**CRNA GORA**

Adresa: Serdara Jola Piletića br.26,

81000 Podgorica, Crna Gora

tel: +382 20 201 945

fax: +382 20 201 946

www.ubh.gov.me

**Uprava za bezbjednost hrane, veterinu**

**i fitosanitarne poslove**

**Broj:002/3-310/25-756**

**Podgorica, 12. februar 2025.godine**

**Godišnji izvještaj o radu inspekcije za hranu**

**za 2024.godinu**



U skladu sa planom kontrola i nadležnostima i ovlašćenjima utvrđenim zakonima inspektori za hranu su tokom 2024. godine vršili inspekcijski nadzor nad objektima za obradu, preradu, pripremu, usluživanje, distribuciju, ketering i promet hrane i hrane za životinje.

Službene kontrole sprovođene su u skladu sa: Godišnjim planom službene kontrole odobrenih i registrobvanih objekata za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane životinjskog porijekla;

Godišnjim planom službene kontrole odobrenih i registrovanih objekata za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane eživotinjskog porijekla; Godišnjim planom službene kontrole odobrenih i registrobvanih objekata za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane za životinje; Programom mjera bezbjednosti hrane za 2024.godinu, Akcionim planom kontrole u ljetnjoj turističkoj sezoni 2024. godine, po prijavama, peticijama potrošača, RASSF notifikacijama., prijavama epidemioloških službi o sumnji na trovanje hranom.

Predmet inspekcijskog nadzora su svi registrovani ili odobreni objekti, upisani u Centralni registar objekata za hranu Uprave za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove. To su pored objekata iz primarne proizvodnje (ribnjaci, farme, njive, voćnjaci, staklenici i dr.) i svi odobreni objekti za proizvodnju i preradu mesa i proizvodnju mljevenog mesa, prerađevina i proizvoda od mesa, preradu mlijeka, obradu i preradu proizvoda ribarstva, sakupljanje, pakovanje i obradu školjki, sakupljanje i pakovanje jaja, preradu i obradu proizvoda biljnog porijekla (proizvodnja vode, dodataka ishrani, brašna, hleba, peciva i kolača, začina, čajeva, alkoholnih i bezalkoholnih pića, maslinovog ulja, sirila, sirćeta, , parirodne izvorske i mineralne vode, uključujući i objekte za skladištenje i prodaju na veliko hrane sa temperaturnim ili bez temperaturnog režima i objekte za prodaju na malo hrane (ketering, prodavnice/supermarketi, pijace).

Registar registrovanih i odobrenih objekata za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane dostupan je na internet stranici Uprave, [www.upravazabezbjednosthrane.gov.me](http://www.upravazabezbjednosthrane.gov.me)

Učestalost nadzora, metode i tehnike kontrole (pregled, inspekcija, monitoring) kao i predmet kontrole određeni su u skladu sa analizom rizika pri čemu su uzeti u obzir sljedeći kriterijumi: vrste hrane, količine stavljene u promet - iz uvoza i domaće proizvodnje, porijeklo, zastupljenost u ishrani i dr, kao i rezultati nadzora iz prethodne godine.

Efektivnost sprovođenja inspekcijskog nadzora nad hranom stavljenom na tržište uslovljena je dobrom procjenom rizika i blagovremenim eliminisanjem potencijalnih opasnosti po zdravlje potrošača. Iskustvo iz ranijeg perioda potvrdjuje da se primjenom preventivnih i korektivnih mjera postiže cilj nadzora – obezbijeđivanje uslova za promet i stavljanje na tržište bezbjedne hrane a samim tim i visok nivo zaštite zdravlja potrošača. Dodatno, postižu se efektivne kontrole sa vidljivim, mjerljivim učincima. Svakako, u svim slučajevima kada se utvrde neusaglašenosti takvog obima da predstavljaju direktnu opasnost za zdravlje potrošača preduzimaju se najstrožije mjere kao što su privremena zabrana obavljanja djelatnosti do otklanjanja utvrđenih nepravilnosti i dr.(pokretanje prekršajnih postupaka, izdavanje prekršajnih naloga /novčane kazne).

U cilju unaprjeđenja efektivnosti i ujednačenosti rada inspektora i ovlašćenih lica, sa posebnim akcentom na postizanje ciljeva kontrole, izrađeni su pomoćni alati za efikasan nadzor: kontrolne liste; procedure za postupanje po inicijativama, izvještavanje o preduzetim mjerama; postupanje u slučajevima prijave sumnje na trovanje hranom i način koordinacije sa epidemiološkim službama na centralnom nivou i na nivou područnih jedinica.

Cilj sprovođenja inspekcijskog nadzora je utvrđivanje da li subjekti u poslovanju hranom izvršavaju propisane obaveze tokom obavljanja registrovane ili odobrene djelatnosti a koji se prvenstveno odnose na: zahtjeve higijene (uređenje prostorija, oprema za čuvanje hrane, opremu za obradu, pripremu i usluživanje hrane, oprema za pranje ruku/hrane, snadbijevanje vodom, odvođenje otpadnih voda iz objekta, uklanjanje i rukovanje otpadom od hrane, lična higijena i zdravlje zaposlenih lica) u bilo kojoj fazi prerade, proizvodnje i distribucije hrane i da li sprovode sve propisane postupke kojim se obezbjeđuje da se na tržište stavi samo bezbjedan proizvod, propisno upakovan i označen.

Pored provjere ispunjenosti navedenih zahtjeva kontrolisano je porijeklo/sledljivost hrane, predmeti i materijali koji dolaze u kontakt s hranom, nutritivne i/ili zdravstvene tvrdnje, rokovi upotrebe i opšta senzorna svojstva hrane zatečene u prometu. Vršena je i provjera bezbjednosti vode, uzimanjem uzoraka za laboratorijski ispitivanje.

Pregled svih uzetih uzoraka hrane i predmeta i materijala koji dolaze u kontakt hrane objavljuje se u Godišnjem izvještaju o laboratorijskom ispitivanju hrane u Crnoj Gori u 2024. Koji priprema I objedinjuje Institut za javno zdravlje Crne Gore na osnovu dostavljenih podataka od strane ovlašćenih laboratorija za ispitivanje uzoraka hrane uzetih iz službene kontrole i u sklopu monitoring. Ovlašćene laboratorije za ispitivanje hrane u Crnoj Gori, akreditovane su i prema obimu akreditacije vrše ispitivanja određenih parametara bezbjednosti hrane. To su:

1. Institut za javno zdravlje Crne Gore (mikrobiološka i fizičko hemijska ispitivanja)
2. Specijalistička veterinarska laboratorija (mikrobiološka ispitivanja hrane životinjskog porijekla I hrane za životinje);
3. Centar za ekotoksikološka ispitivanja (fizičko hemijska ispitivanja, rezidue VMP, pesticida i radioaktivnost, biotoksine u školjkama);
4. Institut za biologiju mora (kvalitet morske vode u oblasti uzgoja školjki/prisutnost i ispitivanja planktona(;
5. Centar za suptropske Kulture BaR – Biotehnički institut Podgorica (kvalitet maslina i maslinovog ulja);
6. Laboratorija za kvalitet i bezbjednost hrane - Univerziteta Donja Gorica Podgorica ( kvalitet meda i melisopalinološka ispitivanja za utvrđivanje autentičnosti meda na osnovu polenskog sastava).

Ovaj izvještaj se objavljuje najkasnije do kraja marta tekuće za prethodnu godinu. Sadrži sve podatke o izvršenim laboratorijskim ispitivanjima svih uzoraka hrane, hrane za životinje i predmeta i materijala koji dolaze u kontakt s hranom uzetih od inspektora za hranu, graničnih veterinarskih inspektora i graničnih fitosanitarnih inspektora iz službenih kontrola, po uspostavljenim monitorinzima i uzorake uzete iz samokontrola subjekata u poslovanju hranom i hranom za životinje. Izvještaj sadrži podatke o vrstama proizvoda, ispitivanim parametrima bezbjednosti i kvaliteta i utvrđenim neusaglašenostima. Podaci iz izvještaja se koriste za dalje planiranje ili eventualne izmjene i dopune postojećih planova službene kontrole i planova monitoring.

Pri sprovođenju inspekcijskog nadzora postupano je u skladu sa načelima predostrožnosti, preventivnosti i srazmjernosti uz preduzimanje upravnih mjera u skladu sa utvrđenom neusaglašenošću.

Inspektori su pri sprovođenju nadzora, a naročito u registrovanim objektiama (manjeg rizika) upoznavali subjekte o zahtjevima snabdijevanja, čuvanja i higijenskog rukovanja hranom i pojašnjavali im na koji način treba da ispune zahtjeve, evidentiraju svoje postupke i uspostave i sprovode samokontrolu. Upućivali su ih i na korišćenje Vodiča za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom (za sektor trgovine, ugostiteljstva i objekata javne ishrane) donijetim 2017.godine koji je i izrađen kao pomoćni alat subjektima u ispunjavanju propisanih zahtjeva bezbjednosti tokom poslovanja hranom u navedenim sektorima, naročito imajući u vidu značaj, brojnost I rizik ove kategoriji objekata u Crnoj Gori. Vodič je dostupan na internet stranicama Privredne komore Crne Gore, Uprave za bezbjednost hrane, veterine i fitosanitarne poslove i Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede. Vodič sadrži i obrasce obaveznih evidencija.



Nakon usvajanja Programa monitoringa bezbjednosti hrane za 2024 godinu, u skladu sa procjenom rizika, period godine, obimu prometa, kontinuirano su sprovođene aktivnosti i uzimanje uzoraka po pojedinačnim programima monitoringa bezbjednosti hrane : kontrola kvaliteta morske vode u odnosu na prisutnost planktona; kontrola: biotoksina, kontaminenta i mikrobioloških zahtjeva školjki, rezidua (ostataka) veterinarskih ljekova, pesticida, nitrata, kvaliteta i sadržaja soli u hrani, mikrobioloških kriterijuma u hrani, transmasnih kiselina, akrilamida, kvaliteta i sastava hrane i usaglašenost sa zahtjevima propisa o informisanju potrošača o hrani navođenjem tačnih podataka o sastavu, nazivu proizvoda, porijeklu, roku opotrebu, sadržaju alergena itd u cilju zaštite zdravlja potrošača i zaštite potrošača od zabluda i prevara (fraud food).

Nepravilnosti su se najčešće odnosile na: nehigijensko rukovanje hranom tokom obrade, prerade i čuvanja, neodržavanje higijene uređaja, prostorija, opreme, neobezbjeđivanje adekvatnih rashladnih uređaja, neposjedovanje dokaza o zdravlju zaposlenih lica i o porijeklu hrane, nevođenje obaveznih evidencija o dobavljačima hrane, temperaturama obrade i /ili čuvanja hrane, upise u registre za obavljanje djelatnosti proizvodnje i prometa hrane, kao i ne posjedovanje rješenja za obavljanje djelatnosti proizvodnje i prometa hrane izdatog od nadležnog organa i sl.

U izvještajnom periodu ***u unutrašnjoj kontroli****,* ***izvršeno je ukupno 2 616 inspekcijskih kontrola u objektima u kojima se obavlja poslovanje hranom i hranom za životinje****.*

**Zbog utvrđenih nepravilnosti preduzeto je 589 upravnih mjera:**

* 17 rješenja o privremenoj zabrani obavljanja djelatnosti do otklanjanja utvrđenih nepravilnosti;
* 58 rješenja o otklanjanju infrastrukturnih i drugih neusaglašenosti u određenom roku;
* 14 rješenja o zabrani rada licima bez dokaza o zdravstvenoj sposobnosti za rad sa hranom;
* 104 rješenja o stavljanju robe van prometa i uništavanju nebezbjednih namirnica u objektu bilo zbog neadekvatnog održavanja, promijenjenih organoleptičkih svojstava ili neposjedovanje dokumentacije o porijeklu (stavljeno van prometa/uništeno 879 kg hrane);
* 470 rješenja o privremenoj zabrani stavljanja sira u promet sa registrovanih gazdinstava do otklanjanja uzroka neusaglašenosti i ponovnog uzorkovanja;
* 396 ukaza o otklanjanju manjih nepravilnosti u kratkom roku;

**Izrečeno je 295 prekršajnih naloga u iznosu od 108.360€;**

**Podnijeta su 2 zahtjeva za pokretanje prekršajnog posupka.**

**Uložena je jedna žalba inspektora za hranu Vijeću za prekršaje.**

Izvršeno je 578 kontrola izvršenja naloženih mjera iz izvještajnog perioda i kraja 2023.godine (objekata za preradu na na gazdinstvima) .

Tokom 2024. godine po zahtjevu poljoprivrednih proizvođača, vršen je upis novih gazdinstava odnosno objekata na gazdinstvima u Centralni Registar registrovanih objekata za hranu i sprovođena je kontrola izvršenja mjera naloženih krajem 2023.godine. U ovim objektima se vrši proizvodnja i prerada malih količina primarnih proizvoda (bilja – voća i povrća, sokova, džemova, meda, mlijeka, čajeva) isključivo od proizvoda proizvedenih na sopstvenom imanju.

Upisom u Registre registrovanih objekata (malih proizvođača hrane na gazdinstvima) značajno je unaprijeđen sistem kontrole “domaće, tradicionalne hrane” i stvoreni su uslovi za stavljanje na tržište ovih proizvoda prodajom na sopstvenom gazdinstvu, na pijacama, maloprodajnim i ugostiteljskim lokalnim objektima. Ova hrana je od posebnog značaja u turističkoj ponudi objekat ugostiteljskih objekata u Crnoj Gori.

Prepoznajući prisutnost i potencijalne rizike od ove vrste hrane, povezane su aktivnosti inspekcijkse kontrole i agrobudetskih mjera u interresornoj saradnji. Uprava je u skladu sa obavezom utvrđenom Agrobudžetom za 2024. godinu Mjera 1.1-3. - Podrška preradi mlijeka na gazdinstvu, izvršila uzimanje uzoraka sira ili kajmaka sa svih registrovanih gazdinstava koji su podnijeli zahtjev Ministarstvu za ostvarivanje premije. Tokom godine ukupno je uzeto 3.916 uzoraka sira radi provjere mikrobiološke ispravnosti (u dva perioda: I dio godine: 2118 uzoraka i II dio godine: 1798 uzoraka). Neusagalašenost je utvrđena u ukupno 470 uzoraka sira/kajmaka, procenat neusaglašenosti je od 2019 do danas sa 18,02 % smanjen na 12 % ).

*Svim gazdinstvima na kojima je utvrđena neusaglašenost proizvoda od mlijeka donijeta su rješenja o privremenoj zabrani stavljanja sira na tržište do otklanjanja uzroka neusaglašenosti (kontrola zdravlja vimena, pojačana higijena muže tokom obrade i čuvanja gotovih proizvoda od mlijeka, ponovno uzorkovanje).*

***U ovoj oblasti ostvaren je veliki napredak i unaprijeđeni su infrastrukturni i higijenski zahtjevi u 2083 objekata za proizvodnju sira i kajmaka na porodičnim poljoprivrednim gazdinstvima.***

**Uvoz hrane neživotinjskog porijkla, u nadležnosti inspekcije za hranu i materijala i predmeta koji dolaze u kontakt sa hranom u 2024.godini**

Tokom 2024.godine izvršen je pregled 22.077 uvezenih pošiljki hrane neživotinjskog porijekla i 5439 pošiljki predmeta i materijala koji dolaze u kontakt sa hranom.

Pregled svake, pojedinačne pošiljke, obuhvata:

* pregled komercijalnih dokumenata, i po potrebi i drugih dokumenata koji prate pošiljku;
* identifikacioni pregled tj. provjeru da li dokumenti koji prate pošiljku odgovaraju proizvodima i sadržaju pošiljke; i
* fizički - organoleptički pregled hrane, kontrolu prevoznog sredstva, pakovanja, označavanja hrane, temperature tokom transporta, uzimanje uzoraka za laboratorijsko ispitivanje.

Od ukupno 22 077 pregledanih pošiljki hrane iz uvoza, za laboratorijska ispitivanja propisanih zahtjeva bezbjednosti (mikrobiologija, kontaminenti, rezidue pesticida,aditivi, sastav/kvalitet/oznaka, radioaktivnost i dr.), uzeto je 2694 uzoraka. Od 5439 pošiljki predmeta i materijala koji dolaze u kontakt sa hranom uzeto je 188 uzoraka.

***Za izvršene preglede pošiljki iz uvoza hrane i predmeta i materijala koji dolaze u kontakt sa hranom*** ***naplaćene su naknade u iznosu od 942.919,47€.***

Od ukupnog broja pregledanih pošiljki iz uvoza hrane neživotinjskog porijekla u nadležnosti inspekcije za hranu, zbog utvrđenih neusaglašenosti sa propisanim zahtjevima bezbjednosti inspektori za hranu su donijeli 32 rješenja o zabrani uvoza pošiljki određenih vrsta hrane.

**Vraćene/uništene pošiljke hrane:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Broj posiljki** | **Vrsta kategorija hrane** | **Količina**  **Kg/litara** | **Neusaglašenost** | **Donijeta rješenja o pošiljci** |
| 1 | Aromatizovani napitak | 432 | nijesu navedeni upotrijebljeni adirtivi | vraćanje inoisporučiocu |
| 1 | Sušene kajsije | 259, 2 | povećan sadržaj aditiva | vraćanje inoisporučiocu |
| 5 | Dodaci ishrani (vitamini) | 3.151, 8 | zdavstvene tvrdnje, aditivi, | vraćanje inoisporučiocu |
| 1 | Jodirana morska so | 125.000 | smanjeni sadržaj joda | prenamjena upotrebe |
| 1 | Kuhinjska evaporisana so | 25.000 | povecan sadrzaj joda | vraćanje inoisporučiocu |
| 2 | Sneck proizvodi | 5.152, 6 | povećan sadržaj akrilamida | uništenje |
| 4 | Proizvodi žitarica | 2100, 5 | povećan sadržaj akrilamida | uništenje |
| 1 | Jabukovo sirće | 1.050 | kvalitet | uništenje |
| 1 | Biskviti | 156 | netačni navodi o sastavu proizvoda | vraćanje inoisporučiocu |
| 1 | Biljna pavlaka i nadjev od višnje | 5.841 | povećan sadržaj, zasićenih masnih kiselina i sorbinske kiseline | vraćanje inoisporučiocu |
| 1 | Keks | 4.009, 6 | povećan sadržaj akrilamida | vraćanje inoisporučiocu |
| 2 | Alkoholna pića | 312,5 | netačan navod o vol. jačini alkohola | vraćanje inoisporučiocu |
| 1 | Energetsko gazirano piće | 720 | aditivi | vraćanje inoisporučiocu |
| 1 | Crne misline | 2376 | pesticidi | vraćanje inoisporučiocu |
| 1 | Maslinovo ulje | 14.800 | sastav masnih kiselina | vraćanje inoisporučiocu |
| 1 | Čaj | 48,5 | pesticidi | vraćanje inoisporučiocu |
| 1 | Pivo | 108 | netačan navod o vol. jačini alkohola | vraćanje inoisporučiocu |
| 3 | Konzervisano voće-pulpa | 8681 | nedozvoljeni aditivi | vraćanje inoisporučiocu |
| 2 | Konditorski proizvodi | 3.594 | adirtivi/boje | vraćanje inoisporučiocu |
| 1 | Kafa | 48 kg | kvalitet | vraćanje inoisporučiocu |
| **Ukupno je vraćeno ili uništeno 32 pošiljki hrane neusaglašene sa propisanim zahtjevima bezbjednsoti/kvaliteta u ukupnoj kolićini od 194.160,2 kg hrane** | | | | |

**Postupanje po prijavama potrošača**

U izvještajnom periodu inspekciji za hranu je podnijeta 281 prijava potršača koje su se najčešće odnosile na loše higijenske uslove u objektima, proizvode isteklog roka upotrebe, proizvode bez deklaracija, izmijenjenu boju i miris određene hrane, rad subjekata bez odobrenja nadležnog organa. Po svakoj zaprimljenoj prijavi izvršen je pregled, a o preduzetim mjerama i radnjama obaviješteni su podnosioci inicijativa koji su ostavili svoje podatke (mejl, adresu, telefon).

**Ostvareni pozitivni rezultati nadzora:**

* povećan broj blagovremeno prijavljenih objekata koji podliježu registraciji, uključujući privremene, sezonske objekte, pokretne/privremene (tezge, automate za hranu, sajmove i sl. za upis u Registar objekata za hranu, u skladu sa zakonom;
* ostvaren je napredak na unaprjeđenju infrastrukturnih i drugih propisanih zahtjeva u registrovanim objektima u kojima se vrši obrada, priprema, usluživanje i promet hrane primjenom preventivnog pristupa i izricanjem ukaza o otklanjanju nepravilnosti;
* smanjen je broj utvrđenih nepravilnosti tokom rukovanja hranom u objektima;
* manji je broj prijavljenih trovanja hranom;
* smanjen je broj neispravnih uzoraka hrane koji ne zadovoljavaju propisane kriterijume bezbjednosti i kvaliteta kao i neispravnih briseva uzetih s radnih površina opreme ruku lica koja rukuju hranom;
* povećan je stepen ujednačenosti rada inspektora, ali ne Iu dovoljnoj mjeri upotrebom kontrolnih lista, pristupom zasnovaniom na analizi rizika i preduzimanjem svrsishodn propisane upravne mjere z autvrđenu nepravilnost);
* spriječeno stavljanje na tržište 32 pošiljke nebezbjedne hrane u ukupnoj količini od 194.160,2 kg.
* povećana je efikasnost inspektora na uvozu i obezbijeđeno je snabdijevanje te+ržišta u sezoni prelazima jer su u predsezoni izvršena pojačana laboratorijska ispitivanja, svih vrsta hrane, po zemljama porijekla i proizvođačima.
* u velikoj mjeri smanjena je pojava prodaje nebezbjedne hrane na tezgama pored saobraćajnica ka atraktivnim turističkim destinacijama tako da su vidljivi efekti kontrola (neophodna je uključenost i intersektorska saradnja i ostalih nadležnih kontrolnih službi na lokalnom i državnom nivou –komunalna , tržišna, saobraćajna, poljoprivredna);
* blagovremeno je postupano po prijavama potrošača.

Izvještaj je izrađen na osnovu dostavljenih mjesečnih i godišnjih pojedinačnih izvještaja o radu, 14 inspektora za hranu i 5 veterinarskih inspektora sa ovlašćenjem inspektora za hranu.

**Izvještaj pripremila:**

**Biljana Blečić**

**Pomoćnik direktora i koordinator inspekcije za hranu**