

## Акредитационо тело Србије

Досадашња искуства у акредитацији лабораторија у складу са захтевима Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета

др Братислав Милошевић,  
помоћник директора АТС-а



ATC Akreditaciono telo Srbije

## Правилник о општим и посебним условима хигијене хране

- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета објављен је у Службеном гласнику Републике Србије број 72 од 8.10.2010. године.
- Нови Правилник о општим и посебним условима хигијене усклађен је са Уредбом Европске уније број 2073/2005.
- Ступио је на снагу осмог дана од дана објављивања, а примењује се од 1.6.2011. године.



Београд, Центар "Сава", 25. јануар 2012. године  
ATC Akreditaciono telo Srbije

## Правилник о општим и посебним условима хигијене хране

- Даном почетка примене Правилника престаје да важи Правилник о микробиолошкој исправности намирница у промету ("Службени лист СРЈ", бр. 26/93, 53/95 и 46/02) и Правилник о методама вршења микробиолошких анализа и суперанализа животних намирница ("Службени лист СРЈ", бр. 25/80).
- **SRPS ISO IEC 17025:2006**  
Т. 4.1.2.  
**Лабораторија је одговорна да активности испитивања и еталонирања обавља тако да испуњава захтеве овог међународног стандарда и задовољава потребе корисника, органа управе који доносе прописе и организација које обављају признавања.**



Београд, Центар "Сава", 25. јануар 2012. године  
ATC Akreditaciono telo Srbije

## Правилник о општим и посебним условима хигијене хране

20.10.2010.

- Преко 50 лабораторија у Републици Србији примењује у свом раду акредитоване методе испитивања према Правилнику о методама вршења микробиолошких анализа и суперанализа животних намирница 25/80
- Само 12 лабораторија има једну или више акредитованих метода испитивања безбедности хране према Уредби Европске уније број 2073/2005 односно новом Правилнику 72/10



Београд, Центар "Сава", 25. јануар 2012. године  
ATC Akreditaciono telo Srbije

Правилник „Сл. лист СФРЈ“, бр. 25/80

Ред. бр.	Назив методе испитивања	Број лабораторија које спроводе испитивање
1.	Одређивање броја микроорганизама у г или мл	50
2.	Одређивање присуства микроорганизама у стерилизованом млеку и стерилизованим млечним намирницама	12
3.	Одређивање броја аеробних спорогених бактерија у г или мл	35
4.	Одређивање броја квасца и плесни у г или мл	49
5.	Биолошки опит за доказивање присуства хистамина у млеку	9
6.	Одређивање ћелијских елемената у млеку	44
7.	Одређивање литолитичких бактерија	51
8.	Иzolовање и идентификација Salmonellae spp.	51
9.	Иzolовање и идентификација коagulоза позитивних стафилокока	49
10.	Иzolовање и идентификација сулфит-редукујућих бактерија	48
11.	Иzolовање и идентификација Proteus spp.	51
12.	Иzolовање и идентификација Escherichiae coli	32
13.	Иzolовање и идентификација колiformних бактерија из безаеробних газираних пића	29
14.	Иzolовање и идентификација Streptococcus faecalis из безаеробних газираних пића	11
15.	Иzolовање и идентификација Streptococcus B hemolyticus	



Београд, Центар "Сава", 25. јануар 2012. године  
ATC Akreditaciono telo Srbije

ПРАВИЛНИК „Сл. гласник РС“, бр. 72/2010

Први број (црвени фон) се односи на методе које у референцама имају конкретне наводе "месо и производи, млеко и производи...  
Број под наводницама су методе које се референцирају у пољима под "животним намирницами".

	Listeria monocytogenes EN ISO 11290-1	Salmonellae EN ISO 6579	Стафилококи ентеротоксински (ЕСТ)	Escherichiae coli ISO TS 16649-3	Хистамин
Критеријуми безбедности хране	12	6	12	1	-

  

	Број аеробних колонија EN ISO 4833	Enterobacteriaceae EN ISO 21528-2	Salmonellae EN ISO 6579	Escherichiae coli EN ISO 16649-1	Escherichiae coli EN ISO 16649-2
Месо и производи	2 у месу и производима од меса + 2 у "животним намирницама"	3 у месу и производима од меса + 3 у "животним намирницама"	7 у месу и производима од меса + 3 у "животним намирницама"	1 у "животним намирницама"	2 у месу и производима од меса + 2 у "животним намирницама"



Београд, Центар "Сава", 25. јануар 2012. године  
ATC Akreditaciono telo Srbije

	Enterobacteriaceae		Escherichiae coli		Когулаза позитивне Staphylococcus	
	EN ISO 21528-1	EN ISO 21528-2	EN ISO 16649-1	EN ISO 16649-2	EN ISO 6888-1	EN ISO 6888-2
Месо и производи	2 у млеку и производима од млека + 1 у "животним намирницама"	3 у млеку и производима од млека + 2 у "животним намирницама"	1 у "животним намирницама"	2 у млеку и производима од млека + 2 у "животним намирницама"	3 у млеку и производима од млека + 2 у "животним намирницама"	1 у млеку и производима од млека + 2 у "животним намирницама"
Производи од јаја	2 у производима од јаја + 3 у "животним намирницама"		Поверљиве, воће и њихови производи	1 у "животним намирницама"	2 у поврћа и воћа + 2 у "животним намирницама"	
Производи рибарства	2 у "животним намирницама"			3 производа рибарства + 2 у "животним намирницама"	1 производа рибарства + 2 у "животним намирницама"	

Београд, Центар "Сава", 25. Јануар 2012. године

АТЦ Акредитационо тело Србије

25.1.2012.

Лабораторија које се баве испитивањем хране ( <a href="http://www.ats.rs">www.ats.rs</a> )	50
Лабораторија које имају акредитовану бар једну методу према новом Правилнику	36
Лабораторија које имају, из дела „критеријуми безбедности хране“ (укупно 5 параметара) $\geq$ 3 акредитоване методе	16
Лабораторија које имају, из дела „критеријуми безбедности хране“ свих 5 акредитованих метода	2
Лабораторија које, из дела „критеријуми хигијене у процесу производње“ (укупно 11 параметара из 5 домена (у односу на врсту производње-месо и производи, млеко и производи, производи од јаја, производи рибарства, производи од поврћа и воћа) имају $\geq$ 8 метода по новом Правилнику	19
Лабораторија које, из дела „критеријуми хигијене у процесу производње“ (укупно 11 параметара из 5 домена у односу на врсту производње-месо и производи, млеко и производи, производи од јаја, производи рибарства, производи од поврћа и воћа) имају све методе акредитоване	11
Лабораторије које у обиму имају само методе испитивања из Правилника 72/10	10
Спроведено оцењивање са проширењем за методе из новог Правилника 72/10	19
Тражено проширење за методе из новог Правилника 72/10	3
Лабораторије које у обимима акредитације још увек имају методе из повученог Правилника 25/80	18

Београд, Центар "Сава", 25. Јануар 2012. године

АТЦ Акредитационо тело Србије

**SRPS ISO IEC 17025:2006**

**5.9. Обезбеђење поверења у квалитет резултата испитивања и еталонирања**

**5.9.1** Лабораторија мора да поседује процедуре за управљање квалитетом ради праћења ваљаности обављених испитивања и еталонирања. Добијени подаци морају се записати тако да се могу лако наћи и, ако је погодно, морају користити статистичке технике за преиспитивање резултата. То праћење се мора планирати и преиспитивати, а може да обухвати следеће:

- правилну употребу оверених референтних материјала и/или интерну контролу квалитета коришћењем секундарних референтних материјала;
- учешће у програмима међулабораторијских поређења или програмима испитивања оспособности;
- повнављање испитивања или еталонирања коришћењем истих или различитих узорака;
- поновно испитивање или еталонирање чуваних узорака;
- корелацију резултата за различите карактеристике узорка.

**Правила АТЦ ПА 02**

**т.3**  
Лабораторије које су поднеле пријаву за акредитацију су у обавези да пре доделе акредитације учествују у одговарајућим ПТ активностима.

**т.4**  
Лабораторије треба да, на основу обима акредитације, одреде дисциплине, ниво и динамику учешћа у ПТ активностима у оквиру својих програма ПТ активности.

АТЦ Акредитационо тело Србије

**Правилник о општим и посебним условима хигијене хране**

- Исказивање обима акредитације
- Које методе испитивања ће бити акредитоване – само референтне или и друге методе у складу са EN ISO 16140:2003 – Микробиологија хране и хране за животиње – Протокол за валидацију алтернативних метода – Општи принципи и технички протокол за валидацију алтернативних метода?
- ??????

Београд, Центар "Сава", 25. Јануар 2012. године

АТЦ Акредитационо тело Србије