

На основу члана 14. став 2. и члана 22. став 2. Закона о јавном здрављу („Службени гласник Републике Србије“ број 15/16) и члана 39. тачка 48. Статута Града Новог Сада („Службени лист Града Новог Сада, број 11/19), Скупштина Града Новог Сада на XXXV седници од 28. децембра 2022. године, доноси

О Д Л У К У
О ПРОГРАМУ КОНТРОЛЕ НУТРИТИВНЕ ВРЕДНОСТИ И ЗДРАВСТВЕНЕ
БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ И ЧИСТОЋЕ БРИСЕВА ПОВРШИНА И РУКУ
ЗАПОСЛЕНИХ У ОБЈЕКТИМА У КОЈИМА ЈЕ ОРГАНИЗОВАНА ИСХРАНА
СПЕЦИФИЧНИХ КАТЕГОРИЈА СТАНОВНИШТВА У ГРАДУ НОВОМ САДУ И
ПРОЦЕНЕ РИЗИКА ПО ЗДРАВЉЕ ЗА 2023. ГОДИНУ

Члан 1.

Овом одлуком утврђује се Програм контроле нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима у којима је организована исхрана специфичних категорија становништва у Граду Новом Саду и процене ризика по здравље за 2023. годину (у даљем тексту: Програм), који чини саставни део ове одлуке.

Члан 2.

Програм из члана 1. ове одлуке спроводи Институт за јавно здравље Војводине (у даљем тексту: Институт), као носилац активности у области јавног здравља и за територију Града Новог Сада.

Члан 3.

За реализацију Програма планирана су средства у буџету Града Новог Сада за 2023. годину, у оквиру раздела 14 - Градска управа за здравство, главе 14.01, функције 760 - Здравство неklasификовано на другом месту, програма 1801 - Програм 12: Здравствена заштита, програмске активности 1801-0003 - ПА: Спровођење активности из области друштвене бриге за јавно здравље, на позицији буџета 386, економска класификација 424 - Специјализоване услуге, у износу од 6.329.203,44 динара.

Члан 4.

Средства из члана 3. ове одлуке Градска управа за здравство (у даљем тексту: Градска управа) ће преносити месечно за извршене услуге, на основу фактура које Институт достави Градској управи.

Захтев за пренос средстава на рачун Института припрема Градска управа, у складу са прописима.

Пренос средстава из члана 3. ове одлуке вршиће се до износа средстава планираних овом одлуком, а у складу са остварењем прихода буџета Града Новог Сада.

Уколико се приходи и примања у буџету Града Новог Сада не остварују у планираном износу, средства из члана 3. ове одлуке могу се умањити сразмерно оствареним приходима и примањима у буџету Града Новог Сада.

Члан 5.

Начин и рокови реализације, услови и начин преноса средстава из буџета Града Новог Сада за 2023. годину, као и друга права и обавезе у вези са реализацијом Програма, ближе се уређују уговором који Институт закључује са Градском управом.

Члан 6.

Надзор над спровођењем овог програма обавља Градска управа.

Члан 7.

Институт подноси Скупштини Града Новог Сада годишњи извештај о реализацији овог програма.

Члан 8.

Ова одлука ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу Града Новог Сада“.

РЕПУБЛИКА СРБИЈА
АУТОНОМНА ПОКРАЈИНА ВОЈВОДИНА
ГРАД НОВИ САД
СКУПШТИНА ГРАДА НОВОГ САДА
Број: 51-67/2022-1
28. децембар 2022. године
НОВИ САД

Председница
MSc Јелена Маринковић Радомировић

ПРОГРАМ
КОНТРОЛЕ НУТРИТИВНЕ ВРЕДНОСТИ И ЗДРАВСТВЕНЕ БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ
И ЧИСТОЋЕ БРИСЕВА ПОВРШИНА И РУКУ ЗАПОСЛЕНИХ У ОБЈЕКТИМА У
КОЈИМА ЈЕ ОРГАНИЗОВАНА ИСХРАНА СПЕЦИФИЧНИХ КАТЕГОРИЈА
СТАНОВНИШТВА У ГРАДУ НОВОМ САДУ И ПРОЦЕНЕ РИЗИКА ПО ЗДРАВЉЕ ЗА
2023. ГОДИНУ

<p>Циљ Програма</p>	<p>Контрола нутритивне вредности оброка у објектима у којима је организована исхрана специфичних категорија становништва у Граду Новом Саду и процене ризика по здравље има за циљ стално проверавање усклађености енергетске вредности и хранљивог састава целодневних оброка са физиолошким потребама деце и омладине у установама у којима постоји организована исхрана.</p> <p>Периодична провера здравствене безбедности хране и готових оброка и контрола чистоће брисева површина и руку запослених у објектима у којима је организована исхрана специфичних категорија становништва омогућава да се изврши процена ризика за настанак болести преносивих храном.</p> <p>Такође, циљ Програма је и да се, путем евалуације кадровских, инфраструктурних и организационих капацитета кухиња основних школа на територији Града Новог Сада, стекне увид у стање, процене могућности за унапређење организације исхране, утврде препреке и дају предлози мера за доносиоце одлука.</p>
<p>Место реализације Програма</p>	<p>Објекти Предшколске установе "Радосно детињство" Нови Сад.</p> <p>Објекти основних школа на територији Града Новог Сада.</p> <p>Објекти за смештај деце предшколског и школског узраста Школе за основно и средње образовање "Милан Петровић" у Новом Саду са домом ученика и објектима за дневни боравак деце и омладине ометене у развоју и деце и омладине са поремећајима у понашању.</p> <p>Објекти за припрему и расподелу хране кухиње за социјално угрожена лица.</p>
<p>Опис активности на реализацији Програма</p>	<p>Одређивање нутритивне вредности (хемијско-броматолошка анализа са одређивањем енергетске вредности, хранљивог састава и садржаја соли у оброку и израда лабораторијске анализе, специјалистичког мишљења и предлога мера у случају одступања од препорука за сваки анализирани узорак) у доручку, ужини и ручку. Одређивање нутритивне вредности обухвата одређивање протеина и масти са израчунавањем садржаја угљених хидрата и енергетске вредности оброка уз одређивање садржаја натријум-хлорида.</p> <p>Провера здравствене безбедности хране и то:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микробиолошких параметара безбедности хране (у једној јединици узорка - храна спремна за конзумирање која подржава/не подржава раст <i>Listeria monocytogenes</i> или <i>Salmonellae spp</i>, у зависности од врсте хране, са израдом лабораторијске анализе, специјалистичког мишљења и предлогом мера у случају одступања за сваки анализирани узорак)

	<ul style="list-style-type: none"> - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене хране (у једној јединици узорка - храна спремна за конзумирање која подржава/не подржава раст <i>Listeriae monocytogenes</i> или <i>Salmonellae spp</i>, у зависности од врсте хране, и <i>Staphylococcus aureus</i> и <i>Enterobacteriaceae</i> са израдом лабораторијске анализе, специјалистичког мишљења и предлогом мера у случају одступања за сваки анализирани узорак), - безбедности хране са високим садржајем хистидина (риба) у једној јединици узорка коју чини девет субјединица (одређивање хистидина са израдом лабораторијске анализе, специјалистичког мишљења и предлогом мера у случају одступања за сваки анализирани узорак) <p>Провера чистоће брисева површина и руку запослених у објектима у којима је организована исхрана специфичних категорија становништва, као и провера спровођења (верификација) добре хигијенске праксе у овим објектима са израдом лабораторијске анализе, специјалистичког мишљења и предлогом мера у случају одступања за сваки анализирани узорак.</p> <p>Евалуација кадровских, инфраструктурних и организационих капацитета кухиња основних школа на територији Града Новог Сада, која подразумева припрему анкетног упитника и протокола истраживања, као и теренско испитивање у 17 од 34 основне школе на територији Града Новог Сада, са израдом извештаја.</p> <p>Израда месечних извештаја и тромесечних, шестомесечног и коначног извештаја са проценом ризика по здравље.</p>							
План реализације активности и средства за реализацију Програма	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">врста услуге</th> <th style="text-align: center;">износ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="456 1278 1094 1440"> А. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима Предшколске установе „Радосно детињство“ Нови Сад </td> <td style="text-align: right; vertical-align: top;">3.767.703,00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="456 1440 1094 1789"> 1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа <ul style="list-style-type: none"> - 456 узорака оброка (по један узорак доручка, ужине и ручка у 76 објеката, једном до два пута годишње за децу узраста од 1-6 година) - 6 узорака оброка (по један узорак доручка, ужине и ручка у једном објекту, два пута годишње, за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године) </td> <td style="text-align: right; vertical-align: top;">1.102.948,00</td> </tr> </tbody> </table>	врста услуге	износ	А. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима Предшколске установе „Радосно детињство“ Нови Сад	3.767.703,00	1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа <ul style="list-style-type: none"> - 456 узорака оброка (по један узорак доручка, ужине и ручка у 76 објеката, једном до два пута годишње за децу узраста од 1-6 година) - 6 узорака оброка (по један узорак доручка, ужине и ручка у једном објекту, два пута годишње, за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године) 	1.102.948,00	
врста услуге	износ							
А. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима Предшколске установе „Радосно детињство“ Нови Сад	3.767.703,00							
1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа <ul style="list-style-type: none"> - 456 узорака оброка (по један узорак доручка, ужине и ручка у 76 објеката, једном до два пута годишње за децу узраста од 1-6 година) - 6 узорака оброка (по један узорак доручка, ужине и ручка у једном објекту, два пута годишње, за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године) 	1.102.948,00							

	<p>2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене хране у објектима за припрему и расподелу хране</p> <ul style="list-style-type: none"> - 24 узорка у централној кухињи (по два узорка месечно) - 152 узорака у објектима за расподелу хране (по један узорак у 76 објеката једном до два пута годишње) - 2 узорка годишње намењена за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године дана - 6 узорака са високим садржајем хистидина (риба) у централној кухињи (по један узорак шест пута годишње) 	1.083.759,00
	<p>3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном</p> <ul style="list-style-type: none"> - 96 узорака брисева у централној кухињи (по осам узорака месечно) - 608 узорака брисева у објектима за расподелу хране (по четири узорка у 76 објекта, једном до два пута годишње) - 8 узорака брисева у објекту за расподелу хране намењеном за одојчад узраста од 6 месеци до навршене године (два пута по четири узорка) 	1.580.996,00
	<p>Б. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима за припрему и расподелу оброка за организовану исхрану ученика у основним школама на територији Града Новог Сада</p>	1.456.866,00
	<p>1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа у 204 узорка оброка (по један узорак доручка, ужине и ручка у 34 школе, једном до два пута годишње)</p>	487.016,00
	<p>2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у 68 узорака оброка у објектима за расподелу хране (по један узорак у 34 школе, једном до два пута годишње)</p>	365.874,00

	<p>3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном у 272 узорка бриса у кухињама за припрему и расподелу obroka (по четири узорка у 34 школе, једном до два пута годишње)</p>	603.976,00
	<p>В. Контрола нутритивне вредности и здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених:</p> <ul style="list-style-type: none"> - у објектима за смештај деце предшколског узраста Школа за основно и средње образовање „Милан Петровић“ са домом ученика - у објектима за смештај деце школског узраста Школа за основно и средње образовање „Милан Петровић“ са домом ученика - у дневном боравку деце и омладине ометене у развоју и централној кухињи Школе за основно и средње образовање „Милан Петровић“ са домом ученика - у дневном боравку за децу и омладину са поремећајима у понашању при Центру за социјални рад Града Новог Сада - у дневном боравку за децу и омладину са сметњама у развоју Дома „Ветерник“ 	321.367,50
	<p>1. Контрола нутритивне вредности - хемијско-броматолошка анализа у 45 узорка obroka (по три узорка доручка, ужине и ручка у пет објеката, три пута годишње)</p>	107.430,00
	<p>2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у 15 узорка obroka (по један узорак у пет објеката три пута годишње)</p>	80.707,50
	<p>3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном у 60 узорка бриса (по четири узорка у пет објеката три пута годишње)</p>	133.230,00

Г. Контрола здравствене безбедности хране и чистоће брисева површина и руку запослених у објектима за припрему и расподелу хране кухиње за социјално угрожена лица	290.091,00
1. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у објектима за припрему и расподелу хране у 18 узорака хране (по један узорак у три објекта, шест пута годишње)	96.849,00
2. Контрола здравствене безбедности хране - микробиолошких параметара безбедности и процесне хигијене у објектима за припрему и расподелу хране у 12 узорака намирница из састава "ланч" пакета (по један узорак три пута годишње)	33.366,00
3. Контрола чистоће брисева површина и руку запослених за проверу критеријума микробиолошке прихватљивости површина и руку које долазе у контакт са храном у 72 узорка бриса (по четири узорка у три објекта, шест пута годишње)	159.876,00
Д. Евалуација кадровских, инфраструктурних и организационих капацитета кухиња основних школа на територији Града Новог Сада	493.175,94
1. Израда анкетног упитника	74.370,00
2. Израда протокола анкетног истраживања	29.748,00
3. Теренско испитивање	295.359,70
4. Контрола, унос, обрада и статистичка анализа података	51.698,24
5. Израда извештаја о капацитетима кухиња основних школа	42.000,00
Ђ. Израда извештаја о обављеним испитивањима - 12 месечних извештаја, - три тромесечна извештаја са проценом ризика по здравље, - један шестомесечни извештај са проценом ризика по здравље, - један годишњи извештај са проценом ризика по здравље	0,00
УКУПНО (А + Б + В + Г + Д + Ђ)	6.329.203,44

<p>Време и поступак реализације Програма</p>	<p>Узимање узорака вршиће се континуирано током 12 месеци.</p> <p>Извештавање о извршењу програмских активности са анализом резултата спроведене контроле, са проценом ризика по здравље и са предлогом мера, вршиће се месечно и периодично (тримесечно, шестомесечно и годишње).</p> <p>Припрема за анкетно истраживање обавиће се у прва два месеца реализације Програма и подразумева преглед и превод стручне литературе за избор индикатора, израду упитника о кадровским, инфраструктурним и организационим капацитетима кухиња и састављање протокола анкетног истраживања;</p> <p>Теренско испитивање 2-3 кухиње основних школа реализоваће се сваког месеца;</p> <p>Контрола, унос, обрада и статистичка анализа добијених података о кадровским, инфраструктурним и организационим капацитетима кухиња основних школа на територији Града Новог Сада вршиће се континуирано, а израда извештаја доставиће се уз коначни извештај о реализацији Програма.</p>
<p>Очекивани резултати реализације Програма</p>	<p>Утврђивање усклађености енергетске вредности у оброцима у објектима у којима је организована исхрана деце и омладине са постојећом законском основом и са актуелним међународним препорукама.</p> <p>Утврђивање усклађености хигијене хране са одредбама Закона о безбедности хране, Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета, Правилника о условима хигијене хране и Водича за примену микробиолошких критеријума за храну.</p> <p>Утврђивање чистоће брисева површина и руку запослених у објектима у којима је организована исхрана специфичних категорија становништва у Граду Новом Саду, као и санитарно-хигијенско стање у наведеним објектима.</p> <p>Предлагање мера доносиоцима одлука за унапређење организације исхране.</p> <p>Процена ризика за настанак болести преносивих храном.</p>
<p>Особље ангажовано на реализацији Програма</p>	<p>Два лекара специјалисте хигијене.</p> <p>Два лекара специјалисте микробиологије са паразитологијом.</p> <p>Један лекар специјалиста епидемиолог.</p> <p>Један специјалиста санитарне хемије или специјалиста токсиколошке хемије.</p> <p>Један дипл. хемичар или дипл. инж. технологије.</p> <p>Два техничара (узоркивачи).</p> <p>Три хемијска техничара.</p> <p>Три здравствена или лабораторијска техничара.</p> <p>Један информатичар.</p>

<p>Законска и стручна основа за реализацију Програма</p>	<p>Закон о здравственој заштити ("Службени гласник РС", број 25/19) Закон о јавном здрављу ("Службени гласник РС", број 15/16) Закон о заштити становништва од заразних болести ("Службени гласник РС", бр. 15/16, 68/20 и 136/20) Закон о безбедности хране ("Службени гласник РС", бр. 41/09 и 17/19) Закон о санитарном надзору ("Службени гласник РС", број 125/04) Уредба о програму здравствене заштите становништва од заразних болести ("Службени гласник РС", број 22/16) Уредба о Националном програму за унапређење развоја у раном детињству ("Службени гласник РС", број 22/16) Уредба о Националном програму здравствене заштите жена, деце и омладине ("Службени гласник РС", број 28/09) Уредба о Националном програму за превенцију гојазности код деце и одраслих ("Службени гласник РС", број 9/18) Стратегија јавног здравља у Републици Србији 2018-2026. године ("Службени гласник РС", број 61/18) Стратегија за превенцију и контролу хроничних незаразних болести ("Службени гласник РС", број 22/09) Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Службени гласник РС", бр. 72/10 и 62/18) Правилник о ближим условима и начину остваривања исхране деце у предшколској установи ("Службени гласник РС", број 39/18) Правилник о ближим условима за организовање, остваривање и праћење исхране ученика у основној школи (Службени гласник РС", број 68/18) Организација за храну и пољопривреду/Светска здравствена организација: Препоруке за исхрану становништва (<i>WHO: Food Based Dietary Guidelines, Techn. Rep. Ser. No 889, 1998</i>) Организација за храну и пољопривреду/Светска здравствена организација/ Универзитет Уједињених нација (ОХП/СЗО/УУН): Енергетске потребе (<i>Human energy requirements, Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation, Rome, 2001, FAO 2004</i>) <i>Scientific Advisory Committee on Nutrition: Salt and health. Food Standards Agency, Department of health, Her Majesty Sanitary Office, UK 2003</i> <i>WHO: WHO European action plan for food and nutrition policy 2007-2012, WHO, 2008</i> Водич за примену микробиолошких критеријума за храну (Министарство пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде, Београд, јун 2011.) Стручно упутство о организовању, остваривању и праћењу исхране ученика у основној школи - смернице и препоруке, Министарство просвете, науке и технолошког развоја, Сектор за предшколско и основно образовање и васпитање, фебруар 2018 Препоруке Катедре за хигијену Медицинског факултета Нови Сад Универзитета у Новом Саду (Миросављевић М: Принципи планирања исхране. у: Новаковић Б, Миросављевић М: Хигијена исхране. Едиција уџбеници бр. 47, Медицински факултет Нови Сад, 2002; 257-284, друго издање 2005</p>
---	---