**Številka:** U0070-29/2025-2

**Datum:** 11. 9. 2025

**Zadeva: Poročilo o izvedenem izrednem nadzoru vzorčenja mletega mesa in mesnih pripravkov**

# Namen izvedbe nadzora

Uradni veterinarji Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (UVHVVR) so 22. in 23. avgusta 2025 izvajali izredno vzorčenje mletega mesa in mesnih pripravkov z namenom preverjanja pravilne uporabe aditivov (ugotavljanje prisotnosti celokupnega žveplovega dioksida – sulfiti (E220-E228)), varnosti živil in higiene proizvodnega postopka.

# Mesto vzorčenja in parametri preiskav

Vzorčenje je bilo izvedeno v mesnicah, ki same proizvajajo mleto meso in/ali mesne pripravke. Obe kategoriji živil sta bili iz perutninskega /govejega/ svinjskega mesa. Vzorčilo se je živila, ki niso bila predpakirana.

# Nabor živil in parametri preiskav:

1. *Mikrobiološki preiskavi*:

- mleto meso: *Salmonella spp*., skupno število aerobnih mikroorganizmov ter *Escherichia coli (E.coli);*

- mesni pripravki*: Salmonella* spp. in E*.coli.*

*Skupno število aerobnih mikroorganizmov in E.coli sodita med proizvodna higienska merila, ki določajo sprejemljivost higiene proizvodnje. Salmonella spp. je merilo varnosti živila.*

1. *Kemijska preiskava:*

- mleto meso in mesni pripravki: celokupni žveplov dioksid - sulfiti (E220-E228).

# Podatki o izvedenem vzorčenju

V okviru izrednega nadzora je bilo odvzetih 24 vzorcev v 24 mesnicah, in sicer 3 vzorci mletega mesa in 21 vzorcev mesnih pripravkov.

# Ugotovitve/neskladni vzorci:

* 2 vzorca (mleto meso in mesni pripravek) sta bila ocenjena kot nezadovoljiva: en vzorec mletega mesa zaradi presežene vrednosti skupnega števila aerobnih mikroorganizmov in en vzorec mesnega pripravka zaradi presežene vrednosti *E. coli*;
* Prisotnost »celokupnega žveplovega dioksida – sulfitov (E220-E228)« je bila ugotovljena pri 2 vzorcih mesnih pripravkov.

# Ukrepanje

V 4 mesnicah, kjer so bili ugotovljeni neskladni vzorci zaradi preseženih proizvodnih higienskih meril oziroma prisotnosti nedovoljenega aditiva (žveplovega dioksida-sulfitov), so bili izvedeni uradni pregledi, pri čemer se je preverilo higiensko-tehničnega stanje obratov, nadzor nad proizvodnjo mletega mesa in mesnih pripravkov ter uporaba aditivov pri pripravi proizvodov. Na podlagi ugotovljenih nepravilnosti bodo zoper izvajalce dejavnosti uvedeni prekrškovni postopki.

# Zaključek

V okviru izrednega nadzora je bilo odvzetih 24 uradnih vzorcev, vsak vzorec je bil analiziran na kemijski parameter (celokupni žveplov dioksid – sulfiti) in mikrobiološke parametre. Neskladnosti so bile ugotovljene pri 4 vzorcih oziroma pri 16,6 % vseh odvzetih vzorcev. Zaradi preseženih proizvodnih higienskih meril so bile neskladnosti ugotovljene pri 8,3% vzorcev, ki so bili ocenjeni kot varni za prehrano ljudi, *Salmonella* spp. (merilo varnosti živil) ni bila ugotovljena v nobenem vzorcu. Prisotnosti sulfitov je bila ugotovljena v 2 vzorcih mesnih pripravkov, kar predstavlja 8,3 % vseh odvzetih vzorcev.

Skupno je bilo 91,7% vzorčenih živil ocenjenih kot varnih za prehrano ljudi. Kot nevarna za prehrano ljudi sta bila ocenjena oba vzorca z ugotovljenimi sulfiti, saj uporaba sulfitov v proizvodnji mesnih pripravkov ni dovoljena, prav tako sulfiti predstavljajo tveganje za zdravje ljudi z alergijo na žveplov dioksid. Na podlagi ugotovljenih nepravilnosti bodo zoper izvajalce dejavnosti uvedeni prekrškovni postopki.

Na splošno ocenjujemo, da izvajalci dejavnosti v pretežni meri zagotavljajo ustrezno higieno proizvodnje živil. Pri izvajanju uradnega nadzora v mesnicah, ki same pripravljajo mleto meso ali mesne pripravke pa bo potrebno posebno pozornost nameniti tudi pregledu proizvajalnih specifikacij, da se prepreči nedovoljena uporaba sulfitov za namene konzerviranja.