

IZVJEŠTAJ O REALIZACIJI AKCIONOG PLANA ZA KONTROLU BEZBJEDNOSTI HRANE U LJETNJOJ TURISTIČKOJ SEZONI 2018. GODINE

Zaključkom Vlade Crne Gore broj 07-1938 od 12. aprila 2018. godine Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja - Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove su zaduženi da sprovedu aktivnosti utvrđene Akcionim planom za kontrolu bezbjednosti hrane u ljetnjoj turističkoj sezoni 2018. godine, donijetim na sjednici Vlade od 5. aprila 2018. godine i dostave izvještaj o realizaciji aktivnosti i rezultatima sprovođenja plana.

Predmet nadzora inspekcije za hranu su registrovani i odobreni objekti za hranu, upisani u Centralni registar objekata za hranu Uprave za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove (u daljem tekstu: Uprava). To su registrovani objekti u primarnoj proizvodnji hrane (ribnjaci, farme, njive, voćnjaci, pčelinjaci, staklenici...) i svi odobreni objekti za proizvodnju i preradu hrane: mesa, proizvoda od mesa, mlijeka, proizvoda ribarstva i školjki zatim, objekti za proizvodnju brašna, hleba, peciva i kolača, začina, čajeva, alkoholnih i bezalkoholnih pića, maslinovog ulja, sirila, sirćeta, dodataka ishrani, izvorske vode, uključujući i objekte za skladištenje i prodaju na veliko hrane sa ili bez temperaturnog režima i registrovani objekti za prodaju na malo hrane (ugostiteljski objekti u kojima se prodaje, priprema, obrađuje i poslužuje hrane, objekti javne ishrane, katering, prodavnice/supermarketi, privremeni objekti/prostori – pijace, tezge i pokretni objekti (specijalizovana vozila za pripremu hrane, automati za sladoled, pića i dr).

Predmet nadzora granične veterinarske inspekcije su pošiljke proizvoda životinjskog porijekla a granične fitosanitarne inspekcije proizvodi biljnog porijekla (voće, povrće, žitarice i ostala hrana biljnog porijekla koja je podvrgnuta jednostavnom procesu prerade mljevenjem sušenjem i sl.).

Pregled stalnih odobrenih/registrovanih objekata za hranu u Crnoj Gori		
Sektor ugostiteljstva	Restorani	453
	Hoteli	202
	Moteli	29
	Istucionalne kuhinje	36
	Kafe barovi	441
	Pekare	149
	Brza hrana	149
	Katering	8
Sektor trgovine	Pokretni objekti -šandovi	23
	Prodaja na malo	588
	Prodaja na veliko/skladištenje hrane prodaja na veliko	183
Proizvodnja/prerada	Primarna proizvodnja hrane biljnog porijekla (voće, povrće, žitarice, pečurke)	2 747
	Primarna proizvodnja hrane životinjskog porijekla (riba, jaja, med, školjke)	1442
	Proizvodnja i prerada hrane na poljoprivrednim gazdinstvima	
	1. sira	1298
	2. voća, povrća, aromatičnog bilja	15
	Proizvodnja i prerada hrane životinjskog porijekla nakon primarne proizvodnje	112
	Proizvodnja i prerada hrane neživotinjskog porijekla nakon primarne proizvodnje	217
UKUPNO		8.092

REALIZOVANE AKTIVNOSTI U PREDSEZONI (od 15.4. do 15.6.2018)

Direktor Uprave je polovinom aprila formirao Operativni tim za praćenje ljetnje turističke sezone 2018. godine i realizacije zadataka postavljenih Akcionim planom. Sprovedene su sve pripremne aktivnosti koje su obuhvatale planiranje i definisanje prioriteta kontrole, organizaciju rada, premještanje kadrova. Plan aktivnosti je pripremljen na osnovu predloga i sugestija nadležnih inspektora za kontrolu hrane. Identifikovane su najčešće utvrđivane nepravilnosti u prethodnim sezonama i prepoznati potencijalni uzroci istih. Efektivnost sprovođenja inspeksijskog nadzora nad hranom stavljenom na tržište uslovljena je dobrom procenom rizika i blagovremenim eliminisanjem potencijalnih opasnosti po zdravlje potrošača. Aktivnosti su planirane na osnovu analize rizika i vrste i obima djelatnosti koje se obavljaju u pojedinim objektima.

Obzirom na nedovoljan broj zaposlenih koji sprovode inspeksijski nadzor (granični i unutrašnji promet hrane) bilo je neophodno angažovati i ostale službenike i ovlastiti ih za vršenje poslova inspeksijskog nadzora, u cilju obezbjeđivanja kontinuiteta u radu, kako u okviru redovnog radnog vremena tako i van redovnog radnog vremena. Izvršena je analiza prethodnih slabosti uočenih u dosadašnjoj praksi i organizovana je dodatna edukacija zaposlenih čije je angažovanje planirano u turističkoj sezoni. Uspostavljena je i intenzivirana saradnja sa Upravom za inspeksijske poslove, laboratorijama, epidemiološkim lokalnim službama i lokalnim samoupravama kako bi se stvorili preduslovi za što kvalitetnije i efikasnije ostvarivanje zadatah ciljeva.

S ciljem obezbjeđivanja ujednačenosti u radu, svrsishodnosti i zakonitosti sprovođenja inspeksijskog nadzora, smanjenja broja žalbi na inspeksijske odluke i sprječavanja neželjenih posledice na rad organa, Uprava je izradila uniformne obrasce za sprovođenje kontrola: zapisnike o utvrđivanju stanja/kontrolne liste: zapisnik o uzimanju uzoraka, uputstvo za podnošenje prekršajnih naloga, instrukcije za obavješćavanje i preduzimanje mjera u slučaju incidentnih situacija (trovanja hranom, vodom, prisutnost hrane bez porijekla i sl.), instrukcije za dostavljanje izvještaja o izvršenim kontrolama, utvrđenom stanju i koordinaciju i komunikaciju sa drugim relevantnim organima i institucijama.

Uprava je u saradnji sa Privrednom komorom Crne Gore nastavila u kontinuitetu sprovođenje infokampanje za primjenu pravila i uspostavljanje propisanih postupaka tokom procesa rada sa hranom u skladu sa Vodičem dobre higijenske prakse za subjekte u poslovanju hranom (sektor ugostiteljstva i trgovine) donijetim polovinom 2017. godine u svrhu podizanja nivoa znanja o bezbjednosti hrane, načinu rukovanja, obrade, pripreme, čuvanja i održavanja hrane. Vodič sadrži obrasce za evidentiranje svih potrebnih aktivnosti i postupaka koje subjekti moraju posjedovati kao sopstveni sistem kontrole tako da sami mogu uspostaviti zapise i evidentirati postupke kojim se garantuje bezbjednost hrane u sklopu djelatnosti koju obavljaju, bez angažovanja i plaćanja drugih lica kao konsultanata a što je vrlo izražena pojava.

Pri sprovođenju inspeksijskog nadzora posebno je insistirano na primjeni principa predostrožnosti, preventivnosti i srazmjernosti. Inspektori su pri sprovođenju nadzora upoznavali subjekte i pojašnjavali im na koji način treba da ispune zahtjeve, evidentiraju svoje postupke i uspostave i sprovode samokontrolu.

U periodu predsezone izvršen je pojačani inspeksijski nadzor svih objekata koji obavljaju djelatnost tokom cijele godine, preko mobilnih inspeksijskih timova u koje su pored nadležnih lokalnih inspektora bili angažovani i inspektori iz drugih područnih jedinica kao i ovlašćeni službenici za sprovođenje inspeksijskog nadzora.

Inspektori su u svim slučajevima u kojima su utvrđene nepravilnosti manjeg obima koje se mogu otkloniti u kratkom periodu (unaprjeđenje higijenskih zahtjeva u objektima, uspostavljanje neophodnih evidencija i dokaza o porijeklu i bezbjednosti hrane) izdavali ukaze

o otklanjanju nepravilnosti i izvršili kontrolu izvršenja naređenih mjera najkasnije do 15. juna 2018. godine.

Pregled objekata po "turističkim" opštinama u kojima se obavlja djelatnost tokom cijele godine												
Opštine	Hoteli RestoranMoteli	Kafe barovi	Pekare	Brza hrana	Pokretni objekti i štandovi	Instit. kuhinje	Ketering	Maloprodaja	Sladišt. i prodaja na veliko hrane	Proizvodnja i prerada hrane u odobrenim objektima	Proizvodnja hrane na gazdinstvima	UKUPAN BROJ UPISANIH OBJEKATA PO OPŠTINAMA
Bar	83	48	23	12	3	4	1	55	6	36	2	273
Budva	146	48	23	14	1		4	49	3	5	0	293
Tivat	46	30	8	12	3		1	22	7	7	0	136
Herceg Novi	72	65	25	12	4	2		37	4	18	3	242
Kotor	69	42	9	5	2	4	2	37	5	17	0	192
Ulcinj	53	20	9	11		1		26	4	13	47	184
Danilovgrad	8	5	2	2				7	9	25	29	87
Kolašin	13	5	2	1				4		4	113	142
Mojkovac	4	4	2	1		1		9	1	4	107	133
Gusinje	3	2	2	1				1			13	22
Plav	2	2	1	2	1			3		2	35	48
Plužine	8	4	1	1		2		3		2	40	59
Žabljak	14	1	1	2						3	64	96
UKUPNO:												1907

REZULTATI POJAČANOG NADZORA U PREDSEZONI/ AKCENTI IZ NADZORA

Predmet pojačanog inspekcijskog nadzora u izvještajnom periodu bili su proizvodni i veleprodajni objekti za hranu i svi hoteli, restorani, odmarališta, etno sela, maloprodajni i drugi objekti u primorskim i sjevernim opštinama koji obavljaju djelatnost tokom cijele godine.

Tokom maja mjeseca organizovane su škole u prirodi i organizovana je ishrana u određenim ugostiteljskim objektima (hoteli, odmarališta). Po obavještenjima osnovnih škola preduzete su preventivne mjere i izvršena je kontrola higijenskih uslova, porijekla i uslova pripreme i rukovanja hranom u tim objektima (Ivanova Korita, Sutomore, Rafailovići, Bečići, Čanj, Igalo).

Tokom pojačanog nadzora u predsezoni, inspekcija za hranu je izvršila ukupno 1012 inspekcijskih pregleda (Ulcinj, Bar, Budva, Tivat, Kotor, Herceg Novi Kolašin, Žabljak i Plužine). U kontrolisanim objektima utvrđeno je 345 nepravilnosti koje su se najčešće odnosile na nehygiensko rukovanje hranom tokom obrade, prerade ili čuvanja hrane, neodržavanje higijene uređaja, prostorija, opreme, zatečenu hranu u prometu izmijenjenih organoleptičkih svojstava ili isteklog roka upotrebe, bez propisanih oznaka i dokaza o porijeklu/proizvođaču, radu lica koja ne ispunjavaju zahtjeve za ličnu higijenu i zdravlje i sl. Zbog utvrđenih nepravilnosti preduzete su 124 upravne mjere (rješenja o privremenoj zabrani obavljanja djelatnosti, ukazi o otklanjanju infrastrukturnih neusaglašenosti, zabrane rada lica bez dokaza o zdravlju i dr.) i izrečeno je 20 prekršajnih naloga.

Iz proizvodnje i prometa uzeto je 1334 uzorka različitih vrsta hrane (sira, kajmaka, hrane za posebne prehrabne potrebe, mesa i proizvoda od mesa, proizvoda od ribarstva, koštunjavog voća, svježeg i zamrznutog voća i povrća, sladoleda, salata, soseva i dr.) radi

provjere prisutnosti patogenih mikroorganizama, nedozvoljenih aditiva, teških metala, mikotoksina, histamina i drugih štetnih supstanci.

Iz prometa je isključeno i uništeno na licu mjesta 10.032 kg hrane zbog isteklih rokova, izmijenjenih organoleptičkih svojstava ili neposjedovanja dokaza o porijeklu. U slučajevima utvrđivanja neusaglašenosti preduzete su zakonom propisane kaznene i upravne mjere.

Na osnovu izvršenih pregleda stalnih objekata, u kojima je utvrđen visok stepen usaglašenosti sa propisanim zahtjevima za bezbjednost hrane, donijeta je odluka da se ovi objekti tokom sezone podvrgavaju rjeđem nadzoru, u skladu sa procjenom rizika.

U ovom periodu Inspekciji za hranu je podnijeto 38 inicijativa/prijava. Po svakoj zaprimljenoj inicijativi izvršen je pregled, a o preduzetim mjerama i radnjama obaviješteni su podnosioci inicijativa. Inicijative koje nijesu bile u nadležnosti Uprave prosljeđivane su drugim nadležnim organima na postupanje.

Kontrola hrane iz uvoza u predsezoni

Uprava je preko graničnih veterinarskih i fitosanitarnih inspektora na graničnim inspekcijским mjestima i preko inspektora za hranu na mjestima krajnjeg odredišta/ carinarnicama sprovela pojačani nadzor nad pošiljkama hrane biljnog i životinjskog porijekla iz uvoza. Pojačani nadzor se ogledao u povećanoj učestalosti uzorkovanja hrane i laboratorijskim ispitivanjima hrane na parametre kvaliteta i bezbjednosti, uključujući i provjeru novousvojenih zahtjeva o deklarisanju/ označavanju hrane u skladu sa Uredbom o informisanju potrošača o hrani, koja je stupila na snagu početkom ove godine.

Na ovaj način je izvršena sveobuhvatna provjera hrane iz uvoza i stvorili su se uslovi da se tokom sezone obezbijedi nesmetan tok pošiljki hrane, manja zadržavanja i potpuna snabdjevenost tržišta hranom.

Pregled uvezenih/laboratorijski ispitanih/vraćenih pošiljki hrane iz uvoza u predsezoni			
Vrsta hrane/Materijali	Broj uvezenih pošiljki hrane	% Laboratorijski ispitanih pošiljki	Vraćeno/uništeno kg
Hrana životinjskog porijekla	1850	37, 2%	-
Hrana biljnog porijekla	1515	38,5 %	227.830 kg
Ostala hrane	3093	39, 3 %	37.225kg
UKUPNO VRAĆENO/UNIŠTENO			265.055kg
Predmeti/materijali za kontakt s hranom	815	33 %	-

REALIZOVANE AKTIVNOSTI U SEZONI (od 15.6. do 15.9.2018)

Promet hrane u turističkoj sezoni povećava se srazmjerno povećanju broja potrošača (turista), a ogleda se i kroz povećanje broja novootvorenih, sezonskih objekata za promet, pripremu, obradu i usluživanje hrane.

U periodu od 15.juna do 30. avgusta 2018.godine u Registar objekata za hranu, upisano je 435 objekata u kojima se privremeno obavlja djelatnost prometa, pripreme, obrade i usluživanja hrane i to: hotela, motela, vila, etno sela, restorana, picerija, objekata brze hrane, pekara, prodavnica i prodajnih mjesta itd.) što je zahtijevalo preduzimanje blagovremenih i pojačanih aktivnosti Uprave na izdavanju rješenja o upisu u centralni registar objekata za hranu i sprovođenju inspeksijskog nadzora. Važno je napomenuti da se ovi objekti odmah, po zahtjevu subjekta upisuju u registar. Tek nakon upisa i izdavanja rješenja ovi objekti postaju predmet inspeksijskog nadzora. Inspektori su dužni da u najkraćem roku izvrše pregled tih objekata. Često se dešava da se u objektima utvrde određene infrastrukturne nepravilnosti i u tim slučajevima inspektori, u skladu sa stepenom neusaglašenosti, donose ukaz o otklanjanju nepravilnosti ili privremeno zabrane obavljanje djelatnosti do otklanjanja nepravilnosti.

Privremeni objekti u kojima se posluje hranom su veoma raznovrsni (prodaja upakovane hrane, obrada, usluživanje neupakovane, svježe i izuzetno kvarljive hrane) i sa aspekta procjene rizika svrstavaju se u „visoko rizične objekte” zbog čega su predmet pojačane kontrole, uključujući i uzimanje uzoraka sirovina, hrane i briseva.

PREGLED PRIVREMENIH OBJEKATA PO TURISTIČKIM OPŠTINAMA	
Opština	Ukupan broj privremenih upisanih objekata po opštinama
Bar	70
Budva	95
Tivat	36
Herceg Novi	54
Kotor	39
Ulcinj	83
Danilovgrad	8
Kolašin	10
Mojkovac	8
Gusinje	6
Plav	4
Plužine	7
Žabljak	15
UKUPNO	435

Obzirom da na području primorskih i sjevernih (turističkih) opština ima mali broj zaposlenih inspektora za hranu i veterinarskih inspektora, ili ih uopšte nema, angažovani su inspektori iz drugih opština, kao i ovlašćeni službenici Uprave za vršenje poslova inspeksijskog nadzora, kako bi se obezbijedio efektivan nadzor. Tokom sezone bilo je angažovano 10 stalno prisutnih inspektora (veterinarskih i inspektora za hranu) u primorskim opštinama a sprovedene su i dodatne, *ad hoc*, jednodnevne akcije angažovanjem mobilnih timova.

Nadzor u objektima u sjevernim turističkim opštinama (Žabljak, Kolašin, Plužine, Plav) sprovodili su inspektori za hranu, veterinarski inspektori i ovlašćeni službenici za vršenje inspeksijskog nadzora u skladu sa procjenom potreba, planom službene kontrole i po prijavama.

REZULTATI POJAČANOG NADZORA U SEZONI/ AKCENTI IZ NADZORA

Kontrola objekata

Predmet pojačanog inspekcijskog nadzora u izvještajnom periodu bili su privremeni objekti u primorskim i sjevernim opštinama koji obavljaju djelatnost samo tokom sezone.

Zbog povećanog obima proizvodnje vršena je i stalna kontrola objekata za proizvodnju hrane (prerada i obrada mesa, mlijeka, jaja, proizvoda ribarstva, voća i povrća, proizvodnja hleba i pekarskih proizvoda, flaširane vode, alkoholnih i bezalkoholnih pića i dr). Dodatno, kontrolisani su i objekti za skladištenje i prodaju na veliko hrane, uključujući i kontrolu transporta hrane koja zahtijeva temperaturni režim čuvanja i transporta.

Po zahtjevu poljoprivrednih proizvođača, vršen je upis gazdinstava/objekata u Centralni Registar registrovanih objekata za proizvodnju i preradu mlijeka, voća, povrća, aromatičnog i ljekovitog bilja proizvedenih na porodičnim poljoprivrednim domaćinstvima. Na ovaj način unaprijeđen je sistem kontrole i u ovom segmentu i stvoreni su uslovi za stavljanje na tržište domaćih proizvoda prodajom na sopstvenom gazdinstvu, pijacama, maloprodajnim i ugostiteljskim objektima. Lista registovanih objekata za proizvodnju hrane na poljoprivrednim gazdinstvima objavljena je na sajtu Uprave.

Inspektori za hranu su kontrolisali da li subjekti u poslovanju hranom izvršavaju obaveze utvrđene zakonom o bezbjednosti hrane i da li tokom prodaje, čuvanja, prerade, proizvodnje i distribucije hrane sprovode sve propisane postupke kojim se obezbjeđuje da na tržište odnosno do krajnjeg potrošača dođe samo bezbjedan proizvod, propisno upakovan i označen. Kontrolisano je porijeklo/ sledljivost hrane, nutritivne i/ili zdravstvene tvrdnje na hrani, rokovi upotrebe i opšta senzorna svojstva hrane zatečene u prometu i drugi zahtjevi bezbjednosti.

U izvještajnom periodu je spovođena pojačana, organizovana i kontinuirana kontrola prometa meda, maslinovog ulja i druge hrane na tezgama i improvizovanim prodajnim mjestima pored saobraćajnica na putnim pravcima ka Nikšiću, Žabljku, Njegušima, Mojkovcu i Kolašinu, Đurđevića Tari, Nacionalnom parku Durmitor kao i na pijacama u Tuzima, Podgorici, Tivtu, Kotoru, Ulcinju i Budvi. Utvrđeno je da se najčešće u promet stavljala hrana koja ne ispunjava propisane zahtjeve bezbjednosti (prodavci nijesu posjedovali dokaz o porijeklu/ proizvođaču, proizvodi nijesu bili označeni/ deklarirani i nijesu čuvani na propisani način). Inspektori su stavili van prometa i ocijenili nebezbjednim i uništili oko 600 kg meda (preko 1200 različitih pakovanja), 59 kg orašastih plodova u medu i 89 litara maslinovog ulja. Laboratorijskim ispitivanjima meda stavljenog van prometa je utvrđeno da 50% uzoraka nije usaglašeno sa propisanim zahtjevima kvaliteta i označavanja. U ispitanim uzorcima nije utvrđeno prisustvo supstanci koje mogu uticati štetno na zdravlje potrošača ali su rezultati ispitanih parametara kvaliteta potvrdili da se radi o „falsifikatu“ odnosno da ispitani uzorak nije proizvod pčela već šećerni sirup. Prodajom ovakvih proizvoda potrošači su bili prevareni i dovedeni u zabludu.

Tokom pojačanog nadzora u sezoni, inspekcija za hranu je izvršila ukupno 3026 inspekcijskih pregleda. Kontrolama je utvrđeno 666 nepravilnosti koje su se najčešće odnosile na nehigijensko rukovanje hranom tokom obrade, prerade ili čuvanja hrane, neodržavanje higijene uređaja, prostorija, opreme, zatečenu hranu u prometu izmijenjenih organoleptičkih svojstava ili isteklog roka upotrebe, bez propisanih oznaka i dokaza o porijeklu/proizvođaču, radu lica koja ne ispunjavaju zahtjeve za ličnu higijenu i zdravlje i sl. Zbog utvrđenih nepravilnosti preduzeto je 556 upravnih mjera (rješenja o privremenoj zabrani obavljanja djelatnosti, ukazi o otklanjanju infrastrukturnih neusaglašenosti, zabrane rada lica bez dokaza o zdravlju i dr) i izrečeno je 126 prekršajnih naloga.

Iz proizvodnje i prometa uzeto je 2695 uzorka različitih vrsta hrane radi provjere prisutnosti patogenih mikroorganizama, nedozvoljenih aditiva, teških metala, mikotoksina, histamina i dr. štetnih supstanci.

Iz prometa je isključeno i uništeno na licu mjesta 15.284 kg hrane zbog nepravilnog čuvanja ili neposjedovanja dokaza o porijeklu. U slučajevima utvrđivanja neusaglašenosti preduzete su zakonom propisane kaznene i upravne mjere.

Primljene inicijative – žalbe su bile prioritet u pojačanom nadzoru. U ovom periodu Inspekciji za hranu je podnijeto 67 inicijativa/ prijava koje su se odnosile proizvode isteklog roka upotrebe, izmijenjenu boju i miris određene hrane.

Po svakoj inicijativi izvršen je pregled, a o preduzetim mjerama i radnjama obaviješteni su podnosioci inicijativa koji su ostavili svoje podatke (mejl, adresu, telefon). Inicijative koje nijesu bile u nadležnosti Uprave prosljeđivane su drugim nadležnim organima na postupanje.

Kontrola hrane iz uvoza u sezoni

Tokom turističke sezone uvedene su dvije smjene na najfrekventnijem prelazu Dobrakovo a organizovana je i granična kontrola na graničnim prelazima Dračanovac i Ranče dva puta nedeljno. Na ovaj način je obezbijeđen nesmetani protok roba tokom turističke sezone.

U ovom periodu je vršen 100% dokumentacijski, identifikacijski i fizički pregled pošiljki a znatno je umanjena laboratorijska provjera obzirom da su pošiljke u predsezoni kontrolisane sa povećanom učestalošću laboratorijskih provjera.

Pregled uvezenih/laboratorijski ispitanih/vraćenih pošiljki hrane iz uvoza u sezoni			
Vrsta hrane/Materijali	Broj uvezenih pošiljki hrane	% Laboratorijski ispitanih pošiljki	Vraćeno/uništeno kg
Hrana životinjskog porjekla	2380	21,5%	25.598 kg
Hrana biljnog porjekla	4900	29,4%	224.779kg
Ostala hrane	6560	25,3 %	48.943kg
UKUPNO			299.320kg
Predmeti/materijali koji dolaze u kontakt sa hranom	1585	9,7%	-

Utrošena finansijska sredstva za realizaciju Akcionog plana za kontrolu hrane u ljetnjoj turističkoj sezoni 2018. godine

Obzirom na mali broj inspektora koji rade u turističkim opštinama i potrebe angažovanja inspektora iz drugih područnih jedinica kao i ovlašćenih službenika za sprovođenje inspekcijskog nadzora, obezbijeđeno su finansijska sredstva za potrebe smještaja, dnevnica i goriva, iz budžetske reserve u iznosu od 70.000 €.

Potrošnja sredstava iz budžetske rezerve	
1.Troškovi smještaja inspektora u tur.sezoni	21.569,60 €
2. Dnevnice inspektora u tur. sezoni	18.246,67 €
3.Troškovi goriva	409,90 €
4.Troškovi na ime prevoza trajektom	832,50 €
UKUPNO	41.058,67 €

Obezbjedena sredstva iz budžetske rezerve su bila dostupna krajem jula, pa su za realizovanje aktivnosti u skladu sa Akcionim planom u predsezoni i djelom sezoni, korišćena sredstava Uprave za potrebe rada mobilnih timova (dnevnice i gorivo) u iznosu od 3.053,77 €.

REZIME

Ostvareni pozitivni rezultati nadzora:

- povećan broj blagovremeno prijavljenih privremenih objekata za upis u Registar objekata za hranu, u skladu sa zakonom;
- ostvaren primjetan, vidljiv napredak na unaprjeđenju infrastrukturnih uslova u privremenim objektima u kojima se vrši obrada, priprema, usluživanje i promet hrane primjenom preventivnog pristupa i izricanjem ukaza o otklanjanju nepravilnosti;
- smanjen broj nepravilnosti tokom rukovanja hranom u objektima;
- smanjen broj prijavljenih "navodnih" trovanja hranom u odnosu na prethodne turističke sezone;
- smanjen broj neispravnih uzoraka hrane koji ne zadovoljavaju propisane kriterijume bezbjednosti i kvaliteta;
- povećan stepen ujednačenosti rada inspektora;
- spriječeno stavljanje na tržište ukupno 564.375 kg nebezbednih pošiljki hrane;
- povećana efikasnost rada graničnih inspektora i obezbijeđen nesmetani protok roba na graničnim prelazima jer je u predsezoni izvršena pojačana provjera, uključujući i laboratorijska ispitivanja, svih vrsta hrane, po zemljama porijekla i proizvođačima;
- u velikoj mjeri eliminisana pojava prodaje nebezbedne hrane na tezgama pored saobraćajnica ka atraktivnim turističkim destinacijama tako da su vidljivi efekti kontrola. Na tezgama pored puta sada se uglavnom nudi domaća hrana proizvedena na porodičnim poljoprivrednim gazdinstvima, prodajna mjesta su uređena na način da su proizvodi zaštićeni od kontaminacije, proizvodi su propisno deklarirani (sadrže podatke o proizvođaču, vrsti hrane, mjestu proizvodnje, rješenju o upisu u registar, roku upotrebe, uslovima čuvanja i dr.) čime se kupcima garantuje porijeklo, kvalitet i bezbjednost proizvoda;
- blagovremeno postupanje po prijavama i inicijativama potrošača.

Predlog zaključka:

1. Vlada Crne Gore je, na sjednici od _____ 2018. godine, usvojila Izvještaj o realizaciji Akcionog plan za kontrolu bezbjednosti hrane u ljetnoj turističkoj sezoni 2018. godine.