



**Twinning projekat koji finansira EU: PODRŠKA EU IZGRADNJI KAPACITETA I
POSTEPENOM USKLADIVANJU U SEKTORU SIGURNOSTI HRANE U BOSNI I
HERCEGOVINI S PRAVNOM STEČEVINOM EU
TWINNING PROJEKAT – BA 18 IPA AG 01 19**

Podaktivnost 4.1.2. Misija 4.1.2_5 izraditi smjernice o kriterijima za procjenu rizika subjekata u poslovanju s hranom i učestalost (stopu) službenih kontrola (nastavak aktivnosti).

Izrada smjernica za klasifikaciju rizika poslovanja s hranom i učestalost inspekcija

Kratkoročni eksperti:

Attila TIRIAN

Deimantė BIKNERYTĖ

Audronė MIKALAUSKIENĖ

SMJERNICE ZA KLASIFIKACIJU RIZIKA KOD POSLOVANJA S HRANOM I UČESTALOST INSPEKCIJA

Dokument izrađen uz podršku Twinning projekat koji finansira EU, Podrška EU izgradnji kapaciteta i postepenom usklađivanju u sektoru sigurnosti hrane u Bosni i Hercegovini s pravnom stečevinom EU (TWINNING PROJEKAT – BA 18 IPA AG 01 19).

Smjernice ne predstavljaju zamjenu za tekst odredbi relevantnih propisa.

EU eksperti:

Attila TIRIAN

Deimantė BIKNERYTĖ

Audronė MIKALAUSKIENĖ

SADRŽAJ

OBLAST PRIMJENE.....	4
1. REGISTRACIJA OBJEKATA.....	4
2. BODOVANJE RIZIKA AKTIVNOSTI RUKOVANJA HRANOM.....	5
3. BODOVANJE RIZIKA ZA SUBJEKTE U POSLOVANJU S HRANOM.....	7
4. UTVRĐIVANJE KATEGORIJE RIZIKA I UČESTALOSTI INSPEKCIJA.....	10
PRILOZI	
Prilog 1 Tabela za bodovanje rizika aktivnosti SPH	12
Prilog 2 Tabela za bodovanje rizika SPH.....	14
Prilog 3 Tabela za ocjenu rizika svakog SPH.....	16
Prilog 4 Ocjena rizika za aktivnosti rukovanja hranom.....	17

OBLAST PRIMJENE

Svi subjekti u poslovanju s hranom moraju se pridržavati relevantnih zakona o hrani i hrani za životinje, a shodno tome, podliježu službenim kontrolama koje provode nadležni organi (NO). Prema važećim zakonima u BiH, službene kontrole trebaju se provoditi redovno, na osnovu rizika i sa odgovarajućom učestalošću.

Namjena smjernica, koje se navode u ovom dokumentu, je osigurati alat za procjenu rizika koji će nadležnom organu omogućiti dosljedan pristup planiranju inspekcija i raspoređivanju resursa sa većim posvećivanjem pažnje objektima višeg rizika, a time, putem sigurnosti hrane, unaprijediti zaštitu javnog zdravlja.

Kategorizacija rizika je složen proces, na koji može uticati više faktora i za koji je potreban dovoljan broj pouzdanih podataka o svakom objektu. Alat za procjenu rizika zasniva se na utvrđenim faktorima rizika. Svaki faktor rizika ima odgovarajuće ponderirane vrijednosti (bodove) koje odgovaraju stepenu rizika koji on predstavlja. Bodovima se utvrđuje da li neki objekat predstavlja „vrlo visok“, „visok“, „srednji“, „nizak“ ili „vrlo nizak“ rizik. Za objekte višeg rizika bit će potrebno više nadzora, a za objekte nižeg rizika manje.

Podaci potrebni za kategorizaciju rizika pribavljaju se putem:

- registracije (i/ili odobrenja) subjekata u poslovanju s hranom ili hranom za životinje i
- poslova službene kontrole

1. REGISTRACIJA OBJEKATA

Sistem za registraciju i odobravanje objekata propisan je zahtjevima navedenim u sljedećim zakonskim aktima:

član 24. Zakona o hrani BiH ("Službeni glasnik BiH", broj: 50/04):

VI REGISTAR I ODOBRAVANJE OBJEKATA

Član 24.

Objekti

1. Objekti koji se koriste u primarnoj proizvodnji, proizvodnji, preradi, obradi i skladištenju hrane moraju biti upisani u Registar Agencije.

2. Agencija, u saradnji sa nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta, donosi propis o sadržaju, formi i načinu vođenja upisa.

3. Agencija, u saradnji sa nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta, donijeće provedbene propise kojima će se utvrditi vrsta objekata za koje je potrebno provesti postupak odobravanja te rok u kojem će subjekti koji već posluju s hranom u objektima koji podliježu postupku odobravanja udovoljiti uslovima propisanim posebnim propisima.

član 31. Pravilnika o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju i dobrobiti životinja“ (“Službeni glasnik BiH”, br: 5/13 i 62/17)

Registracija i odobrenje objekata u poslovanju s hranom i hranom za životinje

- (1) Nadležni entitetski organ odnosno nadležni organ Brčko Distrikta:
- a) utvrđuje procedure za subjekte u poslovanju s hranom i hranom za životinje koje moraju biti poštovane prilikom apliciranja za registraciju njihovih objekata u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane i posebnog propisa koji uređuje registraciju i odobravanje objekata ili s posebnim propisom o higijeni hrane za životinje.
 - b) sačinjava i ažurira listu registriranih subjekata u poslovanju s hranom i hranom za životinje koju dostavlja Uredu i Agenciji. Tamo gdje već postoji takva lista, ona se može koristiti u smislu odredbi ovog pravilnika.

član 7. Pravilnika o higijeni hrane (Službeni glasnik BiH, broj: 4/13)

Službene kontrole, registracija i odobrenje

- (1) SPH saraduju s nadležnim organima u skladu s posebnim propisima i ovim pravilnikom.
- (2) SPH moraju:
 - a) obavijestiti nadležni organ entiteta, odnosno Brčko Distrikta, na način na koji on to zahtijeva, o svakom objektu koji je pod njegovom kontrolom, a u kojem se obavlja bilo koja faza proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kako bi svaki takav objekat bio registriran;
 - b) stalno obavještavati nadležni organ entiteta, odnosno Brčko Distrikta, o najnovijim podacima o objektima, uključujući svaku značajnu promjenu djelatnosti i svako zatvaranje postojećeg objekta.
- (3) SPH moraju osigurati da objekte odobri nadležni organ entiteta, odnosno Brčko Distrikta nakon najmanje jednog pregleda na licu mjesta, ako se navedeno odobrenje zahtijeva:
 - a) na osnovu posebnih propisa;
 - b) Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog porijekla.
- (4) Svi SPH moraju biti upisani u registar Agencije.

2. BODOVANJE RIZIKA AKTIVNOSTI RUKOVANJA HRANOM

Bodovanje rizika aktivnosti koje obavlja subjekt u poslovanju s hranom je od ključnog značaja za planiranje „službenih“ kontrola zasnovanih na riziku. Ocjenjivanje rizika povezanih s aktivnostima rukovanja hranom vrši tim domaćih stručnjaka (pogledati Prilog 4) primjenom sistema bodovanja. Bodovanje se mora vršiti i revidirati jednom godišnje. Stručnjaci će procjenu kriterija vršiti na osnovu prosjeka za tip objekta (na primjer: mlinovi koji nisu najlošiji ni najbolji u BiH).

Kako bi se za određene aktivnosti rukovanja hranom utvrdio rezultat u pogledu rizika, potrebno je poduzeti sljedeće korake:

1. Ocjena rizika za par najrizičniji proizvod-parametar vezan za vrstu objekta

Vrste hrane kojom se rukuje u objektima u poslovanju s hranom važne su za utvrđivanje opasnosti za koje je vjerovatno da su s tim objektom povezane. Određeni broj proizvoda može se smatrati proizvodima vrlo

visokog ili niskog rizika, na primjer: hrana životinjskog porijekla i klice – visoki rizik, nekvarljiva hrana – nizak rizik. Taj rizik viši je kod prodaje hrane životinjskog porijekla subjektima širom zemlje (npr. klaonice), a niži kod direktne prodaje kupcu u regiji (npr. mesarske radnje).

Vjerovatnoća da će hrana visokog ili srednjeg rizika koja se dalje termički ne obrađuje izazvati bolest koja se prenosi hranom veća je nego u slučaju hrane koja se podvrgava dodatnim mjerama u cilju smanjenja ili kontrole razvoja mikroba. U slučaju hrane visokog ili srednjeg rizika koja se dodatno termički obrađuje ili podvrgava drugim metodama u cilju smanjenja mikrobnih patogena rizik se smanjuje. Za hranu niskog rizika manje je vjerovatno da će biti povezana s nekom bolešću koja se prenosi hranom. Stručnjak odabira par proizvod-parametar koji je najvažniji za tip objekta (kao što je salmonela kod mesa peradi) i ocjenjuje rizik ulaznog materijala koji se doprema u objekat (živi tovnici pilići (brojleri) za klaonice peradi, pregledana zaklana perad ili komadi peradi za mesarske radnje).

Ocjene rizika imaju sljedeće vrijednosti:

Visoki prioritet – 30

Srednji prioritet – 15

Nizak prioritet – 5

2. Efikasnost postupaka kontrole rizika koji se primjenjuju u objektu

Postupci proizvodnje hrane mogu podrazumijevati rizik za krajnji proizvod, a time i za potrošača. Tipični rizici u proizvodnji hrane su mikrobiološki, hemijski, kao i prisustvo fizičkih ili stranih tijela u hrani. Efikasne metode prerade hrane kao što su konzerviranje, smržavanje, sušenje, pasterizacija, mogu umanjiti, pa čak i eliminirati rizik po sigurnost hrane, na primjer: tehnologijom termičke obrade mogu se inaktivirati ili reducirati patogeni mikrobi, netermičkom obradom kao što je obrada pod visokim pritiskom mogu se uništiti štetni mikroorganizmi, može se koristiti za kontrolu bakterije *Listeria monocytogenes* u hrani spremnoj za konzumaciju.

Proces utvrđivanja bodova za svaki rizik zasniva se na ocjeni stručnjaka vezanoj za moguće uticaje i posljedice. Ocjena efikasnosti postupaka kontrole rizika koji se primjenjuju u procesu rukovanja hranom, npr. pri obradi ili transportu ili prodaji. Stručnjaci ocjenjuju cijeli proces obuhvaćen planom HACCP-a ili dobrim higijenskim praksama (GHP).

Vrijednosti ocjena rizika su:

Vrlo efikasan – 20

Postupci mogu bitno ublažiti ili čak eliminirati opasnost (kako što je pasterizacija mlijeka ili termičko tretiranje mesnih proizvoda u slučaju mikrobioloških agenasa);

Srednje efikasan – 10

Postupci mogu ublažiti opasnost do određenog nivoa (kao što su pregledi dokumentacije, ante mortem i post mortem pregledi u klaonicama gdje je moguća eliminacija samo fizički vidljivih opasnosti);

Slabo efikasan – 5

Postupcima se samo može održavati nivo rizika, bez mogućnosti njegovog ublažavanja (kao na primjer u mesarskim radnjama gdje se održavanjem hladnog lanca može zaustaviti razmnožavanje bakterija, ali bez njihovog smanjenja, ili u slučaju hemijskih kontaminanata gdje kontaminaciju izaziva ulazni materijal).

3. Vjerovatnoća unakrsne ili ponovne kontaminacije nakon poduzetih glavnih mjera kontrole

Različiti postupci u rukovanju mogu doprinijeti unakrsnoj ili ponovnoj kontaminaciji mikroorganizmima vezanim za proces proizvodnje, koji eventualno mogu izazvati pojavu bolesti. U proizvodnim postupcima sirovine se najčešće podvrgavaju inaktivaciji u cilju eliminacije ili smanjenja količine prisutnih mikroorganizama, a ponovna kontaminacija iz okoline u kojoj se vrši obrada može se javiti u toku industrijske prerade (npr. prilikom mehaničkog rezanja na komade) a do razvoja može doći za vrijeme transporta i skladištenja (bilo u stručnom okruženju ili na nivou potrošača), prije konzumacije hrane.

Ocjena postupka na osnovu vjerovatnoće unakrsne kontaminacije proizvoda nakon poduzetih glavnih mjera kontrole (npr. tretiranjem proizvoda u krajnjoj ambalaži izbjegava se ponovna kontaminacija) ili razvijanja preostale kontaminacije u povoljnim uslovima (**kiselost, vrijeme, temperatura, kisik i vlaga**) u hrani.

Vrijednosti ocjena rizika su:

Razumna – 5

Ako je vrlo vjerovatno da proizvodi nose mikrobiološke opasnosti i potrebno im je hlađenje (npr. svježe meso) ili su najčešće nepakirani;

Mala ili ne postoji – 0

U slučaju mikrobioloških agenasa: ako je proizvod toplotno obrađen i nije mu potrebno hlađenje ili je aktivitet vode proizvoda nizak.

4. Složenost ukupnog procesa

Prerada hrane je svaka metoda koja se koristi za pretvaranje svježe (sirove) hrane u prehrambene proizvode. Proces rukovanja hranom može uključivati jedan ili kombinaciju različitih procesa uključujući pranje, usitnjavanje, miješanje, pasterizaciju, smrzavanje, fermentaciju, pakiranje, kuhanje i brojne druge (koji obuhvataju više faza). Ocjena složenosti procesa, od prijema ulaznog proizvoda do prodaje gotovog proizvoda.

Vrijednosti ocjena rizika su:

Visoka složenost – 15

Proces je vrlo složen (najčešće svi objekti za preradu);

Srednja složenost – 10

Proces je složen, obuhvata neke korake prerade proizvoda ili pakiranja (kao na primjer mesarske radnje koje proizvode lokalne proizvode);

Niska složenost – 5

Obrada je vrlo jednostavna, najčešće uključuje samo prijem ulaznog proizvoda, skladištenje i prodaju.

Za računanje vrijednosti rizika aktivnosti primjenjuje se sljedeći algoritam:

Vrijednost rizika = (ocjena rizika za par najrizičniji proizvod/parametar + efikasnost procesa kontrole rizika + mogućnost unakrsne kontaminacije + složenost cijelog procesa).

Tabela sa ocjenama rizika za aktivnosti subjekata u poslovanju s hranom prikazana je u Prilogu 1. Navedenu tabelu popunjava grupa domaćih stručnjaka.

3. BODOVANJE RIZIKA ZA SUBJEKTE U POSLOVANJU S HRANOM

Ocjena rizika zasniva se na kapacitetu i prirodi poslovanja s hranom, a s obzirom na:

1. kapacitet objekta;
2. stepen neusklađenosti konstatiran prilikom posljednje službene kontrole/službenih kontrola;
3. pouzdanost sistema garancije sigurnosti/ kvaliteta koji se primjenjuje u objektu;
4. djelatnost izvoza;
5. osjetljivu ciljanu populaciju (potrošače).

1. Kapacitet objekta

Za utvrđivanje količine hrane koja se prodaje ili priprema koristi se broj osoba koje su poslužene ili snabdjevene hranom ili broj zaposlenih u objektu u datom trenutku (tj. smjenama). Veće količine hrane, za koje je potrebno dodatno rukovanje, povećavaju rizik od bolesti koje se prenose hranom. Za pripremu i serviranje velikih količina hrane potrebno je više rukovanja i skladištenja, a time se povećava vjerovatnoća odstupanja od kritične kontrolne tačke (KKT) kao što je neodržavanje niskih temperatura. Povećana količina povezana je sa brojem posluženih jela. Ako je broj prodatih jela teško utvrditi (tj. prodaja u trgovinama prehrambenih proizvoda ili supermarketima), faktor koji se koristi za utvrđivanje količine hrane treba biti broj zaposlenih. Broj zaposlenih odnosi se na maksimalni broj osoba koje rade u bilo kojem trenutku. Vrijednosti ocjena rizika su:

Mali – 0

Mali objekti (kao što su restorani sa manje od 100 serviranih porcija dnevno, trgovine površine ispod 100m² ili sa 5 ili manje zaposlenih);

Srednji – 10

Objekti prosječne veličine (kao što su restorani sa 100-300 serviranih porcija dnevno, trgovine površine 100-500m² ili sa 10 ili manje zaposlenih);

Veliki – 20

Objekat koji se lokalno smatra subjektom u poslovanju s hranom od visoke važnosti (kao što je restoran sa više od 300 serviranih porcija dnevno, trgovina površine od preko 500m² ili sa više od 10 zaposlenih).

2. Stepen neusklađenosti konstatiran prilikom posljednje službene kontrole/službenih kontrola

Podaci iz ranijih perioda predstavljaju vrijedan izvor informacija za određivanje prioriteta za subjekte u poslovanju s hranom. SPH sa dobrim rezultatima rjeđe su predmet inspekcija u odnosu na SPH koji kod kojih su ranije otkrivene neusklađenosti.

Podaci iz ranijih perioda o pridržavanju propisa u pogledu ključnih stavki mogu biti od vrijednosti prilikom utvrđivanja rizika. Između obrasca nepridržavanja ključnih stavki i povezanosti s bolestima koje se prenose hranom postoji određeni odnos. Prilikom procjene rizika povezanih s određenim objektima treba razmotriti prigovore potrošača, obzirom da oni mogu biti naznaka nepridržavanja ključnih stavki. Također treba imati u vidu uvažavanje opasnosti koje neusklađenost predstavlja, te spremnost uprave da postupi u skladu s prethodno datim preporukama.

Vrijednosti ocjena rizika su:

Bez neusklađenosti – 0

Posljednja službena kontrola(kontrole) pokazala je potpunu usklađenost;

Manje neusklađenosti – 10

Konstatirane su samo manje neusklađenosti, bez direktnog uticaja na zdravlje ljudi (kao što su nedostaci u čistoći prostorije za skladištenje nepakiranih proizvoda; bez primjene mjera ili samo uz opomenu);

Srednja neusklađenost – 20

Konstatirane neusklađenosti sa potencijalnim uticajem na zdravlje ili nekompletna dokumentacija vezana za sljedivost ili postupke koji se odnose na HACCP, s tim da se postupci još uvijek čine efikasnim; moguće je izricanje novčanih kazni, ali bez primjene restriktivnih mjera);

Visoka neusklađenost – 40

Konstatirane su teže neusklađenosti u poslovanju objekta, te je bilo potrebno provesti restriktivne mjere (povlačenje proizvoda, obustavljanje rada objekta);

3. Pouzdanost sistema garancije sigurnosti/kvaliteta koji se primjenjuje u objektu

Najčešći i obavezni sistemi kojima se garantira sigurnost hrane su dobra proizvođačka praksa (GMP), dobra higijenska praksa (GHP) i sistem analize opasnosti i upravljanja kritičnim kontrolnim tačkama (HACCP). Subjekti također (na dobrovoljnoj osnovi) primjenjuju sisteme osiguranja kvaliteta i upravljanja kao što je ISO 22000. Objekti u kojima je uspostavljen i u kojima se primjenjuje HACCP izloženi su manjem riziku od onih bez kontrola.

Vrijednosti ocjena rizika su:

Slaba pouzdanost/bez primjene sistema – 10

Objekat ne primjenjuje postupke zasnovane na HACCP-u ili HACCP nije prilagođen radu objekta;

Srednja pouzdanost – 5

Sistem HACCP-a primjenjuje se djelimično, npr. neažuriran dijagram toka procesa za proizvod „x“ i slično;

Visoka pouzdanost – 0

Primjenjuje se efikasan sistem HACCP-a ili osiguranja kvaliteta (na dobrovoljnoj osnovi);

4. Djelatnost izvoza

Ugled BiH u trgovini ne smije biti ugrožen neusklađenim proizvodom. Zbog toga društvo izvoznik i izvezeni proizvodi moraju ispunjavati uslove zemlje uvoznice.

Vrijednosti ocjena rizika su:

Ne – 0

Ne bavi se izvozom;

Da – 10

Bavi se izvozom;

5. Osjetljiva ciljana populacija (potrošači)

Dijelovi opće populacije, mladi, stariji i osobe oslabljenog imuniteta, najosjetljiviji su na bolesti koje se prenose hranom i nakon izlaganja malim dozama patogena mogu se ozbiljno razboljeti.

Vjerovatnoća za pojavu bolesti koja se prenosi hranom veća je u objektima koji poslužuju hranu i direktno snabdijevaju ovu vrlo rizičnu populaciju (tj. u vrtićima, ustanovama zdravstvene zaštite i slično).

Vrijednosti ocjena rizika su:

Ne – 0

Objekat ne snabdijeva osjetljivu ciljanu populaciju;

Djeca – 10

Javne kuhinje u školama/vrtićima ili trgovina koja se nalazi u samoj školi ili u neposrednoj blizini škole;

Starija populacija, dojenčad, bolesni – 20

Bolničke kuhinje, domovi za starije, objekti za proizvodnju formula za dojenčad, itd.

Tabela sa ocjenama rizika za subjekte u poslovanju s hranom prikazana je u Prilogu 2. Navedenu tabelu propisno popunjavaju lokalni organi.

4. UTVRĐIVANJE KATEGORIJE RIZIKA I UČESTALOSTI INSPEKCIJA

U skladu s „Pravilnikom o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju i dobrobiti životinja“ ("Službeni glasnik BiH", br: 5/13 i 62/17)

U članu 3. navode se „Opće obaveze koje se odnose na organizaciju službenih kontrola“:

(1) *Službene kontrole provode se redovno na osnovu procjene rizika s odgovarajućom učestalošću, kako bi se postigli ciljevi ovog pravilnika, uzimajući u obzir:*

- a) *identificirane rizike povezane sa životinjama, hranom ili hranom za životinje, poslovanje s hranom ili hranom za životinje, upotrebom hrane ili hrane za životinje ili bilo kojim procesom, materijalom, materijom, aktivnosti ili postupkom koji mogu uticati na sigurnost hrane ili hrane za životinje, na zdravlje ili dobrobit životinja*
- b) *dokumentaciju o prethodnom radu subjekata u poslovanju s hranom ili hranom za životinje koja se odnosi na usklađenost s propisima o hrani ili hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja;*
- c) *pouzdanost svih samostalnih provjera koje su već izvršene; i*
- d) *bilo kakve informacije koje mogu ukazati na neusklađenost.*

Kako bi se za određeni subjekt u poslovanju s hranom utvrdila učestalost inspekcija, potrebno je poduzeti sljedeće korake:

- izvršiti ocjenjivanje rizika za svaki objekat;
- dodijeliti kategoriju rizika u skladu s profilom rizičnosti;
- na osnovu kategorije rizika odrediti standardnu učestalost inspekcije.

Kategorija rizika za subjekt u poslovanju s hranom određuje se na osnovu profila rizičnosti/ocjene rizika.

Postoji pet kategorija rizika koje se kreću od vrlo visokog do vrlo niskog rizika. Općenito se svaki objekat raspoređuje u kategoriju rizika prema ocjeni rizika koja mu je dodijeljena.

Za računanje ocjene rizika primjenjuje se sljedeći algoritam:

Ukupna ocjena rizika = (ocjena rizika aktivnosti + kapacitet + stepen neusklađenosti + pouzdanost sistema garancija + osjetljiva ciljana populacija (potrošači)).

Učestalost inspekcija za subjekt u poslovanju s hranom određuje se prema kategoriji rizika.

Standardna učestalost planiranih inspekcija zasniva se na kategoriji rizika kojoj određeni subjekt u poslovanju s hranom pripada.

U tabeli 1 prikazana je standardna učestalost inspekcija za svaku kategoriju rizika. Nadležni organi trebaju osigurati da se inspekcija svih subjekata u poslovanju s hranom provodi barem prema minimalnoj učestalosti navedenoj u tabeli 1.

Tabela 1. Učestalost planiranih inspekcija

Ocjena rizika	Kategorija rizika	Učestalost inspekcija
>91	vrlo visok	2 planirane inspekcije godišnje
76 – 90	visok	1 planirana inspekcija godišnje
61 – 75	srednji	svakih 18 mjeseci
31 – 60	nizak	svake 3 godine
0 – 30	vrlo nizak	svakih 6 godina

Ocjenjivanje rizika mora se provesti za svaki objekat. Kriteriji koji će se primjenjivati navedeni su u obrascu u Prilogu 3.

PRILOG 1

Aktivnosti rukovanja SPH	Rizik najrizičnijeg proizvoda i parametra ulaznih materijala	Efikasnost postupaka kontrole rizika koji se primjenjuju u objektu	Vjerovatnoća unakrsne ili ponovne kontaminacije nakon poduzetih glavnih mjera kontrole	Složenost ukupnog procesa	Ukupna vrijednost rizika
Pogon za preradu mlijeka	15	20	0	15	50
Klaonica (crveno meso)	30	10	5	15	60
Klaonica i pogon za preradu mesa (termički obrađeni proizvodi)	30	20	0	15	65
Mesarska radnja (sa manjom proizvodnjom u objektu)	15	10	5	15	45
Mesarska radnja (bez proizvodnje u objektu)	15	5	5	10	35
Klaonica (bijelo meso)	30	10	5	15	60
Pogon za pakiranje meda	5	5	0	10	20
Pogon za preradu klica	15	10	0	15	40
Mljevenje žita	15	10	0	15	40
Ugostiteljstvo	15	10	5	10	40
Trgovina prehrambenim proizvodima (prodaja nepakirane, nerashlađene hrane)	5	5	0	5	15
Trgovina prehrambenim proizvodima (prodaja nepakirane rashlađene hrane)	15	10	0	5	30
....					
<i>Lista nije konačna</i>					

Matrica za rangiranje rizika

Incidenca	visok	15	30	30
	srednji	5	15	30
	nizak	5	5	15
		nizak	srednji	visok
		ozbiljnost rizika		

PRILOG 2

	Ukupna vrijednost rizika aktivnosti	Kapacitet	Stepen neusklađenosti i konstatiran prilikom posljednje inspekcije	Pouzdanost sistema garancije sigurnosti	Djelatnost izvoza	Osjetljiva ciljana grupa	Ukupna ocjena rizika za objekt
Manji restoran	40	0	30	10	0	0	80
Veći restoran	40	20	10	0	0	0	70
Bolnička kuhinja	40	10	0	0	0	20	70
Školska kuhinja	40	20	10	10	0	10	90
Velika trgovina prehrambenim proizvodima	30	20	0	10	0	0	60
Mesarska radnja srednje veličine s vlastitom proizvodnjom	45	10	0	0	0	0	55
Manja mesarska radnja	35	0	20	10	0	0	65
Proizvođač meda (izvoz)	20	10	0	0	20	0	50
Manji proizvođač meda	20	0	30	10	0	0	60
Manja klaonica svinja	60	0	30	10	0	0	100
Veći pogon za preradu mesa (izvoz)	65	20	0	0	20	0	105
Mlin za žito srednje veličine	40	10	20	10	0	0	80
Veći mlin za žito	40	20	10	10	0	0	80
Manji kiosk za prodaju hrane	15	0	0	10	0	0	25
Veća mljekara (bez izvoza)	50	20	0	0	0	0	70
Mljekara srednje veličine koja se bavi izvozom	50	10	10	0	20	0	90
.....							
<i>Lista nije konačna</i>							

Učestalost inspekcija

0-30=svakih 6 godina
31-60=svake 3 godine
61-75=svakih 18 mjeseci
76-90=1 godišnje
>91=2 godišnje

PRILOG 3

Bodovanje rizika za objekte			
Naziv subjekta u poslovanju s hranom			
Adresa objekta			
Aktivnost objekta			
Vrijednost rizika prema vrsti objekta			
Kapacitet	mali		0
	srednji		10
	veliki		20
Stepen neusklađenosti konstatiran prilikom posljednje inspekcije	potpuna usklađenost		0
	manje neusklađenosti		10
	srednja neusklađenost		20
	visoka neusklađenost		40
Pouzdanost sistema garancije sigurnosti	slaba pouzdanost/sistem ne postoji		10
	visoka pouzdanost		0
Djelatnost izvoza	ne		0
	da		10
Osjetljiva ciljana populacija	ne		0
	djeca		10
	stariji, dojenčad, bolesni		20
Ocjena rizika za objekat			
Učestalost kontrole			

Primjena prikupljanja stručnih podataka/mišljenja u postupku procjene vezanom za planiranje službenih kontrola zasnovanih na riziku.

Ukoliko kvantitativni podaci nisu dostupni, kao ulazna informacija u postupku ocjenjivanja može se koristiti stručno mišljenje. Koraci¹ koji se primjenjuju pri prikupljanju stručnih podataka su:

- utvrđivanje problema;
- odabir stručnjaka i metoda koje će se primjenjivati;
- odabir metode;
- prikupljanje stručnih podataka, objedinjavanje rezultata;
- evidentiranje procesa.

1. Utvrđivanje problema, cilj prikupljanja stručnih podataka:

Cilj prikupljanja stručnih podataka u ovom slučaju je prikupiti podatke zasnovane na mišljenju stručnjaka za kvantitativne podatke koji nedostaju, a koji su vezani za planiranje kontrola zasnovanih na riziku.

2. Odabir stručnjaka:

Odabir stručnjaka vrši se na osnovu njihovog obrazovanja (npr.: *minimalno magistar veterinarskih nauka, prehrambene tehnologije ili poljoprivrede*) i praktičnog znanja (npr.: *najmanje 10 godina iskustva u relevantnom sektoru*), a trebaju biti i nezavisni (npr.: *pripadnici prehrambenog sektora mogu učestvovati tek nakon što potpišu izjavu o nezavisnosti*).

3. Odabir metode:

Za planiranje službenih kontrola koriste se utvrđene metode, dok se za ostale potrebe metode utvrđuju prije procesa prikupljanja stručnih podataka. Metodom se moraju osigurati lako razumljivi podaci koje je moguće kumulirati.

4. Proces prikupljanja stručnih podataka:

Za prikupljanje stručnih podataka pozivaju se najmanje 3 stručnjaka. Prikupljanje podataka predvodi organizator događaja koji je zadužen za vođenje procesa. Stručnjaci koriste utvrđenu metodu, a svaki od njih daje individualno mišljenje ili jedno zajedničko mišljenje. Ukoliko se daju individualna mišljenja, organizator događaja je zadužen za njihovo kumuliranje/objedinjavanje.

5. Evidentiranje procesa:

O procesu prikupljanja stručnih podataka vodi se evidencija (pogledati primjer u nastavku).

Evidencija o prikupljanju stručnih podataka

Cilj prikupljanja stručnih podataka:

Primijenjena metoda:

Mjesto prikupljanja stručnih podataka:

Ime i prezime stručnjaka	Kvalifikacije stručnjaka	Institucija	Potpis

Prilozi:

1. Datum:

Ime i prezime i potpis organizatora događaja:

¹ Za prikupljanje stručnih podataka vezanih za planiranje službenih kontrola i druge službene aktivnosti nije potrebno potpuno prilagođavanje smjernica EFSA-e (<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3734>), s tim da se glavni koraci moraju provesti.