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 ulica 10, 9000 Murska Sobota

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

Številka: U06106-595/2018-3 (U951-13)
Datum: 30.04.2018

Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, izdaja po uradni dolžnosti, na podlagi 62. člena in 172. člena Zakona 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 upravni zadevi Redni inšpekcijski pregled gostinskega obrata – PE Okrepčevalnica MALIBU, Glavna ul. 15, Kapca, 9220 Lendava, zavezanki družbi CIGAN d.o.o., Srednja Bistrica 7, 9232 Črenšovci, ki jo zastopa zakoniti zastopnik g. Marjan Cigan naslednjo

ODLOČBO

Zavezanki družbi CIGAN d.o.o., Srednja Bistrica 7, 9232 Črenšovci, se v gostinskem obratu - PE Okrepčevalnica MALIBU, Glavna ul. 15, Kapca, 9220 Lendava, odredijo naslednji ukrepi:

1. Zavezanki se odredi začasna prekinitev obratovanja kuhinje s pripadajočo opremo, napravami in priborom, dokler prostori, oprema, naprave in pribor ne bodo učinkovito očiščeni.

   Rok ureditve: 25.04.2018, z ustno odločbo na zapisnik

2. Zavezanki se prepove promet z živili (4,4 kg junčje pleče, 2,8 kg svinjsko meso lax, 1,9 kg vratovina, 11,2 kg puranji file, 12,8 kg piščančje krače, 11,1 kg mleto meso, 19,6 kg obreznine, 5,2 kg goveje kosti; 0,95 morski sadeži, 12,2 kg lignji, 0,9 kg škampi, 0,7 kg tuna; 1 kg klobase za žar, 27,3 kg klobase za kuhanje, 1,2 kg šunka, 3,1 kg ocvirki, 0,5 kg zaseka; 19,6 kg siri (trdi siri, ribani sir); 31 l raznih omak in prelivov; 4,2 kg presipanih suhih živil;0,6 kg maslo; 11 kg zamrznjena jabolka; 1 kg artičoke; 10,5 l bučno olje 0,20 kg marmelada; 5 kg sladoled; 3,4 kg narezana šunka, 0,65 kg narezani šampinjoni, 0,45 kg olive) za katera ni zagotovljena sledljivost.

   Rok ureditve: 25.04.2018, z ustno odločbo na zapisnik

3. Zavezanki se prepove promet z živilom, kateremu je potekel datum uporabe (označeno s »porabiti do:«) in sicer: 11,8 kg svinjska riba; Fleischof Raabtal GmbH; porabiti do: 23.04.2018.

   Rok ureditve: 25.04.2018, z ustno odločbo na zapisnik

4. Zavezanki se pri pripravi hrane prepove uporaba živil s pretečenim datumom minimalne trajnosti, dokler ne bodo prepoznana vsa tveganja in vzpostavljeni postopki za preprečitev oz. odpravo tveganja – glede uporabe živil s pretečenim datumom minimalne trajnosti pri pripravi hrane.

   Rok ureditve: 25.04.2018, z ustno odločbo na zapisnik

5. Zavezanki se prepove promet z gotovimi ohlajenimi jedmi (bograč, prebranac, vampi, kebab, džuveč riž, kuhan riž, štruklji) za katere v postopkih priprave ni imela pod nadzorom vseh tveganj (ni izvajala nadzora nad KKT v procesu ohlajevanja) in tudi ni imela označenih z datumom priprave oz. sekundarnim rokom uporabe.

   Rok ureditve: 25.04.2018, z ustno odločbo na zapisnik

6. Zavezanka mora izvajati in vzdrževati stalne postopke, ki temeljijo na načelih HACCP, kar vključuje izvajanje učinkovitih postopkov spremljanja (monitoring) na kritičnih kontrolnih točkah v procesih (toplotne obdelave, ohlajevanja, pogrevanja in vzdrževanja jedi na toplem) ter kontrolnih točkah v procesih (hladnega shranjevanja živil in shranjevanja zamrznjenih živil).

   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

7. Zavezanka mora pri pripravi pomfrita in drugih narezanih (ocvrtih) proizvodih iz krompirja ter peki kruha uporabljati blažilne ukrepe za obvladovanje kemijskega dejavnika tveganja – procesnega onesnaževala akrilamid.

   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

8. Zavezanka mora v obratu zagotoviti podatke o alergenih za jedi, ki se nudijo nedeljska kosila in dnevne malice.; za pijače in napitke ter za vse okuse sladoledov, ki so v ponudbi in vsebujejo alergene.

   Rok ureditve: 18.05.2018

9. Zavezanka mora v kuhinji sanirati poškodovano stensko keramično oblogo.

   Rok ureditve: 29.06.2018

10. Zavezanka mora velikost in zasnovo kuhinje prilagoditi tako, da bodo v kuhinji zagotovljene ustrezne delovne površine za higiensko opravljanje vseh delovnih postopkov.

    Rok ureditve: 01.10.2018

11. Zavezanka je dolžna v roku 3 dni po odpravljenih nepravilnostih obvestiti inšpektorja, ki ji je izdal to odločbo.

12. Pritožba zoper to odločbo ne zadrži njene izvršitve.

13. Stroški v postopku niso bili zaznamovani.

Obrazložitev:

Inšpektorica za hrano Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Območnega urada Murska Sobota je dne 25.04.2018 opravila redni inšpekcijski pregled v gostinskem obratu PE Okrepčevalnica MALIBU, Glavna ul. 15, Kapca, 9220 Lendava pri zavezanki družbi CIGAN d.o.o., Srednja Bistrica 7, 9232 Črenšovci (v nadaljevanju NŽD), kjer opravlja gostinsko dejavnost, kar izhaja iz zapisnika št.: U06106-595/2018- 1 z namenom preverjanja skladnosti opravljanja dejavnosti z zakonodajo, ki ureja področje varnosti živil.

Inšpektorica je pri pregledu preverila tudi izpolnjevanje splošnih zahtev – higienskega stanja prostorov in ugotovila neustrezno higiensko stanje prostora za pripravo hrane (kuhinje) s pripadajočo opremo, napravami in priborom ter skladišča suhih živil: tla prostora kuhinje in skladišča živil so bila v slabem higienskem stanju – keramične ploščice umazane z ostanki živil in zamaščene; v hladilnikih, hladilni in zamrzovalni komori za shranjevanje živil, na štedilniku, žaru, fritezah za cvrtje, elementih za shranjevanje jedilne in kuhalne posode ter pribora, delovnih in odlagalnih površinah so bile vidne starejše nečistoče, zasušeni ostanki živil in maščobe; napa nad štedilnikom, fritezami za cvrtje in žarom je bila zamaščena; stenska keramična obloga ob štedilniku, fritezah in žaru je bila zamaščena; na policah nerjavnih visečih omaricah za shranjevanje suhih živil so bile umazane z ostanki živil; plastične posodice za shranjevanje presipanih živil so bile slabo očiščene (ostanki živil); kuhinjski pribor (noži, zajemalke) obešen na steni in hranjen v predalih je bil umazan z ostanki živil in maščobe; v skladišču živil so bile na mestih zarjavele kovinske regalne police za odlaganje živil in umazane z ostanki razsutih živil, na stropih in vratih pa se je nahajala pajčevina.
Glede na navedeno je obstajala možnost prenosa mikroorganizmov na živila (navzkrižno onesnaženje) preko kuhinjske opreme, posode in pribora, če oprema, posoda in pribor niso učinkovito očiščeni in vzdrževani.
Ugotovljene neskladnosti glede neizpolnjevanja higienskih zahtev v prostoru za pripravo hrane (kuhinji) so pomenila potencialno ogrožanje varnosti živil, ki so se v prostoru hranila, predelovala in pripravljala, zato je inšpektorica za hrano, da bi se zavarovala ali odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, izdala na podlagi 18. alinee 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) ustno odločbo na zapisnik, s katero je odredila začasno prekinitev obratovanja kuhinje, dokler prostori, oprema, naprave in pribor ne bodo učinkovito očiščeni.
Uredba 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. Ista uredba v 1. odstavku Poglavja I., Priloge II. določa, da je treba prostore živilskega obrata čistiti in vzdrževati v dobrem stanju; v 1. odstavku v pododstavku (a) Poglavja V., Priloge II pa določa, da morajo biti vsi predmeti, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, učinkovito očiščeni in, kadar je to potrebno, razkuženi. Čiščenje in razkuževanje je treba opravljati tako pogosto, da se prepreči tveganje za kontaminacijo.
Za odpravo neskladja je bilo odločeno v skladu z 1 in 2 (e) točko 54. člena Uredbe (ES) št. 882/2004 o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali, ki določata, da kadar pristojni organ ugotovi neskladnost, ukrepa za zagotovitev, da nosilec dejavnosti izboljša stanje. Pri odločanju o ukrepanju pristojni organ upošteva naravo neskladnosti in preteklo poročilo nosilca dejavnosti glede neskladnosti (1.točka).
2 (a) točka pa določa, da takšno ukrepanje vključuje, kadar je to primerno, med drugim tudi naslednji ukrep: začasno prekinitev obratovanja ali zaprtje cele ali dela zadevne dejavnosti za ustrezno obdobje. S tem je utemeljena 1. točka izreka te odločbe.

Pri pregledu je bilo ugotovljeno, da v gostinskem obratu zgoraj navedene zavezanke ni bila zagotovljena sledljivost živil, saj je bilo v hladilnih in zamrzovalnih napravah ter pultih v kuhinji več vrst živil (4,4 kg junčje pleče, 2,8 kg svinjsko meso lax, 1,9 kg vratovina, 11,2 kg puranji file, 12,8 kg piščančje krače, 11,1 kg mleto meso, 19,6 kg obreznine, 5,2 kg goveje kosti; 0,95 morski sadeži, 12,2 kg lignji, 0,9 kg škampi, 0,7 kg tuna; 1 kg klobase za žar, 27,3 kg klobase za kuhanje, 1,2 kg šunka, 3,1 kg ocvirki, 0,5 kg zaseka; 19,6 kg siri (trdi siri, ribani sir); 31 l raznih omak in prelivov; 4,2 kg presipanih suhih živil;0,6 kg maslo; 11 kg zamrznjena jabolka; 1 kg artičoke; 10,5 l bučno olje 0,20 kg marmelada; 5 kg sladoled; 3,4 kg narezana šunka, 0,65 kg narezani šampinjoni, 0,45 kg olive), ki so bila brez kakršne koli oznake, ki bi zagotavljala sledljivost korak nazaj (ni bilo mogoče ugotoviti dobavitelja/proizvajalca, serije oz. lota in roka uporabe). Originalno deklaracijo so po navedbi zavrgli, živil pa sami niso označili.

Inšpektorica za hrano je, da bi se zavarovala in odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, izdala na podlagi 18. alinee 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12- ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) ustno odločbo na zapisnik, s katero je odredila takojšnjo prepoved prometa z živili za katera ni bila zagotovljena sledljivost. Na podlagi 29. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 - uradno prečiščeno besedilo, 40/14) je bilo NŽD odrejeno, da predloži potrdilo o odstranitvi s strani pooblaščene organizacije do dne 24.04.2018. NŽD je dne 26.04.2018 po elektronski pošti posredovala na sedež UVHVVR OU Murska Sobota Dokument za prevzem odpadkov, zaporedna št. OO/P/1/2018/1648 z dne 26.04.2018, prevzemnika odpadka Saubermacher – Komunala Murska Sobota d.o.o., Noršinska ul. 12, 9000 Murska Sobota iz katerega je bilo razvidno, da je oddala zgoraj navedena živila za katera ni bila zagotovljena sledljivost pooblaščeni organizaciji za odvoz odpadkov.
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. Nosilcem 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. Nosilka dejavnosti se glede postopkov na načelih HACCP sklicuje na Smernice DHP in uporabe načel HACCP v gostinstvu (TGZS in OZS, 2010) - v nadaljevanju Smernice, ki natančneje opredeljujejo, kako se doseže skladnost z zahtevo iz 18. člena Uredbe 178/2002/ES in sicer je potrebno vsa živila, ki niso hranjena v originalni embalaži, opremiti z: št. dobavnice, navedbo dobavitelja, datumom odprtja originalne embalaže in rokom trajanja (če gre za predpakirana živila), vrsto živila ter v primeru živil, ki jih zamrzujejo sami tudi z datumom zamrzovanja in podpisom osebe, ki je živilo zamrznila.
Zakon o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12- ZdZPVHVVR, 26/2014, 32/15 in 27/17) 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 predpisan način. S tem je utemeljena 2. točka izreka te odločbe.

Ob pregledu je bilo nadalje preverjeno označevanje živil glede rokov uporabe in bilo ugotovljeno, da je bilo v hladilni komori najdeno predpakirana živilo živalskega izvora – sveže meso, ki je bilo v originalni embalaži proizvajalca in mu je potekel datum uporabe (označeno s »porabiti do:«) in sicer: 11,8 kg svinjska riba Fleischof Raabtal GmbH; porabiti do: 23.04.2018.
1.odstavek 24. člena Uredbe 1169/2011/EU o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom med drugim določa, da po datumu uporabe živilo ni varno v skladu s čl. 14 (2) do (5) Uredbe (ES) št. 178/2002.
Inšpektorica za hrano je, da bi se zavarovala in odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, izdala na podlagi 18. alinee 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12- ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) ustno odločbo na zapisnik, s katero je odredila takojšnjo prepoved prometa z živilom, kateremu je potekel datum uporabe. Na podlagi 29. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 - uradno prečiščeno besedilo, 40/14) je bilo NŽD odrejeno, da predloži potrdilo o odstranitvi s strani pooblaščene organizacije do dne 26.04.2018. NŽD je dne 26.04.2018 po elektronski pošti posredovala na sedež UVHVVR OU Murska Sobota Dokument za prevzem odpadkov, zaporedna št. OO/P/1/2018/1648 z dne 26.04.2018, prevzemnika Saubermacher-Komunala Murska Sobota d.o.o., Noršinska ul. 12, 9000 Murska Sobota, s katerim dokazuje, da je oddala zgoraj navedeno živilo, kateremu je potekel datum uporabe. S tem je utemeljena 3. točka izreka te odločbe.

Nadalje je bilo pri preverjanju označevanja živil glede rokov uporabe ugotovljeno, da je bilo v hladilni komori najdeno tudi predpakirano živilo živalskega izvora – mesni izdelek, ki je bilo v originalni embalaži proizvajalca in mu je potekel datum minimalne trajnosti (označeno z »uporabno najmanj do:«) in sicer: 1 kg domača klobasa v zorenju; KVIBO d.o.o.; uporabno najmanj do: 14.09.2017. NŽD v sistemu za zagotavljanje varnosti živil ni imela opredeljenega tveganja za uporabo živil, katerim je potekel datum minimalne trajnosti (označena z »uporabno najmanj do:« in »uporabno najmanj do konca:«) na način, ki bi zagotavljal, da uporaba živil z pretečenim datumom minimalne trajnosti pri pripravi hrane ne predstavlja tveganja za zdravje potrošnika. Navedeno je v neskladju s 5. členom Uredbe (ES) št. 852/2004 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:

1) ugotavljanje vseh tveganj, ki jih je treba preprečiti, odpraviti ali znižati na sprejemljive ravni;
2) 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;
3) določitev kritičnih mej na kritičnih kontrolnih točkah, ki ločijo dopustno od nedopustnega pri preprečevanju, odpravi ali znižanju ugotovljenih tveganj;
4) vzpostavitev in izvajanje učinkovitih postopkov spremljanja na kritičnih kontrolnih točkah;
5) vzpostavitev korektivnih ukrepov, kadar spremljanje pokaže, da kritična nadzorna točka ni pod nadzorom;
6) vzpostavitev postopkov za preverjanje, ali ukrepi iz pododstavkov (a) do (e), ki jih je treba redno izvajati, učinkovito delujejo; in
7) vzpostavitev dokumentacije in evidenc, sorazmernih z vrsto in velikostjo živilske dejavnosti, ki dokazuje učinkovito uporabo ukrepov iz pododstavkov od (a) do (e).

Inšpektorica za hrano je, da bi se zavarovala in odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, izdala na podlagi 18. alinee 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12- ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) ustno odločbo na zapisnik, s katero je odredila takojšnjo prepoved prometa z živilom, kateremu je potekel datum minimalne trajnosti. Na podlagi 29. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 - uradno prečiščeno besedilo, 40/14) je bilo NŽD odrejeno, da predloži potrdilo o odstranitvi s strani pooblaščene organizacije do dne 26.04.2018. NŽD je dne 26.04.2018 po elektronski pošti posredovala na sedež UVHVVR OU Murska Sobota Dokument za prevzem odpadkov, zaporedna št. OO/P/1/2018/1648 z dne 26.04.2018, prevzemnika Saubermacher-Komunala Murska Sobota d.o.o., Noršinska ul. 12, 9000 Murska Sobota, s katerim dokazuje, da je oddala zgoraj navedeno živilo, kateremu je potekel datum minimalne trajnosti. S tem je utemeljena 4. točka izreka te odločbe.

Ob pregledu je bilo nadalje preverjeno izvajanje postopkov skladno z načeli HACCP. V obratu izvajajo več procesov, ki so v Smernicah DHP in uporabe načel HACCP v gostinstvu (TGZS in OZS, 2010) – v nadaljevanju Smernice, na katere se sklicujejo identificirani kot KKT (kritična kontrolna točka), nad katerimi je potrebno izvajati postopke spremljanja oz. monitoring (toplotna obdelava, ohlajevanje, pogrevanje in vzdrževanje jedi na toplem). Na podlagi razgovora s prisotnim vodjem obrata in iz predloženih evidenc/zapisov spremljanja procesov je bilo ugotovljeno, da procesa pogrevanja v letu 2018 do dneva inšpekcijskega pregleda niso spremljali in evidentirali skladno z zahtevami smernic; inšpektorica je želela preveriti proces ohlajevanja za gotove ohlajene jedi, ki so se nahajale v hladilni komori (bograč, prebranac, vampi, kebab, džuveč riž, kuhan riž, štruklji) in ugotovila, da procesa ohlajevanja za navedene jedi niso spremljali in evidentirali na način, kot je to predvideno v Smernicah; iz predloženih evidenčnih tabel spremljanja procesov (toplotna obdelava, ohlajevanje in vzdrževanje jedi na toplem) pa je bilo ugotovljeno, da so procese v mesecu aprilu 2018 spremljali in evidentirali do dne 17.04.2018.

Iz predloženih evidenčnih tabel spremljanja procesov identificiranih kot KT-kontrolna točka (hladno shranjevanje živil in shranjevanje zamrznjenih živil) je bilo ugotovljeno, da so procesa v

mesecu aprilu 2018 spremljali in evidentirali do dne 17.04.2018. Nadalje je bilo tudi ugotovljeno, da v letu 2018 do dneva inšpekcijskega pregleda niso opravljali monitoringa temperatur v hladilniku nameščenem v točilnem pultu (shranjena smetana za kavo in mleko).

NŽD že zgoraj navedenih gotovih ohlajenih jedi v procesu shranjevanja ni imela nič označeno (datuma priprave oz. sekundarnega roka uporabe); NŽD v sistemu zagotavljanja varnosti živil nima opredeljenega sekundarnega roka uporabe z vidika obvladovanja mikrobioloških dejavnikov tveganja; zaradi neoznačevanja gotovih ohlajenih jedi tudi ni bilo mogoče ugotoviti kako je NŽD v postopkih priprave izvajala nadzor nad KKT v procesu ohlajevanja tj. NŽD ni imela pod nadzorom vseh tveganj in s tem povezano varnost živil.
Navedeno je v nasprotju s smernicami, na katere se sklicujejo ter v nasprotju z določili 5. člena Uredbe 852/2004/ES o higieni živil, ki med drugim določa, da je potrebno izvajati in vzdrževati postopke, ki temeljijo na načelih HACCP ter v nasprotju s (c) točko 3. odstavka 4. člena že citirane Uredbe, ki med drugim določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti izpolnjevati zahteve glede nadzora temperature živil.
Inšpektorica za hrano je, da bi se zavarovala in odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, izdala na podlagi 18. alinee 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12- ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) ustno odločbo na zapisnik, s katero je odredila takojšnjo prepoved prometa z gotovimi ohlajenimi jedmi. Na podlagi 29. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 - uradno prečiščeno besedilo, 40/14) je bilo NŽD odrejeno, da predloži potrdilo o odstranitvi s strani pooblaščene organizacije do dne 26.04.2018. NŽD je dne 26.04.2018 po elektronski pošti posredovala na sedež UVHVVR OU Murska Sobota Dokument za prevzem odpadkov, zaporedna št. OO/P/1/2018/1648 z dne 26.04.2018, prevzemnika Saubermacher-Komunala Murska Sobota d.o.o., Noršinska ul. 12, 9000 Murska Sobota, s katerim dokazuje, da je oddala zgoraj navedene gotove ohlajene jedi za katere v postopkih priprave ni imela pod nadzorom vseh tveganj in ki niso bile ustrezno označene. S tem sta utemeljeni 5. in 6. točka izreka te odločbe.

Nadalje je bilo ugotovljeno, da NŽD pri svojih procesih uporablja visoke temperature – pri pripravi pomfrita in še drugih narezanih (ocvrtih) proizvodih iz krompirja ter peki kruha, kjer lahko nastaja akrilamid ; pri tem v svojem sistemu zagotavljanja varnosti živil nima prepoznanega tega kemijskega tveganja (procesnega onesnaževala akrilamid) ter posledično pri pripravi proizvodov iz krompirja in peki kruha ne uporablja blažilnih ukrepov za obvladovanje tega tveganja iz Priloge II A Uredbe Komisije (EU) 2017/2158 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih.
Navedeno je v nasprotju z določili 5. člena Uredbe 852/2004/ES o higieni živil, ki med drugim določa, da je potrebno vzpostaviti, izvajati in vzdrževati postopke, ki temeljijo na načelih HACCP ter v nasprotju s 1.odstavkom 1. člena Uredbe Komisije (EU) 2017/2158 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih, ki med drugim določa, da nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo in dajejo v promet živila iz odstavka 2 v skladu s členom 2 uporabljajo blažilne ukrepe iz prilog I in II, da bi dosegli ravni akrilamida, kot jih je razumno mogoče doseči pod referenčnimi ravnmi iz Priloge IV.
S tem sta utemeljena 7. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora označevanja alergenov je bilo ugotovljeno, da so bili podatki o alergenih iz Priloge II Uredbe 1169/2011/EU navedeni za jedi, ki se nudijo po naročilu v tabelah, katere so se nahajale v mapi na pultu v točilnem prostoru; v obratu pa ni bilo na voljo podatkov o alergenih za jedi, ki se nudijo za dnevne malice in nedeljska kosila (jedi, ki niso vključene v tabele za jedi, ki se nudijo po naročilu) ; pijače in napitke, ki so v ponudbi in vsebujejo alergene ter za vse okuse sladoledov, ki so v ponudbi in vsebujejo alergene.
Navedeno je v nasprotju s 3. členom Uredbe o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Ur. list RS, št. 6/2014), ki v 1. odstavku med drugim določa, da v skladu z (b) točko prvega odstavka in drugim odstavkom 44. člena Uredbe 1169/2011/EU morajo biti 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 alergena mora biti na dobro vidnem mestu, nedvoumna, čitljiva, neizbrisna in ne sme biti prekrita z drugim besedilnim ali slikovnim materialom. S tem je utemeljena 8. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora izpolnjevanja splošnih higienskih zahtev – posebnih zahtev glede prostorov je bilo ugotovljeno, da v kuhinji ni zagotovljenih ustreznih delovnih površin za higiensko opravljanje vseh delovnih postopkov in sicer: v kuhinji je nameščen le en delovni pult iz nerjavečega materiala, kateri služi za pripravo surovih, neobdelanih in gotovih živil ter za odlaganje umazane kuhalne in jedilne posode ter pribora; ni ločenih območij za pomivanje jedilne posode in pribora, ki prihaja v neposreden stik z uporabnikom (gosti) ter kuhalne posode in pribora, ki prihaja v stik z živili; za pomivanje kuhalne in jedilne posode ter pribora je nameščeno le enojno globoko pomivalno korito ob katerem ni nameščenih odlagalnih površin za umazano posodo in pribor (v času nadzora se je umazana kuhalna posoda odlagala na tla v kuhinji) tj. se zaradi pomanjkanja delovnega prostora uporablja ista delovna površina za različne delovne postopke in obstaja možnost prenosa mikroorganizmov na živila (navzkrižno onesnaženje) prek kuhinjske opreme (npr. uporaba istih delovnih površin za pripravo surovih, neobdelanih in gotovih živil in tudi, če posoda, pribor in oprema niso dobro očiščeni). V kuhinji je bila na mestih tudi poškodovana stenska keramična obloga (okrušena) in na ta način ni več omogočeno učinkovito čiščenje. Navedeno je v neskladju s Prilogo II, Poglavje I, ki v 1. odstavku med drugim določa, da v prostorih, v katerih se živila pripravljajo, obdelujejo ali predelujejo morata zasnova in razporeditev omogočati izvajanje dobre higienske prakse, vključno z zaščito pred kontaminacijo med različnimi delovnimi postopki in med delovnim postopkom samim; v 1. odstavku pododstavka (b) pa med drugim določa, da je treba stenske površine vzdrževati v dobrem stanju (nepoškodovane), omogočati morajo enostavno čiščenje in po potrebi razkuževanje. S tem sta utemeljeni 9. in 10. točka izreka te odločbe.

Pri pregledu so bila ugotovljena tudi neskladja vezana na izpolnjevanje zahtev glede ravnanja z živili (vsa živila v procesu shranjevanja niso bila ustrezno zaščitena pred kontaminacijo); izpolnjevanje splošnih higienskih zahtev – posebnih zahtev glede prostorov (v kuhinji so bile površine stropov na mestih umazane; stenska keramična obloga pa na mestih poškodovana (okrušena)); izpolnjevanje zahtev glede opreme (v skladišču suhih živil so bile na mestih zarjavele kovinske regalne police za odlaganje živil).
Dne 26.04.2018 je vodja obravnavanega gostinskega obrata g. po telefonu na sedež OU UVHVVR obvestil inšpektorico, da so nepravilnosti v zvezi z higienskim stanjem v prostoru za pripravo jedi (kuhinji) odpravljene. Inšpektorica je dne 26.04.2018 opravila kontrolni inšpekcijski pregled in ugotovila, da so bile nepravilnosti v zvezi z higienskim stanjem v prostoru za pripravo jedi (kuhinji) odpravljene in je bila kuhinja s pripadajočo opremo, napravami in priborom v ustreznem higienskem stanju. Med drugim je bilo tudi ugotovljeno, da je NŽD že odpravila vsa neskladja vezana na izpolnjevanje zahtev glede ravnanja z živili; delno glede izpolnjevanje splošnih higienskih zahtev – posebnih zahtev glede prostorov (izvedla je sanacijo stropov v kuhinji) in izpolnjevanje zahtev glede opreme.

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- ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15 ,27/17 in 22/18), ki med drugim določa, da pri opravljanju inšpekcijskega nadzora lahko inšpektor za hrano 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. Inšpektorica za hrano 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. S tem je utemeljena11. 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 12. točka izreka te odločbe.

3. odstavek 211. člena ZUP določa, da organ, ki je ustno odločil, mora 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 (Uradni list RS, št. 106/10 – UPB, 14/15 – ZUUJFO, 84/15 - ZZelP-J in 32/16) 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. Pritožba se vloži pisno ali ustno na zapisnik ali po e-pošti z varnim elektronskim podpisom pri organu, ki je odločbo izdal na prvi stopnji - Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Inšpekcija za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Območni urad Murska Sobota, Kocljeva ulica 10, 9000 Murska Sobota, za katero se plača upravna taksa 18,10 EUR, kot to določa tarifna številka 2 Zakona o upravnih taksah (Uradni list RS, št. 106/10 –UPB, 14/15 – ZUUJFO, 84/15 – ZZelP-J in 32/16) na račun št.: 01100-1000315637 sklic:11 23370-7111002-02059518 za UPRAVNE TAKSE. Pritožbi je potrebno priložiti potrdilo (položnica, izpisek potrdila banke) o plačani upravni taksi.

REPUBLIKA SLOVENIJA MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin 178 Ljubljana

Mateja Knuplež-Cvetko, dipl.san.inž.
inšpektorica za hrano

Vročiti:

1. CIGAN d.o.o., Srednja Bistrica 7, 9232 Črenšovci - osebna vročitev