



## ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Trnavská cesta 52  
P.O.BOX 45  
826 45 Bratislava



v Bratislave, dňa 18. 11. 2015

### **Správa z mimoriadnej cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek v zariadeniach spoločného stravovania na pracoviskách**

Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky ako orgán, ktorý podľa § 5 ods. 4 písm. j) zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení (ďalej len „zákon č. 355/2007 Z. z.“) riadi, kontroluje a koordinuje výkon štátnej správy uskutočňovaný regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva, požiadal regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) v Slovenskej republike o vykonanie mimoriadnej cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek na výrobu, manipuláciu, skladovanie, podávanie a kvalitu pokrmov podľa zákona č. 355/2007 Z. z. a vyhlášky č. 533/2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania (ďalej len „vyhláška č. 533/2007“), vrátane kontroly epidemiologicky rizikových činností osôb pri výrobe a manipulácii s pokrmami podľa zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov v zariadeniach spoločného stravovania na pracoviskách.

#### Uvedená kontrola bola zameraná na:

1. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami
2. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
3. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
4. pôvod tovaru (dodacie listy) – výsledovateľnosť, vedenie evidencie
5. dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca
6. manipulácia so surovinami/polotovarmi/potravinami/pokrmami (pracovné plochy, pracovné náčinie, nepovolené zmrazovanie surovín, ochrana potravín pred kontamináciou, dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca)
7. skladovanie surovín/polotovarov/pokrmov/pokrmov (spôsob, podmienky skladovania a kontrola skladovaných potravín prevádzkovateľom, oddelené skladovanie nezlučiteľných druhov surovín a/alebo potravín použitých pri výrobe hotových pokrmov, monitoring a evidencia teplôt skladovania)
8. používanie surovín/polotovarov/potravin/pokrmov po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
9. hygienická úroveň podávania pokrmov v zariadeniach (manipulácia s pokrmami, používanie kuchynského náradia, jednorazových rukavíc, manipulácia so stolovým riadom a jeho čistota)

10. dodržanie času podávania a teploty hotových pokrmov
11. odber vzoriek hotových pokrmov a ich uchovávanie po dobu 48 hod. v chladničke
12. náhodný odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie za účelom objektivizácie porušení zásad v oblasti hygieny
13. náhodný odber vzoriek hotových pokrmov, najmä tepelne neopracovaných pokrmov, príp. pokrmov, ktoré obsahujú tepelne neopracovanú zložku na ich mikrobiologické vyšetrenie - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti
14. náhodný odber vzoriek hotových pokrmov na laboratórnu analýzu za účelom stanovenia obsahu kuchynskej soli.

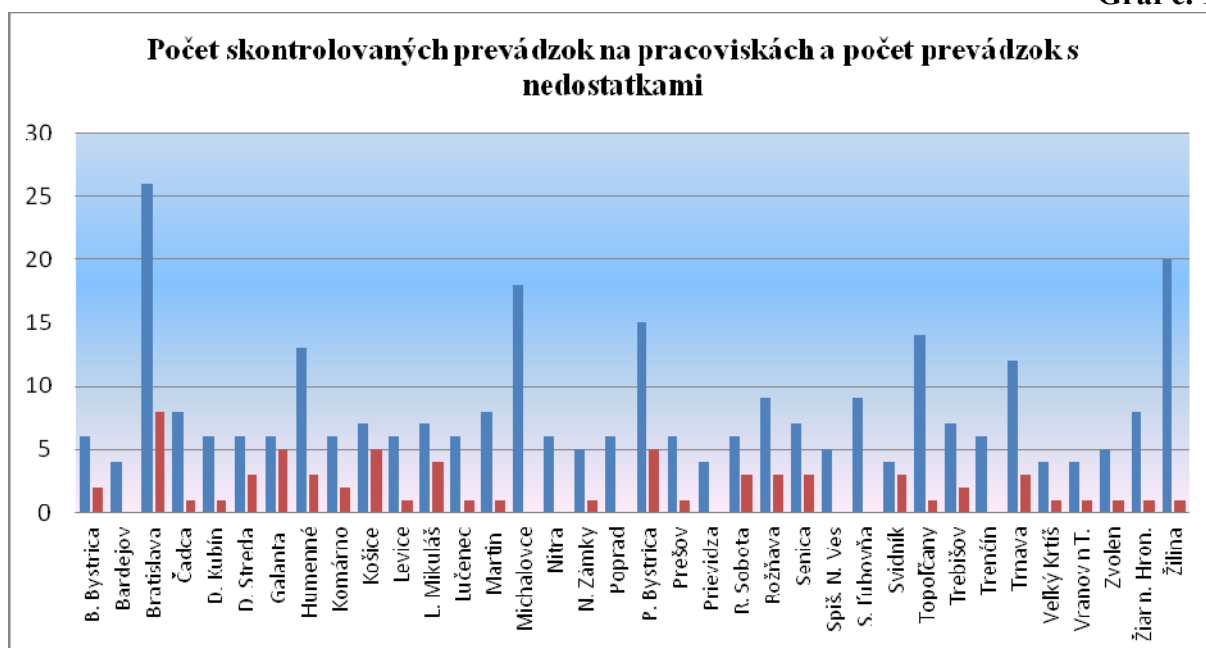
**Miesto výkonu štátneho zdravotného dozoru podľa kompetencií orgánov verejného zdravotníctva: zariadenia spoločného stravovania na pracoviskách:**

- **závodné stravovanie – kuchyne (s prípravou jedál)**
- **závodné stravovanie – výdajne stravy**
- **závodné stravovanie – bufety.**

## Zhrnutie

V rámci mimoriadnej cieľenej kontroly sa v termíne od 15. 10. do 29. 10. 2015 vykonalo spolu **346 kontrol v 295 zariadeniach spoločného stravovania na pracoviskách** (kuchyne s prípravou jedál, výdajne stravy a bufety) v Slovenskej republike. Najviac prevádzok bolo skontrolovaných v územnom obvode RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave (spolu 26 prevádzok, z toho až 19 v meste Bratislava), RÚVZ so sídlom v Žiline (spolu 20 prevádzok, z toho 8 v meste Žilina) a RÚVZ so sídlom v Michalovciach (spolu 18 prevádzok, z toho 6 v meste Michalovce). Spolu bolo najviac zariadení spoločného stravovania na pracoviskách skontrolovaných v Žilinskom kraji (49 prevádzok), v Košickom kraji (46 prevádzok) a v Prešovskom kraji (46 prevádzok). Najmenej zariadení spoločného stravovania na pracoviskách bolo skontrolovaných v Trenčianskom kraji (25 prevádzok) a v Bratislavskom kraji (26 prevádzok).

**Graf č. 1**

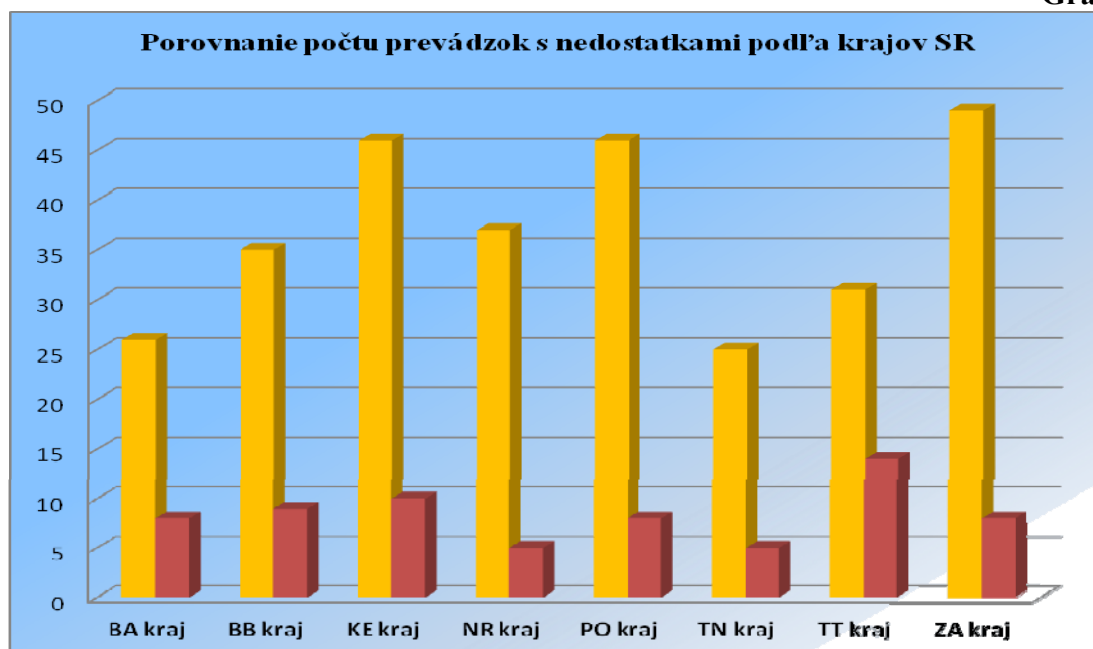


Pri kontrolách sa **nedostatky** zistili spolu v **67** zariadeniach spoločného stravovania (čo predstavuje 22,7 %). **Najviac zariadení spoločného stravovania na pracoviskách so zistenými nedostatkami** (vzhľadom k celkovému počtu skontrolovaných zariadení) sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Galante (5 prevádzok – 83 % z celkovo skontrolovaných prevádzok, jednalo sa o závodné kuchyne a výdajne stravy), RÚVZ so sídlom vo Svidníku (3 prevádzky – 75 % z celkovo skontrolovaných prevádzok, jednalo sa o závodné kuchyne a bufet vo Svidníku a v Stropkove), RÚVZ so sídlom v Košiciach (5 prevádzok – 71 % z celkovo skontrolovaných prevádzok, jednalo sa o závodné kuchyne a výdajne stravy v Košiciach).

**Žiadne hygienické nedostatky** sa nezistili pri kontrolách **zariadení spoločného stravovania na pracoviskách** nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Michalovciach (skontrolovaných bolo 18 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Starej Ľubovni (skontrolovaných bolo 9 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Nitre (skontrolovaných bolo 6 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Poprade (skontrolovaných bolo 6 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Bardejove (skontrolované boli 4 prevádzky) a RÚVZ Prievidza so sídlom v Bojniciach (skontrolované boli 4 prevádzky).

Porovnaním jednotlivých krajov Slovenskej republiky sme zistili, že **najmenej zariadení spoločného stravovania na pracoviskách so zistenými nedostatkami** vzhľadom k celkovo skontrolovaným zariadeniam bolo v Nitrianskom kraji (len v 13 % prevádzok boli zistené hygienické nedostatky), za ním nasledoval kraj Žilinský (len v 16 % prevádzok boli zistené hygienické nedostatky) a Prešovský kraj – v 17 % prevádzok boli zistené hygienické nedostatky. **Najviac zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami** vzhľadom k celkovo skontrolovaným zariadeniam bolo v Trnavskom kraji – v 45 % (14) prevádzok boli zistené hygienické nedostatky (najmä v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Galante) a v Bratislavskom kraji - v 31 % (8) prevádzok boli zistené hygienické nedostatky.

Graf č. 2



**Nedostatky zistené pri mimoriadnej kontrole:**

- *dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami / pokrmami:*

- nepoužívanie pracovného odevu, vrátane pokrývky hlavy, alebo nevhodné pracovné oblečenie,
  - nevyhovujúca osobná hygiena zamestnancov (potvrdená aj odobranými stermi z rúk zamestnancov),
  - nevyhovujúca hygiena rúk (šperky na rukách),
  - chýbajúca tečúca teplá voda pri umývadle na umývanie rúk zamestnancov,
  - chýbajúce jednorazové utierky vo WC pre personál,
- ***nevhodná manipulácia so surovinami / polotovarmi / potravinami / pokrmami:***
    - neoznačené pracovné plochy, čím dochádzalo k ich zámene, resp. nerešpektovanie ich označenia (v čase kontroly bolo zistené napr. že úsek na spracovanie zeleniny sa využíval na prípravu hotových mäsových jedál; pokrmy po tepelnej úprave boli uložené na ploche určenej na manipuláciu so surovinami),
    - nepovolené zmrazovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov (najmä zamrazovanie rôznych druhov chladeného mäsa, mäkkých mäsových výrobkov, slaniny, pekárenských výrobkov, knedle, langošov, tvarohu, hotových pokrmov, ryže, nastrúhanej zeleniny),
    - zmrazovanie rôznych potravín (napr. mäsa, zeleniny, pekárenských výrobkov, knedle) v obaloch bez akéhokoľvek označenia,
    - manipulácia s pokrmami v priestoroch umývania riadu,
    - pokrmy do výdajne dodávané v gastronádobách so značne skorodovaným a poškodeným vnútorným povrchom,
- ***nedodržovanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca:***
    - nevykonávaný monitoring teplôt v chladiacich a mraziacich zariadeniach a v skladoch,
    - vedenie evidencie teplôt v chladničke bez merania reálnej teploty,
    - chýbajúce meracie zariadenia v chladiacich a mraziacich zariadeniach,
- ***nevhodné skladovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov:***
    - nedodržanie chladiaceho reťazca pri skladovaní mliečnych a lahôdkarských výrobkov,
    - bagety uložené bez chladenia na pulte,
    - skladovanie nezlučiteľných druhov potravín, napr. v chladiacom boxe spolu skladovaná zelenina – mrkva neočistená a čínska kapusta spolu s mliečnymi výrobkami a mäsom; spoločné skladovanie cukrárskych, lahôdkarských a mliečnych výrobkov,
    - hotové pokrmy v chladiacom zariadení neoznačené dátumom a hodinou prípravy,
    - v chladiacom zariadení boli uchovávané polotovary neoznačené dátumom a hodinou otvorenia veľkoobjemového obalu,
    - znečistené chladiace a mraziace zariadenia,
- ***používanie surovín / polotovarov / potravín / pokrmov po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti:***
    - zistené rôzne potraviny po dátume spotreby resp. dátume minimálnej trvanlivosti, napr. syry, mliečne výrobky, syr Tofu, hovädzie mäso, bravčové mäso, pečeň, jaternice, lahôdkarské výrobky, sendvič, kypriaci prášok, detské piškóty, detská krupica,

- **chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti zamestnancov**
- **pôvod tovaru (dodacie listy) – výsledovateľnosť, vedenie evidencie**
  - nepredložená dokumentácia o výsledovateľnosti rôznych potravín a surovín (napr. mrazené mäso),
  - chýbajúca evidencia o príjme potravín,
  - potraviny neoznačené pôvodnou etiketou,
- **hygienická úroveň podávania pokrmov v zariadeniach:**
  - manipulácia s hotovými pokrmami bez používania jednorazových rukavíc,
- **nedodržanie času podávania a teploty hotových pokrmov:**
  - nedodržanie teploty pri výdaji pokrmov,
  - nesledovanie a nezaznamenávanie teplôt pokrmov počas výdaja,
- **odber vzoriek hotových pokrmov a ich uchovávanie po dobu 48 hod.:**
  - neodkladanie vzoriek hotových pokrmov,
  - nepredložená evidencia o odkladaní vzoriek pokrmov,
- **nedostatky v prevádzkovej hygiene:**
  - pleseň na stenách v kuchyni, zatečené vlhké steny a strop, znečistené stropy, poškodené maľovky stien, miestami vybité opadané obklady stien,
  - opotrebované nátery zárubní, dverí, radiátorov, keramických obkladov, omietok, maľoviek stien,
  - poškodené steny a dlažba v sklade potravín,
  - ťažko umývateľné povrchy podláh,
  - znečistené okná,
  - opotrebované pracovné stoly,
  - poškodené vstupné dvere a nevyhovujúca podlaha v sklade na zeleninu,
  - zastarané, skorodované technologické zariadenie,
  - pri výrobe pokrmov sa používalo pracovné náradie a kuchynský riad, ktoré mali nesúvislé a poškodené povrchy,
  - nefunkčné teplé pulty vo výdajnej časti stravy pre zamestnancov,
  - regále na odkladanie čierneho riadu opotrebované, plesnivé, gumená krytina znečistená, miestami plesnivá,
  - v prípravovni mäsa - do umývacieho drezu nezabezpečený privod tečúcej teplej vody,
  - v čase kontroly v umývacích zariadeniach netiekla teplá voda,
  - sociálne priestory pre zamestnancov znečistené,
- **iné zistené nedostatky:**
  - bagety vyrobené priamo v bufete neboli označené v zmysle platnej legislatívy,
  - predaj nepotravinárskeho tovaru: trička, náušnice, umelé kvety,
  - nesprávna manipulácia s kuchynským biologicky rozložiteľným odpadom - odvoz a likvidácia organického odpadu neoprávnenou firmou,
  - prevádzkovanie zariadenia spoločného stravovania bez rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva a schválenia prevádzkového poriadku zariadenia spoločného stravovania.

**Najčastejšie zistenými nedostatkami** pri kontrolách zariadení spoločného stravovania na pracoviskách boli: nepovolené zmrazovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov, ktoré boli dodané do zariadenia v nezmrazenom stave, príp. boli pripravené priamo v zariadení, nevedená evidencia teplôt v chladiacich, mraziacich zariadeniach a v skladoch, nedostatky v prevádzkovej hygiene a rôzne druhy potravín po dátume spotreby príp. po dátume minimálnej trvanlivosti.

Pri kontrolách bolo **spolu odobraných 333 sterov** z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov, z ktorých bolo **49 sterov nevyhovujúcich** (čo predstavuje 15 %). 12 sterov nevyhovelo pre prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *Escherichia coli* (kotel na varenie polievok, pracovná plocha na manipuláciu s tepelne opracovaným mäsom, pracovný odev zamestnankyne, ruky zamestnankyne kuchyne, kompótová sklenená mištička, antikorová varnica - vnútorná časť, antikorový varný hrniec, príručný pracovný stôl na hotové pokrmy a plytký tanier), 13 sterov nevyhovelo pre prítomnosť kvasiniek (nerezový drez, stôl na prípravu šalátov, príručný pracovný stôl, stôl na prípravu pizze, naberačka na polievku, pracovný odev zamestnanca, varnica na čaj, vodovodná batéria pri dreze na čierny riad, mriežka v chladničke na surové mäso, príručná chladnička – časť na odkladanie vzoriek, nerezový pracovný pult, nerezový stroj na mäsové výrobky a pracovná doska na surové mäso), 11 sterov nevyhovelo pre prítomnosť mikroorganizmu *Enterobacter* (5 x ruky zamestnancov, 2 x pracovný odev zamestnancov, 2 x tanier, 1 x obkladačka nad umývacím drezom, 1 x tácka na uchovávanie pokrmov v teplom pulte), 7 sterov nevyhovelo pre prítomnosť plesní (stôl na prípravu zeleninových šalátov, umývací nerezový drez, hlboký tanier, váha, pracovný odev zamestnanca, nárezový stroj na mäsové výrobky, nerezový kôš na pečivo), 4 stery nevyhoveli z dôvodu nadlimitných počtov koliformných baktérií (ruky zamestnancov, pracovná doska na čistenie zeleniny), v 2 steroch bola z priamej kultivácie zistená prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Enterobacter* (nerezová misa na polievku a pracovná doska na surovú zeleninu), 2 stery nevyhoveli pre prítomnosť *Streptococcus faecalis* (kachlička nad drezom v umyvárni kuchynského riadu, polievková naberačka) a 1 ster z pracovného odevu zamestnanca nevyhovelo pre prítomnosť *Bacillus cereus*.

Zároveň bolo **odobraných 207 vzoriek pokrmov**, pozitívne bolo zistenie, že len **13 vzoriek pokrmov** (čo predstavuje 6 %) **nevyhovelo mikrobiologickým kritériám**. 8 pokrmov (tvarohové rezance, rizoto s kuracím mäsom, špenátový prívarok, Granadiersky pochod, cestovinový šalát s grilovaným tofu, šalát Mexiko, hovädzia polievka s mrveničkou a kapustový šalát) prekračovali povolené limity v ukazovateli koliformné baktérie. 2 vzorky zeleninových šalátov nevyhoveli pre zvýšený počet *Escherichia coli*, 1 vzorka hotového pokrmu (rizoto s kuracím mäsom) nevyhovela z dôvodu prekročenia počtu Koagulázopozitívnych stafylokokov v 1 g, produkcia enterotoxínu nebola zistená. Obložená bageta vyšetrená 5 vzorkovým systémom nevyhovela pre prekročenie medznej (výstražnej) hodnoty počtu kvasiniek. 1 vzorka nevyhovela, a to zeleninový šalát s parmezánom a dresingom pre vysoký počet koliformných baktérii a prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella oxytoca*.

**119 vzoriek hotových pokrmov** bolo odobraných na laboratórnu analýzu za účelom stanovenia **obsahu kuchynskej soli**. Všetky vzorky vyhoveli z hľadiska obsahu chloridu sodného požiadavkám platnej legislatívy - výnosu Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2004 č. 608/8/2004 – 100, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca osobitné prísady do potravín. Dňa 1. decembra 2015 nadobúda účinnosť výnos Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. marca 2015 č. S08975-OL-2014, ktorým sa

ustanovujú požiadavky na jedlú soľ v potravinách, podľa ktorého v hotových pokrmoch určených na priamu spotrebu bude môcť byť najvyššie prípustné množstvo pridanej jedlej soli 13 000 mg. kg<sup>-1</sup>. Požiadavke predmetného výnosu by nevyhovelo 7 vzoriek hotových pokrmov, a to: bravčový plátok so šťavou (stanovený obsah soli až 19 595 mg. kg<sup>-1</sup>), omáčka Carbonare (16 750 mg. kg<sup>-1</sup>), zemiakové placky (16 564 mg. kg<sup>-1</sup>), boršč polievka (15 250 mg. kg<sup>-1</sup>), guláš hovädzí plzenský (14 750 mg. kg<sup>-1</sup>), fritované morčacie medailóniky (13 800 mg. kg<sup>-1</sup>) a polievka zeleninová jarná (13 250 mg. kg<sup>-1</sup>).

Pri kontrolách bolo uložených spolu **54 blokových pokút s celkovou sumou 4 726 eur** (najviac a v najvyššej sume v Trnavskom kraji (10 blokových pokút v celkovej sume 1 060 eur) a v Bratislavskom kraji (7 blokových pokút v celkovej sume 950 eur).

Začatých bolo **13 správnych konaní** vo veci uloženia pokuty. Správne konania boli začaté v prípade zistených závažných nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

V **1 prípade** bolo opatrením na mieste podľa § 55 ods. 1 písm. f) a ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z. nariadené uzatvorenie prevádzky výdajne stravy do doby vydania kladného rozhodnutia miestne príslušného RÚVZ k uvedeniu priestorov výdajne stravy do prevádzky a k schváleniu prevádzkového poriadku.

prof. MUDr. Ivan Rovný, PhD., MPH  
hlavný hygienik Slovenskej republiky