



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



Správa z mimoriadnej cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek v „ázijských reštauráciách“ 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 (ďalej len „zákon č. 355/2007 Z. z.“) vo veci výkonu štátneho zdravotného dozoru nad zariadeniami poskytujúcimi stravovacie služby, Úrad verejného zdravotníctva SR ako orgán, ktorý podľa § 5 ods. 4 písm. j) zákona 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 „ázijských reštauráciách“ v Slovenskej republike.

Uvedená mimoriadna cieľená kontrola bola zameraná na:

Dodržiavanie hygienických požiadaviek na výrobu, manipuláciu, skladovanie, podávanie a kvalitu pokrmov v „ázijských reštauráciách“ v Slovenskej republike:

1. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami (pracovný odev, šperky)
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 (vybavenie meracími prístrojmi, evidencia teplôt)
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/potravín/pokrmov po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
9. hygienickú 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 sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie
12. námatkový odber vzoriek pokrmov, najmä tepelne neopracovaných pokrmov (napr. sushi), príp. pokrmov, ktoré obsahujú tepelne neopracovanú zložku (napr. uhorku, paradajky, kľíčky a zeleninové šaláty) na ich mikrobiologické vyšetrenie - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti.

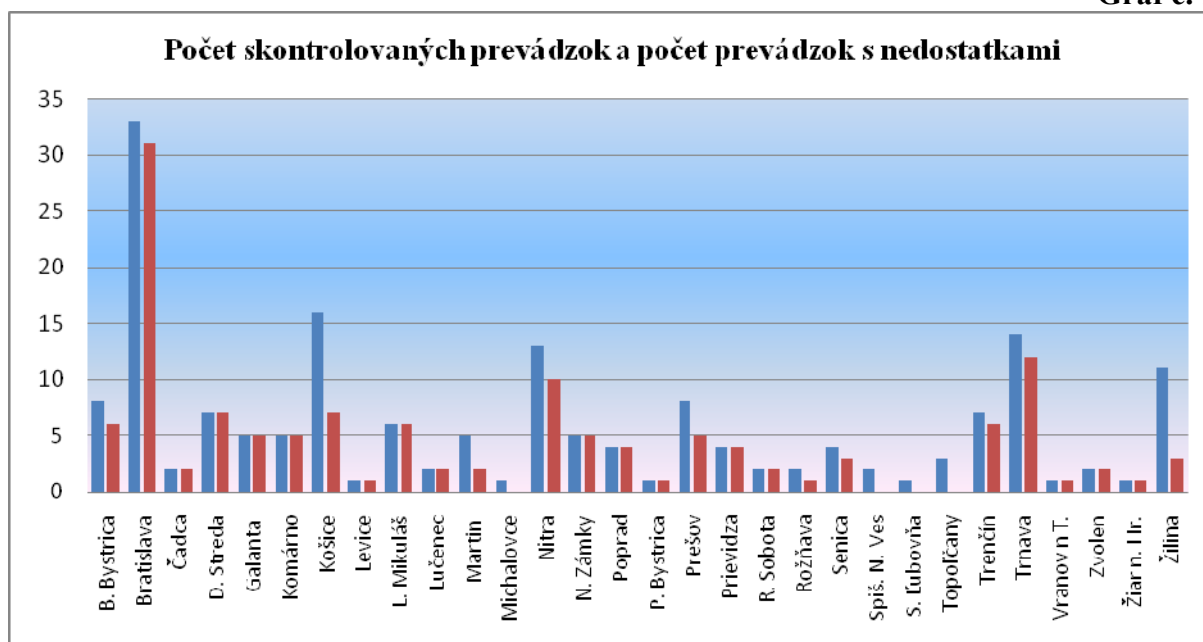
Miesto výkonu štátneho zdravotného dozoru podľa kompetencií orgánov verejného zdravotníctva: všetky zariadenia spoločného stravovania typu „ázijských reštaurácií (čínske, indické, kórejské, orientálne a pod.)“ v Slovenskej republike.

Zhrnutie

V rámci mimoriadnej cielenej kontroly sa vykonalo spolu **214 kontrol** v **176 „ázijských reštauráciách (čínske, indické, kórejské, orientálne a pod.)“** v Slovenskej republike. Najviac prevádzok bolo skontrolovaných v územnom obvode RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave (33 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Košiciach (16 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Trnave (14 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Nitre (13 prevádzok) a v územnom obvode RÚVZ so sídlom v Žiline (11 prevádzok). Spolu bolo najviac prevádzok ázijských reštaurácií skontrolovaných v Bratislavskom kraji (33 prevádzok), v Trnavskom kraji (30 prevádzok), v Nitrianskom kraji (27 prevádzok) a v Žilinskom kraji (24 prevádzok). Najmenej v Trenčianskom kraji (12 prevádzok) a v Prešovskom kraji (14 prevádzok).

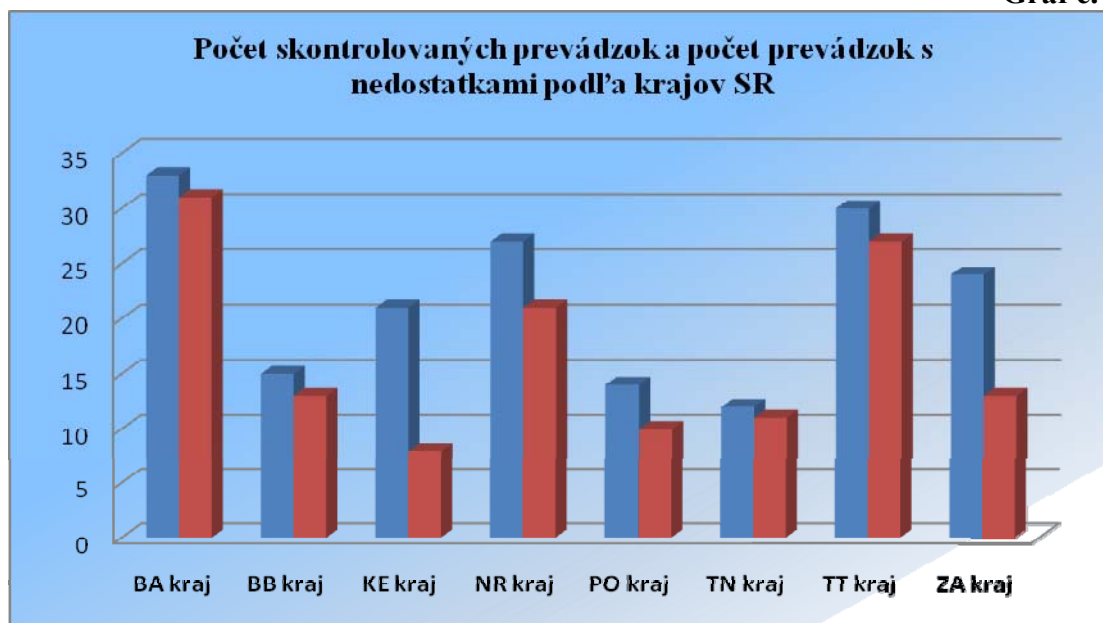
Nedostatky sa zistili v **134 prevádzkach** ázijských reštaurácií (čo predstavuje 76 % prevádzok).

Graf č. 1



V územnej pôsobnosti piatich RÚVZ (v Bardejove, v Dolnom Kubíne, v Humennom, vo Svidníku a vo Veľkom Krtíši) sa nenachádzajú prevádzky typu „ázijská reštaurácia“. V územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Trebišove evidujú jednu čínsku reštauráciu, ale ani po opakovaných pokusoch sa nepodarilo kontrolu vykonať. Prevádzkovateľ zariadenia neoznámil ukončenie, resp. prerušenie svojej činnosti, ale pri pokusoch o vykonanie kontroly bolo zrejmé, že zariadenie nie je v prevádzke.

Graf č. 2



Najviac prevádzok ázijských reštaurácií so zistenými nedostatkami bolo v Bratislavskom kraji (31 prevádzok, čo predstavuje 94 %), v Trnavskom kraji (27 prevádzok, čo predstavuje 90 %), v Nitrianskom kraji (21 prevádzok, čo predstavuje 78 %).

Najmenej prevádzok ázijských reštaurácií so zistenými nedostatkami bolo v Košickom kraji (8 prevádzok, čo predstavuje 38 %) a v Žilinskom kraji (13 prevádzok, čo predstavuje 54 %).

Najčastejšie zisťované nedostatky pri kontrolách:

- nedostatky v prevádzkovej hygiene (znečistené chladiace a mraziace zariadenia, znečistené steny, podlahy, chýbajúca sieťka na okne),
- nedostatky v osobnej hygiene zamestnancov (znečistený pracovný odev a obuv zamestnancov, nepoužívanie pokrývok hlavy, nepoužívanie jednorazových rukavíc),
- zamestnanci bez dokladov o odbornej spôsobilosti,
- nevykonávanie kontroly skladovania a evidencie o vstupnej kontrole potravín,
- zmrazovanie hotových pokrmov ako aj pripravovaných polotovarov na prevádzke (napr. obalované mäso, syr, ryby), zmrazovanie naporciovaného mäsa, dodaného do zariadenia ako chladené, aj bez ochranného obalu,
- opätovné zmrazovanie mäsa po rozmrazení,
- nevykonávanie monitoringu a evidencie teplôt chladiacich a mraziacich zariadení a teplého výdajného pultu, chladiace a mraziace zariadenia bez kontrolných teplomerov, teplé pulty bez kontrolných teplomerov,
- skladovanie nezlučiteľných druhov potravín v chladiacich zariadeniach (surové kuracie mäso a tepelne upravené kuracie mäso, spoločné skladovanie mäsa, zeleniny, polotovarov a hotových pokrmov), skladovanie potravín priamo na podlahe,

- používanie nádob, ktoré nie sú určené na priamy styk s potravinami,
- chýbajúce označenie na potravinách v štátnom jazyku,
- neoznačené alergény v jedálnych lístkoch.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných 550 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov, z ktorých bolo **197 sterov nevyhovujúcich** z dôvodu zistenia: Enterobacter sp., Citrobacter sp., Enterococcus sp., Escherichia coli, Pseudomonas sp., vzdušné mikróby, Citrobacter freundii, Streptococcus sp., kvasiniek, plesní, Klebsiela pneumoniae, Klebsiela oxytoca, Serratia fonticola. Zároveň bolo odobraných 291 vzoriek pokrmov, z ktorých mikrobiologickým kritériám nevyhovelo **60 vzoriek pokrmov** z dôvodu zistenia: nadlimitné množstvo kvasiniek a plesní, Bacillus cereus, prítomnosť Pseudomonas aeruginosa, Citrobacter spp., Escherichia coli, Pseudomonas species po pomnožení, koagulázopozitívne stafylokoky.

Nezvyčajnými nedostatkami v porovnaní so slovenskými reštauráciami bolo najmä zmrazovanie polotovarov a hotových pokrmov bez označenia (predpečené kačice, mäsové polotovary), uchovávanie slepačích vajec bez účinku chladenia (v suchom sklade), pričom ako dôvod zmrazovania polotovarov prevádzkovatelia uvádzajú vlastný technologický postup pri príprave čínskych jedál. Pri príprave surovín (namáčanie suchých cestovín, namáčanie sušených húb, uloženie marinovaného mäsa a pod.) používajú nádoby (vedrá), ktoré nie sú určené na styk s potravinami. Neobvyklý je technologický spôsob prípravy pokrmov. Kačacie mäso sa najprv tepelne upravuje, následne sa vychladené uskladňuje v mrazničke alebo chladničke (bez obalu a označenia). Takéto predpripravené mäso sa použije ďalej pri príprave pokrmov.

V porovnaní s prevádzkovateľmi slovenských reštaurácií, ázijskí prevádzkovatelia, resp. zamestnanci nemajú väčšinou správne hygienické návyky, teda čistenie priestorov a zariadení nevykonávajú pravidelne, čo sa prejavuje v nedostatkoch v prevádzkovej hygiene. Výsledky sterov z pracovných plôch, náradia, rúk a odevov zamestnancov tiež poukazujú na nedostatočnú dezinfekciu a sanitáciu v prevádzkach. Najväčší problém pri kontrolách ázijských reštaurácií predstavuje komunikačná bariéra, pretože málo ázijských reštaurácií má určenú zodpovednú osobu, ktorá dostatočne ovláda slovenský jazyk.

Pri kontrolách bolo uložených spolu **108 blokových pokút s celkovou sumou 8 121,- €** (najviac a v najvyššej sume v Bratislavskom kraji (16 blokových pokút v sume 2 480 eur), v Nitrianskom kraji (25 blokových pokút v sume 1 921 eur) a v Trnavskom kraji (25 blokových pokút v sume 1 555 eur).

Začatých bolo **32 správnych konaní** vo veci uloženia pokuty, **predpokladaná suma je 15 097,- €**. Správne konania boli začaté v prípade zistených závažných nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty bolo začatých v Košickom kraji (7 v sume 3 100 eur) a v Žilinskom kraji (6 v sume 4 050 eur).

V **troch prípadoch** bolo nariadené **uzatvorenie prevádzky** podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z., a to: Restaurant „Istanbul“, Hlavná 677, Dunajská Streda; HANOI Restaurant, Hlavné námestie 3311, Rimavská Sobota a Ázijské bistro, Alžbetina 1, Košice, z dôvodu zistených závažných nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

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