



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

Poslovni broj: Pp-4115/2024-8

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 23. stavak 1. točke 3., članka 24. stavak 1. točke 2., članka 24. stavak 1. točke 7., članka 24. stavak 1. točke 4., članka 24. stavak 1. točke 22. i stavka 2. Zakona o higijeni hrani i mikrobiološkim kriterijima za hranu i članka 38. stavak 1. točke 33. i stavka 2. Zakona o hrani, članka 76. stavak 1. točke 2. i 4. i stavka 2. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti povodom optužnog prijedloga, Državnog inspektorata, Sanitarne inspekcije, Ispostava Bjelovar, Klasa: UP/I-540-02/24-02/2389, Urbroj: 443-02-05-14-24-11 od 23. prosinca 2024., nakon održane i zaključene usmene, javne i glavne rasprave dana 25. ožujka 2025. u prisutnosti II-okrivljenika, koji je ujedno ovlašten predstavnik I-okrivljene pravne osobe, a u odsutnosti ovlaštenog tužitelja te proglašene dana 26. ožujka 2025. u odsutnosti svih stranaka, na temelju članka 183. u vezi članka 160. Prekršajnog zakona (NN 107/07, 30/13, 157/13, 110/15, 70/17),

presudio je

I.

I-OKRIVLJENA PRAVNA OSOBA KOOPEXPORT J.D.O.O., OIB: 30349611038, sa sjedištem u Gudovcu 47, ugostiteljstvo, godina registracije – 2019., broj žiro računa 3723600001102773886 kod Zagrebačke banke, kažnjavana,

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

odgovorni s u

I. što dana 21. listopada 2024. kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu ugostiteljski objekt Koopexport, restoran koji posluje u sastavu I-okr. na adresi Bjelovar, Gudovac 1D, registrirali i upisali u registar subjekata i pripadajućih objekata u poslovanju s hranom iz nadležnosti sanitarne inspekcije,

dakle, 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,

pa su time počinili prekršaj iz članka 23. stavak 1. točke 3. i stavka 2. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu za koji se prekršaj uz primjenu odredbe članka 38. stavak 2. točke 1. Prekršajnog zakona

oslobađaju od kazne.

II. Na temelju članka 139. stavka 6. Prekršajnog zakona okrivljenici se oslobađaju dužnosti plaćanja troška postupka s naslova paušala.

II.

Temeljem članka 182. točke 1. Prekršajnog zakona

I-OKRIVLJENA PRAVNA OSOBA KOOPEXPORT J.D.O.O., OIB: 30349611038, sa sjedištem u Gudovcu 47, ugostiteljstvo, godina registracije – 2019., broj žiro računa 3723600001102773886 kod Zagrebačke banke, kažnjavana,

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

oslobađaju se optužbe

III. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu osigurali da prostorije u kojima se posluje hranom budu čiste, održavane i u dobrom stanju,

IV. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja u prostoru kuhinje nisu osigurali provođenje na učinkovit način, čišćenje, pranje i dezinfekciju svih radnih

površina, opreme, pribora, uređaja i predmeta koji dolaze u doticaj s hranom koje mora biti dovoljno često da se izbjegne svaka opasnost od kontaminacije,

V. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu osigurali primjerene odgovarajuće spremnike koji se mogu zatvoriti, koji moraju biti jednostavni za čišćenje i dezinfekciju za odlaganje otpadne hrane, nejestivih nus proizvoda i ostalih otpada te nisu osigurali da se otpadci hrane, nejestivi nus proizvodi i ostali otpad iznosi redovito iz prostora kuhinje kako bi se izbjeglo njihovo gomilanje,

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

VII. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja u svom ugostiteljskom objektu nisu uspostavili interni sustav samokontrole temeljen na principima HACCAP sustava sukladno vrsti i obimu poslovanja,

VIII. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu vodili ni uspostavili evidenciju o izmjeni ili dopuni ulja u fritezama, kao i u vrijednostima zagrijanosti ulja kako bi se ublažile razine akrilamida u gotovoj hrani,

IX. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu osigurali sljedivost na razini svog ugostiteljskog objekta na način da zaprimljena hrana životinjskog podrijetla, a koja se ne skladišti u originalnoj ambalaži prilikom skladištenja u objektu označi internom oznakom koja se može povezati s popratnom dokumentacijom,

X. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu osigurali provedbu preventivne deratizacije i dezinsekcije kao opće mjere za zaštitu pučanstva od zaraznih bolesti,

XI. da kao pravna i odgovorna osoba u svojstvu ugostitelja nisu djelatnici Jadranki Ivanović osigurali i istu podvrgli povremenom zdravstvenom pregledu tijekom radnog odnosa sudjeluje u pripremi i usluživanju hrane, a koja na svom radnom mjestu dolazi u neposredan dodir s hranom,

pa da bi time počinili prekršaje iz članka 24. stavak 1. točke 2., članka 24. stavak 1. točke 7., članka 24. stavak 1. točke 4., članka 24. stavak 1. točke 22. i stavka 2. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu i članka 38. stavak 1. točke 33. i stavka 2. Zakona o hrani i članka 76. stavak 1. točke 2. i 4. i stavka 2. Zakona o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti.

Obrazloženje

1. Državni inspektorat, Sanitarna inspekcija, Ispostava Bjelovar, podnijela je protiv okrivljenika optužni prijedlog broj Klasa: UP/I-540-02/24-02/2389, Urbroj: 443-02-05-14-24-11 od 23. prosinca 2024., a radi prekršaja činjenično i pravno opisanih u izreci ove presude.

2. Okrivljenici su se o navodima iz optužbe očitovali na način da su iskazali kako se ne smatraju odgovornima za prekršaje koji im se stavljaju na teret.

3. II-okrivljenik dao je obranu u svoje ime i u ime I-okrivljene pravne osobe kao jedina osoba ovlaštena za zastupanje iste. Navodi da se ne smatraju odgovornima za prekršaje koji im se stavljaju na teret time da može reći kako je u periodu od 17.9.2024. do 7.10.2024. bio na liječenju u Općoj bolnici Bjelovar zbog Intercerebralnog krvarenja u hemisferi. Isto tako napominje kako je nakon otpusta iz Opće bolnice Bjelovar zaprimljen u toplice Lipik gdje je bio u periodu od 7.10.2024. do 3.12.2024. pod dijagnozom mlohava hemiplegija. Njegovo knjigovodstvo, odnosno gospođa Snježana Dolenčić je sve pisanim putem obavijestila da nije u mogućnosti zaprimati bilo kakvu poštu budući je u teškom zdravstvenom stanju te nije u mogućnosti dostavljati bilo kakvu radnopravnu dokumentaciju. Kada mu se na uvid predaju povratnice koje su priložene u spisu može reći da na povratnicama nema njegovog potpisa, isto tako napominje kako je od strane Policijske postaje Bjelovar sanitarna inspekcija u Bjelovaru obaviještena da se nalazi na rehabilitaciji u Lipiku. Osim njega kod I-okr. postoje zaposlen još kuhar i dostavljač, međutim isti nisu ovlašteni za dostavljanje bilo kakve radnopravne dokumentacije. Sva radnopravna dokumentacija se nalazi u njegovom poslovnom prostoru. Moždani udar se dogodio iznenada, on u to vrijeme nije mogao niti govoriti, tako da iz tih razloga nije mogao nikoga niti oglasiti da umjesto njega obavlja bilo kakve poslove koji su vezani za I-okrivljenu pravnu osobu. Račun I-okr. pravne osobe je blokiran zbog ovosudne pravomoćne presude od prošle godine, očekuju da će tu kaznu uspjeti tijekom godine podmiriti, no međutim ako se to ne dogodi biti će prisiljeni proglasiti stečaj. Koliko se sjeća bio je na vještačenju i misli da mu je određen postotak invalidnosti od oko 80 %. Napominje kako su u vrlo teškoj situaciji, ima dugova i prema radnicima pa moli sud da sve to cijeni kod donošenja presude.

4. U tijeku postupka nije bilo nespornih okolnosti pa je sud radi potpunog i pravilnog utvrđenja činjeničnog stanja izvršio uvid u dokumentaciju spisa, medicinsku dokumentaciju okrivljenika te je izvršen uvid u registar subjekata u poslovanju s hranom.

5. U odnosu na prekršaj pod točkom I., sud je radi potpunog i pravilnog utvrđenja činjeničnog stanja izvršio uvid u navedeni registar te nije našao da bi okrivljenici u trenutku nadzora niti u trenutku donošenja presude bili registrirani i upisani u registar subjekata i pripadajućih objekata u poslovanju s hranom.

6. Temeljem navedenog sud je nesporno utvrdio da su okrivljenici u potpunosti ostvarili biće djela prekršaja opisanog pod točkom I. za koji su oglašeni odgovornima, no oslobođeni od kazne.

7. U odnosu na prekršaj pod točkom III. valjalo je utvrditi na koji način okrivljenici nisu osigurali da prostorije u kojima se posluje s hranom budu čiste, održavane i u dobrom stanju. U točki I. poglavlja I. Prilog II. Uredbe (EZ) br. 852/2004 propisano je 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; i

(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 filteri 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.

Sredstava za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorijama u kojim se rukuje s hranom.

8. U odnosu na prekršaj opisan pod točkom IV. spornim se pokazalo da li su okrivljenici osigurali provođenje na učinkovit način čišćenja, pranja i dezinfekciju svih radnih površina, opreme i pribora budući je obzirom na navedeno u poglavlju V. Prilogu II. propisano da svi predmeti, pribor i oprema s kojima hrana dolazi u doticaj moraju:

(a) biti učinkovito očišćeni i, prema potrebi, dezinficirani, čišćenje i dezinfekcija moraju se obavljati dovoljno često da se izbjegne svaka opasnost od kontaminacije;

(b) biti tako izrađeni, od takvog materijala i održavani u tako dobrom stanju da se opasnost od kontaminacije smanji na najmanju mjeru;

(c) isključujući spremnike i ambalažu za jednokratnu uporabu, moraju biti tako izrađeni, od takvog materijala i održavani u tako dobrom stanju da ih je moguće čistiti i, prema potrebi, dezinficirati; i

(d) biti postavljeni tako da omogućuju odgovarajuće čišćenje opreme i okolnog područja.

9. U odnosu na prekršaj opisan pod točkom V. spornim se pokazalo da li su okr. osigurali odgovarajuće spremnike koji su jednostavni za čišćenje i dezinfekciju za odlaganje otpadne hrane budući je u poglavlju VI. Prilogu II. iste Uredbe propisano da se otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad moraju odlagati u spremnike koji se mogu zatvoriti, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su druge vrste spremnika ili sustavi pražnjenja prikladni. Ti spremnici moraju biti izrađeni na odgovarajući način, moraju se održavati u dobrom stanju te biti jednostavni za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju.

10. Temeljem navedenog nesporno je kako činjenični opisi navedenih prekršaja sadrže isključivo blanketne zakonske odredbe, no iz istih opisa nije vidljivo na koji način bi okrivljenici svojim postupanjem ostvarili bića djela prekršaja koji im se stavljaju na teret, tj. da li su imali i kakve spremnike za odlaganje hrane, na koji način nisu osigurali provođenje čišćenja, odnosno na koji način se očitovao njihov propust radnje te na koji način je utvrđeno da prostorije u kojima se posluje s hranom nisu bile čiste, održavane i u dobrom stanju pa je sud stoga okrivljenike za navedena djela prekršaja uz primjenu odredbe članka 182. točke 1. Prekršajnog zakona oslobodio od optužbe.

11. U točki VI. izreke presude spornim se pokazalo da li su okrivljenici i na koji način osigurali ispitivanje učinkovitosti provedbe dezinfekcije budući je odredbom članka 4. stavak 1. i 2. Uredbe (EZ) br. 2073/2005 propisano da subjekti u poslovanju s hranom provode odgovarajuća ispitivanja prema mikrobiološkim kriterijima utvrđenima u Prilogu I., tijekom validacije ili verifikacije ispravnog provođenja svojih postupaka temeljenih na načelima HACCP-a i dobre higijenske prakse. Subjekti u poslovanju s hranom odlučuju o odgovarajućoj učestalosti uzorkovanja, osim kad je Prilogom I. predviđena specifična učestalost uzorkovanja i u tom slučaju učestalost uzorkovanja mora biti najmanje kako je predviđeno u Prilogu I. Subjekti u poslovanju s hranom donose ovu odluku u okviru svojih postupaka temeljenih na načelima sustava HACCP-a i dobre higijenske prakse, uzimajući u obzir upute za upotrebu hrane. Učestalost uzimanja uzoraka može se prilagoditi prirodi i obimu poslovanja s hranom, pod uvjetom da sigurnost hrane ne bude ugrožena.

Poglavlje 3. Kriteriji sigurnosti hrane

Kategorija hrane	Mikroorganizmi /njihovi toksini, metaboliti	Plan uzorkovanja n (*)		Granične vrijednosti (*)		Metoda analitička metoda (*)	Paza u kojoj se kriterij primjenjuje
		n	c	m	M		
1. 1. Gotova hrana za djecu i gotova hrana za posebne medicinske potrebe (*)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Odsutnost u 25 g		EN/ISO 11290-1	Proizvo- di stavljeni na tržište tijekom njegovog roka trajanja
1. 2. Gotova hrana koja pogoduje rastu bakterije <i>L. monocytogenes</i> s. osim hrane za djecu i za posebne medicinske potrebe	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g (*)		EN/ISO 11290- 2 (*)	Proizvo- di stavljeni na tržište tijekom njegovog roka trajanja
		5	0	Odsutnost u 25 g (*)		EN/ISO 11290-1	Prije nego što hrana napusti kontrolu subjekta u poslova- nju s hranom koji ju je proizveo

1. Gotova hrana 2. koja na pripremu nastu bakterije <i>L. monocytogenes</i> osim hrane za dojenčaci i za posebnu medicinske potrebe (*) (*)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g	EN/ISO 11290- 2 (*)	Proizvo di stavljani na tržište tijekom njegovog roka trajanja
1.4. Mijeveno meso i mesni pripravci namijenjeni za jelo sirovi	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljani na tržište tijekom njegovog roka trajanja
1.5. Mijeveno meso i mesni pripravci od mase peradi namijenjeni za jelo kuhani	<i>Salmonella</i>	5	0	Od 1. siječnja 2006. Odsutnost u 10 g Od 1. siječnja 2010. Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljani na tržište tijekom njegovog roka trajanja
1.6. Mijeveno meso i mesni pripravci od drugih vrsta osim peradi, namijenjeni za jelo kuhani	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 10 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljani na tržište tijekom njegovog roka trajanja
1.7. Straga otkošeno meso (SCM) (*)	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 10 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljani na

						tržište tijekom njegovog roka trajanja
1.8. Mesni pripravci namijenjeni za jelo sirovi, osim pripravci kod kojih pripravci pripravci ili sestoj pripravci otkošeno meso od salmonelo	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljani na tržište tijekom njegovog roka trajanja
1.9. Mesni pripravci od mase peradi, namijenjeni za jelo kuhani	<i>Salmonella</i>	5	0	Od 1. siječnja 2006. Odsutnost u 10 g Od 1. siječnja 2010. Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljani na tržište tijekom njegovog roka trajanja
1.10. Želatina i kolagen	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljani na tržište tijekom njegovog roka trajanja
1.11. Sirovi, maslac i vrhnje napravljani	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljani na

od sirovog mlijeka ili mlijeka koje je obrađeno temperaturo m nižom od temperaturo pasterizacije (^m)						tržište tijekom njihovog roka trajanja
1.12. Mlijeko u prahu i sirutka u prahu	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja
1.13. Sladoled (^m), isključujući proizvode kod kojih proizvodni proces ili sastav proizvoda otklanjaju rizik od salmonelo	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja
1.14. Proizvodi od jaja, isključujući proizvode kod kojih proizvodni proces ili sastav proizvoda otklanjaju rizik od salmonelo	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja

1.15. Gotova hrana koja sadrži sirova jaja, isključujući proizvode kod kojih proizvodni proces ili sastav proizvoda otklanjaju rizik od salmonelo	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g i/ili	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja
1.16. Kuhani rekovi i školjke	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja
1.17. Živi školjke, živi bodljikaši, postorpci i puževi	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja
1.18. Klice (gotova hrana) (^m)	<i>Salmonella</i>	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvo di stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja

1.19. Razano voće i povrće (gotova hrana)	Salmonella	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvođači stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja	
1.20. Nepasterizirani sokovi od voća i povrća (gotova hrana)	Salmonella	5	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvođači stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja	
1.21. Sirevi, mljeko u prahu i sirutka u prahu, kako je navedeno u kriterijima za koagulaza-pozitivne stafilokoke u poglavlju 2.2. ovog Priloga	Stafilokokni enterotoksini	5	0	Nisu dokazani u 25 g	Europska metoda prećenja CRL-a za mljeko (*)	Proizvođači stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja	
1.2. Dehidrirana hrana za dojenčad i dehidrirana djetetna hrana za posebne medicinske potrebe za djecu mladu od šest mjeseci, kako je to navedeno u kriteriju za Enterobacteriaceae u poglavlju 2.2. ovog Priloga	Salmonella	30	0	Odsutnost u 25 g	EN/ISO 6579	Proizvođači stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja	
1.2. Dehidrirana hrana za dojenčad i dehidrirana djetetna hrana za posebne medicinske potrebe za djecu mladu od šest mjeseci, kako je to navedeno u kriteriju za Enterobacteriaceae u poglavlju 2.2. ovog Priloga							
1.2. Dehidrirana hrana za dojenčad i dehidrirana djetetna hrana za posebne medicinske potrebe za djecu mladu od šest mjeseci, kako je to navedeno u kriteriju za Enterobacteriaceae u poglavlju 2.2. ovog Priloga	Enterobacter sakazakii	30	0	Odsutnost u 10 g	ISO/DT S 22964	Proizvođači stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja	
1.24. Živi školjkaši, živi bodljikaši, plaštenjaci i puževi	E. coli (*)	1 (*)	0	230 MPN/100 g mesa i međuljuštune tekućine	ISO TS 16649-3	Proizvođači stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja	
1.25. Proizvodi ribarstva od ribljih vrsta povezanih s visokom	Histamin	9 (*)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (*)	Proizvođači stavljeni na tržište tijekom njihovog roka trajanja

- poslovanje s hranom životinjskog podrijetla na gospodarstvu podrijetla osim primarnih proizvoda.

Subjekt u poslovanju s hranom koji je u objektu uspostavio sustav i postupke temeljene na načelima HACCP sustava korištenjem pozitivno ocijenjenih vodiča, obavezan je primjenjivati vodič u cijelosti.

Subjekt u poslovanju s hranom koji je sustav i postupke temeljene na načelima HACCP sustava uspostavio temeljem vodiča, kao obavezni dio dokumentacije, mora imati pozitivno ocijenjeni vodič za dobru higijensku praksu te sve planove i evidencije koje vodič određuje. Planove i evidencije subjekt u poslovanju s hranom mora redovito ažurirati.

Ukoliko analizom opasnosti u pozitivno ocijenjenom vodiču nije obuhvaćena određena faza poslovanja s hranom i/ili određena hrana tada je subjekt u poslovanju s hranom obavezan u tom dijelu provesti analizu opasnosti i uspostaviti kontrolne mjere.

15. Odredbom članka 9. stavak 4. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu propisano je da su u skladu s Uredbom (EU) 2017/2158 subjekti koji proizvode i/ili stavljaju na tržište hranu podložnu nastajanju akrilamida u hrani dužni:

– provoditi mjere za ublažavanje učinaka u svrhu smanjenja razina akrilamida u skladu s člankom 2. Uredbe (EU) 2017/2158 i te mjere uvrstiti u postupke temeljene na načelima HACCP sustava

– voditi evidenciju primijenjenih mjera za ublažavanje učinaka u skladu s člankom 4. Uredbe (EU) 2017/2158.

16. Člankom 2. Uredbe (EZ) br. 2158/2018 propisano je da subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode i na tržište stavljaju hranu navedenu u članku 1. stavku 2. primjenjuju mjere za ublažavanje učinaka predviđene Prilogom I.

Odstupajući od stavka 1., subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode hranu navedenu u članku 1. stavku 2. i koji se bave maloprodajnom djelatnošću i/ili izravno opskrbljuju samo lokalne maloprodajne objekte primjenjuju mjere za ublažavanje učinaka predviđene u Dijelu A Priloga II.

Subjekti u poslovanju s hranom iz stavka 2. koji posluju u objektima koji su pod izravnom kontrolom i posluju pod jednim zaštitnim znakom ili dozvolom za poslovanje kao dio ili franšiza većeg, međusobno povezanog poslovanja i prema uputama subjekta u poslovanju s hranom koji ima centraliziranu opskrbu hranom iz članka 1. stavka 2. primjenjuju dodatne mjere za ublažavanje učinaka navedene u Dijelu B Priloga II.

Ako se premaše razine referentnih vrijednosti, subjekti u poslovanju s hranom preispituju primijenjene mjere za ublažavanje učinaka te prilagođavaju postupke i kontrole radi ostvarenja najnižih realno ostvarivih razina akrilamida ispod razina referentnih vrijednosti navedenih u Prilogu IV. Subjekti u poslovanju s hranom u obzir uzimaju sigurnost hrane, posebne uvjete proizvodnje i zemljopisne uvjete ili obilježja proizvoda, dok je člankom 4. iste Uredbe propisano da subjekti u poslovanju s hranom iz članka 2. stavka 1. uspostavljaju program za svoje uzorkovanje i analizu razina akrilamida u hrani navedenoj u članku 1. stavku 2.

Subjekti u poslovanju s hranom iz članka 2. stavka 1. vode evidenciju primijenjenih mjera za ublažavanje učinaka navedenih u Prilogu I.

Subjekti u poslovanju s hranom iz članka 2. stavka 3. vode evidenciju primijenjenih mjera za ublažavanje učinaka navedenih u dijelovima A i B Priloga II.

U skladu s uvjetima iz Priloga III., subjekti u poslovanju s hranom iz članka 2. stavka 1. i članka 2. stavka 3. provode uzorkovanje i analizu kako bi utvrdili razinu akrilamida u hrani i bilježe rezultate uzorkovanja i analize.

Ako rezultati uzorkovanja i analize pokažu da razine nisu niže od razina referentnih vrijednosti akrilamida navedenih u Prilogu IV., subjekti u poslovanju s hranom iz članka 2. stavka 1. i članka 2. stavka 3. u skladu s člankom 2. stavkom 4. bez odlaganja preispituju mjere za ublažavanje učinaka.

Odstupajući od navedenoga, ovaj se članak ne primjenjuje na subjekte u poslovanju s hranom iz članka 2. stavka 2. Ti subjekti u poslovanju s hranom mogu dostaviti dokaze o primjeni mjera za ublažavanje učinaka navedenih u Dijelu A Priloga II.

17. U odnosu na navedeno nesporno je da činjenični opis sadrži samo blanketni opis prekršaja, dok se ne navodi način postupanje kojim bi okrivljenici i u kojem vremenu ostvarili biće djela prekršaja budući je odredbom članka 160. Prekršajnog zakona jasno propisano kako optužni prijedlog mora sadržavati vrijeme, mjesto počinjenja prekršaja, kao i sam činjenični opis prekršaja kako bi se iz istog moglo utvrditi da li su okrivljenici ostvarili biće djela prekršaja koji im se stavlja na teret.

18. U odnosu na osiguranje sljedivosti kod zaprimanja hrane životinjskog podrijetla kao i osiguranje provedbe preventivne deratizacije i dezinsekcije, činjenični opis prekršaja ne sadrži niti vrijeme niti mjesto počinjenja prekršaja, kao niti opis bića djela prekršaja, a isto se odnosi i na navode da nisu osigurali djelatnici Jadranki Ivanović da se podvrgne povremenom zdravstvenom pregledu tijekom radnog odnosa jer iz samog činjeničnog opisa nije vidljivo u kojem periodu je navedena radnica bila u radnom odnosu te da li je još uvijek kod okrivljenika. Isto tako na kojem radnom mjestu je ista zaposlena, odnosno kada su isti bili u obvezi osigurati povremene zdravstvene preglede kako bi se temeljem navedenog moglo utvrditi vrijeme počinjenja prekršaja. S obzirom na sve navedeno sud je okrivljenike u tom dijelu uz primjenu odredbe članka 182. točke 1. Prekršajnog zakona oslobodio od optužbe.

19. U odnosu na oslobođenje od kazne za prekršaj opisan pod točkom I., nesporno je utvrđeno kako je inspekcijski nadzor u prostorijama okrivljenika obavljen u listopadu 2024., dok iz medicinske dokumentacije jasno proizlazi kako je II-okrivljenik zbog moždanog udara bio na neprekidnom liječenju od 17.9. do 3.12.2024. pa su ga nesporno same posljedice u velikoj mjeri teško pogodile da mu je zdravlje ozbiljno narušeno, dok je zaustavljeno i poslovanje I-okr. pa ih je sud za navedeni prekršaj opisan pod točkom I. uz primjenu odredbe članka 38. stavak 2. točke 1. Prekršajnog zakona oslobodio od kazne.

20. Okrivljenici su oslobođeni plaćanja troška postupka budući je II-okrivljenik bio na dugotrajnom bolovanju te neomogućen u radu i privređivanju, s obzirom na navedeno je u znatnoj mjeri ugroženo poslovanje I-okr. pa bi s plaćanjem troška ugrozilo poslovanje I-okr., kao i uzdržavanje II-okrivljenika.

- poslovanje s hranom životinjskog podrijetla na gospodarstvu podrijetla osim primarnih proizvoda.

Subjekt u poslovanju s hranom koji je u objektu uspostavio sustav i postupke temeljene na načelima HACCP sustava korištenjem pozitivno ocijenjenih vodiča, obavezan je primjenjivati vodič u cijelosti.

Subjekt u poslovanju s hranom koji je sustav i postupke temeljene na načelima HACCP sustava uspostavio temeljem vodiča, kao obavezni dio dokumentacije, mora imati pozitivno ocijenjeni vodič za dobru higijensku praksu te sve planove i evidencije koje vodič određuje. Planove i evidencije subjekt u poslovanju s hranom mora redovito ažurirati.

Ukoliko analizom opasnosti u pozitivno ocijenjenom vodiču nije obuhvaćena određena faza poslovanja s hranom i/ili određena hrana tada je subjekt u poslovanju s hranom obavezan u tom dijelu provesti analizu opasnosti i uspostaviti kontrolne mjere.

15. Odredbom članka 9. stavak 4. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu propisano je da su u skladu s Uredbom (EU) 2017/2158 subjekti koji proizvode i/ili stavljaju na tržište hranu podložnu nastajanju akrilamida u hrani dužni:

– provoditi mjere za ublažavanje učinaka u svrhu smanjenja razina akrilamida u skladu s člankom 2. Uredbe (EU) 2017/2158 i te mjere uvrstiti u postupke temeljene na načelima HACCP sustava

– voditi evidenciju primijenjenih mjera za ublažavanje učinaka u skladu s člankom 4. Uredbe (EU) 2017/2158.

16. Člankom 2. Uredbe (EZ) br. 2158/2018 propisano je da subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode i na tržište stavljaju hranu navedenu u članku 1. stavku 2. primjenjuju mjere za ublažavanje učinaka predviđene Prilogom I.

Odstupajući od stavka 1., subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode hranu navedenu u članku 1. stavku 2. i koji se bave maloprodajnom djelatnošću i/ili izravno opskrbljuju samo lokalne maloprodajne objekte primjenjuju mjere za ublažavanje učinaka predviđene u Dijelu A Priloga II.

Subjekti u poslovanju s hranom iz stavka 2. koji posluju u objektima koji su pod izravnom kontrolom i posluju pod jednim zaštitnim znakom ili dozvolom za poslovanje kao dio ili franšiza većeg, međusobno povezanog poslovanja i prema uputama subjekta u poslovanju s hranom koji ima centraliziranu opskrbu hranom iz članka 1. stavka 2. primjenjuju dodatne mjere za ublažavanje učinaka navedene u Dijelu B Priloga II.

Ako se premaše razine referentnih vrijednosti, subjekti u poslovanju s hranom preispituju primijenjene mjere za ublažavanje učinaka te prilagođavaju postupke i kontrole radi ostvarenja najnižih realno ostvarivih razina akrilamida ispod razina referentnih vrijednosti navedenih u Prilogu IV. Subjekti u poslovanju s hranom u obzir uzimaju sigurnost hrane, posebne uvjete proizvodnje i zemljopisne uvjete ili obilježja proizvoda, dok je člankom 4. iste Uredbe propisano da subjekti u poslovanju s hranom iz članka 2. stavka 1. uspostavljaju program za svoje uzorkovanje i analizu razina akrilamida u hrani navedenoj u članku 1. stavku 2.

Subjekti u poslovanju s hranom iz članka 2. stavka 1. vode evidenciju primijenjenih mjera za ublažavanje učinaka navedenih u Prilogu I.

Subjekti u poslovanju s hranom iz članka 2. stavka 3. vode evidenciju primijenjenih mjera za ublažavanje učinaka navedenih u dijelovima A i B Priloga II.

Poslovni broj: Pp-4115/2024-8

Zapisničar
Irena Kopčinović v.r.



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

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

UPUTA O PRAVNOM LIJEKU:

Protiv ove presude okrivljenici i tužitelj imaju 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