



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ

Управа за ветерину
Број: 323-07-09919/2019-05
18.10.2019. године
Београд

На основу члана 44. став 1. Закона о државној управи („Службени гласник РС“ број 79/05, 101/07, 95/10 и 99/14), В.Д. директор Управе за ветерину, Емина Милакара, доноси:

ДИРЕКТИВУ

О НАЧИНУ И ПОСТУПЦИМА ПЛАНИРАЊА СЛУЖБЕНИХ КОНТРОЛА И ОДРЕЂИВАЊУ МИНИМАЛНЕ ДИНАМИКЕ СЛУЖБЕНИХ КОНТРОЛА У ОБЈЕКТИМА У КОЈИМА СЕ ПОСЛУЈЕ ХРАНОМ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА

Овом директивом ближе се прописује начин и поступци које ветеринарски инспектори спроводе приликом планирања службених контрола, узимајући у обзир степен ризика у погледу хигијене и стандарда хране, као и минимална учесталост спровођења службених контрола за све објекте у којима се послује храном животињског порекла, са изузетком примарне производње.

Приликом планирања службених контрола, ветеринарски инспектор, односно шеф Одсека / руководиоца Групе ветеринарске инспекције, анализира више критеријума на основу којих доноси одлуку о динамици спровођења службених контрола у сваком појединачном објекту.

Уколико за објекат који се налази под надзором ветеринарске инспекције раније није извршено оцењивање, оно ће се извршити након прве наредне спроведене службене контроле. Резултати оцењивања, оцена и утврђена динамика спровођења службених контрола се прилажу досијеу објекта који води надлежни ветеринарски инспектор.

Систем процене ризика у погледу безбедности хране

Део 1: Тежина штетних последица

Могуће штетне последице утврђују се на основу три чиниоца (А, Б и Ц):

А. Врста хране и начин руковања храном

Број бодова	Опис критеријума
40	Произвођачи хране високог ризика, продавци на велико и субјекти у пословању храном који врше паковање хране, или врше препакивање хране високог ризика. У том смислу, храна високог ризика је храна која подржава развој микроорганизама и спремна је за конзумирање без додатне обраде која би уништила патогене микроорганизме или њихове токсине.

30	Припрема, термичка обрада или руковање <u>отвореном</u> храном високог ризика од стране угоститеља и продаваца на мало, осим угоститеља који генерално припремају мање од 20 obroka дневно (видети у даљем тексту).
10	Припрема, термичка обрада или руковање <u>отвореном</u> храном високог ризика од стране малих угоститеља који служе мање од 20 obroka дневно; Руковање унапред упакованом храном високог ризика; Други продавци на велико и дистрибутери који нису обухваћени напред наведеним категоријама; Производња или паковање хране која није храна високог ризика; Објекти у којима се обавља филетирање и сољење рибе за продају на мало крајњем потрошачу.
5	Руковање у продаји на мало храном која није храна високог ризика и другим производима који су стабилни у продаји на собној температури. Субјекти у пословању храном који нису обухваћени претходно наведеним категоријама.

Б. Начин прераде

Објектима у којима се обавља одређени начин прераде (укључујући начине којима се продужава рок трајања производа) који носи могућност повећања ризика по јавно здравље већи од онога који се јавља код свакодневног кувања или складиштења, требало би доделити додатне бодове у складу са овим одељком. Међутим, ти бодови се могу доделити само једном, што значи да је највећи могући број бодова у складу са овим одељком 20.

Број бодова	Опис критеријума
20	Основни приступ је проценити да ли сам процес ствара додатни ризик и/или да ли је разлог његовог спровођења продужавање рока употребе производа. У даљем тексту је индикативни списак начина обраде којима би требало доделити додатних 20 бодова. Ветеринарски инспектори, на основу стручног знања, доносе одлуку у погледу других начина обраде који нису наведени. • Конзервисање или други вид паковања хране са ниским степеном киселости у асептичним условима. • Вакуумско паковање. • Кување у вакууму (тзв. <i>соус виде</i>). • Производња куваних и припремљених obroka који се могу конзумирати хладни или подгрејани. (Овај одељак не примењује се на једноставно подгревање оваквих obroka.) • Ферментација производа од меса у циљу производње ферментисаних кобасица или сличних производа. • Сушење на ваздуху, нпр. пршута, печеница, шунка и сл. • Лиофилизација. • Додавање соли и других конзерванаса. • Кување и хлађење производа од меса пре послуживања. Ова тачка се не примењује на једноставне угоститељске радње код којих се храна често припрема унапред а затим подгрева. • Субјекти који производе, припремају или послужују храну животињског порекла високог ризика која није кувана или је делимично кувана и која по својој природи представља накнадну претњу по микробиолошку исправност хране. Ова тачка се

	примењује на угоститеље/произвођаче који производе храну попут тартар бифтека и других јела од сировог меса, карпачо од рибе и меса, разне врсте сушија или сашимија, хамбургере или пљескавице, које нису у потпуности термички обрађене.
0	Сви случајеви који нису описани у горњем тексту.

Ц. Број потрошача изложених ризику

Овај чинилац одражава вероватан број потрошача изложених ризику и величину подручја обухваћеног инцидентом у случају непоштовања услова о хигијени хране и безбедносних процедура.

Број бодова	Опис критеријума
15	Субјекти у пословању храном који обављају делатност производње, дистрибуције, омотавања или паковања хране која се дистрибуира на читавој територији земље или на међународном тржишту.
10	Субјекти у пословању храном који опслужују значајан број потрошача, укључујући и већи проценат потрошача изван локалног подручја, као на пример: хипермаркет, угоститељ на аеродрому, угоститељ на одморишту на аутопуту; Субјекти у пословању храном који нису обухваћени претходним критеријумом
5	Субјекти у пословању храном код којих највећи број потрошача вероватно живи, одседа или ради на локалном подручју, примера ради самопослуга или продавница, локална пиљарница, ресторан у трговачкој четврти места или локални ресторан.
0	Субјекти у пословању храном који најчешће услужују мање од 20 потрошача дневно.

ПЛУС

Додељују се **додатна** 22 бода (уз бодове у складу са горњим описом) за објекте који се баве производњом или послуживањем хране **нарочито намењене** за конзумирање од стране потрошача који могу спадати у ризичне осетљиве групе, од преко 20 лица (дечији вртићи, школске кухиње, болнице, старачки домови и сл).

У том смислу, ризичне и осетљиве групе су лица подложнија штетним последицама неадекватне хигијене хране, попут деце млађе од 5 година, особа старијих од 65 година, као и болесних и лица са компромитованим имуним системом.

Број бодова	Опис критеријума
22	Производња и/или послуживање хране високог ризика у објектима у којима крајњи потрошачи производа који се производи обухватају ризичну осетљиву групу од преко 20 особа (дечији вртићи, школске кухиње, болнице, старачки домови и сл).
0	Сва случајеви који нису обухваћена напред наведеним категоријама.

Део 2. Ниво (тренутне) усаглашености са прописима

Процедуре у погледу хигијене и безбедности хране (укључујући поступке и процедуре при руковању са храном, као и контролу температуре) и структура објекта (укључујући чистоћу, унутрашњу организацију, стање структуре, осветљење,

вентилацију, опрему итд.) процењују се одвојено уз примену система за бодовање датог у даљем тексту.

Број бодова би требало да одражава ниво усаглашености са прописима утврђен током инспекцијског надзора у складу са смерницама датим у даљем тексту.

У случајевима у којима се објекат не придржава прописа везано како за структурне услове тако и за процедуре, требало би навести да постоји неусаглашеност по основу по оба основа – по основу услова хигијене и структурних услова.

Број бодова	Опис критеријума
25	Скоро потпуна неусаглашеност са законским обавезама.
20	Генерална неусаглашеност са законским обавезама – стандарди су ниски.
15	Неусаглашеност са законским обавезама у већој мери – потребно је више рада да се спречи опадање стандарда.
10	Неусаглашеност са законским обавезама или секторским водичима, у одређеној мери која се не сматра значајном у погледу ризика (али може постати значајна ако се не отклони). Стандарди се одржавају на одређеном нивоу или унапређују.
5	Добар стандард усаглашености са законским обавезама и секторским правилима препоручене праксе* уз мања одступања.
0	Висок стандард поштовања законских обавеза или секторских водича;* усклађеност са општеприхваћеним добрим праксама у промету.

* У случају да постоје одговарајући секторски водичи.

Део 3: Поверење у процедуре менаџмента и контроле

Број бодова за поверење у процедуре менаџмента и контроле би требало да одражава процену тога да ли су унутрашње процедуре субјекта за управљање/контролу безбедношћу хране одговарајуће и да ли се њима омогућава правилно утврђивање опасности и њихова ефикасна контрола, док би процену степена тренутне усаглашености са прописима која се остварује применом пракси требало сматрати делом елемента придржавања процедура у погледу хигијене и безбедности хране из дела 2.

У случају да је менаџмент субјекта успоставио делотворан систем управљања безбедношћу хране који запослени добро разумеју, објекат би требало да остварује висок ниво усаглашености са прописима из дела 2, а самим тим и да оствари мали број бодова за тај чинилац ризика.

Оцену за тај елемент не би требало кориговати путем елемента поузданости управљања. Овде је реч о процени вероватноће да ниво усаглашености са прописима остане задовољавајући и у будућности.

Процена управљања укључује процену два елемента: корпоративног управљања (система и процеса за контролу хране на нивоу читаве компаније) и локалног управљања (спровођења корпоративних система од стране менаџмента субјекта и посебних система и процеса на нивоу организационе јединице, односно објекта).

У случају да објекат има носиоца надзора и ако се корпоративни системи управљања примењују на адекватан начин, носилац надзора може у плану инспекцијског надзора да пружи смернице за оцену поузданости управљања. Овлашћена службена лица не би требало да поновно процењују елемент корпоративног управљања, већ би

требало да дају оцену на основу степена примене корпоративних стандарда од стране менаџмента субјекта.

Овлашћена службена лица би требало да се осврну и на степен поузданости који се постиже контролом система за управљање безбедношћу хране коју непосредно у објекту врши независно треће лице у оквиру механизма контроле квалитета у складу са важећим прописима.

Оцена за поузданост управљања/контроле не додељује се искључиво за документоване процедуре и њихово спровођење. Међу чиниоцима који ће утицати на процену од стране овлашћеног службеног лица су:

- претходна историја субјекта у пословању храном у придржавању прописа, његова спремност да поступа у складу са претходно датим саветима, препорукама и мерама изреченим у инспекцијском надзору, као и подаци о представкама које су претходно подношене у односу на тај субјекат/објекат;
- став садашњег менаџмента субјекта у погледу хигијене и безбедности хране;
- знање о хигијени и безбедности хране, укључујући и анализу опасности/НАССР и контролу критичних тачака; и
- задовољавајуће процедуре за управљање безбедношћу хране.

Када процењују да ли су процедуре на основу НАССР-а задовољавајуће, овлашћена службена лица би требало да размотре, у складу са начелом сразмерности, потребу за постојањем процедура заснованих на принципима НАССР-а, односно сразмерно врсти и величини субјекта у пословању храном. У појединим субјектима у пословању храном не постоје критичне контролне тачке, а у појединим случајевима правила добре праксе у погледу хигијене могу да замене праћење критичних контролних тачака. Обавеза субјеката да чувају евиденције такође се мора спроводити на флексибилан начин како би се избегло непотребно оптерећивање малих привредних субјеката.

Када је реч о малим привредним субјектима која представљају само најнижи степен опасности по хигијену хране, може бити довољно утврдити да је субјекат успоставио добру праксу у погледу хигијене и разуме их и примењује, односно да испуњава предуслове.

Ветеринарски инспектори би требало да сагледају смернице о примени члана 5. при процени неопходности постојања документованих процедура управљања безбедношћу хране и, ако су оне неопходне, о садржини потребне документације. Садржина и детаљност документације разликоваће се у погледу врсте и сложености пословања и степена примењених контрола.

Број бодова	Опис критеријума
30	Претходна историја већих неусаглашености са прописима. Мало или нимало познавања и разумевања безбедности хране. Мало или нимало познавања опасности, ризика или контроле квалитета. Непостојање процедура управљања безбедношћу хране. Субјект не препознаје значај или не прихвата потребу за контролом безбедности и хигијене хране.
20	Прилично неуједначена претходна историја усаглашености са прописима. Недовољно познавање и разумевање безбедности хране. Неадекватно познавање опасности и контролних мера. Непостојање процедура за управљање безбедношћу хране или незадовољавајући напредак у погледу израде, документовања и

	спровођења процедура управљања безбедношћу хране, сразмерно врсти привредног субјекта, у периоду од претходне процене ризика. Субјект није у потпуности спреман да препозна значај или прихвати потребу за контролом безбедности и хигијене хране.
10	Задовољавајућа претходна историја усаглашености са прописима. Приступ саветима о безбедности хране и/или смерницама добре праксе, сразмерно врсти привредног субјекта. Разумевање већих опасности и контролних мера. Субјект примењује задовољавајуће процедуре управљања безбедношћу хране или остварује задовољавајући напредак у погледу примене документованих процедура управљања безбедношћу хране сразмерно делатности и субјекта. Овлашћена службена лица ће морати да се постарају да субјекат заиста остварује задовољавајући напредак у погледу примене документованих процедура управљања безбедношћу хране. Десет бодова се може доделити за више од једног циклуса интервенција ако: • су претходни облици неусаглашености са прописима отклоњени, али су настали нови облици неусаглашености са прописима; и • ако се укупни степен ризика није повећао.
5	Добра претходна историја усаглашености са прописима. Доступни савети о безбедности хране, било интерно било путем приступа стручним саветима носиоца надзора или матичног надлежног органа, струковног удружења, из смерница добре праксе или механизма контроле квалитета, сразмерно врсти делатности и субјекта. Делотворна контрола могућих опасности од стране менаџмента субјекта. Поседовање делотворних механизма самопровере уз документоване процедуре управљања безбедношћу хране, сразмерно врсти делатности и субјекта. Контролом надлежног органа потврђена је усаглашеност са процедурама у целини, уз мања одступања за које је утврђено да нису од пресудног значаја за безбедност хране.
0	Висок ниво претходне усаглашености са прописима. Доступни савети о безбедности хране, било интерно било путем приступа стручним саветима носиоца надзора или надлежног органа, струковног удружења, из смерница добре праксе или механизма контроле квалитета, сразмерно врсти делатности и субјекта. Субјект/ менаџмент субјекта у пословању храном поседује одговарајућа знања и стручност. Поседовање делотворних механизма самопровере уз документоване процедуре управљања безбедношћу хране, сразмерно врсти делатности и субјекта, уз могућу примену екстерних процеса контроле. Контролом надлежног органа потврђена је усаглашеност са процедурама у погледу безбедности хране.

ПЛУС

Додељује се додатних 20 бодова (уз бодове у складу са горњим описом) у случају да постоји значајан ризик:

- да храна буде контаминирана организмом *Clostridium botulinum* и да тај организам преживи обраду и размножи се; или
- да храна спремна за конзумацију буде контаминирана микроорганизмима или њиховим токсинима који су хумани патогени, попут *E. coli* O157 или другог соја ешерихије коли који производи вероцитотоксин (VTEC), *Salmonella spp.* или *Bacillus cereus*.

У овом смислу, „значајан ризик“ значи да постоји вероватноћа да ће доћи до инцидента. Следећа питања би требало узети у обзир када се процењује овај чинилац:

- потенцијал за контаминацију или унакрсну контаминацију наведеним микроорганизмима;
- вероватноћу преживљавања и размножавања наведених микроорганизама;
- постојање процедура заснованих на начелима НАССР-а и поузданост њихове примене, укључујући и документовање контроле и чување евиденције о њој;
- обим и релевантност обуке коју похађају менаџери, пословође и лица која рукују храном; и
- да ли је потребно да надлежни орган интервенише ради смањења вероватноће настанка инцидента.

Додатни бодови се примењују у зависности од случаја, не примењују се генерички за читаве категорије објеката субјекта у пословању храном и морају се одузети током следећег инспекцијског надзора ако више не постоји значајан ризик.

Додатни бодови морају бити у складу са основном проценом поузданости процедура управљања/контроле. Ако је за поузданост управљања додељено 0 или 5 бодова, а истовремено се утврди постојање значајног ризика контаминације хране једним од наведених микроорганизама, једна од те две процене није тачна и требало би их обе поновно проверити. Објекти не би требало да представљају значајан ризик ако је поузданост процедура управљања/контроле на високом или средњем нивоу.

Број бодова	Опис критеријума
20	Значајан ризик да храна буде контаминирана са <i>Clostridium botulinum</i> и да тај микроорганизам преживи обраду и размножи се; или Значајан ризик да храна спремна за конзумацију буде контаминирана микроорганизмима или њиховим токсинима који су хумани патогени.
0	Сви случајеви који нису описани у горњем тексту.

Учесталост службених контрола у погледу хигијене хране

Категорија	Број бодова	Минимална учесталост
А	92 или више	До преласка у категорију Б
Б	Од 72 до 91	Најмање једном у 3 месеца
Ц	Од 52 до 71	Најмање једном у 6 месеца
Д	Од 31 до 51	Најмање једном у 12 месеца
Е	Од 0 до 30	Најмање једном у 24 месеца, или алтернативно

Објекти код којих је утврђен низак степен ризика (30 бодова или мање – категорија Е) односно код којих су резултати раније спроведених службених контрола повољни, не морају да буду обухваћени планираним програмом инспекцијског надзора, али морају бити обухваћени алтернативном стратегијом надзора најмање једном у три године.

Систем процене ризика у погледу стандарда хране

Део 1: Потенцијални ризик

Потенцијални ризик се утврђује на основу четири чиниоца (А, Б, Ц и Д):

А. Ризик по потрошаче и/или друге субјекте у пословању храном

Код овог чиниоца разматрају се штетне последице на потрошаче и последице по друге субјекте у пословању храном које могу настати ако надзирани субјекат не поштује прописе везане за стандарде хране. Штетне последице по потрошаче подразумевају негативан утицај на безбедност и негативан економски утицај. Последице по друге привредне субјекте подразумевају економске ефекте нелојалне конкуренције.

Број бодова	Опис критеријума
30	Произвођачи хране за специфичне категорије становништва; Произвођачи, увозници или пакери хране велике вредности или хране великог обима производње у случају да постоји ризик од преварних радњи (кривотворења) састава – превара у храни; Произвођачи хране која садржи висок степен адитива; Привредни субјекти који на етикетама унапред паковане хране или у оглашавању износе тврдње у погледу хранљивости, садржаја хранљивих материја или позитивног утицаја на здравље; Субјекти у пословању храном, укључујући произвођаче и увознике који рукују храном из увоза или састојцима хране који могу представљати повећан ризик хемијске контаминације.
20	Произвођачи или пакери хране која подлеже законским стандардима у погледу састава.
10	Локални субјекти у пословању храном који користе етикете, излоге, табле, јеловнике итд. израђене у објекту, примера ради: месаре, пекаре, продавнице здраве хране, ресторани, продавнице хране за понети, угоститељи који служе мање од 10 obroka дневно и привредни субјекти који износе различите тврдње како би остварили предност над конкуренцијом.
0	Угоститељи који служе до 10 obroka дневно, попут пансиона; Остали субјекти у пословању храном који нису обухваћени наведеним категоријама.

Б. Степен утицаја делатности предузећа на могуће штетне последице

Код овог чиниоца разматра се врста делатности коју обавља субјекат у пословању храном, потреба за блиским надзором и контролом тих активности и примена обавеза из прописа о стандардима у погледу хране. Треба размотрити да ли субјекат производи, декларише или оглашава производе на које се односе прописи о стандардима у погледу хране. Ако субјекат производи сопствене производе, треба размотрити мониторинг и контролу над произвођачком спецификацијом и састојцима производа.

У следећој табели су дати примери субјеката у пословању храном са одговарајућим бројем бодова.

Број бодова	Опис критеријума
30	Произвођачи, прерађивачи и увозници хране који послују са великим бројем различитих врста робе.
20	Локални субјекти у пословању храном који декларишу изложену робу и/или препакую ту робу у циљу непосредне продаје.
10	Субјекти у пословању храном који се баве прометом на мало и угоститељством са продајом само у сопственим објектима.

0	Остали субјекти у пословању храном који нису обухваћени наведеним категоријама.
---	---

Ц. Једноставност пословања у складу са прописима

Код овог чиниоца разматра се обим и сложеност прописа о стандардима у погледу хране који се примењују на субјекта и делатност.

Треба размотрити обим и сложеност производа, процеса и услуга, укључујући и доследност квалитета сировина. Такође, треба размотрити сложеност овог задатка за субјекта у пословању храном, укључујући и једноставност препознавања опасности.

Број бодова	Опис критеријума
30	Произвођач, прерађивач или увозник великог броја различитих врста хране.
20	Произвођач, прерађивач или увозник ограниченог броја различитих врста хране.
10	Продавац на мало који сам декларише храну, попут месаре, пекаре и продавнице деликатесних производа; Угоститељи са сложеним јеловницима.
0	Остали субјекти у пословању храном који нису обухваћени наведеним категоријама.

Д. Изложеност потрошача ризику (круг потрошача)

Код овог чиниоца узима се у обзир број потрошача који ће вероватно бити изложени ризику ако субјекат у пословању храном не поштује прописе о стандардима у погледу хране.

Број бодова	Опис критеријума
30	Произвођач или пакер хране која се дистрибуира на читавој територији земље или на међународном нивоу.
20	Субјект у пословању храном који послује изван локалног подручја, примера ради, регионални супермаркет/хипермаркет, мали локални произвођач.
10	Субјект у пословању храном који снабдева локално подручје, примера ради, продавница у трговачкој четврти или пиљарница; локални супермаркет; локални ресторан.
0	Субјект у пословању храном који снабдева мање од 30 потрошача дневно. Остали субјекти у пословању храном који нису обухваћени наведеним категоријама.

Део 2: Степен (тренутног) поштовања прописа

Код овог чиниоца узима се у обзир ниво усаглашености са прописима који је утврђен у инспекцијском надзору. Требало би узети у обзир и поштовање релевантних домаћих и европских смерница добре праксе и других сличних смерница, примера ради оних које су усвојили европска Агенција за безбедност хране, Саветодавни одбор за храну и др.

Број бодова	Опис критеријума
40	Генерална неусаглашеност са законским обавезама – стандарди су ниски.
10	Типичан субјект у пословању храном код кога је утврђен мањи степен неусаглашености са законским обавезама.
0	Висок ниво усаглашености са законским обавезама и секторским правилима препоручене праксе; усклађеност са општеприхваћеним dobrим праксама у делатности.

Део 3: Поверење у процедуре менаџмента и контроле

Рад менаџмента субјекта се оцењује у складу са делом 2 на основу остварених и опажених резултата. У случају да је менаџмент субјекта успоставио делотворан систем управљања безбедношћу хране који запослени добро разумеју, објекат би требало да остварује добар ниво усаглашености са прописима из дела 2, а самим тим и да оствари мали број бодова за тај критеријум процене ризика.

Оцену за тај елемент не би требало кориговати путем елемента поузданости управљања. Овде је реч о процени вероватноће да ниво усаглашености пословања са прописима остане задовољавајући и у будућности.

Међу чиниоцима који ће утицати на процену од стране надлежног ветеринарског инспектора су:

- претходна историја субјекта у пословању храном у смислу придржавању прописа, његова спремност да поступа у складу са претходно датим саветима, препорукама и мерама изреченим у току претходних службених контрола, као и подаци о представкама које су претходно подношене у односу на тај субјект/објект;
- став менаџмента субјекта у погледу хигијене и безбедности хране и постојање или одсуство релевантног носиоца надзора или надлежног органа; доступност интерног или екстерног стручног знања у погледу стандарда хране;
- систем квалитета, укључујући процене добављача и праћење ефикасности, сразмерних величини привредног субјекта и ризицима који се јављају, уз јасно утврђена задужења за управљање ризиком; и
- код малих субјектата у пословању храном треба узети у обзир провере адекватне тим субјектима.

Број бодова	Опис критеријума
30	Мало или нимало стручног знања. Мало или нимало знање о опасностима или контроли квалитета. Непостојање система управљања стандардима хране. Несразмерно велики број основаних представки од последњег инспекцијског надзора. Претходна историја утврђених битних неусаглашености пословања са прописима.
20	Запослени имају основна знања о релевантним прописима о храни. Систем управљања стандардима хране вероватно не постоји. Значајно неуједначена претходна историја провера усаглашености са прописима.
10	Десет или више бодова у делу 2. Запослени су упознати са релевантним прописима о храни и неопходним контролама. Постојање одговарајућег система управљања стандардима хране.

	Мањи привредни субјекти могу имати минимално документован систем. Задовољавајућа претходна историја провера усаглашености са прописима.
0	Доступни технички стандарди. Примењује се интерна контрола / провера. Добар систем управљања стандардима хране, документована евиденција о проверама, и проверама добављача који могу да подлежу независној контроли. Докази пословања у складу са документованим системом управљања уз мали степен одступања. Без основаних представки од последњег инспекцијског надзора. Одлични резултати ранијих контрола усаглашености са прописима.

Учесталост службених контрола у погледу стандарда за храну

Категорија	Број бодова	Минимална учесталост
А	Од 101 до 180	Најмање једном у 6 месеци
Б	Од 46 до 100	Најмање једном у 12 месеца
Ц	Од 0 до 45	Најмање једном у 24 месеца, или алтернативно

Објекти код којих је процењен низак степен ризика (45 бодова или мање) не морају да буду обухваћени планираним програмом инспекцијског надзора, али морају бити обухваћени алтернативном стратегијом надзора најмање једном у три године.

Ова Директива ступа на снагу даном доношења и важи до опозива.

В.Д. Директор
Управе за ветерину



Емина Милакара