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: U06106-1383/2018-3 (U951-17)
Datum: 03.09.2018

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 Vin Kavarna, Trg ljudske pravice 12, 9220 Lendava, zavezancu Amet Aziri s.p., Trg ljudske pravice 12, 9220 Lendava, naslednjo

ODLOČBO

Zavezancu Amet Aziri s.p., Trg ljudske pravice 12, 9220 Lendava, se za gostinski obrat Vin Kavarna, Trg ljudske pravice 12, 9220 Lendava, odredijo naslednji ukrepi:

1. Prepoved prometa s slaščicami (cca. 7 kg), ki niso bile označene z datumom priprave oz. sekundarnim rokom uporabe.
   Rok ureditve: 30.08.2018, z ustno odločbo na zapisnik

2. Prepoved prometa paste za sladoled – Bela Pralina, Bigatton snc Italija (cca. 1 kg), ki ji je potekel datum minimalne trajnosti (31/12/2017, L: 849) oz. datum minimalne trajnosti ni bil viden.
   Rok ureditve: 30.08.2018, z ustno odločbo na zapisnik

3. Izvesti preverjanje (verifikacijo) lastnega dokumenta notranjega nadzora, ki opisuje postopke po načelih HACCP.
   Rok ureditve: 21.09.2018

4. Izvajati in vzdrževati stalne postopke, ki temeljijo na načelih HACCP, kar vključuje shranjevanje slaščic na predpisanih temperaturah in izvajanje učinkovitih postopkov spremljanja (monitoring) temperature na kritičnih kontrolnih točkah v procesih (shranjevanje slaščic) ter na kontrolnih točkah v procesih (hladno shranjevanje živil in shranjevanje zamrznjenih živil).
   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

5. Voditi 'evidenco čiščenja' obrata v skladu z opredelitvami v lastnem dokumentu notranjega nadzora, ki opisuje postopke po načelih HACCP.
   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

6. Od dobaviteljev pridobiti 'izjavo o zdravstveni ustreznosti živila' v skladu z opredelitvami v lastnem dokumentu notranjega nadzora, ki opisuje postopke po načelih HACCP.
   Rok ureditve: 21.09.2018

7. Iz sanitarij za zaposlene odstraniti vsa živila.
   Rok ureditve: z dnem vročitve te odločbe

8. 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

9. Zagotoviti pravilne podatke o vsebnosti alergenov za vse vrste sladoledov, slaščic, pijač in napitkov, ki so v ponudbi in vsebujejo alergene.
   Rok ureditve: 21.09.2018

10. Zavezanec je dolžan v roku 3 dni po izvršenih ukrepih o tem pisno obvestiti inšpektorico, ki je izdala 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 30.08.2018, opravila redni inšpekcijski pregled v gostinskem obratu Vin Kavarna, Trg ljudske pravice 12, 9220 Lendava, nosilca živilske dejavnosti Amet Aziri s.p., Trg ljudske pravice 12, 9220 Lendava (v nadaljevanju NŽD), kar izhaja iz zapisnika št. U06106-1383/2018-1, z namenom preverjanja skladnosti opravljanja gostinske dejavnosti z zakonodajo, ki ureja področje varnosti živil.

Ob inšpekcijskem pregledu obravnavanega gostinskega obrata je bilo ugotovljeno, da so bile v prometu slaščice (cca. 7 kg), ki niso bile označene z datumom priprave in sekundarnim rokom uporabe. NŽD v sistemu zagotavljanja varnosti živil ni imel opredeljenega sekundarnega roka uporabe živil z vidika obvladovanja mikrobioloških dejavnikov tveganja in tako ni imel pod nadzorom vseh tveganj in s tem povezano varnost živil. Nadalje je bilo ugotovljeno, da sta se v prometu obravnavanega obrata nahajali živili, 2 pasti za sladoled – Bela Pralina, Bigatton snc Italija (cca. 1 kg). Na eni od obeh embalaž je bil naveden datum minimalne trajnosti 31/12/2017 (L: 849), na drugi pa datum minimalne trajnosti ni bil viden. Prisoten ob pregledu, g. Amet Aziri, je sicer v zvezi s tem na zapisnik izjavil, da to živilo ni njegovo, ampak je last g.
ki je v prostorih Vin Kavarne občasno pripravljal sladoled za drug gostinski obrat. NŽD v sistemu za zagotavljanje varnosti živil ni imel 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 sta utemeljeni 1. in 2. 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 zavezancu odredila prepoved prometa s slaščicami (cca. 7 kg), ki niso bile označene z datumom priprave oz. sekundarnim rokom uporabe in prepoved prometa paste za sladoled – Bela Pralina, Bigatton

snc Italija (cca. 1 kg), ki ji je potekel datum minimalne trajnosti (31/12/2017, L: 849) oz. datum minimalne trajnosti ni bil viden. 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 30.08.2018, na sedež UVHVVR, OU Murska Sobota, predloži dokazilo o odstranitvi živil, za katera mu je bila odrejena prepoved prometa, s strani pooblaščene organizacije. NŽD je inšpektorici, dne 03.09.2018, posredoval Potrdilo o prevzemu/oddaji odpadka, z zaporedno št. ev. lista NP/S/2018/1076, z dne 31.08.2018, prevzemnika odpadkov Saubermacher – Komunala Murska Sobota d.o.o., Noršinska ulica 12, 9000 Murska Sobota, o prevzemu snovi, neprimernih za uživanje ali predelavo, v skupni količini 6,00 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. Za zagotavljanje varnosti živil, ki jih dajejo v promet, imajo v obratu izdelan lastni HACCP dokument. Pri pregledu HACCP dokumenta je inšpektorica ugotovila, da je priprava sladic opisana po dveh procesnih shemah – topla priprava in hladna priprava. Prisoten ob pregledu, g. Amet Aziri, je v zvezi s tem na zapisnik izjavil, da sladic ne pripravljajo po procesni shemi tople priprave, ampak samo po shemi hladne priprave. V obratu niti ne izpolnjujejo tehničnih pogojev, da bi lahko sladice pripravljali po procesni shemi tople priprave. Nadalje je bilo ugotovljeno, da ima NŽD sekundarni rok uporabe živil z vidika obvladovanja mikrobioloških dejavnikov tveganja opredeljen le za sladoled, ne pa tudi za slaščice, ki jih proizvaja.
Navedeno je 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. 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. S tem je utemeljena 3. točka izreka te odločbe.

NŽD si je v svojem HACCP sistemu opredelil 1 kritično kontrolno točko (KKT), v procesu shranjevanja sladic, nad katero pa ne izvaja spremljanja in evidentiranja skladno s temeljnimi načeli HACCP. V HACCP dokumentu je navedeno, da se sladice shranjujejo pri temperaturi do +5°C, ter da je potrebno 1x dnevno zapisati temperaturo hladilne naprave, v kateri se sladice shranjujejo. V času inšpekcijskega pregleda je bila odčitana temperatura na displayu hladilne naprave s slaščicami (+8,8°C) in termometra v sami hladilni napravi (+10°C). V skladu z opredelitvami v lastnem HACCP dokumentu je potrebno spremljati tudi temperature ostalih hladilnih in zamrzovalnih naprav. NŽD je inšpektorici predložil evidenčno tabelo, iz katere je razvidno, da so do dne 09.08.2018 spremljali temperature treh hladilnih oz. zamrzovalnih naprav. Hladilnih oz. zamrzovalnih naprav za shranjevanje živil v obratu je bilo sedem. NŽD si je v svojem HACCP dokumentu opredelil tudi vodenje evidence čiščenja, in sicer, da po vsaki

zaključeni fazi čiščenja izvajalec z lastnoročnim podpisom zagotavlja, da je bilo delo v vseh pogledih učinkoviti opravljeno. NŽD ne vodi evidence o čiščenju. Nadalje je bilo ugotovljeno, da si je NŽD v svojem HACCP dokumentu določil, da mora od dobaviteljev pridobiti izjavo o zdravstveni ustreznosti živil. NŽD teh izjav nima.
Navedeno je 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. S tem so utemeljene 4., 5. in 6. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora izpolnjevanja splošnih higienskih zahtev – splošnih zahtev za prostore živilskega obrata, je bilo ugotovljeno, da se v sanitarijah za zaposlene, neposredno ob vratih v straniščni prostor, skladišči mleko in ustekleničena pijača.
Navedeno je v neskladju z 2. odstavkom 4. člena Uredbe št. 852/2004/ES o higieni živil, ki 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, in vse posebne zahteve, predvidene v Uredbi (ES) št. 853/2004. Uredba št. 852/2004/ES o higieni živil v 3. odstavku, Poglavju I, Prilogi II, med drugim določa, da se stranišča ne smejo odpirati neposredno v prostore, v katerih se ravna z živili. S tem je utemeljena 7. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora nad osebno higieno oseb, ki v obravnavanem obratu prihajajo v stik z živili, je ugotovljeno, da v obravnavanem obratu z živili delajo 3 osebe. Samo ena od teh oseb je pred nastopom dela izpolnila/podpisala Soglasje 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 Individualno izjavo o bolezenskih znakih iz Priloge 2, kot to določa 3. člen citiranega pravilnika. Posledično nosilec živilske dejavnosti za ostali 2 osebi 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 8. točka izreka te odločbe.

V zadevi nadzora označevanja alergenov je bilo ugotovljeno, da NŽD gostom obrata zagotavlja podatke o vsebnosti alergenov v sladoledih in slaščicah, in sicer v obliki tabele, ki se nahaja na vidnem mestu v obratu. Preverjena je bila označitev alergenov za naključno izbrano živilo in ugotovljeno je bilo, da je za čokoladni sladoled navedena vsebnost alergena mleko in žito-gluten. Inšpektorica je preverila sestavine, uporabljene v postopku priprave čokoladnega sladoleda, in ugotovila, da čokoladni sladoled glutena ne vsebuje, vsebuje pa lešnike. Za pijače in napitke, ki so v ponudbi in vsebujejo alergene, 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 9. 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 10. 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 11. 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 23370-7111002-02138318.

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

Vročiti:
/ Amet Aziri s.p., Trg ljudske pravice 12, 9220 Lendava – osebna vročitev

Vložiti:
/ v zadevo