



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: U06103-3743/2019-4 (U951-17)

Datum: 7.10.2019

Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, izdaja po uradni dolžnosti, na podlagi določil 62. člena, 172. člena in 18. alineje 2. odstavka 175. 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 upravnih zadevah Redni inšpekcijski pregled registriranega obrata prodaje na drobno, zavezanki družbi M. M. Kaučič d.o.o. G. Ivanjci, Gornji Ivanjci 21, 9245 Spodnji Ivanjci, ki jo zastopa zakoniti zastopnik, direktor g. Simon Rojko, naslednjo

## ODLOČBO

Zavezanki družbi M. M. Kaučič d.o.o. G. Ivanjci, Gornji Ivanjci 21, 9245 Spodnji Ivanjci, se v registriranem obratu prodaje na drobno, Alenkina Špajza, Prešernova cesta 4, 9250 Gornja Radgona, odredijo naslednji ukrepi:

1. Prepoved prometa z mesnimi izdelki, za katere ni bilo zagotovljene sledljivosti (Domača tlačenka, Domača klobasa, Domača goveja klobasa, Prekajena rebrca, Domača šunkarica, Domača navadna klobasa, Domača špeharica), v skupni količini 26,9 kg.  
Rok ureditve: 1.10.2019, z ustno odločbo na zapisnik
2. Izvesti preverjanje oz. verifikacijo HACCP sistema (pridobiti Smernice dobrih higienskih navad po načelih sistema HACCP v trgovinski dejavnosti (2008)).  
Rok ureditve: v treh (3) dneh od vročitve te odločbe
3. Izvajati in vzdrževati stalne postopke, ki temeljijo na načelih HACCP, v skladu z zahtevami Smernic dobrih higienskih navad po načelih sistema HACCP v trgovinski dejavnosti, kar med drugim vključuje:
  - dokumentirati temperature hladilnih naprav, v katerih se shranjujejo živila, ki zahtevajo hladno verigo, vsaj enkrat dnevno;
  - preverjati delovanje termometrov, vsaj enkrat letno;
  - izdelati pisni načrt/postopek spremljanja temperature ob prevzemu živil;
  - dokumentirati izmerjene temperature in izvedene korekcijske ukrepe ob prevzemu živil, v skladu z lastnim načrtom;
  - izdelati pisni načrt ukrepanja za primer umika/odpoklica proizvodov.Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe
4. Zagotoviti pisne informacije o temperaturnih zahtevah hranjenja za vse mesne izdelke, ki so v prometu obrata.  
Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

5. Vhod v stranišče, s predprostorom ločiti od prostorov za živila.  
Rok ureditve: 31.10.2019
6. Umivalnik za umivanje rok, nameščen na sanitarijah za zaposlene, opremiti s tekočo vročo vodo in sredstvi za umivanje in higienično sušenje rok.  
Rok ureditve: v treh (3) dneh od vročitve te odločbe
7. Živila, izločena iz prodaje, shranjevati na ustreznem, posebej označenem mestu v skladišču in ločeno od drugih živil.  
Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe
8. Zavezanec je dolžan v roku 3 dni po odpravljenih nepravilnostih o tem pisno obvestiti inšpektorico, ki je izdala to odločbo.
9. Pritožba zoper to odločbo ne zadrži njene izvršitve.
10. Stroški v postopku niso bili zaznamovani.

### **O b r a z l o ž i t e v :**

Inšpektorica za hrano Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (v nadaljevanju: UVHVVR), Območnega urada Murska Sobota, je dne 1.10.2019 opravila redni inšpekcijski pregled registriranega obrata prodaje na drobno, Alenkina Špajza, Prešernova cesta 4, 9250 Gornja Radgona, pri nosilki živilske dejavnosti, družbi M. M. Kaučič d.o.o. G. Ivanjci, Gornji Ivanjci 21, 9245 Spodnji Ivanjci (v nadaljevanju NŽD), kar izhaja iz zapisnika št. U06103-3743/2019-2, z namenom preverjanja skladnosti opravljanja dejavnosti z zakonodajo, ki ureja področje varnosti živil.

V zadevi nadzora nad sledljivostjo je bilo ugotovljeno, da v obravnavanem obratu ni bilo zagotovljene sledljivosti za nekatere mesne izdelke, ki so bili na dan inšpekcijskega pregleda v prometu obrata. Vsi mesni izdelki, ki so bili v prometu na dan inšpekcijskega pregleda, so bili proizvedeni v proizvodnem obratu obravnavanega NŽD. V prodajni hladilni napravi so se nahajala med drugim tudi naslednja živila:

- Domača tlačenka (lot 270919), dobavljena dne 1.10.2019 z dobavnico št. 137/19 (Tlačenka, lot 250919);
- Domača klobasa (lot 270919), dobavljena dne 1.10.2019 z dobavnico št. 137/19 (Domače klobase, lot 250919);
- Domača goveja klobasa (lot 250919), dobavljena dne 1.10.2019 z dobavnico št. 137/19 (Dom. klob. pik., lot 250919);
- Prekajena rebrca (lot 270919), dobavljena dne 26.9.2019 z dobavnico št. 135/19 (Prek. rebra, lot 250919);
- Domača šunkarica (lot 270919), dobavljena dne 1.10.2019 z dobavnico št. 137/19 (Šunkarca, lot 250919);
- Domača navadna klobasa (lot 270919), dobavljena dne 1.10.2019 z dobavnico št. 137/19 (Lovska dom., lot 250919);
- Domača špeharca (lot 270919), dobavljena dne 1.10.2019 z dobavnico št. 137/19 (Lovska dom., lot 250919).

Imena živil in/ali loti živil niso omogočali povezave med dejanskimi živili v prometu obrata in živili, navedenimi na dobavnica. Na dobavnica tudi ni bilo navedenega popolnega imena in naslova nosilca živilske dejavnosti, ki je živilo odpremil živilo in/ali prejel.

Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živili (Ur. list RS, št. 72/10) v 6. členu določa, da nosilec živilske dejavnosti zagotavlja sledljivost v skladu z 18. členom Uredbe 178/2002/ES, ki določa, da se za vsa živila zagotovi sledljivost v vseh fazah pridelave, predelave in distribucije. Nosilec živilske dejavnosti mora biti omogočeno določiti vsako osebo, ki jim je dobavila živilo. Nosilci dejavnosti zato vzpostavijo sisteme in postopke, ki omogočajo sporočanje teh informacij pristojnim organom na njihovo zahtevo. Živila, ki se dajejo v promet ali se bodo verjetno dajala v promet v Skupnosti, se ustrezno označijo ali opredelijo za lažjo sledljivost z ustrezno dokumentacijo ali informacijami skladno z ustreznimi zahtevami posebnih določb. V preambuli Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 931/2011 z dne 19. septembra 2011 o zahtevah glede sledljivosti iz Uredbe (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta za hrano živalskega izvora, je med drugim določeno, da (2) je sledljivost potrebna za zagotavljanje varne hrane in zanesljivosti informacij, ki jih prejmejo potrošniki. Zlasti je treba uporabljati sledljivost pri živilih živalskega izvora, da se iz prometa odstranijo živila, ki niso varna, in s tem zaščitijo potrošniki. (6) Zlasti je primerno zagotoviti dodatne informacije o obsegu ali količini živil živalskega izvora, sklic za določitev partije, serije ali pošiljke, kot je ustrezno, natančen opis živil in datum odpreme. V 1. odstavku 3. člena Uredbe št. 931/2011/ES je določeno, da nosilci živilske dejavnosti zagotovijo, da se nosilcu živilske dejavnosti sporočijo naslednje informacije o pošiljkah živil živalskega izvora, ki se mu živila dobavijo, in na zahtevo dajo pristojnemu organu: (a) točen opis živila; (b) obseg ali količina živila; (c) ime in naslov nosilca živilske dejavnosti, ki je odpremil živilo; (d) ime in naslov pošiljatelja (lastnika), če se razlikuje od nosilca živilske dejavnosti, ki je odpremil živilo; (e) ime in naslov nosilca živilske dejavnosti, kateremu je živilo odpremljeno; (f) ime in naslov nosilnika (lastnika), če se razlikuje od nosilca živilske dejavnosti, kateremu je živilo odpremljeno; (g) sklic za določitev partije, serije ali pošiljke, kot je ustrezno, in (h) datum odpreme. Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. l. RS, št. 66/16 in 8/17), v 1. odstavku 4. člena med drugim določa, da morajo biti na prodajnem mestu, za vsa nepredpakirana živila zagotovljene najmanj naslednje informacije: a) ime živila v skladu s prvim do četrtem odstavkom 17. člena Uredbe 1169/2011/EU; b) navedbe iz 2. točke dela A priloge VI Uredbe 1169/2011/EU za živila, ki so bila pred prodajo zamrznjena in se prodajajo kot odtajana; c) ime ali naziv in naslov ali sedež nosilca živilske dejavnosti, ki je odgovoren za zagotovitev informacij o živilu, pod čigar imenom se živilo trži, ali v primeru uvoza iz tretje države naziv uvoznika na trg Evropske unije (v nadaljnjem besedilu: EU); č) država porekla ali kraj izvora za sveže, ohlajeno in zamrznjeno prašičje, ovčje, kozje in perutninsko meso v skladu z Izvedbeno Uredbo Komisije (EU) št. 1337/2013 z dne 13. decembra 2013 o določitvi pravil za uporabo Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z navedbo države izvora ali kraja porekla za sveže, ohlajeno in zamrznjeno prašičje, ovčje, kozje in perutninsko meso (UL L št. 335 z dne 14. 12. 2013, str. 19); d) kategorija oziroma razred živila, če sta predpisana s posebnimi predpisi za nepredpakirana živila; e) podatki o alergenih iz priloge II Uredbe 1169/2011/EU, navedeni na označbi na živilu, neposredno ob živilu, na katerega se nanašajo, ali v zbirni obliki na mestih, kjer so nepredpakirana živila predstavljena (npr. katalog); navedba alergenov ne sme biti prekrita z drugim besedilnim ali slikovnim materialom. Zakon o kmetijstvu (ZKme – 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) v 1. odstavku 58. člena določa, da so kmetijski pridelki in živila lahko v prometu po tem zakonu, če so skladni s predpisanimi zahtevami in označeni na predpisani način. S tem je utemeljena 1. točka izreka te odločbe.

Inšpektorica za hrano je z namenom, da se zavaruje ali odvrne nevarnost za zdravje ljudi, na podlagi 18. alineje 2. odst. 175. čl. Zakona o kmetijstvu (Ur. l. RS, št. 45/08, 57/12, 90/12, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18), NŽD z ustno odločbo na zapisnik odredila prepoved prometa za 26,9 kg mesnih izdelkov, za katere ni bilo zagotovljene sledljivosti. NŽD je inšpektorici za hrano, dne 2.10.2019 predložila Tehtalni list 14155981, z dne 2.10.2019, prevzemnika odpadkov Saubermacher, CRO Lenart, Sp. Porčič 4/a, 2230 Lenart. Z navedenim dokumentom se izkazuje vrsta in količina izločenih živil ter naziv oddajatelja odpadkov.

Ob inšpekcijskem pregledu je bilo preverjeno izvajanje postopkov skladno z načeli HACCP. NŽD se pri vzpostavitvi postopkov za zagotavljanje higienskih zahtev in postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, sklicuje na branžne smernice – Smernice dobrih higienskih navad po načelih sistema HACCP v trgovinski dejavnosti (v nadaljevanju 'Smernice'), iz leta 2005, ki pa niso usklajene z zakonodajo EU in RS.

Navedeno je v neskladju z Uredbo št. 852/2004/ES o higieni živil, ki v 5. členu med drugim določa, da nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo, izvajajo in vzdržujejo stalen postopek ali postopke, ki temeljijo na načelih HACCP. Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti tudi, da so vsi dokumenti, ki opisujejo postopke, razvite v skladu s tem členom, vedno osveženi. S tem je utemeljena 2. točka izreka te odločbe.

V obravnavanem obratu imajo 2 hladilni napravi, v katerih hranijo živila, ki zahtevajo hranjenje na hladnem. Iz predloženih evidenc je bilo razvidno, da so proces hranjenja živil v hladilnih napravah, evidentirali nazadnje dne 24.9.2019. Prisotna prodajalka je priznala, da je temperature pozabila evidentirati. V hladilni napravi so se hranila tudi živila (Domača klobasa, Domača goveja klobasa, Domača šunkarica, Domača navadna klobasa, Domača špeharica), za katera v prodajalni ni bilo podatka, na kakšnih temperaturah se morajo hraniti. Niti prisotna prodajalka ni vedela, na katerih temperaturah se morajo ta živila shranjevati. Delovanja termometrov v obratu ne preverjajo. NŽD v sklopu HACCP dokumentacije ni imel izdelanega pisnega načrta / postopka spremljanja temperatur ob prevzemu živil. Temperature prevzema hlajenih živil so sicer spremljali do dne 31.7.2019, kasneje pa ne več. NŽD v sklopu HACCP dokumentacije ni imel izdelanega niti pisnega načrta ukrepanja za primer umika/odpoklica proizvodov.

Navedeno je v neskladju z Uredbo št. 852/2004/ES o higieni živil, ki v 5. členu med drugim določa, da nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo, izvajajo in vzdržujejo stalen postopek ali postopke, ki temeljijo na načelih HACCP. NŽD se pri vzpostavitvi postopkov za zagotavljanje higienskih zahtev in postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, sklicuje na Smernice. Smernice določajo, da se morajo temperature hladilnih in zamrzovalnih naprav, v katerih se shranjujejo živila srednjega in visokega tveganja, nadzorovati, o nadzoru pa se vodijo zapisi. Temperature hladilnih in zamrzovalnih naprav, v katerih se shranjujejo živila, se morajo nadzorovati vsaj enkrat dnevno. Izmerjene temperature in izvedene korekcijske ukrepe se mora dokumentirati. Določeno je tudi, da je treba delovanje termometrov preverjati ter o tem voditi zapise. Priporoča se, da se nadzor nad termometri izvaja vsaj enkrat letno in vedno ob sumu, da ne delujejo pravilno. Smernice določajo tudi, da mora nosilec dejavnosti izdelati pisni načrt/postopek spremljanja temperature ob prevzemu živil, v katerem morajo biti opredeljeni način in pogostnost spremljanja ter korekcijski ukrep, če se ugotovijo odstopanja. Izmerjene temperature in izvedene korekcijske ukrepe se mora dokumentirati. Pri izdelavi načrta/postopka prevzema živil mora nosilec dejavnosti upoštevati klasifikacijo živil po skupinah glede na stopnjo tveganja (dodatek 1 Smernicam). V skladu s Smernicami morajo imeti vsi trgovci izdelan tudi pisni načrt ukrepanja za primer umika/odpoklica proizvodov, ki obsega najmanj: podatke o osebah, ki so odgovorne za ravnanje v skladu z 19. členom Uredbe 178/2002/ES; kontaktne podatke pristojnih organov, ki jih mora nosilec živilske dejavnosti obveščati v skladu z 19. členom Uredbe 178/2002/ES; kontaktne podatke nosilcev živilske dejavnosti, od katerih dobavlja živila oziroma ki mu dobavljajo živila, ali naziv povezave na informacijski program podjetja, kjer so ti podatki dosegljivi; vzorec dopisa nosilcem dejavnosti iz prejšnje alineje; vzorec obvestila o umiku oziroma odpoklicu živila iz prometa (npr. ko trgovec na debelo obvešča o umiku javnost...); kontaktne podatke sredstev javnega obveščanja, v katerih bi bilo primerno objaviti obvestilo o umiku oziroma odpoklicu živila iz prometa. Navedene ugotovitve so tudi 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 Poglavja 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 sta utemeljeni 3. in 4. točka izreka te odločbe.

Sanitarije za zaposlene so v skladiščnem prostoru obravnavanega obrata. Med straniščem in prostorom, kjer so živila, ni predprostora. Stena, ki loči stranišče od živil, ni polna, ampak so pri tleh in pod stropom špranje. Ob inšpekcijskem pregledu so bila tik ob vratih v stranišče živila, med drugim tudi gajba jabolk.

Navedeno je v neskladju z 2. odstavkom 4. člena Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil, 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, in vse posebne zahteve, predvidene v Uredbi (ES) št. 853/2004. Uredba št. 852/2004/ES o higieni živil v 3. odstavku, Poglavju I, Prilogi II, med drugim določa, da se stranišča ne smejo odpirati neposredno v prostore, v katerih se ravna z živil. S tem je utemeljena 5. točka izreka te odločbe.

Umivalnik na sanitarijah za zaposlene je bil opremljen samo s tekočo hladno vodo. Vroče vode in sredstev za umivanje ter higienično sušenje rok ni bilo.

Uredba št. 852/2004/ES o higieni živil v 2. odstavku 4. člena 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. V 4. odstavku, Poglavju I, Priloge II, je med drugim določeno, da mora biti na voljo ustrezno število umivalnikov, ki so ustrezno nameščeni in določeni za umivanje rok. Umivalniki za umivanje rok morajo biti opremljeni s tekočo vročo in hladno vodo ter sredstvi za umivanje in higienično sušenje rok. Smernice med drugim določajo tudi, da morajo biti sanitarije za zaposlene opremljene z umivalnikom s tekočo vročo in hladno vodo, tekočim milom in brisačami za enkratno uporabo. S tem je utemeljena 6. točka izreka te odločbe.

Mesto za shranjevanje živil, ki jim je potekel rok uporabnosti ali so iz kakršnega koli drugega razloga neprimerna za prodajo, ni bilo posebej določeno, označeno in ločeno od drugih živil. Iz prodaje izločena živila so se hranila med drugimi živil. v skladišču.

Navedeno je v neskladju z Uredbo št. 852/2004/ES o higieni živil, ki v 5. členu med drugim določa, da nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo, izvajajo in vzdržujejo stalen postopek ali postopke, ki temeljijo na načelih HACCP. V povezavi s citirano uredbo so izdelane Smernice, na katere se NŽD sklicuje, ki med drugim določajo, da živila s poškodovano embalažo, pretečenim rokom uporabe, z znaki pokvarjenosti in napihnjene pločevinke odstranimo iz prodaje in jih shranimo na za to določenem in označenem mestu. Predvideti je potrebno ustrezno mesto za shranjevanje živil, ki jim je potekel rok uporabe ali so iz katerega koli drugega razloga neprimerna za prodajo. Ustrezno mesto mora biti posebej označeno in ločeno od drugih živil. 5. člena Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil, med drugim določa, da nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo, izvajajo in vzdržujejo stalen postopek ali postopke, ki temeljijo na načelih HACCP. S tem je utemeljena 7. točka izreka te odločbe.

Za odpravo neskladij je bilo odločeno v skladu z 2. odstavkom 175. člena Zakona o kmetijstvu (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18), ki med drugim določa, da lahko inšpektor pri opravljanju inšpekcijskega nadzora poleg ukrepov, ki jih ima po splošnih predpisih, ki urejajo inšpekcijo, odredi tudi naslednje ukrepe: (13. točka) odredi izpolnjevanje higienskih zahtev ali kakršno koli drugo ukrepanje, da se zagotovi varnost živil ali skladnost s predpisi, ki urejajo živila; (18. točka) v nujnih primerih, da bi se zavarovala ali odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, lahko odredi ukrepe z ustno odločbo na zapisnik; (22. točka) odredi druge potrebne ukrepe in opravi dejanja za doseganje skladnosti s tem zakonom in

drugimi predpisi, izdanimi na njegovi podlagi; ter v skladu s 1. alinejo 1. odstavka 32. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 in 40/14), ki določa, da če inšpektor pri opravljanju nalog inšpekcijskega nadzora ugotovi, da je kršen zakon ali drug predpis oziroma 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 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. Inšpektorica za hrano je ob upoštevanju in tehtanju vseh zgornjih meril presodila, da mora zavezanec zaradi varovanja javnega zdravja nepravilnosti 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. S tem je utemeljena 8. točka izreka te odločbe.

V skladu z določili 30. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru pritožba zoper odločbo inšpektorja ne zadrži njene izvršitve. S tem je utemeljena 9. točka izreka te odločbe.


Zakon o splošnem upravnem postopku (Ur. list RS, št. 24/06 – UPB, 105/06 – ZUS-1, 126/07, 65/08, 8/10 in 82/13) v 3. odstavku 211. člena določa, da mora organ, ki je ustno odločil, stranki izdati pisno odločbo v osmih dneh od ustne odločitve.

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 upravnih taksah 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 23370-7111002-02374319.



  
Saša Žigo, dr. vet. med.  
Inšpektorica za hrano

Vročiti:

/ M.M. Kaučič d.o.o. G. Ivanjci, Gornji Ivanjci 21, 9245 Spodnji Ivanjci – osebno  
/ Alenkina Špajza, Prešernova cesta 4, 9250 Gornja Radgona – osebno

Vložiti:

/ v zadevo