

На основу чл. 16. и 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 10. 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 149. сједници, одржаној 18. јула 2018. године, донио је

**ПРАВИЛНИК  
О ИЗМЈЕНИ И ДОПУНИ ПРАВИЛНИКА О  
МИКРОБИОЛОШКИМ КРИТЕРИЈУМИМА ЗА  
ХРАНУ**

Члан 1.

У правилнику о микробиолошким критеријумима за храну ("Службени гласник БиХ", бр. 11/13 и 79/16) иза члана 12. додаје се нови члан 12а. који гласи:

"Члан 12а.

(Усклађеност са правним актима ЕУ)

Овим правилником преузимају се одредбе: Уредбе Комисије (ЕЗ) бр. 2073/2005 од 15. новембра 2005. о микробиолошким критеријумима за храну; Уредбе Комисије (ЕЗ) бр. 1441/2007 од 5. децембра 2007. о измјени Уредбе (ЕЗ) бр. 2073/2005 о микробиолошким критеријумима за храну; Уредбе Комисије (ЕУ) бр. 365/2010 од 28. априла 2010. о измјени Уредбе (ЕЗ) бр. 2073/2005 о микробиолошким критеријумима за храну у погледу ентеробактерија у пастеризованом млијеку и другим пастеризованим течним млијечним производима и бактерије *Listeria monocytogenes* у соли намијењеној за конзумацију; Уредбе Комисије (ЕУ) бр. 1086/2011 од 27. октобра 2011. о измјени Прилога II. Уредби (ЕЗ) бр. 2160/2003 Европског парламента и Вијећа и Прилога I. Уредби Комисије (ЕЗ) бр. 2073/2005 о салмонели у свјежем месу перади; Уредбе Комисије (ЕУ) бр. 209/2013 од 11. марта 2013. о измјени Уредбе (ЕЗ) бр. 2073/2005 у погледу микробиолошких критеријума за клице и правила узорковања за трупове перади и свјеже месо перади; Уредбе Комисије (ЕУ) бр. 1019/2013 од 23. октобра 2013. о измјени Прилога I. Уредби (ЕЗ) бр. 2073/2005 с обзиром на хистамин у производима рибарства; Уредбе Комисије (ЕУ) бр. 217/2014 од 7. марта 2014. о измјени Уредбе (ЕЗ) бр. 2073/2005 у вези са салмонелом у труповима свиња; Уредбе Комисије (ЕУ) 2015/2285 од 8. децембра 2015. о измјени Прилога II. Уредби (ЕЗ) бр. 854/2004 Европског парламента и Савјета о утврђивању посебних правила организације службених контрола производа животињског поријекла намијењених прехране људи у погледу одређених захтјева за живе шкољке, бодљикаше, плаштењаке и морске пужеве и Прилога I. Уредби (ЕЗ) бр. 2073/2005 о микробиолошким критеријумима за храну; Уредбе Комисије (ЕУ) 2017/1495 од 23. августа 2017. о измјени Уредбе (ЕЗ) бр. 2073/2005 у погледу *Campylobacter* у труповима бројлера".

Члан 2.

У Анексу I, Поглавље 1. Критеријуми безбједности хране у тач. 1.4., 1.5. и 1.6., те у Поглављу 2. Критеријуми

хигијене процеса у тачки 2.1.8. термин "месне прерађевине" мијења се и гласи: "месни приправици".

У Анексу I, Поглавље 1. у табели, редови 1.25 и 1.27а се мијењају и гласи:

"1.25 Живи шкољкаши, живи бодљикаши, плаштењаци и пужеви	<i>E. coli</i> <sup>(15)</sup>	5 <sup>(16)</sup>	1.	230 MPN/ 100 g. меса и међулуштурне течности	700 MPN/ 100 g. меса и међулуштурне течности	BAS EN ISO 16649-3	Производи који су стављени на тржиште за вријеме рока трајања"
--	--------------------------------	-------------------	----	--	--	--------------------	--

"1.27а. Рибљи умак добијен ферментацијом производа рибарства	Хистамин	1	0	400 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	Производи стављени на тржиште током њиховог рока трајања"
--	----------	---	---	-----------	----------------------	---

Напомена 16. мијења се и гласи:

"<sup>(16)</sup> Свака јединица узорка обухвата минимални број појединачних животиња у складу с EN ISO 6887-3."

У напоменама Интерпретација резултата испитивања, унос "наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорка, искључујући живе шкољкаше и живе бодљикаше, плаштењаци и пужеви у односу на испитивање бактерије *E. coli*, када се гранична вриједност односи на обједињени узорак." мијења се и гласи:

"Наведене граничне вриједности односе се на сваку испитивану јединицу узорка."

У напоменама Интерпретација резултата испитивања, унос који се односи на "*L. monocytogenes* у осталој готовој храни и *E. coli* у живим шкољкашима" мијења се и гласи:

"*L. monocytogenes* у осталој готовој храни:

— задовољавајуће, ако су све установљене вриједности ≤ граничној вриједности,

— незадовољавајуће, ако је било која установљена вриједност > од граничне вриједности.

*E. coli* у живим шкољкашима, живим бодљикашима, плаштењацима и пужевима:

— задовољавајуће, ако је свака од пет посматраних вриједности ≤ 230 MPN/100 g меса и међулуштурне течности, или ако је једна од посматраних пет вриједности > 230 MPN/100 g меса и међулуштурне течности, али ≤ 700 MPN/100 g меса и међулуштурне течности.

— незадовољавајуће, ако је било која од пет посматраних вриједности > 700 MPN/100 g меса и међулуштурне течности, или ако су барем двије од пет посматраних вриједности > 230 MPN/100 g меса и међулуштурне течности"

У Поглављу 2. одјељак 2.1. у табели иза реда 2.1.8. додаје се ред 2.1.9. који гласи:

"2.1.9. Трупови бројлера	<i>Campylobacter spp.</i>	50 <sup>(5)</sup>		c = 20 од 1.1.2020. c = 15; Од 1.1.2025. c = 10;	1 000 cfu/g	BAS EN ISO 10272-2	Трупови након расхлађивања	Побољшање хигијене клања те преноситивање контрола процеса, поријекла животиња и биосигурносних мјера на фармама поријекла"
--------------------------	---------------------------	-------------------	--	---	-------------	--------------------	----------------------------	---

Напомена 2. мијења се и гласи:

"<sup>(2)</sup> За потребе тачки 2.1.3. до 2.1.5. и тачке 2.1.9. m = M."

У поднаслову "Интерпретација резултата испитивања" додаје се текст који гласи:

"*Campylobacter spp.* у труповима бројлера:

— задовољавајуће, ако је максимум вриједности c/n > m,

— незадовољавајуће, ако је више од вриједности c/n > m."

У Поглављу 2. одјељак 2.4. критерији хигијене процеса, тачка 2.4.1. мијења се и гласи:

Категорија хране	Микро-организи	План узорковања <sup>(1)</sup>		Ограничења		Референтна аналитичка метода <sup>(2)</sup>	Фаза у којој се критериј примјењује	Радња у случају незадовољавајућих резултата
		n	c	m	M			
"2.4.1. Извађени и ољуштени производи кухањих тврдокожаца и мекуншана с одстрањеним околном и љуском	<i>E. coli</i>	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	BAS ISO TS 16649-3	Завршетак процеса производње	Унапређење хигијене производње
	Коагулаза-позитивни стафилококи	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 или 2	Завршетак процеса производње	Унапређење хигијене производње

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

(2) Примјењује се најновије издање норме."

У Поглављу 3., одјељак 3.2. мијења се и гласи:

"3.2 Бактериолошко узорковање у клаоницама и у погонима у којима се производе мљевено месо, месни приправици, механички откоштено месо и свјеже месо

3.2.1. Правила за узорковање трупова говеда, свиња, оваца, коза и коња

Деструктивне и неструктивне методе узорковања, одабир мјеста узорковања те правила за складиштење и превоз узорка који ће се користити, наведени су у стандарду ISO 17604.

Узорци се узимају са пет насумично одабраних трупова током сваког узорковања. Мјеста узорковања одабирају се с обзиром на технологију клања која се користи у погону.

При узорковању за испитивање присутности ентеробактерија и утврђивање броја аеробних бактерија, узорци се узимају са четири мјеста на сваком трупу. Четири узорка ткива површине од укупно 20 cm<sup>2</sup> узимају се деструктивном методом. Кад се за узорковање употребљава неструктивна метода, подручје узорковања мора имати површину од најмање 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> за трупове малих преживача) по мјесту узорковања.

При узорковању за анализу *Salmonelle*, мора се употребити метода узорковања абразивном службом. Морају се одабрати подручја на којима је највећа вјероватноћа за контаминацију. Укупно подручје узорковања мора имати површину од најмање 400 cm<sup>2</sup>.

Ако се узорци узимају са различитих мјеста на трупу, прије испитивања се обједињују.

3.2.2. Правила за узорковање трупова перади и свјежег меса перади

За анализу *Salmonelle* и *Campylobacteria*, клаонице узоркују цијеле трупове перади са кожом врата. Расјекаваонице и објекти за прераду, осим оних који се налазе уз клаоницу те расијецају и прерађују само месо које су примили из те клаонице, такође проводе узорковање за анализу *Salmonelle*. При томе се приоритет даје цијелим труповима перади са кожом врата, ако су доступни, али мора се осигурати да се обухвате и расјеци перади са кожом и/или расјеци перади без коже, или са само мало коже, а одабир се заснива на процјени ризика.

У планове узорковања клаонице, морају се укључити трупове перади из јата са непознатим статусом у погледу *Salmonelle* или са потврђеним позитивним статусом у погледу *Salmonelle Enteritidis* или *Salmonelle Typhimurium*.

Кад се у клаоницама испитују *Salmonella* и *Campylobacter* у труповима перади на основу критерија хигијене процеса утврђених у редовима 2.1.5. и 2.1.9. Поглавља 2., а испитивања за *Salmonella* и *Campylobacter* проводе се у истом лабораторију, током сваког узорковања наизмјенично се узимају узорци коже врата са најмање 15 трупова перади након расхлађивања. Прије испитивања узорци коже врата са најмање три трупа перади из истог јата поријекла обједињују се у један узорак од 26 g. Тиме се добија пет коначних узорака коже врата од 26 g (потребно је 26 g како би се из једног узорка истодобно могле провести анализе *Salmonella* и *Campylobacter*). Узорци се након узорковања морају чувати и превести у лабораторију при температури од најмање 1 °C, а највише 8 °C, док вријеме између узорковања и испитивања присутности *Campylobacter* мора бити краће од 48 часова, како би се осигурала цјеловитост узорака. Узорци којима температура падне на 0 °C не смију се употребљавати за провере усклађености с критеријем за *Campylobacter*.

Добијених пет узорака од 26 g употребљава се за проверу усклађености с критеријима хигијене процеса утврђенима у редовима 2.1.5. и 2.1.9. Поглавља 2. те с критеријем безбједности хране утврђеним у реду 1.28. Поглавља 1.

За припрему почетне суспензије у лабораторију испитни узорак од 26 g премјешта се у девет пута већу количину (234 ml) пуфериране пептонске воде (BPW).

Прије додавања узорка, пуферирану пептонску воду потребно је довести на собну температуру. Та се мјешавина обрађује у апарату типа *stomacher* или у пулсатору у трајању од једне минуте. Потребно је избјећи стварање пјене тако што ће се из врећице *stomachera* уклонити што више зрака. Из те почетне суспензије 10 ml (~1 g) премјешта се у празну стерилну цјевчицу, а 1 ml од тих 10 ml употребљава се за одређивање бројности *Campylobacter* на селективним плочама. Остатак почетне суспензије (250 ml ~ 25 g) употребљава се за утврђивање присутности *Salmonelle*.

Када се у клаоницама испитују *Salmonella* и *Campylobacter* у труповима перади на основу критерија хигијене процеса утврђеног у редовима 2.1.5. и 2.1.9. Поглавља 2., а испитивања за *Salmonella* и *Campylobacter* проводе се у двије различите лабораторије током сваког узорковања насумично се узимају узорци коже врата са најмање 20 трупова перади након расхлађивања. Прије испитивања, узорци коже врата са најмање четири трупа перади из истог јата поријекла, обједињују се у један узорак од 35 g. Тиме се добија пет узорака коже врата од 35 g., који ће се подијелити како би се добило пет коначних узорака од 25 g (испитивање за *Salmonella*) и пет коначних узорака од 10 g (испитивање за *Campylobacter*). Узорци се након узорковања морају чувати и превести у лабораторију при температури од најмање 1 °C, а највише 8 °C, док вријеме између узорковања и испитивања присутности *Campylobacter* мора бити краће од 48 часова, како би се осигурала цјеловитост узорака. Узорци којима температура падне на 0 °C не смију се употребљавати за провере усклађености с критеријем за *Campylobacter*. Добијених пет узорака од 25 g употребљава се за проверу усклађености с критеријима хигијене процеса утврђеним а у реду 2.1.5. Поглавља 2. те с критеријумом безбједности хране утврђеним у реду 1.28. Поглавља 1.

Добијених пет узорака од 10 g употребљава се за проверу усклађености с критеријумом хигијене процеса утврђеним у реду 2.1.9. Поглавља 2.

За анализе *Salmonelle* за свјеже месо перади које није у облику трупова перади, узима се пет узорака од најмање 25 g

из исте серије. Узорак узет из расјека перади са кожом, мора садржати кожу и танак слој површине мишића, ако количина коже није довољна за јединицу узорка. Узорак узет из расјека перади без коже или са само мало коже, мора садржати танак слој или танке слојеве површине мишића додате евентуалној постојећој кожи, како би се добила довољна јединица узорка. Слојеви меса узимају се тако да садрже што већу површину меса.

### 3.2.3. Смјернице за узорковање

Детаљније смјернице за узорковање трупова, посебно у погледу мјеста узорковања, могу се уврстити у водиче за добру праксу у складу с чланом 8. Правилника о хигијени хране ("Службени гласник БиХ", број 4/13).

3.2.4. Учесталост узорковања за трупове, мљевено месо, месне приправке, механички откоштено месо и свјеже месо перади

Субјекти у пословању с храном у клаоницама или погонима за производњу мљевеног меса, месних приправка, механички откоштеног меса или свјежег меса перади узорке за микробиолошку анализу узимају најмање једанпут седмично. Дан узорковања мијења се сваке седмице, како би се осигурало да је обухваћен сваки дан у седмици.

За узорковање мљевеног меса и месних приправка за анализе *E. coli* и броја аеробних бактерија те узорковање трупова за анализе ентеробактерија и броја аеробних бактерија, учесталост се може смањити на сваке двије седмице ако се у шест узастопних седмица добију задовољавајући резултати.

За узорковање за анализе *Salmonelle* у мљевеном месу, месним приправцима, труповима и свјежем месу перади учесталост се може смањити на сваке двије седмице ако се у 30 узастопних седмица добију задовољавајући резултати.

Учесталост узорковања за *Salmonella* може се смањити и ако се примјењује државни или ентитетски програм за контролу *Salmonelle*, те ако тај програм обухвата испитивање које замјењује узорковање утврђено овим ставом.

Учесталост узорковања може се додатно смањити ако се државним или ентитетским програмом за контролу *Salmonelle* докаже да је код животиња које купује клаоница преваленција *Salmonelle* ниска.

За узорковање трупова перади за анализу *Campylobacter* учесталост узорковања може се смањити на сваке двије седмице ако се у 52 узастопне седмице добију задовољавајући резултати. Учесталост узорковања за *Campylobacter* може се смањити на основу одобрења надлежног органа ако се примјењује службени или службено признат државни или ентитетски програм за контролу *Campylobacter* те ако тај програм обухвата узорковање и испитивање еквивалентно узорковању и испитивању за проверу усклађености с критеријем хигијене процеса како је утврђено у реду 2.1.9. Поглавља 2.

Ако је у програму за контролу утврђен низак ниво контаминације *Campylobacterom* за јата, учесталост узорковања може се додатно смањити ако се тај ниски ниво контаминације *Campylobacterom* оствари у периоду од 52 седмице на пољопривредним газдинствима поријекла бројера које је купила клаоница. Ако се у оквиру програма за контролу у одређеним периодима године добију задовољавајући резултати на основу одобрења надлежног органа, учесталост анализа за *Campylobacter* може се прилагодити сезонским промјенама. Међутим, ако је то оправдано на основу анализе ризика и стога то одобри надлежни орган, мале клаонице и погони који производе мљевено месо, месне приправке и свјеже месо перади у малим количинама, могу се изузети од тих учесталости узорковања".

Члан 3.

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

СМ број 146/18  
18. јула 2018. године  
Сарајево

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