



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO

UPRAVA REPUBLIKE SLOVENIJE ZA VARNO HRANO,
VETERINARSTVO IN VARSTVO RASTLIN
Inšpekcija za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin
Območni urad Murska Sobota
Kocljeva 10, 9000 Murska Sobota

T: 02 521 43 40
F: 02 521 43 50
E: OU-MurskaSobota.uvhvvr@gov.si
www.uvhvvr.gov.si

Številka: U06103-2743/2019-2(U951-09)
Datum: 02.08.2019

Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, izdaja po uradni dolžnosti, na podlagi prvega odstavka 77. člena Zakona o veterinarskih merilih skladnosti (UL RS, št. 93/05, 2/06, 22/18) in določil 172. člena Zakona o kmetijstvu (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18), v upravni zadevi Redni inšpekcijski pregled registriranega obrata prodaje na drobno, Poslovalnica Murska Sobota, Grajska ulica 7, 9000 Murska Sobota, zavezancu Kmetija Kolar, Darko Kolar, Pristava 29c, 9240 Ljutomer naslednjo

ODLOČBO

Zavezancu, Kmetija Kolar, Darko Kolar, Pristava 29c, 9240 Ljutomer, se v registriranem obratu prodaje na drobno, Poslovalnica Murska Sobota, Grajska ulica 7, 9000 Murska Sobota, odredijo naslednji ukrepi:

1. Živila, shranjevati pri temperaturi, kot je navedena na deklaracijah/označbah izdelka.
Rok izvršitve: z dnem vročitve odločbe
2. Izvajati in vzdrževati stalne postopke, ki temeljijo na načelih HACCP,
 - izdelati pisni načrt/postopek spremljanja temperature ob prevzemu živil;
 - dokumentirati izmerjene temperature in izvedene korekcijske ukrepe ob prevzemu živil, v skladu z lastnim načrtom;
 - preverjati delovanje termometrov, vsaj enkrat letno
 - v primeru odstopanja temperatur v hladilnih napravah, dokumentirati izvedene korekcijske postopke
 - enkrat letno izvesti verifikacijoRok izvršitve: z dnem vročitve odločbe
3. Izdelati pisni načrt ukrepanja za primer umika/odpoklica proizvodov.
Rok izvršitve: 8 dni po prejemu te odločbe
4. Izvajati lastno kontrolo nad pojavom škodljivcev po programu deratizacije in dezinsekcije ter o tem voditi evidenco.
Rok izvršitve: z dnem vročitve odločbe

5. Na označbah izdelkov »Domača svinjska mast«, »Namaz z mesom iz tunke«, »Lukov namaz«, »Česnov namaz« in »Pristarska salama« navesti podatek o neto količini.
Rok izvršitve: z dnem vročitve odločbe
6. Na označbah izdelkov »Lukov namaz« in »Česnov namaz«, na seznamu sestavin opredeliti količino sestavine, ki je navedena v imenu živila.
Rok izvršitve: z dnem vročitve odločbe
7. Pridobiti podpisana Soglasja osebe k obveznosti prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom in izpolnjene Individualne izjave o bolezenskih znakih, za vse osebe, ki v obratu delajo z živili.
Rok izvršitve: z dnem vročitve odločbe
8. Zagotoviti, da so vse osebe, odgovorne za razvoj in vzdrževanje postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, primerno usposobljene za uporabo načel HACCP.
Rok ureditve: 31.08.2019
9. Zavezanec je dolžan v roku 3 dni po odpravljenih nepravilnostih o tem pisno obvestiti uradno veterinariko, ki je izdala to odločbo.
10. Pritožba zoper to odločbo ne zadrži njene izvršitve.
11. Stroški v postopku niso bili zaznamovani.

O b r a z l o ž i t e v :

Uradna veterinarika Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Območnega urada Murska Sobota, je dne 23.07.2019, opravila redni inšpekcijski pregled registriranega obrata prodaje na drobno, Poslovalnica Murska Sobota, Grajska ulica 7, 9000 Murska Sobota, pri zavezancu Kmetija Kolar, Darko Kolar, Pristava 29c, 9240 Ljutomer. Pri pregledu je bil sestavljen zapisnik št. U06103-2743/2019-1(U951-09).

Pri nadzoru temperatur je bilo ugotovljeno, da zaposlena dnevno kontrolira temperaturo dveh hladilnih naprav, ki sta v prodajalni, ter o tem vodi evidenco. Zabeležen je bil tudi zapis na dan pregleda dne 23.07.2019, 2°C za hladilno komoro in 4°C za hladilno vitrino. Izmerjena temperatura v hladilni komori, času pregleda je bila 2,9°C, kar je bilo ustrezno. Pri nadzoru temperature v hladilni vitrini, kjer so bili hranjeni mesni izdelki, ki zahtevajo temperaturni režim do 4°C, pa je bilo ugotovljeno, da je temperatura zraka merjena s termometrom UVHVVR 14,6°C. Display naprave je prikazoval temperaturo 22°C, termometer, ki ga je imela na voljo prisotna poslovodkinja pa 6°C. Povedala je, da temperaturo hladilne vitrine dnevno odčitava iz omenjenega termometra. Na željo uradne veterinarke je s svojim termometrom izmerila temperaturo v hladilni komori. Izmerjena temperatura je znašala -5°C. V nadaljevanju se je izmerila s termometrom UVHVVR središčna temperatura izdelkov hranjenih v hladilni vitrini. Izmerjena središčna temperatura salame šunkarice, ki se mora hraniti, glede na deklaracijo, pri temp. do 4°C, je bila 11,1 °C; izmerjena središčna temperatura hrenovk, pri katerih se zahteva hranjenje pri temp. do 4°C, je znašala 13,1 °C, ter središča temperatura tlačenke, ki prav tako zahteva hranjenje do 4°C, je znašala 8 °C. Prisotna je vse mesne izdelke, ki niso bili hranjeni pri ustreznih temperaturah preložila v hladilno komoro, ter poklicala serviserja.

Navedeno je v neskladju z Uredbo št. 852/2004/ES o higieni živil, ki v 3.(c) odstavku 4. člena določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti, če je to primerno, sprejeti naslednje posebne higienske ukrepe: izpolnjevanje zahtev glede nadzora temperature živil. V 2. odstavku Poglavja IX Priloge II Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil je določeno, je treba surovine in vse

sestavine, ki jih skladišči nosilec živilske dejavnosti, shranjevati v ustreznih pogojih, da se prepreči škodljivo kvarjenje in kontaminacija. V 5. odstavku Poglavlja IX Priloge II Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil je med drugim določeno, da se surovine, sestavine, vmesni in gotovi proizvodi, na katerih lahko rastejo patogeni mikroorganizmi ali nastajajo toksini, ne smejo shranjevati pri temperaturah, ki bi lahko povzročile tveganje za zdravje. Temperaturna veriga mora biti neprekinjena. S tem je utemeljena 1. točka izreka te odločbe.

Nosilec živilske dejavnosti – v nadaljevanju NŽD, se za zagotavljanje higienskih zahtev in postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP sklicuje na branžne smernice – Smernice dobrih higienskih navad na načelih sistema HACCP v trgovinski dejavnosti za mesnice in ribarnice, leto izdaje 2007 – v nadaljevanju Smernice.

Ob nadzoru je bilo ugotovljeno, da NŽD nima izdelanega pisnega načrta spremljanja temperatur ob prevzemu živil, tega ne izvaja in o tem ne vodi evidence. Ugotovljeno je v nasprotju z določili Smernic, ki na 29. strani določajo, da mora NŽD za namen spremljanja temperatur živil ob prevzemu izdelati pisni načrt/postopek spremljanja temperature ob prevzemu živil, v katerem morajo biti opredeljeni način in pogostost spremljanja ter korekcijski postopki, če se ugotovijo odstopanja. Izmerjene temperature in izvedene korekcijske postopke se mora dokumentirati.

NŽD je imel na voljo 1 navaden termometer, zapisov o kontroli delovanja termometrov ni bilo na voljo. Ugotovljeno je v nasprotju z določili Smernic, ki na 46. strani določajo, da je za spremljanje in zagotavljanje tople in/ali hladne verige tveganih živil treba vzpostaviti nadzor nad delovanjem termometrov, s katerimi spremljamo temperaturo. Termometre uporabljamo za merjenje središčne temperature živil, površinske temperature živil in temperature zraka v prostorih, kjer so živila. Nadzor nad termometri se mora izvajati vsaj enkrat letno in vedno ob sumu, da ne delujejo pravilno. O tem se vodi evidenca na Obrazcu 6 (Primer obrazca za evidenco o preverjanju delovanja referenčnega termometra) in Obrazcu 7 (Primer obrazca za preverjanje delovanja termometrov hladilnih naprav).

Prisotna poslovodja je povedala, da je bila enkrat pozimi pokvarjena hladilna vitrina, ter, da so klicali servis. Zapisov o navedenem ni bilo na voljo. Ugotovljeno je v nasprotju z določili smernic, ki na 31. strani določajo, da je temperature v hladilnih in zamrzovalnih napravah za shranjevanje živil treba nadzirati in zapisovati 1x dnevno. Izmerjene temperature in izvedene korekcijske postopke moramo dokumentirati na Obrazcu 10 (Primer obrazca za korekcijske postopke).

NŽD ni opravljal verifikacije. Navedeno je v nasprotju z določili 47. strani Smernic, ki določa, da naj bi se preverjanje na podlagi Smernic izvajalo enkrat letno.

Navedeno je v neskladju tudi s 5. členom Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil, ki med drugim določa, da nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo, izvajajo in vzdržujejo stalen postopek ali postopke, ki temeljijo na načelih HACCP. Načela HACCP vključujejo:

- (a) ugotavljanje vseh tveganj, ki jih je treba preprečiti, odpraviti ali znižati na sprejemljive ravni;
- (b) ugotavljanje kritičnih kontrolnih točk v fazi ali fazah, na katerih je nadzor nujen za preprečitev ali odpravo tveganja ali za njegovo znižanje na sprejemljivo raven;
- (c) določitev kritičnih mej na kritičnih kontrolnih točkah, ki ločijo dopustno od nedopustnega pri preprečevanju, odpravi ali znižanju ugotovljenih tveganj;
- (d) vzpostavitev in izvajanje učinkovitih postopkov spremljanja na kritičnih kontrolnih točkah;
- (e) vzpostavitev korektivnih ukrepov, kadar spremljanje pokaže, da kritična nadzorna točka ni pod nadzorom;
- (f) vzpostavitev postopkov za preverjanje, ali ukrepi iz pododstavkov od (a) do (e), ki jih je treba redno izvajati, učinkovito delujejo; in
- (g) vzpostavitev dokumentacije in evidenc, sorazmernih z vrsto in velikostjo živilske dejavnosti, ki dokazuje učinkovito uporabo ukrepov iz pododstavkov od (a) do (f).

S tem je utemeljena 2. točka izreka odločbe.

Pri pregledu dokumentacije je bilo ugotovljeno, da NŽD nima na voljo navodil za izvedbo umika oz. odpoklica izdelkov.

Smernice na 48. strani določajo, da morajo imeti vsi nosilci živilske dejavnosti izdelan načrt umika in odpoklica proizvodov. Načrt umika in odpoklica je pisni dokument, pripravljen z namenom učinkovitega umika oziroma odpoklica proizvoda, ki ni varen, s trga oziroma iz uporabe pri potrošnikih. Opredeljuje vlogo, naloge in odgovornosti nosilcev živilske dejavnosti v skladu z 19. členom Uredbe 178/2002/ES v postopku umika/odpoklica. Določa tudi način in obliko komuniciranja z javnostjo ter podaja smernice za komunikacijo z organi uradnega nadzora. V primeru utemeljenega suma ali ugotovljene zdravstvene neustreznosti proizvoda sta možna dva ukrepa, in sicer: o odločitvi za umik/odpoklic proizvoda mora nosilec dejavnosti po najhitrejši poti (po telefonu, elektronski pošti) in nato še z dopisom obvestiti vse udeležene v distribucijski verigi in pristojne organe uradnega nadzora. Obvestilo mora biti izčrpno in jasno ter mora obsegati vse potrebne podatke za ustrezno ukrepanje udeležencev. V primeru odpoklica proizvoda so nosilci živilske dejavnosti dolžni ustrezno obvestiti tudi potrošnike oziroma javnost. Obvestilo mora biti jasno, nedvoumno in objavljeno tako, da bodo informacije dejansko dosegle potencialne potrošnike proizvoda, ki ni varen (nacionalni ali regionalni radio, časopis, televizija, lahko tudi na prodajnih mestih). Podatki v obvestilu morajo obsegati najmanj vrsto in trgovsko ime proizvoda, naziv proizvajalca ali uvoznika, opis in vrsto pakiranja, podatke o datumu proizvodnje – roku uporabnosti, seriji (LOT), o delu embalaže, kjer so ti podatki odtisnjeni. Navedeni morajo biti razlogi za zdravstveno neustreznost proizvoda, navodila za ukrepanje potrošnikov ter naslov podjetja in kontaktne osebe podjetja, na katero se potrošniki lahko glede te zadeve obračajo. V tiskanih medijih je priporočljivo k obvestilu dodati sliko, v televizijskih objavah pa sliko ali film. S tem je utemeljena 3. točka izreka odločbe.

Za izvajanje kontrole na škodljivci NŽD ni imel na voljo nobenih zapisov oz. evidenc. Prisotna prodajalka je povedala, da glodalcev ni opazila. Vab nimajo nastavljenih. Ugotovljeno je v nasprotju z določili Smernic, ki na 23. strani določajo, da mora nosilec dejavnosti obrat, okolico, skladišča itn. pregledovati tako pogosto kot je to potrebno in hraniti zapise o prisotnosti in/ali iztrebkih škodljivcev na obrazcu 11. Če se pojavijo glodalci, ptice ali žuželke je potrebna deratizacija in/ali dezinsekcija.

Ugotovljeno je tudi v nasprotju z Uredbo št. 852/2004/ES o higieni živil, ki določa v 2. (c) točki, poglavja I, priloge II, da mora razporeditev, zasnova, izvedba, lokacija in velikost prostorov živilskega obrata omogočiti izvajanje dobre higienske prakse, vključno s preprečevanjem kontaminacije in zlasti obvladovanje škodljivih organizmov, ter v 4. točki poglavja IX, priloge II, iste uredbe, da je treba vzpostaviti ustrezne postopke za obvladovanje škodljivcev.

S tem je utemeljena 4. točka izreka te odločbe.

Pri nadzoru označevanja živil je bilo ugotovljeno, da na označbah živil pakiranih za neposredno prodajo »Domača svinjska mast«, »Namaz z mesom iz tunke«, »Lukov namaz«, »Česnov namaz« in »Pristarska salama« proizvajalca Kmetija Kolar, Darko Kolar, nosilec dopolnilne dejavnosti, Pristava 29c, 9240 Ljutomer, manjka podatek o neto količini.

Ugotovljeno je v nasprotju z določili 2. odstavka 4. člena Pravilnika o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ul. RS št. 66/16, 8/17) ki pravi da, živila, pakirana za neposredno prodajo, ki se tržijo v drugem obratu istega nosilca živilske dejavnosti, kot so bila zapakirana, morajo biti poleg podatkov iz prejšnjega odstavka navedeni podatki o neto količini in podatki o datumu uporabe.

S tem je utemeljena 5. točka izreka odločbe.

Na označbah živil pakiranih za neposredno prodajo »Lukov namaz« in »Česnov namaz« NŽD navaja seznam sestavin. Ugotavlja se, da pri živilu »Lukov namaz« ni navedene količina čebule, ter pri živilu »Česnov namaz«, ni navedbe količine česna. Navedeno je v nasprotju z določili 5. člena Pravilnika o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ul. RS št. 66/16, 8/17), ki

navaja, da morajo biti dodatne prostovoljne informacije v zvezi z nepredpakiranimi živili v skladu s V. poglavjem Uredbe 1169/2011/EU. Uredba 1169/2011/EU določa v 36. členu, da kadar so informacije o živilih iz členov 9 in 10 navedene prostovoljno, so takšne informacije v skladu z zahtevami iz oddelkov 2 in 3 poglavja IV. V 22. členu, oddelka 2, poglavja IV, pa je določeno, da je navedba količine sestavine ali kategorije sestavin, ki se uporablja v proizvodnji ali pri pripravi živila potrebna, kadar je določena sestavina navedena v imenu živila ali jo potrošnik običajno povezuje s tem imenom.

S tem je utemeljena 6. točka izreka odločbe.

V zadevi osebne higiene je bilo ugotovljeno, da za prisotno zaposleno (poslovodkinjo) ni na voljo izpolnjenega in podpisanega Obrazca 1 – Soglasje osebe k obveznosti prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom in Obrazca 2 – Individualna izjava o bolezenskih znakih. Ugotovljeno je v nasprotju s Smernicami, na katere se NŽD sklicuje, ki na 20. strani določajo, da mora oseba pred nastopom dela podpisati soglasje (obrazec 1) in izpolniti individualno izjavo o bolezenskih znakih (obrazec 2), ter na 47. strani, da je potrebno v živilskem obratu obvezno hraniti dokumentacijo o izjavah o zdravstvenem stanju zaposlenih. Omenjeno obveznost določa 3. člen Pravilnika o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 82/03 in 25/09).

S tem je utemeljena 7. točka izreka odločbe.

V zadevi nadzora usposabljanja zaposlenih je prisotna poslovodkinja povedala, da se ni udeležila nobenega izobraževanja. Na vpogled ni bilo nobenih zapisov o usposabljanju zaposlenih. Ugotovljeno je v nasprotju z 2 točko poglavja XII, priloge II, Uredbe 852/2004 ES, ki določa da morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da so osebe, ki so odgovorne za razvoj in vzdrževanje postopka iz člena 5(1) te uredbe ali za izvajanje ustreznih smernic primerno usposobljene za uporabo načel HACCP in določil Smernic, ki na 21. strani določajo, da so delavci, ki rokujejo z živili, nadzirani in usposobljeni oziroma so jim dana ustrezna navodila o higieni živil, ter da so odgovorni za izvajanje teh navodil pridobili ustrezno znanje na področji uporabe načel HACCP.

S tem je utemeljena 8. točka izreka odločbe.

Za odpravo neskladij je bilo odločeno v skladu z 13. alineo 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme – 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18), ki med drugim določa, da pri opravljanju inšpekcijskega nadzora lahko uradni veterinar poleg ukrepov, ki jih ima po splošnih predpisih, ki urejajo inšpekcijo odredi še naslednje ukrepe; med drugim odredi izpolnjevanje higienskih zahtev ali kakršno koli drugo ukrepanje, da se zagotovi varnost živil ali skladnost s predpisi, ki urejajo živila in 1. alineo 1. odstavka 32. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 - uradno prečiščeno besedilo in 40/14), ki pravi, če inšpektor pri opravljanju nadzora ugotovi, da je kršen zakon ali drug predpis oz. drug akt, katerega izvajanje nadzoruje, ima pravico in dolžnost odrediti ukrepe za odpravo nepravilnosti in pomanjkljivosti v roku, ki ga sam določi. Rok za odpravo neskladij je bil določen v skladu s 3. odstavkom 7. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 - uradno prečiščeno besedilo in 40/14), ki določa, da mora inšpektor pri določitvi roka za odpravo nepravilnosti upoštevati težo kršitve, njene posledice za javni interes in okoliščine, od katerih je odvisno, v kolikšnem času lahko zavezanec ob dolžni skrbnosti odpravi nepravilnosti. Uradna veterinarica je ob upoštevanju in tehtanju vseh zgornjih meril presodila, da mora zavezanec zaradi varovanja javnega zdravja nepravilnost odpraviti v roku, kot je razvidno iz izreka te odločbe.

Zakon o inšpekcijskem nadzoru v 29. členu določa, da mora zavezanec, če je inšpektor odredil odpravo nepravilnosti in pomanjkljivosti, ter zavezancu določil rok za njihovo odpravo, o odpravljenih nepravilnostih obvestiti inšpektorja.

V skladu z določili 30. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru pritožba zoper odločbo inšpektorja ne zadrži njene izvršitve.

Ta odločba je izdana po uradni dolžnosti in je po določilih 22. člena Zakona o upravnih taksah (Ur. list RS, št. 106/10 – UPB, 14/15 – ZUUJFO, 84/15 – ZZelP-J, 32/16 in 30/18 – ZKZaš) takse prosta.

POUK O PRAVNEM SREDSTVU:

Zoper to odločbo je dovoljena pritožba v roku 15 dni od dneva vročitve te odločbe na Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Pritožbo lahko zavezanec vloži pisno ali ustno na zapisnik pri organu, ki je odločbo izdal – Upravo Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, OU Murska Sobota, Kocljeva 10, 9000 Murska Sobota, ali z varnim elektronskim podpisom na naslov OU-MurskaSobota.uvhvvr@gov.si. Pritožbi mora priložiti potrdilo o plačani upravni taksi v znesku 18,10 EUR po tarifni številki 2 Zakona o upravnih taksah (Ur. list RS, št. 106/10 – UPB, 14/15 – ZUUJFO, 84/15 – ZZelP-J, 32/16 in 30/18 – ZKZaš). Upravno takso je potrebno nakazati na naslov Upravne takse–državne, Slovenska cesta 54, 1000 Ljubljana, na TRR št.: 01100-1000315637, referenca 11 23370-7111002-02207819.



Nataša Zver, dr. vet. med.
Uradna veterinarica III

Vročiti:

/ Kmetija Kolar, Darko Kolar, Pristava 29c, 9240 Ljutomer – osebna vročitev
✓ Poslovalnica Murska Sobota, Grajska ulica 7, 9000 Murska Sobota – osebna vročitev

Vložiti:

/ v zadevo