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 - 875/2018-3 (U951-08)
Datum: 11.06.2018

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 Okrepčevalnica Ribiški dom, Kolodvorska ulica 7a, 9220 Lendava, zavezancu Rentgen V. kontrola varjenja Zlatko Šardi s.p., Glavna ulica 83, Gornji Lakoš, 9220 Lendava, naslednjo

ODLOČBO

Zavezancu, Rentgen V. kontrola varjenja Zlatko Šardi s.p., Glavna ulica 83, Gornji Lakoš, 9220 Lendava, se za gostinski obrat Okrepčevalnica Ribiški dom, Kolodvorska ulica 7a, 9220 Lendava, odredijo naslednji ukrepi:

1. Prepoved prometa z živili brez kakršne koli oznake in za katera ni zagotovljena sledljivost (5,0 kg laks kare v.p., 6,0 kg zamrznjeni surimi škampi, 0,5 kg zamrznjeni panirani škampi, 5,0 kg ribe škarpena, 2,0 kg ribe sardelice, 0,5 kg zamrznjeni file ribe, 1,5 kg zamrznjeni lignji, 1,5 kg zamrznjeni morski sadeži, 10 kom. zamrznjene goveje pleskavice, 0,2 kg zamrznjeni zelenjavni polpeti, 2,5 kg zamrznjena cvetača, 1,5 kg zamrznjeno svinjsko meso – obreznine, 2,5 kg zamrznjene ribe oslič, 3,5 kg zamrznjena govedina, 3,5 kg zamrznjena piščančja bedra, 1,5 kg zamrznjene ribe orada).
   Rok ureditve: 05.06.2018, z ustno odločbo na zapisnik.

2. Prepoved uporabe živil s pretečenim datumom minimalne trajnosti pri pripravi hrane (2,5 kg začimb za štajersko juho, uporabno najmanj do: 06.2018; 50 g čokolade v prahu, uporabno najmanj do konca: oktober 2017; 250 g sezamovega semena, uporabno najmanj do: 24.11.2017; 250 g prosene kaše, uporabno najmanj do: 05.04.2018; 4 kg zamrznjene gibanice, uporabno najmanj do: 30.03.2018; 3 kom zamrznjene gorenjske klobase, uporabno najmanj do: 27.05.2018; 250 g zamrznjenih zelenjavnih polpetov, uporabno najmanj do: 17.12.2017), 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: 05.06.2018, z ustno odločbo na zapisnik.

3. Prepoved prometa z živiloma (2,5 litra majoneze in 3 litre gorčice), ki nista bila hranjena na temperaturah navedenih na deklaraciji izdelka.
   Rok ureditve: 05.06.2018 z ustno odločbo na zapisnik

4. Prepoved prometa z gotovimi ohlajenimi ali zamrznjenimi jedmi, za katere zavezanec v postopkih priprave ni imel pod nadzorom vseh tveganj (ni izvajal nadzora nad KKT v

procesu ohlajevanja) in niso bile označene z datumom priprave oz. sekundarnim datumom uporabe (0,5 kg krompirjeve solate, 0,5 kg cvetačne solate, 1,5 kg fižolove solate z zeljem, 1,5 kg praženega krompirja, 0,5 kg gobove omake, 0,25 kg tatarske omake, 1,0 kg kuhanega riža, 0,5 kg svinjske masti od pečenke, 1,5 kg svinjske pečenke, 0,5 kg palačink, 10 litrov kuhanih vampov, 1,5 litrov bograča, 1,5 litra zelja z grahom in klobaso, 5 litrov zamrznjenih pripravljenih vampov, 10 litrov zamrznjenega bograča in 0,1 kg zamrznjenega paniranega zrezka).
Rok ureditve: 05.06.2018, z ustno odločbo na zapisnik

5. Vzdrževati in izvajati stalne postopke, ki temeljijo na načelih HACCP, kar vključuje izvajanje učinkovitih postopkov spremljanja (monitoring) temperature na kritičnih kontrolnih točkah v procesih toplotne obdelave jedi, ohlajevanja jedi, pogrevanja jedi in vzdrževanja jedi na toplem ter na kontrolnih točkah v procesih hladnega shranjevanja živil in shranjevanja zamrznjenih živil.
Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

6. Živila v vseh stopnjah proizvodnje, predelave in distribucije zaščititi pred kontaminacijo.
Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

7. Zagotoviti, da se s stropa v kuhinji ne bo luščil belež.
Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

8. Obeliti stenske in stropne površine obeh shramb.
Rok ureditve: 05.07.2018

9. Učinkovito očistiti zasušene maščobe, ostankov živil in prahu napo, vrata konvektomata, police iz nerjavečega materiala, na katerih se shranjuje jedilna posoda ter predale za shranjevanje pribora in pripomočkov za peko.
Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

10. Iz uporabe odstraniti okrušene porcelanaste krožnike za ponudbo jedem gostom ter dotrajane ponve, s katerih se lušči zaščitni premaz.
Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

11. Na žarnico stropne luči v drugi shrambi namestiti zaščitni pokrov.
Rok ureditve z dnem vročitve te odločbe

12. Umivalnik za umivanje rok zaposlenih, ki se nahaja v kuhinji, opremiti s sredstvi za umivanje rok.
Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

13. Na okno shrambe, v kateri se shranjujejo živila, in, ki se odpira v zunanje okolje, namestiti zaščitne mreže za zaščito pred vdorom škodljivcev v obrat.
Rok ureditve: v 7 dneh od vročitve te odločbe

14. Za vse osebe, ki pri delu v gostinskem obratu prihajajo v stik z živili, voditi dokumentacijo o izpolnjevanju zdravstvenih zahtev – podpisana soglasja k obveznosti prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom in izpolnjene ter podpisane individualne izjave o bolezenskih znakih.
Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

15. Zagotoviti podatke o alergenih za vse jedi, sladice, pijače in napitke, ki so v ponudbi in vsebujejo alergene, ter tabele s podatki o alergenih namestiti na dobro vidno mesto v obratu.
    Rok ureditve: 05.07.2018

16. 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

17. Zavezanec je dolžan v roku 3 dni o odpravljenih nepravilnostih obvestiti organ, ki mu je izdal to odločbo.

18. Pritožba zoper to odločbo ne zadrži njene izvršitve.

19. Stroški v postopku niso bili zaznamovani.

Obrazložitev:

Uradna veterinarka in inšpektorica za hrano Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Območnega urada Murska Sobota, sta dne, 05.06.2018, opravili redni inšpekcijski pregled v gostinskem obratu Okrepčevalnica Ribiški dom, Kolodvorska ulica 7a, 9220 Lendava, nosilca živilske dejavnosti, Rentgen V. kontrola varjenja Zlatko Šardi s.p., Glavna ulica 83, Gornji Lakoš, 9220 Lendava (v nadaljevanju NŽD), kar izhaja iz zapisnika št. U06106-875/2018-1 (U951-08), z namenom preverjanja skladnosti opravljanja dejavnosti z zakonodajo, ki ureja področje varnosti živil.

Ob inšpekcijskem pregledu je bilo ugotovljeno, da v gostinskem obratu zgoraj navedenega NŽD, ni bila zagotovljena sledljivost živil, saj je bilo v hladilnih in zamrzovalnih napravah več vrst živil (5,0 kg laks kare v.p., 6,0 kg zamrznjeni surimi škampi, 0,5 kg zamrznjeni panirani škampi, 5,0 kg ribe škarpena, 2,0 kg ribe sardelice, 0,5 kg zamrznjeni file ribe, 1,5 kg zamrznjeni lignji, 1,5 kg zamrznjeni morski sadeži, 10 kom. zamrznjene goveje pleskavice, 0,2 kg zamrznjeni zelenjavni polpeti, 2,5 kg zamrznjena cvetača, 1,5 kg zamrznjeno svinjsko meso – obreznine, 2,5 kg zamrznjene ribe oslič, 3,5 kg zamrznjena govedina, 3,5 kg zamrznjena piščančja bedra, 1,5 kg zamrznjene ribe orada), ki so bila brez kakršnekoli oznake, ki bi zagotavljala sledljivost korak nazaj (ni bilo mogoče ugotoviti dobavitelja/proizvajalca, serije oz. lota in roka uporabe). Originalno deklaracijo so zavrgli, živil pa sami niso označili.
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. NŽD se glede postopkov na načelih HACCP sklicuje na Smernice dobre higienske prakse 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 s številko 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, 26/14, 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 prva točka izreka te odločbe.

Pri preverjanju označevanja živil glede rokov uporabe so bila v hladilnih in zamrzovalnih napravah najdena tudi živila, ki jim je potekel datum minimalne trajnosti (označeno z »uporabno najmanj do:« in »uporabno najmanj do konca:«) in sicer: 2,5 kg začimb za štajersko juho, uporabno najmanj do: 06.2018; 50 g čokolade v prahu, uporabno najmanj do konca: oktober 2017; 250 g sezamovega semena, uporabno najmanj do: 24.11.2017; 250 g prosene kaše, uporabno najmanj do: 05.04.2018; 4 kg zamrznjene gibanice, uporabno najmanj do: 30.03.2018; 3 kom zamrznjene gorenjske klobase, uporabno najmanj do: 27.05.2018 in 250 g zamrznjenih zelenjavnih polpetov, uporabno najmanj do: 17.12.2017. NŽD v sistemu za zagotavljanje varnosti živil ni imel 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 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. 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 (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).

S tem je utemeljena druga točka izreka te odločbe.

Na policah shrambe obravnavanega gostinskega obrata sta se pri temperaturi, višji od 20°C, nahajali odprti originalni embalaži majoneze (približne količine 2,5 litrov) in gorčice (približne količine 3 litre). Majoneza je bila na površini rumene barve (žarka). Na oznaki embalaže obeh živil je bilo navedeno: »Po odprtju hraniti na temperaturi od +4°C do +10°C«.
Navedeno je v nasprotju z določili Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil, ki v 5. točki Poglavja IX Priloge II določa, da se surovine, sestavine, vmesni in gotovi proizvodi, na katerih lahko rastejo patogeni mikroorganizmi ali nastajajo toksini, ne smejo shranjevati pri temperaturah, ki bi lahko povzročile tveganje za zdravje. Temperaturna veriga mora biti neprekinjena. Dovoljena so omejena obdobja, ko temperatura ni nadzorovana zaradi izvajanja postopkov ravnanja z živili med pripravo, prevozom, skladiščenjem, razstavljanjem ali strežbo živil, pod pogojem, da to ne predstavlja tveganja za zdravje. Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo, ravnajo s predelanimi živili in jih embalirajo, morajo imeti primerne prostore, ki so dovolj veliki za ločeno shranjevanje surovin in predelanih materialov ter zadostno ločeno hlajeno skladišče. V povezavi s citirano Uredbo so izdelane Smernice, na katere se NŽD sklicuje, kjer je navedeno, da se pri shranjevanju živil upošteva navodilo dobavitelja o shranjevanju, ki je običajno navedeno na deklaraciji izdelka. S tem je utemeljena tretja točka izreka te odločbe.

Na podlagi ugotovljenih neskladij iz prve, druge in tretje točke izreka te odločbe, je uradna veterinarka, da bi se zavarovala in odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, izdala na podlagi 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) ustno odločbo na zapisnik, s katero je zavezancu odredila takojšnjo prepoved prometa z živili, za katera ni bila zagotovljena sledljivost, takojšnjo prepoved prometa z živili, ki jim je potekel datum minimalne trajnosti in takojšnjo prepoved prometa z živiloma, ki nista bili shranjeni v okviru temperatur navedenih na deklaraciji izdelka. 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, 08.06.2018, na sedež UVHVVR, OU Murska Sobota, predloži dokazilo o odstranitvi živil, za katera ni bila zagotovljena sledljivost, o odstranitvi živil, ki jim je potekel datum minimalne trajnosti ter o odstranitvi živil, ki nista bili shranjeni v okviru temperatur navedenih na deklaraciji izdelka, s strani pooblaščene organizacije. Uradni veterinarki je bil dne, 06.06.2018, posredovan evidenčni list pošiljke odpadkov, zap. št. lista: 1-66, od prevoznika odpadkov Eko Fotura Jani Božič s.p., Dolnja Bistrica 140 a, 9232 Črenšovci, o prevzemu izločenih živil dne, 06.06.2018, v skupni količini 86,5 kg. Z navedenim dokumentom se izkazujejo količina izločenih živil in naziv imetnika oddanih odpadkov.

Ob inšpekcijskem pregledu je bilo preverjeno izvajanje postopkov skladno z načeli HACCP. V obratu izvajajo več procesov, ki so v Smernicah, na katere se NŽD sklicuje, identificirani kot KKT (kritična kontrolna točka), nad katerimi je potrebno izvajati postopke spremljanja oz. monitoring temperature (toplotna obdelava jedi, ohlajevanje jedi, pogrevanje jedi in vzdrževanje jedi na toplem). Uradna veterinarka in inšpektorica za hrano sta želeli preveriti proces ohlajevanja za gotove ohlajene in zamrznjene jedi, ki so se nahajale v hladilnih in zamrzovalnih napravah (0,5 kg krompirjeve solate, 0,5 kg cvetačne solate, 1,5 kg fižolove solate z zeljem, 1,5 kg praženega krompirja, 0,5 kg gobove omake, 0,25 kg tatarske omake, 1,0 kg kuhanega riža, 0,5 kg svinjske masti od pečenke, 1,5 kg svinjske pečenke, 0,5 kg palačink, 10 litrov kuhanih vampov, 1,5 litrov bograča, 1,5 litra zelja z grahom in klobaso, 5 litrov zamrznjenih pripravljenih vampov, 10 litrov zamrznjenega bograča in 0,1 kg zamrznjenega paniranega zrezka) in ugotovili, da procesa ohlajevanja za navedene jedi niso spremljali in evidentirali na način, kot je to predvideno v Smernicah. Iz predloženih evidenc spremljanja procesov je bilo ugotovljeno, da so bili procesi toplotne obdelave jedi, ohlajevanja jedi, pogrevanja jedi in vzdrževanja jedi na toplem, spremljani in evidentirani do dne 30.03.2018, ter ponovno dne 01.06.2018 oz. 04.06.2018. Teh procesov v mesecu aprilu in maju 2018 niso spremljali in evidentirali na način, kot je to predvideno v Smernicah. NŽD zgoraj navedenih gotovih ohlajenih oz. zamrznjenih jedi v procesu shranjevanja ni imel označenih z datumom priprave oz. sekundarnim rokom 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 izvajal nadzor nad KKT v procesu ohlajevanja. NŽD torej ni imel pod nadzorom vseh tveganj in s tem povezane varnosti živil. Iz predloženih evidenčnih tabel spremljanja procesov, identificiranih kot KT (kontrolna točka) (hladno shranjevanje živil in shranjevanje zamrznjenih živil) je bilo ugotovljeno, da sta bila procesa spremljana in evidentirana do dne 30.03.2018. Evidenc spremljanja temperatur v hladilnih in zamrzovalnih napravah za meseca april in maj 2018 ob inšpekcijskem nadzoru ni bilo na vpogled.
Navedeno je v nasprotju s Smernicami, na katere se NŽD sklicuje, ter v nasprotju z določili 5. člena 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 ter v nasprotju s (c) točko 3. odstavka 4. člena Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil, ki med drugim določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti izpolnjevati zahteve glede nadzora temperature živil. S tem sta utemeljeni četrta in peta točka izreka te odločbe.

Na podlagi ugotovljenih neskladij iz prve, druge, tretje in četrte točke izreka te odločbe, je uradna veterinarka, da bi se zavarovala in odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, izdala na podlagi 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) ustno odločbo na zapisnik, s katero je zavezancu odredila takojšnjo prepoved prometa z živili, za katera ni bila zagotovljena sledljivost, takojšnjo prepoved prometa z živili, ki jim je potekel datum minimalne trajnosti, takojšnjo prepoved prometa z živiloma, ki nista bili shranjeni v okviru temperatur navedenih na deklaraciji izdelka ter takojšnjo prepoved prometa gotovimi ohlajenimi in zamrznjenimi jedmi. 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, 08.06.2018, na sedež UVHVVR, OU Murska Sobota, predloži dokazilo o odstranitvi živil, za katera ni bila zagotovljena sledljivost, o odstranitvi živil, ki jim je potekel datum minimalne trajnosti, o odstranitvi živil, ki nista bili shranjeni v okviru temperatur navedenih na deklaraciji izdelka ter o odstranitvi gotovih ohlajenih in zamrznjenih jedi, s strani pooblaščene organizacije. Uradni veterinarki je bil dne, 06.06.2018, posredovan evidenčni list pošiljke odpadkov, zap. št. lista: 1-66, od prevoznika odpadkov Eko Fotura Jani Božič s.p., Dolnja Bistrica 140 a, 9232 Črenšovci, o prevzemu izločenih živil dne, 06.06.2018, v skupni količini 86,5 kg. Z navedenim dokumentom se izkazujejo količina izločenih živil in naziv imetnika oddanih odpadkov.

V zadevi nadzora nad ravnanjem z živili je bilo ugotovljeno, da vsa živila v procesu shranjevanja niso bila ustrezno zaščitena pred kontaminacijo, na policah shrambe so se nahajale odprte vrečke moke, širokih rezancev, ipd. Uredba št. 852/2004/ES o higieni živil v 3. točki Poglavja IX Priloge II določa, 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. S tem je utemeljena šesta točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora izpolnjevanja posebnih higienskih zahtev glede prostorov je bilo ugotovljeno, da se na stropu kuhinje, v kotu nad fritezo, lušči belež. Površine stropov in sten obeh shramb, v katerih se shranjujejo živila in pijača, so bile umazane, v kotih pa se je nahajala plesen. Navedeno je v neskladju s Prilogo II, Poglavja II, Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil, ki v 1. odstavku v pododstavkih (b) in (c) določa, da je treba stenske površine vzdrževati v dobrem stanju (nepoškodovane), omogočati morajo enostavno čiščenje in po potrebi razkuževanje, stropi in stropne obloge pa morajo biti izvedeni in izdelani tako, da se prepreči nabiranje umazanije, zmanjša kondenzacija, nastanek neželene plesni in luščenje delcev. V Smernicah, na katere se NŽD sklicuje, je med drugim navedeno, da morajo biti stropi in stenske obloge dobro vzdrževani (omet se ne sme luščiti) in čisti. S tem sta utemeljeni sedma in osma točka izreka te odločbe.

V inšpekcijskem nadzoru je bilo prav tako ugotovljeno, da je napa, nameščena nad kuhalno površino, v celoti zamaščena z vidnimi kapljicami maščobe (maščoba v žlebu nape, zamaščene rešetke na napi). Robovi na vratih konvektomata so bili zamaščeni in umazani z zasušenimi ostanki hrane. Police iz nerjavečega materiala, na katerih se shranjuje jedilna posoda ter predali za shranjevanje pribora in pripomočkov za peko, so bili prašni in umazani z vidnimi ostanki živil. Robovi posameznih porcelanastih krožnikov za serviranje gostom so bili okrušeni. Posamezne ponve za peko so bile zamaščene in dotrajane. Dna posameznih ponev so bila v celoti brez zaščitnega premaza. Navedeno je v neskladju s Prilogo II, Poglavja V, Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil, ki v 1. odstavku v pododstavkih (a) in (b) med drugim določa, 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 deveta in deseta točka izreka te odločbe.

Na stropu druge shrambe je bila nameščena luč z žarnico brez zaščitnega pokrova. Navedeno je v neskladju z Uredbo št. 852/2004/ES o higieni živil, ki v Prilogi II, Poglavju I, 2 odstavku, pododstavku (b) med drugim določa, da morajo razporeditev, zasnova, izvedba, lokacija in velikost prostorov živilskega obrata preprečevati vnos delcev v živila. V povezavi s citirano Uredbo so izdelane Smernice, na katere se NŽD sklicuje, kjer je navedeno, da morajo biti svetila (žarnice in sijalke) zaščitene tako, da ni možen raztros delcev stekla ob morebitnem poku (razbitju) žarnice ali sijalke. S tem je utemeljena enajsta točka izreka te odločbe.

Umivalnik za umivanje rok zaposlenih, ki se nahaja v kuhinji, ni bil opremljen s sredstvi za umivanje rok. Navedeno je v neskladju z Uredbo št. 852/2004/ES o higieni živil, ki v Prilogi II, Poglavju I, 4 odstavku, med drugim določa, da mora biti na voljo ustrezno število umivalnikov, ki so ustrezno nameščeni in določeni za umivanje rok. Umivalniki za umivanje rok morajo biti opremljeni s tekočo vročo in hladno vodo ter sredstvi za umivanje in higienično sušenje rok. S tem je utemeljena dvanajsta točka izreka te odločbe.

Ugotovljeno je bilo tudi, da NŽD ne izvaja vseh preventivnih ukrepov za zaščito obrata pred vdorom škodljivcev skladno z zahtevami Smernic, saj je bilo okno shrambe, ki se odpira v zunanje okolje, v njem pa se shranjujejo živila, v času inšpekcijskega pregleda odprto in brez zaščitne mreže proti vdoru škodljivcev v obrat. Navedeno je v nasprotju s Smernicami, na katere se sklicujejo, v nasprotju z Uredbo št. 852/2004/ES o higieni živil, ki v Prilogi II, Poglavju I, odstavku 2, pododstavku (c), določa, 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 ter v neskladju s Prilogo II, Poglavja II, Uredbe (ES) 852/2004, ki v 1. odstavku v pododstavku (d) med drugim določa, da morajo biti okna, ki se lahko odpirajo v zunanje okolje po potrebi opremljena z zaščitnimi mrežami proti mrčesu, ki se pri čiščenju lahko odstranijo. S tem je utemeljena trinajsta točka izreka te odločbe.

Ena od oseb, ki pri delu v gostinskem obratu prihaja v stik z živili, ga. pred nastopom dela ni izpolnila in podpisala individualne izjave o bolezenskih znakih iz Priloge 2 Pravilnika o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Ur. list RS, št. 82/2003 in 25/2009), in ni podpisala soglasja osebe k obveznosti prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom, iz Priloge 1 istega pravilnika, kot to določa 3. člen citiranega pravilnika. Posledično nosilec dejavnosti za to osebo 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 štirinajsta točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora označevanja alergenov je bilo ugotovljeno, da NŽD zagotavlja podatke o alergenih s črkovno oznako alergenov in priloženo legendo vseh alergenov, ki je gostom obrata na voljo v točilnem pultu. Pri pregledu tedenskega seznama malic je bilo ugotovljeno, da dnevne juhe in sladice niso bile opredeljene ter brez navedbe alergenov. Ob sobotah in nedeljah imajo ponudbo kosil (mesni meni, ribji meni), za katera ni na voljo podatkov o

alergenih. Podatki o alergenih za jedi po naročilu so navedeni v jedilnem listu, pri čemer je bilo ugotovljeno, da manjka navedba alergenov v jedeh solata s tuno, v sladicah, palačinkah, gibanici ter v vseh pijačah in napitkih, 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. 6/14), ki v 1. odstavku 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 petnajsta točka izreka te odločbe.

Ugotovljeno je, da NŽD pri svojih procesih uporablja visoke temperature pri pripravi pomfrita in krompirjevih kroketov, kjer v procesu cvrtja nastaja akrilamid. Na podlagi razgovora z zaposleno v kuhinji, ga. ›, je bilo ugotovljeno, da NŽD v svojem sistemu zagotavljanja varnosti živil nima opredeljenega tega kemijskega tveganja (procesnega onesnaževala akrilamid). NŽD pri pripravi ocvrtih proizvodov iz krompirja torej ne uporablja blažilnih ukrepov za obvladovanje tega tveganja iz Priloge II, Dela A Uredbe Komisije (EU) 2017/2158 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih, kar je v neskladju s 1. odstavkom 1. člena navedene Uredbe, 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 je utemeljena šestnajsta 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 uradni veterinar 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 sedemnajsta 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 osemnajsta 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 23370-7111002-02087518.

REPUBLIKA SLOVENIJA MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin 281 Ljubljana

Bojana Šrekl, dr. vet. med.
Uradna veterinarka III

Vročiti:
Rentgen V. kontrola varjenja Zlatko Šardi s.p., Glavna ulica 83, Gornji Lakoš, 9220 Lendava – osebna vročitev

Vložiti:
v zadevo