

ПРОГРАМ МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2017. ГОДИНУ

I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2017. годину

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2017. годину (у даљем тексту: Програм мониторинга) обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2017. годину („Службени гласник РС”, број 99/16), у оквиру Раздела 23, министарства надлежног за послове пољопривреде, у Глави 23.2 – 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 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 2017. годину, 05 број 401-1615/2017 од 23. фебруара 2017. 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

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 контаминанти (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 A	Месо живине	Salmonella Enteridis и S. Typhimurium	– Малопродатни објекат – Пијаца		не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008 и SRPS CEN ISO/TR 6579-3:2014	Делови трупа, охлађени
2.	A034861 A	Месо говеда – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	Shigatoxin (токсин E. coli)	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS CEN ISO/TS 13136:2014	Упаковано
			Salmonella spp.		1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			E. coli		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
3.	A017141 A	Месо свиња – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	Salmonella spp.	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579:2008	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	≤ 500 000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			E. coli		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 A	Млевено/уситњено месо оваца намењено за јело након кувања	Salmonella spp.	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579:2008	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	$\leq 500\,000$ cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			E. coli		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
5.	A023001 A	Месо живине – механички сепарисано месо (МСМ)	Salmonella spp.	– Објекат за производњу – Увоз	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
6.	A015381 A	Месо ћурака – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	Salmonella spp.	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
			Број аеробних колонија		1	$\leq 500\,000$ cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			E. coli		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
7.	A039501 A	Месо, мешано месо – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	Salmonella spp.	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579:2008	Упаковано
			Број аеробних колонија		1	$\leq 500\,000$ cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			E. coli		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 A	Месо говеда – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	Salmonella spp.	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
			E. coli		1	≤50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
9.	A017221 A	Месо свиња – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	Salmonella spp.	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
			E. coli		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
10.	A017521 A	Месо оваца – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	Salmonella spp.	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
			E. coli		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
11.	A015421 A	Месо ћурака – полупроизводи од меса – намењено за јело након кувања	Salmonella spp.	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
			E. coli		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
12.	A015181 A	Месо бројлера (Gallus gallus) –	Salmonella spp.	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
		полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	E. coli		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
13.	A007161 A	Производи од меса других врста животиња – сирови и намењени за јело сирови	Listeria monocytogenes	– Малопродajни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
14.	A024321 A	Производи од меса других врста животиња – кувани, спремно за конзумирање	Listeria monocytogenes	– Малопродajни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
15	A004301 A	Ферментисане кобасице од меса говеда	Listeria monocytogenes	– Малопродajни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
			Salmonella spp.		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
16	A028041 A	Ферментисане кобасице од меса свиња	Listeria monocytogenes	– Малопродajни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
			Salmonella spp.		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
17.	A009041 A	Ферментисане кобасице од меса оваца	Listeria monocytogenes	– Малопродajни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
			Salmonella spp.		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
18.	A029761	Ферментисане	Listeria	– Малопродajни	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
	A	кобасице од меса других врста животиња	monocytogenes	објекат			11290-1:2010	
МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА								
19.	A029721 A	Млеко, кравље – пастеризовано млеко	Enterobacteriaceae	– Малопродатни објекат	1	≤10 cfu/g	SRPS ISO 21528-2:2009	Објекти малог капацитета
20.	A036121 A	Сиреви произведени од крављег млека – меки и полутврди – произведени од сировога или термички недовољно обрађеног млека	Listeria monocytogenes	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
			Коагулаза – позитивне стафилококе		1	≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009	
21.	A030081 A	Сиреви произведени од овчијег млека – меки и полутврди – који су произведени од сировога или термички недовољно обрађеног млека	Listeria monocytogenes	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
			Коагулаза – позитивне стафилококе		1	≤ 10. 000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009	
22.	A036161 A	Сиреви произведени од козјег млека – меки	Listeria monocytogenes	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
		и полутврди – произведени од сировог или термички недовољно обрађеног млека	Коагулаза – позитивне стафилококе		1	≤10 000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009	
			Listeria monocytogenes		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
23.	A040421 A	Сиреви произведени од крављег млека – меки и полутврди – произведени од пастеризованог млека	Listeria monocytogenes	– Малопродajни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
			Коагулаза – позитивне стафилококе	– Пијаца	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009	
24.	A036141 A	Сиреви произведени од овчијег млека – меки и полутврди – произведени од пастеризованог млека	Listeria monocytogenes		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
			Коагулаза – позитивне стафилококе		1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888- 2:2009	
25.	A030141 A	Сиреви произведени од козјег млека – меки и полутврди – произведени од пастеризованог млека	Listeria monocytogenes	– Малопродajни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
			Коагулаза – позитивне стафилококе		1	≤10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
							2:2009	
26.	A039101 A	Производи од млека (искључујући сиреве) – производи од млека, неспецифицирани – спремни за конзумирање – произведени од пастеризованог млека	Коагулаза – позитивне стафилококе	– Малопродaјни 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 A	Сладолед произведен од пастеризованог млека	Salmonella spp.	– Објекат за производњу	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
			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.	A007961 A	Млеко у праху и сурутка у праху	Стафилококни ентеротоксини	– Малопродaјни објекат – Објекат за производњу	1	нису доказани у 25 g	Eyroepean screening method of the CRL for Milk	
			Salmonella spp.	– Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА								
29.	A032R	Јаја за конзум	Salmonella spp.	– Малопродaјни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
30.	A025601 A	Производи од јаја – у течном стању	Salmonella spp.	– Објекат за производњу – Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
31.	A008021 A	Производи од јаја – сушени	Salmonella spp.	– Центар за паковање јаја – Малопродажни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
РИБА И ПРОИЗВОДИ ОД РИБЕ								
32.	A024121 A	Риба	Паразити	– Рибњак – Увоз – Пијаца	3	Не сме бити	Адспекција	
33.	A018061 A	Димљена риба	Listeria monocytogenes	– Малопродажни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	
34.	A023061 A	Производи од рибе, неспецифицирани – 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.	A025821 A	Остала прерађена храна и готова јела – сендвичи	Listeria monocytogenes	– Малопродажни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	Са садржајем хране животињског порекла

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
36.	A040972 A	Остала прерађена храна и готова јела која нису обрађена топлотом	Listeria monocytogenes	– Малопродатни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2010	Суши и сл. производи
37.	A008421 A	Желатин и колаген	Salmonella spp.	– Објекат за производњу – Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
ТРУПОВИ ЖИВОТЊИЊА								
38.	A022801 A	Трупови говеда	Salmonella spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579:2008	
			Enterobacteriaceae		5	$\leq 2,5 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2:2009	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 5,0 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
39.	A004161 A	Трупови свиња	Salmonella spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579:2008	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 4,3 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			Enterobacteriaceae		5	$\leq 2,3 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2:2009	
40.	A028081 A	Трупови оваца	Salmonella spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579:2008	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 4,0 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1:2014	
			Enterobacteriaceae		5	$\leq 2,0 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2:2009	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
41.	A032701 A	Трупови бројлера	Campylobacter spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 10272-1:2010	Збирни узорак од 15 кожица вратова
			Salmonella spp.		5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	
42.	A032821 A	Трупови ћурака	Salmonella spp.	– Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579:2008	Збирни узорак од 15 кожица вратова
РАДНЕ ПОВРШИНЕ И СРЕДИНА								
43.		Површине у контакту са храном, машинама за нарезивање	Listeria monocytogenes	– Објекат за производњу	1	не сме бити на површини од 100 cm ²	SRPS EN ISO 11290-1:2010	два сата након почетка рада
44.		Узорци из средине где се обрађују производи спремни за конзумирање	Listeria monocytogenes	– Објекат за производњу		не сме бити на површини од 1000 cm ²	SRPS EN ISO 11290-1:2010	два сата након почетка рада

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

Редни број	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
1.	Риба из отворених вода (реке и рибњаци)	1. aldrin, dieldrin	– Малопродатни објект/рибарница – Пијаце/аласи	1	0,02 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном детекцијом (GC/MS)	
2.							
3.		2. DDT		1	0,10 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном детекцијом (GC/MS)	
4.		3. endrin		1	0,01 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном детекцијом (GC/MS)	
5.		4. heptahlor, heptahlor epoksid		1	0,02 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном детекцијом (GC/MS)	
6.		5. α and β HCH		1	0,02 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном детекцијом (GC/MS)	
7.		7. lindan		1	0,05 mg/kg	Гасна хроматографија са масеном детекцијом (GC/MS)	
8.		8. PCB		1	125 ng/g суве масе	Гасна хроматографија са масеном детекцијом (GC/MS)	
9.	Традиционални производи од меса	РАН (полициклични ароматични угљоводоници)	– Објекти за производњу традиционалних производа				
10.		1. бензо(а)пирени		1	2 μ g/kg	Гасна хроматографија са масеном детекцијом (GC/MS)	

Редни број	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
11.		2. сума бензо(а)пирена, бензо(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и кризена	– Малопродајни објект	1	12 µg/kg	Гасна хроматографија са масеном детекцијом(GC/MS)	
12.	Кравље млеко - пастеризован о млеко	афлатоксин М1		1	< 0,25 µg/kg	Високо ефикасна течна хроматографија (HPLC)	Објект малог капацитета

2.1. Одређивање броја узорка, врсте испитивања и начина извештавања

Број узорка 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.

Табела 3 – Извештај о спровођењу Плана мониторинга

Шифра узорка	Датум и место узорковања	Категорија хране	Назив и седење судјелова у пословној храном	Матични број, ветеринарске контролне број, односно регистрациски број судјелова у пословној храном	Врста узорка	Врста испитивања	Величина произвођачке партије	Број службених узорка	Утврђене мерсаналности	Предугаче мере

2.2 Поступак за узимање узорка

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

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 узорка хране чија је садржина дата у Табели 4 – Записник о узимању узорка хране, овог програма.

Табела 4 – Записник о узимању узорка 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 ☐ Узорак узет у унутрашњем промету ☐ Узорак узет из процеса производње		☐ Циљани узорак ☐ Сумњиви узорак (навести разлог):
	☐ Хемијска испитивања ☐ Микробиолошка испитивања ☐ Паразитиолошка испитивања ☐ Друго (прецизирати): _____		
	Параметри испитивања		
	☐ Храна ☐ Узорци са површина/трупова ☐ Друго (прецизирати): _____ ☐ Сировина ☐ Полупроизвод ☐ Производ ☐ Друго (прецизирати): _____		
	Опис узорка (матрике и др.):		
	Укупан број узорка (јединица узорка):		Количина индивидуалног узорка (kg, l, јединице, cm ²):
II. Информације о узорку	Шифра узорка:		

III. Друге информације	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		☐ 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 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:	
	Величина узорка на пријему у лабораторију (kg, L, јединица)		☐ прихватљив	
	Температура узорка на пријему у лабораторији (°C)		☐ 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 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 опоравак (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.