



REPUBLIKA SLOVENIJA  
**MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDRASTVO IN PREHRANO**

UPRAVA REPUBLIKE SLOVENIJE ZA VARNO HRANO,  
VETERINARSTVO IN VARSTVO RASTLIN  
Območni urad Murska Sobota

Kocljeva ulica 10, 9000 Murska Sobota

T: 02 521 4340

F: 02 521 4350

E: OU-MurskaSobota.uvhvvr@gov.si

www.uvhvvr.gov.si

Številka: U06103- 1201/2019/2(U951-14)

Datum: 08.05.2019

Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin izdaja na podlagi določil 62. in 172. člena Zakona o kmetijstvu (Ur.l. RS, št. 45/2008, 57/2012, 90/2012-ZdZPVHVVR, 26/2014,32/2015, 27/2017 in 22/2018 – v nadaljevanju ZKme-1) v upravni zadevi: Ugotavljanje skladnosti nosilca živilske dejavnosti glede skladnosti s pravili glede transmaščobnih kislin oziroma določb Pravilnika o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih, zavezanki gospodarski družbi NEZAJ D.O.O., Ormoška cesta 29, 9240 Ljutomer po uradni dolžnosti naslednjo

## **ODLOČBO**

Zavezanki gospodarski družbi NEZAJ D.O.O., Ormoška cesta 29, 9240 Ljutomer, se za registriran obrat NEZAJ PEKARSTVO D.O.O. na istem naslovu odredijo naslednji ukrepi:

1.V lastnem HACCP dokumentu (HACCP Nezaj Pekarstvo d.o.o.) v analizi dejavnikov tveganja za procesno fazo »Nabava in prevzem vhodnih surovin« med kemijskimi dejavniki tveganja prepoznati tudi transmaščobne kisline (TMK), ter za procesno fazo »Termična obdelava; suhi postopki pečenja in cvrenje« poleg mikrobiološke kontaminacije prepoznati tudi relevantne kemijske dejavnike tveganja (akrilamid, TMK), ter za njihovo obvladovanje opredeliti ustrezne preventivne in korektivne ukrepe, ki bodo preprečili, da bi neskladno živilo lahko prišlo v promet, oziroma do potrošnika.

Rok izvršitve obveznosti: 7 dni od vročitve odločbe.

2. Za živila proizvedna s postopkom cvrenja (krofi) v dokumentaciji notranjega nadzora natančno opredeliti tehnološki postopek cvrenja (čas, temperatura, način uporabe medija za cvrenje) in z ustrezno kemijsko analizo preveriti vsebnost TMK v končnem živilu, da le ta ne bo presegala največje zakonsko dovoljene vsebnosti TMK (2g/100g skupne vsebnosti maščob v živilu).

Rok izvršitve obveznosti: 15 dni od vročitve odločbe.

3. Skladno z določili lastnega HACCP sistema, Poglavlja številka 10 (Verifikacija – preverjanje delovanja HACCP sistema) izvesti predpisano verifikacijo sistema HACCP.

Rok izvršitve obveznosti: 7 dni od vročitve odločbe.

4. O izvršitvi odrejenih ukrepov mora zavezanka gospodarska družba v roku 3 dni po odpravi nepravilnosti pisno obvestiti inšpektorico, ki vodi postopek.

5. Posebni stroški v postopku niso bili zaznamovani.
6. Pritožba zoper to odločbo ne zadrži izvršitve odrejenih ukrepov.

### **O b r a z l o ž i t e v:**

Inšpektorica za hrano Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Inšpekcije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin Območnega urada Murska Sobota je dne 09.04.2019 po uradni dolžnosti opravila izredni inšpekcijski nadzor, pri zavezanki gospodarski družbi NEZAJ D.O.O., Ormoška cesta 29, 9240 Ljutomer, v registriranem obratu NEZAJ PEKARSTVO D.O.O., na istem naslovu, v zadevi: Ugotavljanje skladnosti nosilca živilske dejavnosti glede skladnosti s pravili glede transmaščobnih kislin oziroma določb Pravilnika o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih.

Za zagotavljanje varnosti živil, ki jih nosilec živilske dejavnosti (NŽD) proizvaja in daje v promet uporablja lasten HACCP dokument (HACCP Nezaj Pekarstvo d.o.o.).

V času inšpekcijskega nadzora je bilo zapisniško ugotovljeno (Zapisnik št. U06103-1201/19/1 z dne 09.04.2019) tudi naslednje:

NŽD poleg proizvodnje različnih vrst kruha in pekovskega peciva proizvaja tudi nepredpakirano fino pekovsko pecivo iz listnatega testa (različne rogljičke in blazinice) v katere vgrajuje rastlinske maščobe oziroma olja (maragrine), proizvaja burek, ki v sami recepturi testa ne vsebuje rastlinskih maščob in olj, vendar burek pred peko premaže z mešanico rafiniranega sončničnega olja in margarine, ter občasno v nehidrogenirani palmimi maščobi cvre tudi krofe.

V času nadzora dne 09.04.2019 se je tako ugotovilo, da NŽD pri svojih proizvodnih postopkih termične obdelave uporablja suhe postopke pečenja (kruh, pekovsko pecivo, burek, fino pekovsko pecivo iz listnatega testa) in tudi cvrenje, kot termični postopek priprave živil (krofi).

NŽD rastlinske maščobe in olja nabavlja od slovenskih registriranih dobaviteljev. NŽD je v času nadzora razpolagal s tehničnimi specifikacijami za vse vhodne surovine, oziroma je bil v tej dokumentaciji naveden tudi podatek o vsebnosti transmaščobnih kislin. Iz pregleda označb rastlinskih maščob/olja, ki jih NŽD v proizvodnji uporablja, se je dne 09.04.2019 ugotovilo, da le te ne vsebujejo hidrogeniranih oziroma delno hidrogeniranih rastlinskih maščob/olja.

Ob pregledu dokumentacije notranjega nadzora – (Analiza tveganja in določitev kontrolnih ukrepov) pa se je ugotovilo, da NŽD za procesni fazi: »Nabava in prevzem vhodnih surovin« med potencialnimi kemijskimi dejavniki tveganja ni imel opredeljenih transmaščobnih kislin, ter da za procesno fazo »Termična obdelava; suhi postopki pečenja in cvrenje« med potencialnimi kemijskimi dejavniki tveganja ni imel opredeljenega akrilamida (suhi postopek pečenja:kruh in pekovski izdelki) in transmaščobnih kislin (cvrenje:krofi), ter, da za navedene procesne faze ni imel opredeljenih vseh ustreznih preventivnih in korektivnih ukrepov, oziroma opisanih postopkov notranjih kontrol za obvladovanje navedenih kemijskih dejavnikov tveganja.

Dne 09.04.2019 se je zapisniško tudi ugotovilo, da ima NŽD v lastnem HACCP dokumentu v poglavju številka 10 (Verifikacija – preverjanje delovanja HACCP sistema) predpisano verifikacijo sistema HACCP v rednih periodičnih obdobjih – običajno enkrat letno, oziroma ob spremembah vhodnih materialov, proizvodov ali postopkov, ter ob novih informacijah o tveganjih in nadzornih merah, ter, da verifikacije kot dokaz učinkovitosti notranjega nadzora NŽD ni imel izvedene.

Vsak NŽD, ki v svojih proizvodnih postopkih kot sestavino v recepturah uporablja rastlinske maščobe, olja in maščobne emulzije, in izvaja tudi postopek termične obdelave (cvrenje),

oziroma daje v promet živila, ki zapadejo pod Pravilnik o največji dovoljeni vsebnosti TMK v živilih (Ur. list RS, št.18/18, 23/18), ki v 4. členu določa mejno vrednost TMK v živilih, danih v promet na ozemlju Republike Slovenije, in sicer 2g na 100g skupne vsebnosti maščob v živilu, mora imeti kemijsko tveganje glede TMK ne le opredeljeno v svojem sistemu zagotavljanja varnosti živil, temveč opisane tudi natančne preventivne ukrepe, postopke nadzora in korektivne ukrepe, ki bodo preprečevali, da bi proizvod, ki ni skladen prišel do potrošnika, oziroma tveganje obvladovati po vseh načelih HACCP.

Prav tako mora vsak NŽD, ki pri svojem procesu uporablja visoke temperature v povezavi z živilom, kjer lahko nastaja akrilamid imeti to kemijsko tveganje ne le opredeljeno v svojem sistemu zagotavljanja varnosti živil, temveč opisane tudi preventivne ukrepe, postopke nadzora in korektivne ukrepe, ki bodo preprečevali, da bi proizvod, ki ni skladen prišel do potrošnika.

Skladno z določili Uredbe Komisije (EU) 2017/2158 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih, v povezavi s 3. odstavkom 4. člena Uredbe 852/2004/ES o higieni živil, pododstavek (b), morajo NŽD sprejeti posebne higienske ukrepe – oziroma postopke za izpolnjevanje ciljev, postavljenih za doseganje smotrov citirane uredbe, kar pomeni, da morajo NŽD, ki proizvajajo kruh in fine pekovske izdelke pri postopkih pečenja uporabljati primerne blažilne ukrepe, oziroma ustrezne tehnološke postopke skladno s Prilogo II, del A, da zagotovijo, da bo raven akrilamida v končnem izdelku pod referenčno ravno, kot jih določa Priloga IV Uredbe Komisije (EU) 2017/2158 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih. Skladno z 2. odstavkom Priloge II, del A, morajo NŽD, ki proizvajajo kruh in fine pekovske izdelke pri postopkih pečenja uporabljati naslednje blažilne ukrepe (tehnološke postopke): npr. podaljšati čas kvasne fermentacije, optimizirati vsebnost vlage v testu in znižati temperaturo v pečici, oziroma podaljšati čas priprave. Proizvodi naj se zapečejo do svetlejšje barve, temno zapečene skorje naj ne bi bilo, saj se bo le tako lahko zagotavljalo, da bo raven akrilamida v kruhu in finih pekovskih izdelkih pod referenčno ravno.

Skladno z določili 1. in 2. odstavka 5. člena Uredbe 852/2004/ES mora NŽD vzpostaviti notranje kontrole tako, da obvladuje tveganje glede akrilamida in TMK v procesih pod svojim nadzorom.

Ugotovljeno stanje pri NŽD dne 09.04.2019 je v neskladju z določili 1. in 2. odstavka 5. člena Uredbe 852/2004/ES o higieni živil, ki med drugim določa, da NŽD 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).

NŽD v času nadzora tudi ni razpolagal z evidencami o spremljanju časa (t) segrevanja palmine maščobe in doseženimi temperaturami (T) pri toplotni obdelavi oziroma cvrenju krofov, ter tudi ni razpolagal z nobeno kemijsko analizo glede vsebnosti TMK v končnem živilu, ki bi dokazovala, da proizvodni postopek pri katerem se lahko tvorijo TMK izvaja na ustrezen način.

NŽD mora zaradi izkazovanja učinkovitosti sistema zagotavljanja varnih živil vsebnost TMK preveriti z ustrežno kemijsko analizo, oziroma svoj postopek cvrenja krofov validirati.

Skladno z določili 3. odstavka 4. člena Uredbe 852/2004/ES, pododstavek (e), morajo NŽD sprejeti tudi posebne higienske ukrepe če je to primerno, in sicer vzorčenje in analize.

NŽD, ki uporablja za nadzor nad dejavniki tveganja lasten HACCP sistem, mora pripraviti dodatek k obstoječim dokumentom glede analize tveganja za transmaščobne kisline in akrilamid, ter dopolniti dokumentacijo glede notranjih kontrol.

Učinkovita in natančna dokumentacija in zapisi so bistvenega pomena za vzdrževanje HACCP sistema in varnost živil.

Skladno z določili 1. odstavka 17. člena Uredbe 178/2002/ES, morajo nosilci živilske dejavnosti, v vseh fazah pridelave, predelave in distribucije v podjetjih pod njihovim nadzorom zagotavljati, da živila izpolnjujejo zahteve živilske zakonodaje, ki veljajo za njihove dejavnosti in da preverjajo izpolnjevanje teh zahtev.

Iz Poročila Komisije Evropskemu parlamentu in Svetu o transmaščobah v živilih in splošni prehrani prebivalstva Unije ((Bruselj, 3.12.2015) izhaja, da velik vnos industrijskih TMK resno povečuje tveganje za pojav srčno-žilnih bolezni pri ljudeh, Evropska agencija za varnost hrane (EFSA) pa je dne 19.06.2018 predložila tudi znanstvene dokaze, iz katerih izhaja, da bi moral biti vnos TMK s hrano zaradi ohranjanja zdravja čim nižji.

Ker transmaščobne kisline predstavljajo snovi, za katero je bilo znanstveno dokazano, da imajo škodljive učinke na zdravje, predstavljajo skladno z določili 8. člena Uredbe (ES) št. 1925/2006 omejene snovi, ki so pod strogim nadzorom Skupnosti. Glede na navedeno je Komisija dne 24. aprila 2019 izdala Uredbo 649/2019, s katero je v 2. členu odredila, da morajo NŽD, ki dobavljajo živila, ki niso namenjena končnemu potrošniku ali za dobavo za prodajo na drobno poskrbeti, da se nosilec dejavnosti ki jih oskrbujejo zagotovijo informacije o količini TMK, ki niso naravno prisotne v maščobi živalskega izvora, kadar ta presega 2 grama na 100 gramov maščobe. S tem se dopolni del B Priloge III (omejene snovi) k Uredbi (ES) št.1925/2006.

Na podlagi študij na živalih (EFSA znanstvena ocena, 2015) potrjuje predhodne ocene, da se lahko zaradi akrilamida v živilih poveča tveganje za razvoj raka pri potrošnikih vseh starostnih skupin.

Uredba (ES) 852/2004 o higieni živil v 1. odstavku 1. člena, v pododstavku (a) tudi določa, da je za varnost hrane odgovoren predvsem nosilec živilske dejavnosti.

Zapisnik z ugotovitvami inšpekcijskega pregleda (U06103-1159/2019/1, z dne 05.04.2019) je bil prebran in osebno vročen navzočemu Špend Nezaju, ki ni imel pripomb na zapisnik.

Temelj izdaje odločbe je določilo 32.člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/2007-uradno prečiščeno besedilo, 40/2014) v nadaljevanju ZIN, ki pravi, če inšpektor pri opravljanju nadzora ugotovi, da je kršen zakon, ali drugi 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 ZIN, 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 zavezanka gospodarska družba zaradi varovanja zdravja potrošnikov nepravilnosti odpraviti v rokih, kot so razvidni iz izreka te odločbe.

17.člen Uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živilii (Ur. list RS, št.72/2010) v 1. odstavku določa, da kadar pri opravljanju uradnega nadzora pristojni inšpektor ugotovi neskladnost z zakonodajo o živilih ob upoštevanju narave neskladnosti pri NŽD odredi ustrezne ukrepe v skladu s 14. in 19. členom U178/2002/ES, 18.,19. in 54. členom Uredbe 882/2004/ES, ter s področnimi predpisi in predpisi, ki urejajo inšpekcijski nadzor.

Na podlagi narave neskladnosti (ugotovljena je neskladnost vezana na izvajanje postopkov na načelih HACCP) se NŽD skladno z določili 54. člena Uredbe 882/2004/ES (1. in 2(a) točko) citiranega člena, odredi uvedbo ukrepov, da se zagotovi varnost živil in skladnost z zakonodajo o živilih.

13. alineja 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (Ur.l.RS, št. 45/2008, 57/2012, 90/2012-dZPVHVVR, 26/2014, 32/2015, 27/2017 in 22/2018), tudi določa, da lahko inšpektor za hrano odredi izpolnjevanje higienskih zahtev ali kakršno koli drugo ukrepanje, da se zagotovi varnost živil ali skladnost s predpisi, ki urejajo živila.

S tem so utemeljene 1., 2. in 3. točka izreka te odločbe.

4. točka izreka te odločbe je v skladu z določili petega odstavka 29. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/2007-uradno prečiščeno besedilo, 40/2014) ki določa, da mora zavezanec če je inšpektor odredil odpravo nepravilnosti in pomanjkljivosti, ter zavezancu določil rok za njihovo odpravo, o odpravljenih nepravilnostih takoj obvestiti inšpektorja.

Organ mora ob izdaji odločbe skladno z določili Zakona o splošnem upravnem postopku (Ur. list RS, 24/06-uradno prečiščeno besedilo, 105/06- ZUS-1, 126/07, 65/08, 8/10 in 82/13) odločiti tudi o posebnih stroških, ki so nastali v zvezi z odločanjem v upravnem postopku. V tem postopku posebni stroški niso nastali.

Da pritožba ne zadrži izvršitve odrejenega ukrepa je utemeljeno v 30. členu Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/2007-uradno prečiščeno besedilo, 40/2014).

S tem je izrek odločbe utemeljen.

Ta odločba je izdana po uradni dolžnosti in je na podlagi določil 22. člena Zakona o upravnih taksah (Uradni list RS, št. 106/2010 –UPB, št. 14/15-ZUUJFO, št. 84/15-ZZelP-J, Uradni list RS št. 32/2016 in št. 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. Pritožba se vložijo pisno ali ustno na zapisnik ali 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, s potrdilom o vplačilu upravne takse v višini 18,10 EUR, kot to določa Zakon o upravnih taksah, (tarifna številka 2) (Uradni list RS št. 106/2010–UPB, št. 14/15-ZUUJFO, št. 84/15-ZZelP-J, Uradni list RS, št. 32/2016 in št. 30/2018 ZKZaš) na račun št.: 01100-1000315637 sklic:11 23370-7111002-02120119 za UPRAVNE TAKSE.



*Šnajder-Kosi Katja*  
mag. Šnajder-Kosi Katja  
inšpektorica za hrano

Vročiti:

① NEZAJ D.O.O., Ormoška cesta 29, 9240 Ljutomer – osebno

Vložiti:

1. zbirka dokumentarnega gradiva

