

Alojz Kovšca
državni svetnik

Ljubljana, 10. 1. 2018

Državni svet
Republike Slovenije

ZADEVA: Pobuda za določitev jasnih pravil za izvajanje inšpekcijskega nadzora v gostinstvu

Na podlagi 66. in 98. člena Poslovnika Državnega sveta (Ur. l. RS, št. 70/08, 73/09, 101/10 in 26/15) predlagam, da Državni svet na Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano naslovi naslednjo pobudo:

- **Ministrstvo naj pripravi akt, ki bo vseboval jasna pravila za izvajanje objektivnega inšpekcijskega nadzora v gostinstvu.**

Obrazložitev:

Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (v nadaljevanju: UVHVVR) je strokovni organ v sestavi Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, pristojen za področje varne hrane in krme, veterinarstva in varstva rastlin. Namen ustanovitve sta bila racionalizacija in učinkovitost upravljanja s tveganji na vseh področjih pristojnosti UVHVVR s ciljem zagotavljanja varnosti celotne prehranske verige (od vil do vilic). Tako je UVHVVR pristojna tudi za nadzor nad varnostjo in kakovostjo živil oz. hrane v gostinski dejavnosti.

V okviru inšpekcijskega pregleda inšpektorji, pristojni za živila, preverjajo, ali so izpolnjene zahteve živilske zakonodaje. Preverjajo izpolnjevanje higienskih pogojev objekta (prostorov, opreme, naprav in ostalih pripomočkov, namenjenih rokovanju z živilom), sledljivost dobavljenih živil, ustreznost rokovanja z živilom, primernost osebne higiene in usposobljenost oseb, ki delajo z živilom. Navadno je pri rednih pregledih posebna pozornost namenjena sledljivosti dobavljenih živil.

Čeprav je dejstvo, da je ustrezen nadzor, ki ga izvaja UVHVVR, nujen, pa mora biti ta izveden objektivno. Dejstva iz prakse kažejo, da je odkrivanje napak in njihovo sankcioniranje na vseh področjih vse prevečkrat odvisno od subjektivne presoje posameznega inšpektorja. Razlog za to je v pomanjkljivi pravni ureditvi. Tako se kaže potreba po določitvi jasnih pravil v obliki akta, ki bo omogočal poenoten in objektivni nadzor na področju celotne države.

Uredba o higieni živil (ES) št. 852/2004 je sicer omogočila razvoj smernic dobre higienske prakse oziroma določa uporabo principov HACCP kot orodja za

izpolnjevanje novih zahtev zakonodaje, a tovrstna ureditev se kaže kot nezadostna in omogoča, da je vse preveč prepuščeno subjektivni presoji posameznega inšpektorja. Skladno z 8. členom Uredbe o higieni živil 852/2004/ES so smernice za dobro higiensko prakso/HACCP za gostinstvo pomemben instrument, ki nosilec živilske dejavnosti pomagajo, da spoštujejo pravila higiene živil in uporabljajo načela HACCP, vendar bi bilo treba področje še dodatno pravno urediti.

Pri oblikovanju pravil pa je treba v prvi vrsti ostati razumen, treba je upoštevati strokovna mnenja in vzeti v ozir tudi primere in izkušnje iz prakse. Pravila morajo biti določena jasno in nezapleteno, da se onemogoči inšpektorjem osredotočanje na malenkosti, obenem pa se jim omogoči vpogled v celotno sliko.

Na tem mestu je treba opozoriti tudi na to, da je treba različno obravnavati večje in manjše gostinske obrate. Za manjše gostinske obrate, ki imajo v obratu zaposlenih do deset ljudi, ki prihajajo v stik z živilom, bi bilo treba zmanjšati administrativne obveznosti. Manjši gostinski obrati namreč kupujejo manjše količine kot veliki obrati in je zato je v njihovem primeru nujna poenostavitev vodenja evidenc in postopkov pri zagotavljanju varne hrane, kar v prvi vrsti vključuje tudi označbe sledljivosti.

Alojz Kovšca