



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: U06103-366/2018/7(U951-14)

Datum: 30.4.2018

Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin izdaja na podlagi 62. in 172. člena Zakona o kmetijstvu (Ur.l. RS, št. 45/2008, 57/2012, 90/2012-ZdZPVHVVR, 26/2014,32/2015,27/17 in 22/2018 – v nadaljevanju ZKme-1) v upravni zadevi Nadzor nad registriranim obratom predelave živil in prodaje na drobno-pekovski, zavezanki gospodarski družbi Pekarna pri Gizi d.o.o., Gorička ulica 4, 9000 Murska Sobota, ki jo zastopa direktor Majc Sašo, po uradni dolžnosti naslednjo

ODLOČBO

Zavezanki gospodarski družbi Pekarna pri Gizi d.o.o., Gorička ulica 4, 9000 Murska Sobota, se za registriran obrat Pekarna pri Gizi d.o.o. na istem naslovu odredijo naslednji ukrepi:

1. Pričeti izvajati spremljanje (monitoring) temperatur živil oziroma surovin ob prevzemu za vsa živila oziroma surovine katere zahtevajo hladno verigo in o tem voditi predpisano evidenco (Obrazec št.6:sprejem živil), dosledno izvajati dnevno spremljanje in evidentiranje temperatur za vse hladilne/zamrzovalne naprave v obratu, v katerih nosilec živilske dejavnosti (NŽD) živila shranjuje, (Obrazec št. 14: dnevna kontrola hladilnih naprav), skladno z določili lastnega HACCP dokumenta enkrat mesečno izmeriti tudi središčno temperaturo shranjenih kremnih slaščic (obrazec št.17:občasno merjenje središčne temperature sladice) in izvajati monitoring in evidentiranje temperatur za hladilne enote (termo box posode) v transportnih vozilih pri prevozu kremnih slaščic (Obrazec št. 18:temperatura hladilne enote prevoza).

Rok izvršitve obveznosti: z dnem vročitve odločbe.

2. Pri topli pripravi kremnih slaščic (kremno pecivo in kremne rezine) pričeti izvajati postopek spremljanja (monitoring) in evidentiranja temperatur za procesna koraka kuhanje in ohlajevanje krem, ki sta v HACCP dokumentu opredeljena kot KKT (kritični kontrolni točki), v predpisana obrazca (Obrazec št.19:temperatura pri toplotni obdelavi, Obrazec št.20:ohlajevanje krem).

Rok izvršitve obveznosti: z dnem vročitve odločbe.

3. Izvesti in evidentirati umerjanje vbodnega termometra (Obrazec št.15:umerjanje vbodnih termometrov), ter opraviti tudi kontrolo nameščenih termometrov v hladilnih

napravah s kontrolnim termometrom (Obrazec št. 16:kontrola nameščenih termometrov v hladilnih napravah s kontrolnim termometrom).

Rok izvršitve obveznosti: 5 dni od vročitve odločbe.

4.Skladno z določili lastnega HACCP navodila »Plan vzorčenja slaščic« izvesti mikrobiološko vzorčenje kremnih slaščic in ustrezno uskladiti navedbe glede pogojev hladnega shranjevanja (KKT) na označbah kremnih slaščic (»skladiščiti pri temperaturi 0°C-8°C«) v povezavi z določili navedenimi v lastnem HACCP dokumentu (»kremno pecivo se shranjuje na T do 5°C«).

Rok izvršitve obveznosti: 15 dni od vročitve odločbe.

5.Zagotoviti dokazila, da uporabljeni embalažni materiali, ki prihajajo v neposredni stik z živili ne predstavljajo vira kontaminacije.

Rok izvršitve obveznosti: 7 dni od vročitve odločbe.

6. Razpolagati z ažuriranim seznamom vseh zaposlenih, ki pri delu prihajajo v stik z živili, ter za vse zaposlene, ki delajo v proizvodnji živil in/ali prometu z živili voditi predpisano dokumentacijo o njihovem zdravstvenem stanju, ki mora biti vselej dostopna ob inšpekcijskem pregledu.

Rok izvršitve obveznosti: 3 dni od vročitve odločbe.

7. Skladno z lastnim HACCP navodilom izvajati izobraževanje oz. usposabljanje zaposlenih in to tudi evidentirati v predpisan Obrazec št. 11 (evidenca o opravljenem izobraževanju/usposabljanju).

Rok izvršitve obveznosti: 10 dni od vročitve odločbe.

8. V lastnem HACCP dokumentu Obrazec št. 13 - Plan čiščenja, za dostavne avtomobile v katerih NŽD dnevno prevaža nepredpakiran kruh in druge pekovske izdelke določiti ustrezno – dnevno frekvenco čiščenja notranjosti transportnih vozil, da se prepreči kontaminacija živil.

Rok izvršitve obveznosti: 3 dni od vročitve odločbe.

9. Za procesno fazo:priprava kremnih rezin-topla priprava (Tabela 10) za procesni korak (KKT)- prodaja/prevoz kremnih slaščic v hladilni enoti, oziroma termo box posodi dostavnega vozila, določiti kritično mejno vrednost, ki loči dopustno od nedopustnega in določiti ustrezne korektivne ukrepe, ki bodo izvedljivi in natančno definirani.

Rok izvršitve obveznosti: 3 dni od vročitve odločbe.

10. Na prodajnem mestu nepredpakiran kruh, ki je označen le s trgovskimi imeni kot: »pletenka«, »francoz« in »mešani kruh«, glede na proizvodjalne specifikacije, oziroma uporabljene sestavine označiti tudi z ustreznimi predpisanimi prodajnimi imeni .

Rok izvršitve obveznosti: 5 dni od vročitve odločbe.

11. Živilo pakirano za neposredno prodajo, ki ga NŽD zapakira in trži v okviru istega obrata, in je na prodajnem mestu označeno kot: »MEDENA PITA - fino pekovsko pecivo, skladiščiti pri temp. 0°C - 8°C, neto količina:400g, z navedbo teksta » rok

uporabe«, Pekarna pri Gizi d.o.o., Gorička ulica 4 Černelavci, 9000 Murska Sobota « uskladiti glede označevanja tako, da bodo potrošniku zagotovljene vse obvezne informacije (tudi podatki o alergenih substancah), ter, da bo na označbi navedena informacija glede navajanja datuma uporabe, navedena v skladu s predpisano dikcijo kot: » porabiti do », čemur mora slediti sam datum oz. sklic, kje na označbi je naveden datum, in ne tekst, kot ga navaja označba: »rok uporabe«.

Rok izvršitve obveznosti : 5 dni od vročitve odločbe.

12. Živilo pakirano za neposredno prodajo, ki ga NŽD zapakira in trži v okviru istega obrata in je bilo na prodajnem mestu označeno kot: » ŠIROKI REZANCI, neto količina:250g, Sestavine: **pšenični** durum zdrob, sveža **jajca** (35%), sol, voda, rok uporabe: 23.01.2019, Skladiščiti v suhem in hladnem prostoru, proizvedeno v Sloveniji, Pekarna pri Gizi d.o.o., Gorička ulica 4 Černelavci, 9000 Murska Sobota, uskladiti glede označevanja tako, da bo za živilo navedeno tudi ustrezno predpisano prodajno ime: »sušene jajčne testenine«, ter, da bo na označbi navedena informacija glede navajanja datuma minimalne trajnosti, navedena v skladu s predpisano dikcijo kot: »uporabno najmanj do«, čemur mora slediti sam datum oz. sklic, kje na označbi je naveden datum, in ne tekst kot ga navaja označba: »rok uporabe«.

Rok izvršitve obveznosti : 5 dni od vročitve odločbe.

13. Po roku določenem v 11.in 12. točki izreka te odločbe se zavezancu prepove uporaba označb oziroma promet živil navedenih v 11. in 12. točki izreka te odločbe, ki ne izpolnjujejo predpisanih zahtev.

14. O izvršitvi odrejenih ukrepov mora zavezanka pravna oseba v roku 5 dni po odpravi nepravilnosti pisno obvestiti inšpektorico, ki vodi postopek.

15. Posebni stroški v postopku niso bili zaznamovani.

16. Pritožba zoper to odločbo ne zadrži izvršitve odrejenih ukrepov.

Obrazložitev

Inšpektorica za hrano Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Inšpekcije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin Območnega urada Murska Sobota je po uradni dolžnosti dne 02.03.2018 in 06.04.2018 opravila inšpekcijski nadzor pri nosilki živilske dejavnosti (NŽD) gospodarski družbi Pekarna pri Gizi d.o.o.,Gorička ulica 4, 9000 Murska Sobota, v obratu Pekarna pri Gizi d.o.o. na istem naslovu, v zadevi Nadzor nad registriranim obratom predelave živil in prodaje na drobno – pekovski.

Inšpekcijski nadzor je bil opravljen z namenom preverjanja skladnosti opravljanja dejavnosti proizvodnje pekovskih/finih pekovskih izdelkov in prodaje na drobno z zakonodajo, ki pokriva področje varnosti in kakovosti živil.

Za zagotavljanje ustreznih higienskih zahtev in varnosti živil NŽD uporablja lasten dokument " HACCP Pekarna pri Gizi, Pekarna pri Gizi d.o.o., Černelavci Gorička ul. 4, Murska Sobota".

V času inšpekcijskih nadzorov je bilo zapisniško ugotovljeno (Zapisnik št.U06103-366/2018 z dne 02.03.2018 in 06.04.2018) tudi naslednje:

Zavezanka gospodarska družba Pekarna pri Gizi d.o.o., Černelavci Gorička ul. 4, Murska Sobota, ki poleg kruha in drugih pekovskih izdelkov proizvaja tudi mikrobiološko najboljčujivejše fine pekovske izdelke (npr.kremne rezine, torte in drugo kremno pecivo), skladno z določili lastnega HACCP dokumenta ni izvajala spremljanja (monitoringa) temperatur ob prevzemu mikrobiološko občutljivih surovin oziroma živil katera zahtevajo hladno verigo, oziroma vodila predpisanih evidenc (Obrazec št.6:sprejem živil), ter tudi ni dosledno izvajala dnevnega spremljanja in evidentiranja temperatur za vse svoje hladilne/zamrzovalne naprave v obratu (Obrazec št.14: Monitoring temperatur v hladilnih in zamrzovalnih napravah), v katerih so bile shranjene surovine oziroma živila, ki zahtevajo hladno verigo. Iz predloženih evidenc dne 2.3.2018 (Monitoring temperatur za hladilno komoro) je izhajalo, da je bilo zadnje spremljanje/evidentiranje temperatur v hladilni komori izvedeno 24.2.2018 (izmerjena temperatura +4°C).

V času nadzora dne 2.3.2018 se je iz dokumentacije notranjega nadzora (Poglavje: »Tehnološki postopki« in »Termična obdelava, shranjevanje in izdaja«) ugotovilo, da ima NŽD poleg KT(kontrolnih točk) identificirane tudi KKT (kuhanje in ohlajevanje kreme za kremne slaščice in shranjevanje oziroma prevoz kremnih slaščic), ter za monitoring pripravljene ustrezne obrazce (Obrazec št.19: Temperatura pri toplotni obdelavi, Obrazec št. 20: Ohlajevanje krem, Obrazec št.17: Merjenje središčne temperature sladice (enkrat mesečno za kremne slaščice), Obrazec št.18:Temperatura hladilne enote prevoza), vendar NŽD monitoringa oziroma beleženja temperatur termične obdelave in shranjevanja ni izvajal, ter tudi za prevoz kremnih slaščic na hladnem v času nadzora ni bilo na vpogled nobenih monitoring tabel.

Dne 2.3.2018 se je zapisniško tudi ugotovilo, da NŽD ni razpolagal z umerjenim vbodnim termometrom, ki bi bil namenjen preverjanju delovanja vseh ostalih termometrov, oziroma da NŽD ni imel izpolnjenih v dokumentaciji notranjega nadzora predpisanih obrazcev (Obrazec št.15:Umerjanje vbodnih termometrov, Obrazec št. 16:Kontrola nameščenih termometrov v hladilnih napravah s kontrolnim termometrom). Ker nenadzorovan prevzem živil/surovin, ki zahtevajo hladno verigo, oziroma shranjevanje in transport kremnih slaščic na neustreznih temperaturah lahko predstavlja tveganje za zdravje potrošnika vsled razmnoževanja patogenih bakterij, mora NŽD zagotoviti učinkovit monitoring temperatur, ter razpolagati z ustreznim redno umerjenim termometrom, in o tem voditi evidence, skladno z določili lastnega HACCP dokumenta, ki ga uporablja za nadzor nad dejavniki tveganja oziroma zagotavljanja varnih živil v prometu.

Ugotovljeno zgoraj opisano stanje, je tako predstavljalo neskladje z določili Uredbe (ES) 852/2004 o higieni živil, tretji odstavek 4. člena, ki v točki (c) določa, da je potrebno izpolnjevati zahteve glede nadzora temperatur živil.

V času nadzora dne 02.03.2018 se je tudi ugotovilo, da NŽD skladno z določili lastnega HACCP dokumenta (Poglavje 19 Plan vzorčenja slaščic) ne izvaja vzorčenja po določenih mikrobioloških smernic, ter tako ne zagotavlja validacije in verifikacije pravilnega načina izvajanja HACCP sistema oziroma higienske kontrole.

NŽD mora tudi preveriti in ustrezno uskladiti navedbe glede pogojev hladnega shranjevanja na označbah kremnih slaščic (»skladiščiti pri temperaturi 0°C-8°C«) v povezavi z določili navedenimi v lastnem HACCP dokumentu (»kremno pecivo se shranjuje na T do 5°C«), tako, da bo zagotavljena mikrobiološka varnost kremnih slaščic do zadnjega dne roka uporabnosti.

NŽD mora skladno z določili 3.odstavka 4. člena Uredbe 852/2002/ES sprejeti posebne higienske ukrepe in kot določa pododstavek (a) dokazovati skladnost z mikrobiološkimi

merili za živila, ki jo dokazuje z vzorčenjem in analizami (pododstavek (e)), v povezavi z določili Uredbe (ES) št. 2073/2005 s spremembami in dopolnitvami, ki določa v Prilogi I mikrobiološka merila za živila.

Poleg zahteve po izvajanju dobre higienske prakse in postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, da se zagotovi izpolnjevanje proizvodno higienskih meril, mora NŽD zagotoviti, da so izpolnjena merila varnosti med rokom uporabnosti živil ob upoštevanju pogojev distribucije, shranjevanja in uporabe, skladno s 3. členom citirane uredbe.

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.

V času inšpekcijskega nadzora dne 2.3.2018 se je zapisniško ugotovilo, da NŽD ne razpolaga z nobenimi dokazili, da so uporabljeni materiali, ki jih NŽD uporablja pri embaliranju oz. pakiranju predvideni za stik z živilo, oziroma da ne predstavljajo vira kontaminacije.

Ugotovljeno predstavlja neskladje z določili 2. odstavka 4. člena Uredbe (ES) 852/2004 o higieni živil, Priloga II, Poglavlje X, točka 1, ki zahteva, da materiali uporabljeni za embaliranje in pakiranje, ne smejo biti vir kontaminacije.

2.3.2018 kot tudi 6.4.2018 se je zapisniško ugotovilo, da NŽD ni razpolagal z vso predpisano dokumentacijo o zdravstvenem stanju vseh zaposlenih, oziroma da ni bilo na vpogled vse predpisane dokumentacije, v obsegu kot to določa Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živilo prihajajo v stik z živilo (Ur. list RS, št.82/03, 25/09). NŽD, ki zaposluje osebe iz 5. člena citiranega pravilnika (osebe ki delajo v proizvodnji, prometu z živilo) mora voditi dokumentacijo o izpolnjevanju zahtev v skladu s tem pravilnikom. Dokumentacija mora vsebovati seznam oseb iz 5. člena citiranega pravilnika, ter podpisana soglasja iz Priloge 1 in izpolnjene individualne izjave o bolezenskih znakih iz Priloge 2 za vse zaposlene. Skladno z določili 14. člena citiranega pravilnika mora biti zgoraj navedena dokumentacija vselej dostopna ob inšpekcijskem pregledu.

V času nadzora dne 6.4.2018 se je tudi zapisniško ugotovilo, da ima NŽD v dokumentaciji notranjega nadzora v Poglavlju 11:Higienske zahteve za delavce opredeljeno obvezno usposabljanje in evidentiranje le tega v predpisan Obrazec št. 11:Evidenca o opravljenem izobraževanju/usposabljanju. Glede na nove zaposlitve pri transportu in maloprodaji, tudi mikrobiološko občutljivih nepredpakiranih živil, bi moral NŽD izvesti ustrezno interno usposabljanje za novo zaposlene, ki bi bilo njihovem delu primerno, ter izvedeno usposabljanje tudi evidentirati.

Skladno z določili 2. odstavka 4. člena Uredbe (ES) 852/2004 o higieni živil, Priloga II, Poglavlje XII, točka 1., morajo NŽD nadzorovati osebe, ki delajo z živilo, jim dajati navodila in /ali jih usposobiti v zadevah higijene, skladno z zahtevnostjo njihovega dela.

Ob pregledu ostale dokumentacije notranjega nadzora (Obrazec št. 13:Plan čiščenja za dostavne avtomobile) se je ugotovilo, da plan čiščenja za dostavne avtomobile, s katerimi šoferji dnevno vozijo oz. dostavljajo potrošnikom nepredpakiran kruh in druge pekovske izdelke, ter kremne slaščice, ne predvideva dnevnega čiščenja notranjosti vozil, temveč je v planu čiščenja navedeno:«tedensko/po potrebi večkrat«. V planu čiščenja pa je ustrezno opredeljena frekvenca čiščenja termo box posod namenjenih zagotavljanju hladne verige pri transportu kremnih slaščic, in sicer: »dnevno/po uporabi«. Za zagotovitev ustreznega stanja mora NŽD skladno z določili 2. odstavka 5. člena Uredbe (ES) 852/2004 o higieni živil, pododstavek (g), vzpostaviti dokumentacijo in evidence sorazmerno z vrsto in velikostjo živilske dejavnosti, ki dokazuje učinkovito uporabo ukrepov iz pododstavkov od (a) do (f), v povezavi z 2. odstavkom 4. člena Priloge II, Poglavlja IV, točka 1., ki določa, da morajo biti prevozna sredstva in/ali

posode za prevoz živil vzdrževana v čistem in neoporečnem stanju, da se živila zavarujejo pred kontaminacijo.

Dne 6.4.2018 se je tudi ugotovilo, da NŽD za procesno fazo: priprava kremnih rezin-topla priprava (Tabela 10) za procesni korak: prodaja/prevoz kremnih slaščic v hladilni enoti dostavnega vozila, ki predstavlja KKT, ni določil dovoljene mejne vrednosti, saj tabela navaja: »čisto, suho, hladno«, ter kot korektivni ukrep: »poskrbi za čistočo«.

Zaradi zagotavljanja mikrobiološke varnosti živil, mora NŽD določiti kritične mejne vrednosti, ki ločijo dopustno od nedopustnega in imeti za vse identificirane KKT pisno opredeljene učinkovite, izvedljive in natančno definirane korektivne ukrepe.

Tako Tabela 8, ki obravnava procesno fazo priprave kremnega peciva za procesni korak: prodaja/prevoz v hladilni enoti v dostavnem vozilu (NŽD izvaja prevoz kremnih slaščic v termo box posodah), kot korektivni ukrep pri izmerjeni temperaturi višji od 5°C navaja: »prilagodi temperaturo/neustrezno zavrzi«.

Ugotovljeno je predstavljal neskladje z določili 2.odstavka 5. člena Uredbe (ES)852/2004/ES o higieni živil, pododstavek (c), ki določa da je na KKT potrebno določiti kritične meje, ki ločijo dopustno od nedopustnega in pododstavkom (e), ki določa, da je potrebno vzpostaviti ustrezne korektivne ukrepe, kadar spremljanje pokaže, da kritična nadzorna točka ni pod nadzorom.

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

V času inšpekcijskega nadzora dne 2.3.2018, se je v obratu Pekarna pri Gizi d.o.o., Gorička ulica 4, 9000 Murska Sobota tudi ugotovilo, da je imel obrat v prometu več vrst nepredpakiranega kruha, ki je bil označen le s trgovskimi imeni (»francoz«, »mešani kruh«, »pletanka«), ni pa bilo na prodajnem mestu podatkov glede predpisanih prodajnih imen, skladno z določili 1.a točke 4. člena (obvezne informacije za nepredpakirana živila) Pravilnika o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št.66/16 in 8/17), v povezavi z določili 2. odstavka 4. člena Pravilnika o kakovosti pekovskih izdelkov (Ur. list RS, št.11/2015), ki določa, da morajo biti pekovski izdelki, ki niso predpakirani na prodajnem mestu označeni tudi z imenom izdelka, ter firmo in sedežem proizvajalca, lahko pa so označeni tudi z blagovno znamko in drugimi podatki.

Ime izdelka (kruha) določajo členi od 10. do 14. Pravilnika o kakovosti pekovskih izdelkov (Ur. list RS, št.11/2015), glede na vrsto uporabljenih surovin oziroma način izdelave.

V času nadzora se je preverilo tudi označevanje finega pekovskega peciva, pakiranega za neposredno prodajo in označenega na prodajnem mestu kot »MEDENA PITA - fino pekovsko pecivo, skladiščiti pri temp. 0°C - 8°C, neto količina:400g, z navedbo teksta » rok uporabe:11.03.2018«, Pekarna pri Gizi d.o.o., Gorička ulica 4 Černelavci, 9000 Murska Sobota«, ter je bilo ugotovljeno, da označevanje ni bilo skladno z vsemi določili 4.člena (obvezne informacije za nepredpakirana živila) in 5. člena (prostovoljne informacije) Pravilnika o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št.66/16 in 8/17), v povezavi z UREDBO (EU) št. 1169/2011 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih.

V času nadzora, živilo označeno kot " MEDENA PITA" ni imelo navedenih osnovnih obveznih informacij, in sicer navajanja alergenov iz Priloge II Uredbe (EU)1169/2011.

Uredba (EU) 1169/2011 namreč v 44. členu, 1.(a) točki določa, da kadar so živila ponujena končnemu potrošniku kot predpakirana za neposredno prodajo so podatki iz točke (c), torej alergeni, iz člena 9(1) obvezni.

Ker so bile na živilu tudi dodatne prostovoljne informacije, bi morale biti le te skladno z določili 5. člena Pravilnika o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št.66/16 in 8/17) navedene v skladu s V. poglavjem Uredbe 1169/2011/EU.

Označba je tako navajala tudi tekst »rok uporabe«, kar za mikrobiološko občutljivo živilo ni bilo skladno z določili 24. člena citirane uredbe v povezavi s prilogo X, točka 2., ki določa, da se »datum uporabe« navede z besedilom »porabiti do:...«, čemur se doda sam datum ali pa sklic, kje na označbi je naveden datum. Tem podatkom mora slediti opis pogojev za shranjevanje, ki jih je treba upoštevati.

V času nadzora je bilo v prometu tudi živilo označeno s prodajnim imenom kot »ŠIROKI REZANCI«, ki ga NŽD ne proizvaja, temveč le pakira in označi kot: »ŠIROKI REZANCI, neto količina:250g, Sestavine: **pšenični** durum zdrob, sveža **jajca** (35%), sol, voda, rok uporabe: 23.01.2019, Skladiščiti v suhem in hladnem prostoru, proizvedeno v Sloveniji, Pekarna pri Gizi d.o.o., Gorička ulica 4 Černelavci, 9000 Murska Sobota.«

Dne 2.3.2018 je bilo ugotovljeno, da takšno označevanje ni bilo povsem skladno z določili 4.člena (obvezne informacije za nepredpakirana živila), saj na prodajnem mestu ni bila zagotovljena informacija glede imena živila skladno z določili 17. člena Uredbe 1169/2011 in 5. člena (prostovoljne informacije) Pravilnika o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št.66/16 in 8/17) v povezavi s V. poglavjem Uredbe 1169/2011/EU, 36. člen.

Glede na naveden seznam sestavin na označbi živila označenega kot »ŠIROKI REZANCI«, bi moral NŽD navesti tudi predpisano prodajno ime: "sušene jajčne testenine", skladno z določili Pravilnika o kakovosti izdelkov iz žit (Ur. list RS, št.1/2014), 32. člen (razvrščanje in označevanje).

Ker so bile na živilu tudi dodatne prostovoljne informacije bi morale biti le te skladno z določili 5. člena Pravilnika o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Ur. list RS, št.66/16 in 8/17) navedene v skladu s V. poglavjem Uredbe 1169/2011/EU.

Označba je navajala tudi tekst »rok uporabe«, kar ni bilo skladno z določili 24. člena citirane uredbe v povezavi s prilogo X, točka 1, ki določa, da se »datum minimalne trajnosti« navede z besedilom »uporabno najmanj do:...«, kadar se datum navede z dnevom, čemur se doda sam datum ali pa sklic, kje na označbi je naveden datum.

58. člen Zakona o kmetijstvu (ZKme-1) določa, da so kmetijski pridelki in živila lahko v prometu po tem zakonu, če so skladni s predpisanimi zahtevami in označeni na predpisan način.

Skladno z določbami 8. člena Uredbe (EU) št. 1169/2011 (odgovornosti), ste odgovorni za pravilnost označb na živilu. NŽD mora zagotoviti informacije o živilih v skladu z veljavno zakonodajo o informacijah o živilih in ustreznimi nacionalnimi določbami.

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 zaradi varovanja zdravja potrošnikov nepravilnosti odpraviti v rokih, kot so razvidni iz izreka te odločbe.

1.,2.,3.,4.,5.,6.,7.,8., in 9. točka izreka te odločbe temeljijo na 13. alineji 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (Ur.l. RS, št. 45/2008, 57/2012, 90/2012-ZdZPVHVVR,26/2014,32/2015,27/2017 in 22/2018), ki 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.

10.,11.,12. in 13. točka izreka te odločbe temeljijo na 2. alineji 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (Ur.l. RS, št. 45/2008, 57/2012, 90/2012-ZdZPVHVVR,26/2014,32/2015, 27/2017 in 22/2018), ki določa, da inšpektor za hrano lahko prepove uporabo označb oziroma promet živil, ki ne izpolnjujejo predpisanih zahtev.

14. 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.

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 23370-7111002-02036618 za UPRAVNE TAKSE.

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



Vročiti:

1. PEKARNA PRI GIZI D.O.O., GORIČKA ULICA 4, ČERNELAVCI 9000 MURSKA SOBOTA - osebno

Vložiti:

1. zbirka dokumentarnega gradiva