



25 godina akreditacije  
Kvalitet koji traje

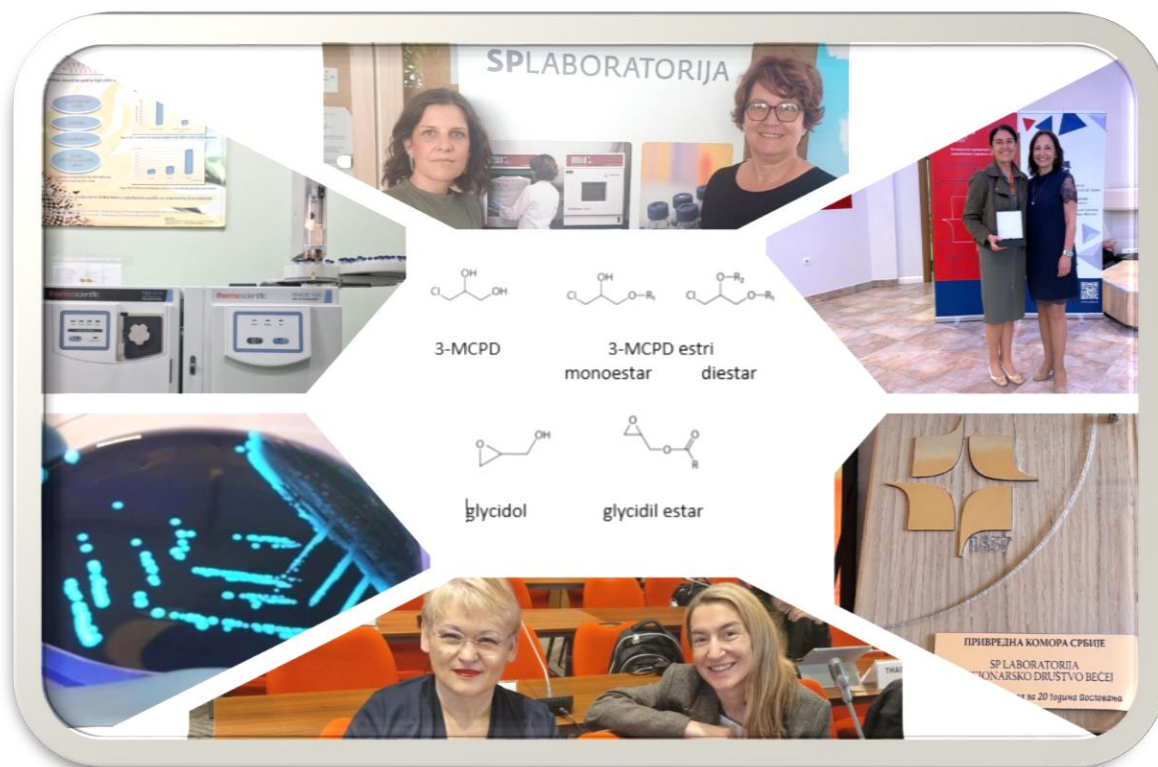


# SPLABORATORIJA

MEMBER OF HAMILTON GROUP

## NEWSLETTER

JUL 2026



### NOVA AKREDITOVANA ISPITIVANJA

strana 2-3

- 2-MCPD, 3-MCPD i Glycidol
- vitamin B3, B5, B7 i B9
- proširenje područja primene za određivanje alergena slačice
  - biljni toksini

### PROCESNI KONTAMINENTI 2-MCPD, 3-MCPD i Glycidol

strana 4

### AMBALAŽA U FOKUSU

novi zahtevi EU za izvoznike hrane i ambalaže

strana 5

### CODEX ALIMENTARIUS

- metode za kakao proizvode

strana 7

### SVEČANA DODELA NAGRADA PRIVREDNE KOMORE SRBIJE

strana 8

### SEZONA KUPANJA NA OTVORENOM – “NEPOŽELJNI GOST” U VODI

strana 8

### SAJAM ZAPOSŁJAVANJA – SUSRET ZNANJA I BUDUĆIH

KARIJERA

strana 10

### PROMENE U ZAKONODAVSTVU REPUBLIKE SRBIJE

strana 11

### PROMENE U EU REGULATIVI

strana 11

# NOVA AKREDITOVANA ISPITIVANJA

U okviru kontinuiranog razvoja analitičkih kapaciteta i usklađivanja sa zahtevima tržišta i važeće regulative, a nakon uspešne realizacije nadzornog ocenjivanja od strane Akreditacionog tela Srbije proširen je akreditovani obim ispitivanja u oblasti hrane, hrane za životinje i dijetetskih suplemenata uvođenjem novih metoda u delu kontaminenata, vitamina i prošireno je područje primene određivanja alergena slačice.

## Određivanje procesnih kontaminenata

### 2-MCPD, 3-MCPD i glicidola

U oblasti ispitivanja biljnih ulja, masti i ribljeg ulja akreditovana je metoda za određivanje:

- 2-monohloropropan-1,3-diola (2-MCPD)
- 3-monohloropropan-1,2-diola (3-MCPD) i
- glicidola.

Praćenje navedenih procesnih kontaminenata predstavlja značajan segment procene bezbednosti prehrambenih proizvoda, imajući u vidu da nastaju tokom tehnološke prerade pri povišenim temperaturama. Akreditacija ove metode omogućava proizvođačima efikasniju kontrolu procesa proizvodnje i potvrdu usaglašenosti sa relevantnim regulatornim zahtevima. Više o ovom pročitajte u članku "*Procesni kontaminanti 2-MCPD, 3-MCPD i glicidol*" na strani 4.

## Određivanje vitamina

U uzorcima cerealijskih i njihovim proizvodima, kao i u mleku i mlečnim proizvodima sada vršimo ispitivanje i sledećih vitamina akreditovanom metodom:

- B3 (niacin)
- B5 (pantotenska kiselina)
- B7 (biotin ili vitamin H)
- B9 (folna kiselina)

Metoda omogućava određivanje vitamina u širokom opsegu koncentracija uz niske granice kvantifikacije, što je od posebnog značaja za kontrolu nutritivnog sastava proizvoda i verifikaciju nutritivnih deklaracija.

U oblasti dijetetskih suplemenata akreditovano je određivanje vitamina **B3, B5, B7 i B9**. Navedene metode omogućavaju pouzdanu kvantifikaciju vitamina u kompleksnim matriksima i podržavaju proveru usaglašenosti proizvoda sa deklariranim vrednostima i regulatornim zahtevima.

Inače, u hrani (koja uključuje i gore navedene matrikse) i hrani za životinje, laboratorija već dugi niz godina vrši određivanje vitamina B1, B2, B6, C, D, A i E. U nastavku je kompletan prikaz svih vitamina koji se određuju u okviru obima akreditacije:

| Predmet ispitivanja                        | Vrsta ispitivanja/karakteristika koja se meri       |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Hrana<br>Hrana za životinje                | Određivanje vitamina D                              |
|                                            | Određivanje vitamina B1, B2, B6                     |
|                                            | Određivanje vitamina C                              |
|                                            | Određivanje vitamina A                              |
|                                            | Određivanje vitamina E                              |
| Cerealije i proizvodi<br>Mleko i proizvodi | Određivanje vitamina B1, B2, B3, B5, B6, B7 i B9    |
| Dijetetski suplementi                      | Određivanje vitamina C, B1, B2, B3, B5, B6, B7 i B9 |

### Alergen slačice - obuhvaćen veći broj prehrambenih matriksa

Kao odgovor na potrebe prehrambene industrije, laboratorija je proširila akreditovano područje primene metode za određivanje alergena slačice na dodatne vrste prehrambenih proizvoda. Pored od ranije postojećih matriksa:

- meso i mesne prerađevine
- ulje, majonez
- proizvodi od povrća
- sirevi
- supe i sosovi
- fini pekarski proizvodi,

od sada se može utvrditi sadržaj alergena slačice i u sledećim proizvodima:

- mlinski i pekarski proizvodi
- testa
- začini
- proizvodi od soje i
- ispirne tečnosti (tečnosti koje se koriste za ispiranje proizvodne opreme, cevi, rezervoara, punilica, transportnih traka i drugih površina koje dolaze u kontakt sa hranom)

Proširenjem područja primene proizvođačima se omogućava dodatna podrška u ispunjenju zahteva za deklarisanje, kao i efikasno upravljanje alergenima u različitim proizvodnim procesima.

## PROŠIRENJE LISTE ODREĐIVANJA BILJNIH TOKSINA (FLEKSIBILNI OBIM AKREDITACIJE)

U proteklom periodu, laboratorija je proširila analitičke kapacitete uvođenjem ispitivanja biljnih toksina:

- pirolizidinski alkaloidi
- glikoalkaloidi
- kanabinoidi i
- cijanogeni glikozidi

u definisanim prehrambenim i biljnim matriksima.

### Pirolizidinski alkaloidi

Pirolizidinski alkaloidi predstavljaju sekundarne metabolite pojedinih biljnih vrsta, koji mogu dospeti u lanac ishrane usled kontaminacije sirovine tokom uzgoja i žetve. Njihovo određivanje ima poseban značaj u kontroli hrane biljnog porekla, biljnih preparata, čajeva, začina, meda i dijetetskih suplemenata, imajući u vidu njihovu hepatotoksičnost i sve strožije regulatorne zahteve u pogledu praćenja njihovog sadržaja.

SP Laboratorija je u mogućnosti da odredi svih 35 pirolizidinskih alkaloida, definisanih u Pravilniku o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminanata u hrani (Sl. Glasnik RS br.73/2024, 90/2024, 47/2025, 61/2025, 103/2025) i evropskoj regulativi Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006.

### Glikoalkaloidi ( $\alpha$ -Solanine, $\alpha$ -Chaconine i Solanidine)

Glikoalkaloidi kao prirodna toksična jedinjenja su prisutna u biljkama iz porodice *Solanaceae*, u koju spada i krompir. Praćenje sadržaja glikoalkaloida predstavlja važan element procene bezbednosti i kvaliteta sirovina i gotovih proizvoda, naročito u proizvodima koji se svakodnevno konzumiraju, gde povećane koncentracije mogu predstavljati rizik po zdravlje potrošača.

# PROŠIRENJE LISTE ODREĐIVANJA BILJNIH TOKSINA (FLEKSIBILNI OBIM AKREDITACIJE)

## Kanabinoidi

**(Cannabidiol (CBD), Cannabidiolic acid (CBDA), Delta-9-Tetrahydrocannabinol, Delta-9-Tetrahydrocannabinolic acid ( $\Delta^9$ -THCA))**

Laboratorija je uspostavila analitičke mogućnosti za određivanje kanabinoida u semenima konoplje i njihovim proizvodima. Ova ispitivanja omogućavaju karakterizaciju proizvoda, kontrolu sastava i proveru usaglašenosti sa važećim regulatornim zahtevima koji se odnose na sadržaj pojedinačnih kanabinoida definisanih trenutno u regulativi *Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006*.

## Cijanogeni glikozidi

Cijanogeni glikozidi su prirodna jedinjenja prisutna u određenim biljnim vrstama koja pod odgovarajućim uslovima mogu dovesti do oslobađanja cijanovodonične kiseline. Kontrola njihovog sadržaja predstavlja značajan aspekt procene bezbednosti hrane i sirovina biljnog porekla, posebno u proizvodima koji sadrže sastojke kod kojih su ovi cijanogeni glikozidi prirodno prisutni (laneno seme, jezgro badema, koštice kajsije, kasava, tapioka).

SP Laboratorija od ranije određuje i sadržaj opijumskih alkaloida (morfin, kodein) i tropanskih alkaloida (atropin, skopolamin). Ako želite da budete u toku sa uvođenjem novih ispitivanja, pratite naš web sajt:

[www.splaboratorija.rs](http://www.splaboratorija.rs)

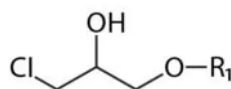
## PROCESNI KONTAMINENTI 2-MCPD, 3-MCPD I GLICIDOL

Estri masnih kiselina 3-monohloropropan-1,2-diol (3-MCPD), 2-monohloropropan-1,3-diol (2-MCPD) i glicidil estri predstavljaju procesno formirane hemijske kontaminante koji se nalaze u rafinisanim jestivim biljnim uljima i prehrambenim proizvodima. Nastaju pretežno tokom faze dezodorizacije u procesu rafinacije, pri visokim temperaturama i specifičnim tehnološkim uslovima obrade.

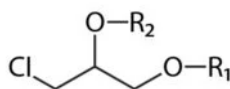
Ova jedinjenja se u prehrambenim proizvodima javljaju u slobodnom obliku i u obliku estara masnih kiselina („bound esters“), pri čemu se određivanje zasniva na njihovom zbirnom sadržaju nakon hidrolize estarskih

formi. Iako su estri sami po sebi manje toksični, proces varenja u ljudskom organizmu ih razlaže, pri čemu se oslobađa slobodan 3-MCPD, koji je klasifikovan kao potencijalno kancerogen za ljude. U slučaju glicidil estara, u organizmu se hidrolizuju u slobodan, toksičan glicidol.

S obzirom na potencijalne genotoksične i/ili kancerogene efekte, njihovo prisustvo u jestivim uljima, kao i u prerađenoj hrani koja ih sadrži predstavlja značajan aspekt procene rizika po zdravlje potrošača.

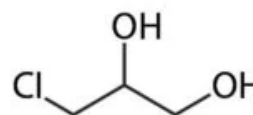


monoestar

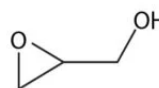


diestar

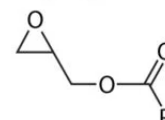
3-MCPD estri



3-MCPD



glycidol



glycidil estar



Gasni hromatograf sa MS/MS detektorom

Dozvoljeni nivoi ovih kontaminenata propisani su u Pravilniku o maksimalnim koncentracijama određenih kontaminenata u hrani (Sl. Glasnik RS br. 73/2024, 90/2024, 47/2025, 61/2025, 103/2025), koji je usaglašen sa Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006.

Maksimalna dozvoljena koncentracija za 3-MCPD je definisana u hidrolizovanim biljnim proteinima i soja sosu, dok je u uljima i mastima definisana suma monohlorpropan-1,2-diola (3-MCPD) i estara masnih kiselina 3-MCPD, izražena kao 3-MCPD i glicidil estara masnih kiselina, izraženih kao glicidol (glycidyl esters, GE).

Rafinisana biljna ulja su sastavni deo formula za odojčad i dečje hrane, te su definisane izuzetno stroge maksimalno dozvoljene koncentracije za sumu 3-MCPD i GE u biljnim uljima i mastima, ribljem ulju i ulju iz drugih morskih organizama, koja su namenjena za njihovu proizvodnju.

Takođe, definisane su maksimalno dozvoljene koncentracije za sumu 3-MCPD i GE u početnim formulama za odojčad, prelaznim formulama za odojčad i hrani za posebne medicinske namene za odojčad i malu decu i mleku namenjenom za ishranu male dece.

SP Laboratorija je u mogućnosti da akreditovanim metodom određuje sadržaj 2-MCPD, 3-MCPD i glicidola u biljnim uljima i mastima i ribljem ulju, što omogućava proizvođačima praćenje potencijalno štetnih procesnih kontaminenata u prehrambenim proizvodima.

## AMBALAŽA U FOKUSU: NOVE OBAVEZE ZA IZVOZNIKE HRANE I AMBALAŽE U EVROPSKU UNIJU

Evropska unija usvojila je nove regulative kojima se uvode strožiji zahtevi za ambalažu i ambalažni otpad, sa ciljem smanjenja uticaja na životnu sredinu i unapređenja cirkularne ekonomije. Novi propisi donose niz obaveza koje će postepeno stupati na snagu i koje će se odnositi i na kompanije izvan EU koje svoje proizvode plasiraju na tržište Evropske unije. Za proizvođače hrane, proizvođače ambalaže i izvoznike u EU to znači potrebu za blagovremenim usklađivanjem sa novim zahtevima koji se odnose na dizajn ambalaže, moguć-

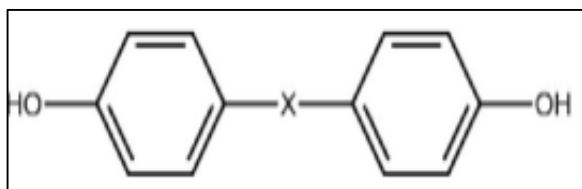
nost reciklaže, upotrebu recikliranih materijala, smanjenje veličine i zapremine pakovanja, označavanje i druge aspekte upravljanja ambalažom. U ovom članku predstavljamo najvažnije novine, sa veoma bliskim rokovima za njihovu primenu:

➤ Od 20.07.2026.godine - zabrana prisustva bisfenola i njihovih derivata prema **Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food**, uk-

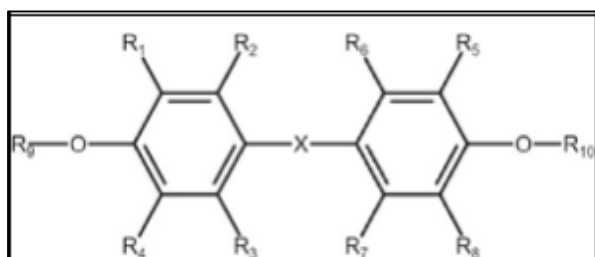
# AMBALAŽA U FOKUSU: NOVE OBAVEZE ZA IZVOZNIKE HRANE I AMBALAŽE U EVROPSKU UNIJU

ljučujući zahteve **Commission Regulation (EU) 2024/3190 of 19 December 2024 on the use of bisphenol A (BPA) and other bisphenols and bisphenol derivatives with harmonised classification for specific hazardous properties in certain materials and articles intended to come into contact with food, amending Regulation (EU) No 10/2011 and repealing Regulation (EU) 2018/213**, u ambalaži od plastičnih masa za jednokratnu upotrebu u kontaktu sa hranom, kao i u štamparskim bojama, premazima i lakovima (uz izuzetke navedene u članu 11, sa rokom primene do 20.01.2028); ambalaža stavljena na tržište koja je proizvedena uz korišćenje bisfenola može se koristiti za pakovanje hrane i zatvoriti tokom 12 meseci nakon isteka prelaznog perioda, a upakovana hrana može se stavljati na tržište do utroška zaliha;

➤ Ograničenje sadržaja bisfenola u papiru i kartonu, prema BfR XXXVI. Paper and board for food contact (as of 01.10.2025): unos bisfenola A i drugih bisfenola u hranu putem materijala koji dolaze u kontakt sa hranom napravljenih od recikliranog papira/kartona, trenutno se razmatra na nivou EU kao deo planirane preporuke za praćenje koju je izdala Evropska komisija, sa max 0.01 mg/kg hrane. Dok se diskusija na evropskom nivou ne završi, BfR preporučuje da migracija bisfenola A iz papirnih i kartonskih materijala koji dolaze u kontakt sa hranom u hranu treba da bude što je razumno moguće niža. Za bisfenol S: max 0.05 mg/kg.



bisfenol



derivati bisfenola

➤ Od 12.08.2026. godine – ograničenje ukupnog sadržaja Pb, Cd, Hg i Cr(VI) u ambalaži na 100mg/kg, prema **Regulation (EU) 2025/40 of the European Parliament and of the Council of 19 December 2024 on packaging and packaging waste, amending Regulation (EU) 2019/1020 and Directive (EU) 2019/904, and repealing Directive 94/62/EC (PPWR)**;

➤ Od 12.08.2026. godine - prema **Regulation (EU) 2025/40 of the European Parliament and of the Council of 19 December 2024 on packaging and packaging waste, amending Regulation (EU) 2019/1020 and Directive (EU) 2019/904, and repealing Directive 94/62/EC (PPWR)** zabrana stavljanja na tržište ambalaže u kontaktu sa hranom ako sadrži PFAS jedinjenja – ako je sadržaj ukupnog F>50mg/kg, ako je suma PFAS jedinjenja (bez polimernih PFAS) > 0.250mg/kg, odnosno pojedinačnih PFAS jedinjenja > 0.025mg/kg.

Ispitivanje svih navedenih parametara je moguće u SP Laboratoriji, u laboratoriji J.S. Hamilton i partnerskim laboratorijama.

Na raspolaganju smo za konsultacije i podršku u određivanju obima i uslova ispitivanja ambalaže, kao i pri izradi Izjave o usklađenosti (Declaration of compliance - DoC).

Kontakt: [svetlana.boskovic@splaboratorija.rs](mailto:svetlana.boskovic@splaboratorija.rs); [splaboratorija@splaboratorija.rs](mailto:splaboratorija@splaboratorija.rs)



# CODEX ALIMENTARIUS - MEĐUNARODNA SCENA STANDARDIZACIJE ANALIZE HRANE

Codex Komitet svetske organizacije Codex Alimentarius svake godine organizuje međunarodni workshop i zasedanje vezano za formiranje i ažuriranje uputstava za uzorkovanje i analizu. Predstavnici svih zemalja učesnika su uključeni u ažuriranje dokumentacije u cilju olakšanja direktne trgovine između zemalja. Tokom proteklih 15 godina predstavnici SP Laboratorije, ujedno i predstavnici Srbije aktivno učestvuju na sednici Komiteta za metode uzorkovanja i analiza (CCMAS - Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling). Na završnom sastanku CCMAS 2024, M.Vujić Stefanović, pomoćnik direktora Sektora za genetička i fizičko-hemijska ispitivanja prihvatila je izazove predsedavanja – organizacije rada elektronske radne grupe za metode vezane za **kakao proizvode i čokoladu**. U martu ove godine na sednici u Budimpešti, M.Vujić Stefanović je rezimirala aktivnosti, podnela izveštaj i vodila diskusiju o pomenutim metodama. Posebnu pažnju izazvale su metode koje služe za utvrđivanje kvaliteta i ujedno autentičnosti kakao proizvoda i čokolade, poput utvrđivanja sadržaja mlečne masti i kakao delova.

Pomenuto je da je tokom poslednjih decenija došlo do značajne promene u ponudi sirovina – intenzivirana je prerada kakao zrna, smanjen je sadržaj alkaloida, što direktno utiče na faktor za izračunavanje količine kakaa u proizvodima. Mlečna industrija nudi čitavu paletu sirovina, što takođe usložnjava izračunavanje udela mlečnih sastojaka u gotovim proizvodima.



Kako se ne bi napravio propust u odabiru metoda koje će biti usvojene, dogovoreno je da ova radna grupa nastavi sa radom do sednice koja će se održati marta 2027. Pored onih koji su do sada učestvovali, pozvane su organizacije i udruženja kompanija koje se bave proizvodnjom sirovina na bazi kakao zrna i čokolade da prijave svoje predstavnike i aktivno se uključe u rad elektronske radne grupe. Izveštaj će biti podnet na sednici CCMAS 46 planiranoj za narednu, 2027.godinu.



Tokom godina, pored razmene iskustva i saznanja sklapaju se i poznanstva. S obzirom na relativno malu udaljenost Budimpešte od Bečea, kolege se rado odazovu pozivu za posetu Srbiji i SP Laboratoriji. Ove godine, imali smo čast da ugostimo Nila Šeparda (Neil Shepard), rukovodioca sektora u akreditacionom telu Australije i predstavimo gradove Novi Sad i Bečej. Tokom posete SP Laboratoriji, Nil Šepard je izneo veoma dragocene komentare i sugestije, zasnovane na bogatom iskustvu stečenom u praktičnom radu u laboratorijama kao i u raznim međunarodnim organizacijama. Izrazio je pozitivne utiske u vezi organizacije rada, kvaliteta i načina korišćenja i održavanja opreme u SP Laboratoriji.

Međunarodna saradnja, razmena iskustava i otvorenost za nova saznanja ostaju važan segment razvoja SP Laboratorije i doprinose unapređenju kvaliteta laboratorijske prakse.

# JUBILARNA PRIZNANJA PRIVREDNE KOMORE SRBIJE U JUŽNOBAČKOM OKRUGU

U svečanom ambijentu 11.juna 2026.godine Olivera Simović, direktorka Regionalne privredne komore Južnobačkog okruga uručila je jubilarne nagrade Privredne komore Srbije najuspešnijim privrednim društvima, javnim preduzećima i pojedincima sa teritorije Južnobačkog upravnog okruga.



U okviru ovogodišnje dodele priznanja za 20, 30, 40 i 60 godina poslovanja, nagrađeno je ukupno 17 privrednih društava iz različitih delatnosti za svoje višedecenijsko poslovanje, uspešan rad i doprinos privredi. Među nagrađenima se nalazi i SP Laboratorija, kojoj je dodeljeno priznanje za 20 godina kontinuiranog poslovanja.

Bilo je zadovoljstvo prisustvovati dodeli priznanja i biti deo događaja koji potvrđuje značaj dugogodišnjeg i uspešnog poslovanja privrednih subjekata u Srbiji.



## SEZONA KUPANJA NA OTVORENOM - „NEPOŽELJNI“ GOST U VODI

*Legionella* je Gram-negativna, aerobna bakterija koja raste sporo na mikrobiološkim hranljivim podlogama. Ove bakterije su prisutne svuda u prirodi i imaju posebnu sklonost prema plućnom tkivu. Kao intracelularni paraziti, uzrokuju akutnu pneumoniju poznatu kao legionarska bolest kao i blaži oblik bolesti pod nazivom Pontijačna groznica. Najčešći uzročnik legioneloze je *Legionella pneumophila*. Sadrže poseban endotoksin koji se razlikuje od endotoksina drugih Gram-negativnih bakterija, kao i egzotoksin sa hemolizinskim i citotoksičnim efektima, koji umanjuju sposobnost fagocita da unište bakterije.

### Uslovi za razvoj

Bakterije roda *Legionella* se razmnožavaju u vodenim sistemima kada postoje povoljni uslovi:

- temperatura vode između 20°C i 50°C, sa optimalnim rastom oko 35°C
- stagnacija vode (npr. retko korišćene cevi, rezervoari, slavine)
- prisustvo biofilma, kamenca, taloga i korozije koji bakterijama obezbeđuju zaštitu i hranljive materije
- nizak nivo dezinfekcionih sredstava (npr. hlora)

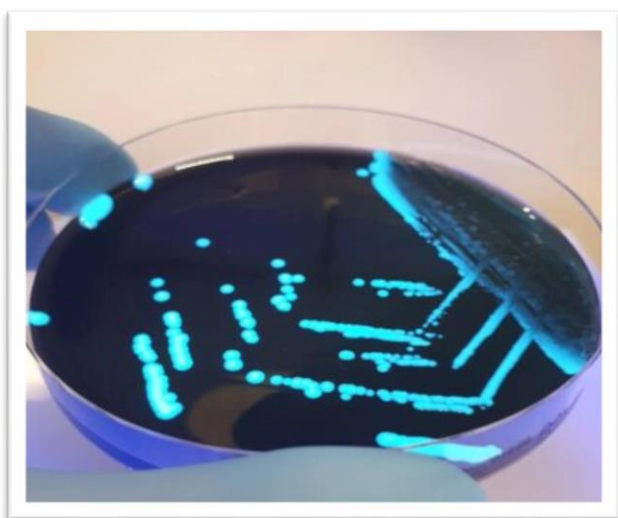
## Rizik od infekcije

Najveći rizik od infekcije obično nastaje udisanjem sitnih kapljica (aerosola) kontaminirane vode. Unos vode u želudac obično predstavlja mali rizik jer želudačna kiselina uništava veliki broj bakterija. Međutim, infekcija je moguća ako voda dospe u disajne puteve umesto u želudac (putem aspiracije), što se češće dešava kod npr. starijih osoba, osoba sa poremećajem gutanja ili nekih neuroloških bolesnika.

Primeri izvora aerosola su tuševi, rashladni tornjevi klima-sistemi, hidromasažne kade, bazeni, dekorativne fontane.

Za kontrolu rizika preporučuje se:

- dezinfekcija: primena hiperhlorisanja, preparata na bazi NaOCl, ClO<sub>2</sub> i mono-hloramina – primena hlornih preparata je efikasna i jeftina, ali u kontaktu sa organskim materijama nastaju opasna i štetna jedinjenja, a hlor iritira disajne puteve, oči, kožu; primena preparata na bazi H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> i Ag<sup>+</sup> je efikasna, a ne nastaju opasni proizvodi i ne javlja se iritacija.
- podesno za manje sisteme: ultraljubičasta sterilizacija, ozoniranje, trenutno grejanje parom.
- hladna voda ispod 20°C (vrste roda *Legionella* mogu preživeti, ali se uglavnom ne razmnožavaju značajno)



Legionella pod UV svetlom

U objektima sa povećanim rizikom, kao što su bolnice, hoteli, domovi za stare i veliki sistemi tople vode, često se sprovodi direktno ispitivanje na bakterije roda *Legionella*. To podrazumeva:

- uzimanje uzoraka vode sa reprezentativnih mesta (bojleri, rezervoari, povratni vodovi, slavine, tuševi itd.)
- uzorkovanje briseva biofilma sa unutrašnjih površina sistema

## Kako prepoznati Legionarsku bolest?

Prvi simptomi pojavljuju se desetak dana nakon izlaganja bakteriji i prate ih drhtavica, visoka temperatura, kašalj, glavobolja, bol u mišićima i grudima, umor, povraćanje, dijareja, gubitak apetita i kratak dah.

Većina inficiranih ljudi se počinje osećati bolje u roku od 2 do 3 dana od početka uzimanja antibiotika, ali potpuni oporavak obično traje 2 do 6 nedelja. Za starije osobe i osobe sa hroničnim zdravstvenim stanjima potrebno je više vremena za oporavak. Pojedine osobe osećaju umor ili smanjenu energiju i nekoliko nedelja nakon što infekcija nestane.

## Regulatorni okvir

Prema Pravilniku o zdravstvenoj ispravnosti bazenskih voda ("Sl. glasnik RS", br. 30/2017 i 97/2017) *Legionella pneumophila* ispituje se u bazenima kod kojih se rasprskavanjem vode može stvarati aerosol, ako je temperatura vode u bazenu ≥ 30 °C, najmanje dva puta godišnje za bazene u zatvorenom prostoru, odnosno pred početak sezone za bazene na otvorenom. Zahtev Pravilnika je <1CFU/100ml.

## Ispitivanje prisustva Legionele u vodi

SP Laboratorija - Sektor za mikrobiološka ispitivanja, vrši uzorkovanje i detekciju (određivanje prisustva) i određivanje broja Legionele akreditovanom metodom u skladu sa standardom ISO 11731, koji se primenjuje na sve vrste uzoraka vode.

Vršimo ispitivanja u uzorcima vode iz otvorenih i zatvorenih bazena, spa centara, čakuzija, hidromasažnih kada u banjskim i rehabilitacionim objektima; tuševa hotelskih kupatila, ali i u uzorcima vode iz prehrambene industrije. Kontakt:

[splaboratorija@splaboratorija.rs](mailto:splaboratorija@splaboratorija.rs);  
[svetlana.boskovic@splaboratorija.rs](mailto:svetlana.boskovic@splaboratorija.rs)

# SAJAM ZAPOŠLJAVANJA – SUSRET ZNANJA I BUDUĆIH KARIJERA

U organizaciji Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu 25.06.2026 održan je Sajam stručne prakse i zapošljavanja, koji je okupio studente, diplomce i više od 25 kompanija iz prehrambenog, hemijskog, farmaceutskog inženjerstva, biotehnologije i inženjerstva materijala. Cilj sajma je bio da se učesnicima pruži prilika da istraže mogućnosti za praksu i zaposlenje, kao i da ostvare direktan kontakt sa poslodavcima koje mogu doprineti njihovom profesionalnom razvoju i planiranju karijere.

SP Laboratoriju su predstavljale Stanislava Todorović, dipl.ing. tehnologije, nekadašnji student ovog fakulteta sa 19 godina radnog iskustva u SP Laboratoriji i Svetlana Bošković, magistar hemijskih nauka, Menadžer prodaje i



razvoja biznis linija u SP Laboratoriji, sa dugogodišnjim i bogatim stručnim iskustvom.

One su takođe učestvovala na panel diskusiji „Inženjer budućnosti: Veštine i znanja koja transformišu industriju“, koja je, prema rečima predstavnika fakulteta, otvorila prostor za planiranje daljeg unapređenja studijskih programa i njihovog boljeg usklađivanja sa kompetencijama koje zahteva tržište rada.

SP Laboratorija podržava obavljanje stručne prakse u laboratoriji, a ovaj događaj je bila prava prilika za susret znanja sa praksom.

## PROMENE U ZAKONODAVSTVU REPUBLIKE SRBIJE U PERIODU OD 15.12.2025-30.06.2026

### ZDRAVSTVENA ISPRAVNOST

- Sl. glasnik RS 13/2026 - Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje
- "Sl. glasnik RS", br. 45/2010, 27/2011, 50/2012, 21/2015, 75/2015, 7/2017, 103/2018 - dr. pravilnik, 45/2022 - dr. pravilnik, 61/2024 - dr. pravilnik i 73/2024 – dr. Pravilnik, 16/2026 - Pravilnik o zdravstvenoj ispravnosti dijetetskih proizvoda
- "Sl.glasnik RS" br.12/2026 - Pravilnik o utvrđivanju Programa monitoringa bezbednosti hrane životinjskog porekla za 2026. godinu
- "Sl.glasnik RS" br.37/2026 - Pravilnik o utvrđivanju Programa monitoringa bezbednosti hrane životinjskog porekla i hrane za životinje koja se uvozi za 2026. godinu
- "Sl. glasnik RS", br. 41/2026 – Lista odobrenih supstanci

# PROMENE U ZAKONODAVSTVU REPUBLIKE SRBIJE U PERIODU OD 15.12.2025-30.06.2026

- "Sl.glasnik RS" br.45/2026 - Pravilnik o utvrđivanju Programa monitoringa bezbednosti hrane za životinje za 2026. godinu
- "Sl.glasnik RS" br.52/2026 - Pravilnik o utvrđivanju Godišnjeg programa post-registracione kontrole sredstava za zaštitu bilja za 2026. godinu
- "Sl.glasnik RS" br.53/2026 - Pravilnik o utvrđivanju Programa monitoringa bezbednosti hrane biljnog i mešovitoг porекla za 2026. godinu

## OPŠTE

- "Sl. glasnik RS", br.19/2017, 16/2018, 17/2020, 118/2020, 17/2022, 23/2022, 30/2022, 61/2024 - dr.pravilnik, 21/2026, 48/2026 - Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane
- "Sl.glasnik RS" br.35/2026 - Zakon o zaštiti potrošača

## PSIHOAKTIVNE KONTROLISANE SUPSTANCE

- Sl.glasnik RS br.06/2026 - Pravilnik o utvrđivanju Spiska psihoaktivnih kontrolisanih supstanci

## PREDMETI OPŠTE UPOTREBE

- Sl.Glasnik RS 60/2019, 47/2022, 21/2023, 25/2026 - Pravilnik o kozmetičkim proizvodima
- Sl. Glasnik RS br. 13/2026 - Liste aktivnih supstanci u biocidnom proizvodu

- "Sl.glasnik RS" br.13/2026 – Lista biocidnih proizvoda upisanih u Registar biocidnih proizvoda u 2024. godini
- "Sl.glasnik RS", br.13/2026 - Program aktivnih supstanci za upis u Listu I ili Listu la i Listu aktivnih supstanci za uključivanje u Program aktivnih supstanci za upis u Listu I ili Listu la

## HEMIKALIJE

- "Sl. glasnik RS, br.16/2016, 6/2017, 117/2017, 7/2019, 93/2019, 06/2021, 126/2021, 20/2023, 24/2026" - Pravilnik o Registru hemikalija

## BEZBEDNOST I ZDRAVLJE NA RADU

- Sl. Glasnik RS br.5/2025, 38/2025, 118/2025, 57/2026 - Pravilnik o preventivnim merama za bezbedan i zdrav rad na visini
- Sl glasnik RS 5/2025, 38/2025, 118/2025, 57/2026 - Pravilnik o načinu vođenja i rokovima čuvanja evidencija u oblasti bezbednosti i zdravlja na radu
- Sl. Glasnik RS br.76/2024, 38/2025, 118/2025, 57/2026 - Pravilnik o načinu i postupku procene rizika na radnom mestu i u radnoj sredini
- Sl. Glasnik RS br.76/2024, 38/2025, 27/2026, 57/2026 - Pravilnik o postupku pregleda i provere opreme za rad i pregleda i ispitivanja električnih i gromobranskih instalacija i ispitivanja uslova radne sredine

# PROMENE U EU REGULATIVI

## KONTAMINENTI

- Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006:
  - nema izmena u periodu 15.12.2025-30.06.2026

## REZIDUE PESTICIDA

- Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005

on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC:

- Commission Regulation (EU) 2026/140 of 22 January 2026 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for **acequinocyl, chlormequat, metalaxyl-M, pyraclostrobin, sulfoxaflor and trifloxystrobin**

- Commission Regulation (EU) 2026/147 of 22 January 2026 amending Annexes II and V to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for **benfluralin, benthiavalicarb and penflufen**
- Commission Regulation (EU) 2026/215 of 29 January 2026 amending Annexes II and V to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for **dimoxystrobin, ethephon and propamocarb**
- Commission Regulation (EU) 2026/742 of 30 March 2026 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for **cyflufenamid, fenazaquin and nicotine**
- Commission Regulation (EU) 2026/751 of 31 March 2026 correcting Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for **flupyradifurone and potassium phosphonate**
- Commission Regulation (EU) 2026/752 of 31 March 2026 amending Annex IV to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for **Allium fistulosum, processed; lysate of Willaertia magna; magnesium hydroxide E528; Onobrychis viciifolia (sain-foin) dried pellets and Vitis vinifera L. seed extract (grape seed extract)**
- Commission Regulation (EU) 2026/840 of 15 April 2026 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for **copper compounds**
- Commission Regulation (EU) 2026/876 of 21 April 2026 amending Annex II to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for **acetamiprid, aclonifen, deltamethrin, oxathiapiprolin and potassium phosphonates**
- Commission Regulation (EU) 2026/1314 of 15 June 2026 amending Annexes II, III and V to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for **1,4-dimethylnaphthalene, chlormequat, metribuzin, metribuzin-desamino-diketo (metribuzin-DADK), terbuthylazine and triclopyr**
- Commission Regulation (EU) 2026/1339 of 17 June 2026 correcting Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for **fenpyrazamine**

*PRATITE NAS NA DRUŠTVENIM MREŽAMA:*



Want to stay up to date? Follow our profile

