

На основу члана 14. став 4. Закона о заштити становништва од заразних болести ("Службени гласник Републике Српске", број 14/10) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10 и 86/10), министар здравља и социјалне заштите доноси

ПРАВИЛНИК

О КРИТЕРИЈУМИМА МИКРОБИОЛОШКЕ ЧИСТОЋЕ

(Објављен у "Сл. гласнику РС", бр. 20 од 6. марта 2012)

Члан 1.

Овим правилником прописују се критеријуми микробиолошке чистоће, учесталост контроле у објектима под санитарним надзором, као и другим објектима уколико постоји епидемиолошка индикација.

Члан 2.

(1) Критеријумима микробиолошке чистоће, који се налазе у Прилогу број 1. овог правилника и чине његов саставни дио, прописује се граница прихватљивости узорка с обзиром на присутност, врсту и број микроорганизама.
(2) За одређивање критеријума микробиолошке чистоће спроводе се поступци узимања узорака бриса, отиска или испирка за одређивање броја и врсте бактерија на површинама постројења, опреме, уређаја, прибора, превозних средстава и руку лица која у току производње и промета долазе у додир са храном и предметима опште употребе у чистом стању припремљених за употребу, односно за почетак рада.

Члан 3.

(1) Прихватљивост узорка утврђује се упоређивањем добијених резултата испитивања с критеријумима микробиолошке чистоће.
(2) Узорак је прихватљиве микробиолошке чистоће ако одговара микробиолошким критеријумима.
(3) Изузетно од одредбе става 2. овог члана, узорак може да буде прихватљиве микробиолошке чистоће уколико садржи до 50% већи број аеробних мезофилних бактерија (cfu/ml), наведених у Прилогу број 1. овог правилника, уз услов да не садржи патогене бактерије.

Члан 4.

(1) Мјесто, број и учесталост узимања узорака за контролу микробиолошке чистоће зависи о обиму и врсти производње или пружања услуга.
(2) Минимални број узорака за контролу микробиолошке чистоће према обиму пословања наведен је у Прилогу 2. овог правилника и чини његов саставни дио.

Члан 5.

(1) Микробиолошка чистоћа објекта је задовољавајућа ако је мање од 25% испитаних узорака неприхватљиве микробиолошке чистоће.
(2) Микробиолошка чистоћа објекта је незадовољавајућа ако је 25% и више испитаних узорака неприхватљиве микробиолошке чистоће.

Члан 6.

(1) Провјеру микробиолошке чистоће објеката под санитарним надзором врши Институт за јавно здравство најмање једном у шест мјесеци.
(2) Незадовољавајућа микробиолошка чистоћа објекта угрожава здравствену исправност хране и предмета опште употребе у смислу општих мјера за спречавање и сузбијање заразних болести, те указује на потребу предузимања корективних мјера и поновног испитивања микробиолошке чистоће.

Члан 7.

(1) Оцјену микробиолошке чистоће објекта за производњу и промет хране даје овлашћена здравствена установа у којој је извршено лабораторијско испитивање, а извршено испитивање обавезно је и треба да је саставни дио испитног извјештаја.
(2) У објектима који имају уведен систем самоконтроле развијен у складу са начелима система Анализе опасности и контрола критичних тачака (енгл. Hazard Analysis Critical Control Points - HACCP) и добре произвођачке праксе испитивање микробиолошке чистоће сматра се дијелом плана самоконтроле.
(3) Провјеру система самоконтроле врши Институт за јавно здравство најмање једном мјесечно.

Члан 8.

Испитивање микробиолошке чистоће обавља се методама бриса, отиска или испирка наведеним у Прилогу број 3. овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 9.

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

Број: 11/04-020-3/12

10. јануара 2012. године, Бања Лука

Министар, др Ранко Шкрбић, с.р.

Прилог број 1.

КРИТЕРИЈУМИ МИКРОБИОЛОШКЕ ЧИСТОЋЕ

ПРЕДМЕТИ, ПОВРШИНЕ, РУКЕ		Аеробне мезобактерије ОДГОВАРА
Порцуланске, стаклене, глатке металне површине (мање или једнако) 10	cfu(*)/cm ²	(мање или једнако) 10
Остале површине (дрвене, пластичне, камене и слично)	cfu(*)/cm ²	(мање или једнако) 10
Тањери, здјелице, прибор за јело и мање посуђе; Посуђе и прибор који долазе у контакт са храном и ПОУ две звездице	cfu(*)/ml (цм ²)	(мање или једнако) 1 (***) 0-1
Боце или амбалажа за текућине	cfu(*)/ml	0-1
Руке лица у додиру с храном и ПОУ	cfu(*)/ml (цм ²)	(мање или једнако) 200

(*) cfu - број колонија бактерија (colony forming unit)

(**) ПОУ - предмети опште употребе

(***) наведене вриједности односе се на отисак

Прилог број 2.

МИНИМАЛНИ БРОЈ УЗОРАКА ЗА КОНТРОЛУ МИКРОБИОЛОШКЕ ЧИСТОЋЕ ПРЕМА ОБИМУ ПОСЛОВАЊА

Број	ВРСТА ОБЈЕКТА
1.	Објекти за производњу хране и предмета опште употребе са бројем запослених изнад 50 најмање 30 узорака
2.	Објекти за производњу хране и предмета опште употребе са бројем запослених до 50 најмање 15 узорака
3.	Угоститељски објекти из групе хотела, ресторана и катеринг објеката и објекти у најмање 10 узорака дјелатностима на подручју здравства, васпитања, образовања, социјалне заштите (вртићи, школе, домови), објекти за његу и уљепшавање лица и тијела најмање 10 узорака
4.	Објекти друштвене исхране који производе мање од 200 obroка дневно најмање 10 узорака

5. Објекти друштвене исхране који производе од 200 до 500 оброка дневно најмање 15 узорака
6. Објекти друштвене исхране који производе више од 500 оброка дневно најмање 20 узорака
7. Печењаре, продавнице хлеба, меснице, угоститељске радње које немају у понуди најмање 5 узорака припрему и продају хране, сластичарске радње у периоду кад не производе сладолед
8. Продавнице у којима се продају намирнице у неоригиналном паковању (нарезивање месних производа, сира и слично) најмање 5 узорака
9. Сластичарске радње у периоду кад производе сладолед

Прилог број 3.

МЕТОДЕ УЗИМАЊА БРИСА, ОТИСКА И ИСПИРКА

- | Број | Метода узимања бриса |
|------|--|
| 1. | Метода бриса подразумијева узимање бриса стандардизованим штапићем са намотајем вате који се намочи у стерилну физиолошку отопину и обрише се испитивана површина. Зависно од врсте испитивања, пребрише се цијели предмет (чаша, тањир, шоља, прибор за јело, радна рука, плантарни дио шаке, длан, прсти, рубови ноктију и слично) или се површина ограничи стерилним шаблоном (метални шаблон) с отвором одговарајуће површине дефинисане према стандарду BAS ISO 18593 (Микробиологија хране и хране за животиње - хоризонтална метода за технике узимања узорака са површине), користећи контактне плоче и брисеве (ISO 18593:2004, IDT). Узети брис врати се у епрувету, штапић се преломи, горњи дио се одстрани, а епрувета зачепи. На узети брис дода се 10 мл физиолошке отопине и добро хомогенизира. |
| 2. | Метода узимања отиска
Метода отиска подразумијева узимање отиска помоћу чврсте подлоге за умнажање микроорганизама. Подлога може бити на плочици или у петријевој шољи посебно конструисаној за ту намјену. Након узетог отиска на плочици или петријевој шољи, потребно је да се изврши инкубација при одређеној температури. |
| 3. | Метода узимања испирка
Метода испирка подразумијева да се у испитивану посуду или цијеви дода одговарајућа количина физиолошке отопине. Посуда се затвори и добро промућка. |