

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 антимикробна 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 микробилошка 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 микробилошка испитивања

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА								
1.	A015101A	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 и SRPS CEN ISO/TR 6579-3:2014	Делови трупа, охлађени
2.	A034861A	Месо говеда – млевено/уситњено месо – намењено за јело након кувања	Shigatoxin (токсин <i>E. coli</i>)	– 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 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
3.	A017141A	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 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
4.	A033281A	Млевено/уситњено месо оваца 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 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
5.	A023001A	Месо живине – механички сепарисано месо (MCM)	<i>Salmonella</i> spp.	– Објекат за производњу – Увоз	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1:2017	
6.	A015381A	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 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
7.	A039501A	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 16649-1:2008 или SRPS ISO 16649-2:2008	
8.	A024681A	Месо говеда – полупродуцти 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.	A017221A	Месо свиња – полупродуцти 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.	A017521A	Месо оваца – полупродуцти 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.	A015421A	Месо ћурака – полупродуцти 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	
12.	A015181A	Месо бројлера (<i>Gallus gallus</i>) – полупродуцти 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.	A007161A	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.	A024321A	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.	A004301A	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	

Редни број	Шифра	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања	Напомена
16	A028041A	Ферментисане кобасице од меса свиња	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	– Малопродајни објекат	1 1	не сме бити у 25 g не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017 SRPS EN ISO 6579-1:2017	
17.	A009041A	Ферментисане кобасице од меса оваца	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	– Малопродајни објекат	1 1	не сме бити у 25 g не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017 SRPS EN ISO 6579-1:2017	
18.	A029761A	Ферментисане кобасице од меса других врста животиња	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА								
19.	A029721A	Млеко, кравље – пастеризовано млеко	<i>Enterobacteriaceae</i>	– Малопродајни објекат	1	≤10 cfu/g	SRPS ISO 21528-2:2017	Објекти малог капацитета
20.	A036121A	Сиреви произведени од крављег млека – меки и полумеки – произведени од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i> Коагулаза – позитивне стафилококе	– Малопродајни објекат	1 1	не сме бити у 25 g ≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 11290-1:2017 SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
21.	A030081A	Сиреви произведени од овчијег млека – меки и полумеки – који су произведени од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i> Коагулаза – позитивне стафилококе	– Малопродајни објекат	1 1	не сме бити у 25 g ≤ 10. 000 cfu/g	SRPS EN ISO 11290-1:2017 SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
22.	A036161A	Сиреви произведени од козјег млека – меки и полумеки – произведени од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i> Коагулаза – позитивне стафилококе <i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродајни објекат	1 1 1	не сме бити у 25 g ≤10 000 cfu/g не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017 SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009 SRPS EN ISO 11290-1:2017	
23.	A040421A	Сиреви произведени од крављег млека – меки и полумеки – произведени од пастеризованог млека	<i>Listeria monocytogenes</i> Коагулаза – позитивне стафилококе	– Малопродајни објекат – Пијаца	1 1	не сме бити у 25 g ≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 11290-1:2017 SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
24.	A036141A	Сиреви произведени од овчијег млека – меки и полумеки – произведени од пастеризованог млека	<i>Listeria monocytogenes</i> Коагулаза – позитивне стафилококе		1 1	не сме бити у 25 g ≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 11290-1:2017 SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
25.	A030141A	Сиреви произведени од козјег млека – меки и полумеки – произведени од пастеризованог млека	<i>Listeria monocytogenes</i> Коагулаза – позитивне стафилококе	– Малопродајни објекат	1 1	не сме бити у 25 g ≤10 cfu/g	SRPS EN ISO 11290-1:2017 SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
26.	A039101A	Производи од млека (искључујући сиреве) – производи од млека, неспецифицирани – 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. Коагулаза – позитивне стафилококе	– Објекат за производњу – Покретни објекат за уличну продају	1 1	не сме бити у 25 g ≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6579-1:2017 SRPS EN ISO 6888-1:2009 или SRPS EN ISO 6888-2:2009	
28.	A007961A	Млеко у праху и сурутка у праху	Стафилококни ентеротоксини <i>Salmonella</i> spp.	– Малопродајни објекат – Објекат за производњу – Увоз	1 1 1	нису доказани у 25 g не сме бити у 25 g	European screening method of the CRL for Milk 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.	A025601A	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.	A008021A	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.	A024121A	Риба	Паразити	– Рибњак – Увоз – Пијаца	3	не сме бити	Адспекција	
33.	A018061A	Димљена риба	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	
34.	A023061A	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.	A025821A	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.	A040972A	Остала прерађена храна и готова јела која нису обрађена топлотом	<i>Listeria monocytogenes</i>	– Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1:2017	Суши и сл. Производи
37.	A008421A	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.	A022801A	Трупови говеда	<i>Salmonella</i> spp. <i>Enterobacteriaceae</i> Број аеробних колонија	– Објекат за клање	5 5 5	не сме бити на површини трупа ≤ 2,5 log cfu/cm ² ≤ 5,0 log cfu/cm ²	SRPS EN ISO 6579-1:2017 SRPS ISO 21528-2:2017 SRPS EN ISO 4833-1:2014	

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

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		
	☐ Хемијска испитивања ☐ Микробиолошка испитивања		
	☐ Паразитиолошка испитивања ☐ Друго (прецизирати): _____		
Параметри испитивања			

☐ Циљани узорак
☐ Сумњиви узорак (навести разлог):

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 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: ☐ 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 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.