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: U06106-1169/2018-4 (U951-17)
Datum: 27.07.2018

Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, izdaja po uradni dolžnosti, na podlagi določil 172. člena in 18. alineje 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) v upravni zadevi redni inšpekcijski pregled gostinskega obrata Pizzeria Popaj, Kolodvorska ulica 3C, 9220 Lendava, zavezanki družbi Tisaro d.o.o., Kolodvorska ulica 3C, 9220 Lendava, po zakoniti zastopnici Krpan Mirjani, naslednjo

ODLOČBO

Zavezanki družbi Tisaro d.o.o., Kolodvorska ulica 3C, 9220 Lendava, se za gostinski obrat Pizzeria Popaj, Kolodvorska ulica 3C, 9220 Lendava, odredijo naslednji ukrepi:

1. Zavezanki se prepove promet z živili, za katera ni zagotovljena sledljivost, in sicer: 1,5 kg rdeče mlete paprike, 3 kg bolonjske omake, 2 kg nacho sira, 9 L raznih sokov in vin, 7 jajc, 1 kg različnih omak, 12 L vloženih kumar, 400 g marmelade, 500 g slanine, 250 g morskih sadeže, 100 g tune, 500 g lignjev, 100 g kuhanega pršuta, 1,5 kg piščančje salame, 200 g piščančjega pečenega mesa, 2 kg paniranega sira, 6 kg zamrznjenega mesa v kosih, 300 g pleskavic, 1 kg klobas.
   Rok ureditve: 24.07.2018, z ustno odločbo na zapisnik

2. Zavezanki se prepove promet z živili, ki jim je potekel datum uporabe, in sicer: 3x100 g Mehki polnomastni sir s plemenito plesnijo, Vindija (HR 5 EU); porabiti do: 16.7.2018; 3x180 g Jogurt, Milfina, L: 09663, porabiti do: 21.7.2018; 2x100 g Skandinavski prekajeni losos, (PL 22121818 WE), L: 31E818180, porabiti do: 17.07.2018; 500 g Nepasirana skuta, Milfina, porabiti do: 17.07.2018; 1,2 kg gastro klobasa za žar pikantna, Panvita MIR d.d., L: 8103, porabiti do: 10.07.2018; 1 kg gastro domača pečenica, Panvita MIR d.d., L: 8186, porabiti do: 14.07.2018, 200 g Sojin Tofu, Evergreen d.o.o., porabiti do: 03.06.2017; 400 g Sojin Tofu, Evergreen d.o.o., porabiti do: 10.03.2017.
   Rok ureditve: 24.07.2018, z ustno odločbo na zapisnik

3. Zavezanki se pri pripravi hrane prepove uporaba živil s pretečenim datumom minimalne trajnosti, in sicer: 250 g Pusta skuta, Milfina, L: 18254, uporabno najmanj do: 22.7.2018; 3 kg Pečena mesna slanina brez kože gastro narezek, Panvita MIR d.d., uporabno najmanj do: 06.07.2018; 2 L Tiramisu masa, Debic.com (BE M183 EG), L: 331207, uporabno najmanj do: 29.05.2018; 1 L Mousse Au Chocolat, Debic.com (BE M183 EG), L: 300L07, uporabno najmanj do: 11.03.2017.
   Rok ureditve: 24.07.2018, z ustno odločbo na zapisnik

4. Zavezanki se prepove promet z organoleptično spremenjenimi živili, in sicer: 2 kom. plesniva in gnila jajčevca, 1 kom. gnila in popolnoma črna banana, 2 para plesnivnih klobas za kuhanje.
   Rok ureditve: 24.07.2018, z ustno odločbo na zapisnik

5. Zavezanka mora izvajati in vzdrževati stalne postopke, ki temeljijo na načelih HACCP.
   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

6. Zavezanka mora zagotoviti, da so vse osebe, odgovorne za razvoj in vzdrževanje postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, primerno usposobljene za uporabo načel HACCP.
   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

7. Zavezanka mora voditi dokumentacijo o izpolnjevanju zdravstvenih zahtev; vsi zaposleni, ki pri delu v gostinskem obratu prihajajo v stik z živili, morajo podpisati Soglasja osebe k obveznosti prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom in izpolnili individualne izjave o bolezenskih znakih.
   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

8. Zavezanka mora živila v vseh stopnjah proizvodnje, predelave in distribucije zaščititi pred kontaminacijo, kar vključuje zapiranje embalaž živil, hranjenje živil dvignjenih od tal in uporabo zaščitnih kap za lase oseb, ki prihajajo v stik z živili.
   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

9. Zavezanka mora učinkovito očistiti tla kuhinje in hladilne komore, štedilnik, napo ter cev, ki poteka pod stropom kuhinje.
   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

10. Zavezanka mora sanirati poškodovane keramične ploščice na tleh kuhinje.
    Rok ureditve: 15.09.2018

11. Zavezanka mora sanirati luknje v stropu kuhinje.
    Rok ureditve: 15.09.2018

12. Zavezanka mora obeliti strop hladilne komore.
    Rok ureditve: 15.09.2018

13. Zavezanka mora iz uporabe odstraniti ali sanirati regalne police v kuhinji, s katerih se lušči vrhnja plast, ter od noževih zarez poškodovane PVC deske za obdelavo živil.
    Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

14. Zavezanka mora iz uporabe odstraniti okrušene krožnike za ponudbo jedi gostom.
    Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

15. Zavezanka mora vsa korita za pranje živil in opreme, ter umivalnike za umivanje rok zaposlenih, ki se nahajajo v prostorih obrata, opremiti s tekočo vročo vodo, umivalnike za umivanje rok zaposlenih pa še s sredstvi za higienično sušenje rok.
    Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

16. Zavezanka mora med prevozom vzdrževati ustrezno temperaturno okolje za živila, ki imajo predpisan temperaturni režim in izvajati nadzor teh temperatur.
    Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

17. Zavezanka mora zagotoviti podatke o alergenih za vse jedi, sladice, pijače in napitke, ki so v ponudbi in vsebujejo alergene, ter podatke o alergenih namestiti na dobro vidno mesto v obratu.
    Rok ureditve: v 7 dneh od vročitve te odločbe

18. Zavezanka mora pri pripravi pomfrita in drugih narezanih (ocvrtih) proizvodih iz krompirja uporabljati blažilne ukrepe za obvladovanje kemijskega dejavnika tveganja – procesnega onesnaževala akrilamid.
    Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

19. Zavezanka je dolžna v roku 3 dni po odpravljenih nepravilnostih o tem obvestiti inšpektorico, ki je izdala to odločbo.

20. Pritožba zoper to odločbo ne zadrži njene izvršitve.

21. Stroški v postopku niso bili zaznamovani.

Obrazložitev:

Inšpektorica za hrano Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Območnega urada Murska Sobota, je dne 24.07.2018, opravila redni inšpekcijski pregled v gostinskem obratu Pizzeria Popaj, Kolodvorska ulica 3C, 9220 Lendava, nosilke živilske dejavnosti družbe Tisaro d.o.o., Kolodvorska ulica 3C, 9220 Lendava (v nadaljevanju NŽD), kar izhaja iz zapisnika št. U06106-1169/2018-1, z namenom preverjanja skladnosti opravljanja gostinske dejavnosti z zakonodajo, ki ureja področje varnosti živil.

Ob inšpekcijskem pregledu v gostinskem obratu zgoraj navedenega NŽD ni bila zagotovljena sledljivost živil, saj je bilo v hladilnih in zamrzovalnih napravah, ter na pultih v kuhinji, več vrst živil, ki niso bila več hranjena v originalni embalaži, ter so bila brez kakršnekoli oznake, ki bi zagotavljala sledljivost korak nazaj (ni mogoče ugotoviti dobavitelja/proizvajalca, serije oz. lota in roka uporabe), in sicer: 1,5 kg rdeče mlete paprike, 3 kg bolonjske omake, 2 kg nacho sira, 9 L raznih sokov in vin, 7 jajc, 1 kg različnih omak, 12 L vloženih kumar, 400 g marmelade, 500 g slanine, 250 g morskih sadeže, 100 g tune, 500 g lignjev, 100 g kuhanega pršuta, 1,5 kg piščančje salame, 200 g piščančjega pečenega mesa, 2 kg paniranega sira, 6 kg zamrznjenega mesa v kosih, 300 g pleskavic, 1 kg klobas.
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. 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.

Ob nadzoru je bilo preverjeno označevanje živil glede rokov uporabe in bilo ugotovljeno, da je bilo v prometu obravnavanega gostinskega obrata nekaj živil, ki jim je potekel datum uporabe,

in sicer: 3x100 g Mehki polnomastni sir s plemenito plesnijo, Vindija (HR 5 EU); porabiti do: 16.7.2018; 3x180 g Jogurt, Milfina, L: 09663, porabiti do: 21.7.2018; 2x100 g Skandinavski prekajeni losos, (PL 22121818 WE), L: 31E818180, porabiti do: 17.07.2018; 500 g Nepasirana skuta, Milfina, porabiti do: 17.07.2018; 1,2 kg gastro klobasa za žar pikantna, Panvita MIR d.d., L: 8103, porabiti do: 10.07.2018; 1 kg gastro domača pečenica, Panvita MIR d.d., L: 8186, porabiti do: 14.07.2018, 200 g Sojin Tofu, Evergreen d.o.o., porabiti do: 03.06.2017; 400 g Sojin Tofu, Evergreen d.o.o., porabiti do: 10.03.2017.
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 členom 14 (2) do (5) Uredbe (ES) št. 178/2002. S tem je utemeljena 2. točka izreka te odločbe.

Nadalje je bilo pri preverjanju označevanja živil glede rokov uporabe ugotovljeno, da so bila v prometu tudi živila, ki jim je potekel datum minimalne trajnosti in sicer: 250 g Pusta skuta, Milfina, L: 18254, uporabno najmanj do: 22.7.2018; 3 kg Pečena mesna slanina brez kože gastro narezek, Panvita MIR d.d., uporabno najmanj do: 06.07.2018; 2 L Tiramisu masa, Debic.com (BE M183 EG), L: 331207, uporabno najmanj do: 29.05.2018; 1 L Mousse Au Chocolat, Debic.com (BE M183 EG), L: 300L07, uporabno najmanj do: 11.03.2017. NŽD v sistemu za zagotavljanje varnosti živil ni imela opredeljenega tveganja za uporabo živil, katerim je potekel datum minimalne trajnosti na način, ki bi zagotavljal, da uporaba živil s pretečenim datumom minimalne trajnosti pri pripravi hrane ne predstavlja tveganja za zdravje potrošnika. Navedeno je v neskladju s 5. členom Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil, ki med drugim določa, da nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo, izvajajo in vzdržujejo stalen postopek ali postopke, ki temeljijo na načelih HACCP. S tem je utemeljena 3. točka izreka te odločbe.

Ob inšpekcijskem nadzoru je bilo ugotovljeno, da so se v hladilni komori obravnavanega gostinskega obrata nahajala organoleptično spremenjena živila, in sicer: 2 kom. plesniva in gnila jajčevca, 1 kom. gnila in popolnoma črna banana, 2 para plesnivih klobas za kuhanje.
Uredba 178/2002/ES o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane, v 1. odstavku 14. člena določa, da živila, ki niso varna, se ne smejo dajati v promet. 2.(b) odstavek istega člena določa, da se šteje, da živilo ni varno, če se smatra, da je neustrezno za prehrano ljudi. 5. odstavek tega člena pa pravi, da se pri presoji, ali je neko živilo neustrezno za prehrano ljudi, upošteva, ali je živilo nesprejemljivo za prehrano ljudi glede na namen uporabe zaradi onesnaženosti s tujo snovjo ali kako drugače, ali zaradi gnitja, kvarjenja ali razkroja. S tem je utemeljena 4. točka izreka te odločbe.

Inšpektorica za hrano je z namenom, da se zavaruje ali odvrne nevarnost za zdravje ljudi, na podlagi 18. alinee 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), izdala ustno odločbo na zapisnik, s katero je zavezanki odredila prepoved prometa za vsa našteta živila, za katera ni bila zagotovljena sledljivost, za živila, katerim je potekel datum uporabe in za našteta živila, ki so bila organoleptično spremenjena, ter prepoved uporabe živil s pretečenim datumom minimalne trajnosti, za katera niso prepoznana vsa tveganja in vzpostavljeni postopki za preprečitev oz. odpravo tveganja glede uporabe živil s pretečenim datumom minimalne trajnosti.
Na podlagi 29. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 – uradno prečiščeno besedilo in 40/14) je bilo NŽD odrejeno, da do dne 26.07.2018, na sedež UVHVVR, OU Murska Sobota, predloži dokazilo o odstranitvi živil, za katera ni bila zagotovljena sledljivost, za živila, katerim je potekel datum uporabe in datum minimalne trajnosti, ter za našteta živila, ki so bila organoleptično spremenjena, s strani pooblaščene organizacije.
NŽD je inšpektorici, dne 27.07.2018, posredovala Listino o odvozu živalskih stranskih proizvodov, št. C562927, z dne 25.07.2018, prevzemnika odpadkov Nacionalni veterinarski inštitut, Enota Murska Sobota, Noršinska ulica 35, 9000 Murska Sobota, o prevzemu živalskih

stranskih proizvodov, v skupni količini 30 kg. Z navedenim dokumentom se izkazuje količina izločenih živil in naziv oddajatelja odpadkov.

Ob inšpekcijskem pregledu je bilo preverjeno izvajanje postopkov skladno z načeli HACCP. NŽD je imel za obvladovanje tveganj v postopkih priprave hrane izdelan lastni HACCP dokument, iz leta 2003. Inšpektorica je pregledala HACCP dokument in ugotovila, da ni usklajen z zakonodajo EU in RS, prav tako ni izdelana ustrezna analiza dejavnikov tveganja. Analiza dejavnikov tveganja je bila, sodeč po predloženi dokumentaciji, izdelana samo za prevzem surovin. NŽD si je na tem mestu določil edino kritično kontrolno točko (KKT), in sicer za sprejem vsake surovine/živila. O spremljanju in evidentiranju te KKT ni evidenc. Vodja kuhinje, g. niti ni vedel, da je to KKT. Edina evidenca, ki so jo vodili, je »Popis temperature« za hladilnike: pizza pult, hladilno komoro in 2 zamrzovalni skrinji. Niso pa vodili temperature hladilnika v šanku, kjer hranijo mleko in smetano. Manjkali so vsi zapisi za zadnja 2 dni. Vodja kuhinje, g. je v tej zadevi na zapisnik izjavil, da si bo priskrbel Smernice dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v gostinstvu (TGZS in OZS, 2010) – v nadaljevanju Smernice, ter se pri vzpostavitvi postopkov za zagotavljanje higienskih zahtev in postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, skliceval na njih. NŽD je dne 27.07.2018, inšpektorici za hrano, ki vodi upravni postopek, poslal obvestilo preko elektronske pošte, da je prevzel Smernice dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP.
Uredba št. 852/2004/ES o higieni živil, v 5. členu med drugim določa, da nosilci živilske dejavnosti vzpostavijo, izvajajo in vzdržujejo stalen postopek ali postopke, ki temeljijo na načelih HACCP. Načela HACCP vključujejo:

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

Ob vsaki spremembi proizvoda, postopka ali katere koli stopnje postopka mora nosilec živilske dejavnosti revidirati postopek in ga ustrezno spremeniti.
Uredba št. 852/2004/ES o higieni živil, v Prilogi II, Poglavju XII določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da: 1. nadzorujejo osebe, ki delajo z živili, jim dajejo navodila in/ali jih usposobijo v zadevah higiene, skladno z zahtevnostjo njihovega dela; 2. so osebe, ki so odgovorne za razvoj in vzdrževanje postopka iz člena 5(1) te uredbe ali za izvajanje ustreznih smernic, primerno usposobljene za uporabo načel HACCP; in 3. so vse zahteve nacionalne zakonodaje glede programov usposabljanja za osebe, ki delajo v določenih živilskih sektorjih, izpolnjene. S tem sta utemeljeni 5. in 6. točka izreka te odločbe.

Nobena od oseb, ki pri delu v gostinskem obratu prihaja v stik z živili, pred nastopom dela ni izpolnila/podpisala Soglasja osebe k obveznosti prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom iz Priloge 1 Pravilnika o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 82/03 in 25/09) in Individualne izjave o bolezenskih znakih iz Priloge 2, kot to določa 3. člen citiranega pravilnika. Posledično nosilec dejavnosti za te osebe ne vodi dokumentacije o izpolnjevanju zdravstvenih zahtev, kot to določa

14. člen istega pravilnika. Ta določa, da nosilec živilske dejavnosti vodi dokumentacijo o izpolnjevanju zahtev v skladu s tem pravilnikom. Dokumentacija iz prejšnjega odstavka mora vsebovati: seznam oseb iz 5. člena tega pravilnika; obrazce iz Priloge 1, 2 in 3; pisno evidenco o ukrepih, uvedenih na podlagi individualne izjave o bolezenskih znakih osebe; ugotovitev zdravnika na podlagi potrdila o pregledu osebe, o izpolnjevanju pogojev za delo z živili in predlagane ukrepe iz Priloge 3; pisno evidenco o ukrepih, uvedenih na podlagi predlaganih ukrepov zdravnika. Dokumentacija mora biti vselej dostopna ob inšpekcijskem pregledu. S tem je utemeljena 7. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora nad ravnanjem z živili je bilo ugotovljeno, da niso bila vsa živila v procesu shranjevanja ustrezno zaščitena pred kontaminacijo (odprte vreče, odprte posode, razsuta živila v zamrzovalnikih). Dve vrečki z zelenjavo sta se nahajali na tleh kuhinje. Ob nadzoru sta v kuhinji delali 2 osebi, ki ob prihodu inšpektorice na glavi nista imeli zaščitne kape za lase.
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 3. odstavku, Poglavja IX, Priloge II je določeno, da je treba v vseh stopnjah proizvodnje, predelave in distribucije živila zaščititi pred kontaminacijo, zaradi katere bi bila neprimerna za prehrano ljudi, bi lahko škodovala zdravju ali bila kontaminirana tako, da bi bilo nerazumno pričakovati, da bi jih zaužili v takem stanju. V 1. odstavku, Poglavja VIII, Priloge II je določeno, da mora vsaka oseba, ki dela z živili, vzdrževati visoko raven osebne higiene ter nositi primerno, čisto in, kadar je to potrebno, varovalno obleko. S tem je utemeljena 8. točka izreka te odločbe.

Ob pregledu so bila tla kuhinje in hladilne komore zelo umazana z ostanki živil in drugo umazanijo. Štedilnik in kuhinjska napa (rešetke, žleb) sta bila umazana s starejšimi maščobami. Čez strop kuhinje potekajo cevi večjega premera, ki so bile vse umazane s pajčevino in starejšimi maščobami.
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 1. odstavku, Poglavja I, Priloge II je določeno, da je treba prostore živilskega obrata čistiti in vzdrževati v dobrem stanju. V pododstavkih (a) in (b), 1. odstavka, Poglavja V, Priloge II je med drugim določeno, da morajo biti vsi predmeti, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, učinkovito očiščeni in, kadar je to potrebno, razkuženi, ter izdelani iz takih materialov in dobro vzdrževani, da se čim bolj zmanjša kakršno koli tveganje za kontaminacijo. S tem je utemeljena 9. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora izpolnjevanja posebnih higienskih zahtev glede prostorov je bilo nadalje ugotovljeno, da so bile talne keramične ploščice v kuhinji in hladilni komori na večih mestih spokane in poškodovane, zaradi česar več niso omogočale temeljitega čiščenja. V stropu kuhinje je bilo nekaj lukenj, v katerih se lahko nabira umazanija in skozi katere je omogočen vdor škodljivcev v kuhinjo. Strop hladilne komore je bil umazan.
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 pododstavkih (a) in (c), 1. odstavka, Poglavja II, Priloge II je med drugim določeno, da je treba vzdrževati talne površine v dobrem stanju (nepoškodovane), omogočati morajo enostavno čiščenje in po potrebi razkuževanje in da morajo biti stropi in stropne obloge izvedeni in izdelani tako, da se prepreči nabiranje umazanije, zmanjša kondenzacija, nastanek neželene plesni in luščenje delcev. V pododstavku (c), 2. odstavka, Poglavja I, Priloge II je določeno, da morajo razporeditev, zasnova, izvedba, lokacija in velikost prostorov živilskega obrata omogočiti

izvajanje dobre higienske prakse, vključno s preprečevanjem kontaminacije in zlasti obvladovanje škodljivih organizmov. S tem so utemeljene 10., 11. in 12. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora nad opremo je bilo ugotovljeno tudi, da so regalne police v kuhinji, na katere se odlaga jedilna posoda, mestoma poškodovane (obrabljena vrhnja plast) in na ta način več ni omogočeno učinkovito čiščenje. PVC deske za razrez živil so bile mestoma poškodovane od noževih zarez. Nekateri krožniki za postrežbo jedi gostom, so bili mestoma okrušeni.
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 1. odstavku, Poglavja V, Priloge II je med drugim določeno, da morajo biti vsi predmeti, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, učinkovito očiščeni in, kadar je to potrebno, razkuženi, ter izdelani iz takih materialov in dobro vzdrževani, da se čim bolj zmanjša kakršno koli tveganje za kontaminacijo. S tem sta utemeljeni 13. in 14. točka izreka te odločbe.

Inšpektorica je tekom pregleda odprla vse pipe pomivalnih korit in umivalnikov v kuhinji in sanitarijah za zaposlene ter ugotovila, da vroče vode ni bilo. Prisoten je povedal, da vroča voda je, a je treba počakati, da priteče. Tudi po 1 minuti izteka vode, je bila voda samo blago mlačna in ne vroča, kar pa ne omogoča učinkovitega čiščenja opreme in rok zaposlenih. V sanitarijah za zaposlene ni bilo pribora za higienično sušenje rok.
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, Poglavja I, Priloge II, je med drugim določeno, da morajo biti umivalniki za umivanje rok opremljeni s tekočo vročo in hladno vodo ter sredstvi za umivanje in higienično sušenje rok. V 3. odstavku, Poglavja II, Priloge II, je med drugim določeno, da mora imeti vsako korito ali druga oprema za pranje živil ustrezen dovod vroče in/ali hladne pitne vode v skladu z zahtevami Poglavja VII, biti mora čisto in po potrebi razkuženo. V 1. odstavku, Poglavja V, Priloge II, pa je med drugim določeno, da morajo biti vsi predmeti, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, učinkovito očiščeni. S tem je utemeljena 15. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora ravnanja z živili je bilo ugotovljeno, da NŽD sprotno nabavlja živila v registriranih obratih in večinoma sama vrši prevoz živil, ki zahtevajo kontrolirano temperaturno okolje. Za prevoz živil ne uporablja hladilne torbe ali druge podobne opreme, ki bi zagotavljala predpisan temperaturni režim. Torej ne izvaja nadzora temperaturnega okolja za živila, ki imajo predpisan temperaturni režim.
Uredba št. 852/2004/ES o higieni živil v pododstavku (c), 3. odstavka, 4. člena, med drugim določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti izpolnjevati zahteve glede nadzora temperature živil. Citirana Uredba v 7. odstavku, Poglavja IV, Priloge II, določa, da kadar je to potrebno, morajo prevozna sredstva in/ali posode za prevoz živil omogočati vzdrževanje ustreznega temperaturnega okolja za živila in nadzor teh temperatur. S tem je utemeljena 16. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora označevanja alergenov je bilo ugotovljeno, da NŽD gostom obrata zagotavlja podatke o alergenih za dnevne malice. Za večino jedi, sladic, pijač in napitkov, ki so v ponudbi in vsebujejo alergene, pa podatki o vsebnosti alergenov niso na voljo.
Navedeno je v nasprotju s 3. členom Uredbe o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Ur. list RS, št. 6/14), ki v 1. odstavku določa, da v skladu z (b) točko 1. odstavka in 2. 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 17. točka izreka te odločbe.

Ugotovljeno je, da NŽD pri svojih procesih uporablja visoke temperature pri pripravi pomfrita in drugih narezanih ocvrtih proizvodov iz krompirja, kjer v procesu cvrtja nastaja akrilamid. Pri tem v svojem sistemu zagotavljanja varnosti živil nima opredeljenega tega kemijskega tveganja (procesnega onesnaževala akrilamid). NŽD pri pripravi pomfrita in drugih narezanih ocvrtih proizvodov iz krompirja torej ne uporablja blažilnih ukrepov za obvladovanje tega tveganja iz Uredbe Komisije (EU) 2017/2158 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih, ki v Prilogi II, Delu A, med drugim določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo proizvode iz krompirja, uporabljati naslednje blažilne ukrepe:

- pomfrit in drugi narezani (ocvrti) proizvodi iz krompirja:
  - uporabijo se sorte krompirja z nižjo vsebnostjo sladkorjev, če so na voljo in so skladne z živilom, ki se želi pridobiti. Pri tem se nosilec živilske dejavnosti z dobaviteljem posvetuje o najprimernejših sortah krompirja;
  - krompir se skladišči pri temperaturi, višji od 6°C;
- pred postopkom cvrtja, razen pri zamrznjenih proizvodih iz krompirja, pri katerih se upoštevajo navodila za pripravo, se pri surovem pomfritu uporabi eden od naslednjih ukrepov za znižanje vsebnosti sladkorja, kadar je to mogoče in skladno z živilom, ki se želi pridobiti:
  - pranje in namakanje, po možnosti od 30 minut do dveh ur v hladni vodi; spiranje rezin s čisto vodo pred cvrtjem;
  - namakanje nekaj minut v topli vodi; spiranje rezin s čisto vodo pred cvrtjem;
  - blanširanje krompirja omogoča nižje ravni akrilamida, zato je krompir primerno blanširati, kadar je mogoče;
- pri cvrtju pomfrita ali drugih proizvodov iz krompirja:
  - uporabijo se olja in maščobe za cvrtje, ki omogočajo hitrejše cvrtje in/ali cvrtje pri nižjih temperaturah. nosilec živilske dejavnosti se z dobavitelji kuhinjskega olja posvetuje o najprimernejših oljih in maščobah;
  - temperature cvrtja so pod 175 °C, vsekakor pa kolikor mogoče nizke ob upoštevanju zahtev za varnost hrane;
  - kakovost olj in maščob za cvrtje se ohranja z rednim odstranjevanjem drobnih delcev in drobtin.

Blažilni ukrepi se uporabljajo, da bi dosegli ravni akrilamida, kot jih je razumno mogoče doseči pod referenčnimi ravnmi iz Priloge IV. S tem je utemeljena 18. točka izreka te odločbe.

Za odpravo neskladij je bilo odločeno v skladu s 13. alinejo 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 lahko inšpektor pri opravljanju inšpekcijskega nadzora poleg ukrepov, ki jih ima po splošnih predpisih, ki urejajo inšpekcijo, odredi tudi izpolnjevanje higienskih zahtev ali kakršno koli drugo ukrepanje, da se zagotovi varnost živil ali skladnost s predpisi, ki urejajo živila in 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. Uradna veterinarka 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 (Ur. list RS, št. 43/07 in 40/14) 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 19. točka izreka te odločbe.

V skladu z določili 30. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/2007 in 40/2014) pritožba zoper odločbo inšpektorja ne zadrži njene izvršitve. S tem je utemeljena 20. 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 upravni taksi 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 23370-7111002-02116918.

REPUBLIKA SLOVENIJA MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin 036 Ljubljana

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

Vročiti:
/ Tisaro d.o.o., Kolodvorska ulica 3C, 9220 Lendava – osebna vročitev

Vložiti:
/ v zadevo