REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO

UPRAVA REPUBLIKE SLOVENIJE ZA VARNO HRANO,
VETERINARSTVO IN VARSTVO RASTLIN

Inšpekcija za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin

Območni urad Murska Sobota

Kocljeva ulica 10, 9000 Murska Sobota

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

Številka: U06106-1193/2018-3 (U951-13)
Datum: 02.08.2018

Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, izdaja po uradni dolžnosti, na podlagi 62. člena in 172. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) v upravni zadevi Redni inšpekcijski pregled gostinskega obrata – Gostilna Škafar, Mostje 87, 9220 Lendava, zavezanki Agici Njakaš s.p. na istem naslovu naslednjo

ODLOČBO

Zavezanki Agici Njakaš s.p., Mostje 87, 9220 Lendava, se v gostinskem obratu - Gostilna Škafar na istem naslovu, odredijo naslednji ukrepi:

1. Zavezanki se prepove opravljanje gostinske dejavnosti (priprava in strežba jedi ter pijač) v registriranem gostinskem obratu – Gostilna Škafar, Mostje 87, 9220 Lendava, dokler prostor za pripravo jedi (kuhinja) s pripadajočo opremo, napravami in priborom ter točilni pult s pripadajočo opremo in napravami ne bodo učinkovito očiščeni.

   Rok ureditve: 30.07.2018, z ustno odločbo na zapisnik

2. Zavezanki se prepove promet z živili (0,800 kg svinjski zrezki, 1,400 kg pizza šunka, 1,450kg mesni sir, 2,900 kg vratovina, 1,565 kg, 0,800 kg svinjsko stegno, 0,700 kg čevapčiči) za katera ni zagotovljena sledljivost.

   Rok ureditve: 30.07.2018, z ustno odločbo na zapisnik

3. Zavezanki se prepove promet z gotovimi ohlajenimi jedmi (2,30 kg vampi, 2,90 kg bograč, 2,95 kg kisla juha, 5,40 kg gibanica) in gotovimi zamrznjenimi jedmi (0,650 kg svinjska pečenka, 1.400 kg retaši) za katere v postopkih priprave ni imela pod nadzorom vseh tveganj (ni izvajala nadzora nad KKT v procesu ohlajevanja) in tudi ni imela označenih z datumom priprave oz. sekundarnim rokom uporabe; datumom zamrzovanja in podpisom osebe, ki je živilo zamrznila.

   Rok ureditve: 30.07.2018, z ustno odločbo na zapisnik

4. Zavezanka mora izvajati in vzdrževati stalne postopke, ki temeljijo na načelih HACCP, kar vključuje izvajanje učinkovitih postopkov spremljanja (monitoring) na kritičnih kontrolnih točkah v procesih (toplotne obdelave, ohlajevanja, pogrevanja in pri vzdrževanju na toplem) ter kontrolnih točkah v procesih (hladnega shranjevanja živil in shranjevanja zamrznjenih živil) ter preverjanje delovanja vbodnega termometra.

   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

5. Zavezanka mora v procesu shranjevanja živil zagotavljati, da bodo vsa živila zaščitena pred kontaminacijo.

   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

6. Zavezanka mora kuhinjski pribor (nože, deske), s katerimi so živila v stiku ustrezno ločiti oz. učinkovito očistiti za uporabo v različnih stopnjah priprave oz. različnih vrstah živil, da se prepreči tveganje za kontaminacijo.

   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

7. Zavezanka mora v obratu zagotoviti podatke o alergenih za vse jedi in pijače ter napitke, ki so v ponudbi in vsebujejo alergene.

   Rok ureditve: 17.08.2018

8. Zavezanka mora pri pripravi pomfrita uporabljati blažilne ukrepe za obvladovanje kemijskega dejavnika tveganja – procesnega onesnaževala akrilamid.

   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

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

   Rok ureditve: 30.10.2018

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

11. Pritožba zoper to odločbo ne zadrži njene izvršitve.

12. Stroški v postopku niso bili zaznamovani.

Obrazložitev:

Inšpektorica za hrano Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Območnega urada Murska Sobota je dne 30.07.2018 opravila redni inšpekcijski pregled v gostinskem obratu Gostilna Škafar, Mostje 87, 9220 Lendava pri zavezanki Agici Njakaš s.p. na istem naslovu (v nadaljevanju NŽD), kjer opravlja gostinsko dejavnost, kar izhaja iz zapisnika št.: U06106-1193/2018- 1 z namenom preverjanja skladnosti opravljanja dejavnosti z zakonodajo, ki ureja področje varnosti živil.

Inšpektorica je pri pregledu preverila tudi izpolnjevanje splošnih zahtev – higienskega stanja prostorov in ugotovila neustrezno higiensko stanje prostora za pripravo jedi (kuhinje) in točilnega pulta s pripadajočo opremo, napravami in priborom: tla prostora kuhinje so bila v slabem higienskem stanju – pod štedilnikom, žarom, fritezo, elementi za shranjevanje posode in pribora, delovnimi pulti, pomivalnimi koriti, za pečjo za pizze – keramične ploščice nasmetene z ostanki živil in zamaščene; napa nad štedilnikom, žarom in fritezo je bila od zunaj in od znotraj zamaščena; elementi za shranjevanje jedilne in kuhalne posode ter pribora so bili od zunaj in od znotraj umazani z ostanki živil ter zamaščeni; na štedilniku, žaru, fritezi za cvrtje so bile vidne starejše nečistoče, zasušeni ostanki hrane, maščobe; delovne in odlagalne površine so bile umazane z ostanki živil in zamaščene; stenske površine – keramične ploščice umazane in zamaščene zlasti na steni ob štedilniku, žaru, fritezi zasušena maščoba; jedilna in kuhalna posoda ter pribor je bila v elementih za shranjevanje umazana z ostanki živil in maščob; deske

za obdelavo živil so bile dotrajane (polne zarez od nožev); mikrovalovna pečica in peč za pizze sta bili od zunaj in od znotraj umazani z ostanki živil in zamaščeni; posamezna kuhalna posoda (ponve za pečenje živil, pekači...) je bila na mestih poškodovana; na policah za odlaganje suhih živil so bili razsuti ostanki suhih živil; v podpultnih hladilnikih za shranjevanje živil so bile vidne starejše nečistoče, zasušeni ostanki hrane, maščobe; leseni odlagalni pulti so bili na mestih poškodovani in že dotrajani; v času nadzora v obratu ni bilo na razpolago vroče tekoče vode (ob koritih za pranje živil, ob koritih za pomivanje posode in pribora ter umivalnikih za umivanje rok) – do zaključka inšpekcijskega nadzora pa se je zagotovilo v obratu vročo tekočo vodo; v pomivalnem koritu za pomivanje posode in pribora je bila odložena umazana jedilna posoda in pribor še od prejšnjega dne; v skladišču živil v katerem so se hranili tudi hladilniki in zamrzovalniki so bile regalne police za odlaganje živil umazane z ostanki živil, prav tako tudi regalne police za odlaganje kuhalne posode; površine sten pa na mestih umazane in poškodovane (lušči se oplesk); tla so bila v slabem higienskem stanju - keramične ploščice umazane z ostanki živil in zamaščene; v skladišču se je nahajalo tudi polno pajčevine; v hladilnikih in zamrzovalnikih so bile vidne starejše nečistoče, zasušeni ostanki živil, maščobe; v stranišču za zaposlene so bile stenske in talne keramične ploščice umazane, WC kotliček pa poškodovan (brez pokrova); v vseh prostorih umivalniki za umivanje rok niso bili opremljeni s sredstvi za umivanje in higienično sušenje rok in na ta način zaposleni, ki delajo z živili niso morali izvajati pravilnega umivanja rok; v skladišču pijač so bile talne keramične ploščice umazane (vidne so bile starejše nečistoče) in regalne police prav tako umazane – prašne; v točilnem pultu so bili podpultni hladilniki za shranjevanje živil od zunaj in od znotraj umazani (vidne so bile starejše nečistoče), PVC talna obloga pa na mestih poškodovana in umazana (vidne starejše nečistoče).

Glede na navedeno je obstajala možnost prenosa mikroorganizmov na živila (navzkrižno onesnaženje) preko kuhinjske opreme, posode in pribora, če oprema, posoda in pribor niso učinkovito očiščeni in vzdrževani ter preko rok zaposlenih, če roke niso pravilno umite.

Ugotovljene neskladnosti glede neizpolnjevanja higienskih zahtev v prostoru za pripravo hrane (kuhinji) in točilnem pultu so pomenila potencialno ogrožanje varnosti živil, ki so se v prostoru hranila, predelovala in pripravljala, zato je inšpektorica za hrano, da bi se zavarovala ali odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, izdala na podlagi 18. alinee 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15 in 27/17) ustno odločbo na zapisnik, s katero je odredila prepoved opravljanje gostinske dejavnosti (pripravo in strežbo jedi ter pijač) v registriranem gostinskem obratu – Gostilna Škafar, Mostje 87, 9220 Lendava, dokler prostor za pripravo jedi (kuhinja) s pripadajočo opremo, napravami in priborom ter točilni pult s pripadajočo opremo in napravami ne bodo učinkovito očiščeni.

Uredba 852/2004/ES o higieni živil v 2. odstavku 4. člena določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti, ki opravljajo katero koli stopnjo proizvodnje, predelave in distribucije hrane nad stopnjami, za katere se uporablja odstavek 1, izpolnjevati splošne higienske zahteve, določene v Prilogi II. Ista uredba v 1. odstavku Poglavja I., Priloge II. določa, da je treba prostore živilskega obrata čistiti in vzdrževati v dobrem stanju; v 1. odstavku v pododstavku (a) Poglavja V., Priloge II pa določa, da morajo biti vsi predmeti, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, učinkovito očiščeni in, kadar je to potrebno, razkuženi. Čiščenje in razkuževanje je treba opravljati tako pogosto, da se prepreči tveganje za kontaminacijo.

Za odpravo neskladja je bilo odločeno v skladu z 1 in 2 (e) točko 54. člena Uredbe (ES) št. 882/2004 o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali, ki določata, da kadar pristojni organ ugotovi neskladnost, ukrepa za zagotovitev, da nosilec dejavnosti izboljša stanje. Pri odločanju o ukrepanju pristojni organ upošteva naravo neskladnosti in preteklo poročilo nosilca dejavnosti glede neskladnosti (1.točka).

2 (a) točka pa določa, da takšno ukrepanje vključuje, kadar je to primerno, med drugim tudi naslednji ukrep: začasno prekinitev obratovanja ali zaprtje cele ali dela zadevne dejavnosti za ustrezno obdobje. S tem je utemeljena 1. točka izreka te odločbe.

Pri pregledu je bilo ugotovljeno, da v gostinskem obratu zgoraj navedene zavezanke ni bila zagotovljena sledljivost živil, saj je bilo v hladilnih in zamrzovalnih napravah več vrst živil (0,800 kg svinjski zrezki, 1,400 kg pizza šunka, 1,450kg mesni sir, 2,900 kg vratovina, 1,565 kg, 0,800 kg svinjsko stegno, 0,700 kg čevapčiči), ki so bila brez kakršne koli oznake, ki bi zagotavljala sledljivost korak nazaj (ni bilo mogoče ugotoviti dobavitelja/proizvajalca, serije oz. lota in roka uporabe).
Inšpektorica za hrano je, da bi se zavarovala in odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, izdala na podlagi 18. alinee 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12- ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) ustno odločbo na zapisnik, s katero je odredila takojšnjo prepoved prometa z živili za katera ni bila zagotovljena sledljivost. Na podlagi 29. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 - uradno prečiščeno besedilo, 40/14) je bilo NŽD odrejeno, da predloži potrdilo o odstranitvi s strani pooblaščene organizacije do dne 01.08.2018. NŽD je dne 31.07.2018 ob kontrolnem inšpekcijskem pregledu predložila Dokument za prevzem odpadkov, zaporedna št. NP/S/2018/935 z dne 31.07.2018, prevzemnika odpadka Saubermacher – Komunala Murska Sobota d.o.o., Noršinska ul. 12, 9000 Murska Sobota iz katerega je bilo razvidno, da je oddala zgoraj navedena živila za katera ni bila zagotovljena sledljivost pooblaščeni organizaciji za odvoz odpadkov.
Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živili (Ur. list RS, št. 72/10) v 6. členu določa, da nosilec živilske dejavnosti zagotavlja sledljivost v skladu z 18. členom Uredbe 178/2002/ES, ki določa, da se za vsa živila, zagotovi sledljivost v vseh fazah pridelave, predelave in distribucije. Nosilcem živilske dejavnosti mora biti omogočeno določiti vsako osebo, ki jim je dobavila živilo. Nosilci dejavnosti zato vzpostavijo sisteme in postopke, ki omogočajo sporočanje teh informacij pristojnim organom na njihovo zahtevo. Živila, ki se dajejo v promet ali se bodo verjetno dajala v promet v Skupnosti, se ustrezno označijo ali opredelijo za lažjo sledljivost z ustrezno dokumentacijo ali informacijami skladno z ustreznimi zahtevami posebnih določb. Nosilka dejavnosti se glede postopkov na načelih HACCP sklicuje na Smernice DHP in uporabe načel HACCP v gostinstvu (TGZS in OZS, 2010) - v nadaljevanju Smernice, ki natančneje opredeljujejo, kako se doseže skladnost z zahtevo iz 18. člena Uredbe 178/2002/ES in sicer je potrebno vsa živila, ki niso hranjena v originalni embalaži, opremiti z: št. dobavnice, navedbo dobavitelja, datumom odprtja originalne embalaže in rokom trajanja (če gre za predpakirana živila), vrsto živila ter v primeru živil, ki jih zamrzujejo sami tudi z datumom zamrzovanja in podpisom osebe, ki je živilo zamrznila.
Zakon o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12- ZdZPVHVVR, 26/2014, 32/15 in 27/17) v 1. odstavku 58. člena določa, da so kmetijski pridelki in živila lahko v prometu po tem zakonu, če so skladni s predpisanimi zahtevami in označeni na predpisan način. S tem je utemeljena 2. točka izreka te odločbe.

Ob pregledu je bilo nadalje preverjeno izvajanje postopkov skladno z načeli HACCP. V obratu izvajajo več procesov, ki so v Smernicah DHP in uporabe načel HACCP v gostinstvu (TGZS in OZS, 2010) – v nadaljevanju Smernice, na katere se sklicujejo identificirani kot KKT (kritična kontrolna točka - toplotna obdelava, ohlajevanje, pogrevanje in vzdrževanje jedi na toplem) in KT (kontrolna točka – hladno shranjevanje živil in shranjevanje zamrznjenih živil), nad katerimi je potrebno izvajati postopke spremljanja oz. monitoring. Na podlagi razgovora s prisotno NŽD ob kontrolnem inšpekcijskem pregledu dne 31.07.2018 je bilo ugotovljeno, da procesov identificiranih kot KKT in KT v letu 2018 do dneva inšpekcijskega pregleda niso spremljali in evidentirali skladno z zahtevami Smernic. V letu 2018 do dneva inšpekcijskega pregleda tudi niso izvajali preverjanja delovanja vbodnega termometra.
Nadalje je bilo ugotovljeno, da NŽD gotovih ohlajenih jedi (2,30 kg vampi, 2,90 kg bograč, 2,95 kg kisla juha, 5,40 kg gibanica) in gotovih zamrznjenih jedi (0,650 kg svinjska pečenka, 1.400 kg retaši) v procesu shranjevanja ni imela nič označeno (datuma priprave oz. sekundarnega roka uporabe – gotove ohlajene jedi; datuma priprave, datuma zamrzovanja, roka uporabe in podpisa osebe, ki je živilo zamrznila – gotove zamrznjene jedi); NŽD v sistemu zagotavljanja

varnosti živil nima opredeljenega sekundarnega roka uporabe za gotove ohlajene jedi z vidika obvladovanja mikrobioloških dejavnikov tveganja; zaradi ne označevanja gotovih ohlajenih jedi in gotovih zamrznjenih jedi tudi ni bilo mogoče ugotoviti kako je NŽD v postopkih priprave izvajala nadzor nad KKT v procesu ohlajevanja tj. NŽD ni imela pod nadzorom vseh tveganj in s tem povezano varnost živil.
Navedeno je v nasprotju s smernicami, na katere se sklicujejo ter v nasprotju z določili 5. člena Uredbe 852/2004/ES o higieni živil, ki med drugim določa, da je potrebno izvajati in vzdrževati postopke, ki temeljijo na načelih HACCP ter v nasprotju s (c) točko 3. odstavka 4. člena že citirane Uredbe, ki med drugim določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti izpolnjevati zahteve glede nadzora temperature živil.
Inšpektorica za hrano je, da bi se zavarovala in odvrnila nevarnost za zdravje ljudi, izdala na podlagi 18. alinee 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme - 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12- ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15, 27/17 in 22/18) ustno odločbo na zapisnik, s katero je odredila takojšnjo prepoved prometa z gotovimi ohlajenimi in gotovimi zamrznjenimi jedmi. za katere v postopkih priprave ni imela pod nadzorom vseh tveganj in ki niso bile ustrezno označene. Prisoten ob nadzoru g. I je vse že navedene gotove ohlajene jedi in gotove zamrznjene jedi ob prisotnosti inšpektorice za hrano takoj odstranil iz prometa v zbirno posodo za organske kuhinjske odpadke. S tem sta utemeljeni 3. in 4. točka izreka te odločbe.

Pri pregledu hladilnih in zamrzovalnih naprav ter skladišč z živili je bilo ugotovljeno, da določena živila in surovine v procesu shranjevanja niso bila zaščitena pred kontaminacijo (odprte vreče, odprte posode). Uredba 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 5. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora izpolnjevanja zahtev glede opreme je bilo ugotovljeno, da kuhinjski pribor (noži, deske), s katerimi so živila v stiku ni ustrezno ločen za uporabo v različnih stopnjah priprave oz. pri različnih vrstah živil in obstaja možnost prenosa mikroorganizmov na živila (navzkrižno onesnaženje) prek kuhinjskega pribora npr. uporaba istih kuhinjskih desk in nožev za pripravo surovih, neobdelanih in gotovih živil. v skladišču živil so bile kovinske regalne police za odlaganje živil na mestih poškodovane in zarjavele. Navedeno je v neskladju s Prilogo II, Poglavja V Uredbe 852/2004/ES, ki v 1. odstavku v pododstavka (a) določa, da vsi predmeti, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, morajo biti učinkovito očiščeni in kadar je to potrebno, razkuženi. Čiščenje in razkuževanje je treba opravljati tako pogosto, da se prepreči tveganje za kontaminacijo. V povezavi s citirano uredbo so izdelane Smernice na katere se sklicujejo, kjer je navedeno, da mora biti oprema dobro načrtovana in uporabna za določen namen/postopek. Na voljo mora biti dovolj različnih predmetov, pripomočkov, pribora in opreme, kar omogoča njihovo ločeno uporabo v različnih stopnjah priprave oz. pri različnih vrstah živil. S tem je utemeljena 6.točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora označevanja alergenov je bilo ugotovljeno, da so bili podatki o alergenih iz Priloge II Uredbe 1169/2011/EU navedeni za jedi, ki se nudijo po naročilu v tabeli, katera je priloga k jedilnemu listu na vsaki mizi; v tabelo niso bile vključene vse jedi, ki so v ponudbi in vsebujejo alergene; v obratu pa ni bilo na voljo podatkov o alergenih za pijače in napitke, ki so v ponudbi ter vsebujejo alergene.
Navedeno je v nasprotju s 3. členom Uredbe o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Ur. list RS, št. 6/2014), ki v 1. odstavku med drugim določa, da v skladu z (b) točko prvega odstavka in drugim odstavkom 44. člena Uredbe 1169/2011/EU morajo biti podatki o alergenih iz Priloge II Uredbe 1169/2011/EU navedeni na označbi na živilu, neposredno ob živilu, na katerega se nanašajo, ali v zbirni obliki na mestih, kjer so nepredpakirana živila predstavljena (npr. katalog). Navedba alergena mora biti na dobro vidnem

mestu, nedvoumna, čitljiva, neizbrisna in ne sme biti prekrita z drugim besedilnim ali slikovnim materialom. S tem je utemeljena 7. točka izreka te odločbe.

Nadalje je bilo ugotovljeno, da NŽD pri svojih procesih uporablja visoke temperature – pri pripravi pomfrita, kjer lahko nastaja akrilamid ; pri tem v svojem sistemu zagotavljanja varnosti živil nima prepoznanega tega kemijskega tveganja (procesnega onesnaževala akrilamid) ter posledično pri pripravi proizvodov iz krompirja (pomfrit) 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.
Navedeno je v nasprotju z določili 5. člena Uredbe 852/2004/ES o higieni živil, ki med drugim določa, da je potrebno vzpostaviti, izvajati in vzdrževati postopke, ki temeljijo na načelih HACCP ter v nasprotju s 1.odstavkom 1. člena Uredbe Komisije (EU) 2017/2158 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih, ki med drugim določa, da nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo in dajejo v promet živila iz odstavka 2 v skladu s členom 2 uporabljajo blažilne ukrepe iz prilog I in II, da bi dosegli ravni akrilamida, kot jih je razumno mogoče doseči pod referenčnimi ravnmi iz Priloge IV.
S tem sta utemeljena 8. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora izpolnjevanja splošnih higienskih zahtev – posebnih zahtev glede prostorov je bilo ugotovljeno, da v kuhinji ni zagotovljenih ustreznih delovnih površin za higiensko opravljanje vseh delovnih postopkov in sicer: v kuhinji je nameščen le en delovni pult iz nerjavečega materiala, kateri služi za pripravo surovih, neobdelanih in gotovih živil ter za odlaganje umazane kuhalne in jedilne posode ter pribora; ni ločenih območij za pomivanje jedilne posode in pribora, ki prihaja v neposreden stik z uporabnikom (gosti) ter kuhalne posode in pribora, ki prihaja v stik z živili; za pomivanje kuhalne in jedilne posode ter pribora je nameščeno dvodelno pomivalno korito ob katerem ni nameščenih ustreznih odlagalnih površin za umazano posodo in pribor tj. se zaradi pomanjkanja delovnega prostora uporablja ista delovna površina za različne delovne postopke in obstaja možnost prenosa mikroorganizmov na živila (navzkrižno onesnaženje) prek kuhinjske opreme (npr. uporaba istih delovnih površin za pripravo surovih, neobdelanih in gotovih živil in tudi, če posoda, pribor in oprema niso dobro očiščeni). Navedeno je v neskladju s Prilogo II, Poglavje I, ki v 1. odstavku med drugim določa, da v prostorih, v katerih se živila pripravljajo, obdelujejo ali predelujejo morata zasnova in razporeditev omogočati izvajanje dobre higienske prakse, vključno z zaščito pred kontaminacijo med različnimi delovnimi postopki in med delovnim postopkom samim. S tem je utemeljena 9.točka izreka te odločbe.

Za odpravo neskladij je bilo odločeno v skladu z 13. alineo 2. odstavka 175. člena Zakona o kmetijstvu (ZKme – 1) (Ur. list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12- ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15 ,27/17 in 22/18), ki med drugim določa, da pri opravljanju inšpekcijskega nadzora lahko inšpektor za hrano poleg ukrepov, ki jih ima po splošnih predpisih, ki urejajo inšpekcijo odredi še naslednje ukrepe; med drugim odredi izpolnjevanje higienskih zahtev ali kakršno koli drugo ukrepanje, da se zagotovi varnost živil ali skladnost s predpisi, ki urejajo živila in 1. alineo 1. odstavka 32. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 - uradno prečiščeno besedilo in 40/14), ki pravi, če inšpektor pri opravljanju nadzora ugotovi, da je kršen zakon ali drug predpis oz. drug akt, katerega izvajanje nadzoruje, ima pravico in dolžnost odrediti ukrepe za odpravo nepravilnosti in pomanjkljivosti v roku, ki ga sam določi.
Rok za odpravo neskladij je bil določen v skladu s 3. odstavkom 7. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/07 - uradno prečiščeno besedilo in 40/14), ki določa, da mora inšpektor pri določitvi roka za odpravo nepravilnosti upoštevati težo kršitve, njene posledice za javni interes in okoliščine, od katerih je odvisno, v kolikšnem času lahko zavezanec ob dolžni skrbnosti odpravi nepravilnosti. Inšpektorica za hrano je ob upoštevanju in tehtanju vseh zgornjih meril presodila, da mora zavezanec zaradi varovanja javnega zdravja nepravilnost odpraviti v roku, kot je razvidno iz izreka te odločbe.

Zakon o inšpekcijskem nadzoru v 29. členu določa, da mora zavezanec, če je inšpektor odredil odpravo nepravilnosti in pomanjkljivosti ter zavezancu določil rok za njihovo odpravo, o odpravljenih nepravilnostih obvestiti inšpektorja. S tem je utemeljena 10. točka izreka te odločbe.

V skladu z določili 30. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru pritožba zoper odločbo inšpektorja ne zadrži njene izvršitve. S tem je utemeljena 11. točka izreka te odločbe.

3. odstavek 211. člena ZUP določa, da organ, ki je ustno odločil, mora stranki izdati pisno odločbo v osmih dneh od ustne odločitve.

Ta odločba je izdana po uradni dolžnosti in je po določilih 22. člena Zakona o upravnih taksah (Uradni list RS, št. 106/10 – UPB, 14/15 – ZUUJFO, 84/15 - ZZelP-J, 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. Pritožba se vloži pisno ali ustno na zapisnik ali po e-pošti z varnim elektronskim podpisom pri organu, ki je odločbo izdal na prvi stopnji - Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Inšpekcija za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Območni urad Murska Sobota, Kocljeva ulica 10, 9000 Murska Sobota, za katero se plača upravna taksa 18,10 EUR, kot to določa tarifna številka 2 Zakona o upravnih taksah (Uradni list RS, št. 106/10 –UPB, 14/15 – ZUUJFO, 84/15 – ZZelP-J, 32/16 in 30/18 - ZKZaš) na račun št.: 01100-1000315637 sklic:11 23370-7111002-02119318 za upravne takse.

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

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

Vročiti:

1. Gostilna Škafar Agica Njakaš s.p., Mostje 87, 9220 Lendava - osebna vročitev