



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 Maribor

Tržaška cesta 53, 2000 Maribor

T: 02 238 00 00

F: 02 238 00 10

E: OU-Maribor.uvhvvr@gov.si

www.uvhvvr.gov.si

Številka: U06103-4352/2019 -3 (U941-018)

Datum: 21. november 2019

Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin izdaja na podlagi določil 1. odstavka 77. člena Zakona o veterinarskih merilih skladnosti (ZVMS; Uradni list RS, št. 93/2005, 90/2012 ZdZPVHVVR, 23/2013 ZZZiv-C81). po uradni dolžnosti zavezancu Kungoške mesnine, Zgornja Kungota 8 a, 2201 Zgornja Kungota, ki ga zastopa Jože Krajnc s.p. v inšpekcijski zadevi nadzora higiensko tehničnih pogojev v registriranem obratu, naslednjo

ODLOČBO

Zavezancu **Kungoške mesnine, Jože Krajnc s.p., Zgornja Kungota 8 a, 2201 Zgornja Kungota (M.Š. 5595803000)** se dne 14.11.2019 ob 13:00 uri z USTNO ODLOČBO odreja:

1. Do očiščenja prostorov in opreme se prepove prodaja in proizvodnja mesnih izdelkov in mesnih pripravkov, uporaba pripadajočih prostorov mesnice za izdelovanje mesnih izdelkov in mesnih pripravkov vključno s pripadajočimi stroji in opremo.
2. Rok za izvršitev: 14.11.2019, v času pregleda ob 13:00 uri.
3. Stroške nastale z odpravo nepravilnosti nosi zavezanec.
4. Pritožba ne odloži izvršitve odrejenih ukrepov.

Obrazložitev:

Dne 14.11. 2019 se po uradni dolžnosti opravi pregled v registriranem obratu Kungoške mesnine, Jože Krajnc s.p., Zgornja Kungota 8 a, 2201 Zgornja Kungota, ki ga upravlja nosilec živilske dejavnosti Jože Krajnc s.p.. Ob pregledu se ugotavlja, da je obrat v zelo slabem higiensko tehničnem stanju:

prodajni prostor(vitrina za sveže meso, vitrina za mesne izdelke in pripravke ,pulti, deske za razrez in razsek mesa) garderoba, hladilnica za sveže meso, sanitarije, , razsekovalnica, predelava, prostor za začimbe.

Na dnu in v hladilnih režah prodajne vitrine je opazna umazanija koščki neznanega izvora, rjava tekočina, stranske stene vitrine so mastne in umazane. Na tleh prodajnega dela so vidne nečistoče, iz krpe se izceja rjava tekočina. V zamrzovalniku, ki je debelo obdan z ledom so PVC

vreče z neznano vsebino (brez deklaracij oz. označb). Na policah z mesnimi izdelki (vakumsko pakirani) stoji rumeno rjava tekočina.

Deske za razrez mesa so globoko razbrazdane, poleg ostankov mesa je opaziti tudi sivkaste madeže, ki spominjajo na plesen, taki madeži so opazni tudi na ročaju mesarskega noža.

Proizvodni del:

Deske za razrez so umazane in globoko razbrazdane, na stenah so opazni koščki mesa in maščob. Umivalnik je umazan- masten ob umivalniku so vidne nečistoče, odtok na tleh je poln umazanije.

V garderobi so na tleh opazni organski ostanki, na klopi je najdeno orodje, sanitarije so umazane zaznan močan vonj po urinu. V tuš kabini so umazani pripomočki za čiščenje. Na tleh prostora, ki vodi v pisarno je položen karton z lepilom za miši.

V prostoru predelave mesa stojijo stroji s katerih se lušči barva in rja, na strojih so vidni organski ostanki (polnilka, wolf, kuter, stroj za razsoljevanje).

Umivalno korito v prostoru je umazano, pribor za čiščenje je umazan, ob koritu na tleh stoji masten pvc zaboj.

V zamrzovalni omari so pvc vrečke z neznano vsebino.

Vrata v prostor za začimbe so umazana, umazane so police, odprta embalaža, tla so umazana (raztresene začimbe).

Kljuka na vratih hladilnice je močno korodirava, v hladilnici je pod izparilcem hladilne naprave obešena umazana pvc folija, ki naj bi varovala meso pred kapljajočo vodo iz izparilca. Tla so umazana in močno poškodovana.

Ugotavlja se, da so prostori, predmeti, oprema, pribor neočiščeni – umazani, tako, da predstavljajo tveganje za kontaminacijo živil.

Zavezanec mora skladno s citiranimi predpisi izvajati določila 2. odstavca, 4. člena Uredbe (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29.4.2004 o higieni živil (*Official Journal*, L št. 139/1 z dne 30. 4. 2004, str. 1 - 54, z vsemi spremembami), ki določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti, ki opravljajo katero koli stopnjo proizvodnje, predelave in distribucije hrane nad stopnjami, za katere se uporablja odstavek 1, izpolnjevati splošne higienske zahteve določene v Prilogi II ki določa, da je

1. Prostore živilskega obrata treba čistiti in vzdrževati v dobrem stanju.

2. Razporeditev, zasnova, izvedba, lokacija in velikost prostorov živilskega obrata morajo:

(a) omogočiti ustrezno vzdrževanje, čiščenje in/ali razkuževanje, preprečevati ali čim bolj zmanjšati kontaminacijo preko zraka in zagotoviti ustrezno delovno površino za higiensko opravljanje vseh delovnih postopkov;

(b) preprečevati nabiranje umazanije, stik s strupenimi snovmi, vnos delcev v živila in nastanek kondenzacije ali nezaželene plesni na površinah;

(c) omogočiti izvajanje dobre higienske prakse, vključno s preprečevanjem kontaminacije in zlasti obvladovanje škodljivih organizmov; in

(d) kadar je to potrebno, zagotoviti ustrezno temperaturno nadzorovano rokovanje in ustrezne zmogljivosti skladiščenja, v katerih se ohrani ustrezno temperaturno okolje za živila, ki so zasnovane tako, da omogočajo spremljanje in, kadar je to potrebno, beleženje temperatur

in vse posebne zahteve, predvidene v Uredbi (ES) št. 853/2004

in sicer v Prilogi III, oddelka poglavja III.-Zahteve za razsekovalnice:

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da so razsekovalnice, ki obdelujejo meso domačih parkljarjev in kopitarjev:

1. zgrajene tako, da preprečujejo kontaminacijo mesa, zlasti tako:

(a) da omogočajo neprekinjeni potek postopkov;

ali

(b) da zagotovijo ločevanje različnih proizvodnih serij;

2. da imajo prostore za ločeno skladiščenje pakiranega in nepakiranega mesa, razen če se skladiščijo ob različnem času ali na takšen način, da material za pakiranje in način skladiščenja ne moreta povzročiti kontaminacije mesa;

3. da imajo prostore za razsek, katerih oprema zagotavlja izpolnjevanje zahtev iz Poglavlja V;

4. da imajo opremo za umivanje rok za osebje, ki ravna z nepakiranim mesom, in pipe, ki so načrtovane za preprečevanje širjenja kontaminacije;

in

5. da imajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo s temperaturo najmanj 82 °C ali drug sistem z enakim učinkom.

In

oddelek V, poglavje I- določa zahteve za obrate, ki proizvajajo mleto meso, mesne pripravke in mehansko izkoščičeno meso po katerem morajo nosilci dejavnosti zagotoviti, da so obrati

1. zgrajeni tako, da preprečujejo kontaminacijo mesa in proizvodov, zlasti tako:

(a) da omogočajo neprekinjeni potek postopkov;

ali

(b) da zagotovijo ločevanje različnih proizvodnih serij.

2. imajo prostore za ločeno skladiščenje pakiranega in nepakiranega mesa in proizvodov, razen če se ne skladiščijo ob različnem času ali na takšen način, da material za pakiranje in način skladiščenja ne moreta povzročiti kontaminacije mesa ali proizvodov.

3. imajo prostore, katerih oprema zagotavlja izpolnjevanje zahtev glede temperature iz Poglavlja III;

4. imajo opremo za umivanje rok za osebje, ki rokuje z nepakiranim mesom in proizvodi s pipami, načrtovanimi za preprečevanje širjenja kontaminacije; in

5. imajo naprave za dezinfekcijo orodja z vročo vodo temperature najmanj 82 °C ali alternativni sistem z enakim delovanjem

Pri pregledu je bilo ugotovljeno, da je obstoječe stanje v nasprotju z zgoraj omenjeno zakonodajo, zato je uradni veterinar na podlagi 12.točke, četrtega odstavka, 85 člena Zakona o veterinarskih merilih skladnosti (ZVMS, Uradni list RS, številka 93/2005, 90/2012-ZdZPVHVVR in 23/2013 ZZZiv-C) ki določa, da ima uradni veterinar pri izvajanju strokovnih nalog in pooblastil ter uradnega veterinarskega nadzora naslednje pravice in dolžnosti: prepovedati rabo oziroma pečatiti poslovne prostore, naprave, priprave in sredstva pri subjektih pod veterinarskim nadzorom, če niso skladni z veterinarsko zakonodajo in v povezavi z določili 4. odstavka 92. člena Zakona o veterinarskih merilih skladnosti (ZVMS, Uradni list RS, številka 93/2005, 90/2012-ZdZPVHVVR in 23/2013 ZZZiv-C), da v izjemno nujnih primerih, da bi se zavarovala ali odvrnila nevarnost za zdravje ljudi in živali, sme uradni veterinar izdati tudi ustno odločbo na zapisnik, najpozneje v 8 dneh pa tudi pisno odločbo, se izda ustna odločba, kot je navedeno v 1. točki izreka te odločbe. Prostori, predmeti, oprema, pribor neočiščeni – umazani, tako, da predstavljajo tveganje za kontaminacijo živil, zato je za izdajo ustne odločbe izpolnjen pogoj izjemne in neposredne ogroženosti.

Izrek o stroških je utemeljen z drugim odstavkom 113. člena Zakona o splošnem upravnem postopku (ZUP-UPB2; Uradni list RS, št. 24/2006 – prečiščeno besedilo, 105/2006 ZUS-1, 126/2007 ZUP-E, 65/2008 ZUP-F, 47/2009 Odl.US in 8/2010 ZUP-G, 82/2013 ZUP-H), ki določa da stroške postopka začetega po uradni dolžnosti organa nosi stranka za katero se je postopek neugodno končal.

Drugi odstavek 92. člena Zakona o veterinarskih merilih skladnosti (ZVMS, Uradni list RS, številka 93/2005, 90/2012-ZdZPVHVVR in 23/2013 ZZZiv-C) določa, da pritožba ne odloži izvršitve odrejenih ukrepov.

S tem je izrek utemeljen.

Odločba je izdana po uradni dolžnosti in je po 22. členu Zakona o upravnih taksah (ZUT-UPB5; Uradni list RS, št. 106/2010 - uradno prečiščeno besedilo, 14/15 – ZUUJFO, 84/15 – ZZelP-J in 32/16 ZUT-I) takse prosta.

Pouk o pravnem sredstvu: Zoper to odločbo je dovoljena pritožba na Ministrstvo za kmetijstvo in okolje, Dunajska cesta 22, 1000 Ljubljana v roku 8 dni po vročitvi te odločbe. Pritožba se vloži pisno ali ustno na zapisnik pri organu, ki je odločbo izdal, s potrdilom o plačilu upravne takse v vrednosti 18,10 evra na »Upravne takse - državne«, 1000 Ljubljana, IBAN SI56 011001000315637, referenca SI11-23370-7111002, koda namena: TAXS in BIC Banke BSLJSI2X.




Pripravil:
Jurij Rogl dr.vet.med.
uradni veterinar I

Vročiti:

- Kungoške mesnine, Jože Krajnc s.p., Zgornja Kungota 8 a, 2201 Zgornja Kungota - osebno

Vložiti:

- v zadevo v