



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 20. 12. 2017

Správa z mimoriadnej kontroly zariadení stánkového a ambulantného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných (Mikulášskych) trhov v Slovenskej republike

V nadväznosti na povinnosti vyplývajúce orgánom verejného zdravotníctva podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení vo veci výkonu štátneho zdravotného dozoru nad zariadeniami poskytujúcimi stravovacie služby a zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov vo veci výkonu úradnej kontroly nad bezpečnosťou potravín, Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky požiadal regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike o vykonanie mimoriadnej kontroly zariadení stánkového a ambulantného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných trhov (Mikulášskych) v Slovenskej republike v termíne od 27. 11. do 15. 12. 2017, so zameraním sa na **kontrolu prípravy, manipulácie a podávania pokrmov a nápojov:**

- kontrola vysledovateľnosti (t.j. pôvodu surovín),
- kontrola chladiaceho reťazca, teplotného reťazca,
- kontrola dátumu spotreby, resp. dátumu minimálnej trvanlivosti surovín, potravín,
- kontrola označovania (vrátane označenia alergénov a prídavných látok - azofarbivá),
- kontrola prevádzkovej hygieny,
- kontrola manipulácie s odpadom, osobitnú pozornosť venovať organickému odpadu a použitým olejom,
- dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami,
- kontrola dokladov odbornej a zdravotnej spôsobilosti,
- námatkový odber vzoriek na laboratórnu analýzu (mikrobiologická kontrola).

Zhrnutie výsledkov mimoriadnej kontroly

V termíne od 27. 11. do 15. 12. 2017 sa konali vianočné (Mikulášske) trhy v územnej pôsobnosti 34 regionálnych úradov verejného zdravotníctva (RÚVZ) v Slovenskej republike.

Spolu bolo vykonaných **646 kontrol** (najviac v Žilinskom kraji – 130 kontrol, v Košickom kraji - 123 kontrol a v Prešovskom kraji - 120 kontrol). Celkovo najviac kontrol vykonali: RÚVZ so sídlom v Košiciach – 83 kontrol, RÚVZ so sídlom v Žiline – 51 kontrol, RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 50 kontrol a RÚVZ so sídlom v Trnave – 48 kontrol. Spolu skontrolovali RÚVZ v SR **457 zariadení** stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov (najviac v Prešovskom kraji - 97 zariadení, v Žilinskom kraji - 85 zariadení a v Košickom kraji - 78 zariadení). Najviac zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov bolo skontrolovaných v dvoch najväčších slovenských mestách – v Bratislave (skontrolovaných bolo 38 stánkov prevádzkovaných na Hlavnom námestí, Františkánskom námestí a Hviezdoslavovom námestí v Bratislave - Staré mesto, v OC EUROVEA, v Inchebe, v OC Aupark a na Námestí republiky v Bratislave - Petržalke) a v Košiciach (skontrolovaných bolo 40 stánkov počas hromadnej akcie „Košické Vianoce“ na Hlavnej ulici, pred NZC Aupark a pri OC Galéria).

Z celkovo skontrolovaných zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov sa zistili **nedostatky v 28 zariadeniach** (čo predstavuje 6 %), v roku 2016 sa zistili nedostatky v 42 zariadeniach (čo predstavovalo 8 %). Nedostatky sa zistili pri kontrolách v 7 krajoch – s výnimkou Prešovského kraja. Najvyššie percento zariadení so zistenými nedostatkami bolo v Trenčianskom kraji, v ktorom sa nedostatky zistili v 4 zariadeniach zo skontrolovaných 25 zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov (čo predstavuje 16 %). Naopak, v Žilinskom kraji sa nedostatky zistili len v 3 zariadeniach zo skontrolovaných 85 zariadení (čo predstavuje 3,5 %).

Nedostatky zistené pri kontrolách:

- **kontrola výsledovateľnosti**
 - zabíjačková kaša neznámeho pôvodu, balená bez označenia, nemožná výsledovateľnosť, grilované kurence neznámeho pôvodu,
 - nepredložené nadobúdacie doklady,

- **kontrola chladiaceho a mraziaceho reťazca a teplotného reťazca**
 - nezabezpečený chladiaci reťazec pri skladovaní pečenej plnky do lokší,
 - skladovanie potravín a surovín v nefunkčnom znečistenom chladiacom zariadení,
 - skladovanie zabíjačkových špecialít pri nedostatočnej chladiacej teplote,
 - nemonitorovanie teplôt hotového pokrmu,

- **kontrola manipulácie s polotovarmi, potravinami a hotovými pokrmami**
 - nezabezpečenie ochrany pripravovaných surových trdelníkov pred možnou kontamináciou, nakoľko trdelníky boli pred tepelnou úpravou zavesené na stojane v stánku na vstupných dverách otváraných do exteriéru),
 - pri výdaji pokrmov a manipulácii s nebalenými potravinami neboli používané jednorazové rukavice,

- **kontrola skladovania**
 - nezabezpečenie ochrany mäsových výrobkov pri predaji pred možnou kontamináciou,
 - nepovolené zamrazovanie hotových pokrmov,
 - nedodržanie podmienok skladovania potravín a pokrmov – nepreukázanie dodržania doby spotreby,
- **kontrola dátumu spotreby, resp. dátumu minimálnej trvanlivosti surovín**
 - podávanie pokrmov po dátume spotreby,
- **kontrola označovania ponúkaných pokrmov**
 - nedostatky v označovaní pokrmov (lokše bez označenia),
 - nevyznačené alergény v predávaných pokrmoch,
- **kontrola prevádzkovej hygieny**
 - 4 stánky boli bez možnosti umývania rúk a pracovného náčinia – nebola zabezpečená tečúca pitná studená a teplá voda,
 - nedostatočná prevádzková hygiena – zistená v 6 stánkoch,
- **dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami**
 - nedodržanie osobnej hygieny zamestnanca manipulujúceho s potravinami a pokrmami pripravovanými z polotovarov (fajčenie cigarety priamo v priestore stánku),
 - nevhodný pracovný odev zamestnancov,
 - nezabezpečené vyhovujúce zariadenie na osobnú hygienu zamestnancov prichádzajúcich do styku s potravinami – v 4 stánkoch,
- **kontrola dokladov odbornej a zdravotnej spôsobilosti**
 - nepreukázanie sa dokladom o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažnej činnosti u 4 zamestnancov a zdravotnej spôsobilosti u 2 zamestnancov,
- **iné nedostatky**
 - príprava cesta na palacinky v stánku z čerstvých vajec – nedodržanie schváleného sortimentu (schválená len príprava cesta zo sušenej zmesi - polotovaru),
 - v 1 prípade nepredložené právoplatné rozhodnutie orgánu verejného zdravotníctva k uvedeniu priestorov stánku na ambulantly predaj pokrmov rýchleho občerstvenia do prevádzky.

Počas výkonu kontrol bolo spolu odobraných a **laboratórne - na mikrobiológiu vyšetrených 99 vzoriek** potravín a hotových pokrmov. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 9 vzoriek pokrmov**, čo predstavuje 9 % (v roku 2016 bolo percento mikrobiologicky nevyhovujúcich vzoriek potravín a hotových pokrmov len 1,6 %). **6 vzoriek** hotových pokrmov (lokša oštiepková, lokša pečienková, pečená klobása, dusená cibuľa, bravčová cigánska) odobraných na vianočných trhoch v Bratislave, **1 vzorka** (lokša plnená kačacou pečeňou) odobraná na vianočných trhoch v Košiciach a **1 vzorka** hotového pokrmu odobraná na vianočných trhoch v Nitre nevyhoveli pre **nadlimitný počet koliformných baktérií**. V **1 vzorke** hotového pokrmu (langoš s kečupom a syrom) bolo zistené **prekročenie povoleného počtu kvasiniek**.

V prípade **jedného stánku s rýchlym občerstvením** bolo uložené opatrenie na mieste podľa zákona č. 152/1995 Z. z. – **zatvorenie prevádzky** z dôvodu nedodržania podmienok skladovania potravín a zistenia potravín neznámeho pôvodu.

V prípade **troch stánkov s rýchlym občerstvením** bolo uložené opatrenie na mieste podľa zákona č. 355/2007 Z. z. **uzatvorenie prevádzky** na potrebné obdobie z dôvodu nezabezpečenia zariadenia tečúcou pitnou vodou na umývanie rúk zamestnancov a na umývanie pracovného náradia pri príprave pokrmov z polotovarov.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených na mieste spolu **21 blokových pokút v celkovej sume 1 397 eur**. Zároveň boli začaté **3 správne konania vo veci uloženia pokuty**.

Tabuľka č. 1

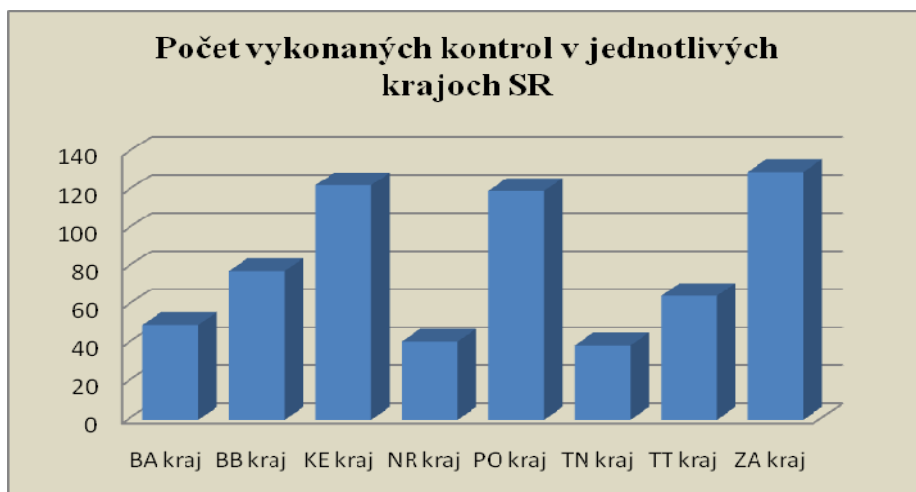
Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných zariadení	Počet zariadení so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. vzoriek / počet nevyhovujúcich vzoriek
646 / 457	28	21 / 1 397 €	99 / 9

Na záver môžeme skonštatovať, že pri uvedenej mimoriadnej kontrole neboli zistené žiadne závažné hygienické nedostatky. Vyhovujúca úroveň hygieny a technické zabezpečenie je výsledkom každoročne sa opakujúcich kontrol, ako aj spolupráce s organizátormi predmetných hromadných akcií – vianočných trhov, ktorí sú zo strany orgánov verejného zdravotníctva opakovane upozorňovaní na legislatívne požiadavky pri organizovaní hromadných akcií.

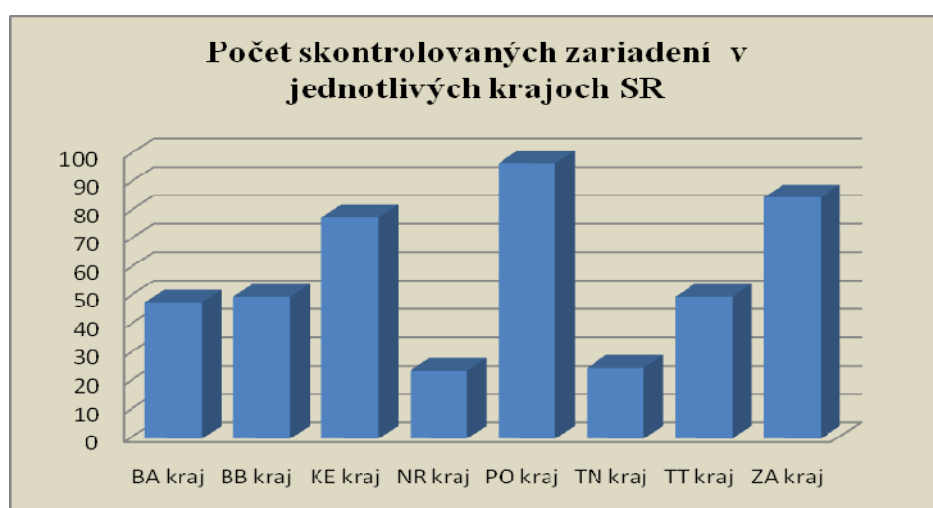
V kontrolách sa bude aj naďalej pokračovať počas celého trvania vianočných trhov v jednotlivých mestách Slovenskej republiky.

Výsledky mimoriadnej kontroly podľa krajov Slovenskej republiky

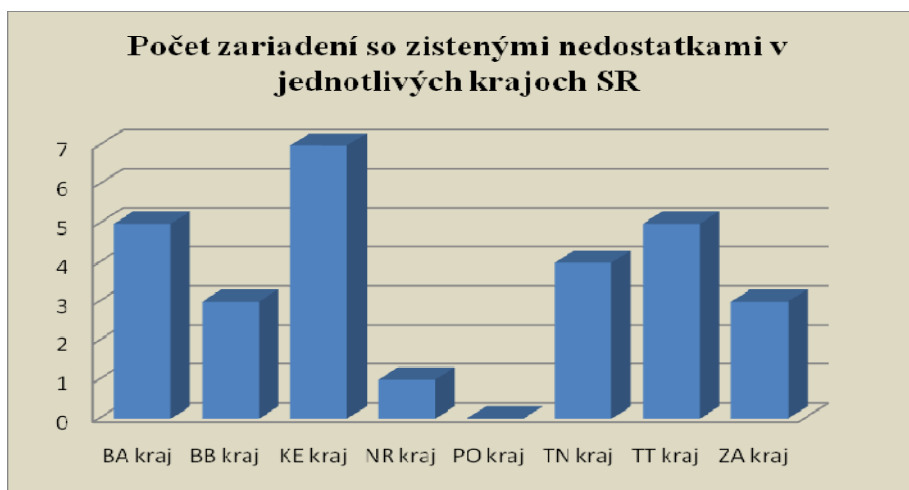
- a) počet vykonaných kontrol zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín: 646 (Bratislavský kraj – 50, Banskobystrický kraj – 78, Košický kraj – 123, Nitriansky kraj – 41, Prešovský kraj – 120, Trenčiansky kraj – 39, Trnavský kraj – 65, Žilinský kraj - 130)



- b) počet skontrolovaných zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín: 457
 (Bratislavský kraj – 48, Banskobystrický kraj – 50, Košický kraj – 78, Nitriansky kraj – 24, Prešovský kraj – 97, Trenčiansky kraj – 25, Trnavský kraj – 50, Žilinský kraj – 85)



- c) počet zariadení so zistenými nedostatkami: 28
 (Bratislavský kraj – 5, Banskobystrický kraj – 3, Košický kraj – 7, Nitriansky kraj – 1, Prešovský kraj – 0, Trenčiansky kraj – 4, Trnavský kraj – 5, Žilinský kraj – 3)



Mgr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD.
hlavný hygienik Slovenskej republiky