека или	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1	

	млека које је обрађено температуром нижом од температуре пастеризације	<i>Salmonella</i> spp.	Пијаца		не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1
		<i>E.coli</i>			≤ 10cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
	Павлака произведена од сировог млека или млека које је обрађено температуром нижом од температуре пастеризације	<i>Listeria monocytogenes</i>			не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
3 A001 1. 921A	млека које је обрађено температуром нижом од температуре пастеризације	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродajни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1
		<i>E.coli</i>			≤ 10 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2

#### ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА

3 A032 2. R	Јаја за конзум	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродajни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1
3 A025 3. 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
		<i>Enterobacteriaceae</i>	Увоз		≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528-2
3 A008 4. 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
		<i>Enterobact</i>	Малопродajни објекат		≤ 10	SRPS EN

*eriaceae* дајни објекат cfu/g ISO21528-2

#### РИБА И ПРОИЗВОДИ ОД РИБЕ

3 5.	A002 101A	Риба	Паразити у мипићном ткиву	Рибњак Увоз Пијаца	3	не сме бити	Сензорско испитивање
3 6.	A018 061A	Димљена риба	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1
3 7.	A009 521A	Прерађени производи рибарства	Хистамин	Објекат за произвођњу Увоз	1	≤ 100 mg/kg	SRPS EN/ISO 19343 или високо ефикасна течна хроматографија (HPLC) Узети у обзир објекте/увоzne ознаке који су били позитивни из претходних партија

#### ОСТАЛО

3 8.	A025 821A	Остала прерађена храна и готова јела	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1 Са садржајем хране животињског порекла
3 9.	A040 972A	Остала прерађена храна и готова јела која нису обрађена топлотом	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1 Суши и сл. производи
4 0.	A008 421A	Желатин и колаген	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за произвођњу	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1

Увоз

ТРУПОВИ ЖИВОТИЊА

		<i>Salmonella</i> spp.	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1
4 A022	Трупови		Објекат за		
1. 801A	говеда	<i>Enterobacteriaceae</i>	клање	5	$\leq 1,2$ log cfu/cm <sup>2</sup> SRPS ISO 21528-2
		Број аеробних колонија		5	$\leq 2,8$ log cfu/cm <sup>2</sup> SRPS EN ISO 4833-1
		<i>Salmonella</i> spp.	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1
4 A004	Трупови		Објекат за		
2. 161A	свиња	Број аеробних колонија	клање	5	$\leq 33$ log cfu/cm <sup>2</sup> SRPS EN ISO 4833-1
		<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 1,3$ log cfu/cm <sup>2</sup> SRPS ISO 21528-2
4 A028	Трупови	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за	5	не сме бити на површини трупа
3. 081A	оваца		клање		SRPS EN ISO 6579-1
		Број		5	$\leq 2,8$ SRPS EN



		аеробних колонија			log cfu/c m <sup>2</sup>	ISO 4833-1	
		<i>Enterobact eriaceae</i>		5	≤ 1,2 log cfu/c m <sup>2</sup>	SRPS ISO 21528-2	
4 A021 4. 141A	Трупови бројлера расхлађени	<i>Campyloba cter spp.</i>	Објекат за клање	5	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 10272-1	Збирни узорак од 15 кожица вратова
		<i>Salmonella spp.</i>		5	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1	
4 A033 5. 721A	Трупови ћурака расхлађени	<i>Salmonella spp.</i>	Објекат за клање	5	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 6579-1	Збирни узорак од 15 кожица вратова

#### РАДНЕ ПОВРШИНЕ И СРЕДИНА

4 6.	Површине у контакту са храном, машинама за нарезивањ е	<i>Listeria monocytog enes</i>	Објекат за произво дњу	1	не сме бити на повр шини од 100 cm <sup>2</sup>	SRPS EN ISO 11290-1	два сата након почетка рада
4 7.	Узорци из средине где се обрађују производи спремни за конзумира ње	<i>Listeria monocytog enes</i>	Објекат за произво дњу		не сме бити на повр шини од 1000 cm <sup>2</sup>	SRPS EN ISO 11290-1	два сата након почетка рада

\* Изолате бактерија *Campylobacter spp*, *Escherichia coli* и *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 испитива ња	Опасност	Место испитивања	Број једин ица	Грани чна вредн ост	Метода испитив ања
		aldrin, dieldrin		1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		DDT		1	0,10 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		endrin		1	0,01 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
1	Риба из река, језера и рибњака	heptahlor, heptahlor epoksid	Малопродајни објекат/рибарница  Пијаце/аласи	1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		α and β HCH		1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		Lindan		1	0,05 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		PCB		1	75/12 5 ng/g суве масе	GC/MS или GC/ECD
2	Традицио нални производи од меса	РАН (полицикличн и ароматични угљоводоници ) 1. бензо(а)пирен  2. сума бензо(а)пирен а,	Објекти за производњу традиционалних производа	1	2 µg/kg	GC
				1	12 µg/kg	GC-MS

		бензо(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и кризена					
3	Кравље млеко пастеризовано млеко	афлатоксин M1	Малопродајни објекат	1	< 0,25 µg/kg	ELISA/H PLC	
4	Кравље млеко – пастеризовано млеко	Диоксини и полихлоровани и бифенили*	Сума диоксина (WHO- PCDD/F- TEQ)*  Сума диоксина и диоксиним а 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/H R MS
5	Риба (сардина, пастрмка, туна, харинга, лосос)	Диоксини и полихлоровани и бифенили	Сума диоксина (WHO- PCDD/F- TEQ)*  Сума диоксина и диоксиним а сличних полихлорованих бифенила (WHO- PCDD/F- PCB-TEQ)*	Објекат за производњу  Малопродајни и објекти/рибарнице	1	3,5** pg/g влажне масе  6,5** pg/g влажне масе	HRGC/H R MS
6	Јаја	фипронил	сума фипронила и	Малопродајни и објекат	1	0,005 mg /kg	HPLC/G C

фипронил  
сулфона  
изражен  
као  
фипронил

\* 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) предузете мере;
- 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 опасности, спроводи се поновљено (циљано) узорковање, у количини од пет јединица узорка.

У случају да се утврди присуство хистамина, спроводи се поновљено (циљано) узорковање, у количини од девет 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



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:	
	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 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 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 SRPS EN ISO 7218 Микробиологија у ланцу хране – Општи захтеви и упутство 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 100g, 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 (repeatability) 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.