



ПРАВИЛНИК

О УТВРЂИВАЊУ ПРОГРАМА МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2026. ГОДИНУ

("Сл. гласник РС", бр. 12/2026)

ПРОГРАМ МОНИТОРИНГА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА ЗА 2026. ГОДИНУ

I. Потребна средства за финансирање Програма мониторинга

Потребна средства за финансирање Програма мониторинга безбедности хране за животиње, обезбеђена су Законом о буџету Републике Србије за 2026. годину („Службени гласник РС”, број 108/25), у оквиру Раздела 24 – Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Глава 24.1 – Управа за ветерину, Програм 0109 – Безбедност хране, ветеринарска и фитосанитарна политика, Функција 760 – Здравство неklasификовано на другом месту, Програмска активност/пројекат 0002 – Безбедност хране животињског порекла и хране за животиње, Економска класификација 451 – Субвенције јавним нефинансијским предузећима и организацијама у износу од 250.000.000 динара.

Укупна средства са наведене економске класификације у износу од 250.000.000 динара расподељена су и користе се у складу са Закључком Владе о усвајању Програма распореда и коришћења средстава субвенција у области ветерине за 2026. годину, 05 број 401-493/2026-1 од 22. јануара 2026. године, од чега за Програм мониторинга безбедности хране животињског порекла за 2026. годину у износу од 70.000.000 динара.

Законом о буџету Републике Србије за 2026. годину, у оквиру Раздела 24 – Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Глава 24.5 – Дирекција за националне лабораторије, Програм 0109 – Безбедност хране, ветеринарска и фитосанитарна политика, Функција 760 – Пољопривреда, шумарство, лов и риболов, Програмска активност/пројекат 0007 – Развој лабораторијске дијагностике, очување биљног биодиверзитета и контрола органске производње, Економска класификација 426 – материјал у износу од 116.000.000 динара.

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

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

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

III. Структура органа и организација за спровођење Програма мониторинга

Програм мониторинга спроводи надлежни орган преко ветеринарских инспектора.

Лабораторијска испитивања спроводе лабораторије:

1) које су овлашћене за службене контроле у складу са законом којим се уређује област ветеринарства;

2) које су изабране путем конкурса у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

IV. Други параметри од значаја за спровођење Програма мониторинга

1. План мониторинга

План мониторинга којим се одређује шифра, предмет и место испитивања, опасност, број јединица са граничним вредностима, као и методе испитивања, дат је у Табели 1 – План узимања узорка за микробиолошка испитивања (у даљем тексту: Табела 1); Табели 2 – План узимања узорка за хемијска испитивања – резидуе пестицида и контаминенти (у даљем тексту: Табела 2) и Табели 3 - План узимања узорка за испитивање сировог млека (у даљем тексту: Табела 3), овог програма.

Табела 1 – План узимања узорка за микробиолошка испитивања

Ре д. бр.	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	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	Свеже месо, охлађено или замрзнуто
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	Упаковано
			<i>Salmonella</i> spp.		1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1	
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
3.	A01714 1A	Месо свиња – млевено/ уситњено месо – намењено за	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1	Упаковано
			Број аеробних		1	≤	SRPS EN	

		јело након кувања	колонија			500.000 cfu/g	ISO 4833-1	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
			Број аеробних колонија		1	≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1	
			<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
4.	A02300 1A	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	
			<i>E. coli</i>			≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
			Број аеробних колонија			≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1	
5.	A01538 1A	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	
			Број аеробних колонија			≤ 500.000 cfu/g	SRPS EN ISO 4833-1	
			<i>E. coli</i>			≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
6.	A03950 1A	Месо, мешано месо – млевено/уситњено месо – намењено за јело након	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1	Упаковано
			Број аеробних колонија			1	≤ 500.000 cfu/g	

		кувања	<i>E. coli</i>		1	≤ 50 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
7.	A02468 1A	Месо говеда – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella spp.</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
8.	A01722 1A	Месо свиња – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella spp.</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
9.	A01752 1A	Месо оваца – полупроизводи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella spp.</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 10 g	SRPS EN ISO 6579-1
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
10.	A01542 1A	Месо ћурака – полупроизводи од меса – намењено за јело након кувања	<i>Salmonella spp.</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2
11.	A01518 1A	Месо бројлера (<i>Gallus gallus</i>) – полу-производи од меса – намењени за јело након кувања	<i>Salmonella spp.</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1
			<i>E. coli</i>		1	≤ 500 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2

12.	A00716 1A	Производи од меса других врста животиња – сирови и намењени за јело сирови	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
13.	A02432 1A	Производи од меса других врста животиња – кувани, спремно за конзумирање	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
14.	A00430 1A	Ферментисане кобасице од меса говеда	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			<i>Salmonella spp.</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1	
15.	A02804 1A	Ферментисане кобасице од меса свиња	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			<i>Salmonella spp.</i>		1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1	
16.	A00904 1A	Ферментисане кобасице од меса оваца	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			<i>Salmonella spp.</i>				SRPS EN ISO 6579- 1	
17.	A02976 1A	Ферментисане кобасице од меса других врста животиња	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			<i>Salmonella spp.</i>				SRPS EN ISO 6579- 1	
МЛЕКО И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА								
18.	A02972 1A	Млеко, кравље пастеризовано млеко	<i>Enterobacteriaceae</i>	Објекат за прераду млека малог капацитета	1	≤10 cfu/ml	SRPS ISO 21528-2	
			<i>Listeria monocytogenes</i>			не сме бити у	SRPS EN ISO	

						25 ml	11290-1	
19.	A00114 1A	Сирово млеко за директну продају	Укупан број бактерија	Млекомот	1	≤ 100 000	SRPS EN ISO 4833- 1	
			Број соматских ћелија			≤ 400 000	SRPS ISO 13366 -2	
			<i>Listeria monocytogenes</i>			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			<i>Salmonella spp.</i>			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1	
			STEC			STEC	SRPS CEN ISO/TS 13136	
20.	A02436 1A	Сиреви произведени од крављег млека – произведени од сировог млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродат ни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			Коагулаза – позитивне стафилококе			≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1 или SRPS EN ISO 6888- 2	
			<i>Salmonella spp.</i>			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1	
21.	A03000 1A	Сиреви произведени од крављег млека – произведени од термички обрађеног млека – неспесицира ни	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродат ни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	Сиреви са зрењем
			Коагулаза – позитивне стафилококе			≤ 10.000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1 или SRPS EN ISO 6888- 2	
			<i>Salmonella spp.</i>			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1	
			<i>E.coli</i>			≤ 100 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO	

							16649-2	
22.	A03008 1A	Сиреви произведени од овчијег млека – од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			Коагулаза – позитивне стафилококе			≤ 10. 000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1или SRPS EN ISO 6888- 2	
			<i>Salmonella</i> spp.			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1	
23.	A03616 1A	Сиреви произведени од козјег млека – произведени од сировог или термички недовољно обрађеног млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			Коагулаза – позитивне стафилококе			≤10 000 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1или SRPS EN ISO 6888- 2	
			<i>Salmonella</i> spp.			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1	
24.	A04125 6A	Сиреви произведени од крављег млека –произведени од пастеризова- ног млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			Коагулаза – позитивне стафилококе			≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1 или SRPS EN ISO 6888- 2	
			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
25.	A03614 1A	Сиреви произведени од овчијег млека – произведени од пастеризова-	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			Коагулаза – позитивне			≤ 10	SRPS EN ISO 6888-	

		ног млека	стафилококе			cfu/g	1 или SRPS EN ISO 6888- 2	
			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	SRPS ISO 16649- 1или SRPS ISO 16649-2	
26.	A03014 1A	Сиреви произведени од козјег млека – произведени од пастеризова- ног млека	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродај ни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			Коагулаза – позитивне стафилококе			≤10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1 или SRPS EN ISO 6888- 2	
			<i>E. coli</i>			≤ 100 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
27.	A03910 1A	Производи од млека (искључујући сиреве) – производи од млека – спремни за конзумирање – произведени од пастеризова- ног млека	Коагулаза – позитивне стафилококе	Малопродај ни објекат Пијаца	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 6888- 1или SRPS EN ISO 6888- 2	Кајмак, паприка у павлаци и сл.
28.	A02180 1A	Сладолед произведен од пастеризова- ног млека	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за производњу		не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579- 1	
			Enterobacteriaceae	Покретни објекат за уличну продају	1	≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528-2	
			<i>Listeria monocytogenes</i>			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-2	
29.	A00796 1A	Млеко у праху и сурутка у	Стафилококни ентеротоксини	Малопродај ни објекат	1	не сме бити у	SRPS EN ISO 19020	

		праху		Објекат за производњу		25 g		
			<i>Salmonella</i> spp.	Увоз		не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	
			Enterobacteriaceae			≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528-2	
30.	A00196 1A	Маслац произведен од сировог млека или млека које је обрађено температуром нижом од температуре пастеризације	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			<i>Salmonella</i> spp.			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	
			<i>E.coli</i>			≤ 10 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
31.	A00192 1A	Павлака произведена од сировог млека или млека које је обрађено температуром нижом од температуре пастеризације	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат Пијаца	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
			<i>Salmonella</i> spp.			не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	
			<i>E.coli</i>			≤ 10 cfu/g	SRPS ISO 16649-1 или SRPS ISO 16649-2	
ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА								
32.	A032R	Јаја за конзум	<i>Salmonella</i> spp.	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	
33.	A02560 1A	Производи од јаја – у течном стању	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за производњу	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	
			Enterobacteriaceae	Увоз		≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO 21528-2	
34.	A00802 1A	Производи од јаја – сушени	<i>Salmonella</i> spp.	Центар за паковање јаја	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	

			<i>Enterobacteriaceae</i>	Малопродајни објекат		≤ 10 cfu/g	SRPS EN ISO21528-2	
РИБА И ПРОИЗВОДИ ОД РИБЕ								
35.	A00210 1A	Риба	Паразити у мишићном ткиву	Рибњак Увоз Пијаца	3	не сме бити*	Сензорско испитивање	
36.	A01806 1A	Димљена риба	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	
37.	A00952 1A	Прерађени производи рибарства	Хистамин	Објекат за производњу Увоз	1	≤ 100 mg/kg	SRPS EN/ISO 19343	Узети у обзир објекте/увознике који су били позитивни из претходних партија
ОСТАЛО								
38.	A02582 1A	Остала прерађена храна и готова јела	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 11290-1	Са садржајем хране животињског порекла
			<i>Salmonella spp.</i>				SRPS EN ISO 6579-1	
39.	A04097 2A	Остала прерађена храна и готова јела која нису обрађена топлотом	<i>Listeria monocytogenes</i>	Малопродајни објекат	1	не сме бити у 25g	SRPS EN ISO 11290-1	Суши и сл. производи
			<i>Salmonella spp</i>				SRPS EN ISO 6579-1	
40	A00842 1A	Желатин и колаген	<i>Salmonella spp.</i>	Објекат за производњу Увоз	1	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	
ТРУПОВИ ЖИВОТИЊА								
41.	A02280 1A	Трупови говеда	<i>Salmonella spp.</i>	Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1	
			<i>Enterobacteriaceae</i>				≤ 1,2 log cfu/cm ²	

							21528-2	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 2,8 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1	
42.	A00416 1A	Трупови свиња	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 33 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 1,3 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2	
43.	A02808 1A	Трупови оваца	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за клање	5	не сме бити на површини трупа	SRPS EN ISO 6579-1	
			Број аеробних колонија		5	$\leq 2,8 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS EN ISO 4833-1	
			<i>Enterobacteriaceae</i>		5	$\leq 1,2 \log \text{cfu/cm}^2$	SRPS ISO 21528-2	
44.	A02114 1A	Трупови бројлера расхлађени	<i>Campylobacter</i> spp.	Објекат за клање	5	$\leq 1.000 \text{cfu/g}$	SRPS EN ISO 10272-2	Збирни узорак од 15 кожица вратова
			<i>Salmonella</i> spp.		5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	
45.	A03372 1A	Трупови ћурака расхлађени	<i>Salmonella</i> spp.	Објекат за клање	5	не сме бити у 25 g	SRPS EN ISO 6579-1	Збирни узорак од 15 кожица вратова

РАДНЕ ПОВРШИНЕ И СРЕДИНА

46.		Површине у контакту са храном, машинама за нарезивање	<i>Listeria monocytogenes</i>	Објекат за производњу	1	не сме бити на површини од 100cm^2	SRPS EN ISO 11290-1	два сата након почетка рада
47.		Узорци из средине где се обрађују	<i>Listeria monocytogenes</i>	Објекат за производњу		не сме бити на површи	SRPS EN ISO	два сата након почетка

		производи спремни за конзумирање				ни од 1000 cm ²	11290-1	рада
--	--	----------------------------------	--	--	--	----------------------------	---------	------

* У складу са Правилником о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла („Службени гласник РС”, бр. 25/11, 27/14 и 86/23).

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

Р Б	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања		Број јединица	Гранична вредност	Метода испитивања
1.	Риба из река, језера и рибњака	aldrin, dieldrin	Малопродајни објекат/рибарница Пијаце/аласи		1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		DDT			1	0,10 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		endrin			1	0,01 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		heptahlor, heptahlor epoksid			1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		α and β HCH			1	0,02 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		Lindan			1	0,05 mg/kg	GC/MS или GC/ECD
		PCB			1	75/125 ng/g суве масе	GC/MS или GC/ECD
2.	Традиционалн и производи од меса	РАН (полициклични ароматични угљоводоници)	Објекти за производњу традиционалних производа		1	2 µg/kg	GC
		1. бензо(а)пирен			1	12 µg/kg	GC-MS
		2. сума бензо(а)пирена, бензо(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и кризена					
3.	Кравље млеко – пастеризовано млеко	Диоксини и полихлоровани бифенили*	Сума диоксина (WHO-PCDD/F-TEQ)* Сума диоксина и диоксинима сличних	Објекат за производњу млека и производа од млека	1	2,5** pg/g масти*** 5,5** pg/g	HRGC/HR MS

			полихлоровани х бифенила (WHO-PCDD/F- PCB-TEQ)*			масти***	
4.	Риба (сардина, пастрмка, туна, харинга, лосос)	Диоксини и полихлоровани бифенили	Сума диоксина (WHO-PCDD/F- TEQ)* Сума диоксина и диоксинима сличних полихлоровани х бифенила (WHO-PCDD/F- PCB-TEQ)*	Објекат за производњу Малопродајни објекти/рибарниц е	1	3,5** pg/g влажне масе 6,5** pg/g влажне масе	HRGC/HR MS
5.	Јаја	фипронил	сума фипронила и фипронил сулфона изражен као фипронил	Центар за паковање јаја	1	0,005 mg /kg	HPLC/GC

* 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.

Табела 3 – План узимања узорка за испитивање сировог млека

РБ	Предмет испитивања	Опасност	Место испитивања	Број узорка	Метод испитивања
1.	Сирово млеко крава	Укупан број бактерија ¹	Објекат за производњу млека	2 месечно	SRPS EN ISO 4833-1 или DM 1
		Број соматских ћелија ²		1 месечно	SRPS ISO 13366-2

	Одређивање садржаја хемијских параметара: млечне масти, протеина, лактозе монохидрата, сува материје, суве материје без млечне масти		2 месечно	ISO 9622
	Афлатоксин М1		10% укупног броја произвођача (ротациони избор); у периодима повећаног ризика (октобар–март) + 500 до 1.000 узорак месечно	SRPS EN ISO 14675

¹⁾ Вредности се приказују као променљива геометријска средина током двомесечног периода, са најмање два узорка месечно

²⁾ Вредности се приказују као променљива геометријска средина током тромесечног периода, са најмање једним узорком месечно.

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

2.1. Одређивање броја узорак, врсте испитивања и начина извештавања

Број узорак и врсту испитивања на нивоу управног округа, одређује надлежни орган у складу са Табелом 1, Табелом 2 и Табелом 3 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, редни број за хемијска испитивања из Табеле 2 и редни број за испитивања сировог млека из Табеле 3);
- 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 узорак;
- 15) назив лабораторије;

- 16) број извештаја о извршеном лабораторијском испитивању;
- 17) датум издавања извештаја о лабораторијском испитивању;
- 18) утврђене неусаглашености;
- 19) инспектор који је вршио узорковање;
- 20) деловодни број предмета;
- 21) датум предмета;
- 22) предузете мере;
- 23) податак коме је информација о позитивном налазу прослеђена на даље поступање (ако је произвођач из другог управног округа);
- 24) напомена.

2.2. Поступак за узимање узорака

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

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

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

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

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

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

2.3. Обележавање и паковање узорака

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

Узорак се доставља лабораторији која је овлашћена за испитивања у оквиру мониторинга, уз записник о узимању узорака хране чија је садржина дата у Табели 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: 323-07-_____/202__-05

Датум:_____.202__.

Нови Београд

ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА ХРАНЕ

I. 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"/> Пијаца <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати): _____		
	Назив субјекта у пословању храном		
	Адреса седишта		
	Матични број		
	Ветер. контролни број/регистрациони број		
	Адреса узорковања:	Број телефона:	E-mail:
	<input type="checkbox"/> Узорак у унутрашњем промету пореклом из увоза	<input type="checkbox"/> Циљани узорак <input type="checkbox"/> Сумњиви узорак (навести разлог):	
	<input type="checkbox"/> Узорак узет у унутрашњем промету		
	<input type="checkbox"/> Узорак узет из процеса производње		
	<input type="checkbox"/> Хемијска испитивања <input type="checkbox"/> Микробиолошка испитивања		
	<input type="checkbox"/> Паразитиолошка испитивања <input type="checkbox"/> Друго (прецизирати):		
	Параметри испитивања :		
Микробиолошка испитивања: <input type="checkbox"/> Salmonella Enteridis и Salmonella Typhimurium <input type="checkbox"/> Shigatoxin (toksin E. coli) <input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Број аеробних колонија <input type="checkbox"/> E. coli <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Коагулаза позитивне стафилококе <input type="checkbox"/> Стафилококни ентеротоксини <input type="checkbox"/> Campylobacter spp	Хемијска испитивања: <input type="checkbox"/> Хистамин <input type="checkbox"/> Афлатоксин М1 <input type="checkbox"/> aldrin, dieldrin <input type="checkbox"/> DDT <input type="checkbox"/> Endrin <input type="checkbox"/> heptahlor, heptahlor epoksid <input type="checkbox"/> α and β HCH <input type="checkbox"/> Lindan <input type="checkbox"/> PCB <input type="checkbox"/> PAH (полициклични ароматични угљоводоници) 1. бензо(а)пирени 2. сума бензо(а)пирена, бензо(а)антрацена, бензо(б)флуорантена и кризена <input type="checkbox"/> Сума диоксина (WHO-PCDD/F-TEQ)		

	Паразитолошка испитивања: <input type="checkbox"/> Паразити	<input type="checkbox"/> Сума диоксина и диоксинима сличних полихлорованих бифенила (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) <input type="checkbox"/> Сума фипронила и фипронил сулфона изражен као фипронил	
II. Информације о узорку	<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		
	<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:			
III. Друге информације	Датум производње:		
	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 лабораторије		
	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.			

Табела 5– Записник о узимању узорка сировог млека:

 Република Србија МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ Управа за ветерину Број: 323-07-_____/202__-05 Датум: _____, 202___.			
ЗАПИСНИК О УЗИМАЊУ УЗОРАКА СИРОВОГ МЛЕКА			
I. Место узорковања и сврха	Место узорковања: <input type="checkbox"/> Фарма <input type="checkbox"/> Сабиралиште <input type="checkbox"/> Млекара <input type="checkbox"/> Врста животиње: _____		
	Назив субјекта у пословању храном		
	Адреса седишта		
	Матични број/ХИД		
	Ветер. контролни број/регистрациони број		
	Адреса узорковања:	Број телефона:	Е-mail:
	Параметри испитивања :		
	Микробиолошка испитивања: <input type="checkbox"/> Укупан број бактерија <input type="checkbox"/> Број соматских ћелија		
	Укупан број узорка (јединица узорка):	Количина индивидуалног узорка (kg, l, јединице, cm ²):	
	Шифра узорка:		
	Датум и време узорковања:		
	Температура на месту/у току узорковања (°C)		

Узорци се достављају Дирекцији за националне референтне лабораторије:

Батајнички друм 7, део број 10, 11186 Београд

Извештај о спроведеном испитивању доставити	<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 6 – Записник о пријему узорка у лабораторију, овог програма и који попуњен доставља инспектору који је спровео узорковање у оквиру службене контроле.

Табела 6 – 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
<i>Напомена: Један примерак записника остаје у лабораторији, а један се доставља инспектору који је спровео узорковање</i>			

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 SRPS EN ISO 7218 Микробиологија у ланцу хране – Општи захтеви и упутство за микробиолошка испитивања.

2.5. Узорковање млека и производа од млека за испитивање афлатоксина М1

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

Најмањи број појединачних узорака које треба узети из производне партије дат је у Табели 7 – Најмањи број појединачних узорака које треба узети из производне партије, овог програма (у даљем тексту: Табела 7).

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 7 – 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 7 овог програма.

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

Усаглашеност производне партије се:

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

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

2.7. Испитивање узорака хране животињског порекла

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

У току спровођења Програма мониторинга методе које се користе за испитивање узорака морају бити акредитоване у складу са захтевима прописа којим се уређује безбедност хране и листом метода датих у Табели 1, Табели 2 и Табели 3 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.