

NACIONALNI STROKOVNI POSVET
ZAGOTAVLJANJE IN IZBOLJŠEVANJE KAKOVOSTI ORGANIZIRANE PREHRANE OTROK IN MLADOSTNIKOV

Rezultati nadzora in zagotavljanje varnosti hrane v institucionalnih kuhinjah

Ljubljana, maj 2019

Andreja Bizjak, Anja Palman, Brigita Golob
Inšpekcija za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin
Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin

Vsebina predstavitev

- Splošne obveznosti nosilcev živilske dejavnosti in izbruhi nalezljivih bolezni, ki se prenašajo z živili
- Rezultati nadzora kakovosti in označevanja SA-ZE v šolah in vrtcih
- Rezultati nadzora - transmaščobe

Obveznosti nosilcev živilske dejavnosti

V skladu s **členom 4** Uredbe (ES) št. 852/2004 (1) o higieni živil morajo nosilci živilske dejavnosti izpolnjevati **splošne higienske zahteve**, ki so podrobno določene v prilogah I in II k navedeni uredbi.

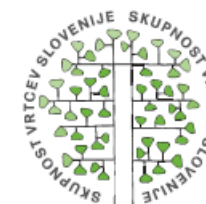
V skladu s **členom 5** Uredbe (ES) št. 852/2004 morajo nosilci živilske dejavnosti **vzpostaviti, izvajati in vzdrževati** stalen postopek, ki temelji na **načelih analize tveganj in kritičnih kontrolnih točk**.

Stalen postopek, ki temelji na načelih analize tveganj in kritičnih kontrolnih točk - HACCP

- Vzpostavitev lastnega sistema HACCP
- Uporaba ODOBRENIH smernic

SMERNICE DOBRE HIGIENSKE
PRAKSE ZA
KUHINJE VRTCEV

VERZIJA 2



Smernice dobre higienske prakse za kuhinje vrtcev, verzija 2, je predložila Skupnost vrtcev Slovenije, uradno pa jih je odobrilo Ministrstvo za zdravje. (odločba št. 021-10/2009-4 z dne 29. 07. 2009)

Nekaj novosti po letu 2009

- **Uredba (ES) št. 931/2011** o zahtevah glede sledljivosti iz Uredbe (ES) št. 178/2002 za hrano živalskega izvora
- **Pravilnik** o registraciji in odobritvi obratov na področju živil (Ur.l. RS, št. 96/14)
- **Pravilnik** o določitvi majhnih količin živil, pogojih za njihovo pridelavo ter o določitvi nekaterih odstopanj za obrate na področju živil živalskega izvora (Ur.l. RS, št. 96/14)
- **Pravilnik** o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih (Uradni list RS, št. 18/18, 23/18)

Uredba 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004

OBVESTILO KOMISIJE o smernicah za izvajanje sistemov vodenja varnosti živil, ki zajemajo prerekvizitne programe (PRP) in postopke, ki temeljijo na načelih HACCP, vključno z olajševanjem/prilagodljivostjo izvajanja v nekaterih živilskih dejavnostih 2016/C 278/01)

Seznam smernic

Seznam smernic je na voljo na naslovu:

http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance/index_en.htm.

Guidance Platform

In order to assist Member States and food business operators to better understand the food hygiene rules and how to implement them in specific sectors, a selection of representative full guides at EU and national level for different aspects are made available through the links below.

For detailed information about national guidelines in different sectors users should check the **EU Register of National Guides to Good Hygiene Practice** which provides an overview of all guides.

Guidance provided by the European Commission

Guidance provided by EU Stakeholders organisations

National guidance

Guidance provided by the European Commission

Guidelines on minimum recommendations for official laboratory appointed for the detection of *Trichinella* in meat - **NEW**

Guidance on food safety management systems for certain small food retailers - **NEW**

Commission notice on addressing microbiological risks in fresh fruits and vegetables at primary production through good hygiene

Commission Notice on Food Safety Management Systems (FSMS), including HACCP

Commission Notice on Food Safety Management Systems (FSMS), including HACCP

Guidance document on hygiene of food of animal origin

Guidance Document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs

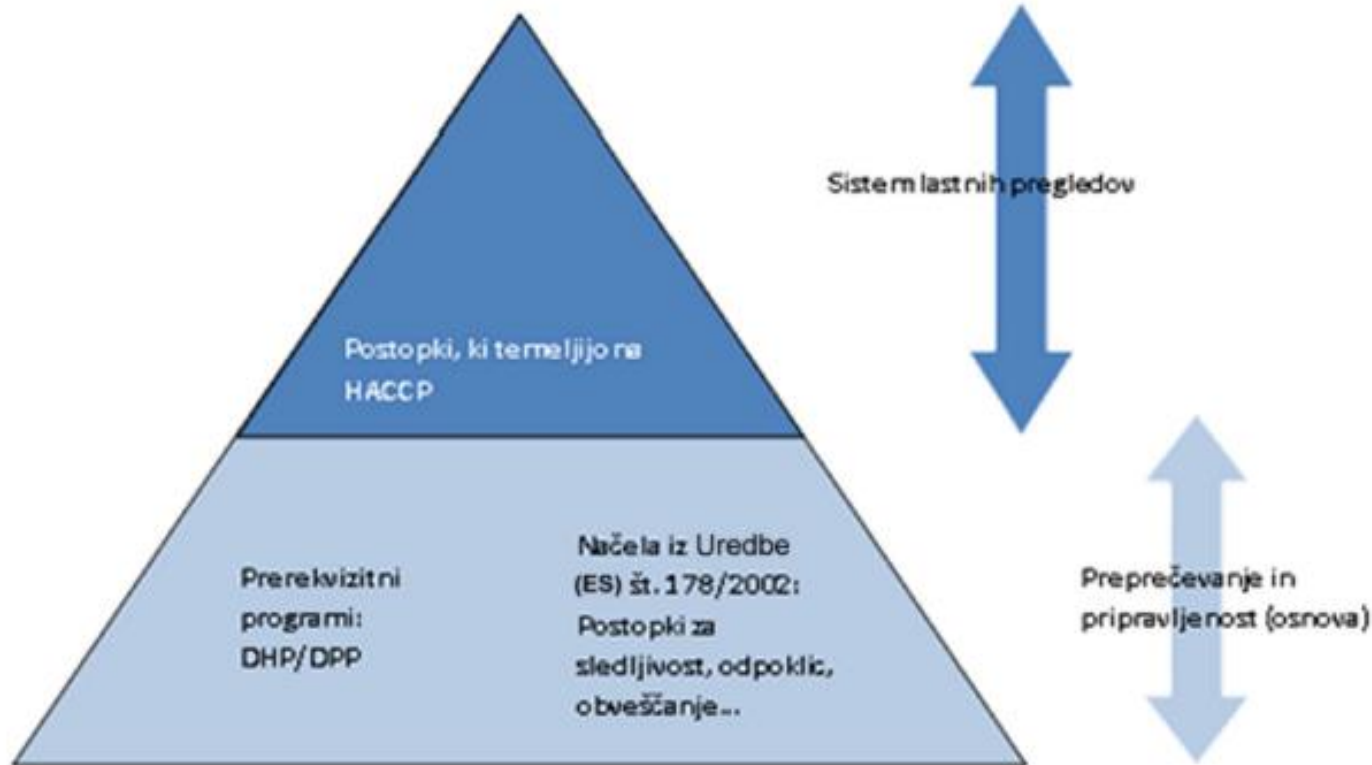
Guidance document on rules on food hygiene and official controls

Guidance document on the hygiene of all food

Obvestilo Komisije o smernicah za izvajanje sistemov vodenja varnosti živil, ki zajemajo prerekvizitne programe (PRP) in postopke, ki temeljijo na načelih HACCP, vključno z olajševanjem/prilagodljivostjo izvajanja v nekaterih živilskih dejavnostih (Ur. List EU C 278 z dne 30. julij 2016)

Elementi sistema vodenja varnosti živil ↗

SISTEM VODENJA VARNOSTI ŽIVIL



IZBRUHI NALEZLJIVIH BOLEZNI, KI SE PRENAŠAJO Z ŽIVILI

V času marec – april pojav več primerov črevesnih obolenj:

1	OŠ Lucija
2	OŠ Zalog
3	Vrtec Zreče; podružnica Stranice
4	CUDV Dobrna
5	Prva OŠ Slovenj Gradec
6	Vrtec Slovenj Gradec, Enota Mislinja
7	OŠ Livade Izola
8	OŠ Zreče
9	Dom starejših občanov MB

Vprašanja:

- Ali gre za izbruh?
- Ali ima izbruh skupen izvor?
- Ali so izbruhi med sabo povezani?
- Kaj je vzrok izbruhov?

IZBRUHI NALEZLJIVIH BOLEZNI, KI SE PRENAŠAJO Z ŽIVILI

Področje nalezljivih bolezni, ki se prenašajo z živili je pravno urejeno z Zakonom o nalezljivih boleznih (Uradni list RS, št. [33/06](#) – uradno prečiščeno besedilo)

- Izbruhe nalezljivih bolezni, ki se prenašajo z živili obravnavajo epidemiologi iz NIJZ in inšpektorji UVHVVR

Epidemiologi opravljajo epidemiološke preiskave.

- Epidemiološka preiskava odkriva vire okužbe in poti prenašanja ter obsega epidemiološko anketiranje, poizvedovanje in mikrobiološko diagnostiko.

Aktivnosti inšpektorjev UVHVVR

Inšpektorji UVHVVR opravljajo usmerjen inšpekcijski nadzor pri NŽD, kjer je prišlo do izbruha bolezni.

Poudarki inšpek.nadzora v okviru obravnave izbruhov:

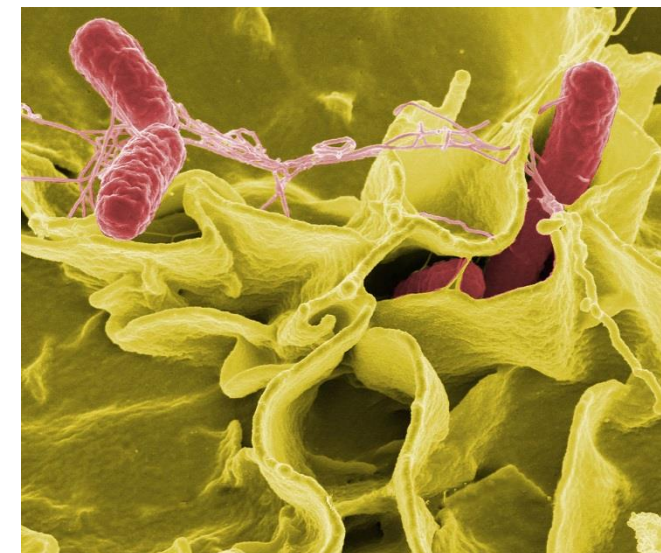
- preverjanje **higienskega stanja obrata** in **zaposlenih**, rokovanje z živili, **zlasti pa preverjanje systema sledljivosti živil**.
- Inšpektorji po potrebi odredijo:
 - odpravo ugotovljenih nepravilnosti
 - izvajanje priporočil epidemiologa za preprečevanje širjenja bolezni
 - preverjanje zdravniških potrdil za dokazovanje primernosti zdravstvenega stanja zaposlenih za delo z živili

Iskanje vzrokov – izvora okužbe

NIJZ in epidemiologi:

- Povzročitelj: vedno isti mikroorganizem: monofazna Salmonella typhimurium
- Molekularne preiskave potrdile, da gre v 24 vzorcih od 27 vzorcev za **enako salmonelo**.

Inšpektorji UVHVVR:



Skupna živila: zelje, korenje, suhe slive – dva dobavitelja
poreklo Srbija

- Odvzeti vzorci, **najdena salmonela** – čakamo rezultate molekularne metode

SLEDLJIVOST

18. člen Uredbe (ES) št. 178/2002:

- Za vsa živila in vse druge snovi, namenjene uporabi ali za katere se pričakuje, da se bodo uporabile v živilih ali krmi, se zagotovi sledljivost v vseh fazah pridelave, predelave in distribucije.

Nosilec živilske dejavnosti mora biti omogočeno določiti vsako osebo, ki jim je dobavila živilo ali snov, namenjeno uporabi ali za katero se pričakuje, da se bo uporabila v živilu ali krmi.

SLEDLJIVOST

Učinkovit sistem sledljivosti je tisti, ki omogoča, da:

- se vsa živila (tudi, če niso več v originalni embalaži), ki so v obratu, v vsakem trenutku lahko preko označb poveže z dobaviteljem (korak nazaj)
 - Potrebne označbe: št.dobavnice/dobavitelj, datum odprtja originalne embalaže, rok trajanja živila/LOT,...
- se končni proizvodi/jedi lahko povežejo s prejemniki/potrošniki (korak naprej)

OSEBNA HIGIENA IN ZDRAVSTVENO STANJE ZAPOSLENIH

Uredba o higieni živil (ES) 852/20004: Priloga II, Poglavje VIII:

1. Vsaka oseba, ki dela z živili, mora vzdrževati **visoko raven osebne higijene** ter nositi primerno, čisto in, kadar je to potrebno, varovalno obleko.
2. Oseba, ki je zbolela za boleznijo, ki se lahko prenese preko hrane, ali ki je prenašalec bolezni ali ki ima, na primer, okužene rane, kožne infekcije, vnetja ali diarejo, v nobenem primeru ne sme delati s hrano ali vstopiti v katerikoli prostor, kjer se dela s hrano, če obstaja verjetnost neposredne ali posredne kontaminacije. Vsaka tako prizadeta oseba, ki je zaposlena v živilski dejavnosti in ki bi lahko prišla v stik z živili, mora o bolezni ali simptomih ter po možnosti o njihovih vzrokih takoj obvestiti nosilca živilske dejavnosti.

OSEBNA HIGIENA IN ZDRAVSTVENO STANJE ZAPOSLENIH

- Obvestilo Komisije (2016/C 278/01):

Osebje bi se moralo zavedati nevarnosti, ki jih povzročajo **želodčno-črevesne okužbe, hepatitis in rane**, ter se ustrezno izključiti iz ravnanja z živili ali poskrbeti za primerno zaščito; o zadevnih zdravstvenih težavah bi bilo treba poročati vodstvenemu delavcu. Posebno pozornost bi bilo treba nameniti **začasnim delavcem**, ki morda niso tako dobro seznanjeni z morebitnimi nevarnostmi.

Vloga odgovorne osebe

Opređeljena v 13. člen Pravilnika o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z žvili prihajajo v stik z žvili:

1. v primeru, da NŽD/odgovorna oseba ugotovi nevarnost za širjenje nalezljive bolezni, je dolžan **v okviru izvajanja notranjega nadzora** in na podlagi tveganja za varnost žvil, ki ga konkretno delovno mesto predstavlja

- opredeliti ukrepe za zmanjšanje tveganja, ki ga oseba s svojim delom lahko predstavlja,
- napotiti osebo na pregled ali jo premestiti na delovno mesto, na katerem ne bo prihajala v stik z žvili.

Vloga odgovorne osebe

2. Če je s pregledom ugotovljeno, da **oseba predstavlja nevarnost za širjenje nalezljive bolezni**, mora NŽD ali odgovorna oseba na podlagi zdravniškega mnenja in predlaganih ukrepov:

- oceniti **tehnološki postopek dela s higienskih vidikov**,
- ugotoviti stopnjo in **način izvajanja higienskega režima** ter
- po potrebi zagotoviti **dodatne zdravstvene in higienske ukrepe**.

Rezultati nadzora kakovosti in označevanja SA-ZE v šolah in vrtcih v 2018

UVHVVR je v obdobju od 22.10.2018 do 9.11.2018 izvedla usmerjene preglede sadja in zelenjave, ki se prodajajo v obrate šolske in vrtčevske prehrane.

V 45 obratih je bilo opravljenih 329 pregledov 35 različnih vrst svežega sadja. Od tega je bilo izvedenih 152 pregledov na dvanajstih vrstah sadja in 177 pregledov na 23 vrstah zelenjave.

Rezultati - sadje

ŽIVILO	št. pregledov	neskl. kakovost	%neskl. kakovost	neskl. oznake	%neskl. oznake	neskl. oznaka porekla	% neskl. porekla
ananas	1						
banane	13					2	15,4
grozdje	8			4	50		
hruške	19	2	10,5	1	5,3	1	5,3
jabolka	52	4	7,7	11	21,2		
jagode	1						
kaki	11			2	18,2		
kivi	5	1	20	1	20		
limone	18			2	11,1		
mandarine	16	2	12,5			2	12,5
pomaranče	5			1	20		
sliva	3	1	33,3				
SKUPAJ	152	10	6,6	22	14,5	5	3,3

Rezultati - zelenjava

ŽIVILO	št. pregledov	neskl. kakovost	%neskl. kakovost	neskl. oznake	%neskl. oznake	neskl.oznaka porekla	% neskl. porekla
brokoli	2						
bučke	3			2	66,7		
cvetača	3						
čebula	24			3	12,5		
česen	15			4	26,7		
koleraba	2						
korenje	23	3	13,0	2	8,7		
krompir	20	1	15,0	2	10,0	1	5
kumare	3						
melancani	1			1	100		
melone	2						
motovilec	1						
paprika	15	2	20,0				
paradižnik	13			1	100		
peteršilj	3						
radič	5						
por	7						
redkev	1						
repa	1			1	100		
rukola	1						
solata	14	3	21,4			1	7,1
zelena	5			1	20		
zelje	13			1	100		
SKUPAJ	177	9	5,1	18	10,2	2	1,1

Vrste neskladnosti in ukrepi

Vrste ugotovljenih neskladnosti:

- brez kakršnih koli označb na embalaži,
- oznake le v tujem jeziku,
- ni navedene sorte oz je navedena napačna sorta na embalaži glede na vsebino,
- napačna navedba lota,
- ni navedenega kakovostnega razreda oz. je ta naveden tam, kjer se ga ne navaja,
- napačno označene velikost plodov.

V primeru ugotovljenih nepravilnosti oz. v primeru podanega suma na nepravilne navedbe porekla, so sledili pregledi korak nazaj – pri dobaviteljih sadja in zelenjave.

Pregledanih je bilo **20 dobaviteljev**, pri katerih so inšpektorji izvedli 42 pregledov sadja in zelenjave. Pri dveh pregledih je bilo ugotovljeno **neizpolnjevanje kakovostih kriterijev**, v 26 primerih pa so bile ugotovljene **nepravilnosti v označevanju**, v enem primeru je ugotovljeno odstopanje v **navedbi porekla** na dobavnici in pa zaboju.

Ukrepi in sankcije

- Šolam in vrtcem so inšpektorji izrekli 6 opozoril po zakonu o inšpekcijskem nadzoru ter 2 opozorili po zakonu o prekrških.
- Dobaviteljem in distributerjem je bilo skupaj izrečenih 16 upravnih ukrepov ter 9 prekrškovnih ukrepov.
- V primeru nedovoljene rabe ostankov pesticidov v ekološki pridelavi je inšpektor za hrano nemudoma izvedel inšpekcijski pregled pri pridelovalcu ter v skladu s svojimi pristojnostmi kontrolno organizacijo pozval k odvzemu certifikata.

Preverjanje EKO zakonodaje

Z namenom preverjanja spoštovanja pravil ekološke pridelave so inšpektorji v šolah in vrtcih odvzeli tudi 20 vzorcev različnega sadja in zelenjave in jih posredovali v uradni laboratorij v preverjanje prisotnosti ostankov pesticidov.

Na podlagi analiz je pri **enem vzorcu dokazano, da ni izpolnjeval zahtev za ekološko pridelavo (posledica je odvzem certifikata)**



P R A V I L N I K

o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil

Pri dajanju v promet mora ekološki kmetijski pridelek oziroma **živilo spremljati certifikat**, s katerim se dokazuje, da ekološki kmetijski pridelek oziroma živilo izpolnjuje določbe Uredbe 834/2007/ES, Uredbe 889/2008/ES, Uredbe 1235/2008/ES in pravilnika

Določbe nadzornega sistema se ne uporabljajo za vzgojno-izobraževalne zavode in Center šolskih in obšolskih dejavnosti, če uporabljajo izraze iz 23. člena Uredbe 834/2007/ES v naslednjih primerih:

- na koncu jedilnika za posamezne proizvode oziroma živila, ki imajo certifikat (navedejo se lahko vsi ekološki pridelki oziroma živila, ki so bila uporabljena v posameznih obrokih), oziroma
- pri vseh predpakiranih proizvodih.

Označevanje ekoloških živil

- ekološka živila se označujejo z označbo **ekološki**, dovoljeni so tudi izrazi **eko, bio, biološki**,
- **obvezna uporaba EU logotipa** na vseh **predpakiranih živilih** + **šifra organizacije** za kontrolo in certificiranje, izjema za uvožena ekološka živila,



- v vidnem polju logotipa skupnosti se navede **kraj pridelave surovin** kmetijskega izvora **poreklo za surovine kmetijskega izvora**:
 - ✓ “Kmetijstvo Slovenija”
 - ✓ “Kmetijstvo EU”
 - ✓ “Kmetijstvo izven EU”
 - ✓ “Kmetijstvo EU/izven EU”

Izraz “**BIO**” in “**EKO**” se uporablja če so vse sestavine rastlinskega ali živalskega izvora pridobljene po postopkih EKO in če je najmanj **95% izdelka iz takšnih sestavin**





ekološki

Nacionalni zaščitni znak »ekološki«

Uporaba nacionalnega zaščitnega znaka je obvezna za tiste ekološke pridelke oz. živila, ki so posebej definirana na nacionalnem nivoju:

- kunci,
- gojena divjad (damjaki, mufloni in navadni jeleni)
- ekološka hrana v obratih javne prehrane.

Dokazila, da izpolnjuje pogoje, predpisane v Pravilniku o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov oz. živil (Ur. l. RS, 58/01); dokazilo je v tem primeru **CERTIFIKAT.**



Označba nepredpakiranega živila (rinfuza prodaja pekovskih izdelkov, sadja, zelenjave, mesa,..) mora vsebovati najmanj naslednje podatke na etiki ali označevalcih ob živilih:

- **ime** pod katerim se živilo daje v promet, v primeru ekoloških živil z oznako ekološko ali **eko** ali **bio** ali **iz ekološke pridelave**,
- ekološka živila morajo imeti **označbo šifre kontrolne organizacije**, ki kontrolira (nadzira) postopke rokovanja z rinfuza živil v trgovini.
- ime ali poslovno ime proizvajalca ali trgovsko ime oziroma blagovno znamko živila,
- kraj porekla ali državo izvora, če bi izpustitev tega podatka lahko zavedla potrošnika glede pravega porekla živila,
- druge podatke, če je tako predpisano za posamezno nepredpakirano živilo v predpisu, ki ureja kakovost za posamezno živilo oziroma v predpisu, ki ureja zdravstveno ustreznost živil (živila živalskega izvora),

Mesnica: KLEPEC d.o.o.

Ime kosa: **Ekološko goveje stegno**

Kategorija mesa: I

Identifikacijska številka: _____

Poreklo: slovensko

Registrska številka klavnice: _____

Registrska številka razsekovalnice: _____

Mesnico kontrolira: SI-EKO-001



V kolikor se ekološko nepredpakirano živilo ali predpakirano ekološko živilo trži preko več posrednikov, mora imeti trgovec oziroma prodajalec, ki oskrbuje končnega potrošnika, na razpolago certifikat od svojega dobavitelja - korak nazaj (zadnji posrednik), ter mora biti tudi sam vključen v shemo ekološkega certificiranja.

V primeru trgovskih verig, če certifikat dobavitelja ni na voljo na mestu, mora le ta kopijo certifikata dostaviti v 48. urah (potrošnik ali nadzorni organ)



- Čebele
- Državne pomoči
- Gozdarstvo
- Lovstvo
- ▶ Kmetijstvo**
 - Agrame
 - Codex Alimentarius
 - Davki in prispevki
 - Dopolni
 - FADN
 - ▶ Ekološki kmetijstvo**
 - Obveščanje
 - Nadzor
 - Oznake
 - Tehnologije
 - Podpora kmetom
 - Anali
 - kmet

SPLETNI ISKALNIK EKOLOŠKIH CERTIFIKATOV

- [Spletni iskalnik ekoloških certifikatov](#)



EVIDENCA CERTIFIKATOV EKOLOŠKEGA KMETOVANJA



O iskalniku

Iskanje

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je na svoji spletni strani objavilo [spletni iskalnik ekoloških certifikatov](#), ki so jih pridelovalcem in predelovalcem ekoloških proizvodov ter proizvajalcem iz obdobja preusmeritve, izdale organizacije za kontrolo in certificiranje, ki so s strani Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano pooblašene za izvajanje kontrole ekološke pridelave in predelave. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je tudi pooblastilo štiri org

- Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu
 Vinarska ulica 14
 2000 Maribor
 Šifra: SI-EKO-001
- Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru
 Pivola 8
 2311 Hoče
 Šifra: SI-EKO-002
- Bureau Veritas d.o.o.
 Linhartova 49a
 1000 LJUBLJANA
 Šifra: SI-EKO-003
- TÜV SÜD Sava d.o.o.
 Stoženska ulica 2
 1000 LJUBLJANA
 Šifra: SI-EKO-004



EVIDENCA CERTIFIKATOV EKOLOŠKEGA KMETOVANJA



O iskalniku

Iskanje

Vnesite številko certifikata ALI priimek pridelovalca ALI naziv predelovalca:

biotehniška šola

Št. certifikata	Naziv	Pošta	Datum izdaje	Datum veljavnosti	
17201/18	BIOTEHNIŠKA ŠOLA MARIBOR	Maribor	18.10.2018	31.12.2019	Poglej
BV-SVN-EKO-66	OSNOVNA ŠOLA GORJE	ZGORNJE GORJE	14.06.2018	14.06.2019	Poglej
69118	Šola za hortikulturo in vizualne umetnosti Celje	Celje	10.10.2018	31.12.2019	Poglej

Namen iskalnika je, da potrošniki lahko preverijo omenjene organizacije za kontrolo in certificiranje, za posamezne ekološke proizvode in za proizvode iz obdobja preusmeritve.



TRANSMAŠČOBNE KISLINE

Na podlagi Zkmet-1 je bil 19.3. 2018 sprejet Pravilnik o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih (Uradni list RS, št. 18/18, 23/18)

- **V veljavo je stopil v aprilu 2018**

Prehodne določbe v 5. členu:

Živila, ki ne izpolnjujejo zahtev iz tega pravilnika, so lahko v prometu največ 12 mesecev od uveljavitve tega pravilnika.

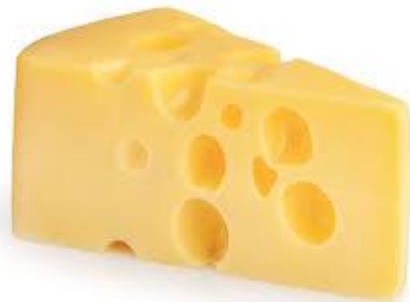
S 5.4. 2019 živila z vsebnostjo TMK večjo kot 2% od skupne vsebnosti maščob ne smejo biti več na trgu (količina TMK ne sme preseči 2 g na 100 g skupne vsebnosti maščob v živilu)

Pravilnik- področje uporabe

1.Člen

- se uporablja za vsa **rastlinska olja, maščobe in maščobne emulzije**
- se uporablja za „živila, ki vsebujejo takšna olja, maščobe in maščobne emulzije“ **lahko kot surovino ali zaradi načina toplotne obdelave,**

- **se ne uporabljaja** za živalska olja in maščobe ter za živila, pri katerih je vsebnost transmaščobnih kislin posledica njihove naravne prisotnosti v živalskih oljih in maščobah, ki so sestavni del teh živil



OBVEZNOSTI NŽD

NŽD, ki dajejo v promet živila, ki zapadejo pod Pravilnik o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih (Uradni list RS, št. 18/18, 23/18)-Pravilnik

- morajo **v sistemu notranjih kontrol opredeliti TMK kot kemijsko tveganje:**
 1. V kolikor se ne poslužujete priprave živil, kjer se uporablja veliko maščob (cvrtje) in ne proizvajate jedi, ki vsebujejo veliko maščob (npr. pekovsko pecivo) je tveganje smiselno obvladovati zlasti [na podlagi preverjanja dobavitelja](#)
 - Posebna pozornost je potrebna pri živilih, ki imajo med sestavinami navedeno delno hidrogenirano maščobo
 2. **Tveganje glede transmaščobnih kislin mora biti ovrednoteno in obvladano po vseh načelih HACCP**

Ugotovitve nadzora - TRANSMAŠČOBNE KISLINE

V povezavi s transmaščobami je bilo do sedaj opravljenih 55 pregledov in odvzetih 14 vzorcev.

- Odvzeti so bili **vzorci** jušnih kock, pekovskega peciva, slanih prigrizkov in ena margarina kot surovina za pekovske izdelke.
- Preseženo vrednost TMK je imel **vzorec jušne kocke**. Obvestilo o umiku smo podali na splet. Drugi vzorci so še v laboratorijski obdelavi..
- Izdanih je bilo 15 odločb zaradi **neskladnosti vezane na sitem notranjih kontrol-neopredeljeno tveganje glede TMK**.
- Pet odločb je bilo izdanih zaradi drugih neskladnosti.
- **Prekrškovni postopek** naj bi bil uveden v devetih primerih.
- Opozorilo po ZIN so izrekli v dvanajstih primerih.

Aktualno

V okviru inšpekcijskih nadzorov so inšpektorji ponekod zaznali, da se za javno naročanje živil še vedno uporablja **Priročnik z merili kakovosti za živila v vzgojno - izobraževalnih ustanovah**, ki ga je pred leti izdalo

Ministrstvo za zdravje

Priročnik ima **neveljavno zakonodajo** in

bi ga bilo potrebno posodobiti



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE
Stefanova s. 1000 Ljubljana, Slovenija
Tel.: (01) -478 60 01
Faks: (01) 478 60 58



**PRIROČNIK Z MERILI KAKOVOSTI ZA
ŽIVILA V VZGOJNO - IZOBRAŽEVALNIH
USTANOVAH**

Verzija 1

November 2008

Vprašanja????

