

## Члан 2.

(1) Удружење за заштиту потрошача може заступати потрошача у потрошачком спору пред Одбором уколико је уписано у Евиденцију удружења за заштиту потрошача коју води Министарство трговине и туризма.

(2) Удружење из става 1. овог члана је овлашћено да може покренути потрошачки спор пред Одбором, уз сагласност потрошача, уколико потрошач није сам претходно поднио тужбу.

(3) Потрошач је дужан да своју сагласност о заступању из става 2. овог члана сачини у писаној форми.

## Члан 3.

Удружење за заштиту потрошача може заступати потрошача пред Одбором путем лица које:

- а) има високу стручну спрему,
- б) има потребна знања и искуства из области заштите права потрошача и
- в) је члан Удружења за заштиту потрошача.

## Члан 4.

Удружење за заштиту потрошача бесплатно заступа потрошача у поступку пред Одбором.

## Члан 5.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 14-01 3841/12  
11. октобра 2012. године  
Бања Лука

Министар,  
Др Бакир Ајановић, с.р.

## 2399

На основу члана 26. став 2. Закона о храни ("Службени гласник Републике Српске", број 49/09), а у вези са чланом 22. став 16. Закона о ветеринарству у Републици Српској ("Службени гласник Републике Српске", бр. 42/08 и 6/12) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10 и 24/12), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

## ПРАВИЛНИК

## О МИКРОБИОЛОШКИМ КРИТЕРИЈУМИМА ЗА ХРАНУ

## Члан 1.

Овим правилником прописују се општи и посебни услови хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета (у даљем тексту: микробиолошки критеријуми за храну), као и правила које субјекти у пословању са храном морају поштовати приликом примјене општих и посебних хигијенских мјера заснованих на анализи ризика критичних контролних тачака, а у складу са принципима НАССР.

## Члан 2.

Примјена овог правилника не утиче на друге специфичне контроле микроорганизама које су одређене посебним прописима.

## Члан 3.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају сљедеће значење:

- а) микроорганизми су бактерије, вируси, квасци, плијесни, алге, паразитске протозое, микроскопски паразитски хелминти, као и њихови токсини и метаболити,
- б) микробиолошки критеријум је критеријум на основу којег се дефинише прихватљивост производа, производне партије (шарже, серије или лота производа) или производног процеса, заснован на одсуству, присуству или броју микроорганизама, односно на количини њихових токсина или метаболита, по јединици масе, запремине, површине или производне партије,

в) критеријум безбједности хране је критеријум којим се дефинише прихватљивост неког производа или производне партије производа и који се примјењује на производу и промету,

г) критеријум хигијене процеса је критеријум који се примјењује на процес производње и прераде хране и указује на правилно функционисање производног процеса тако што представља вриједност контаминације изнад које се предузимају корективне мјере како би се одржала хигијена процеса,

д) производна партија (шаржа, серија или лот) је група или низ препознатљивих производа који су произведени током одређеног процеса под идентичним условима и на одређеном мјесту у току једног производног периода,

ђ) одрживост, односно рок употребе означава период који одговара периоду "употребљиво до" или датуму одрживости у складу са посебним прописом,

е) храна спремна за конзумирање је храна коју су произвођач или прерађивач намијенили за исхрану људи без потребе за топлотном обрадом или неком другом врстом обраде, чији би циљ био да се елиминисају или сведе на прихватљив ниво број микроорганизама од значаја,

ж) храна намијењена за дојенчад је храна посебно намијењена за дојенчад, како је то дефинисано посебним прописом,

з) храна за посебну медицинску намјену је дијететска храна за посебне медицинске намјене, како је дефинисано посебним прописом,

и) узорак је једна или више јединица производа или дио предмета испитивања, одабран на различите начине из скупа или већег дијела скупа, који је намијењен да обезбједи информацију о одређеној особини тог производа или предмета испитивања, а на основу које ће се донијети одлука о том производу или предмету испитивања или о његовом производном процесу,

ј) репрезентативни узорак је узорак у коме су очуване особине производне партије из које је узорак узет, укључујући насумично узимање узорака, при чему је свакој јединици или додатку производне партије дата иста вјероватноћа да ће постати дио узорака,

к) усаглашеност са микробиолошким критеријумима је добијање задовољавајућих или прихватљивих резултата испитивања прописаних овим правилником, добијених у односу на критеријуме дате за узимање узорака, спровођење испитивања и спровођење корективних мјера у складу са Законом о храни и

л) оцјена усклађености је упоређивање резултата микробиолошког испитивања са критеријумима датим у Прилогу овог правилника - Микробиолошки критеријуми за храну, који чини његов саставни дио.

## Члан 4.

(1) Субјекат у пословању са храном мора да обезбједи да храна буде у складу са одговарајућим микробиолошким критеријумима из Прилога овог правилника и у складу са мјерама које се предузимају у свакој фази производње, прераде и промета хране, укључујући и малопродају, а које су саставни дио процедура субјекта заснованих на принципима НАССР и добре хигијенске праксе, да би омогућили:

а) да се набавка, руковање и прерада сировина и производа обавља тако да се испуне критеријуми хигијене процеса и

б) да критеријуми безбједности хране који су примјењиви током одрживости производа могу бити испуњени под предвиђеним условима промета, складиштења и употребе.

(2) По потреби, субјекти који се баве храном, а који су одговорни за израду производа, спроводе испитивања да би испитали усклађеност са критеријумима прије истека рока трајања производа (то се посебно односи на готову храну која је погодна средина за раст бактерије *Listeria*

monocytogenes и представља ризик по јавно здравље), а та испитивања подразумевају:

а) утврђивање спецификације о физичким и хемијским особинама производа, као што су: рН вриједност, активност воде, садржај соли, концентрација конзерванса и начин паковања, услови складиштења и прераде, могућност појаве контаминације и предвиђени рок употребе и

б) коришћење научне литературе и резултата испитивања који се односе на раст и преживљавање микроорганизама.

(3) У зависности од резултата студијских испитивања из става 1. овог члана, у пословању храном, по потреби, спроводе се додатна испитивања која се, прије свега, односе на храну спремну за конзумирање, која представља погодну средину за раст бактерије *Listeria monocytogenes*, а та додатна испитивања подразумевају:

а) примјену математичких модела предвиђања за одређени производ, коришћењем критичних фактора раста и преживљавања одређених микроорганизама у том производу,

б) коришћење тестова за испитивање способности, на одговарајући начин инокулисаних микроорганизама од значаја, раста или преживљавања у производу под различитим условима чувања и

в) утврђивање оцјене раста или преживљавања микроорганизама од значаја, који се могу наћи у производу прије истека прописаног рока употребе под предвидим околностима промета, складиштења и употребе.

(4) Студије из ст. 1, 2. и 3. овог члана узимају у обзир инхерентну варијабилност својствену одређеном производу, одређене микроорганизме и услове прераде и складиштења.

(5) Субјекат у пословању са храном може сарађивати у спровођењу студија из ст. 1, 2. и 3. овог члана.

#### Члан 5.

(1) У пословању са храном приликом валидације или верификације правилног функционисања свих производних поступака, односно процедура заснованих на принципима НАССР и добре хигијенске праксе, субјекат у пословању са храном спроводи одговарајућа испитивања према микробиолошким критеријумима прописаним овим правилником.

(2) Учесталост узорковања приликом спровођења испитивања из става 1. овог члана не може бити мања од учесталости узорковања прописане у Прилогу овог правилника.

(3) Субјекат у пословању са храном утврђује учесталост узорковања примјеном процедура заснованих на принципима НАССР и добре хигијенске праксе, узимајући у обзир и упутство за употребу хране.

(4) Учесталост узорковања субјекат у пословању са храном може да прилагоди и обиму пословања храном, под условом да се не угрози безбједност хране.

#### Члан 6.

(1) Методе испитивања, планови и методе узимања узорака из Прилога овог правилника примјењују се као референтне методе.

(2) Узорци се узимају из производног простора и са опреме која се користи за производњу хране, када је такво узорковање неопходно ради утврђивања испуњености критеријума хигијене процеса.

(3) За узимање узорака ради утврђивања испуњености критеријума хигијене процеса, као референтна метода, примјењује се ISO стандард 18593.

(4) У пословању са храном која је спремна за конзумирање, а која може да представља ризик по јавно здравље због присуства бактерије *Listeria monocytogenes*, узимају се узорци и из производног простора и са опреме ради испитивања присуства те бактерије и то је дио редовног плана узорковања.

(5) Субјекти који послују са храном и производе храну у праху за новорођенчад или храну у праху за посебну медицинску наmjену за одојчад млађу од шест мјесеци која представља ризик чији је узрочник бактерија *Enterobacter sakazakii*, надгледају зоне прераде и опреме ради утврђивања присуства бактерије *Enterobacteriaceae*, као дио свог редовног плана узорковања.

(6) Број узорака из плана узорковања прописан Прилогом овог правилника може се смањити уколико субјекат који се бави храном може да докаже да се, уз помоћ одговарајуће архивске документације, спроводе ефикасне процедуре засноване на принципима НАССР.

(7) Ако је циљ испитивања да се посебно процијени степен прихватљивости одређене производне партије или производног процеса, утврђује се учесталост узимања узорака према микробиолошким критеријумима у складу са овим правилником.

(8) У пословању са храном могу се користити и друге процедуре, односно поступци узимања и испитивања узорака, као и друго мјесто узимања узорака и анализа тренда, ако субјекат који послује са храном може да докаже да примјена тих процедура и поступака обезбјеђује најмање једнак ниво поузданости као и примјена критеријума прописаних овим правилником.

(9) Испитивање на присуство других микроорганизама у односу на одговарајуће микробиолошке граничне вриједности које се на њих односе, као и испитивање других параметара, а не само микробиолошких, може се обављати само када су у питању критеријуми хигијене процеса.

(10) Друге методе испитивања могу се примјењивати ако се потврда тих метода врши у односу на референтну методу утврђену овим правилником или ако се примјењује одговарајућа метода коју је потврдила референтна лабораторија, у складу са протоколом утврђеним стандардом EN/ISO 16140 или другим међународно признатим протоколом.

(11) Све аналитичке методе испитивања које се примјењују у пословању храном потврђују се и сертификају у складу са протоколима из става 10. овог члана, а њихово коришћење одобрава Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде.

#### Члан 7.

Када се у уситњеном месу, полупроизводима од меса и производима од меса добијеним од меса свих врста животиња из Прилога овог правилника, а који су намијењени за конзумирање послје топлотне обраде, испуне микробиолошки критеријуми за *Salmonella* spp., производне партије тих производа декларису се са циљем да се потрошач информисе о потреби потпуне топлотне обраде производа прије конзумирања.

#### Члан 8.

(1) Ако резултати испитивања не задовољавају микробиолошке критеријуме из Прилога овог правилника, онда субјект у пословању са храном, поред осталих мјера, предузима (заједно са корективним мјерама дефинисаним у својим процедурама заснованим на НАССР принципима и осталим активностима неопходним за заштиту здравља потрошача) и сљедеће мјере:

а) када резултати испитивања не задовољавају критеријуме безбједности хране из Прилога овог правилника (Поглавље 1. Микробиолошких критеријума за храну), у пословању са храном предузимају се мјере за ограничење или повлачење производа или производне партије из промета, у складу са Законом о храни,

б) када резултати испитивања не задовољавају критеријуме хигијене процеса, у пословању са храном предузимају се мјере у складу са Прилогом овог правилника (Поглавље 2. Микробиолошких критеријума за храну),

в) производи у промету, осим промета на мало, који не испуњавају критеријуме безбједности хране, могу се вратити на обраду поступцима којима се елиминише утврђена опасност,

г) субјект у пословању са храном може да измијени првобитну намјену производне партије ако та измјена не представља ризик по јавно здравље или здравље животиња и ако је таква могућност утврђена у оквиру процедура заснованих на принципима HACCP и доброј хигијенској пракси и ако је ту измјену одобрио министар пољопривреде, шумарства и водопривреде и

д) када резултати испитивања производне партије механички сепарисаног меса (МСМ), произведене у складу са посебним прописом, не задовољавају микробиолошке критеријуме за заштиту од бактерије *Salmonella spp.*, та партија може се употребити у ланцу хране само у изради производа који се топлотно обрађују у објектима одобреним у складу са посебним прописом.

(2) Поред мјера из става 1. овог члана, предузимају се и потребни поступци ради утврђивања узрока који су довели до незадовољавајућих резултата да би се спријечила поновна појава микробиолошке контаминације у мјери која није прихватљива.

(3) У случају да резултати нису задовољавајући, када је ријеч о критеријумима за хигијену процеса производње, предузимају се мјере прописане у Поглављу 2. Микробиолошких критеријума за храну из Прилога овог правилника

#### Члан 9.

Ако субјект у пословању са храном очисти постојање тенденције ка незадовољавајућим резултатима, без одлагања предузима одговарајуће мјере ради утврђивања узрока

незадовољавајућих резултата и спречавања поновног појављивања микробиолошких ризика.

#### Члан 10.

Службени ветеринари и ветеринарски инспектори провјеравају примјену критеријума прописаних овим правилником и, ако утврде да има потребе, врше додатно узорковање и анализе у сврху утврђивања наведених и других микроорганизама, њихових токсина или метаболита, у случају да то раде у циљу добијања потврде да процес производње и промет хране за који се сумњало и није био безбједан или да би се утврдио степен ризика који је утврђен приликом анализе тог процеса.

#### Члан 11.

Ступањем на снагу овог правилника престају да се примјењују Правилник о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају одговарати животне намирнице у промету ("Службени лист СФРЈ", бр. 45/83 и 43/89) и Правилник о методама вршења микробиолошких анализа и суперанализа животних намирница ("Службени лист СФРЈ", број 25/80).

#### Члан 12.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 12.05-4002/12  
15. новембра 2012. године  
Бања Лука

Министар,  
Мирослав Миловановић, с.р.

Прилог

### МИКРОБИОЛОШКИ КРИТЕРИЈУМИ ЗА ХРАНУ

#### Поглавље 1. Критеријуми безбједности хране

#### Поглавље 2. Критеријуми хигијене у процесу производње

- 2.1. Месо и производи од меса
- 2.2. Млијеко и производи од млијека
- 2.3. Производи од јаја
- 2.4. Риба, друге водене животиње и њихови производи
- 2.5. Поврће, воће и њихови производи

#### Поглавље 3. Правила за узимање узорака и припрему узорака за испитивање

- 3.1. Општа правила за узорковање и припрему узорака за испитивање
- 3.2. Узорковање у објектима за клање, објектима за производњу уситњеног меса и полупроизвода од меса за бактериолошко испитивање

#### Поглавље 1. Критеријуми безбједности хране

	Категорија хране	Микро-органи-зми/њихови токсини, метаболити	План узорковања <sup>(1)</sup>		Граничне вриједности <sup>(2)</sup>		Референтни метод анализе <sup>(3)</sup>	Фаза на коју се критеријум односи
			n	c	m	M		
1.1.	Готова храна за новорођенчад и готова храна за посебну медицинску намјену <sup>(4)</sup>	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 11290-1	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.2.	Готова храна која омогућава раст бактерије <i>Listeria monocytogenes</i> , осим оне која је намијењена одојчади и има посебну медицинску намјену	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g <sup>(5)</sup>		BAS EN/ISO 11290-2 <sup>(6)</sup>	Производи стављени у промет током рока трајања производа
			5	0	Одсуство у 25 g <sup>(7)</sup>		BAS EN/ISO 11290-1	Прије него што субјекат који се бави храном и који је произвео престане да буде директно одговоран за исту
1.3.	Готова храна која не омогућава раст бактерије <i>Listeria monocytogenes</i> , осим оне која је намијењена одојчади и има посебну медицинску намјену <sup>(4), (8)</sup>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		BAS EN/ISO 11290-2 <sup>(6)</sup>	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.4.	Мљевено месо и полупроизводи од меса који се конзумирају у сировом стању	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа

1.5.	Мљевено месо и полупроизводи од живинског меса који се конзумирају након термичке обраде	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.6.	Мљевено месо и полупроизводи од меса осталих врста животиња који се конзумирају након термичке обраде	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 10 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током трајања производа
1.7.	Механички „откоштено“ месо (МСМ) <sup>(9)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 10 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.8.	Производи од меса који се конзумирају у сировом стању, осим производа код којих ће производни поступак или њихов састав елиминисати ризик од појаве салмонеле	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.9.	Производи од живинског меса који се конзумирају након термичке обраде	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.10.	Желатин и колаген	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.11.	Сиреви, путер и павлака добијени од сировог млијека или млијека које је прошло термичку обраду на температури која је нижа од температуре пастеризације <sup>(10)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.12.	Млијеко у праху и сурутка у праху <sup>(10)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.13.	Сладолед <sup>(11)</sup> , осим производа код којих ће производни поступак или њихов састав елиминисати ризик од појаве салмонеле	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.14.	Производи од јаја, осим производа чији ће производни поступак или састав елиминисати ризик од салмонеле	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.15.	Готова храна која садржи сирово јаја, осим производа чији ће производни поступак или састав елиминисати ризик од салмонеле	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.16.	Термички обрађени шкољкаши и љускари	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.17.	Живе шкољке и други мекушци, живе ехинодерме, туникате и гастроподе	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.18.	Меркантилно сјеме (конзумно) <sup>(12)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.19.	Воће и поврће које се продаје исјечено (за конзумирање)	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.20.	Непастеризовани сокови од воћа и поврћа (за конзумирање)	<i>Salmonella</i>	5	0	Одсуство у 25 g	BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.21.	Сиреви, млијеко у праху и сурутка у праху, како је наведено у критеријумима за коагулазу позитивне стафилококе у Поглављу 2.2.	<i>Стафило-кокни ентеротоксини</i>	5	0	Није примijeђено присуство у 25 g	Европски метод детекције CRL за млијеко <sup>(13)</sup>	Производи стављени у промет током рока трајања производа

1.22.	Храна у праху за новорођенчад и дијететска храна у праху за посебну медицинску намјену за новорођенчад до шест мјесеци старости	<i>Salmonella</i>	30	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.23.	Сушена прелазна храна за дојенчад	<i>Salmonella</i>	30	0	Одсуство у 25 g		BAS EN/ISO 6579	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.24.	Храна у праху за новорођенчад и дијететска храна у праху за посебну медицинску намјену за новорођенчад до шест мјесеци старости <sup>(14)</sup>	<i>Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii)</i>	30	0	Одсуство у 10 g		BAS ISO/TS 22964	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.25.	Живе шкољке и други мекушци, живе ехинодерме, туникате и гастроподне	<i>E. coli</i> <sup>(15)</sup>	1 <sup>(16)</sup>	0	230 MPN/100 g меса и интравалвуларне течности		BAS ISO TS 16649-3	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.26.	Риба, аквакултура и њихови производи од врста које садрже велику количину хистидина <sup>(17)</sup>	<i>Хистамин</i>	9 <sup>(18)</sup>	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.27.	Риба, аквакултура и њихови производи који се чувају у саламури до завршетка процеса зрења ензима додатих у саламуру, а добијени су од оних врста риба које садрже велику количину хистидина <sup>(17)</sup>	<i>Хистамин</i>	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	Производи стављени у промет током рока трајања производа
1.28.	Свјеже месо живине <sup>(20)</sup>	<i>Salmonella typhimurium</i> <sup>(21)</sup> , <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Одсуство у 25 g		BAS ISO 6579 (за детекцију) White-Kaufmann-Le Minor шема (за серотипизацију)	Производи стављени у промет током рока трајања производа

(1) Ознака n је број јединица које чине узорак; а ознака с је број јединица узорака које дају вриједности између m и M.

(2) За тачке од 1.1 до 1.25 вриједност m је једнака вриједности M ( $m = M$ ).

(3) Примјењује се најновије издање BAS стандарда.

(4) Редовно испитивање не примјењује се у односу на критеријум у уобичајеним околностима за сљедећу храну спремну за конзумирање:

- ону која је обрађена топлотом или је обрађена на неки други начин који ефикасно елиминира бактерију *L. monocytogenes*, када након такве обраде више није могућа поновна контаминација (нпр. производи који су обрађени топлотом у свом крајњем паковању),

- свјеже нерезано и необрађено поврће и воће, осим клица,

- хљеб, кекс и слични производи,

- флаширана вода или пакована вода, безалкохолна пића, пиво, јабуковача, вино, алкохолна пића и слични производи,

- шећер, мед и кондиторски производи, укључујући производе од какаоа и чоколаде,

- живе шкољке и остали мекушци,

- веома слани производи.

(5) Овај се критеријум примјењује уколико произвођач може да докаже надлежном органу да производ не прелази границу од 100 cfu/g током рока употребе. Произвођач може утврдити међуфазне граничне вриједности током процеса, које морају бити довољно ниске да би гарантовале да се до краја рока употребе неће прећи граница од 100 cfu/g.

(6) 1 ml инокулама ставља се у Петријеву шољу пречника 140 mm или у три Петријеве шоље пречника 90 mm.

(7) Овај критеријум примјењује се на производе прије него што они престану да буду под непосредном контролом субјекта који их је произвео, када субјект у пословању храном не може на задовољавајући начин да докаже надлежном органу да производ неће прећи границу од 100 cfu/g током рока употребе.

(8) Производи са  $pH \leq 4,4$  или  $a_w \leq 0,92$ , производи са  $pH \leq 5,0$  и  $a_w \leq 0,94$ , производи са роком употребе краћим од пет дана, аутоматски се сврставају у ову категорију.

(9) Овај се критеријум односи на механички сепарисано месо (МСМ), произведено техникама наведеним у посебном пропису.

(10) Осим производа код којих произвођач може надлежном органу да докаже да не постоји ризик од салмонеле због одговарајућег времена зрења и вриједности  $a_w$ .

(11) Само сладоледи који садрже млијечне састојке.

(12) Прелиминарно испитивање производне партије сјемена прије почетка процеса клијања или узимање узорака у фази када се очекује највећа вјероватноћа налаза салмонеле.

(13) Референца: Метода Референтне лабораторије Европске заједнице (CRL) за коагулаза позитивне стафилококе. Европска рутинска (скрининг) метода за детекцију ентеротоксина стафилокока у млијеку и производима од млијека.

<sup>(14)</sup> Паралелно тестирање на *Enterobacteriaceae* и *Enterobacter sakazakii*, који се морају спровести иако постоји велика сличност између ових микроорганизама. Ово ће показати компетентност, успјешност произвођача и лабораторија да разликују ове врсте микроорганизама.

<sup>(15)</sup> *E. coli* се овде користи као показатељ фекалне контаминације.

<sup>(16)</sup> Збирни узорак који обухвата најмање 10 појединачних животиња.

<sup>(17)</sup> Посебно врсте риба сљедећих фамилија: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae.

<sup>(18)</sup> Појединачни узорци могу се узимати у малопродаји. У случају неусаглашених резултата са критеријумима, не примјењује се претпоставка да сва храна у тој серији, партији или пошиљци није безбједна.

<sup>(19)</sup> Reference:

1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. *Assay of biogenic amines involved in fish decomposition*. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43–49.

2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Релевантност ефекта матрице у одређивању биогених амина код врста иверак (*Pleuronectes platessa*) и пишмољ (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat., 1999, 82, 1097–1101.

<sup>(20)</sup> Овај критеријум примјењује се на свјеже месо из расплодног јата врсте *Gallus gallus*, несаница, товних пилића – бројле-ра и расплодних и товних јата ћурки.

<sup>(21)</sup> Што се тиче монофазних *Salmonella typhimurium*. само 1,4,[5], 12:i- је укључено.

### ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку јединицу узорка која се испитује, изузимајући живе шкољкаше и живе бодљокошце, плашташе и пужеве у односу на испитивање присуства бактерије *E. coli* у узорку, гдје се гранична вриједност односи на збирни узорак.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиване серије (резултати испитивања се такође могу употребити за показивање ефикасности НАССР или добре хигијенске праксе процеса).

*L. monocytogenes* у храни спремној за конзумирање која подржава њен раст, прије него што храна престане да буде под непосредном контролом произвођача и уколико он не може да докаже да њен број неће прећи границу од 100 cfu/g током рока употребе, резултати су:

- задовољавајући, ако све утврђене вриједности показују одсуство бактерије,
- незадовољавајући, ако је установљено присуство бактерије у било којој јединици узорка.

*L. monocytogenes* у осталој храни спремној за конзумирање и *E. coli* у живим шкољкашима и осталим мекушцима, резултати су:

- задовољавајући, ако су све утврђене вриједности мање или једнаке граничној вриједности,
- незадовољавајући, ако је било која установљена вриједност већа од граничне вриједности.

*Salmonella* у различитим категоријама хране, резултати су:

- задовољавајући, ако све утврђене вриједности показују одсуство бактерије,
- незадовољавајући, ако је установљено присуство бактерије у било којој јединици узорка.

Стафилококни ентеротоксини у производима од млијека, резултати су:

- задовољавајући, ако ентеротоксини нису установљени ни у једној јединици узорка,
- незадовољавајући, ако су ентеротоксини установљени у било којој јединици узорка.

*Enterobacter sakazakii* у сушеној храни за дојенчад и сушеној дијететској храни за специјалне медицинске намјене, намијењеној за дојенчад испод шест мјесеци старости, резултати су:

- задовољавајући, ако све утврђене вриједности показују одсуство бактерије,
- незадовољавајући, ако су ентеротоксини детектовани у било којој од јединица узорка.

Хистамини у производима рибарства, од врста риба које садрже велику количину хистидина, резултати су:

- задовољавајући, ако су испуњени сљедећи захтјеви:

1. установљена средња вриједност је мања или једнака вриједности *m*,
2. већина *c/n* испитиваних узорака има вриједности између *m* и *M*,
3. нема утврђених вриједности које прелазе границу *M*;

– незадовољавајући, ако је установљена средња вриједност већа од *m*, или ако је више од *c/n* узорака између *m* и *M*, или ако је једна или више утврђених вриједности већа од *M*.

### Поглавље 2. Критеријуми хигијене у процесу производње

#### 2.1. Месо и производи од меса

	Категорија хране	Микро-организми	План узорковања <sup>(1)</sup>		Граничне вриједности <sup>(2)</sup>		Референтни метод испитивања <sup>(3)</sup>	Фаза у којој се критеријум примјењује	Мјера у случају незадовољавајућих резултата
			n	c	m	M			
2.1.1.	Трупови говеда, оваца, коза и коња <sup>(4)</sup>	Број аеробних колонија			3,5 log cfu/cm <sup>2</sup> дневне средње log вриједности	5,0 log cfu/cm <sup>2</sup> дневне средње log вриједности	BAS EN ISO 4833	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса
		<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log cfu/cm <sup>2</sup> дневне средње log вриједности	2,5 log cfu/cm <sup>2</sup> дневне средње log вриједности	BAS EN ISO 21528-2	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса

2.1.2.	Трупови свиња <sup>(4)</sup>	Број аеробних колонија			4,0 log cfu/cm <sup>2</sup> дневне средње log вриједности	5,0 log cfu/cm <sup>2</sup> дневне средње log вриједности	BAS EN ISO 4833	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса
		<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log cfu/cm <sup>2</sup> дневне средње log вриједности	3,0 log cfu/cm <sup>2</sup> дневне средње log вриједности	BAS EN ISO 21528-2	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса
2.1.3.	Трупови говеда, оваца, коза и коња	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	2 <sup>(6)</sup>	Не смије бити на испитиваној површини трупа		BAS EN/ISO 6579	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса и поријекла животиња
2.1.4.	Трупови свиња	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	5 <sup>(6)</sup>	Не смије бити на испитиваној површини трупа		BAS EN/ISO 6579	Трупови после обраде, али прије хлађења	Побољшање хигијене клања, преиспитивање контроле процеса, поријекла животиња и биосигурносних мјера на фармама поријекла
2.1.5.	Трупови живине – бројлера и ћурака	<i>Salmonella spp.</i> <sup>(10)</sup>	50 <sup>(5)</sup>	5 <sup>(6)</sup>	Не смије бити у 25 g збирног узорка коже врата		BAS EN/ISO 6579	Трупови после хлађења	Побољшање хигијене клања, преиспитивање контроле процеса, поријекла животиња и биосигурносних мјера на фармама поријекла
2.1.6.	Уситњено месо	Број аеробних колонија <sup>(7)</sup>	5	2	5 · 10 <sup>5</sup> cfu/g	5 · 10 <sup>6</sup> cfu/g	BAS EN ISO 4833	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и побољшање избора и/или поријекла сировина
		<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	BAS EN ISO 16649-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и побољшање избора и/или поријекла сировина
2.1.7.	Механички сепарисано месо (МСМ) <sup>(9)</sup>	Број аеробних колонија	5	2	5 · 10 <sup>5</sup> cfu/g	5 · 10 <sup>6</sup> cfu/g	BAS EN ISO 4833	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и побољшање избора и/или поријекла сировина
		<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	BAS EN ISO 16649-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и побољшање избора и/или поријекла сировина
2.1.8.	Полупроизводи од меса	<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	500 cfu/g или cm <sup>2</sup>	5000 cfu/g или cm <sup>2</sup>	BAS EN ISO 16649-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и побољшање избора и/или поријекла сировина

<sup>(1)</sup> Ознака n је број јединица које чине узорак, а ознака c је број јединица узорака које дају вриједности између m и M.

<sup>(2)</sup> За тачке од 2.1.3 до 2.1.5 вриједност m је једнака вриједности M (m = M).

<sup>(3)</sup> Примјењује се најновије издање BAS стандарда.

<sup>(4)</sup> Граничне вриједности (m и M) примјењују се само на узорке узете деструктивном методом. Логаритам дневног просјека израчунава се тако да се прво узме логаритамска вриједност резултат сваког појединог испитивања и затим се из тих вриједности израчуна просјек.

<sup>(5)</sup> 50 узорака добије се из десет узастопних серија узетих узорака у складу са правилима узимања узорака и учесталости наведеним у Микробиолошким критеријумима за храну.

<sup>(6)</sup> Број узорака у којима је установљена салмонела. Вриједност (с) се преиспитује како би се узео у обзир напредак у смањењу преваленце салмонеле. Регије са ниском преваленцом салмонеле могу користити ниже (с) вриједности чак и прије ревидирања.

<sup>(7)</sup> Овај критеријум се не примјењује на уситњено месо које се производи у малопродаји са роком употребе крајим од 24 сата.

<sup>(8)</sup> *E. coli* се овдје користи као показатељ фекалне контаминације.

<sup>(9)</sup> Ови се критеријуми односе на механички сепарисано месо (МСМ) произведено техникама наведеним у одговарајућем пропису.

<sup>(10)</sup> У случајевима гдје је пронађена салмонела врста изолати ће бити даље серотипизовани за *Salmonella typhimurium* и *Salmonella enteritidis* с циљем провјере усклађености с микробиолошким критеријумима из реда 1.28, поглавља 1.

### ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорка, осим испитивања трупова када се граничне вриједности односе на збирни узорак.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиваног процеса.

*Enterobacteriaceae* и број аеробних колонија на труповима говеда, оваца, коза, коња и свиња, резултати су:

- задовољавајући, ако је дневна средња логаритамска вриједност мања или једнака вриједности *m*,
- прихватљиви, ако је дневна средња логаритамска вриједност између *m* и *M*,
- незадовољавајући, ако је дневна средња логаритамска вриједност просјека већа од вриједности *M*.

*Salmonella* на труповима, резултати су:

- задовољавајући, ако је присутност салмонеле установљена у највише *c/n* узорака,
- незадовољавајући, ако је присутност салмонеле установљена у више од *c/n* узорака.

Након сваке серије узетих узорака процјењују се резултати посљедњих десет серија узетих узорака како би се установио *n* број узорака.

*E. coli* и број аеробних колонија у уситњеном месу, полупроизводима од меса и механички сепарисаном месу (МСМ), резултати су:

- задовољавајући, ако су све утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
- прихватљиви, ако је максимум с од *n* добијених вриједности између *m* и *M* и ако су остале утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
- незадовољавајући, ако је једна или више утврђених вриједности већа од вриједности *M*, или ако је више *c/n* узорака вриједности између *m* и *M*.

### 2.2. Млијеко и производи од млијека

	Категорија хране	Микрооргани-зми	План узорковања <sup>(1)</sup>		Граничне вриједности <sup>(2)</sup>		Референтни метод испитивања <sup>(3)</sup>	Фаза у којој се критеријум примјењује	Мјера у случају незадовољавајућих резултата
			<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>			
2.2.1.	Пастеризовано млијеко и други пастеризовани течни производи од млијека <sup>(4)</sup>	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		BAS ISO 21528-2	Крај производног процеса	Провера ефикасности топлотне обраде и спречавање поновне контаминације, као и квалитета сировина
2.2.2.	Сиреви произведени од млијека или сурутке који су обрађени топлотом	<i>E. coli</i> <sup>(5)</sup>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS ISO 16649-1 или 2	За вријеме производног процеса, у вријеме када се очекује да ће број колонија бактерије бити највећи <sup>(6)</sup>	Побољшања хигијене производње и избора сировина
2.2.3.	Сиреви произведени од сировог млијека	Коагулаза позитивне стафилококе	5	2	10 <sup>4</sup> cfu/g	10 <sup>5</sup> cfu/g	BAS EN ISO 6888-2		
2.2.4.	Сиреви произведени од млијека које је обрађено топлотом на температури нижој од температуре пастеризације <sup>(7)</sup> , сиреви са зрњем произведени или од пастеризованог млијека или сурутке, или од млијека или сурутке обрађених јачим режимом топлотне обраде <sup>(7)</sup>	Коагулаза позитивне стафилококе	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	За вријеме производног процеса, у вријеме када се очекује да ће број стафилокока бити највећи	Побољшање хигијене производње и избора сировина. Ако се утврде вриједности >105 cfu/g, та производна партија сира мора се испитати на присуство стафилококних ентеротоксина



2.2.5.	Меки сиреви без зрења (млади сиреви) произведени од млијека или сурутке који су пастеризовани или обрађени јачим режимом топлотне обраде <sup>(7)</sup>	Коагулаза позитивне стафилококе	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње. Ако се утврде вриједности >10 <sup>5</sup> cfu/g, та серија сира се мора испитати на присуство стафилококних ентеротоксина.
2.2.6.	Маслац и павлака произведени од сировог млијека или млијека које је обрађено топлотом на температури нижој од температуре пастеризације	<i>E. coli</i> <sup>(5)</sup>	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS EN ISO 16649-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње и избора сировина
2.2.7.	Млијеко у праху и сурутка у праху <sup>(4)</sup>	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g		BAS ISO 21528-2	Крај производног процеса	Провера ефикасности топлотне обраде и спречавање поновне контаминације
		Коагулаза позитивне стафилококе	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње. Ако се утврде вриједности >10 <sup>5</sup> cfu/g, та производна партија сира мора се испитати на присуство стафилококних ентеротоксина
2.2.8.	Сладолед <sup>(8)</sup> и смрзнута млијечни десерти	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS ISO 21528-2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње
2.2.9.	Сушена храна за дојенчад и сушена дијететска храна за специјалне медицинске намјене намијењена за дојенчад испод шест мјесеци старости	Enterobacteriaceae	10	0	Одсуство у 10 g		BAS ISO 21528-1	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње како би се минимизирала контаминација <sup>(9)</sup>
2.2.10.	Сушена допунска храна	Enterobacteriaceae	5	0	Одсуство у 10 g		BAS ISO 21528-1	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње како би се минимизирала контаминација
2.2.11.	Сушена храна за дојенчад и сушена дијететска храна за специјалне медицинске намјене намијењена за дојенчад испод шест мјесеци старости	Присуство <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	BAS EN ISO 7932	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње. Превенција реконтаминације

<sup>(1)</sup> Ознака n је број јединица које чине узорак, а ознака c је број јединица узорака које дају вриједности између m и M.

<sup>(2)</sup> За тачке 2.2.1 и 2.2.7 вриједност m је једнака вриједности M (m = M).

<sup>(3)</sup> Примјењује се најновије издање BAS стандарда.

<sup>(4)</sup> Овај се критеријум не односи на производе намијењене за даљу прераду у прехранбеној индустрији.

<sup>(5)</sup> *E. coli* се овдје користи као показатељ нивоа хигијене.

<sup>(6)</sup> За сиреве који не погодују расту *E. coli*, број колонија *E. coli* је обично највећи на почетку процеса зрења, а код сирева који погодују расту *E. coli* то је обично на крају процеса зрења.

<sup>(7)</sup> Осим сирева за које произвођач може да докаже надлежном органу да производ не представља ризик од појаве стафилококних ентеротоксина.

<sup>(8)</sup> Само сладоледи који садрже млијечне састојке.

<sup>(9)</sup> Паралелна тестирања на присуство бактерија *Enterobacteriaceae* и *Enterobacter sakazakii* морају се спровести, осим ако је однос између ових микроорганизама утврђен на индивидуалном нивоу. Ако су бактерије *Enterobacteriaceae* откривене у било којем узорку производа тестираног из погона, серија мора бити тестирана и на бактерију *E. sakazakii*. Одговорност произвођача

је да докаже надлежном органу да ли такав однос постоји између бактерија *Enterobacteriaceae* и *E. sakazakii*. Ово ће показати компетентност, успјешност произвођача и лабораторија да разликују ове врсте микроорганизама.

<sup>(10)</sup> 1 ml инокулума ставља се на Петријеву посуду пречника 140 mm или на три Петријеве посуде пречника 90 mm.

#### ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорка.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиваног процеса.

*Enterobacteriaceae* у сушеној храни за дојенчад и сушеној дијететској храни за специјалне медицинске наміјене, намијењеној за дојенчад испод шест мјесеци старости, резултати су:

- задовољавајући, ако све уочене вриједности показују одсуство бактерије,
- незадовољавајући, ако је нађено присуство бактерије у било којој од јединица узорка.

*E. coli*, *Enterobacteriaceae* (за остале категорије хране) и коагулаза позитивне стафилококе, резултати су:

- задовољавајући, ако су све утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
- прихватљиви, ако је у највише *c/n* узорака вриједност између *m* и *M* и ако су остале утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
- незадовољавајући, ако је једна или више утврђених вриједности веће од вриједности *M*, или ако је у више од *c/n* узорака вриједност између *m* и *M*.

*Bacillus cereus* у сушеној храни за дојенчад и сушеној храни за специјалне медицинске потребе за дјецу испод шест мјесеци старости, резултати су:

- задовољавајући, ако су уочене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
- прихватљиви, ако је максимум *c/n* вриједности између *m* и *M*, а остале уочене вриједности су мање или једнаке вриједности *m*,
- незадовољавајући, ако су једна или више уочених вриједности веће од вриједности *M* или су више од *c/n* вриједности између *m* и *M*.

#### 2.3. Производи од јаја

	Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања <sup>(1)</sup>		Граничне вриједности		Референтни метод испитивања <sup>(2)</sup>	Фаза у којој се критеријум примјењује	Мјера у случају незадовољавајућих резултата
			n	c	m	M			
2.3.1.	Производи од јаја	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g или ml	100 cfu/g или ml	BAS ISO 21528-2	Крај производног процеса	Провера ефикасности топлотне обраде и спречавање поновне контаминације

<sup>(1)</sup> Ознака *n* је број јединица које чине узорак, а ознака *c* је број јединица узорка које дају вриједности између *m* и *M*.

<sup>(2)</sup> Примјењује се најновије издање BAS стандарда.

#### ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорка.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиваног процеса.

*Enterobacteriaceae* у производима од јаја, резултати су:

- задовољавајући, ако су све утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
- прихватљиви, ако је у највише *c/n* узорака вриједност између *m* и *M* и ако су остале утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
- незадовољавајући, ако је једна или више утврђених вриједности веће од вриједности *M* или ако је у више *c/n* узорака вриједност између *m* и *M*.

#### 2.4. Производи рибарства (риба, друге водене животиње и њихови производи)

	Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања <sup>(1)</sup>		Граничне вриједности		Референтни метод испитивања <sup>(2)</sup>	Фаза у којој се критеријум примјењује	Мјера у случају незадовољавајућих резултата
			n	c	m	M			
2.4.1.	Производи од топлотно обрађених ракова и мекушаца са или без оклопа или љуске	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	BAS ISO TS 16649-3	Крај производног процеса	Побољшања хигијене производње
		Коагулаза – позитивне стафилококе	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	Крај производног процеса	Побољшање хигијене производње

<sup>(1)</sup> Ознака *n* је број јединица које чине узорак, а ознака *c* је број јединица узорка које дају вриједности између *m* и *M*.

<sup>(2)</sup> Примјењује се најновије издање BAS стандарда.

#### ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорка.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиваног процеса.

- E. coli* у производима од топлотно обрађених ракова и мекушаца са или без оклопа или љуске, резултати су:
- задовољавајући, ако су све утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
  - прихватљиви, ако је у највише *c/n* узорака вриједност између *m* и *M* и ако су остале утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
  - незадовољавајући, ако је једна или више утврђених вриједности већа од вриједности *M* или ако је у више *c/n* вриједности између *m* и *M*.
- Коагулазе – позитивне стафилококе у производима од топлотно обрађених ракова и мекушаца са оклопом или љуском, резултати су:
- задовољавајући, ако су све утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
  - прихватљиви, ако је у највише *c/n* узорака вриједност између *m* и *M* и ако су остале утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
  - незадовољавајући, ако је једна или више утврђених вриједности веће од вриједности *M* или ако је у више *c/n* узорака вриједност између *m* и *M*.

#### 2.5. Поврће, воће и њихови производи

	Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања <sup>(1)</sup>		Граничне вриједности		Референтни метод испитивања <sup>(2)</sup>	Фаза у којој се критеријум примјењује	Мјера у случају незадовољавајућих резултата
			<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>			
2.5.1.	Претходно исјечено воће и поврће (спремно за конзумирање)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS ISO 16649-1 или 2	Производни процес	Побољшање хигијене производње и избора сировина
2.5.2.	Непастеризовани сокови од воћа и поврћа (спремни за конзумирање)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS ISO 16649-1 или 2	Производни процес	Побољшање хигијене производње и избора сировина

<sup>(1)</sup> Ознака *n* је број јединица које чине узорак, а ознака *c* је број јединица узорака које дају вриједности између *m* и *M*.

<sup>(2)</sup> Примјењује се најновије издање стандарда (међународни или одговарајући стандард Републике Српске или БиХ).

#### ИНТЕРПРЕТАЦИЈА РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорака.

Резултати испитивања показују микробиолошку исправност испитиваног процеса.

*E. coli* у претходно исјеченом воћу и поврћу (храна спремна за конзумирање) и у непастеризованим соковима од воћа и поврћа (спремни за конзумирање), резултати су:

- задовољавајући, ако су све утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
- прихватљиви, ако је у највише *c/n* узорака вриједност између *m* и *M* и ако су остале утврђене вриједности мање или једнаке вриједности *m*,
- незадовољавајући, ако је једна или више утврђених вриједности веће од вриједности *M* или ако је у више *c/n* узорака вриједност између *m* и *M*.

#### Поглавље 3. Правила за узимање узорака и припрему узорака за испитивање

##### 3. 1. Општа правила узимања узорака и припреме узорака за испитивање

Приликом узимања узорака и припреме узорака за испитивање примјењују се одговарајући ISO стандарди (Међународна организација за стандардизацију) и смјернице из Codex Alimentarius као референтне методе.

3.2 Узимање узорака за бактериолошко испитивање у објектима за клање, објектима за производњу уситњеног меса и полупроизвода од меса

##### Правила за узимања узорака са трупова говеда, свиња, оваца, коза и коња

Приликом узимања узорака, избора мјеста за узорковање и начина складиштења и транспорта узорака примјењују се деструктивне и недеструктивне методе узимања узорака из стандарда BAS ISO 17604.

Током сваког узорковања узорци се узимају са пет случајно одабраних трупова. Мјеста са којих се узорци узимају одређују се према технологији клања која се користи у објекту за клање.

Када се узорковање врши за испитивање присуства бактерије *Enterobacteriaceae* и броја аеробних колонија, узорци се узимају са четири мјеста са сваког трупа. Деструктивном методом узимају се са сваког трупа четири узорка ткива са укупно 20 cm<sup>2</sup>. Када се за узорковање користи недеструктивна метода, површина на којој се узорковање врши треба да обухвати најмање 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> са трупова малих преживара) по мјесту узимања узорака.

Када се узорковање врши у циљу испитивања присуства бактерије *Salmonella*, користи се метода узимања узорака са абразивним сунђером. Површина узимања узорка обухвата најмање 400 cm<sup>2</sup> по одабраном мјесту узимања узорка.

Када се узорци узимају са различитих мјеста на трупу, потребно је направити збирни узорак прије испитивања.

##### Правила за узимање узорака са трупова и свјежег меса живине

Клаонице морају предати цијеле трупове живине са кожом врата за анализу салмонеле. Остали објекти за прераду свјежег меса перади ће узимати узорке за анализу салмонеле дајући предност цијелим труповима перади са кожом врата, ако постоји, али осигуравајући да су дијелови пилетине с кожом и/или дијелови пилетине без коже или са само малом количином коже укључени у анализу, а тај избор ће се базирати на ризику.

Клаонице морају укључити у своје планове узорковања живину из јата са непознатим статусом салмонеле или статусом у коме је познато да је живина позитивна на *Salmonella enteritidis* или *Salmonella typhimurium*.

Када се узорковање врши у циљу испитивања присуства бактерије *Salmonella* (ред 2.1.5. Поглавља 2), примјеном методе случајног избора треба да се узме, након хлађења, најмање 15 трупова приликом сваког узимања узорака. Са сваког трупа се узима комад коже врата тежине од око 10 g, а прије испитивања потребно је направити збирни узорак од узорака коже врата са три трупа како би се формирали коначни узорци од 5 · 25 g. Ови узорци ће се користити за провјеру усклађености с критеријумом сигурности хране из реда 1.28. Поглавља 1.

За анализу салмонеле из свјежег меса живине, осим трупова живине, биће прикупљено пет узорака од најмање 25 g исте серије. Узорак узет од дијелова пилетине са кожом ће садржавати кожу и танак слој површине парчета мишића у случају да количина коже није довољна да се формира узорак.

Узорак узет од дијелова пилетине без коже или са само малом количином коже ће садржавати танак слој површине парчета мишића или парче додатно било којој кожи у количини потребној да се формира довољан узорак. Парче меса ће се узети на начин који укључује што је више могуће површине меса.

#### Смјернице за узорковање

Детаљна упутства за узимање узорака трупова, а нарочито када је ријеч о мјесту узимања узорка, могу постати саставни дио водича за добру хигијенску праксу.

#### Учесталост узимања узорка трупова, уситњеног меса, полупроизвода од меса и механички сепарисаног меса

У објектима за клање животиња или објектима у којима се производи уситњено месо, полупроизводи од меса или механички сепарисано месо у пословању храном субјекти који послују са храном узимају узорке у циљу вршења микробиолошких испитивања најмање једном недељно. Дан у недељи у којем се узимају узорци мијења се сваке недеље, како би се обезбиједило да сваки дан у недељи буде обухваћен.

Приликом узимања узорака уситњеног меса и полупроизвода од меса за испитивање присуства бактерије *E. coli* и одређивања броја аеробних колонија, као и приликом узимања узорака трупова у циљу испитивања присуства бактерије *Enterobacteriaceae* и одређивања броја аеробних колонија, учесталост се може смањити и узорци узимати једном у двије недеље ако су добијени задовољавајући резултати током шест узастопних недеља.

Приликом узимања узорка уситњеног меса, полупроизвода од меса и трупова у циљу испитивања присуства бактерија *Salmonella*, учесталост се може смањити и узорци узимати једном у двије недеље уколико су добијени задовољавајући резултати током 30 недеља узастопно. Учесталост узимања узорка у циљу испитивања присуства бактерије *Salmonella* може се смањити и ако се спроводи неки национални или регионални програм за контролу присуства бактерија *Salmonella* и ако тај програм укључује испитивање које се врши умјесто описаног узимања узорка. Учесталост узимања узорка може се додатно смањити ако тај национални или регионални програм за контролу присуства бактерије *Salmonella* укаже на ниску преваленцу *Salmonella* код животиња које откупљују објекти за клање.

На основу добрих резултата анализе ризика и по добијању одобрења министарства надлежног за послове пољопривреде, мали објекти за клање и објекти у којима се производи уситњено месо и полупроизводи од меса у малим количинама могу смањити учесталост узорковања.

## САДРЖАЈ

ПРЕДСЈЕДНИК РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ	2368	Закључак број: 01-1665/12	9
2359 Одлука о ванредном унапређењу, број: 01-010-3713/12	2369	Закључак број: 01-1666/12	9
НАРОДНА СКУПШТИНА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ	2370	Закључак број: 01-1667/12	9
2360 Закон о условима и поступку верификације општих обавеза Републике Српске	2371	Закључак број: 01-1668/12	9
2361 Закон о измјенама и допуни Изборног закона Републике Српске	2372	Закључак број: 01-1672/12	10
2362 Закон о измјенама и допунама Закона о заштити назива Републике Српске	2373	Закључак број: 01-1669/12	10
2363 Закон о измјенама и допунама Закона о инспекцијама у Републици Српској	2374	Закључак број: 01-1670/12	10
2364 Закон о измјенама и допунама Закона о управној инспекцији	ВЛАДА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ		
2365 Закон о измјенама и допунама Закона о систему јавних служби	2375	Одлука о спровођењу поступка процјене и категоризације објеката за производњу хране животињског поријекла	10
2366 Одлука број: 01-1664/12	2376	Одлука о поступку комисије послје спроведене категоризације објеката за производњу хране животињског поријекла	11
2367 Одлука о давању сагласности на Одлуку Владе Републике Српске о избору стратешког партнера за реализацију Пројекта хидроенергетски систем Горња Дрина и на Уговор о стратешком партнерству у истраживању, развоју, изградњи и коришћењу хидроенергетског потенцијала горњег слива ријеке Дрине	2377	Одлука о спровођењу поступка унапређења квалитета објеката за производњу хране животињског поријекла послје обављене процјене и категоризације	11
	2378	Одлука о давању сагласности на План уtroшка средстава, број: 04/1-012-2-2650/12	12
	2379	Одлука о усклађивању акта о оснивању Јавне установе Основна школа "Петар Кочић" Шипраге, Котор Варош	12