Številka: U0070-23/2019/2

Datum: 2.10.2019

Zadeva: Poročilo o izvajanju posebnega nadzora nad uporabo aditivov v proizvodnji / pripravi mesnih pripravkov

Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (v nadaljevanju UVHVVR) je v okviru letnega programa uradnega vzorčenja izvajala tudi nadzor nad uporabo aditivov. Pri vzorčenju mletega mesa in mesnega pripravka, dne 6.6.2019, v poslovalnici supermarketa, je bilo ugotovljeno, da se je pri proizvodnji uporabljal aditiv iz skupine sulfitov »žveplov dioksid – sulfiti (E220-E228)«. Uporaba omenjenega aditiva v mesnih pripravkih ni dovoljena, poleg tega spada v skupino alergenov. Funkcija sulfita je preprečevanje oksidacije mesnega pripravka.

V drugi poslovalnici, ki deluje v okviru trgovske verige, je zaposleni priznal, da uporablja sulfit pri proizvodnji mesnih pripravkov.

Z analiznim izvidom z dne 9.9.2019 je Inšpekcija UVHVVR ugotovila uporabo sulfita tudi v mesnici tretje trgovske verige. Istega dne je UVHVVR izvedla dodatni nadzor in vzorčenje dveh mesnih pripravkov v mesnicah te iste trgovske verige v drugem kraju Slovenije. Prisotnost sulfita je bila ugotovljena pri obeh vzorcih. Količina žveplovega dioksida je bila tolikšna, (od 170+/- 28, do 400+/- 60 mg/kg), da so bili vzorci ocenjeni kot nevarna živila.

UVHVVR je zaradi zgoraj naštetih dejstev želela ugotoviti, ali se omenjena nedovoljena praksa uporablja tudi pri drugih registriranih proizvajalcih mesnih pripravkov, zato je v obdobju od 13.9.2019 do 20.9.2019 izvedla poseben uradni nadzor nad uporabo aditivov in sicer:

- na sedežih trgovskih verig, ki imajo v svojih trgovinah mesnice, v katerih pripravljajo mesne pripravke (čevapčiče, pleskavice in pečenice);

- v mesnicah in

- v gostinskih obratih, ki sami pripravljajo zgoraj navedene mesne pripravke.

Pri pregledu je UVHVVR preverjala:

* recepturo za maso, iz katere pripravljajo mesne pripravke,
* pregled rezultatov notranjih kontrol nad omenjeno skupino proizvodov,
* korektivne ukrepe pri tistih proizvajalcih, ki so že imeli neustrezne rezultate,
* ustreznost korektivnih ukrepov,
* roke uporabnosti proizvodov, morebitno spremembo rokov uporabnosti in receptur proizvodov,
* začimbe in aditive, ki jih proizvajalec uporablja pri proizvodnji.

Ob pregledih so bili odvzeti vzorci mesnih pripravkov in poslani v analizo na prisotnost sulfitov (SO2).

Pregledanih je bilo:

* 8 trgovskih verig,
* 22 mesnic in
* 17 gostinskih obratov.

Odvzetih je bilo 34 vzorcev različnih mesnih pripravkov. Prisotnost sulfita (SO2 ) je bila ugotovljena pri enem vzorcu.

Na **sedežih trgovskih verig** je bilo ugotovljeno:

* receptura za pripravo mesnih pripravkov je bila ustrezna,
* v programu vzorčenja, ki ga izvaja trgovska veriga v svojih mesnicah, imata le dve vključeno vzorčenje na SO2. Tri trgovske verige so se odločile, da svoj program vzorčenja dopolnijo z analizo na omenjeni aditiv,
* pri proizvajalcih, pri katerih je bilo v letnem programu vzorčenja ugotovljen SO2,

je samo ena trgovska veriga pristopila k ponovnemu vzorčenju mesnih pripravkov,

* usposabljanje v zvezi s pripravo mesnih izdelkov ter uporabo aditivov je bilo izvedeno v treh trgovskih verigah,
* pri nobeni trgovski verigi ni bilo ugotovljeno, da bi po ugotovitvah UVHVVR o uporabi nedovoljenega aditiva popravljali recepture ali roke uporabnosti omenjenih živil.

**Sankcije**: Izdano je bilo eno opozorilo.

V posameznih **mesnicah** je bilo ugotovljeno:

* v 4 mesnicah nimajo recepture za pripravo mesnih izdelkov,
* 4 proizvajalci izvajajo vzorčenje na prisotnost sulfitov (SO2 ), sestavine, ki jih uporabljajo pri proizvodnji mesnih pripravkov, v enem primeru niso bile ustrezne,
* roki uporabe mesnih pripravkov, ki ga določi proizvajalec, so sledeči:

|  |  |
| --- | --- |
| Rok uporabnosti (število dni) | Število proizvajalcev |
| 3 | 10 |
| 4 | 7 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1 |

* usposabljanje v zvezi s pripravo mletega mesa in mesnih izdelkov ter uporabo aditivov ni bilo izvedeno pri nobenem proizvajalcu (mesnici),
* pri nobeni mesnici ni bilo ugotovljeno, da bi po ugotovitvah UVHVVR o uporabi nedovoljenega aditiva popravljali recepture ali roke uporabnosti omenjenih živil.

**Sankcije**: Izdana so bila 4 opozorila po ZIN in ena prepoved prodaje in prometa mesnih pripravkov, dokler se ne dokaže, da so živila skladna in varna. 2x je bil uveden prekrškovni postopek.

Ugotovitve **v gostinskih obratih**:

* receptura za pripravo mesnih pripravkov je bila v vseh gostinskih obratih ustrezna,
* v programu lastnega vzorčenja nihče ne izvaja vzorčenja na SO2,
* sestavine, ki jih uporabljajo pri proizvodnji mesnega pripravka, so pri vseh pregledanih ustrezne,
* rok uporabe, ki je določen s strani proizvajalca/gostinca:

|  |  |
| --- | --- |
| Rok uporabnosti (število dni) | Število proizvajalcev |
| 2 | 3 |
| 3 | 2 |
| 4 | 2 |

V 9 gostilnah pripravljajo maso za mesne pripravke sproti (ob naročilu).

En gostinec uporablja zamrznjene mesne pripravke, ki imajo rok uporabe 90 dni, po odmrznitvi pa 2 dni.

* pri nobenemu gostincu ni bilo ugotovljeno, da bi po ugotovitvah UVHVVR o uporabi nedovoljenega aditiva popravljali recepture ali roke uporabnosti omenjenih živil.

**Sankcije**: Pri štirih gostincih so bila izdana opozorila po ZIN.

**Zaključek:** Odkrita nedovoljena praksa pri proizvodnji mletega mesa in mesnih pripravkov je bila razširjena predvsem v obratih kategorije »mesnice« v večjih trgovskih verigah. Uporaba nedovoljenega aditiva ni bila nadzorovana s strani sistema notranjih kontrol v trgovskih verigah oziroma pri nosilcih dejavnosti.

Ker ni bilo ugotovljeno, da bi po ugotovitvah UVHVVR o uporabi nedovoljenega aditiva popravljali recepture ali roke uporabnosti omenjenih živil, lahko sklepamo, da je bila uporaba nedovoljenega aditiva praksa posameznikov, oziroma, da delovna praksa ni sledila predpisanim recepturam, sistemi notranjih kontrol pa niso odkrili in odpravili nedovoljene prakse.

V sistemu gostinskih obratov nedovoljena praksa ni bila odkrita.

S spoštovanjem,

Pripravila:

Mag. Anita Šplajt, Andreja Bizjak, dr. vet. med.,

podsekretarka direktorica Inšpekcije