

BOSNA I HERCEGOVINA
FEDERACIJA BOSNE I HERCEGOVINE
ZENIČKO-DOBOJSKI KANTON
KANTONALNO TUŽILAŠTVO-TUŽITELJSTVO
ZENIČKO-DOBOJSKOG KANTON
Broj: T04 0 KT 0039531 21
Zenica, 02.09.2021. godine

OPĆINSKOM SUDU U VISOKOM
-Sudiji za prethodno saslušanje-
VISOKO

Na osnovu člana 45. stav 2. tačka i) i člana 241. stav 1. ZKP-a FBiH, p o d i ž e m

O P T U Ž N I C U

Protiv:

OMERČEVIĆ SANELE, rođena u Tuzli, nastanjena u Olovu, neosuđivana,

što je:

dana 21.08.2019. godine na području općine Olovo, mjestu Ajdinovići, u svojstvu direktora u Sportsko-rekreativnom centru Ajdinovići S.R.C.A. d.o.o. Olovo, kao odgovorna osoba vršeći proizvodnju, preradu i prodaju živežnih namirnica, postupajući suprotno odredbama člana 25. i člana 26. stav 1. Zakona o hrani („Službeni glasnik BiH“, broj 50/04) i odredbama Pravilnika o mikrobiološkim kriterijima za hranu („Službeni glasnik BiH“, broj 11/13, 79/16 i 64/18) puštala u promet zdravstveno neispravne namirnice škodljive za zdravlje ljudi koje ne zadovoljavaju mikrobiološke kriterije za hranu zbog nedozvoljenog prisustva bakterija iz porodice enterobacteriaceae i aerobnih mezofilnih bakterija koje su pronađene u hrani koja se posluživala za doručak i to u pilećoj supi aerobne mezofilne bakterije u količini od 1,4 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u kukuruznoj piti enterobacteriaceae u količini od 170 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u kajgani aerobne mezofilne bakterije u količini od 1,3 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u kuhanoj viršli enterobacteriaceae u količini od 1,8 puta većoj od maksimalno dozvoljene i aerobne mezofilne bakterije u količini od 1,9 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u omletu sa salamom enterobacteriaceae u količini od 1,8 puta većoj od maksimalno dozvoljene i aerobne mezofilne bakterije u količini od 6 puta većoj od maksimalno dozvoljene, zatim zbog nedozvoljenog prisustva bakterije staphylococcus aureus koagulaza pozitivni (patogen), bakterija iz porodice enterobacteriaceae, aerobnih mezofilnih bakterija te kvasnica i plijesni koje su pronađene u hrani koja se posluživala za ručak i to u carskom povrću enterobacteriaceae u količini od 3,6 puta većoj od maksimalno dozvoljene i aerobne mezofilne bakterije u količini od 3 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u riži staphylococcus aureus koagulaza pozitivni (patogen) u količini od 220 puta većoj od maksimalno dozvoljene, enterobacteriaceae u količini od 6,8 puta većoj od maksimalno dozvoljene i aerobne mezofilne bakterije u količini od 3,2 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u grahu aerobne mezofilne bakterije u količini od 4 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u špagetama enterobacteriaceae u količini od 15 puta većoj od maksimalno dozvoljene i aerobne mezofilne bakterije u količini od 1,6 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u zelenoj salati i paradajzu enterobacteriaceae u količini od 2,2 puta većoj od maksimalno dozvoljene i kvasnice i plijesni u količini od 4,2 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u junećem odrezku enterobacteriaceae u količini od 3,6 puta većoj od maksimalno dozvoljene i aerobne mezofilne bakterije u količini od 1,1 puta većoj od maksimalno dozvoljene, zatim zbog nedozvoljenog prisustva bakterije staphylococcus aureus

koagulaza pozitivni (patogen), bakterija iz porodice enterobacteriaceae, aerobnih mezofilnih bakterija te kvasnica i plijesni koje su pronađene u hrani koja se posluživala za večeru i to u varivu krompir enterobacteriaceae u količini od 17 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u piletni sa špinatom staphylococcus aureus koagulaza pozitivni (patogen) u količini od 64 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u salati enterobacteriaceae u količini od 1,5 puta većoj od maksimalno dozvoljene, u varivu (karfiol, brokula i mrkva) enterobacteriaceae u količini od 8,2 puta većoj od maksimalno dozvoljene i aerobne mezofilne bakterije u količini od 3,7 puta većoj od maksimalno dozvoljene i u prženom osliću enterobacteriaceae u količini od 11 puta većoj od maksimalno dozvoljene i aerobne mezofilne bakterije u količini od 1,3 puta većoj od maksimalno dozvoljene, a koje bakterije su u količini većoj od dozvoljene pokazatelj nehigijenske manipulacije hranom, neadekvatnog čuvanja hrane, starosti i lošeg mikrobiološkog kvaliteta hrane tj. kontaminacije i/ili početka kvarenja hrane, iako je bila svjesna da takva hrana može predstavljati opasnost za zdravlje ljudi olako držala da do toga neće doći, čime je dovela u opasnost zdravlje ljudi, a što je utvrđeno uzorkovanjem i kontrolom hrane nadležnih državnih organa, nakon što su 22 lica koja su kao gosti konzumirali hranu iz restorana u istom, zbog zdravstvenih problema (temperatura, proljev, povraćanje, malaksalost) sa sumnjom na trovanje hranom dobili pomoć u zdravstvenim ustanovama, tako da su u zavisnosti od toga koje su ustanove za njihovo liječenje bile nadležne liječeni u JU Dom zdravlja Olovo, Klinički centar univerziteta u Sarajevu, JU Dom zdravlja Novi Grad Sarajevo i JZU bolnica „Srbija“ Istočno Sarajevo,

dakle, iz svjesnog nehata kao odgovorna osoba, direktor u Sportsko-rekreativnom centru proizvodila, pripremala i stavljala u promet živežne namirnice škodljive za zdravlje ljudi,

čime je učinila krivično djelo Proizvodnja i stavljanje u promet škodljivih živežnih namirnica iz člana 234. stav 2. u vezi sa stavom 1. KZ F BiH.