

На основу члана 69. став 3. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

**ПРАВИЛНИК
О УТВРЂИВАЊУ ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ
ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2018. ГОДИНУ**

Објављен у „Службеном гласнику Републике Србије” број, 20/18 од 16. марта 2018. године

Члан 1.

Овим правилником утврђује се Програм мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2018. годину (у даљем тексту: Програм мониторинга), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *контаминенти* јесу хемијске супстанце које нису намерно додате храни, али могу бити присутне као резултат различитих фаза њене производње, паковања, транспорта или држања, као и пореклом из животне средине;

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

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

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

5) *овлашћена лабораторија* јесте лабораторија овлашћена од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде за обављање испитивања службених узорака у програму мониторинга;

6) *паковање* јесте храна животињског порекла упакована и означена тако да се означени састав и количина не могу променити без отварања тј. код којег се приликом отварања, видно и трајно оштећује амбалажа;

7) *производна партија (шаржа, серија или лот)* јесте група или низ препознатљивих производа који су произведени током одређеног процеса под идентичним условима и на одређеном месту у току једног производног периода;

8) *службена контрола* јесте било који облик контроле који надлежни орган врши ради провере усаглашености са прописима којима се уређује безбедност хране животињског порекла;

9) *службени узорак* јесте узорак хране животињског порекла и узорак површина које су од значаја за производњу, прераду и дистрибуцију хране животињског порекла, узет од стране надлежног инспектора или овлашћеног лица;

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

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

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

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

Члан 3.

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

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

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

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

Члан 4.

Програм мониторинга садржи:

- 1) потребна средства за финансирање Програма мониторинга;
- 2) мере које ће се предузети у случају присуства микробиолошких, хемијских и биолошких опасности;
- 3) структуру органа и организација за спровођење Програма мониторинга;

4) друге параметре од значаја за спровођење Програма мониторинга, и то:

(1) План мониторинга којим се одређује узимање узорка за микробиолошка и хемијска испитивања,

(2) услове и начин узимања и чувања узорка и лабораторијске методе.

Члан 5.

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

Број: 110-00-23/2018-09
У Београду, 2018. године

МИНИСТАР
Бранислав Недимовић

ПРОГРАМ
МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА
2018. ГОДИНУ

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

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

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

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

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

У случају да се утврди присуство микробиолошких, хемијских и биолошких опасности, односно неусаглашености са прописаним вредностима, надлежни орган спроводи активности како би осигурао да субјект у пословању храном уклони неусаглашеност, узимајући у обзир степен неусаглашености и претходне случајеве неусаглашености истог субјекта у пословању, и то:

1) мере, укључујући узимање службеног узорка за које се сматра да су потребне како би се осигурала безбедност хране;

2) забрану стављања у промет, ако је примењиво;

3) мере којима се дозвољава употреба хране животињског порекла у сврху која се разликује од њене првобитне намене;

4) мере којима се забрањује рад или налаже затварања читавог објекта за производњу хране или једног њеног дела на одређен временски период;

5) друге мере и предузима друге одговарајуће радње.

III. Структура органа и организација за спровођење Програма мониторинга

Програм мониторинга спроводи надлежни орган преко ветеринарских инспектора.

Лабораторијска испитивања спроводе лабораторије:

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

IV. Начин припреме Програма мониторинга

Програм мониторинга израђује се на основу:

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

Програма мониторинга спроводи се ради:

- 1) утврђивање нивоа контаминената и трендова учесталости појаве микроорганизама и осталих штетних материја у храни животињског порекла;
- 2) утврђивање отпорности зоонотских и коменсалних бактерија на антимикуробна средства, као и прикупљање и обрада података из ових испитивања;
- 3) прикупљање података из мониторинга који се користе за анализу ризика, за поједине категорије хране и на тај начин доприносе повећању заштите здравља и других интереса потрошача;
- 4) провера важећих стандарда и максимално дозвољених количина прописаних за поједине врсте хране.

V. Други параметри од значаја за спровођење Програма мониторинга

1. План мониторинга

План мониторинга којим се одређује шифра, предмет и место испитивања, опасност, број јединица са граничним вредностима, као и методе испитивања, дат је у Табели 1 – План узимања 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

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА								
1.	A015101 А	Месо живине	<i>Salmonella</i> Enteridis и <i>Salmonella</i> Typhimurium	– Малопродajни објекат – Пијаца		не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017 и SRPS CEN ISO/TR 6579- 3:2014	Делови трупа, охлађени
2.	A034861 А	Месо говеда – млечено/уситњено месо - намењено за јело након кувања	<i>Shigatoxin</i> (токсин <i>E. coli</i>)	– 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 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
3.	A017141 А	Месо свиња – млечено/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 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
4.	A033281 А	Млевено/уситњено месо оваца намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродажни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	≤500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
5.	A023001 А	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.	A015381 А	Месо ћурака – млевено/уситњено месо - намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродажни 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 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
7.	A039501 А	Месо, мешано месо – млевено/уситњено месо - намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродажни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
8.	A024681 А	Месо говеда - полупроизводи од меса - намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
9.	A017221 А	Месо свиња - полупроизводи од меса - намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
10.	A017521 А	Месо оваца - полупроизводи од меса - намењени за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
11.	A015421 А	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	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
12.	A015181 А	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	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
13.	A007161 А	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	
14.	A024321 А	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	
15	A004301 А	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	
16	A028041 А	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 у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
17.	А009041 А	Ферментисане кобасице од меса оваца	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродатни 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.	А029761 А	Ферментисане кобасице од меса других врста животиња	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА								
19.	А029721 А	Млеко, кравље - пастеризовано млеко	<i>Enterobacteriaceae</i>	– Малопродатни објекат	1	≤10 cfu/g	SRPS ISO 21528-2:2017	Објекти малог капацитета
20.	А036121 А	Сиреви произведени од крављег млека - меки и полумеки - произведени од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродатни 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.	А030081 А	Сиреви произведени од овчијег млека - меки и полумеки - који су произведени од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродатни 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	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
22.	A036161 А	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.	A040421 А	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.	A036141 А	Сиреви произведени од овчијег млека - меки и полумеки - произведени од пастеризованог млека	<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	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
25.	A030141 А	Сиреви произведени од козјег млека - меки и полумеки - произведени од пастеризованог млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродажни објекат	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	
26.	A039101 А	Производи од млека (искључујући сиреве) - производи од млека, неспецифицирани - спремни за конзумирање - произведени од пастеризованог млека	Коагулаза позитивне стафилококе	– Малопродажни 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.	A021801 А	Сладолед произведен од пастеризованог млека	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за производњу – Покретни објекат за уличну продају	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Коагулаза позитивне стафилококе		1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
28.	A007961 А	Млеко у праху и сурутка у праху	Стафилококни ентеротоксини	– Малопродатни објекат – Објекат за производњу	1	нису доказани у 25 g	European screening method of the CRL for Milk	
			<i>Salmonella</i> spp.	– 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.	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
30.	A025601 А	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.	A008021 А	Производи од јаја – сушени	<i>Salmonella</i> spp.	– Центар за паковање јаја – Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
РИБА И ПРОИЗВОДИ ОД РИБЕ								
32.	A024121 А	Риба	Паразити	– Рибњак – Увоз – Пијаца	3	Не сме бити	Адспекција	
33.	A018061 А	Димљена риба	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
34.	A023061 А	Производи од рибе, неспецифицирани – кувани	Хистамин	– Објекат за производњу – Увоз	1	≤ 100 mg/kg	Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC)	Узети у обзир објекте/уво знике који су били позитивни из претходних партија
ОСТАЛО								
35.	A025821 А	Остала прерађена храна и готова јела – сендвичи	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	Са садржајем хране животињског порекла
36.	A040972 А	Остала прерађена храна и готова јела која нису обрађена топлотом	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	Суши и сл. производи
37.	A008421 А	Желатин и колаген	<i>Salmonella spp.</i>	– Објекат за производњу – Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
ТРУПОВИ ЖИВОТИЊА								
38.	A022801 А	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.	A004161 А	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.	A028081 А	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.	A032701 А	Трупови бројлера	<i>Campylobacter</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 10272-1:2017	Збирни узорак од 15 кожица вратова
			<i>Salmonella</i> spp.		5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
42.	A032821 А	Групови ћурака	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Збирни узорак од 15 кожица вратова
РАДНЕ ПОВРШИНЕ И СРЕДИНА								
43.		Површине у контакту са храном, машинама за нарезивање	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Објекат за производњу	1	не сме бити на површини од 100 cm ²	SRPS EN ISO 11290-1:2017	2 сата након почетка рада
44.		Узорци из средине где се обрађују 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	2 сата након почетка рада

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

Редни Број	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
1.	Риба из река, језера и рибњака	1. aldrin, dieldrin	– Ма	1	0,02 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)	
2.			лопродајни објекат/рибар ница				
3.		2. DDT	– Пи јаце/аласи	1	0,10 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)	

Редни Број	Предмет испитивања	Опасност		Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
4.		3. endrin			1	0,01 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)	
5.		4. heptahlor, heptahlor epoksid			1	0,02 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)	
6.		5. α and β HCH			1	0,02 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)	
7.		7. lindan			1	0,05 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)	
8.		8. PCB			1	125 ng/g суве масе	Гасна хроматографија са масеном или ECD детекцијом (GC/MS или GC/ECD)	
9.	Традиционални производи од меса	РАН (полициклически ароматични угљоводоници)	1.бензо(а)пирени	– Објекти за производњу традиционалних производа	1	2 μ g/kg	Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC)	
10.			2. сума бензо(а)пирен					

Редни Број	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
11.		а, бензо(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и кризена		1	12 µg/kg	Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC)	
12.	Кравље млеко - пастеризовано млеко	афлатоксин М1	– Ма лопродајни објекат	1	< 0,25 µg/kg	ELISA	Објекат малог капацитета

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

2.1. Одређивање броја 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 чија је садржина дата у Табели 3 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга, овог програма.

2.2 Поступак за узимање узорака

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

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

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

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


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

2.3 Обележавање и паковање узорака

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

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

Табела 4 – Записник о узимању узорака хране

 Република Србија МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ Управа за ветерину Број: Датум: Нови Београд ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА ХРАНЕ			
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"/> Друго (прецизирати): _____		
	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"/> Узорак узет у унутрашњем промету <input type="checkbox"/> Узорак узет из процеса производње	<input type="checkbox"/> Циљани узорак <input type="checkbox"/> Сумњиви узорак (навести разлог):	
	<input type="checkbox"/> Хемијска испитивања <input type="checkbox"/> Микробиолошка испитивања <input type="checkbox"/> Паразитиолошка испитивања <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати): _____		
	Параметри испитивања		
Информације	<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		

III Друге информације	<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:		
	Датум производње:	Коментар:	
	Рок употребе:		
	Земља порекла:		
	Произвођач/Увозник:		
	Број производне партије/лота		
	Величина производне партије/лота (kg, l, јединице):		
	Врста паковања:		
	Температура на месту/у току узорковања (°C)		
Узорци се достављају лабораторији (назив и адреса лабораторије):			
Извештај о спроведеном испитивању доставити	<input type="checkbox"/> факсом	<input type="checkbox"/> поштом	<input type="checkbox"/> e-mail
Име и презиме инспектора који је извршио узорковање	Потпис и печат	Број телефона	e-mail
Напомена: Један примерак записника остаје код инспектора, а по један примерак се доставља овлашћеној лабораторији и субјекту у пословању са храном.			

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

Табела 5 – Записник о пријему узорка у лабораторију

ЗАПИСНИК О ПРИЈЕМУ УЗОРКА У ЛАБОРАТОРИЈУ			
БРОЈ ПРЕДМЕТА: _____			
ШИФРА УЗОРКА: _____			
Попуњава се у лабораторији	Датум и време пријема узорка у лабораторију:	Прихватљивост узорка у лабораторију: <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 и спровео узорковање			

2.4. Чување и транспорт свих врста узорака

Чување и транспорт узорака до почетка лабораторијских испитивања треба да буде такав да не дође до промена интегритета узорка, контаминације узорка, промене његових сензорских карактеристика.

Узорци за микробиолошка испитивања транспортују се на начин да транспортна посуда и/или возило за транспорт одржавају температуру хране до +4°C, односно замрзнутих производа до -18°C.

Узорци за хемијска испитивања се не замрзавају.

Узорци морају бити допремљени у лабораторију у што краћем временском периоду, не дужем од 24 часа од тренутка узимања. Током транспорта и чувања незамрзнутих узорака до испитивања не сме доћи до замрзавања. Категорије хране које су подложне квару треба доставити у лабораторију при температури од 0 до 4°C и започети испитивање у периоду не дужем од 36 часова од пријема у лабораторију.

Транспорт и чување узорака до почетка испитивања у лабораторији спроводи се у складу са стандардом ISO/DIS 7218: Микробиологија хране и хране за животиње – општа правила за микробиолошка испитивања.

2.5 Узорковање млека и производа од млека за испитивање афлатоксина М1

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

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

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

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

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

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

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

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

2.6. Узорковање у малопродаји

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

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

Усаглашеност производне партије се:

- прихвата, ако узорак испуњава прописане максимално дозвољене количине, узимајући у обзир корекцију за „принос“ (recovery) и мерну несигурност:

- одбацује, ако узорак недвосмислено прелази највеће максимално дозвољене количине, узимајући у обзир корекцију за опоравак (recovery) и мерну несигурност.

2.7 Испитивање узорака хране животињског порекла

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

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

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