



REPUBLIKA HRVATSKA
OPĆINSKI SUD U BJELOVARU
Bjelovar, Trg E. Kvaternika 8

Poslovni broj: Pp-164/2025-10

U IME REPUBLIKE HRVATSKE

PRESUDA

Općinski sud u Bjelovaru, po sucu mr.sc. Petru Malivuk-Jovanović, kao sucu pojedincu, uz sudjelovanje više sudske savjetnice-specijalista Anite Zeldi, u prekršajnom postupku protiv I-okrivljene pravne osobe KOOPEXPORT j.d.o.o. i II-okrivljene odgovorne osobe IVICE PALATINUŠ, radi prekršaja iz članka 127. stavak 1. točka 3. i stavka 2. Zakona o državnom inspektoratu i članka 23. stavak 1. točka 3. i stavka 2., članka 24. stavak 1. točka 7., 4., 2. i 22. i stavka 2. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu, članka 76. stavak 1. točka 2., 6., 4. i stavka 2. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti i članka 9. stavak 1. točka 15. i stavka 2. Zakona o informiranju potrošača o hrani povodom optužnog prijedloga, Državnog inspektorata, Ispostava Daruvar, Klasa: UP/I-540-02/24-02/2143, Urbroj: 443-02-05-15-24-2 od 25. listopada 2024., nakon održane i zaključene usmene, javne i glavne rasprave dana 25. ožujka 2025. u prisutnosti II-okrivljenika, koji je jedini ovlašten predstavnik I-okrivljene pravne osobe, a u odsutnosti ovlaštenog tužitelja te proglašene dana 26. ožujka 2025. u odsutnosti svih stranaka, temeljem čl. 182. t. 1. u vezi čl. 160. Prekršajnog zakona (NN 107/07, 39/13, 157/13, 110/15, 70/17, 118/18),

presudio je

I-OKRIVLJENA PRAVNA OSOBA KOOPEXPORT j.d.o.o., OIB: 30349611038, sa sjedištem u Gudovcu 47, prekršajno kažnjavana,

II-OKRIVLJENIK IVICA PALATINUŠ, OIB: 63911432604, sin Branko i Nada, r. Kuzmanović, rođen 11.12.1978., s prebivalištem u mjestu Čadavac 47, Velika Pisanica, državljanin Republike Hrvatske, privatni poduzetnik, neoženjen, nema djece, srednja stručna sprema, pismen, nije odlikovan, prekršajno osuđivan,

oslobađaju se optužbe

I. da kao pravna i odgovorna osoba nisu dostavili dokumentaciju zatraženu zapisnikom o izvršenom inspeksijskom nadzoru Klasa: 540-02/24-02/6481, Urbroj:

6. Odredbom članka 127. stavak 1, točke 3. istog Zakona propisano je kako će se novčanom kaznom kazniti pravna i odgovorna osoba ako na pisano traženje inspektora u određenom roku ne pripremi ili ne dostavi podatke.

7. U činjeničnom opisu prekršaja pod točkom I. navodi se kako okrivljenici nisu dostavili tražene podatke do datuma pisane obavijesti. Isto tako je navedeno kako je dokumentacija zatražena zapisnikom o inspekcijskom nadzoru od 13. rujna 2024. U zapisniku o inspekcijskom nadzoru navedeno je kako je okrivljenik dužan dostaviti podatke 16. rujna 2024. do 15,00 sati, no iz medicinske dokumentacije II-okrivljenika nesporno proizlazi da je II-okrivljenik u periodu od 17. rujna do 3. prosinca 2024. bio na bolničkom liječenju zbog teškog moždanog udara. Navedeno je vidljivo i iz dopisa Policijske postaje Bjelovar od koje je od strane Državnog inspektorata zatražena pravna pomoć pri dostavljanju obavijesti iz članka 109. A Prekršajnog zakona, no međutim iz samih preslika povratnice jasno je vidljivo da okrivljenici nisu nikada osobno zaprimili navedene obavijesti, već su iste potpisane samo od dostavne službe.

8. Odredbom članka 11. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu te članka 23. stavak 1. točke 3. i stavka 2. istog Zakona propisano je da će se novčanom kaznom kazniti pravna i odgovorna osoba ako ne registrira objekt u skladu s člankom 6. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 852/2004 i člankom 11. stavkom 1. ovoga Zakona.

9. Odredbom članka 6. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 852/2004 propisano je da subjekti u poslovanju s hranom moraju obavijestiti odgovarajuće nadležno tijelo, na način na koji to tijelo odredi, o svakom objektu koji je pod njegovim nadzorom, a koji obavlja djelatnost u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kako bi se svaki takav objekt registrirao.

Subjekti u poslovanju s hranom moraju također osigurati da nadležno tijelo stalno ima najnovije podatke o objektima time što će ga, među ostalim, obavješćivati o svakoj bitnoj promjeni djelatnosti i svakom zatvaranju postojećeg objekta.

10. Odredbom članka 10. stavka 2. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu propisano je da je u skladu s člankom 4. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 2073/2005 subjekt u poslovanju s hranom koji proizvodi i priprema hranu iz Priloga I. Uredbe (EZ) br. 2073/2005 obavezan izraditi i redovito provoditi plan uzorkovanja gotove hrane i briseva površina radi validacije i verifikacije svojih proizvodnih postupaka, dok je odredbom članka 24. stavak 1. točke 7. istog Zakona propisano kako će se novčanom kaznom kazniti pravna i odgovorna osoba ako nema izrađen plan uzorkovanja i/ili ne provodi plan uzorkovanja provođenjem ispitivanja hrane i briseva prema određenoj učestalosti uzorkovanja ili ne provodi analize prema propisanim kategorijama hrane koje su obuhvaćene planom uzorkovanja u svrhu validacije i verifikacije svojih postupaka (članak 10. stavak 2. i članak 10. stavak 10. ovoga Zakona).

11. Odredbom članka 9. stavka 1. istog Zakona propisano je da su subjekti u poslovanju s hranom dužni u skladu s člankom 5. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 852/2004 uspostaviti, provoditi i održavati sustave i postupke temeljene na načelima HACCP sustava iz članka 5. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 852/2004 te u skladu s pravilnikom iz stavka 9. ovoga članka., dok je člankom 5. stavak 1. Uredbe (EZ) br. 852/2004

443-02-05-15-24-1 od dana 13. rujna 2024. do dana pisanja obavijesti okrivljenicima, niti su se očitovali na izvršeni inspekcijski nadzor,

II. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu ugostiteljski objekt registrirali i upisali u registar subjekata i pripadajućih objekata u poslovanju s hranom iz nadležnosti sanitarne inspekcije,

III. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu osigurali ispitivanje učinkovitosti provedbe dezinfekcijskih radnih površina, opreme, pribora i ruku zaposlenih prema mikrobiološkim kriterijima kao validacija ispravnog provođenja postupka,

IV. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja u restoranu Koopexport na adresi Bjelovar, Gudovac 1 D, nisu uspostavili interni sustav samokontrole temeljen na principima HACCP sustava sukladno vrsti i obimu svog poslovanja,

V. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu osigurali za svojih devetero zaposlenika koji na poslovima dolaze u kontakt s hranom adekvatan garderobni prostor za odvojeno čuvanje radne i civilne odjeće,

VI. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu osigurali uspostava mjera za ublažavanje učinaka i razina referentnih vrijednosti radi smanjenja prisutnosti akrilamida u hrani koje pripremaju u ugostiteljskom objektu,

VII. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu osigurali provedbu preventivne deratizacije i dezinfekcije i izradu plana provedbe ddd mjera, kao opće mjere za zaštitu pučanstva od zaraznih bolesti,

VIII. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu djelatnicima Danijeli Magdić, Ireni Sabol, Marini Pepić, Jadranki Ivanović, Aniti Stjepanović, Ani Huseinović, Marini Andreić, Ivici Palatinuš i Antoniu Mrzlečkom osigurali stjecanje potrebnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni,

IX. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu djelatnicima Danijeli Magdić, Ireni Sabol, Marini Pepić, Jadranki Ivanović, Aniti Stjepanović, Ani Huseinović, Marini Andreić, Ivici Palatinuš i Antoniu Mrzlečkom, osigurali obavljanja povremenih zdravstvenih pregleda,

X. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu osigurali pružanje informacije o alergenima u svojim gotovim jelima koje pripremaju u svom ugostiteljskom objektu,

pa da bi time počinili prekršaje iz članka 127. stavak 1. točka 3. i stavka 2. Zakona o državnom inspektoratu i članka 23. stavak 1. točka 3. i stavka 2., članka 24. stavak 1. točka 7., 4., 2. i 22. i stavka 2. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu, članka 76. stavak 1. točka 2., 6., 4. i stavka 2. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti i članka 9. stavak 1. točka 15. i stavka 2. Zakona o informiranju potrošača o hrani.

6. Odredbom članka 127. stavak 1, točke 3. istog Zakona propisano je kako će se novčanom kaznom kazniti pravna i odgovorna osoba ako na pisano traženje inspektora u određenom roku ne pripremi ili ne dostavi podatke.

7. U činjeničnom opisu prekršaja pod točkom I. navodi se kako okrivljenici nisu dostavili tražene podatke do datuma pisane obavijesti. Isto tako je navedeno kako je dokumentacija zatražena zapisnikom o inspekcijskom nadzoru od 13. rujna 2024. U zapisniku o inspekcijskom nadzoru navedeno je kako je okrivljenik dužan dostaviti podatke 16. rujna 2024. do 15,00 sati, no iz medicinske dokumentacije II-okrivljenika nesporno proizlazi da je II-okrivljenik u periodu od 17. rujna do 3. prosinca 2024. bio na bolničkom liječenju zbog teškog moždanog udara. Navedeno je vidljivo i iz dopisa Policijske postaje Bjelovar od koje je od strane Državnog inspektorata zatražena pravna pomoć pri dostavljanju obavijesti iz članka 109. A Prekršajnog zakona, no međutim iz samih preslika povratnice jasno je vidljivo da okrivljenici nisu nikada osobno zaprimili navedene obavijesti, već su iste potpisane samo od dostavne službe.

Zakona.

9. Odredbom članka 6. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 852/2004 propisano je da subjekti u poslovanju s hranom moraju obavijestiti odgovarajuće nadležno tijelo, na način na koji to tijelo odredi, o svakom objektu koji je pod njegovim nadzorom, a koji obavlja djelatnost u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kako bi se svaki takav objekt registrirao.

Subjekti u poslovanju s hranom moraju također osigurati da nadležno tijelo stalno ima najnovije podatke o objektima time što će ga, među ostalim, obavješćivati o svakoj bitnoj promjeni djelatnosti i svakom zatvaranju postojećeg objekta.

10. Odredbom članka 10. stavka 2. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu propisano je da je u skladu s člankom 4. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 2073/2005 subjekt u poslovanju s hranom koji proizvodi i priprema hranu iz Priloga I. Uredbe (EZ) br. 2073/2005 obavezan izraditi i redovito provoditi plan uzorkovanja gotove hrane i briseva površina radi validacije i verifikacije svojih proizvodnih postupaka, dok je odredbom članka 24. stavak 1. točke 7. istog Zakona propisano kako će se novčanom kaznom kazniti pravna i odgovorna osoba ako nema izrađen plan uzorkovanja i/ili ne provodi plan uzorkovanja provođenjem ispitivanja hrane i briseva prema određenoj učestalosti uzorkovanja ili ne provodi analize prema propisanim kategorijama hrane koje su obuhvaćene planom uzorkovanja u svrhu validacije i verifikacije svojih postupaka (članak 10. stavak 2. i članak 10. stavak 10. ovoga Zakona).

11. Odredbom članka 9. stavka 1. istog Zakona propisano je da su subjekti u poslovanju s hranom dužni u skladu s člankom 5. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 852/2004 uspostaviti, provoditi i održavati sustave i postupke temeljene na načelima HACCP sustava iz članka 5. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 852/2004 te u skladu s pravilnikom iz stavka 9. ovoga članka, dok je člankom 5. stavak 1. Uredbe (EZ) br. 852/2004

propisano da subjekti u poslovanju s hranom uspostavljaju, provode i održavaju trajni postupak ili postupke temeljene na načelima sustava HACCP.

Načela sustava HACCP iz stavka 1. jesu sljedeća:

- (a) utvrđivanje svih opasnosti koje se moraju spriječiti, ukloniti ili smanjiti na prihvatljivu razinu;
- (b) utvrđivanje kritičnih kontrolnih točaka na razini ili razinama na kojima je kontrola bitna za sprečavanje ili uklanjanje opasnosti ili za njezino smanjivanje na prihvatljivu razinu;
- (c) određivanje kritičnih granica na kritičnim kontrolnim točkama koje razdvajaju prihvatljivo od neprihvatljivoga radi sprečavanja, uklanjanja ili smanjivanja uočenih opasnosti;
- (d) određivanje i provedba učinkovitih postupaka nadgledanja kritičnih kontrolnih točaka;
- (e) određivanje mjera za uklanjanje nedostataka koje se poduzimaju ako sustav nadgledanja upozori da kritična kontrolna točka nije pod kontrolom;
- (f) određivanje postupaka koji se redovito poduzimaju kako bi se provjerila učinkovitost mjera navedenih u točkama od (a) do (e);
- (g) uspostava i vođenje dokumentacija i evidencija primjerenih vrsti i veličini poduzeća u poslovanju s hranom, a koje će dokazivati učinkovitu primjenu mjera navedenih u točkama od (a) do (f).

Pri svakoj promjeni proizvoda, procesa ili bilo koje njegove faze, subjekti u poslovanju s hranom preispituju postupak te provode potrebne izmjene.

12. Odredbom članka 24. stavak 1. točke 2. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu te temeljem točke 2. istog članka istog Zakona propisano je da će se novčanom kaznom kazniti pravna i odgovorna osoba ako ne osigura udovoljavanje zahtjevima higijene iz Priloga II. poglavlja I., IV. – XI. Uredbe (EZ) br. 852/2004 (članak 3. i članak 4. stavak 2. Uredbe (EZ) br. 852/2004), dok je temeljem točke 22. propisano da će se novčanom kaznom kazniti pravna i odgovorna osoba ako proizvodi hranu podložnu nastajanju akrilamida u hrani, a u svoj HACCP sustav ne uvrsti sve mjere za ublažavanje učinaka u svrhu smanjenja razina akrilamida u hrani propisane Prilogom I. i Prilogom II. Uredbe (EU) br. 2017/2158 i člankom 9. stavkom 4. podstavkom 1. ovoga Zakona.

13. Prilog II. poglavlje I. Uredbe (EU) br. 852/2004 propisuje da prostorije u kojima se posluje s hranom moraju biti čiste, održavane i u dobrom stanju.

Nacrt, idejno rješenje, izgradnja, lokacija i veličina prostorija u kojima se posluje s hranom moraju biti takvi da:

- (a) omogućuju odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, da sprečavaju ili smanjuju kontaminaciju putem zraka, osiguravaju odgovarajući radni prostor koji omogućuje higijensko obavljanje svih poslova;
- (b) sprečavaju nakupljanje prljavštine, doticaj s otrovnim materijalima, unos čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama;
- (c) omogućuju dobru higijensku praksu, uključujući zaštitu od kontaminacije te osobito suzbijanje štetnika;
- (d) prema potrebi, osiguravaju prikladne uvjete za rukovanje i skladištenje pri kontroliranim temperaturama, a koji su dostatni za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti i, prema potrebi, bilježiti.

Mora biti osiguran odgovarajući broj zahoda s tekućom vodom spojenih na učinkoviti odvodni sustav. Zahodi ne smiju biti otvoreni prema prostorijama u kojima se rukuje hranom.

Mora biti osiguran odgovarajući broj umivaonika za pranje ruku, smještenih na prikladnim mjestima. Umivaonici za pranje ruku moraju imati toplu i hladnu tekuću vodu, sredstva za pranje ruku i higijensko sušenje. Prema potrebi, oprema za pranje hrane mora biti odvojena od opreme za pranje ruku.

Mora biti osigurana primjerena i dostatna prirodna ili umjetna izmjena zraka. Mora se izbjegavati umjetno izazvan protok zraka iz kontaminiranog prostora u čisti prostor. Sustav za izmjenu zraka mora biti izveden na način da filtri i drugi dijelovi koji se moraju čistiti ili mijenjati budu lako dostupni.

U sanitarnim prostorijama mora se osigurati odgovarajuća prirodna ili umjetna izmjena zraka.

U prostorijama u kojima se posluje s hranom mora se osigurati odgovarajuće prirodno i/ili umjetno osvjetljenje.

Sustavi za odvod otpadnih voda moraju odgovarati svrsi kojoj su namijenjeni. Moraju biti tako projektirani i izgrađeni da se izbjegne opasnost od kontaminacije. Ako su odvodni kanali u cijelosti ili djelomično otvoreni, moraju biti tako projektirani da se osigura da voda ne teče iz kontaminiranog područja prema čistom području ili u čisto područje, pogotovo u područje u kojemu se rukuje hranom koja bi mogla predstavljati veliku opasnost za krajnjeg potrošača.

Prema potrebi, mora se osigurati odgovarajući garderobni prostor za osoblje.

Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorijama u kojima se rukuje hranom.

14. Prilog I. Uredbe (EU) br. 852/2004 propisuje da subjekti u poslovanju s hranom moraju, koliko god je to moguće, osigurati da primarni proizvodi budu zaštićeni od kontaminacije, uzimajući u obzir sve postupke prerade kojima će primarni proizvodi biti naknadno podvrgnuti.

Bez obzira na opću dužnost utvrđenu u stavku 2., subjekti u poslovanju s hranom moraju se pridržavati odgovarajućih zakonskih odredbi Zajednice i odgovarajućih nacionalnih zakonskih odredbi koje se odnose na kontrolu opasnosti u primarnoj proizvodnji i s njom povezanim djelatnostima, uključujući:

(a) mjere za kontrolu kontaminacije do koje dolazi iz zraka, tla, vode, stočne hrane, gnojiva, veterinarsko-medicinskih proizvoda, sredstava za zaštitu bilja i biocida te zbog skladištenja, rukovanja i zbrinjavanja otpada;

(b) mjere vezane uz zdravlje i dobrobit životinja te zdravlje bilja koje imaju utjecaj na zdravlje ljudi, uključujući programe praćenja i kontrola zoonoza i njihovih uzročnika.

Subjekti u poslovanju s hranom koji se bave uzgojem, skupljanjem ili lovom životinja ili koji proizvode primarne proizvode životinjskog podrijetla moraju, ako je to prikladno, poduzimati sljedeće mjere:

(a) čistiti sve prostorije i objekte koje upotrebljavaju u primarnoj proizvodnji i s njom povezanim djelatnostima, uključujući i prostorije i objekte za skladištenje i rukovanje hranom za životinje, te ih, ako je to potrebno nakon čišćenja, dezinficirati na odgovarajući način;

(b) čistiti i, ako je to potrebno nakon čišćenja, na odgovarajući način dezinficirati opremu, spremnike, sanduke, vozila i plovila;

(c) koliko god je to moguće osiguravati čistoću životinja koje se upućuju na klanje i, prema potrebi, životinja namijenjenih proizvodnji;

Mora biti osiguran odgovarajući broj zahoda s tekućom vodom spojenih na učinkoviti odvodni sustav. Zahodi ne smiju biti otvoreni prema prostorijama u kojima se rukuje hranom.

Mora biti osiguran odgovarajući broj umivaonika za pranje ruku, smještenih na prikladnim mjestima. Umivaonici za pranje ruku moraju imati toplu i hladnu tekuću vodu, sredstva za pranje ruku i higijensko sušenje. Prema potrebi, oprema za pranje hrane mora biti odvojena od opreme za pranje ruku.

Mora biti osigurana primjerena i dostatna prirodna ili umjetna izmjena zraka. Mora se izbjegavati umjetno izazvan protok zraka iz kontaminiranog prostora u čisti prostor. Sustav za izmjenu zraka mora biti izveden na način da filtri i drugi dijelovi koji se moraju čistiti ili mijenjati budu lako dostupni.

U sanitarnim prostorijama mora se osigurati odgovarajuća prirodna ili umjetna izmjena zraka.

U prostorijama u kojima se posluje s hranom mora se osigurati odgovarajuće prirodno i/ili umjetno osvjetljenje.

Sustavi za odvod otpadnih voda moraju odgovarati svrsi kojoj su namijenjeni. Moraju biti tako projektirani i izgrađeni da se izbjegne opasnost od kontaminacije. Ako su odvodni kanali u cijelosti ili djelomično otvoreni, moraju biti tako projektirani da se osigura da voda ne teče iz kontaminiranog područja prema čistom području ili u čisto područje, pogotovo u područje u kojemu se rukuje hranom koja bi mogla predstavljati veliku opasnost za krajnjeg potrošača.

Prema potrebi, mora se osigurati odgovarajući garderobni prostor za osoblje.

Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorijama u kojima se rukuje hranom.

14. Prilog I. Uredbe (EU) br. 852/2004 propisuje da subjekti u poslovanju s hranom moraju, koliko god je to moguće, osigurati da primarni proizvodi budu zaštićeni od kontaminacije, uzimajući u obzir sve postupke prerade kojima će primarni proizvodi biti naknadno podvrgnuti.

Bez obzira na opću dužnost utvrđenu u stavku 2., subjekti u poslovanju s hranom moraju se pridržavati odgovarajućih zakonskih odredbi Zajednice i odgovarajućih nacionalnih zakonskih odredbi koje se odnose na kontrolu opasnosti u primarnoj proizvodnji i s njom povezanim djelatnostima, uključujući:

(a) mjere za kontrolu kontaminacije do koje dolazi iz zraka, tla, vode, stočne hrane, gnojiva, veterinarsko-medicinskih proizvoda, sredstava za zaštitu bilja i biocida te zbog skladištenja, rukovanja i zbrinjavanja otpada;

(b) mjere vezane uz zdravlje i dobrobit životinja te zdravlje bilja koje imaju utjecaj na zdravlje ljudi, uključujući programe praćenja i kontrola zoonoza i njihovih uzročnika.

Subjekti u poslovanju s hranom koji se bave uzgojem, skupljanjem ili lovom životinja ili koji proizvode primarne proizvode životinjskog podrijetla moraju, ako je to prikladno, poduzimati sljedeće mjere:

(a) čistiti sve prostorije i objekte koje upotrebljavaju u primarnoj proizvodnji i s njom povezanim djelatnostima, uključujući i prostorije i objekte za skladištenje i rukovanje hranom za životinje, te ih, ako je to potrebno nakon čišćenja, dezinficirati na odgovarajući način;

(b) čistiti i, ako je to potrebno nakon čišćenja, na odgovarajući način dezinficirati opremu, spremnike, sanduke, vozila i plovila;

(c) koliko god je to moguće osiguravati čistoću životinja koje se upućuju na klanje i, prema potrebi, životinja namijenjenih proizvodnji;

- (d) koristiti vodu za piće ili čistu vodu kad god je potrebno da bi se spriječila kontaminacija;
- (e) osigurati da hranom rukuje osoblje dobrog zdravlja koje je prošlo izobrazbu o rizicima za zdravlje;
- (f) koliko god je to moguće spriječiti da životinje i štetnici uzrokuju kontaminaciju;
- (g) skladištiti i rukovati otpadom i opasnim tvarima tako da se spriječi kontaminacija;
- (h) sprečavati unošenje i širenje zaraznih bolesti kojima se ljudi mogu zaraziti putem hrane, tako što će, među ostalim, poduzimati mjere predostrožnosti pri unošenju novih životinja i prijavljivati nadležnom tijelu sumnju na izbijanje takvih bolesti;
- (i) uzimati u obzir rezultate svih relevantnih analiza obavljenih na uzorcima koji su uzeti od životinja ili na drugim uzrocima koji su važni za ljudsko zdravlje;
- (j) pravilno upotrebljavati aditive za hranu za životinje i veterinarsko-medicinske lijekove, kako je propisano odgovarajućim zakonodavstvom.

15. Odredbom članka 76. stavak 1. točka 4. i stavka 2. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti propisano je da će se novčanom kaznom kazniti pravna i odgovorna osoba ako primi u radni odnos osobu bez prethodno obavljenog zdravstvenog pregleda ili ako ne osigura povremene zdravstvene preglede zaposlenih radnika.

16. Odredbom članka 9. stavak 1. točke 15. Zakona o informiranju potrošača o hrani propisano je da će se novčanom kaznom kazniti pravna i odgovorna osoba ako podaci o određenim tvarima ili proizvodima koji uzrokuju alergije ili intolerancije nisu navedene sukladno članku 21. stavka 1. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

17. Odredbom članka 44. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1169/2011 propisano je da je za hranu ponuđenu na prodaju krajnjem potrošaču ili objektima javne prehrane u nepretpakiranom obliku, ili hranu koja se pakira na prodajnom mjestu na zahtjev potrošača, ili je pretpakirana za izravnu prodaju:

- (a) obvezno je navođenje podataka iz članka 9. stavka 1. točke (c) i to sve sastojke ili pomoćne tvari u procesu proizvodnje koji su navedeni u Prilogu II. ili dobiveni od tvari ili proizvoda iz Priloga II. koji uzrokuju alergije ili netolerancije, a koji su upotrijebljeni u procesu proizvodnje ili pripreme hrane i koji su prisutni u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku;
- (b) navođenje drugih podataka iz članaka 9. i 10. nije obvezno, osim ako države članice donesu nacionalne mjere kojima se propisuje navođenje nekih ili svih tih podataka, ili elemenata tih podataka.

18. Prilog II. navedene Uredbe propisuje da su tvari ili proizvodi koji uzrokuju alergije ili netolerancije žitarice koje sadrže gluten, tj. pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi križanci, te proizvodi od tih žitarica, osim:

- (a) glukoznih sirupa na bazi pšenice, uključujući dekstrozu (1);
- (b) maltodekstrina na bazi pšenice (1);
- (c) glukoznih sirupa na bazi ječma;
- (d) žitarica koje se upotrebljavaju za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla;
- Rakovi i proizvodi od rakova;
- Jaja i proizvodi od jaja;
- Riba i riblji proizvodi, osim:
- (a) riblje želatine koja se koristi kao nosač za vitamine i karotenoide;

22. Svi troškovi nastali provođenjem ovog prekršajnog postupka padaju na teret proračunskih sredstava Republike Hrvatske.

U Bjelovaru, 26. ožujka 2025.

Zapisničar
Irena Kopčinović, v.r.



Nacrt odluke izradila:
viša sudska savjetnica- specijalista
Anita Zeld, v.r.

SUDAC-MENTOR:
mr.sc. Petar Malivuk-Jovanović, v.r.

UPUTA O PRAVNOM LIJEKU:

Protiv ove presude tužitelj ima pravo žalbe Visokom prekršajnom sudu u Zagrebu u roku od 8 dana od dana primitka pisanog otpravka presude, a ista se podnosi putem ovog suda, u dva istovjetna primjerka bez naplate takse.

Dostaviti:

- Okrivljenicima I i II
- tužitelju

Za točnost otpravka-ovlašteni službenik
IRENA KOPČINOVIĆ