

ПРОГРАМ МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2020. ГОДИНУ

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

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

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

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

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

У случају да се утврди присуство микробиолошких, хемијских и биолошких контаминената, односно неусаглашености са прописаним вредностима, надлежни орган спроводи активности како би

осигурао да субјект у пословању храном уклони неусаглашеност, узимајући у обзир степен неусаглашености и претходне случајеве неусаглашености истог субјекта у пословању храном, и то:

- 1) мере, укључујући узимање службеног узорка за које се сматра да су потребне како би се осигурала безбедност хране;
- 2) забрану стављања у промет, ако је примењиво;
- 3) мере којима се дозвољава употреба хране животињског порекла у сврху која се разликује од њене првобитне намене;
- 4) мере којима се забрањује рад или налаже затварање читавог објекта за производњу хране или једног њеног дела на одређен временски период;
- 5) друге мере и предузима друге одговарајуће радње.

III. Структура органа и организација за спровођење Програма мониторинга

Програм мониторинга спроводи надлежни орган преко ветеринарских инспектора.

Лабораторијска испитивања спровode 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 узорка за микробиолошка испитивања (у даљем тексту: Табела 1) и Табела 2 – План узимања узорка 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.	A0151 01A	Месо живине	<i>Salmonella</i> Enteridis и <i>Salmonella</i> Typhimurium	–Малопродајни објекат – Пијаца		не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Делови трупа, охлађени
2.	A0348 61A	Месо говеда – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>E. coli</i> која ствара шигатоксин (STEC) O157, O26, O111, O103, O145	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS CEN ISO/TS 13136:2014	Упаковано
			<i>Salmonella</i> spp.		1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
3.	A0171 41A	Месо свиња – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
4.	A0332 81A	Млевено/уситњено	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродајни	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Упаковано

		месо оваца намењено за јело након кувања	Број аеробних колонија	објекат	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.	A0230 01A	Месо живине – механички сепарисано месо (МСМ)	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за производњу – Увоз	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
6.	A0153 81A	Месо ћурака – млевено/ уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
7.	A0395 01A	Месо, мешано месо – млевено/ уситњено месо – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	
8.	A0246 81A	Месо говеда – полупроизв оди од меса – намењени	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2018 или SRPS ISO 16649-2:2008	

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

		након кувања						
13.	A0071 61A	Производи од меса других врста животиња – сирови и намењени за јело сирови	<i>Listeria monocytogen es</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
14.	A0243 21A	Производи од меса других врста животиња – кувани, спремно за конзумира ње	<i>Listeria monocytogen es</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
15.	A0043 01A	Ферментиса не кобасице од меса говеда	<i>Listeria monocytogen es</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			<i>Salmonella spp.</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
16.	A0280 41A	Ферментиса не кобасице од меса свиња	<i>Listeria monocytogen es</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			<i>Salmonella spp.</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
17.	A0090 41A	Ферментиса не кобасице од меса оваца	<i>Listeria monocytogen es</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			<i>Salmonella spp.</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	

18.	A0297 61A	Ферментиса не кобасице од меса других врста животиња	<i>Listeria monocytogen es</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА								
19.	A0297 21A	Млеко, кравље – пастеризова но млеко	<i>Enterobacteri aceae</i>	Малопродајни објекат	1	≤10 cfu/g	SRPS ISO 21528-2:2017	Објекти малог капацитета
20.	A0361 21A	Сиреви произведен и од крављег млека – меки и полумеки – произведен и од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogen es</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			Коагулаза – позитивне стафилококе		1	≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
21.	A0300 81A	Сиреви произведен и од овчијег млека – меки и полумеки – који су произведен и од сировог или	<i>Listeria monocytogen es</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
			Коагулаза – позитивне стафилококе		1	≤ 10. 000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	

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

		и од пастеризованог млека						
25.	A030141A	Сиреви произведени од козјег млека – меки и полумеки – произведени од пастеризованог 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 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
26.	A039101A	Производи од млека (искључујући сиреве) – производи од млека – спремни за конзумирање – произведени од пастеризованог млека	Коагулаза – позитивне стафилококе	– Малопродајни објекат – Пијаца	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	Кајмак, паприка у павлаци и сл.
27.	A021801A	Сладолед произведен од пастеризованог млека	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за производњу	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Коагулаза – позитивне стафилококе	– Покретни објекат за уличну продају	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
28.	A007961A	Млеко у праху и сурутка у праху	Стафилококни ентеротоксини	– Малопродајни објекат – Објекат за	1	нису доказани у 25 g	SRPS EN ISO 19020:2017	

			<i>Salmonella</i> spp.	производњу – Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА								
29.	A032R	Јаја за конзум	<i>Salmonella</i> spp.	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
30.	A0256 01A	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.	A0080 21A	Производи од јаја – сушени	<i>Salmonella</i> spp.	– Центар за паковање јаја – Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
РИБА И ПРОИЗВОДИ ОД РИБЕ								
32.	A0241 21A	Риба	Паразити	– Рибњак – Увоз – Пијаца	3	не сме бити	Адспекција	
33.	A0180 61A	Димљена риба	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
34.	A0230 61A	Производи од рибе – кувани	Хистамин	– Објекат за производњу – Увоз	1	≤ 100 mg/kg	Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC)	Узети у обзир објекте/увознике који су били позитивни из претходних партија
ОСТАЛО								
35.	A0258 21A	Остала прерађена храна и готова јела – сендвичи	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	Са садржајем хране животињског порекла
36.	A0409 72A	Остала прерађена храна и	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	Суши и сл. производи

		готова јела која нису обрађена топлотом						
37.	A0084 21A	Желатин и колаген	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за производњу – Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
ТРУПОВИ ЖИВОТИЊА								
38.	A0228 01A	Трупови говеда	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 2,5 \log \text{ cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2:2017	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 5,0 \log \text{ cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
39.	A0041 61A	Трупови свиња	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 4,3 \log \text{ cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 2,3 \log \text{ cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2:2017	
40.	A0280 81A	Трупови оваца	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 4,0 \log \text{ cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 2,0 \log \text{ cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2:2017	
41.	A0327 01A	Трупови бројлера	<i>Campylobacter</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 10272-1:2017	Збирни узорак од 15 кожа врата

			<i>Salmonella</i> spp.		5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
42.	A0328 21A	Трупови ћурака	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	Збирни узорак од 15 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	два сата након почетка рада
44.		Узорци из средине где се обрађују производи спремни за конзумира ње	<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 узорак за хемијска испитивања – резидуе пестицида и контаминенти

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

	меса	чни ароматични угљоводони ци)	ни 2. сума бензо(а)пире на, бензо(а)антр ацена, бензо(б)флу орантена и кризена	традиционалних производа				
					1	12 µg/kg	Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC)	
3.	Кравље млеко – пастеризовано млеко Објекат малог капацитета	афлатоксин M1		– Малопродајни објекат	1	< 0,25 µg/kg	ELISA	Објекат малог капацитета
4.	Кравље млеко – пастеризовано млеко	Диоксини и полихлоров ани бифенили*	Сума диоксина (WHO- PCDD/F- TEQ)* Сума диоксина и диоксинима сличних полихлорова них бифенила (WHO- PCDD/F- PCB-TEQ)*	Објекат за производњу млека и производа од млека	1	2,5** pg/g масти*** 5,5** pg/g масти***	HRGC/HR MS	

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

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

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

(***) Максимално дозвољена концентрација изражена на садржај масти не 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) име и презиме инспектора који је вршио узорковање;
- 20) деловодни број предмета;
- 21) датум предмета;
- 22) преузете мере (глава II. Програма мониторинга);
- 23) податак коме је информација о позитивном налазу прослеђена на даље поступање (ако је произвођач из другог управног округа);
- 24) напомена.

2.2 Поступак за узимање узорака

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

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

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

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

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

2.3 Обележавање и паковање узорака

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

Узорак се доставља лабораторији која је овлашћена за испитивања у оквиру мониторинга, уз записник о узимању узорака хране чија је садржина дата у Табели 3 – Записник о узимању узорака хране, овог програма.

Табела 3 – Записник о узимању узорака хране



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
Управа за ветерину
Број:
Датум:
Нови Београд

ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА ХРАНЕ

I. Место узорковања и сврха	Место узорковања:		
	☐ Фарма ☐ Прерада ☐ Кланица ☐ Малопродаја ☐ Складиште		
	☐ Друго (прецизирати): _____		
	Назив субјекта у пословању храном, адреса, матични број, ветеринарски контролни број/регистрациони број		
	Адреса:	Број телефона:	E-mail:
	☐ Узорак у унутрашњем промету пореклом из увоза	☐ Циљани узорак ☐ Сумњиви узорак (навести разлог):	
	☐ Узорак узет у унутрашњем промету		
	☐ Узорак узет из процеса производње		
	☐ Хемијска испитивања ☐ Микробиолошка испитивања		
	☐ Паразитиолошка испитивања ☐ Друго (прецизирати): _____		
Параметри испитивања			

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

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

Табела 4 – Записник о пријему узорка у лабораторију

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

2.4. Чување и транспорт свих врста 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 5 – Најмањи број појединачних узорака које треба узети из производне партије, овог програма (у даљем тексту: Табела 5).

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

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

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

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

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

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

2.6. Узорковање хране у малопродаји

Узорковање хране у малопродаји врши се, ако је могуће, у складу са Табелом 5 овог програма.

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

Усаглашеност производне партије се:

1) прихвата, ако узорак испуњава прописане максимално дозвољене количине, узимајући у обзир корекцију за „принос” (recovery) и мерну несигурност;

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

2.7 Испитивање узорака хране животињског порекла

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

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

Овлашћене лабораторије до 31. марта текуће године за претходну годину достављају надлежном органу годишњи извештај о спровођењу мониторинга. У извештају се наводе следећи подаци:

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