



**ANDRIJA ŠTAMPAR** KONFERENCIJA O SIGURNOSTI HRANE

# Kafići zbog pušenja zatvoreni, a centri zbog zaraženog mesa – ne!

Voditeljica Službe veterinarske inspekcije Brankica Capek napominje kako **svi snose kaznu već i samim tim što izgube povjerenje potrošača te zbog uništavanja hrane**

**ZAGREB** » Inspekcije na terenu vrlo dobro rade svoj posao i nema mjesta za paniku – poručeno je jučer javnosti s konferencije o sigurnosti hrane koja je, u organizaciji Nastavnog zavoda za javno zdravstvo »dr. Andrija Štampar« okupila predstavnike ministarstava i stručnjake s područja proizvodnje i kontrole hrane.

Kako je izvijestila Ana Marija Crnić, načelnica Sektora državne i granične sanitarne inspekcije, prošle je godine sanitarna inspekcija na tržištu pregledala preko 2.800 uzoraka hrane, među kojima je pronađeno dva posto onih koji nisu odgovarali propisima. Pri uvozu iz trećih, ne-EU zemalja, pregledano je pak oko 18 tisuća uzoraka, među kojima je bilo oko 400 onih čiji su izvoznici zaradili prekršajne mjere. Sanitarna je inspekcija zadužena za kontrolu hrane neživotinjskog porijekla te zapakiranog mesa, dok veterinarska inspekcija

kontrolira nezapakirano meso u maloprodaji – trgovinama i mesnicama, odnosno svu hranu životinjskog porijekla u proizvodnji, distribuciji i maloprodaji.

## Niske cijene analiza

Na terenu radi oko 200 državnih, i još 275 privatnih veterinarskih inspektora koji za državu rade na ugovore od pet godina, zbog čega je ravnatelj »Andrije Štampara« Zvonimir Šostar naveo primjer Austrije u kojoj se, kako je kazao, o sigurnosti nečeg tako važnog kao što je hrana brinu isključivo državni inspektori koji nisu, kazao je, podložni sukobu interesa. Upozorio je i na vrlo niske cijene analiza u privatnim laboratorijima u Hrvatskoj, napominjući kako je kvaliteta takvih analiza vrlo upitna te je potrebna daleko veća kontrola države.

Koliko će pak puta veterinarski inspektor ići u kontrolu nekog objekta, ovisi o procjeni rizika, moglo se čuti jučer, uz podatak da to

može biti svakih šest, 12 ili samo svaka 24 mjeseca – ovisno o tome je li rizik visok, srednji ili nizak. Na pitanje kako je moguće da solinski Petason, u kojem je inspekcija pronašla 40 tona nesukladnog mesa, nije zbog takvog prekršaja zatvoren, odnosno kakav se prekršaj mora dogoditi da bi se nekome zabranio rad, voditeljica Službe veterinarske inspekcije u Ministarstvu poljoprivrede Brankica Capek odgovara kako meso zatečeno u Petasonu nije otišlo u prodaju već na uklanjanje, što znači da nije bilo direktne ugroze za zdravlje potrošača, a time ni potrebe za zatvaranjem objekta.

## Povjerenje potrošača

Na ponovni upit što da je meso ipak završilo na trgovačkim policama, i to otkriveno – bi li onda došlo do zatvaranja objekta – Capek odgovara kako zatvaranja objekta ni onda ne bi bilo, uz napomenu kako svi sno-



se kaznu već i samim tim što izgube povjerenje potrošača te zbog uništavanja hrane pretrpe i materijalnu štetu. Zakon o hrani predviđa kazne do sto tisuća kuna, no još nije poznato hoće li solinski objekt prekršajno ili

kazneno odgovarati. Zatvoren, u svakom slučaju, ne može biti jer zakon takvu kaznu ne poznaje, za razliku od, primjerice, zatvaranja ugostiteljskog objekta zbog pušenja ili viška u blagajni.

**Bojana MRVOŠ PAVIĆ**