

OSNOVNI TEKST

Na osnovu člana 37 stav 2 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 59/26), Vlada Crne Gore, 1. juna 2026. godine, bez održavanja sjednice, na osnovu pribavljenih saglasnosti većine članova Vlade, donijela je

Uredbu o mikrobiološkim kriterijumima za hranu*

Uredba je objavljena u "Službenom listu CG", br. 84/2026 od 16.6.2026. godine, a stupila je na snagu 24.6.2026.

* U ovu Uredbu prenijeta je bazična Regulatorika (EU) br. 2073/2005 od 15. novembra 2005. o mikrobiološkim kriterijumima za hranu sa izmjenama i dopunama: 32007R1441; 32010R0365; 32011R1086; 32013R0209; 32013R1019; 32014R0217; 32015R2285; 32017R1495; 32019R0229; 32020R0205.

Član 1

Ovom uredbom utvrđuju se mikrobiološki kriterijumi za hranu, higijenu procesa bezbjednosti hrane, studijska ispitivanja hrane i način uzimanja uzoraka i ispitivanja hrane.

Član 2

Mikrobiološki kriterijumi su kriterijumi na osnovu kojih se utvrđuje prihvatljivost proizvoda, serije hrane ili procesa, na osnovu odsustva, prisustva ili broja mikroorganizama i/ili količine njihovih toksina odnosno metabolita, po jedinici mase, zapremine, površine ili serije.

Član 3

Ova uredba primjenjuje se na provjeru usaglašenosti hrane sa mikrobiološkim zahtjevima i kriterijumima, utvrđivanje prisustva i broja mikroorganizama, njihovih toksina ili metabolita, u cilju provjere procesa, za hranu za koju postoji sumnja da nije bezbjedna za ljudsku upotrebu, ili u okviru analize rizika u skladu sa Prilogom 1 koji čini sastavni dio ove uredbe.

Član 4

Izrazi upotrijebljeni u ovoj uredbi imaju sljedeća značenja:

1) **mikroorganizmi** su bakterije, virusi, kvasci, plijesni, alge, parazitske protozoe, mikroskopski parazitski helminti, kao i njihovi toksini i metaboliti;

2) **kriterijum bezbjednosti hrane** je kriterijum kojim se utvrđuje prihvatljivost proizvoda ili serije hrane koji se primjenjuje na proizvode stavljene na tržište;

3) **kriterijum higijene procesa** je kriterijum koji ukazuje na prihvatljivo funkcionisanje proizvodnog procesa, a primjenjuje se na proizvode stavljene na tržište i njima se utvrđuje indikativna vrijednost kontaminacije iznad koje su potrebne korektivne mjere kako bi se održala higijena procesa u skladu sa propisima o hrani;

4) **serija** je grupa ili niz prepoznatljivih proizvoda dobijenih određenim procesom, pod identičnim uslovima i proizvedenih na određenom mjestu u okviru jednog proizvodnog perioda;

5) **rok upotrebe** je period koji odgovara periodu iz navoda „najbolje upotrijebiti do“ ili minimalnom roku trajanja, u skladu sa propisom kojim se uređuje informisanje potrošača o hrani;

6) **gotova hrana** je hrana koju je proizvođač namijenio za direktnu ishranu ljudi bez potrebe za kuvanjem ili nekom drugom efikasnom obradom kojom bi se mikroorganizmi od značaja eliminisali ili smanjili na prihvatljiv nivo;

7) **hrana za odojčad ("infant formula i follow on formula")** je hrana namijenjena za ishranu djece do jedne godine života u skladu sa propisom za posebne prehrabene potrebe;

8) **hrana za posebne medicinske potrebe** je dijetetska hrana za posebne medicinske potrebe, u skladu sa propisom za posebne prehrabene potrebe;

9) **uzorak** je skup koji se sastoji od jedne ili nekoliko elementarnih jedinica ili dijela proizvoda, izdvojen iz određene serije ili ukupne količine proizvoda, a namijenjen je za dobijanje podataka o karakteristikama te serije ili proizvoda i predstavlja osnov za donošenje odluke o toj seriji ili proizvodu, odnosno o procesu iz kojeg potiče;

10) **reprezentativni uzorak** je uzorak koji predstavlja karakteristike serije iz koje je uzet, a posebno u slučaju

jednostavnog nasumičnog uzorka pri kojem svaka jedinica ili dio serije ima istu vjerovatnoću da bude odabran za uzorak;

11) **usaglašenost sa mikrobiološkim kriterijumima** je dobijanje zadovoljavajućih ili prihvatljivih rezultata ispitivanja u odnosu na propisane vrijednosti kriterijuma, date za uzimanje uzoraka, sprovođenje ispitivanja i primjenu korektivnih mjera, u skladu sa Prilogom 1 ove uredbe;

12) **klice** su proizvodi dobijeni klijanjem sjemenki i njihovim razvojem u vodi ili drugom mediju koji su ubrani prije razvoja listova i koji se konzumiraju cijeli sa sjemenkama u skladu sa propisom kojima se uređuju zahtjevi za proizvode biljnog porijekla (klice);

13) **širok spektar hrane** je hrana odnosno svaka supstanca ili proizvod, prerađen, djelimično prerađen ili neprerađen, koji je namijenjen za ishranu ljudi ili se može očekivati da će se koristiti za ishranu ljudi, uključujući piće, vodu koja se koristi u proizvodnji hrane, supstance ugrađene u hranu i slične proizvode, u skladu sa propisom kojim se uređuju opšti principi i zahtjevi bezbjednosti hrane i ispunjava zahtjeve standarda EN ISO 16140-2;

14) **nezavisno sertifikaciono tijelo** je tijelo koje je nezavisno od organizacije koja proizvodi ili distribuira alternativnu metodu i koje daje pisanu potvrdu, u obliku sertifikata, kojim se potvrđuje da validovana alternativna metoda ispunjava zahtjeve standarda EN ISO 16140-2;

15) **obezbjedivanje proizvodnog procesa od strane proizvođača** je proizvodni proces čiji sistem upravljanja garantuje da je validovana alternativna metoda usklađena sa zahtjevima standarda EN ISO 16140-2 i da obezbjeđuje sprječavanje grešaka i nedostataka u primjeni alternativne metode;

16) **meso gmizavaca** su jestivi djelovi, prerađeni ili neprerađeni, dobijeni od gmizavaca iz uzgoja vrsta *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* ili *Pelodiscus sinensis*, koji su, kada je primjenljivo, odobreni u skladu sa propisom o novoj hrani i uvršteni na Listu nove hrane.

Član 5

(1) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da obezbijedi usaglašenost hrane sa mikrobiološkim kriterijumima utvrđenim u Prilogu 1 ove uredbe i preduzima mjere i primjenjuje postupke zasnovane na HACCP principima uz primjenu dobre higijenske prakse, u svakoj fazi proizvodnje, prerade i distribucije hrane, uključujući i prodaju na malo.

(2) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da obezbijedi da se kriterijumi bezbjednosti hrane, koji važe tokom cijelog roka upotrebe hrane, mogu ispuniti pod utvrđenim uslovima distribucije, čuvanja i upotrebe.

(3) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da obezbijedi da se proizvodnja, prerada i distribucija sirovina i hrane sprovode na način koji garantuje usaglašenost sa mikrobiološkim kriterijumima higijene procesa, u skladu sa Prilogom 1 (Dio 2) ove uredbe.

(4) Subjekat u poslovanju hranom odgovoran za proizvodnju dužan je da sprovede studije u skladu sa Prilogom 1 (Dio 4) ove uredbe, radi provjere usaglašenosti proizvoda sa mikrobiološkim kriterijumima tokom roka upotrebe, što se posebno odnosi na hranu spremnu za neposrednu konzumaciju koja pogoduje rastu bakterije *Listeria monocytogenes* i koja može da predstavlja rizik za javno zdravlje zbog prisutnosti bakterije *Listeria monocytogenes*.

(5) Subjekat u poslovanju hranom može da sprovodi ispitivanja, a smjernice za sprovođenje tih ispitivanja sadržane su u vodičima za dobru higijensku praksu donesenim u skladu sa propisom o higijeni hrane.

Član 6

(1) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da sprovodi odgovarajuća ispitivanja hrane prema mikrobiološkim kriterijumima utvrđenim u Prilogu 1 ove uredbe, radi validacije ili verifikacije ispravnog sprovođenja postupaka zasnovanih na HACCP principima i načelima dobre higijenske prakse.

(2) Subjekat u poslovanju hranom koji proizvodi i priprema hranu iz Priloga 1 ove uredbe, dužan je da sačini plan uzimanja uzoraka radi ispitivanja mikrobioloških kriterijuma hrane.

(3) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da ispitivanje hrane vrši u skladu sa planom iz stava 2 ovog člana.

(4) Ako nije propisana učestalost uzimanja uzoraka, subjekat u poslovanju hranom dužan je da utvrdi učestalost uzorkovanja kroz plan iz stava 2 ovog člana, pri čemu ne može da bude manji od učestalosti utvrđene Prilogom 1 ove uredbe.

(5) Učestalost uzorkovanja može da se prilagodi vrsti i obimu djelatnosti, kao i veličini subjekta u poslovanju hranom, pod uslovom da se takvim prilagođavanjem ne ugrožava bezbjednost hrane.

Član 7

(1) Laboratorijske metode ispitivanja, planovi i način uzorkovanja sprovode se primjenom referentnih metoda utvrđenih u Prilogu 1 ove uredbe.

(2) Uzorci radi ispitivanja mikrobioloških kriterijuma uzimaju se sa proizvodnih površina i opreme koja se koristi u proizvodnji hrane, radi provjere usaglašenosti sa mikrobiološkim kriterijumima, a uzorkovanje se sprovodi u skladu sa standardom ISO 18593.

(3) Subjekat u poslovanju hranom koji proizvodi hranu spremnu za neposrednu konzumaciju, a koja može da predstavlja rizik po zdravlje ljudi zbog prisustva bakterije *Listeria monocytogenes*, dužan je da uzima uzorke sa proizvodnih površina i opreme radi ispitivanja prisustva *Listeria monocytogenes* u skladu sa planom iz člana 6 stav 2 ove uredbe.

(4) Subjekat u poslovanju hranom koji proizvodi dehidriranu hranu za odojčad ili dehidriranu hranu za posebne medicinske potrebe namijenjenu odojčadi mlađoj od šest mjeseci, a koja može predstavljati opasnost zbog prisutnosti bakterija roda *Cronobacter spp.*, dužan je da uzima uzorke sa proizvodnih površina i opreme radi provjere prisutnosti *Enterobacteriaceae* u skladu sa planom iz člana 6 stav 2 ove uredbe.

(5) Broj uzoraka utvrđen planom uzorkovanja iz Priloga 1 ove uredbe, subjekat u poslovanju hranom može smanjiti, ako na osnovu dokumentacije koju vodi može da dokaže da ima efektivne postupke zasnovane na HACCP principima odnosno da su svi uzorci uzeti i ispitani u skladu sa planom iz člana 6 stav 2 ove uredbe u posljednjih godinu dana bili usaglašeni sa mikrobiološkim kriterijumima iz Priloga 1 ove uredbe.

(6) Ako se ispitivanje vrši radi procjene stepena usaglašenosti određene serije hrane ili proizvodnog procesa, uzorci za ispitivanje uzimaju se u skladu sa planom uzorkovanja iz Priloga 1 ove uredbe.

(7) Subjekat u poslovanju hranom može da koristi i alternativne postupke uzorkovanja i ispitivanja uzoraka i dužan je da dokaže da ti postupci obezbjeđuju najmanje jednak nivo pouzdanosti, i ti postupci mogu uključivati upotrebu alternativnih tačaka uzorkovanja i primjenu analize trenda.

(8) Ispitivanje za utvrđivanje prisustva alternativnih mikroorganizama i sa njima povezanih mikrobioloških granica, kao i nemikrobioloških ispitivanja, dozvoljeno je isključivo za kriterijume higijene procesa.

(9) Za ispitivanje mikrobioloških kriterijuma mogu da se koriste alternativne analitičke metode pod uslovom da su:

1) validovane u odnosu na posebnu referentnu metodu iz Priloga 1 ove uredbe u skladu sa protokolom utvrđenim u standardu EN ISO 16140-2; i

2) validovane za kategoriju hrane navedenu u odgovarajućem mikrobiološkom kriterijumu iz Priloga 1 ove uredbe, čiju usklađenost provjerava subjekat u poslovanju hranom, ili validovane za širok spektar hrane, u skladu sa standardom EN ISO 16140-2.

(10) Subjekat u poslovanju hranom može da koristi i druge alternativne analitičke metode, pod uslovom da su:

1) validovane, u skladu sa protokolom utvrđenim u standardu EN ISO 16140-2, u odnosu na posebnu referentnu metodu propisanu za provjeru usklađenosti sa mikrobiološkim kriterijumima utvrđenim u Prilogu 1 (Dio 3) ove uredbe;

2) sertifikovane od strane nezavisnog sertifikacionog tijela.

(11) Subjekat u poslovanju hranom može da koristi i druge analitičke metode, osim onih koje su validovane ili sertifikovane, ako su te metode validovane u skladu sa međunarodno prihvaćenim protokolima.

Član 8

(1) Ako su mikrobiološki kriterijumi za *Salmonella* ispunjeni za mljeveno meso, mesne prerađevine i proizvode od mesa porijeklom od svih vrsta životinja, iz Priloga 1 ove uredbe, a koji su namijenjeni za upotrebu kao kuvani, subjekat u poslovanju hranom dužan je da u informacijama za potrošače za serije tih proizvoda stavljenih na tržište navede potrebu za potpunom termičkom obradom prije konzumiranja.

(2) Odredba iz stava 1 ovog člana ne primjenjuje se na mljeveno meso, mesne prerađevine i proizvode od mesa živine.

Član 9

(1) Ako rezultati ispitivanja u odnosu na kriterijume iz Priloga 1 ove uredbe, nijesu zadovoljavajući, subjekat u poslovanju hranom dužan je da preduzme:

- mjere utvrđene st. 2, 3 i 4 ovog člana;

- korektivne mjere utvrđene u njihovim procedurama zasnovanim na HACCP principima; i

- druge aktivnosti radi zaštite zdravlja potrošača i utvrđivanja uzroka koji su doveli do nezadovoljavajućih rezultata, u cilju sprečavanja ponovne mikrobiološke kontaminacije hrane.

(2) Ako rezultati ispitivanja u odnosu na kriterijume bezbjednosti hrane iz Priloga 1 (Dio 1) ove uredbe, nijesu zadovoljavajući, hrana ili serija hrane se povlači sa tržišta, a hrana koja je namijenjena za stavljanje na tržište ali koja se još ne nalazi u prodaji na malo (maloprodaji) može da bude podvrgnuta dodatnim postupcima prerade isključivo u objektima za preradu, u cilju uklanjanja rizika za zdravlje ljudi.

(3) Proizvodi stavljeni na tržište, koji još nijesu stigli do prodaje na malo (maloprodaje) i koji nijesu usaglašeni sa propisanim kriterijumima bezbjednosti hrane, mogu da se podvrgnu daljoj preradi primjenom tretmana koji eliminiše odgovarajući rizik, pod uslovom da takav tretman sprovede isključivo subjekti u poslovanju hranom koji ne djeluju na nivou prodaje na malo.

(4) Subjekat u poslovanju hranom može da koristi hranu ili seriju hrane u druge svrhe u odnosu na one za koju je prvobitno namijenjena, pod uslovom da takva upotreba ne predstavlja rizik po zdravlje ljudi ili zdravlje životinja i pod uslovom da je ta upotreba u skladu sa HACCP principima i dobrom higijenskom praksom.

(5) Serija mehanički odvojenog mesa (MOM) proizvedenog postupcima i tehnikama u skladu sa propisom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla koji ne ispunjavaju mikrobiološke kriterijume za bakterije roda *Salmonella* može da se koristi u lancu ishrane isključivo za proizvodnju termički obrađenih mesnih proizvoda u objektima odobrenim za preradu.

(6) U slučaju nezadovoljavajućih rezultata u odnosu na kriterijume higijene procesa, preduzimaju se mjere iz Prilogu 1 (Dio 2) ove uredbe.

Član 10

Subjekti u poslovanju hranom dužan je da analizira trendove rezultata ispitivanja, ukoliko primijeti da su rezultati analiza kroz trendove nezadovoljavajući, i dužan je da bez odlaganja preduzme odgovarajuće mjere radi poboljšanja situacije i sprječavanja mikrobiološkog rizika.

Član 11

(1) Novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 10.000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice, ako:

1) ne obezbijedi usaglašenost hrane sa mikrobiološkim kriterijuma utvrđenim u Prilogu 1 ove uredbe i ne preduzima mjere i ne primjenjuje postupke zasnovane na HACCP principima uz primjenu dobre higijenske prakse u svakoj fazi proizvodnje, prerade i distribucije hrane, uključujući i prodaju na malo (član 5; stav 1);

2) ne obezbijedi da se kriterijumi bezbjednosti hrane, koji važe tokom cijelog roka upotrebe hrane, mogu ispuniti pod utvrđenim uslovima distribucije, čuvanja i upotrebe (član 5; stav 2);

3) ne obezbijedi da se proizvodnja, prerada i distribucija sirovina i hrane sprovede na način koji garantuje usaglašenost sa mikrobiološkim kriterijumima higijene procesa, u skladu sa Prilogom 1 (Dio 2) ove uredbe (član 5; stav 3);

4) ne sprovede studije u skladu sa Prilogom 1 (Dio 4) ove uredbe, radi provjere usaglašenosti proizvoda sa mikrobiološkim kriterijumima tokom roka upotrebe, što se posebno odnosi na hranu spremnu za neposrednu konzumaciju koja pogoduje rastu bakterije *Listeria monocytogenes* i koja može da predstavlja rizik za javno zdravlje zbog prisutnosti bakterije *Listeria monocytogenes*. (član 5; stav 4);

5) ne sprovodi odgovarajuća ispitivanja hrane prema mikrobiološkim kriterijumima utvrđenim u Prilogu 1 ove uredbe, u cilju validacije ili verifikacije ispravnog sprovođenja postupaka zasnovanih na HACCP principima i načelima dobre higijenske prakse (član 6; stav 1);

6) ne sačini plan uzimanja uzoraka, radi ispitivanja mikrobioloških kriterijuma hrane (član 6; stav 2);

7) ispitivanje hrane ne vrši u skladu sa planom 6 stav 2 ovo zakona (član 6; stav 3);

8) ne utvrdi učestalost uzorkovanja za hranu za koju učestalost uzimanja uzoraka nije propisana Prilogom 1 ove uredbe kroz plan iz stava 2 član 6 ove uredbe (član 6; stav 4);

9) ne uzima uzorke sa proizvodnih površina i opreme radi ispitivanja prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* u skladu sa planom iz člana 6 stav 2 ove uredbe kada proizvodi hranu spremnu za neposrednu konzumaciju, a koja može da predstavlja rizik po zdravlje ljudi zbog prisustva bakterije *Listeria monocytogenes* (član 7; stav 3);

10) ne uzima uzorke sa proizvodnih površina i opreme radi provjere prisutnosti *Enterobacteriaceae* u skladu sa planom iz člana 6 stav 2 ove uredbe kada proizvodi dehidriranu hranu za odojčad ili dehidriranu hranu za posebne medicinske potrebe, namijenjenu odojčadi mlađoj od šest mjeseci, a koja može da predstavlja opasnost zbog prisustva *Cronobacter spp* (član 7; stav 4);

11) nije dokazao da primjena alternativnih postupaka uzorkovanja i ispitivanje uzoraka obezbjeđuje najmanje jednak nivo pouzdanosti, što može uključivati korišćenje alternativnih tačaka uzorkovanja, i da ti postupci mogu uključivati upotrebu alternativnih tačaka uzorkovanja i primjenu analize trenda (član 7; stav 7);

12) ne navede potrebu za potpunom termičkom obradom prije konzumiranja u informacijama za potrošače za serije proizvoda stavljenih na tržište, a koji su namijenjeni za upotrebu kao kuvani (mljeveno meso, mesne prerađevine i proizvodi od mesa porijeklom od svih vrsta životinja) (član 8; stav 1);

13) ne analizira trendove rezultata ispitivanja, ukoliko primijeti da su rezultati analiza kroz trendove nezadovoljavajući, i bez odlaganja ne preduzme odgovarajuće mjere radi poboljšanja situacije i sprječavanja mikrobiološkog rizika (član 10);

(2) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 1.000 eura.

(3) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom u iznosu od 150 eura do 3.000 eura.

(4) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se fizičko lice novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 1.000 eura.

Član 12

Danom stupanja na snagu ove uredbe prestaje da važi Uredba o mikrobiološkim kriterijumima za bezbjednost hrane ("Službeni list CG", br. 79/20 i 8/23).

Član 13

Ova uredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 11-011/26-2138/2

Podgorica, 1. juna 2026. godine

Vlada Crne Gore

Predsjednik,
mr **Miljko Spajić**, s.r.

PRILOG 1

Usaglašenost hrane sa mikrobiološkim zahtjevima i kriterijumima

DIO 1 Kriterijumi bezbjednosti hrane

DIO 2 Kriterijumi higijene procesa

- 2.1. Meso i mesni proizvodi
- 2.2. Mlijeko i mliječni proizvodi
- 2.3. Proizvodi od jaja
- 2.4. Proizvodi ribarstva
- 2.5. Povrće, voće i njihovi proizvodi

DIO 3 Uzorkovanje i pripreme uzoraka za ispitivanje

- 3.1. Opšta pravila uzorkovanja i pripreme uzoraka za ispitivanje
- 3.2. Uzimanje uzoraka za bakteriološko ispitivanje u klaonicama i u pogonima za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih prerađevina, mehanički odvojenog mesa i svježeg mesa
- 3.3. Pravila uzorkovanja za klice

DIO 4 STUDIJE**DIO 1 KRITERIJUMI BEZBJEDNOSTI HRANE**

Kategorija hrane		Mikroorganizmi/njihovi toksini, metaboliti	Plan uzorkovanja (1)		Granične vrijednosti (2)		Referentna metoda ispitivanja (3)	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje
			n	c	m	M		
1.1.	Hrana spremna za konzumiranje za odojčad i gotova hrana za posebne medicinske potrebe (4)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		EN ISO 11290-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.2.	Hrana spremna za konzumiranje koja omogućava rast bakterije <i>L. monocytogenes</i> , osim one koja je namijenjena odojčadi i hrana za posebne medicinske potrebe	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g (5)		EN ISO 11290-2 (6)	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
			5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g (7)		EN ISO 11290-1	Prije nego što subjekat u poslovanju hranom koji je proizveo prestane da bude direktno odgovaran za istu
1.3.	Hrana spremna za konzumiranje koja ne omogućava rast bakterije <i>L. monocytogenes</i> , osim one koja je namijenjena odojčadi i hrana za posebne medicinske potrebe (4) (8)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		EN ISO 11290-2 (6)	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.4.	Mljeveno meso i mesne prerađevine koji se konzumiraju u sirovom stanju	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.5.	Mljeveno meso i mesne prerađevine živinskog mesa	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		EN ISO	Proizvod stavljen na tržište tokom

	koje se konzumiraju nakon kuvanja					6579-1	njegovog roka upotrebe
1.6.	Mijeveno meso i mesne preradevine od mesa drugih vrsta životinja, izuzev mesa živine, koje se konzumiraju nakon kuvanja	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 10 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.7.	Mehanički odvojeno meso (MOM) ⁽⁹⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 10 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.8.	Mesni proizvodi koji se konzumiraju u sirovom stanju, osim proizvoda kod kojih proizvodni proces ili sastav proizvoda otklanjaju rizik od salmonele	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.9.	Mesni proizvodi od mesa živine, namijenjeni za konzumiranje poslije kuvanja	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.10.	Želatin i kolagen	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.11.	Sirevi, maslac i pavlaka proizvedeni od sirovog mlijeka ili mlijeka koje je obrađeno temperaturom nižom od temperature pastemizacije ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.12.	Mlijeko u prahu i surutka u prahu	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.13.	Sladoled ⁽¹¹⁾ , izuzimajući proizvode kod kojih proces proizvodnje ili sastav proizvoda eliminiše rizik od salmonele	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe

1.14.	Proizvod u jajima, izuzimajući proizvode kod kojih proces proizvodnje ili sastav proizvoda eliminiše rizik od salmonela	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.15.	Hrana spremna za konzumiranje koja sadrži sirova jaja, izuzimajući proizvode kod kojih proces proizvodnje ili sastav proizvoda eliminiše rizik od salmonela	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g ili ml	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.16.	Kuvani rakovi, školjke i ostali mekušci	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.17.	Žive školjke i ostali mekušci, živi bodljokošci, plaštaši i puževi	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.18.	Klice (hrane spremna za konzumiranje) (23)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.19.	Rezano voće i povrće (hrana spremna za konzumiranje)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.20.	Nepasterizovani (24) sokovi od voća i povrća spremni za konzumiranje	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.21.	Sirevi, mlijeko u prahu i surutka u prahu kako je navedeno u kriterijumu za koagulaza pozitivne stafilocoke u dijelu 2.2. ovoga priloga	<i>Stafilokokni enterotoksini</i>	5	0	Nijesu dokazani u 25 g	EN ISO 19020	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.22.	Dehidrirana početna hrana za odojčad i dehidrirana hrana za posebne	<i>Salmonella</i>	30	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	EN ISO	Proizvod stavljen na tržište tokom

	medicinske potrebe namijenjena djeci mlađoj od šest mjeseci						6579-1	njegovog roka upotrebe
1.23.	Dehidrirana prelazna hrana za odojčad	Salmonella	30	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.24.	Dehidrirana hrana za odojčad i dehidrirana hrana za posebne medicinske potrebe namijenjena djeci mlađoj od šest mjeseci ⁽¹⁴⁾	Cronobacter spp.	30	0	Nije utvrđeno prisustvo u 10 g		EN ISO 22964	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.25.	Žive školjke i ostali mekušci, živi bodljokošci, plaštaši i puževi	E. coli ⁽¹⁵⁾	5 ⁽¹⁶⁾	1	230 MPN/100g mesa i međuljuštune tečnosti	700 MPN/100g mesa i međuljuštune tečnosti	EN ISO 16649-3	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.26.	Proizvodi ribarstva od ribljih vrsta koje sadrže visoku količinu histidina ⁽¹⁷⁾	Histamin	9 ⁽¹⁸⁾	2	100 mg/kg	200 mg/kg	EN ISO 19343	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.27.	Proizvodi ribarstva, osim onih iz kategorije hrane 1.27.a, obrađeni enzimskim dozrijevanjem u salamuri, proizvedeni od ribljih vrsta koje sadrže visoku količinu histidina ⁽¹⁷⁾	Histamin	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	EN ISO 19343	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.27.a	Riblji sos dobijen fermentacijom proizvoda ribarstva	Histamin	1	0	400 mg/kg		EN ISO 19343	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.28.	Svježe meso živine ⁽²⁰⁾	Salmonella Enterititis ⁽²¹⁾ Salmonella Typhimurium	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		EN ISO 6579-1 (za detekciju) Wite-Kaufman-LeMinor Shema (za određivanje serotipova)	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe
1.29	Klice ⁽²³⁾	E. coli koja stvara toksin shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 i O104:H4	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g		CEN/ISO TS 13136 ⁽²²⁾	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog

							roka upotrebe
1.30	Meso gmizavaca (25)	<i>Salmonella</i>	5	0	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g	MEST EN ISO 6579-1	Proizvod stavljen na tržište tokom njegovog roka upotrebe

(1) n = broj jedinica koje čine uzorak; c = jedinica uzorka koje daju vrijednosti između m i M.

(2) za tačke 1.1. do 1.24., 1.27.a i 1.28 do 1.30. m = M;

(3) primjenjuje se najnovije izdanje standarda;

(4) redovno ispitivanje ne primjenjuje se u odnosu na kriterijum u uobičajenim okolnostima za sljedeću gotovu hranu:

- onu koja je obrađena termički ili na neki drugi način koji efikasno eliminiše *L. monocytogenes*, kada nakon takve obrade više nije moguća ponovna kontaminacija (npr. proizvodi koji su termički obrađeni u svom krajnjem pakovanju),

- svježe nerezano i neobrađeno povrće i voće, osim klica

- hljeb, keks i slični proizvodi,

- voda u bocama ili upakovana voda, bezalkoholna pića, pivo, jabukovača, vino, jaka alkoholna pića i slični proizvodi,

- šećer, med i konditorski proizvodi, uključujući proizvode od kakao i čokolade,

- žive školjke,

- kuhinjska so (so namijenjena za konzumaciju);

(5) kriterijum za graničnu vrijednost se primjenjuje ukoliko proizvođač može da dokaže da proizvod ne prelazi granicu od 100 cfu/g tokom roka upotrebe, proizvođač može utvrditi međufazne granične vrijednosti tokom procesa, koje moraju biti dovoljno niske da bi garantovale da se do kraja roka upotrebe neće preći granica od 100 cfu/g;

(6) 1 ml inokuluma se stavlja u Petrijevu ploču prečnika 140 mm, ili u tri Petrijeve ploče prečnika 90 mm;

(7) Ovaj kriterijum se primjenjuje na proizvod prije nego što prestane da bude pod neposrednim nadzorom subjekta koji ga je proizveo odnosno prije stavljanja u promet, kada subjekt u poslovanju hranom ne može na zadovoljavajući način da dokaže da proizvod neće preći granicu od 100 cfu/g tokom roka upotrebe;

(8) proizvodi sa pH ≤ 4.4 ili aw ≤ 0.92, proizvodi sa pH ≤ 5.0 i aw ≤ 0.94, proizvodi sa rokom upotrebe kraćim od pet dana automatski se svrstavaju u ovu kategoriju, druge kategorije proizvoda mogu spadati u ovu kategoriju, u zavisnosti od naučne opravdanosti;

(9) ovaj kriterijum se primjenjuje na mehanički odvojeno meso (MOM) proizvedeno tehnikama navedenim u posebnom propisu o zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla;

(10) primjenjivo osim proizvoda kod kojih proizvođač može da dokaže da ne postoji rizik od salmonele zbog odgovarajućeg vremena zrenja i vrijednosti aw.

(11) primjenjuje se samo na sladoled koji sadrže mliječne sastojke;

(12) Preliminarno ispitivanje serije sjemena prije započinjanja procesa klijanja ili uzimanje uzoraka se mora sprovesti u fazi kada se očekuje najveća vjerovatnoća prisutnosti salmonele.

(13) Upućivanje: Referentna laboratorija za koagulaza-pozitivne stafilocoke. Evropska metoda odabira za otkrivanje stafilokoknih enterotoksina u mlijeku i mliječnim proizvodima.

(14) primjenjuje se na uporedno ispitivanje *Enterobacteriaceae* i *Cronobacter spp.* ako nije uspostavljena korelacija između ovih mikroorganizama na nivou pojedinačnog pogona, ako se dokažu *Enterobacteriaceae* u uzorku bilo kog proizvoda, cijela proizvodna partija (serija) u tom pogonu ispituje se na *Cronobacter spp.*, proizvođač je odgovoran da na odgovarajući način da prikaz korelacije između *Enterobacteriaceae* i *Cronobacter spp.*;

(15) *E. coli* se ovdje koristi kao pokazatelj fekalne kontaminacije;

(16) svaka jedinica uzorka obuhvata minimalni broj pojedinačnih životinja u skladu sa EN ISO 6887-3;

(17) primjenjuje se na posebne vrste riba iz sljedećih porodica: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*;

(18) pojedinačni uzorci mogu se uzimati u maloprodaji, u slučaju neusaglašenih rezultata sa kriterijumima ne primjenjuje se pretpostavka da sva hrana u toj seriji, partiji ili pošiljci nije bezbjedna;

(19) Upućivanja: 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. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999., 82, 1097-1101.

(20) primjenjuje se na svježe meso živine dobijeno od rasplodnih jata vrste *Gallus gallus*, konzumnih nosilja, brojlera i jata rasplodnih i tovnih ćuraka, i

(21) odnosi se samo na monofaznu *Salmonella typhimurium* 1,4, [5],12;i-

(22) uzimajući u obzir najnovije prilagođavanje od strane referentne laboratorije Evropske unije za *Escherichia coli*, uključujući verotoksičnu *E. coli* (VTEC), za otkrivanje STEC O104:H4;

(23) Isključujući klice koje su bile podvrgnute postupku kojim se efikasno uništavaju *Salmonella spp.* i STEC;

(24) izraz nepasterizovani znači da sok ne podliježe pasterizaciji primjenom kombinacije vremena i temperature ili drugim validovanim postupcima za postizanje baktericidnog efekta na salmonelu jednakog pasterizaciji;

Procjena(tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti utvrđene Dijelom 1 ovoga priloga odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka

Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost ispitivane serije (1)

L. monocytogenes u gotovoj hrani za novorođenčad i gotovoj hrani za posebne medicinske namjene:

- zadovoljavajuće, ako sve utvrđene vrijednosti pokazuju odsustvo bakterija,
- nezadovoljavajuće, ako je ustanovljeno prisustvo bakterija u bilo kojoj jedinici uzorka.

L. monocytogenes u gotovoj hrani koja omogućava rast *L. monocytogenes* prije nego što hrana napusti objekat subjekta u poslovanju hranom kada on ne može da dokaže da njen broj u proizvodu neće preći granicu od 100 cfu/g tokom roka upotrebe:

- zadovoljavajuće, ako sve utvrđene vrijednosti pokazuju odsustvo bakterija,
- nezadovoljavajuće, ako je ustanovljeno prisustvo bakterija u bilo kojoj jedinici uzorka.

L. monocytogenes u ostaloj hrani spremnoj za konzumiranje

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq$ graničnoj vrijednosti,
- nezadovoljavajuće, ako je bilo koja ustanovljena vrijednost $>$ od granične vrijednosti.

E.coli u živim školjkama i ostalim mekušcima, živim bodljokošcima, plaštastima i puževima:

- zadovoljavajuće, ako je svaka od pet utvrđenih vrijednosti ≤ 230 MPN/100 g mesa i međuljuštune tečnosti ili ako je jedna od utvrđenih pet vrijednosti > 230 MPN/100g mesa i međuljuštune tečnosti, ali ≤ 700 MPN/100g mesa i međuljuštune tečnosti,

- nezadovoljavajuće, ako je bilo koja od pet utvrđenih vrijednosti > 700 MPN/100g mesa i međuljuštune tečnosti ili ako su barem dvije od pet utvrđenih vrijednosti > 230 MPN/100g mesa i međuljuštune tečnosti,

- zadovoljavajuće, ako su sve ustanovljene vrijednosti $\leq$ graničnoj vrijednosti,
- nezadovoljavajuće, ako je bilo koja ustanovljena vrijednost $>$ od granične vrijednosti.

Salmonella u različitim kategorijama hrane:

- zadovoljavajuće, ako sve utvrđene vrijednosti pokazuju odsustvo bakterija,
- nezadovoljavajuće, ako je ustanovljeno prisustvo bakterija u bilo kojoj jedinici uzorka.

Stafilokokni enterotoksini u proizvodima od mlijeka:

- zadovoljavajuće, ako enterotoksini nijesu ustanovljeni ni u jednoj jedinici uzorka,
- nezadovoljavajuće, ako su enterotoksini ustanovljeni u bilo kojoj jedinici uzorka.

Cronobacter spp. u dehidriranoj hrani za odojčad i dehidriranoj dijetetskoj hrani za posebne medicinske potrebe namjenjenoj djeci mlađoj od 6 mjeseci:

- zadovoljavajuće, ako sve utvrđene vrijednosti pokazuju odsustvo bakterija,
- nezadovoljavajuće, ako je ustanovljeno prisustvo bakterija u bilo kojoj jedinici uzorka.

Histamin u proizvodima ribarstva:

Histamin u proizvodima ribarstva od ribljih vrsta povezanih sa visokim količinama histidina, osim ribljeg umaka dobijenog fermentacijom proizvoda ribarstva:

- zadovoljavajuće, ako su ispunjeni sljedeći zahtjevi:

1. utvrđena srednja vrijednost je $\leq m$
2. maksimum c od n ispitivanih uzoraka ima vrijednosti između m i M
3. nema utvrđenih vrijednosti koje prelaze granicu M,

- nezadovoljavajuće, ako je ustanovljena srednja vrijednost veća od m, ili ako je više od c od ispitivanih n uzoraka između m i M ili ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti veća od M.

Histamin u ribljem sosu dobijenom fermentacijom proizvoda ribarstva:

- zadovoljavajuće, ako je utvrđena vrijednosti $\leq$ graničnoj vrijednosti,
- nezadovoljavajuće, ako je utvrđena vrijednost $>$ od granične vrijednosti

DIO 2 KRITERIJUMI HIGIJENE U PROCESU PROIZVODNJE HRANE

2.1. Meso i proizvodi od mesa

	Kategorija hrane	Mikroorganizmi	Plan uzorkovanja (1)		Granične vrijednosti (2)		Referentni metod ispitivanja (3)	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje	Mjera u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
			n	c	m	M			
2.1.1.	Trupovi goveda, ovaca,	Broj aerobnih kolonija			3,5 log cfu/cm ² dnevne srednje log. vrijednosti	5,0 log cfu/cm ² dnevna srednja log. vrijednost	EN ISO 4833-1	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrole procesa

	koza i konja (4)	<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log cfu/cm ² dnevne srednje log. vrijednosti	2,5 log cfu/cm ² dnevna srednja log. vrijednost	EN ISO 21528-2	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola procesa
2.1.2.	Trupovi svinja (4)	Broj aerobnih kolonija			4,0 log cfu/cm ² dnevne srednje log. vrijednosti	5,0 log cfu/cm ² dnevna srednja log. vrijednost	EN ISO 4833-1	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola procesa
		<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log cfu/cm ² dnevna srednja log. vrijednost	3,0 log cfu/cm ² dnevna srednja log. vrijednost	EN ISO 21528-2	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola procesa
2.1.3.	Trupovi goveda, ovaca, koza i konja	<i>Salmonella</i>	50 (5)	2 (6)	Nije utvrđeno prisustvo na ispitivanom području trupa		EN ISO 6579-1	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola procesa i porijekla životinja
2.1.4.	Trupovi svinja	<i>Salmonella</i>	50 (5)	5 (6)	Nije utvrđeno prisustvo na ispitivanom području trupa		EN ISO 6579-1	Trupovi poslije obrade, ali prije hlađenja	Poboljšanje higijene klanja, preispitivanje kontrola procesa, porijekla životinja i biosigurnosnih mjera na farmama porijekla
2.1.5.	Trupovi živine brojlara i ćuraka	<i>Salmonella spp.</i> (10)	50 (5)	7 (6) Od 01.01.2012 c=5 za brojlere Od 01.01.2013 c=5 za ćurke	Nije utvrđeno prisustvo u 25 g zbrnog uzorka sa kože vrata		EN ISO 6579-1	Trupovi posle hlađenja	Poboljšanje higijene klanja, preispitivanje kontrola procesa, porijekla životinja i biosigurnosnih mjera na farmama porijekla
2.1.6.	Mijeveno meso	Broj aerobnih kolonija (7)	5	2	5x10 5 cfu/g	5x10 6 cfu/g	EN ISO 4833-1	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje, i poboljšanje izbora i/ili porijekla sirovina
		<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649- 1 ili ISO 16649-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje, i poboljšanje izbora i/ili porijekla sirovina
2.1.7.	Mehanički odvojeno meso (MOM) (9)	Broj aerobnih kolonija	5	2	5x10 ⁵ cfu/g	5x10 ⁶ cfu/g	EN ISO 4833-1	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje, i poboljšanje izbora i/ili porijekla sirovina
		<i>E.coli</i> (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649- 1 ili ISO 16649-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje, i poboljšanje izbora i/ili porijekla sirovina
2.1.8.	Mesne prerađevine	<i>E.coli</i> (8)	5	2	500 cfu/g ili cm ²	5000 cfu/g ili cm ²	ISO 16649- 1 ili ISO 16649-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje, i poboljšanje izbora i/ili porijekla sirovina
2.1.9	Trupovi brojlara	<i>Campylobacters pp.</i>	50 (5)	c = 20 Od 01.01.2020 c = 15;	1000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Trupovi nakon	Poboljšanje higijene klanja, preispitivanje kontrola procesa, porijekla životinja i

				od 01.01.2025 c = 10			hlađenja	biosigurnosnih mjera na farmama porijekla
--	--	--	--	----------------------------	--	--	----------	--

(1) n = broj jedinica koje čine uzorak; c = broj jedinica uzorka koje daju vrijednosti između m i M;

(2) za tačke 2.1.3. - 2.1.5. i tačka 2.1.9 m = M;

(3) primjenjuje se najnovije izdanje standarda;

(4) granične vrijednosti (m i M) primjenjuju se samo na uzorke uzete destruktivnom metodom, logaritam dnevnog prosjeka se izračunava tako da se prvo uzme logaritamska vrijednost svakog pojedinačnog ispitivanja i zatim se iz tih vrijednosti izračunava srednja logaritamska vrijednost;

(5) 50 uzoraka se dobije iz 10 uzastopnih serija uzimanja uzoraka u skladu sa pravilima uzimanja uzoraka i učestalostima utvrđenim ovom Uredbom;

(6) broj uzoraka u kojima je ustanovljena salmonela. Vrijednost c se preispituje kako bi se uzeo u obzir napredak u smanjenju prevalencije salmonele, države članice ili regionu koji imaju nisku prevalenciju salmonele mogu koristiti niže vrijednosti c čak i prije preispitivanja;

(7) ovaj kriterijum se ne primjenjuje na mljeveno meso koje se proizvodi u maloprodaji sa rokom upotrebe kraćim od 24 sata;

(8) *E. coli* se koristi kao pokazatelj fekalne kontaminacije;

(9) ovaj kriterijum se primjenjuje na mehanički odvojeno meso (MOM), proizvedeno u skladu sa posebnim propisom o zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla;

(10) ako se utvrdi *Salmonella spp.*, izolati se moraju dalje serotipizirati sa *Salmonella Typhimurium* i *Salmonella Enteritidis*, kako bi se provjerila usaglašenost sa mikrobiološkim kriterijumom iz tačke 1.28 Dio1, ovog Priloga.

Procjena(tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti date u Dijelu 2 tačka 2.1. ovog pravilnika odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka, osim ispitivanja trupova kada se granične vrijednosti odnose na zbirne uzorke.

Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost ispitivanog procesa.

***Enterobacteriaceae* i broj aerobnih kolonija kod trupova goveda, ovaca, koza, konja i svinja:**

- zadovoljavajuće, ako je dnevna srednja logaritamska vrijednost $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je dnevna srednja logaritamska vrijednost između m i M,
- nezadovoljavajuće, ako je dnevna srednja logaritamska vrijednost $> M$.

***Salmonella* kod trupova:**

- zadovoljavajuće, ako je prisutnost salmonele ustanovljena u većini c od n uzoraka,
- nezadovoljavajuće, ako je prisutnost salmonele ustanovljena u više od c od n uzoraka.

Nakon svake serije uzetih uzoraka, procjenjuju se rezultati posljednjih deset serija uzetih uzoraka kako bi se ustanovio n broj uzoraka.

***E. coli* i broj aerobnih kolonija u mljevenom mesu, mesnim prerađevinama i mehanički odvojenom mesu (MOM):**

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je većina c od n dobijenih vrijednosti između m i M i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je više c od n vrijednosti između m i M.

Campylobacter spp. U trupovima brojlera:

- zadovoljavajuće, ako je maksimum vrijednosti c/n vrijednosti $> m$,
- nezadovoljavajuće, ako je više od vrijednosti c/n vrijednosti $> m$.

2.2. Mlijeko i mliječni proizvodi

	Kategorija hrane	Mikroorganizmi/njihovi toksini, metaboliti	Plan uzorkovanja (1)		Granične vrijednosti (2)		Referentni metod ispitivanja (3)	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje	Mjera u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
			N	c	m	M			
2.2.1.	Pasterizovano mlijeko i drugi pasterizovani tečni mliječni proizvodi (4)	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 cfu/ml		EN ISO 21528-2	Kraj proizvodnog procesa	Provjera efikasnosti termičke obrade i sprječavanje ponovne kontaminacije, kao i kvaliteta sirovina
2.2.2.	Sirevi proizvedeni od mlijeka ili surutke koji su termički	<i>E. coli</i> (5)	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 ili ISO 16649-2	Za vrijeme proizvodnog procesa, u vrijeme kada se očekuje da će broj	Poboljšanja higijene proizvodnje i izbora sirovina

	obrađeni							kolonija bakterije <i>E. coli</i> biti najveći ⁽⁶⁾	
2.2.3.	Sirevi proizvedeni od sirovog mlijeka	Koagulaza pozitivne stafilokoke	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	EN ISO 6888-2		
2.2.4.	Sirevi proizvedeni od mlijeka koje je termički obrađeno na temperaturi nižoj od temperature pasterezacije ⁽⁷⁾ , zreli sirevi proizvedeni od mlijeka ili surutke koji su pasterezovani ili obrađeni jačim termičkim režimom ⁽⁷⁾	Koagulaza pozitivne stafilokoke	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN ISO 6888-1 ili EN ISO 6888-2	Za vrijeme proizvodnog procesa, u vrijeme kada se očekuje da će broj stafilokoka biti najveći	Poboljšanje higijene proizvodnje i izbora sirovina. Ako se utvrde vrijednosti >10 5 cfu/g, ta proizvodna partija sira se mora ispitati na prisustvo stafilokoknih enterotoksina
2.2.5.	Nedozreli meki sirevi (svježi sirevi) proizvedeni od mlijeka ili surutke koji su pasterezovani ili obrađeni jačim termičkim režimom ⁽⁷⁾	Koagulaza pozitivne stafilokoke	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN ISO 6888-1 ili EN ISO 6888-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje. Ako se utvrde vrijednosti >10 5 cfu/g, ta proizvodna partija sira se mora ispitati na prisustvo stafilokoknih enterotoksina
2.2.6.	Maslac i pavlaka proizvedeni od sirovog mlijeka ili mlijeka koje je termički obrađeno na temperaturi nižoj od temperature pasterezacije	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 ili ISO 16649-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje i izbora sirovina
2.2.7.	Mlijeko u prahu i surutka u prahu ⁽⁴⁾	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 cfu/g		EN ISO 21528-2	Kraj proizvodnog procesa	Provjera efikasnosti termičke obrade i sprječavanje ponovne kontaminacije
		Koagulaza-pozitivne stafilokoke	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN ISO 6888-1 ili EN ISO 6888-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje. Ako se utvrde vrijednosti >10 5 cfu/g, ta proizvodna partija se mora ispitati na prisustvo stafilokoknih enterotoksina
2.2.8.	Sladoled ⁽⁸⁾ i smrznuti mliječni deserti	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN ISO 21528-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje
	Dehidrirana početna hrana za odojčad i								

2.3.1	Proizvodi od jaja	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 cfu/g ili ml	100 cfu/g ili ml	EN ISO 21528-2	Kraj proizvodnog procesa	Provjera efikasnosti termičke obrade i sprječavanje ponovne kontaminacije
-------	-------------------	---------------------------	---	---	-----------------	------------------	----------------	--------------------------	---

(1) n = broj jedinica koje čine uzorak; c = broj jedinica uzorka koji daje vrijednosti između m i M;

(2) primjenjuju se najnovije izdanje standarda.

Procjena(tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti utvrđene u Dijelu 2 tačka 2.3. ovog Priloga odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka. Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost ispitivanog procesa.

***Enetrobacteriaceae* u proizvodima od jaja:**

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je većina c od n vrijednosti između m i M, i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je više c od n vrijednosti između m i M.

2.4. Proizvodi ribarstva

	Kategorija hrane	Mikroorganizmi	Plan uzorkovanja (1)		Granične vrijednosti		Referentni metod ispitivanja (2)	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje	Mjera u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
			n	c	m	M			
2.4.1.	Proizvodi od termički obrađenih rakova i mekušaca sa ili bez oklopa ili ljuske	<i>E. coli</i>	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	EN ISO 16649-3	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanja higijene proizvodnje
		Koagulaza pozitivne stafilokoke	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN ISO 6888-1 ili EN ISO 6888-2	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje

(1) n = broj jedinica koje čine uzorak; c = broj jedinica uzorka koji daje vrijednost između m i M.

(2) primjenjuju se najnovije izdanje standarda;

Procjena(tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti utvrđene u Dijelu 2 tačka 2.4. ovog priloga odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka. Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost procesa koji se ispituje.

E. coli u proizvodima od termički obrađenih rakova i mekušaca sa ili bez oklopa ili ljuske:

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je većina c od n vrijednosti između m i M, i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je više c od n vrijednosti između m i M.

Koagulaza pozitivne stafilokoke u proizvodima od termički obrađenih rakova i mekušaca sa ili bez oklopa ili ljuskom:

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je većina c od n vrijednosti između m i M, i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je više c od n vrijednosti između m i M.

2.5. Povrće, voće i proizvodi od njih

	Kategorija hrane	Mikroorganizmi	Plan uzorkovanja (1)		Granične vrijednosti		Referentni metod ispitivanja (2)	Faza u kojoj se kriterijum primjenjuje	Mjera u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
			n	C	m	M			
2.5.1.	Rezano voće i povrće (spremno za konzumiranje)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN ISO 16649-1 ili EN ISO 16649-2	Proizvodni proces	Poboljšanje higijene proizvodnje i izbora sirovina
2.5.2.	Nepasterizovani sokovi od voća i povrća (3) (spremno za konzumiranje)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 ili ISO 16649-2	Proizvodni proces	Poboljšanje higijene proizvodnje i izbora sirovina

(1) n = broj jedinica koje čine uzorak; c = broj jedinica uzorka koji daje vrijednosti između m i M.

(2) primjenjuje se najnovije izdanje standarda.

(3) Izraz nepasterizovani znači da sok ne podliježe pasterizaciji primjenom kombinacije vremena i temperature ili drugim validovanim postupcima za postizanje baktericidnog efekta na bakteriju *E.coli* jednakog pasterizaciji

Procjena(tumačenje) rezultata ispitivanja

Granične vrijednosti utvrđene u Dijelu 2 tačka 2.5. ovog priloga odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka.

Rezultati ispitivanja pokazuju mikrobiološku ispravnost procesa koji se ispituje.

E. coli u rezanom voću i povrću (spremnom za konzumiranje) i u nepasterizovanim sokovima od voća i povrća (spremlim za konzumiranje):

- zadovoljavajuće, ako su sve utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- prihvatljivo, ako je većina c/n vrednosti između m i M , i ako su ostale utvrđene vrijednosti $\leq m$,
- nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više utvrđenih vrijednosti $> M$, ili ako je više c/n vrijednosti između m i M .

DIO 3 UZORKOVANJE I PRIPREME UZORAKA ZA ISPITIVANJE

3.1 Opšta pravila za uzorkovanje i pripremu uzoraka za ispitivanje

U nedostatku posebnih pravila za uzorkovanje i pripremu uzoraka za ispitivanje, kao referentne metode primjenjuju se odgovarajući standardi ISO (Međunarodne organizacije za standardizaciju) i smjernice *Codex Alimentarius*.

3.2 Bakteriološko uzorkovanje u klanicama i u objektima u kojima se proizvodi mljeveno meso, mesne prerađevine, mehanički odvojeno meso i svježe meso

Pravila za uzorkovanje trupova goveda, svinja, ovaca, koza i konja

Destruktivne i nedestruktivne metode uzorkovanja, izbor mjesta uzorkovanja, kao i pravila za skladištenje i transport uzoraka koji će se koristiti utvrđeni su standardom ISO 17604.

Tokom svakog uzorkovanja nasumično se uzorkuje pet trupova. Mjesta uzorkovanja moraju se odabrati uzimajući u obzir tehnologiju klanja koja se koristi u svakom objektu.

Prilikom uzorkovanja za analizu enterobakterija i određivanje ukupnog broja aerobnih bakterija, uzorci se uzimaju sa četiri mjesta na svakom trupu. Destruktivnom metodom uzimaju se četiri uzorka tkiva ukupne površine 20 cm². Kada se u tu svrhu koristi nedestruktivna metoda, površina uzorkovanja mora iznositi najmanje 100 cm² (50 cm² za trupove malih preživara) po mjestu uzorkovanja.

Prilikom uzorkovanja za analizu salmonele mora se koristiti metoda uzorkovanja abrazivnom spužvom. Biraju se područja na kojima postoji najveća vjerovatnoća kontaminacije. Ukupna površina uzorkovanja mora iznositi najmanje 400 cm².

Kada se uzorci uzimaju sa različitih mjesta uzorkovanja na trupu, oni se prije ispitivanja objedinjuju.

Pravila za uzorkovanje trupova živine i svježeg mesa živine

Klanice uzimaju uzorke cijelih trupova živine sa kožom vrata radi analize na *Salmonella* i *Campylobacter*. Objekti za rasijecanje i prerađivanje, osim onih koji se nalaze u neposrednoj blizini klanice i prerađuju isključivo meso iz te klanice, također uzimaju uzorke za analizu Salmonele. Pri tome se daje prednost cijelim trupovima sa kožom vrata, ukoliko su dostupni, ali se mora obezbijediti da budu obuhvaćeni i komadi živine sa kožom i/ili komadi bez kože ili sa malom količinom kože, pri čemu se izbor zasniva na procjeni rizika.

Klanice u svoje planove uzorkovanja uključuju trupove živine iz jata sa nepoznatim statusom u pogledu salmonele ili iz jata za koja je potvrđeno prisustvo *Salmonella Enteritidis* ili *Salmonella Typhimurium*.

Kada se ispitivanja u odnosu na kriterijume higijene procesa utvrđene u redu 2.1.5 i 2.1.9 Dio 2 za *Salmonella* i *Campylobacter* u trupovima živine u klanicama sprovode u istoj laboratoriji, tokom svakog uzorkovanja nakon hlađenja nasumično se uzima najmanje 15 uzoraka kože vrata sa trupova živine. Prije ispitivanja, uzorci kože vrata sa najmanje tri trupa iz istog jata objedinjuju se u jedan uzorak mase 26 g. Na taj način dobija se 5 × 26 g završnih uzoraka (26 g je potrebno za paralelno ispitivanje na *Salmonella* i *Campylobacter*).

Uzorci se nakon uzorkovanja čuvaju i transportuju u laboratoriju na temperaturi ne nižoj od 1°C i ne višoj od 8°C, a vrijeme između uzorkovanja i ispitivanja na *Campylobacter* mora biti kraće od 48 sati kako bi se očuvao integritet uzorka. Uzorci koji su dostigli temperaturu od 0°C ne smiju se koristiti za provjeru usklađenosti sa kriterijumom za *Campylobacter*.

Završni uzorci (5 × 26 g) koriste se za provjeru usklađenosti sa kriterijumima higijene procesa (red 2.1.5 i 2.1.9 Poglavlja 2) i kriterijumom bezbjednosti hrane (red 1.28 Dio 1).

Radi pripreme početne suspenzije u laboratoriji, ispitni dio od 26 g prenosi se u devet zapremina (234 ml) puferisane peptonske vode (BPW), prethodno temperirane na sobnu temperaturu. Smjesa se homogenizuje u stomakeru ili pulsifikatoru oko jednog minuta, pri čemu treba izbjegavati stvaranje pjene uklanjanjem vazduha iz kese za stomaker u najvećoj mogućoj mjeri.

Deset mililitara (~ 1 g) početne suspenzije prenosi se u sterilnu epruvetu, a 1 ml od tih 10 ml koristi se za brojanje kampilobaktera na selektivnim podlogama. Preostala početna suspenzija (250 ml ~ 25 g) koristi se za dokazivanje salmonele.

Kada se ispitivanja na *Salmonella* i *Campylobacter* sprovode u dvije različite laboratorije, tokom svakog uzorkovanja nakon hlađenja nasumično se uzima najmanje 20 uzoraka kože vrata. Prije ispitivanja, uzorci kože vrata sa najmanje četiri trupa iz istog jata objedinjuju se u jedan uzorak mase 35 g. Na taj način dobija se 5 × 35 g uzoraka, koji se potom dijele na 5 × 25 g završnih uzoraka (za ispitivanje salmonele) i 5 × 10 g završnih uzoraka (za ispitivanje *Campylobacter*).

Uzorci se čuvaju i transportuju pod istim temperaturnim uslovima (1°C do 8°C), a vrijeme do ispitivanja na kampilobakter mora biti kraće od 48 sati. Uzorci koji su dostigli 0°C ne smiju se koristiti za provjeru usklađenosti sa kriterijumom za kampilobakter.

Završni uzorci od 5 × 25 g koriste se za provjeru usklađenosti sa kriterijumom higijene procesa (red 2.1.5 Dio 2) i

kriterijumom bezbjednosti hrane (red 1.28 Dio 1), dok se završni uzorci od 5 × 10 g koriste za provjeru usklađenosti sa kriterijumom higijene procesa (red 2.1.9 Dio 2).

Za analizu salmonele u svježem mesu živine, osim trupova, uzima se pet uzoraka od najmanje 25 g iz iste partije. Uzorak uzet sa komada živine sa kožom mora sadržati kožu i tanak površinski sloj mišića ako količina kože nije dovoljna da čini uzorkovnu jedinicu. Uzorak uzet sa komada bez kože ili sa malom količinom kože mora sadržati tanak površinski sloj mišića ili slojeve mišića dodate postojećoj koži kako bi se dobila dovoljna uzorkovna jedinica. Komadi mesa uzimaju se tako da obuhvate što je moguće veću površinu mesa.

Smjernice za uzorkovanje

Uzimanje uzoraka s trupova i odabir mjesta uzorkovanja sprovode se u skladu sa vodičima dobre higijenske prakse prema Zakonu o bezbjednosti hrane, ako je to opravdano analizom rizika i odobreno od strane nadležnog organa.

Učestalost uzorkovanja trupova, mljevenog mesa, mesnih prerađevina, mehanički odvojenog mesa i svježeg mesa živine

Subjekti u poslovanju hranom (SPH) u klanicama ili objektima koji proizvode navedene proizvode dužni su da sprovode mikrobiološko uzorkovanje najmanje jednom sedmično. Dan u sedmici treba rotirati tako da se vremenom obuhvate svi dani.

Učestalost se može smanjiti na jednom u dvije sedmice kada:

Za mljeveno meso i mesne prerađevine (*E. coli*, ACC) i za trupove (*Enterobacteriaceae*, ACC): nakon šest uzastopnih sedmica zadovoljavajućih rezultata.

Za *Salmonella* u mljevenom mesu, mesnim prerađevinama, trupovima i svježem mesu živine: nakon 30 uzastopnih sedmica zadovoljavajućih rezultata.

Klanice malog kapaciteta i mali proizvođači mogu biti izuzeti na osnovu analize rizika.

Za *Campylobacter* na trupovima brojlera, učestalost se može smanjiti na jednom u dvije sedmice nakon 52 uzastopne sedmice zadovoljavajućih rezultata. Dodatna smanjenja mogu biti odobrena ukoliko postoji zvanični (ili zvanično priznati) nacionalni program kontrole za *Campylobacter* sa uzorkovanjem/ispitivanjem ekvivalentnim kriterijumu 2.1.9.

Ako se tokom 52 sedmice dokaže nizak nivo kontaminacije *Campylobacter*-om kod brojlera na farmi koja snabdijeva klanicu, učestalost se može dodatno smanjiti; sezonska prilagođavanja mogu biti odobrena na osnovu rezultata programa.

Male klanice i mali proizvođači mogu biti izuzeti od navedenih učestalosti uzorkovanja.

3.3. Uzorkovanje klica

A. Uzorkovanje i ispitivanje

1. Prethodno ispitivanje serija sjemena

Subjekti u poslovanju hranom (SPH) koji proizvode klice dužni su da sprovedu prethodno ispitivanje na reprezentativnom uzorku svake partije sjemena. Reprezentativni uzorak iznosi $\geq 0,5\%$ mase partije u poduzorcima od 50 g, ili se određuje prema strukturiranom planu koji je statistički ekvivalentan.

Za potrebe ispitivanja, SPH mora proizvesti klice iz sjemena iz reprezentativnog uzorka pod istim uslovima koji se koriste za proizvodnju iz ostatka serije.

2. Uzorkovanje i ispitivanje klica i potrošene vode za navodnjavanje

Subjekti u poslovanju hranom koji proizvode klice dužni su da uzorke uzimaju u fazi u kojoj je najvjerovatnije otkrivanje STEC i *Salmonella spp.*, ali ne prije isteka 48 sati od početka klijanja.

Uzorci klica analiziraju se u skladu sa tačkama 1.18 i 1.29 Dijela 1.

Ukoliko SPH ima plan uzorkovanja koji uključuje postupke i tačke uzorkovanja vode za natapanje, zahtjevi iz tačaka 1.18 i 1.29 mogu se zamijeniti analizom pet uzoraka vode od po 200 ml; u tom slučaju kriterijum je odsustvo u 200 ml.

Kada se partija sjemena ispituje prvi put, klice se mogu staviti na tržište samo ako mikrobiološki rezultati ispunjavaju zahtjeve iz tačaka 1.18 i 1.29 Dijela 1 ili, kada se analizira voda, kriterijum odsustva u 200 ml.

3. Učestalost uzorkovanja

Subjekti u poslovanju hranom koji proizvode klice dužni su da uzimaju uzorke za mikrobiološku analizu najmanje jednom mjesečno, u fazi kada je vjerovatnoća prisustva Shiga toksin-produkujuće *E. coli* (STEC) i *Salmonella spp.* najveća, a u svakom slučaju ne prije isteka 48 sati od početka procesa klijanja.

B. Odstupanje od prethodnog ispitivanja svih serija sjemena iz tačke A.1 ovog dijela

Subjekat u poslovanju hranom koji proizvodi klice može biti izuzet od zahtjeva iz tačke 3.3-A ukoliko:

- je službenom kontrolom utvrđeno da postoji sistem upravljanja rizikom kroz cjelokupnu proizvodnju, uključujući mjere tokom procesa koje smanjuju mikrobiološke opasnosti; i
- podaci za period od najmanje šest mjeseci pokazuju da su sve partije klica iz tog objekta bile usklađene sa kriterijumima bezbjednosti hrane 1.18 i 1.29 iz Dijela 1.

DIO 4 STUDIJE

1. Challenge i studije roka uporebe moraju obuhvatiti:

Specifikacije fizičko-hemijskih karakteristika proizvoda, kao što su pH vrijednost, a_w (aktivnost vode), sadržaj soli, koncentracija konzervansa i vrsta pakovanja, uzimajući u obzir uslove skladištenja i prerade, mogućnosti kontaminacije i predviđeni rok upotrebe; i

Podatke iz naučne literature i studija koji se odnose na karakteristike rasta i preživljavanja mikroorganizama od značaja.

2. Kada studije pokažu da su potrebna dodatna ispitivanja, ona mogu uključivati:

Kada je to potrebno na osnovu prethodno navedenih studija, subjekat u poslovanju hranom dužan je da sprovede dodatna ispitivanja, koja mogu uključivati:

- Prediktivno modeliranje za određenu hranu, korišćenjem kritičnih faktora rasta/preživljavanja;
- Prediktivno modeliranje za određenu hranu, korišćenjem kritičnih faktora rasta/preživljavanja;
- Studije sa inokulisanim uzorcima (inoculated-pack studije) radi procjene rasta/preživljavanja mikroorganizama od značaja u razumno predvidivim uslovima skladištenja;
- Studije skladištenja/distribucije/upotrebe radi procjene rasta/preživljavanja mikroorganizama od značaja u razumno predvidivim uslovima.

IZMENE

Na osnovu člana 37 stav 2 Zakona o bezbjednosti hrane („Službeni list CG”, broj 59/26), Vlada Crne Gore, na sjednici od 30. jula 2026. godine, donijela je

Uredbu o izmjeni Uredbe o mikrobiološkim kriterijumima za hranu*

Uredba je objavljena u "Službenom listu CG", br. 126/2026 od 26.8.2026. godine, a stupila je na snagu 27.8.2026.

* U ovu Uredbu prenjeta je bazična Regulatorna (EU) br. 2073/2005 od 15. novembra 2005. o mikrobiološkim kriterijumima za hranu sa izmjenama i dopunama: 32007R1441; 32010R0365; 32011R1086; 32013R0209; 32013R1019; 32014R0217; 32015R2285; 32017R1495; 32019R0229; 32020R0205.

Član 1

U Uredbi o mikrobiološkim kriterijumima za hranu* („Službeni list CG”, broj 84/26), član 11 briše se.

Član 2

Ova uredba stupa na snagu narednog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore”.

Broj: 11-011/26-3107

Podgorica, 30. jula 2026. godine

Vlada Crne Gore

Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

[Povratak na prečišćeni tekst](#)