

Pravilnik o uslovima pod kojima se mogu stavljati u promet namirnice i predmeti opšte upotrebe koji su konzervisani jonizujućim zračenjem

(“Službeni list SRJ”, br. 42/98)

Član 1

Namirnice i predmeti opšte upotrebe određeni ovim pravilnikom mogu se konzervisati jonizujućim zračenjem radi produženja trajnosti i očuvanja zdravstvene ispravnosti i stavljati u promet ako:

- 1) se nalaze na Listi I – Namirnice i predmeti opšte upotrebe koji se mogu konzervisati jonizujućim zračenjem i maksimalno dozvoljene doze zračenja;
 - 2) nisu organoleptički odnosno hemijski izmenjeni usled delovanja mikroorganizama;
 - 3) nisu sekundarno kontaminirani mikroorganizmima usled loših higijensko-sanitarnih uslova prerade, transporta i skladištenja;
 - 4) se ozračivanjem ne menjaju hranljiva vrednost namirnica, fizička, hemijska i organoleptička svojstva karakteristična za pojedinu namirnicu, odnosno predmet opšte upotrebe;
 - 5) i posle ozračivanja odgovaraju propisima o kvalitetu i zdravstvenoj ispravnosti za tu vrstu proizvoda;
 - 6) se postupak ozračivanja sprovodi u skladu sa odredbama ovog pravilnika.
- Lista I data u prilogu ovog pravilnika čini njegov sastavni deo.

Član 2

Namirnice i predmeti opšte upotrebe mogu se konzervisati jonizujućim zračenjem samo radi postizanja efekata datih u koloni 3 Liste I (svrha ozračivanja) i sa dozom zračenja koja predstavlja najmanju apsorbovanu dozu da se postigne željeno dejstvo i koja ne sme prelaziti gornju granicu datu u koloni 4 Liste I (maksimalno dozvoljene doze zračenja). Maksimalno dozvoljena doza zračenja odgovara ukupnoj srednjoj apsorbovanoj dozi zračenja u namirnici i predmetu opšte upotrebe i predstavlja aritmetičku sredinu minimalne i maksimalne dozvoljene doze. Razlika između minimalne i maksimalne apsorbovane doze ne sme biti veća od razlike minimalne potrebne doze da bi se postigao efekat ozračivanja, i maksimalne dozvoljene doze.

Član 3

Namirnice i predmeti opšte upotrebe iz Liste I mogu se konzervisati:

- 1) gama zracima radionuklida ^{60}Co i ^{137}Cs ;
- 2) rendgenskim zračenjem iz uređaja koji rade na energetskom nivou od 5 MeV ili niže;
- 3) elektronima proizvedenim uređajima koji rade na energetskom nivou od 10 MeV ili niže.

Član 4

Namirnice i predmeti opšte upotrebe mogu se samo jedanput ozračiti na način iz čl. 2 i 3 ovog pravilnika, osim namirnica sa niskim sadržajem vlage (žita, leguminoze, dehidrirane namirnice i sl.), koje se ozračuju niskim dozama zračenja zbog dezinfekcije, s tim da ukupna apsorbovana doza ne sme preći 10 kGy.

Član 5

Ponovo ozračenom namirnicom ne smatra se:

- 1) namirnica koja je pripremljena od sastojaka koji su u prethodnom postupku ozračeni apsorbiranim dozama manjim od 1 kGy, koja se ozračuje u druge tehnološke svrhe;
- 2) konzervisana namirnica koja sadrži manje od 5% sastojaka ozračenih u prethodnom postupku;
- 3) namirnica na koju je doza zračenja za postizanje željenog dejstva primenjena višekratno kao deo jedinstvenog postupka, s tim da ukupna apsorbirana doza u namirnicama ne sme biti veća od 10 kGy.

Član 6

Namirnice i predmeti opšte upotrebe u originalnom pakovanju koji su konzervisani jonizujućim zračenjem moraju u deklaraciji sadržati oznaku o konzervisanju zračenjem ili podatak o nekoj drugoj svrsi ozračivanja, datum konzervisanja i naziv pravnog lica koje je izvršilo konzervisanje jonizujućim zračenjem.

Namirnice iz stava 1 ovog člana u rasutom stanju moraju podatke iz tog stava sadržati u propratnoj dokumentaciji.

Odredba stava 1 ovog člana ne odnosi se na proizvode koji u svom sastavu sadrže 5% komponenti koje su dodate jonizujućim zračenjem.

Član 7

Jonizujuće zračenje namirnica i predmeta opšte upotrebe mogu vršiti ovlašćena prva lica i ovlašćeni stručnjaci u tim pravnim licima koje odredi savezni ministar za rad, zdravstvo i socijalnu politiku.

Član 8

Pravno lice koje se bavi konzervisanjem namirnica i predmeta opšte upotrebe jonizujućim zračenjem mora da poseduje dokumentaciju i da vodi evidenciju za svaku pojedinu seriju proizvoda, i to:

- 1) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima;
- 2) naziv i sedište proizvođača, odnosno preduzeća koje pakuje ili prodaje proizvod i vlasnika proizvoda;
- 3) broj serije proizvoda;
- 4) uslove čuvanja i skladištenja kod ovlašćenog pravnog lica koje vrši jonizujuće ozračivanje proizvoda;
- 5) podatke o kvalitetu i zdravstvenoj ispravnosti proizvoda pre ozračivanja, koje obezbeđuje naručilac usluge ozračivanja;
- 6) podatke o optimalnoj dozi da bi se postigao efekat ozračivanja;
- 7) tip ambalaže koja se koristi za vreme ozračivanja;
- 8) datum ozračivanja, ime i prezime lica odgovornog i ovlašćenog za ozračivanje;
- 9) podatke o radu postrojenja i kontroli procesa, uključujući i rezultate dozimetrijske kontrole;
- 10) druge podatke koji mogu biti od značaja za ocenu ozračenog proizvoda.

Nadzor kod određivanja optimalne doze ozračivanja mora da vrši radnik sa visokom stručnom spremom – specijalista za radijacionu hemiju u saradnji sa specijalistom za mikrobiologiju namirnica i koji je zaposlen (ili radi) u ovlašćenoj organizaciji za vršenje superanaliza namirnica i predmeta opšte upotrebe.

Član 9

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o uslovima pod kojima se mogu stavljati u promet životne namirnice i predmeti opšte upotrebe konzervirani zračenjem ("Službeni list SFRJ", br. 68/84).

Član 10

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SRJ".

Lista I			
---------	--	--	--

NAMIRNICE I PREDMETI OPŠTE UPOTREBE KOJI SE MOGU KONZERVISATI JONIZUJUĆIM ZRAČENJEM I MAKSIMALNO DOZVOLJENE DOZE ZRAČENJA			
R. br.	Namirnice i predmeti opšte upotrebe	Svrha ozračenja	Maksimalno dozvoljena doza zračenja (kGy)
1	2	3	4
1.	Žita	uništavanje insekata	1
2.	Mleveni proizvodi od žita	uništavanje insekata	1
		dekontaminacija*	10
3.	Leguminoze	uništavanje insekata	1
4.	Mleveni proizvodi od leguminoza	uništavanje insekata	1
		dekontaminacija	10
5.	Dehidrirano voće i povrće, sušene pečurke	uništavanje insekata	1
		dekontaminacija	10
6.	Crni i beli luk, krompir	sprečavanje klijanja	0,15
7.	Čajevi i ekstrakti čajeva u prahu	uništavanje insekata	1
		dekontaminacija	10
8.	Začini i smeše začina	uništavanje insekata	1
		dekontaminacija	10
9.	Surutka i jogurt u prahu	dekontaminacija	2
10.	Na-kazeinat u prahu	dekontaminacija	6
11.	Jaja u prahu	dekontaminacija	3
12.	Ribe i proizvodi od ribe	uništavanje insekata	1
		dekontaminacija	2,2
13.	Pileće meso	dekontaminacija, produženje održivosti	3

14.	Dehidrirani proizvodi od krvi zaklanih životinja	dekontaminacija	8
15.	Arapska guma	dekontaminacija	10
16.	Dehidrirani enzimski preparati	dekontaminacija	10
17.	Sredstva za održavanje lične higijene, negu i ulepšavanje lica i tela	dekontaminacija	10
18.	Ambalaža za namirnice	dekontaminacija	25
*bakterijska (radiopasterizacija, radiosterilizacija)			