**IZVJEŠTAJ O RADU INSPEKCIJE ZA HRANU ZA SEPTEMBAR MJESEC 2023.GODINE**

**UNUTRAŠNJA KONTOLA**

U skladu sa nadležnostima i ovlašćenjima utvrđenim zakonima kojima se uređuje oblast bezbjednosti hrane, inspektori za hranu su tokom septembra mjeseca 2023. godine, u skladu sa Godišnjim planom službene kontrole objekata za proizvodnju i promet hrane, sprovodili inspekcijski nadzor u skladu sa utvrđenim planom, dodatnim nalozima i prijavama potrošača, Programom mjera bezbjednosti hrane za 2023. godinu i Planom ljetnje turističke sezone za 2023. godinu.

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 inspekcijskog nadzora nad hranom stavljenom na tržište uslovljena je dobrom procjenom 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 na način kategorizacije objekata (mali, srednji i visoki rizik).

Kontrolama je provjeravano da li subjekti u poslovanju hranom izvršavaju ostale propisane obaveze utvrđene zakonom o bezbjednosti hrane i podzakonskim aktima donijetim na osnovu ovog zakona kao i propisima o kvalitetu i da li subjekti tokom bilo koje faze 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 i porijeklo/sledljivost hrane, rokovi upotrebe i opšta senzorna svojstva hrane zatečene u prometu.

Poseban akcenat je dat provjeri ispunjenosti opštih i posebnih zahtjeva higijene u objektima u kojima se obavlja djelatnost proizvodnje, obrade, prerade, pripreme, usluživanja i prodaje hrane kao što su unutrašnje uređenje, opremljenost, snabdjevenost vodom, uklanjanje otpada od hrane, transport hrane, kontrola porijekla, sledljivosti i čuvanja hrane, sprovođenje dobre higijenske prakse i vođenje propisanih evidencija.

U izvještajnom periodu izvršeno je **225** inspekcijskih nadzora. Aktivnosti su usmjeravane na kontrolu restorana, brze hrane, pekara. Poseban akcenat je dat na kontrolu rokova upotrebe i opšta senzorna svojstva hrane zatečene u prometu, opšte higijenske uslove, zdravlje i ličnu higijenu zaposlenih, uslove čuvanja hrane itd. U ovom periodu, u kontinuitetu su vršena uzorkovanja hrane (biljnog i životinjskog porijekla) u skladu sa Programom mjera bezbjednosti hrane za 2023. godinu.

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, donosili rješenja o privremenoj zabrani obavljanja djelatnosti - priprema, obrada i usluživanje hrane do otklanjanja zatečenih nepravilnosti.

**Zbog utvrđenih nepravilnosti je preduzeto 55 upravnih mjera :**

* 3 rješenje o stavljanju van prometa i uništenju hrane, bez dokaz o porijeklu;
* 2 rješenja o privremenoj zabrani obavljanja pripreme i usluživanja hrane;
* 7 rješenje o otklanjanju nepravilnosti;
* 27 ukaza o otklanjanju nedostataka manjeg rizika za čije otklanjanje je potrebno kratko vrijeme
* 19 novčanih kazni/prekršajnaihnaloga (ukupno: 5.550€);

U izvještajnom periodu izvršeno je 19 kontrolnih pregleda radi provjere postupanja subjekata po rješenjima i ukazima inspektora.

**UVOZ HRANE, MATERIJALA I PREDMETA KOJI DOLAZE U KONTAKT SA HRANOM**

U septembru mjesecu 2023.godine izvršen je pregled 1481 uvezene pošiljke hrane neživotinjskog porijekla i 581 pošiljka predmeta i materijala koji dolaze u kontakt sa hranom.

Pregledom je utvrđivana validnost i ispravnost prateće propisane dokumentacije (dokumentacijski pregled), izvršen je pregled sadržaja pošiljki, oznaka, pakovanja, količina, uključujući i provjeru temperaturnih lista tokom prevoza hrane (identifikacioni pregled), zatim fizički pregled tj. provjera hrane organoleptičkim pregledom i uzimanjem uzoraka za laboratorijsko ispitivanje radi provjere ispunjenosti propisanih zahtjeva bezbjednosti i kvaliteta.

Od ukupnog broja pregledanih pošiljki hrane neživotinjskog porijekla iz uvoza, za laboratorijska ispitivanja propisanih zahtjeva bezbjednosti (mikrobiologija, kontaminenti, rezidue pesticida), uzeto je 380 uzoraka, a od pošiljki predmeta i materijala koji dolaze u kontakt sa hranom uzeto je 16 uzoraka.

Nakon izvršenih pregleda i utvrđenog stepena usaglašenosti sa propisanim zahtjevima bezbjednosti, inspektori za hranu su donijeli 1439 rješenja o uvozu i stavljanju u slobodni promet bezbjednih pošiljki hrane neživotinjskog porijekla i 581 rješenje o stavljanju na tržište pošiljki materijala koji dolaze u kontakt sa hranom. Donijeta su 2 rješenja o zabrani uvoza: 1 pošiljka crnih maslina u količini od 3.788kg zbog laboratorijske potvrde prisutnosti pesticida i 1 pošiljka sokova u količini od 9.715 litara zbog neusaglašenosti tj. razlikovanja vrijednosti sadržaja navedenih vitamina i minerala na oznaci i vrijednosti utvrđenih laboratorijskom analizom.

U izvještajnom periodu za izvršene preglede pošiljki hrane neživotinjskog porijekla i predmeta i materijala koji dolaze u kontakt s hranom, inspekcija za hranu je naplatila naknadu za preglede, u skladu sa Zakonom o administrativnim taksama u iznosu od 68.592,14€.

**Postupanje po inicijativama**

U septembru mjesecu Inspekciji za hranu podnijeto je 17 inicijativa/prijava koje su se odnosile proizvode isteklog roka upotrebe, nehigijenu u objektu, kupljeni proizvod nesvojstvenih organoleptičkih osobina, izmijenjenu boju i miris određene hrane. Po svakoj zaprimljenoj inicijativi izvršen je pregled, a o preduzetim mjerama i radnjama obaviješteni su podnosioci inicijativa koji su ostavili svoje podatke (mejl, adresu, telefon).