
На основу чл. 16. и 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 73. сједници, одржаној 15. септембра 2016. године, донио је

ПРАВИЛНИК О ИЗМЈЕНАМА И ДОПУНАМА ПРАВИЛНИКА О МИКРОБИОЛОШКИМ КРИТЕРИЈУМИМА ЗА ХРАНУ

Члан 1.

У Правилнику о микробиолошким критеријима за храну ("Службени гласник БиХ", број 11/13) (у даљем тексту: Правилник) у члану 1. у ставу (1) ријечи: "у складу са чланом 5. Правилника о хигијени хране ("Службени гласник БиХ", број 4/13) замјењују се сљедећим ријечима: "у складу са посебним прописима о хигијени хране".

У члану 1. у ставу (2) ријечи: "у складу са Правилником о службеним контролама које се врше ради верификације поступања у складу с одредбама прописа о храни и храни за животиње те прописа о здрављу и добробити животиња ("Службени гласник БиХ", број 4/13) замјењују се сљедећим ријечима: "у складу са посебним прописима којима се регулишу инспекцијске и службене контроле".

У члану 1. у ставу (3) ријечи: "Правилником о хигијени хране животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", број 103/12) замјењују се сљедећим ријечима: "посебним прописима о хигијени хране животињског поријекла".

Члан 2.

У члану 2. у тачки ф) ријечи: "Правилником о општем декларисању и означавању запаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08)" замјењују се сљедећим ријечима: "посебним прописима о давању информација потрошачима".

У члану 2. у тачки х) ријечи: "Правилником о формулама за дојенчад и формулама након дојења ("Службени гласник БиХ", број 105/12)" замјењују се сљедећим ријечима: "посебним прописима о формулама за дојенчад и формулама након дојења".

У члану 2. у тачки и) ријечи: "Правилником о дијеталној храни за посебне медицинске потребе ("Службени гласник БиХ", број 71/11)" замјењују се сљедећим ријечима: "посебним прописима о дијеталној храни за посебне медицинске потребе".

У члану 2. иза тачке л) додају се тач. м) и н) које гласе:

м) **клице** подразумевају производ добијен клијањем сјеменки и њиховог развоја у води или другом медијуму, убран прије развоја правих листова и предвиђен да се једе цијели, заједно са сјеменком;

н) **серија** подразумева количину клица или сјемена намијењеног производњи клица, истог таксономског назива, која се отпрема из истог објекта на исто одредиште истог дана. Једна или више серија могу чинити пошиљку. Међутим, сјеменке различитих таксономских имена које су помијешане у истом паковању и за које је предвиђено да клијају заједно те њихове клице такође се сматрају једном серијом."

Члан 3.

У члану 7. став (3) мијења се и гласи:

"Субјекти у пословању са храном могу измијенити првобитну намјену производне серије за друге сврхе, под условом да таква употреба не представља ризик по здравље људи или здравље животиња и под условом да је такву употребу одобрио надлежни орган ентитета и Брчко Дистрикта БиХ, на основу процедура заснованих на НАССР принципима и доброј хигијенској пракси."

У члану 7. у ставу (4) ријечи: "у тачки д) Поглавља III Одјељак V Прилог III Правилника о хигијени хране животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", 103/12)" замјењују се сљедећим ријечима: "посебним прописима о хигијени хране животињског поријекла".

Члан 4.

Анекс I мијења се и гласи:

АНЕКС I МИКРОБИОЛОШКИ КРИТЕРИЈУМИ ЗА ХРАНУ

ПОГЛАВЉЕ 1. Критеријуми безбједности хране

ПОГЛАВЉЕ 2. Критеријуми хигијене процеса производње

- 2.1. Месо и месни производи
- 2.2. Млијеко и млијечни производи
- 2.3. Производи од јаја
- 2.4. Производи рибарства
- 2.5. Поврће, воће и производи од поврћа и воћа

ПОГЛАВЉЕ 3. Правила узорковања и припрема испитних узорака

3.1. Општа правила узорковања и припрема испитних узорака

3.2. Бактериолошко узорковање у клаоницама и у објектима за производњу мљевеног меса и месних прерађевина

n - број елементарних јединица које чине узорак,

m - гранична вриједност - резултати се сматрају задовољавајућим ако су све добијене вриједности мање или једнаке вриједности "m",

M - максимална дозвољена вриједност изнад које се резултати сматрају незадовољавајућим. Ако само један резултат прелази ову вриједност, узорак је неприхватљив односно незадовољавајући,

c - број елементарних јединица узорака у којима вриједности могу да буду између "m" и "M". Узорак је прихватљив ако су у одређеном броју елементарних јединица узорака (c) вриједности резултата између "m" и "M" а у осталим елементарним јединицама узорака испод или једнако "m",

n.n. - одсуство микроорганизама у узорку или групном узорку,

cfu - (*colony forming units*), јединица формираних колонија,

a_w - активност воде, количина воде којом микроорганизми располажу у реакцијама метаболизма,

pH - вриједност, мјерни показатељ одрживости производа.

ПОГЛАВЉЕ 1. КРИТЕРИЈУМИ БЕЗБЈЕДНОСТИ ХРАНЕ

Категорија хране	Микроорганизми/ њихови токсини, метаболити	План узорковања ⁽¹⁾		Ограничења ⁽²⁾		Аналитичка референтна метода ⁽³⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује
		n	c	m	M		
1.1. Готова храна намијењена за дојенчад и готова храна за посебне медицинске потребе ⁽⁴⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	n.n. у 25g		BAS EN ISO 11290 - 1	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.2. Готова храна која погодује расту	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g ⁽⁵⁾		BAS EN ISO 11290 - 2 ⁽⁶⁾	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
		5	0	n.n. у 25g ⁽¹⁾		BAS EN ISO	

<i>L. monocytogenes</i> , осим хране намијењене за дојенчад и за посебне медицинске потребе					11290 - 1	директну контролу субјекта у пословању са храном, који ју је произвео
1.3. Готова храна која не погодује расту <i>L. monocytogenes</i> , осим хране намијењене за дојенчад и за посебне медицинске потребе ⁽⁴⁾⁽⁸⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g	BAS EN ISO 11290 - 2 ⁽⁶⁾	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.4. Мљевено месо и месне прерађевине намијењени за јело у сировом стању	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.5. Мљевено месо и месне прерађевине начињене од меса живине намијењени за јело кувани	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.6. Мљевено месо и месне прерађевине других врста осим перади намијењени за јело кувани	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 10g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.7. Механички сепарисано месо (MCM) ⁽⁹⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 10g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.8. Месни производи намијењени за јело сирови, осим производа код којих процес производње или састав производа отклањају ризик од салмонеле	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.9. Месни производи од меса перади намијењени за јело кувани	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.10. Желатин и колаген	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.11. Сиреви, путер и павлака произведени од сировог млијека или млијека које обрађено температуром нижом од температуре пастеризације ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.12. Млијеко у праху и сурутка у праху	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.13. Сладолед ⁽¹¹⁾ , изузев производа код којих процес производње или састав производа отклањају ризик од салмонеле	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.14. Производи од јаја, изузев производа код којих процес производње или састав производа отклањају ризик од салмонеле	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.15. Готова храна која садржи сирова јаја, изузев производа код којих процес производње или састав производа отклањају ризик од салмонеле	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g или ml	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.16. Кувани ракови (тврдокошци) и шкољкаши (мекушци)	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.17. Живи шкољкаши, бодљокошци, плаштаци и пужеви	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.18. Проклијала сјемена / клице (готова храна) ⁽²³⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.19. Резано воће и поврће (готова храна)	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.20. Непастеризовани сокови од воћа и поврћа (готова храна)	<i>Salmonella</i>	5	0	n.n. y 25g	BAS EN ISO 6579	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.21. Сиреви, млијеко у праху и сурутка у праху, како је наведено у критеријумима за коагулаза-позитивне стафилококе у	Стафилококни ентеротоксини	5	0	Не детектују се у 25g	Европска скрининг метода CRL за коагулаза позитивне стафилококе ⁽¹³⁾	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања

поглављу 2.2. овог анекса						
1.22. Дехидриране формуле за дојенчад и дехидрирана дијететска храна за специјалне медицинске намјене која је намијењена за дојенчад испод шест мјесеци старости	<i>Salmonella</i>	30	0	n.n. y 25g		BAS EN ISO 6579 Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.23. Дехидриране формуле након дојења	<i>Salmonella</i>	30	0	n.n. y 25g		BAS EN ISO 6579 Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.24. Дехидриране формуле за дојенчад и дехидрирана дијететска храна за специјалне медицинске намјене која је намијењена за дојенчад млађу од шест мјесеци ⁽¹⁴⁾	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	30	0	n.n. y 10 g		BAS ISO/TS 22964 Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.25. Живи шкољкаши, бодљокошци, плашташи и пужеви	<i>E. coli</i> ⁽¹⁵⁾	1 ⁽¹⁶⁾	0	230 MPN/100g у месо и интравалвуларној течности		BAS ISO/TS 16649-3 Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.26. Производи рибарства који су произведени од риблих врста које се повезују са великом количином хистидина ⁽¹⁷⁾	Хистамин	9 ⁽¹⁸⁾	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾ Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.27. Производи рибарства, осим оних из категорије хране 1.27а, обрађени ензимским дозријевањем у саламури, произведени од риблих врста повезаних с високом количином хистидина ⁽¹⁷⁾	Хистамин	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾ Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.27а. Рибли сос добијен ферментацијом производа рибарства	Хистамин	1		0 400 mg/kg		HPLC ⁽¹⁹⁾ Производи стављени на тржиште током њиховог рока трајања
1.28. Свјеже месо перади ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	n.n. y 25 g		BAS EN ISO 6579 (за детекцију) <i>White-Kaufmann-Le Minor</i> шема (за серотипизацију) Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања
1.29. Клице ⁽²³⁾	<i>E. coli</i> која ствара токсин <i>shiga</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 и O104:H4	5	0	n.n. y 25 g		BAS CEN/ISO TS 13136 ⁽²²⁾ Производи стављени на тржиште за вријеме рока трајања

⁽¹⁾ n = број елементарних јединица које чине узорак; c = број елементарних јединица узорка које дају вриједности између m и M.

⁽²⁾ За тачке 1.1. - 1.25. и 1.27а. и 1.28. m = M.

⁽³⁾ Користе се најновија издања BAS стандарда.

⁽⁴⁾ Редовно испитивање у односу на критеријум није корисно у уобичајеним околностима за следећу готову храну:

- храну која је термички обрађена или другим поступком који је ефикасан за елиминацију *L. monocytogenes*, када након такве обраде није могућа поновна контаминација (нпр. термички обрађени производи у свом коначном паковању),
- свјеже, нерезано и непрерађено поврће и воће, изузев проклијалог сјемена/клица,
- хљеб, кекс и слични производи,
- флаширана или пакована вода, безалкохолна пића, пиво, јабуково вино (ферментисани сок од јабука, цидер), вино, јака алкохолна пића и слични производи,
- шећер, мед и кондиторски производи, укључујући производе од какаа и чоколаде,
- живи шкољкаши
- со намијењена за људску исхрану.

⁽⁵⁾ Овај критеријум се примјењује ако је произвођач у могућности да докаже, на захтјев надлежног органа, да производ неће прелазити ограничење од 100 cfu/g за вријеме рока трајања. Субјекат у пословању са храном може

поставити прелазна ограничења током процеса која морају бити довољно ниска да гарантују да ограничење од 100 cfu/g неће бити прекорачено на истеку рока трајања.

⁽⁶⁾ 1 ml инокулама ставља се на Петријеву посуду пречника 140 mm или на три Петријеве посуде пречника 90 mm.

⁽⁷⁾ Овај критеријум се примјењује на контролу производа прије стављања на тржиште, када субјект у пословању са храном на задовољавајући начин не може доказати, на захтјев надлежног органа, да производ неће прелазити ограничење од 100 cfu/g за вријеме рока трајања.

⁽⁸⁾ Производи са вриједности pH ≤ 4.4 или a_w ≤ 0.92, производи са вриједности pH ≤ 5.0 и a_w ≤ 0.94, производи са роком трајања краћим од пет дана аутоматски се сврставају у ову категорију. Остале категорије производа такође могу припадати овој категорији, уз услов научне оправданости.

⁽⁹⁾ Овај критеријум се примјењује на механички сепарисано месо (МСМ) произведено техникама наведеним у тачки д) Поглавља III Одјељак V Прилог III Правилника о хигијени хране животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", број 103/12).

⁽¹⁰⁾ Изузев производа за које је субјект у пословању са храном - произвођач - у могућности да докаже, на захтјев надлежног органа, да због времена сазријевања и a_w производа, гдје је то одговарајуће, нема ризика од салмонеле.

⁽¹¹⁾ Само сладоледи који садрже млијечне састојке.

⁽¹²⁾ Избрисана напомена

⁽¹³⁾ Референца: Заједничка референтна лабораторија за коагулаза позитивне стафилококе. Европска скрининг метода за откривање стафилококних ентеротоксина у млијеку и млијечним производима.

⁽¹⁴⁾ Упоредно тестирање ентеробактерија и *E. sakazakii* вршиће се ако није успостављена корелација између ових микроорганизама на нивоу појединачног плана објекта. За сваки производ у којем су изоловане ентеробактерије, цијела серија мора да буде испитана на присуство *E. sakazakii*. Одговорност је на произвођачу да на одговарајући начин покаже надлежном органу корелацију између ентеробактерија и *E. sakazakii*.

⁽¹⁵⁾ *E. coli* се овдје користи као индикатор фекалне контаминације.

⁽¹⁶⁾ Обједињени узорак који се састоји од минимално 10 појединачних животиња.

⁽¹⁷⁾ Посебно врсте риба сљедећих родова: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*.

⁽¹⁸⁾ Појединачни узорци могу се узети у фази малопродаје. У том случају не примјењује се претпоставка утврђена чланом 13. став (4) Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04), према којем цијелу серију треба сматрати неприкладном за употребу, осим ако резултат премашује М.

⁽¹⁹⁾ Референце: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Анализа биогених амина укључених у распадање риба. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Derwin C., Malle P., Bouquelet S. Релевантност утицаја матрице у одређивању биогених амина у листу (*Pleuronectes platessa*) и пошмољу (*Merlangius merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

⁽²⁰⁾ Овај критеријум се примјењује на свјеже месо из расплодног јата врсте *Gallus gallus*, носиља, товних пилића/бројлера и расплодних и товних јата ћурки.

⁽²¹⁾ Што се тиче монофазних *Salmonella typhimurium* само 1,4,5(, 12:и-је укључено

⁽²²⁾ Узимајући у обзир најновије прилагођавање референтне лабораторије Европске уније за *Escherichia coli*, укључујући веротоксичну *E. coli* (VTEC), за откривање STEC O104:H4.

⁽²³⁾ Искључујући клице које су биле подвргнуте поступку којим се адекватно уклањају *Salmonella* spp. и STEC.

Интерпретација резултата испитивања

Наведене граничне вриједности односе се на сваку елементарну јединицу узорка која је испитана, осим живих шкољкаша, живих бодљокожаца, плашташа и пужева у односу на испитивање на *E. coli*, гдје се ограничење односи на обједињени узорак. Резултати испитивања показују микробиолошки квалитет испитане серије ¹.

L. monocytogenes у готовој храни намијењеној за дојенчад и за специјалне медицинске намјене:

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

L. monocytogenes у готовој храни која може да подржава раст *L. monocytogenes* прије него што је та храна престала да буде под директном контролом субјекта у пословању са храном који ју је произвео и када субјекат није

у могућности да докаже да производ неће прекорачити ограничење од 100 cfu/g за вријеме рока трајања:

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

L. monocytogenes у осталој готовој храни и *E. coli* у живим шкољкашима:

- задовољавајући, ако су све уочене вриједности ≤ ограничењу,
- незадовољавајући, ако је било која од вриједности > од ограничења.

Salmonella у различитим категоријама хране:

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

Стафилококни ентеротоксини у млијечним производима:

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

Enterobacter sakazakii у дехидрираној формули за дојенчад и дехидрираној дијететској храни за специјалне медицинске намјене, намијењеној за дојенчад млађу од шест мјесеци:

- задовољавајући, ако све уочене вриједности показују одсуство бактерије,
- незадовољавајући, ако се открије присуство бактерије у било којој елементарној јединици узорка.

Хистамин у производима рибарства:

Хистамин у производима рибарства од риблих врста које се повезују са високим садржајем хистидина, осим риблигг соса добијеног ферментацијом производа рибарства:

- задовољавајуће, ако су испуњени сљедећи захтјеви:

- 1) установљена средња вриједност је ≤ m;
- 2) максимум с од n испитиваних узорака има вриједности између m и M;
- 3) нема установљених вриједности које прелазе границу M,

- незадовољавајуће, ако је установљена средња вриједност већа од m или ако је више од с од испитиваних n узорака између m и M или ако је једна или више установљених вриједности већа од M.

Хистамин у риблигг сосу добијен ферментацијом производа рибарства:

- задовољавајуће, ако је установљена вриједност ≤ граничној вриједности,
- незадовољавајуће, ако је установљена вриједност > од граничне вриједности.

¹ Резултати испитивања се такође могу употријебити за оцјену дјелотворности НАССР-а или добре хигијенске праксе процеса

ПОГЛАВЉЕ 2. КРИТЕРИЈУМИ ХИГИЈЕНЕ ПРОЦЕСА

2.1. Месо и месни производи

Категорија хране	Микро-организми	План узорковања ⁽¹⁾		Ограничења ⁽²⁾		Аналитичка референтна метода ⁽³⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује	Поступци у случају незадовољавајућих резултата
		n	c	m	M			
2.1.1. Трупови говеда, оваца, коза и коња ⁽⁴⁾	Аеробне мезофилне бактерије			3.5 log cfu/cm ² log дневног просјека	5.0 log cfu/cm ² log дневног просјека	BAS ISO 4833	Трупови након расијецања или прије хлађења	Унапређење хигијене клања и ревидирање контрола процеса
	Ентеробактерије			1.5 log cfu/cm ² log дневног просјека	2.5 log cfu/cm ² log дневног просјека	BAS ISO 21528-2	Трупови након расијецања или прије хлађења	Унапређење хигијене клања и ревидирање контрола процеса
2.1.2. Трупови свиња ⁽⁴⁾	Аеробне мезофилне бактерије			4.0 log cfu/cm ² log дневног просјека	5.0 log cfu/cm ² log дневног просјека	BAS ISO 4833	Трупови након расијецања или прије хлађења	Унапређење хигијене клања и ревидирање контрола процеса
	Ентеробактерије			2.0 log cfu/cm ² log дневног просјека	3.0 log cfu/cm ² log дневног просјека	BAS ISO 21528-2	Трупови након расијецања или прије хлађења	Унапређење хигијене клања и ревидирање контрола процеса
2.1.3. Трупови говеда, оваца, коза и коња	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	n.p. на тестираном подручју по трупу		BAS EN ISO 6579	Трупови након расијецања или прије хлађења	Унапређење хигијене клања и ревидирање контрола процеса и поријекла животиња
2.1.4. Трупови свиња	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	3 ⁽⁶⁾	n.p. на тестираном подручју по трупу		BAS EN ISO 6579	Трупови након расијецања или прије хлађења	Унапређење хигијене клања и ревидирање контрола процеса, поријекла животиња и мјера биосигурности на фармама поријекла
2.1.5. Трупови перади пилића / бројлера и ћурки	<i>Salmonella spp.</i> ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	n.p. у 25 g обједињеног узорка коже врата		BAS EN ISO 6579	Трупови након хлађења	Унапређење хигијене клања и ревидирање контрола процеса, поријекла животиња и мјера биосигурности на фармама поријекла
2.1.6. Мљевено месо	Аеробне мезофилне бактерије ⁽⁷⁾	5	2	5x10 ⁵ cfu/g	5x10 ⁶ cfu/g	BAS ISO 4833	Завршетак производног процеса	Унапређење хигијене производње и унапређења селекције и/или поријекла сировина
	<i>E.coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	BAS ISO 16649-1 или 2	Завршетак производног процеса	Унапређење хигијене производње и унапређења селекције и/или поријекла сировина
2.1.7. Механички сепарисано месо (МСМ) ⁽⁹⁾	Аеробне мезофилне бактерије	5	2	5x10 ⁵ cfu/g	5x10 ⁶ cfu/g	BAS ISO 4833	Завршетак производног процеса	Унапређење хигијене производње и унапређења селекције и/или поријекла сировина
	<i>E.coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	BAS ISO 16649-1 или 2	Завршетак производног процеса	Унапређење хигијене производње и унапређења селекције и/или поријекла сировина
2.1.8. Месне прерађевине	<i>E.coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	500 cfu/g или cm ²	5 000 cfu/g или cm ²	BAS ISO 16649-1 или 2	Завршетак производног процеса	Унапређење хигијене производње и унапређења селекције и/или поријекла сировина

⁽¹⁾ n = број елементарних јединица које чине узорак; c = број елементарних јединица узорка које имају вриједности између m и M.

⁽²⁾ За тачке 2.1.3 - 2.1.5 m = M.

⁽³⁾ Користе се најновија издања BAS стандарда.

⁽⁴⁾ Ограничења (m и M) примјењују се само на узорке узете путем деструктивне методе. Логаритам дневног просјека рачуна се тако што се прво узима логаритамска вриједност сваког појединачног резултата теста, а потом се израчунава средња вриједност тих логаритамских вриједности.

⁽⁵⁾ 50 узорака се добије из 10 узастопних поступака узорковања у складу са правилима узорковања и учесталости како је то прописано у овом правилнику.

⁽⁶⁾ Број узорака у којима је откривено присуство салмонеле. Вриједност (c) подлијеже ревидирању како би се узео у обзир постигнути напредак у вези са смањењем њене учесталости. Регије са ниском учесталости салмонеле могу користити ниже (c) вриједности чак и прије ревидирања.

⁽⁷⁾ Овај критеријум се не примјењује на мљевено месо које се производи у малопродаји с роком трајања производа краћим од 24 сата.

⁽⁸⁾ *E. coli* се овдје користи као индикатор фекалне контаминације.

⁽⁹⁾ Ови критеријуми се примјењују на механички сепарисано месо (МСМ) произведено помоћу техника које се помињу у тачки д) Поглавља III Одјељак V Прилог III Правилника о хигијени хране животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", број 103/12).

⁽¹⁰⁾ У случајевима гдје је пронађена *Salmonella spp.*, изолати ће бити даље серотипизовани за *Salmonella typhimurium* и *Salmonella enteritidis* с циљем провере усклађености са микробиолошким критеријумом из реда 1.28, Поглавља 1.

Интерпретација резултата испитивања

Наведена ограничења односе се на сваку елементарну јединицу узорка која је испитана, изузев испитивања трупова, када се ограничења односе на обједињени узорак.

Резултати испитивања показују микробиолошки квалитет испитаног процеса.

Ентеробактерије и укупан број аеробних мезофилних бактерија у труповима говеда, оваца, коза, коња и свиња:

- задовољавајући, ако је логаритам дневног просјека $\leq m$,
- прихватљив, ако је логаритам дневног просјека између m и M ,
- незадовољавајући, ако је логаритам дневног просјека $> M$.

Salmonella у труповима:

- задовољавајући, ако је присуство *Salmonella* откривено у максимално c/n узорака,
- незадовољавајући, ако је присуство *Salmonella* откривено у више од c/n узорака.

Након сваког поступка узорковања проијенјују се резултати посљедњих десет узорковања како би се добио n број узорака.

E. coli и укупан број аеробних мезофилних бактерија у мљевеном месу, месним прерађевинама и механички сепарисаном месу (MCM):

- задовољавајући, ако су уочене вриједности $\leq m$,
- прихватљив, ако ја највише c/n вриједности између m и M , а остале уочене вриједности су $\leq m$,
- незадовољавајући, ако је једна или више уочених вриједности $> M$ или су више од c/n вриједности између m и M .

2.2. Млијеко и млијечни производи

Категорија хране	Микро-организи	План узорковања ⁽¹⁾		Ограничења ⁽²⁾		Аналитичка референтна метода ⁽⁵⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује	Радња у случају незадовољавајућих резултата
		n	c	m	M			
2.2.1. Пастеризовано млијеко и други пастеризовани течни млијечни производи ⁽⁴⁾	Ентеробактерије	5	0	10 cfu/ml		BAS ISO 21528-2	Завршетак производног процеса	Проверити дјелотворност термичке обраде и спречавање поновне контаминације као и квалитет сировина
2.2.2. Сиреви прављени од млијека или сурутке који су подвргнути термичкој обради	<i>E.coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	BAS ISO 16649-1 или 2	У оном моменту током процеса производње када се очекује највећи збир <i>E. coli</i> ⁽⁶⁾	Унапређење хигијене производње и селекције сировина
2.2.3. Сиреви прављени од сировог млијека	Коагулаза-позитивне стафилококе	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	BAS EN ISO 6888- 2	У оном моменту током процеса производње када се очекује највећи број стафилокока	Унапређење хигијене производње и селекције сировина. Ако се детектују вриједности $>10^5$ cfu/g, серија сира мора се испитати на присуство стафилококних ентеротоксина.
2.2.4. Сиреви прављени од млијека које је подвргнуто термичкој обради на температури нижој од оне при пастеризацији ⁽⁷⁾ и сазрели сиреви прављени од млијека или сурутке које је подвргнуто пастеризацији или јачој термичкој обради ⁽⁷⁾	Коагулаза-позитивне стафилококе	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2		
2.2.5. Незазрели мекани сиреви (свјежи сиреви) прављени од млијека или сурутке које је подвргнуто пастеризацији или јачој термичкој обради ⁽⁷⁾	Коагулаза-позитивне стафилококе	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	Завршетак процеса производње	Унапређење хигијене производње и селекције сировина. Ако се детектују вриједности $>10^5$ cfu/g, серија сира мора се испитати на присуство стафилококних ентеротоксина.
2.2.6. Путер и павлака прављени од сировог млијека или млијечка термички обрађеног на температури нижој од оне при пастеризацији	<i>E.coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS ISO 16649-1 или 2	Завршетак процеса производње	Унапређење хигијене производње и селекције сировина
2.2.7. Млијек у праху и сурутка у праху ⁽⁴⁾	Ентеробактерије	5	0	10 cfu/g		BAS ISO 21528-2	Завршетак процеса производње	Проверити дјелотворност термичке обраде и спречавања поновне контаминације
	Коагулаза-позитивне стафилококе	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	Завршетак процеса производње	Унапређење хигијене производње. Ако се детектују вриједности $>10^5$ cfu/g, серија сира мора се испитати на присуство стафилококних ентеротоксина.
2.2.8. Сладолед ⁽⁸⁾ и смрзнута млијечни десерти	Ентеробактерије	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS ISO 21528-2	Завршетак процеса производње	Унапређење хигијене производње
2.2.9. Дехидриране формуле за дојенчад и дехидрирана дијететска храна за специјалне медицинске намјене, намијењена за дојенчад млађу од шест мјесеци	Ентеробактерије	10	0	n.n. у 10 g		BAS ISO 21528-1	Завршетак процеса производње	Унапређење хигијене производње како би се минимизирала контаминација ⁽⁹⁾
2.2.10. Дехидриране формуле након	Ентеробактерије	5	0	n.n. у 10 g		BAS ISO 21528-1	Завршетак процеса производње	Унапређење хигијене производње како би се

дојења							минимизирала контаминација
2.2.11. Дехидриране формуле за дојенчад и дехидрирана дијететска храна за специјалне медицинске намјене, намијењена за дојенчад млађу од шест мјесеци	Присуство <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	BAS EN ISO 7932 ⁽¹⁰⁾	Завршетак процеса производње Унапређење хигијене производње. Превенција реконтаминације и избор сировина

⁽¹⁾ n = број елементарних јединица које чине узорак; c = број елементарних јединица узорка које имају вриједности између m и M.

⁽²⁾ За тачку 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9. и 2.2.10. m = M.

⁽³⁾ Користе се најновија издања BAS стандарда.

⁽⁴⁾ Критеријум се не примјењује на производе намијењене за даљу прераду у прехранбеној индустрији.

⁽⁵⁾ *E. coli* се овдје користи као индикатор нивоа хигијене.

⁽⁶⁾ За сиреве који нису у могућности да подржавају раст *E. coli*, збир *E. coli* је обично највећи на почетку периода сазријевања, а за сиреве који су у могућности да подрже раст *E. coli*, он је обично највећи на завршетку периода сазријевања.

⁽⁷⁾ Изузев сирева за које произвођач може доказати надлежним органима да дати производ не представља ризик од стафилококних ентеротоксина.

⁽⁸⁾ Само онај сладолед који садржи састојке од млијека.

⁽⁹⁾ Упоредно тестирање ентеробактерија и *E. sakazakii* вршиће се ако није успостављена корелација између ових микроорганизама на нивоу појединачног плана објекта. За сваки производ у којем су изоловане ентеробактерије, цијела серија мора бити испитана на присуство *E. sakazakii*. Одговорност је на произвођачу да на одговарајући начин покаже надлежном органу корелацију између ентеробактерија и *E. sakazakii*.

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

Интерпретација резултата испитивања

Наведена ограничења се односе на сваку елементарну јединицу узорка која је испитана.

Резултати испитивања показују микробиолошки квалитет испитаног процеса.

Ентеробактерије у дехидрираној формули за дојенчад и дехидрираној дијететској храни за специјалне медицинске намјене, намијењеној за дојенчад млађу од шест мјесеци:

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

E. coli, ентеробактерије (остале категорије хране) и коагулаза позитивне стафилококе:

- задовољавајући, ако су све уочене вриједности $\leq m$,
- прихватљиви, ако максимум c/n вриједности између m и M, а остале уочене вриједности су $\leq m$,
- незадовољавајући, ако су једна или више уочених вриједности $> M$ или су више од c/n вриједности између m и M.

Присуство *Bacillus cereus* у дехидрираној формули за дојенчад и дехидрираној храни за специјалне медицинске потребе за дјецу млађу од шест мјесеци:

- задовољавајући ако су уочене вриједности $\leq m$,
- прихватљиви, ако је максимум c/n вриједности између m и M, а остале уочене вриједности су $\leq m$,
- незадовољавајући, ако су једна или више уочених вриједности $> M$ или су више од c/n вриједности између m и M.

2.3. Производи од јаја

Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања ⁽¹⁾		Ограничења		Аналитичка референтна метода ⁽²⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује	Радње у случају незадовољавајућих резултата
		n	c	m	M			
2.3.1. Производи од јаја	Ентеробактерије	5	2	10 cfu/g или ml	100 cfu/g или ml	BAS ISO 21528-2	Завршетак процеса производње	Провере дјелотворности термичке обrade и спречавање поновне контаминације

⁽¹⁾ n = број елементарних јединица које чине узорак; c = број елементарних јединица узорка које имају вриједности између m и M.

⁽²⁾ Користе се најновија издања BAS стандарда.

Интерпретација резултата испитивања

Наведена ограничења се односе на сваку елементарну јединицу узорка која је испитана.

Резултати испитивања показују микробиолошки квалитет испитаног процеса.

Ентеробактерије у производима од јаја:

- задовољавајући, ако су све уочене вриједности $\leq m$,
- прихватљиви, ако максимум c/n вриједности између m и M, а остале уочене вриједности су $\leq m$,
- незадовољавајући, ако су једна или више уочених вриједности $> M$ или су више од c/n вриједности између m и M.

2.4. Производи рибарства

Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања ⁽¹⁾		Ограничења		Аналитичка референтна метода ⁽²⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује	Радња у случају незадовољавајућих резултата
		n	c	m	M			
2.4.1. Извађени и ољуштени производи куваних тврдокожаца и мекушаца	<i>E.coli</i>	5	2	1/g	10/g	BAS ISO TS 16649-3	Завршетак процеса производње	Унапређење хигијене производње
	Коагулаза позитивне стафилококе	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	Завршетак процеса производње	Унапређење хигијене производње

⁽¹⁾ n = број елементарних јединица које чине узорак; c = број елементарних јединица узорка које имају вриједности између m и M.

⁽²⁾ Користе се најновија издања BAS стандарда.

Интерпретација резултата испитивања

Наведена ограничења се односе на сваку елементарну јединицу узорка која је испитана.

Резултати испитивања показују микробиолошки квалитет испитаног процеса.

E. coli у извађеним и ољуштеним производима куваних тврдокожаца и мекушаца:

- задовољавајући, ако су све уочене вриједности $\leq m$,

- прихватљиви, ако максимум ц/н вриједности између m и M, а остале уочене вриједности су $\leq m$,
- незадовољавајући, ако су једна или више уочених вриједности $> M$ или су више од ц/н вриједности између m и M.

Коагулаза-позитивни стафилококи у извађеним и ољуштеним производима куваних тврдокожаца и мекушаца:

- задовољавајући, ако су све уочене вриједности $\leq m$,
- прихватљиви, ако максимум ц/н вриједности између m и M, а остале уочене вриједности су $\leq m$,
- незадовољавајући, ако су једна или више уочених вриједности $> M$ или су више од с/п вриједности између m и M.

2.5. Поврће, воће и производи од поврћа и воћа

Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања ⁽¹⁾		Ограничења		Аналитичка референтна метода ⁽²⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује	Радња у случају незадовољавајућих резултата
		n	c	m	M			
2.5.1. Резано воће и поврће (готова храна)	<i>E.coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS ISO 16649-1 или 2	Процес производње	Унапређење хигијене производње и селекције сировина
2.5.2. Непастеризовани сокови од воћа и поврћа (готова храна)	<i>E.coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS ISO 16649-1 или 2	Процес производње	Унапређење хигијене производње и селекције сировина

⁽¹⁾ n = број елементарних јединица које чине узорак; c = број елементарних јединица узорка које имају вриједности између m и M.

⁽²⁾ Користе се најновија издања BAS стандарда.

Интерпретација резултата испитивања

Наведена ограничења се односе на сваку елементарну јединицу узорка која је испитана.

Резултати испитивања показују микробиолошки квалитет испитаног процеса.

E. coli у резаном воћу и поврћу (готова храна) и у непастеризованим соковима од воћа и поврћа (готова храна):

- задовољавајући, ако су све уочене вриједности $\leq m$,
- прихватљиви, ако максимум с/п вриједности између m и M, а остале уочене вриједности су $\leq m$,
- незадовољавајући, ако су једна или више уочених вриједности $> M$ или су више од с/п вриједности између m и M.

ПОГЛАВЉЕ 3. ПРАВИЛА УЗОРКОВАЊА И ПРИПРЕМЕ ИСПИТНИХ УЗОРАКА

3.1. Општа правила за узорковање и припрему испитних узорака

У недостатку специфичнијих правила за узорковање и припрему испитних узорака, као референтне методе примјењују се релевантни ISO стандарди (Међународна организација за стандардизацију) и смјернице *Codex Alimentarius*.

3.2. Узорковање за бактериолошко испитивање у клаоницама и у просторијама гдје се производи мљевено месо, производи од меса, механички сепарисано месо и свјеже месо

3.2.1. Правила узорковања за трупове говеда, свиња, оваца, коза и коња

Деструктивне и недеструктивне методе узорковања, селекција мјеста узорковања и правила складиштења и транспорта узорака описани су у стандарду BAS ISO 17604.

Током сваког поступка узорковања произвољно се узимају узорци са пет трупова. При селекцији мјеста узорковања потребно је узети у обзир технологију клања која се користи у сваком појединачном постројењу.

При узорковању за анализе на ентеробактерије и укупан број аеробних мезофилних бактерија, узорак се узима са четири мјеста на сваком трупу. Четири узорка ткива који дају укупно 20 cm² узимају се деструктивном методом. Када се у ову сврху користи недеструктивна метода, површина за узимање узорка мора обухватити минимално 100 cm² (50 cm² за трупове малих преживара) по мјесту узорковања.

При узимању узорка за анализе на салмонелу потребно је користити методу узорковања абразивним сунђетом. Изаберу се дијелови трупа за које постоји највећа вјероватноћа да би могли бити контаминирани. Укупна површина узорковања обухвата минимално 400 cm².

Када се узорци узимају са различитих мјеста узорковања на труповима, такви узорци се обједињују прије испитивања.

3.2.2. Правила за uzorkovanje grupa peradi i svježeg mesa peradi

За анализе салмонеле субјекти у пословању са храном у клаоницама су обавезни узорковати цијели труп перади са кожом врата. Расјекаонице и објекти за прераду, осим оних који се налазе уз клаоницу и расијецају и прерађују једино месо које су примили из те клаонице, такође узимају узорке за анализу салмонеле. При узorkовању предност дају цијелим труповима перади са кожом врата, ако су доступни, обезбјеђујући 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 заснивати на процјени ризика.

Субјекти у пословању са храном у клаоницама морају укључити у своје планове узorkовања трупове перади из јата са непознатим статусом салмонеле или статусом у ком је познато да је перад позитивна на *Salmonella enteritidis* или *Salmonella typhimurium*.

Приликом провјеравања у односу на критеријум хигијене процеса у тачки 2.1.5. Поглавља 2. овог анекса, за утврђивање салмонеле у труповима перади у клаоницама насумице ће се прикупити кожа врата од најмање 15 трупова перади, након хлађења током сваког узorkовања.

Са сваког трупа перади узима се комадић коже врата, приближно 10 g. Прије испитивања узорци са три трупа перади из истог јата обједињују се у један, како би се на крају добило пет узорака по 25 g. Ови узорци ће се користити за провјеру усклађености с критеријумом безбједности хране из тачке 1.28, Поглавља 1. овог анекса.

За анализу салмонеле у свјежем месу перади које није у труповима потребно је из исте серије прикупити пет узорака у укупној количини од најмање 25 g. Када удио коже није довољан да би чинио елементарну јединицу узorkа, узork узет од дијелова перади са кожом треба да садржава кожу и комадић танке мишићне површине.

Узорак узет од дијелова перади без коже или са само малом количином коже мора садржавати комадић танке мишићне површине придружен узетој кожи у количини потребној да се формира довољан узорак. Комади меса морају се узети на начин који укључује узимање што више површинског слоја меса.

3.2.3. Смјернице за узorkовање

Детаљније смјернице о узorkовању са трупова, а посебно у вези са мјестом узимања узorkа, могу бити саставни дио смјерница за добру праксу о којима се говори у члану 8. и 9. Правилника о хигијени хране.

3.2.4. Учесталост узorkовања за трупове, мљевено месо, производе од меса, механички сепарисано месо и свјеже месо перади

Субјекти у пословању са храном у клаоницама или објектима за производњу мљевеног меса, месних производа, механички сепарисаног меса или свјежег меса перади узимају узорке за микробиолошке анализе најмање једном седмично. Дан узorkовања мијења се сваке седмице како би се обезбједило узorkовање сваког од седам дана у седмици.

Учесталост узorkовања мљевеног меса и месних производа за анализе на *E. coli* и анализа укупног броја аеробних мезофилних бактерија и узorkовања са трупова за анализе на ентеробактерије и анализа укупног броја аеробних мезофилних бактерија, може се смањити на испитивање сваке двије седмице ако су добијени задовољавајући резултати у шест узастопних седмица.

У случају узorkовања за анализе на салмонелу у мљевеном месу, месним прерађевинама, труповима и

свјежем месу перади, учесталост се може смањити на сваке двије седмице ако су добијени задовољавајући резултати у задњих 30 узастопних седмица. Учесталост узorkовања за салмонелу такође се може смањити ако се проводи национални или регионални контролни програм за салмонелу и ако тај програм садржи тестирање које замјењује описано узorkовање. Учесталост узorkовања може се додатно смањити ако национални или регионални контролни програм за салмонелу покаже да је појављивање/учесталост салмонеле ниска код животиња које субјект у пословању са храном у клаоницама купује односно набавља.

Међутим, када је то оправдано на основу анализе ризика и накнадно одобрено од надлежног органа, мале клаонице и постројења која производе мљевено месо, производе од меса и свјеже месо перади у малим количинама могу бити изузети од ових правила о учесталости узorkовања.

3.3. Правила узorkовања за клице

За потребе овог одјељка, примјењују се дефиниције из члана 2, тач. л) и м) Правилника.

3.3.1. Општа правила за узorkовање и испитивање

а) Претходно испитивање серије сјемена

Субјекти у пословању са храном који производе клице обављају претходно испитивање репрезентативног узorkа свих серија сјемена. Репрезентативни узork садржи најмање 0,5% масе серије сјемена у подузorkима од 50 g или се одабере на основу структуриране, статистички истовриједне стратегије узorkовања коју је потврдило надлежно тијело.

За потребе претходног испитивања субјект у пословању са храном мора узгојити клице из сјемена у репрезентативном узorkу у истим условима у којима ће се узгајати клице из преосталог сјемена из серије.

б) Узorkовање и испитивање клица и воде коришћене за намагање

Субјекти у пословању с храном који производе клице узимају узорке за микробиолошко испитивање у фази у којој је највећа вјероватноћа да ће се открити *E. coli* која ствара токсин *shiga* (STEC) и *Salmonella* spp., а у сваком случају не прије 48 сати након почетка процеса клијања.

Узорци клица анализирају се у складу са захтјевима наведеним у редовима 1.18. и 1.29. Поглавља 1.

Међутим, ако субјект у пословању са храном који производи клице има план узorkовања, укључујући и поступке узorkовања и тачке узorkовања воде коришћене за намагање, може захтјеви у погледу узorkовања предвиђене плановима узorkовања из реда 1.18. и 1.29. Поглавља 1. замијенити анализом пет узорака од 200 ml воде коришћене за намагање клица.

У том случају захтјеви наведени у редовима 1.18. и 1.29. Поглавља 1. примјењују се на анализу воде коришћене за намагање клица, уз граничну вриједност одсуства у 200 ml.

Кад се серија сјемена испитује први пут, субјекти у пословању с храном могу ставити клице на тржиште само ако су резултати микробиолошке анализе у складу с редовима 1.18. и 1.29. Поглавља 1. или са граничном вриједности одсуства у 200 ml ако анализирају воду коришћену за намагање.

б) Учесталост узorkовања

Субјекти у пословању с храном који производе клице узимају узорке за микробиолошку анализу најмање једном мјесечно у фази у којој је највећа вјероватноћа да ће се открити *E. coli* која ствара токсин *shiga* (STEC) и *Salmonella*

spp., а у сваком случају не прије 48 сати након почетка процеса клијања.

3.3.2. Одступање од претходног испитивања свих серија сјемена предвиђеног у тачки 3.3.1. став а) овог одјелка

Ако је то оправдано на основу доље наведених услова и ако то одобри надлежно тијело, субјекти у пословању са храном који производе клице могу бити изузети од узорковања наведеног у тачки 3.3.1. став а) овог одјелка:

- а) надлежно тијело је утврдило да субјект у пословању са храном примјењује систем управљања безбједношћу хране у том објекту, који може укључивати поступке у производном процесу којима се смањује микробиолошка опасност; и
- б) претходни подаци потврђују да су током најмање шет узастопних мјесеци прије додјеле одобрења свих серија различитих врста клица произведених у објекту биле у складу са критеријумима безбједности хране наведеним у редовима 1.18. и 1.29. Поглавља 1.

Члан 5.

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

СМ број 217/16
15. септембра 2016. године
Сарајево

Предсједавајући
Савјета министара БиХ
Др **Денис Звиздић**, с. р.