



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- 2038/2019/2(U951-14)

Datum: 04.06.2019

Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin izdaja na podlagi določil 62. in 172. člena Zakona o kmetijstvu (Ur.l. RS, št. 45/2008, 57/2012, 90/2012-ZdZPVHVVR, 26/2014,32/2015, 27/2017 in 22/2018 – v nadaljevanju ZKme-1) v upravni zadevi: Nadzor nad registriranim obratom na področju predelave živil rastlinskega izvora – pekovski, zavezanki gospodarski družbi ŠTRUČKA ROGAŠOVCI D.O.O., Rogašovci 12, 9262 ROGAŠOVCI po uradni dolžnosti naslednjo

ODLOČBO

Zavezanki gospodarski družbi ŠTRUČKA ROGAŠOVCI D.O.O., Rogašovci 12, 9262 ROGAŠOVCI, se za registriran obrat ŠTRUČKA ROGAŠOVCI D.O.O., na istem naslovu odredijo naslednji ukrepi:

1.V lastnem HACCP dokumentu (HACCP sistem Štručka Rogašovci d.o.o.) v analizi dejavnikov tveganja za procesno fazo prevzem vhodnih surovin med kemijskimi dejavniki tveganja prepoznati tudi transmaščobne kisline (TMK), ter za procesno fazo termične obdelave – cvrenje krofov, poleg mikrobiološke kontaminacije prepoznati tudi relevanten kemijski dejavnik tveganja-TMK, ter za njihovo obvladovanje opredeliti ustrezne preventivne in korektivne ukrepe, ki bodo preprečili, da bi neskladno živilo lahko prišlo v promet, oziroma do potrošnika.

Rok izvršitve obveznosti: 7 dni od vročitve odločbe.

2. Za živila proizvedna s postopkom cvrenja (krofi), skladno z lastnim HACCP dokumentom (Tabela 9: procesna faza – priprava krofov) izvajati nadzor nad časom pogrevanja olja in doseženo temperaturo med cvrenjem, izvajati nadzor nad menjavo uporabljenega olja in z ustrezno kemijsko analizo preveriti vsebnost TMK v končnem živilu, da le ta ne bo presejala največje zakonsko dovoljene vsebnosti TMK (2g/100g skupne vsebnosti maščob v živilu).

Rok izvršitve obveznosti: 15 dni od vročitve odločbe.

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

Rok izvršitve obveznosti: 7 dni od vročitve odločbe.

4. Učinkovito očistiti fritezo, ki se uporablja za cvrenje krofov.

Rok izvršitve obveznosti: z dnem vročitve odločbe.

5. Sanirati poškodovane stropne oziroma stenske površine iz katerih se luščijo delci ometa v proizvodnem prostoru pekarne (strop/stena nad mizo, kjer peki oblikujejo kruh, strop nad pečjo in nad delovnimi vozički) tako, da bo omogočeno enostavno čiščenje in po potrebi razkuževanje, ter, da bo preprečena kontaminacija živil.

Rok izvršitve obveznosti: 15 dni od vročitve odločbe.

6. Umivalnik določen za umivanje rok, ki je pozicioniran v pekarni, opremiti s sredstvi za higiensko sušenje rok in zagotoviti tudi ustrezno sredstvo za umivanje rok.

Rok izvršitve obveznosti: z dnem vročitve odločbe.

7. Predpakirano živilo označeno kot: »Vanili rogljiči- čajno pecivo, neto masa 350g, Štručka Rogašovci d.o.o., Rogašovci 12, 9262 Rogašovci«, uskladiti s predpisanimi zahtevami glede načina navajanja alergene sestavine »jajca«, ki jo je potrebno označiti tako, da se bo besedilo jasno razlikovalo od preostalega seznama sestavin, podsestavino arome zitrobella »koruzna moka«, ki ne predstavlja alergene substance označiti na ustrezen način, da označevanje ne bo zavajalo potrošnika, ter alergeni snovi (»oreščki, sezamovo seme«), ki sta lahko v živilu prisotni v sledeh, označiti na predpisan način kot oreški, oziroma se mora besedilo obeh alergenov jasno razlikovati od preostalega seznama sestavin.

Rok izvršitve obveznosti: 7 dni od vročitve odločbe.

8. Predpakirano živilo označeno kot: » Pšenični mešani kruh – Pakirani črni kruh, neto masa 1000g, Štručka Rogašovci d.o.o., Rogašovci 12, 9262 Rogašovci«, uskladiti s predpisanimi zahtevami glede načina navajanja sestavine koruzna moka, ki ne predstavlja alergene substance, da označevanje ne bo zavajajoče za potrošnika, sestavini označeni le s trgovskimi imeni kot »W100« in »kolorin novi« označiti tudi z običajnimi oziroma opisnimi imeni živila in alergene snovi (»jajca, soja, oreščki, sezamovo seme«), ki so lahko v živilu prisotne v sledeh, označiti na predpisan način kot oreški, oziroma se mora besedilo vseh navedenih alergenov jasno razlikovati od preostalega seznama sestavin.

Rok izvršitve obveznosti: 7 dni od vročitve odločbe.

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

10. Posebni stroški v postopku niso bili zaznamovani.

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

O b r a z l o ž i t e v:

Inšpektorica za hrano Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Inšpekcije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin Območnega urada Murska Sobota je dne 28.05.2019 z nadaljevanjem inšpekcijskega nadzora dne 29.5.2019 po uradni dolžnosti opravila redni inšpekcijski nadzor, pri zavezanki gospodarski družbi ŠTRUČKA ROGAŠOVCI D.O.O., Rogašovci 12, 9262 ROGAŠOVCI, v registriranem obratu ŠTRUČKA ROGAŠOVCI

D.O.O., na istem naslovu, v zadevi: Nadzor nad registriranim obratom na področju predelave živil rastlinskega izvora – pekovski.

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

V času inšpekcijskega nadzora je bilo zapisniško ugotovljeno (Zapisnik št. U06103-2038/19/1 z dne 28. in 29.05.2019) tudi naslednje:

NŽD poleg proizvodnje kruha in pekovskega peciva proizvaja tudi različno fino pekovsko pecivo v katero vgrajuje tudi rastlinske maščobe oziroma olja (maragrine), v jedilnem rafiniranem sončničnem olju cvre krofe, proizvaja pa tudi sladoled in sveže kremno pecivo.

V času nadzora dne 28. in 29.05.2019 se je ugotovilo, da NŽD pri svojih proizvodnih postopkih termične obdelave uporablja suhe postopke pečenja (kruh, pekovsko pecivo, fino pekovsko pecivo) in tudi cvrenje, kot termični postopek priprave živil (krofi).

NŽD rastlinske maščobe in olja nabavlja od slovenskih registriranih dobaviteljev. NŽD je v času nadzora razpolagal s tehničnimi specifikacijami za vse vhodne surovine, oziroma je bil v tej dokumentaciji naveden tudi podatek o vsebnosti transmaščobnih kislin.

Ob pregledu dokumentacije notranjega nadzora – (Analiza tveganja in določitev kontrolnih ukrepov) pa se je ugotovilo, da NŽD za procesno fazo prevzem vhodnih surovin med potencialnimi kemijskimi dejavniki tveganja ni imel opredeljenih transmaščobnih kislin, ter da tudi za procesno fazo termične obdelave (cvrenje) med potencialnimi kemijskimi dejavniki tveganja ni imel opredeljenih transmaščobnih kislin in da za navedeni procesni fazi ni imel opredeljenih vseh ustreznih preventivnih in korektivnih ukrepov, oziroma opisanih postopkov notranjih kontrol za obvladovanje navedenega kemijskega dejavnika tveganja.

Dne 29.05.2019 se je zapisniško tudi ugotovilo, da ima NŽD v lastnem HACCP dokumentu v poglavju številka 10 (Verifikacija – preverjanje delovanja HACCP sistema) predpisano verifikacijo sistema HACCP v rednih periodičnih obdobjih – običajno enkrat letno, oziroma ob spremembah vhodnih materialov, proizvodov ali postopkov, ter ob novih informacijah o tveganjih in nadzornih merah, ter, da verifikacije kot dokaz učinkovitosti notranjega nadzora NŽD ni imel izvedene.

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

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

Ugotovljeno stanje pri NŽD dne 28. in 29.05.2019 je v neskladju z določili 1. in 2. odstavka 5. člena Uredbe 852/2004/ES o higieni živil, ki med drugim določa, da NŽD vzpostavijo, izvajajo in vzdržujejo stalen postopek ali postopke, ki temeljijo na načelih HACCP. Načela HACCP vključujejo:

- 1) ugotavljanje vseh tveganj, ki jih je treba preprečiti, odpraviti ali znižati na sprejemljive ravni;**
- 2) ugotavljanje kritičnih kontrolnih točk v fazi ali fazah, na katerih je nadzor nujen za preprečitev ali odpravo tveganja ali za njegovo znižanje na sprejemljivo raven;
- 3) določitev kritičnih mej na kritičnih kontrolnih točkah, ki ločijo dopustno od nedopustnega pri preprečevanju, odpravi ali znižanju ugotovljenih tveganj;

- 4) vzpostavitev in izvajanje učinkovitih postopkov spremljanja na kritičnih kontrolnih točkah;
- 5) vzpostavitev korektivnih ukrepov, kadar spremljanje pokaže, da kritična nadzorna točka ni pod nadzorom;
- 6) **vzpostavitev postopkov za preverjanje, ali ukrepi iz pododstavkov (a) do (e), ki jih je treba redno izvajati, učinkovito delujejo;** in
- 7) **vzpostavitev dokumentacije in evidenc, sorazmernih z vrsto in velikostjo živilske dejavnosti, ki dokazuje učinkovito uporabo ukrepov iz pododstavkov od (a) do (e).**

NŽD v času nadzora tudi ni razpolagal z evidencami o spremljanju časa (t) segrevanja jedilnega rafiniranega sončničnega olja in doseženimi temperaturami (T) pri toplotni obdelavi oziroma cvrenju krofov (Tabela 9: Procesna faza – priprava krofov v HACCP SISTEMU ŠTRUČKA Rogašovci d.o.o. navaja dovoljene mejne vrednosti: cvrenje pri T do 180°C, 5 minut), ni izvajal nadzora nad menjavo olja, ter tudi ni razpolagal z nobeno kemijsko analizo glede vsebnosti TMK v končnem živilu, ki bi dokazovala, da proizvodni postopek pri katerem se lahko tvorijo TMK izvaja na ustrezen način.

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

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

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

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

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

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

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

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.

Dne 28.05.2019 se je tudi ugotovilo, da friteza za cvrenje krofov ni bila ustrezno očiščena. Ugotovljeno stanje je predstavljalo neskladje z določili 2. odstavka 4. člena Uredbe 852/2004/ES Priloga II, Poglavje V (zahteve glede opreme), ki v 1.(a) točki 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.

Ob pregledu higiensko – tehničnih pogojev v proizvodnji se je dne 28.05.2019 tudi ugotovilo, da umivalnik namenjen za umivanje rok v proizvodnem prostoru pekarnice ni bil opremljen s sredstvi za higiensko sušenje rok, ter da tekoče milo zaradi okvare dozirnika ni bilo možno uporabljati. Navedeno je bilo v neskladju z določili Priloge II, Poglavja I Uredbe 852/2004/ES, ki

v 4. točki zahteva, morajo biti umivalniki za umivanje rok opremljeni s tekočo vročo in hladno vodo, ter sredstvi za umivanje in higienično sušenje rok.

V prostoru pekarnice, kjer peki mesijo, oblikujejo in pečejo kruh in pekovske izdelke se je na določenih mestih (nad mizo kjer se oblikuje kruh, nad pečjo in nad delovnimi vozički) iz stopa oziroma sten luščil tudi omet.

Navedeno je bilo v neskladju z določili Priloge II, Poglavlja II, točke 1(b) in 1(c) citirane uredbe, ki določata, da je potrebno stenske površine vzdrževati v dobrem stanju (nepoškodovane), in da morajo biti stropi izvedeni tako, da se prepreči luščenje delcev.

Dne 28.05.2019 se je preverilo tudi označevanje dveh predpakiranih živil, ki jih nosilec živilske dejavnosti daje v promet:

»Vanili rogljiči- čajno pecivo, neto masa 350g, Štručka Rogašovci d.o.o., Rogašovci 12, 9262 Rogašovci, Sestavine: bela **pšenična** moka T500, margarina (rastl. masti (palmina mast, palmin stearin, kokosova mast, mast palmine koščice), rastl. olja (**soja**), voda, kuh. sol 0,4%, emulgator (**soja** lecitin, E471), konz. (E200), regulator kis. citronska kislina, aroma, barvilo beta karoten), sladkor v prahu, jajca, vanili sladkor (sladkor, vanilin, naraven vanilin ekstrakt), aroma zitrobella (**koruzna** moka, dekstroza, koruzni škrob, naravno limonino olje, naravni limonin sok). Alergeni, ki so lahko prisotni v sledeh: oreščki, sezamovo seme.«

Označba navedenega predpakiranega živila ni bila skladna:

glede 9. člena U1169/2011/EU, točka 1 (c), v povezavi z 21. členom (označevanje določenih snovi ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti), točka 1(b) v povezavi s Prilogo II, ker snov, ki povzroča alergije ali preobčutljivosti ("jajca") ni bila navedena na predpisan način, oziroma poudarjena z vrsto pisave, ki bi se jasno razlikovala od preostalega seznama snovi, na primer po črkah, stilu ali barvi ozadja.

glede 9. člena U1169/2011/EU, točka 1(c), v povezavi z 21. členom točke 1(b) v povezavi s 36. členom, točko 3(a), saj informacija o morebitni prisotnosti alergena navaja: "Alergeni, ki so lahko prisotni v sledeh: oreščki, sezamovo seme", vendar bi bilo potrebno skladno z določili Priloge II, točka 8. navajati tekst: "oreški", ter obe alergeni snovi (oreški, sezamovo seme) poudariti z vrsto pisave, ki se bo jasno razlikovala od preostalega seznama snovi, na primer po črkah, stilu ali barvi ozadja.

glede 7. člena U1169/2011/EU (prakse poštenega informiranja), saj način navajanja podsestavine »**koruzna** moka«, ki izhaja iz sestavine: aroma zitrobella, zavaja potrošnika glede značilnosti živila, saj je način označevanja, ki se jasno razlikuje od ostalega teksta namenjen označevanju alergenov.

»Pšenični mešani kruh – Pakirani črni kruh, neto masa 1000g, Štručka Rogašovci d.o.o., Rogašovci 12, 9262 Rogašovci, Sestavine: **pšenična** polbela moka, **ržena** moka, jedilna sol, termično obdelani **ržena** in **koruzna** moka, pekovski kvas, W100 (delno pražena **ržena** in **pšenična** moka, sladkor, **sirotka** v prahu, koruzni škrob, sol, kislina (citronska kislina in Ca acetat), emulgator repični lecitin, sredstvo proti sprijemanju Ca fosfat, sredstvo za obdelavo moke (askorbinska kislina, encimi), kolorin novi (pražena **ječmenova** sladna moka, **pšenična** polbela moka). Alergeni, ki so lahko prisotni v sledeh: jajca, soja, oreščki, sezamovo seme.«

Označba navedenega predpakiranega živila ni bila skladna:

glede 7. člena U1169/2011/EU (prakse poštenega informiranja), saj način navajanja sestavine »termično obdelana **koruzna** moka«, zavaja potrošnika glede značilnosti živila, saj je način označevanja, ki se jasno razlikuje od ostalega teksta namenjen označevanju alergenov.

glede 9. člena U1169/2011/EU, točka 1(b), v povezavi z 18. členom, ki v 2. odstavku zahteva, da se sestavine živila označijo z značilnim imenom, in sicer kjer je primerno tudi v skladu s 17. členom. V 2. odstavku 17. člena je določeno, da mora ime živila/sestavine potrošniku omogočati razpoznavanje dejanske narave živila/sestavine, kar imeni sestavin (pekovskih dodatkov) kot "W100" in "kolorin novi" ne omogočata.

glede 9. člena U1169/2011/EU, točka 1(c), v povezavi z 21. členom točke 1(b) v povezavi s 36. členom, točko 3(a), saj informacija o morebitni prisotnosti alergenov navaja: "Alergeni, ki so lahko prisotni v sledeh: jajca, soja, oreščki, sezamovo seme", vendar bi bilo potrebno skladno z določili Priloge II, točka 8. navajati tekst: "oreški", ter vse alergene snovi (jajca, soja, oreški, sezamovo seme) poudariti z vrsto pisave, ki se bo jasno razlikovala od preostalega seznama snovi, na primer po črkah, stilu ali barvi ozadja.

Skladno z določili 58. člena ZKme-1 so kmetijski pridelki in živila lahko v prometu po tem zakonu, če so skladni s predpisanimi zahtevami in označeni na predpisan način.

Skladno z določili prvega odstavka 8. člena Uredbe (EU) št. 1169/2011 (odgovornosti) je za informacije o živilih odgovoren nosilec dejavnosti, pod čigar imenom ali nazivom podjetja se živilo trži, oziroma če ima ta nosilec sedež zunaj Unije, uvoznik na trg Unije.

2. odstavek 8. člena citirane uredbe tudi določa, da NŽD odgovoren za informacije o živilih zagotovi pristnost in točnost informacij o živilih, v skladu z veljavno zakonodajo o informacijah o živilih in ustreznimi nacionalnimi določbami.

Zapisnik z ugotovitvami inšpekcijskega pregleda (U06103-2038/2019/1, z dne 28. in 29.05.2019) je bil prebran in osebno vročen navzočemu- odgovorni osebi g. Robertu Lapoša, ki ni imel pripomb na zapisnik.

Temelj izdaje odločbe je določilo 32. člena Zakona o inšpekcijskem nadzoru (Ur. list RS, št. 43/2007-uradno prečiščeno besedilo, 40/2014) v nadaljevanju ZIN, ki pravi, če inšpektor pri opravljanju nadzora ugotovi, da je kršen zakon, ali drugi predpis, oz. drug akt, katerega izvajanje nadzoruje, ima pravico in dolžnost odrediti ukrepe za odpravo nepravilnosti in pomanjkljivosti v roku, ki ga sam določi.

Rok za odpravo neskladij je bil določen v skladu s 3. odstavkom 7. člena ZIN, ki določa, da mora inšpektor pri določitvi roka za odpravo nepravilnosti upoštevati težo kršitve, njene posledice za javni interes in okoliščine, od katerih je odvisno, v kolikšnem času lahko zavezanec ob dolžni skrbnosti odpravi nepravilnosti.

Inšpektorica za hrano je ob upoštevanju in tehtanju vseh zgornjih meril presodila, da mora zavezanka gospodarska družba zaradi varovanja zdravja potrošnikov nepravilnosti odpraviti v rokih, kot so razvidni iz izreka te odločbe.

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

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

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

S tem so utemeljene 1., 2., 3., 4., 5. in 6. točka izreka te odločbe.

7. in 8. 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-dZPVHVVR, 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.

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

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

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

S tem je izrek odločbe utemeljen.

Ta odločba je izdana po uradni dolžnosti in je na podlagi določil 22. člena Zakona o upravnih taksah (Uradni list RS, št. 106/2010 –UPB, št. 14/15-ZUUJFO, št. 84/15-ZZelP-J, Uradni list RS št. 32/2016 in št. 30/18 ZKZaš) takse prosta.

Pouk o pravnem sredstvu:

Zoper to odločbo je dovoljena pritožba v roku 15 dni od dneva vročitve te odločbe na Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Pritožba se vložijo pisno ali ustno na zapisnik ali z varnim elektronskim podpisom pri organu, ki je odločbo izdal na prvi stopnji - Uprava Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Inšpekcija za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Območni urad Murska Sobota, Kocljeva ulica 10, 9000 Murska Sobota, s potrdilom o vplačilu upravne takse v višini 18,10 EUR, kot to določa Zakon o upravnih taksah, (tarifna številka 2) (Uradni list RS št. 106/2010–UPB, št. 14/15-ZUUJFO, št. 84/15-ZZelP-J, Uradni list RS, št. 32/2016 in št. 30/2018 ZKZaš) na račun št.: 01100-1000315637 sklic:11 23370-7111002-02203819 za UPRAVNE TAKSE.



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

Vročiti:

1. ŠTRUČKA ROGAŠOVCI D.O.O, ROGAŠOVCI 12, 9262 ROGAŠOVCI – osebno

Vložiti:

1. zbirka dokumentarnega gradiva

