



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 15. 7. 2013

Správa z mimoriadnej cieľovej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek a kvalitu pokrmov v stánkoch s rýchlym občerstvením na umelých sezónnych kúpaliskách významných pre kúpaciu sezónu 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 Slovenskej republiky 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 všetky regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike o vykonanie **mimoriadnej cieľovej kontroly v termíne 24. 6. – 4. 7. 2013, zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek a kvalitu pokrmov v stánkoch s rýchlym občerstvením na umelých sezónnych kúpaliskách významných pre kúpaciu sezónu v Slovenskej republike**, konkrétne:

1. predloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie zariadenia
2. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov
3. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
4. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
5. pôvod tovaru (dodacie listy) – výsledovateľnosť, vedenie evidencie
6. dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca
7. manipulácia so surovinami/polotovarmi/hotovými výrobkami
8. skladovanie surovín/polotovarov/pokrmov
9. používanie surovín/polotovarov/potravín po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
10. hygienická úroveň podávania pokrmov v stánkoch
11. dodržanie času podávania a teploty hotových pokrmov
12. námatkový odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie
13. námatkový odber vzoriek pokrmov na ich mikrobiologické vyšetrenie - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti.

Zhrnutie výsledkov cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek a kvalitu pokrmov v stánkoch s rýchlym občerstvením na umelých sezónnych kúpaliskách významných pre kúpaciu sezónu v Slovenskej republike

Regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) v Slovenskej republike vykonali v termíne od 24. 6. do 4. 7. 2013 spolu **326 kontrol** v stánkoch s rýchlym občerstvením na umelých sezónnych kúpaliskách významných pre kúpaciu sezónu v Slovenskej republike (najviac v Nitrianskom kraji – 63 kontrol, v Žilinskom kraji – 47 kontrol, v Prešovskom kraji - 46 kontrol a v Banskobystrickom kraji - 45 kontrol). Spolu skontrolovali **262 stánkov s rýchlym občerstvením** (najviac v Nitrianskom kraji - 58 prevádzok a v Žilinskom kraji – 42 prevádzok). Najviac stánkov s rýchlym občerstvením bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Žiline – 24 stánkov na 5 sezónnych kúpaliskách, RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede – 20 stánkov (areál Termálneho kúpaliska v Dunajskej Strede, vo Veľkom Mederi a v Topoľníkoch), RÚVZ so sídlom v Leviciach – 20 stánkov a RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch – 19 stánkov (areál Termálneho kúpaliska v Štúrove, v Nových Zámkoch a v Podhájskej).

Z celkovo skontrolovaných stánkov s rýchlym občerstvením na umelých sezónnych kúpaliskách sa zistili **nedostatky v 62 stánkoch** (čo predstavuje 23,6 %). **Najviac stánkov so zistenými nedostatkami** bolo v Nitrianskom kraji (22) a v Trnavskom kraji (20), z toho až 15 stánkov s rýchlym občerstvením, v ktorých sa zistili nedostatky sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede (areál Termálneho kúpaliska vo Veľkom Mederi – 9 stánkov a areál Termálneho kúpaliska v Dunajskej Strede – 5 stánkov) a v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch – 11 stánkov (areál Termálneho kúpaliska v Štúrove – 6 stánkov a areál Termálneho kúpaliska v Podhájskej – 4 stánky).

Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:

- nevykonávanie monitoringu teplôt v chladiacich a mraziacich zariadeniach, nevedenie evidencie o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach,
- chladiace a mraziace zariadenia nevybavené teplomerami,
- nezabezpečené oddelené skladovanie vzájomne nezlučiteľných potravín a surovín (napr. surovín s varenými cestovinami a pečeným mäsom v nekrytých, neoznačených nádobách v chladničke),
- nedodržiavanie chladiaceho reťazca pri uchovávaní niektorých potravín a polotovarov používaných na prípravu pokrmov (napr. párky na hot-dog, otvorený dressing, otvorený kečup, strúhaný a krájaný syr - skladované mimo chladiaceho zariadenia pri teplote prostredia cca 30°C), ako aj hotových pokrmov (guláš v hrnci pri teplote prostredia),
- zamrazovanie surovín a polotovarov (napr. mäsa a mäsových výrobkov - klobásy, párky, syry), dodaných do prevádzok v chladenom stave,
- zamrazovanie rôznych polotovarov a pokrmov pripravených v stánku (napr. obalovaný syr, rezne, parené buchty),
- nepredložené dodacie listy k používaným surovinám,
- nevedená evidencia o vykonanej kontrole pri preberaní surovín,
- pokrmy po dátume spotreby (guláš, dukátové buchtičky, plnená paprika, dusená pečenka, polievka a rôzne iné hotové pokrmy z predošlého dňa),
- nevykonávanie kontroly teploty hotových pokrmov počas ich výdaja,
- nebolo možné overiť dodržanie času podávania pokrmov, nakoľko nebola vedená evidencia času ukončenia ich technologického spracovania,
- neoznačené alergény pri ponuke pokrmov rýchleho občerstvenia,
- neoznačené pracovné plochy podľa účelu ich používania,

- zamestnanci bez zdravotného preukazu a dokladov o odbornej spôsobilosti,
- porušovanie osobnej hygieny zamestnancov - prstene na rukách, šperky, nalakované nechty, nevhodný pracovný odev,
- nezabezpečenie tečúcej teplej vody, príp. tečúca teplá voda s nedostatočnou teplotou (požadované min. 45°C),
- nedostatočná prevádzková hygiena (napr. znečistené technologické zariadenie, mikrovlnná rúra, chladiace zariadenie, znečistené steny, poškodené pracovné dosky, opotrebované a ťažko čistiteľné pracovné pomôcky a riad).

Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **laboratórne vyšetrených 208 vzoriek rôznych pokrmov**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 18 vzoriek pokrmov**. V 15 vzorkách: (zemiaková placka, hamburger so zeleninou, gyros s ryžou, gyros v pite, gyros so zeleninou, hamburger hydinový, vyprážaný syr s ryžou, ryža, šalát s kuracím mäsom,) boli zistené nadlimitné hodnoty koliformných baktérií, v 1 vzorke cestovinového šalátu bolo zistené nadlimitné množstvo koliformných baktérií a kvasiniek a 2 vzorky pokrmov - bravčový burger a Kebab v pita chlebe nevyhoveli pre vysoký počet koliformných baktérií a prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella pneumoniae* a *Klebsiella oxytoca*.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **243 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **35 sterov nevyhovujúcich** (jednalo sa o stery z rúk pracovníkov, pracovného odevu, varného riadu, rôznych pracovných pomôcok – nože, váhy, vnútorného priestoru chladničky, pracovnej dosky určenej na spracovanie surového mäsa) z dôvodu zistenia: prekročené množstvo koliformných baktérií, zistená prítomnosť nasledovných mikroorganizmov: kvasinky, *Citrobacter sp.*, *E. coli*, *Enterobacter sp.*, *Bacillus cereus*, *Enterobacter aerogenes*, *Klebsiella ozaenae*, *Pseudomonas sp.*, *Staphylococcus aureus*.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **67 blokových pokút v celkovej sume 3 187 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Trnavskom kraji - 39 blokových pokút v celkovej sume 1 596 € a v Nitrianskom kraji - 16 blokových pokút v celkovej sume 841 €). Z toho až 34 blokových pokút v celkovej sume 1 363 € uložil RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede (stánky s rýchlym občerstvením v areály Termálneho kúpaliska vo Veľkom Mederi a v Dunajskej Strede).

Začatých bolo **8 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 5 550 €**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Nitrianskom kraji (7 správnych konaní v celkovej sume 5 200 €). Z toho 3 správne konania v predpokladanej sume 3 200 € začal RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch a 3 správne konania v predpokladanej sume 1 500 € začal RÚVZ so sídlom v Topoľčanoch.

V 2 prípadoch bolo nariadené uzatvorenie prevádzky podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z. (nariadenie uzatvorenia prevádzky alebo jej častí na potrebné obdobie, ak sa pri výkone kontroly zistí také porušenie tohto zákona a iných všeobecne záväzných právnych predpisov upravujúcich ochranu verejného zdravia, ktoré môže mať bezprostredne za následok riziko vážneho poškodenia zdravia do doby odstránenia nedostatkov), a to z dôvodu nezabezpečenia tečúcej teplej vody v prípravovni pokrmov a v umyvárni stolového riadu: **Bufet na kúpalisku, Knižkova dolina, Bratislava a Bufet výčap - Tehelné pole, Odbojárov 9, Bratislava**.

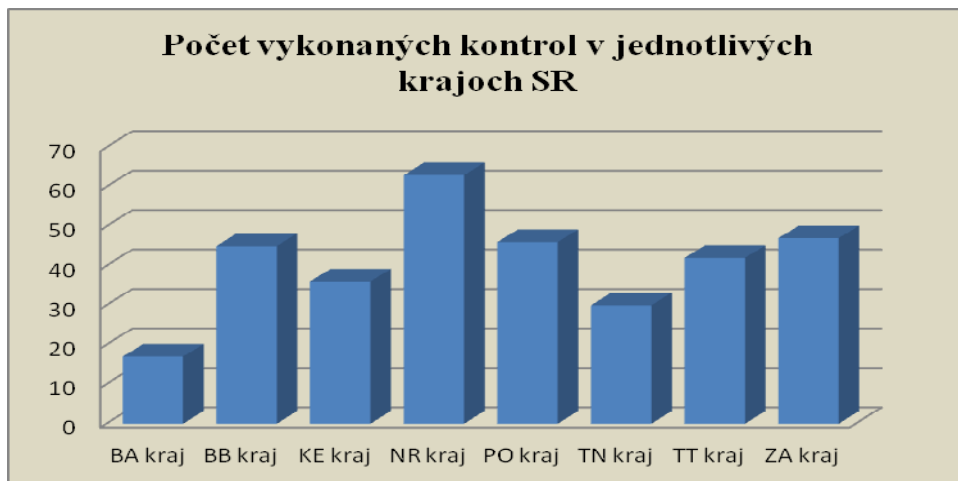
Vzhľadom k chladnému počasiu v poslednom júnovom týždni, však boli viaceré stánky s rýchlym občerstvením na umelých sezónnych kúpaliskách zatvorené. Kontroly v stánkoch s rýchlym občerstvením na umelých sezónnych kúpaliskách v Slovenskej republike budú vykonávané aj naďalej počas kúpaciej sezóny.

Tabuľka č. 1

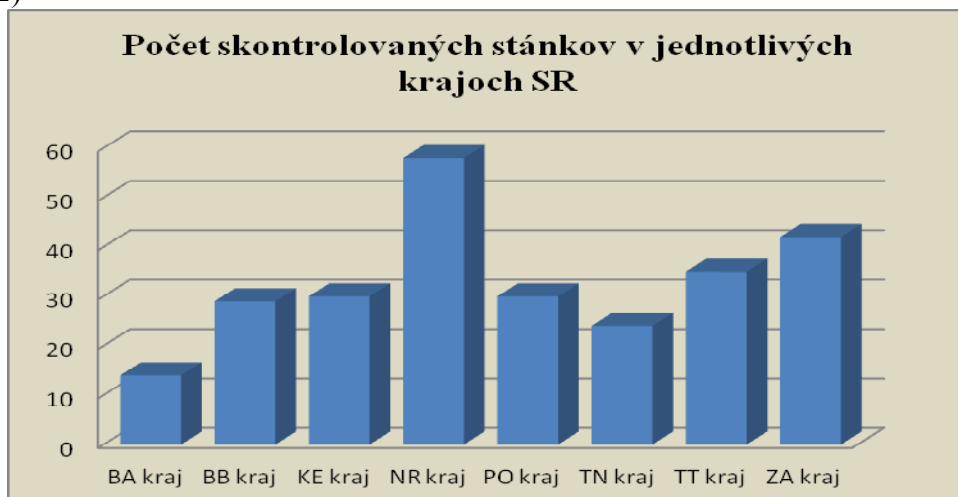
Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet navrhnutých sankcií/ celková suma	Počet odobraných a lab. vyšetř. vzoriek pokrmov / počet nevyh. vzoriek	Počet odobraných a lab. vyšetř. sterov / počet nevyhovujúcich sterov
326 / 262	62	67 / 3 187 €	8 / 5 550 €	208 / 18	243 / 35

Výsledky mimoriadnej kontroly podľa krajov Slovenskej republiky

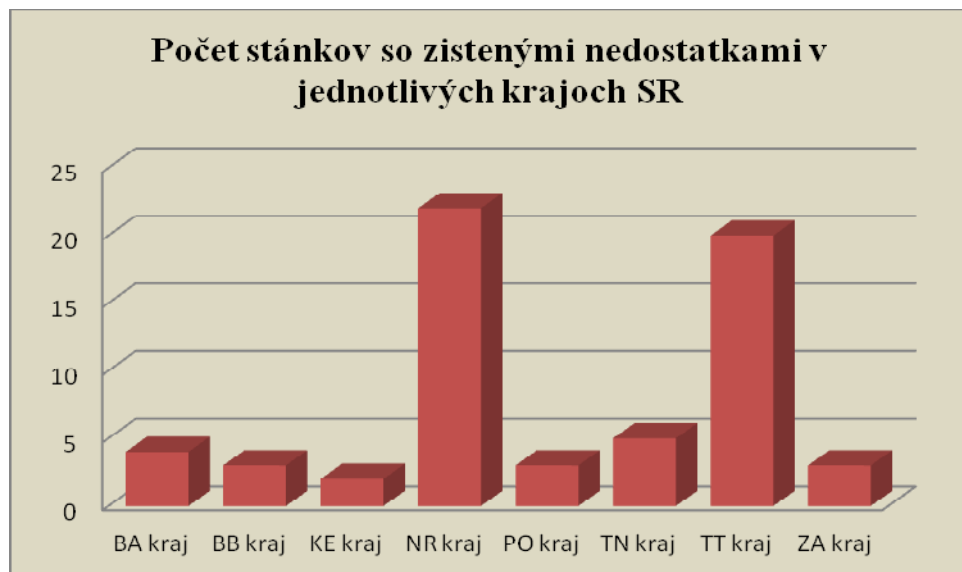
- a) počet vykonaných kontrol v stánkoch s rýchlym občerstvením na umelých sezónnych kúpaliskách významných pre kúpaciu sezónu: 326
 (Bratislavský kraj – 17, Banskobystrický kraj – 45, Košický kraj – 36, Nitriansky kraj – 63, Prešovský kraj – 46, Trenčiansky kraj – 30, Trnavský kraj – 42, Žilinský kraj - 47)



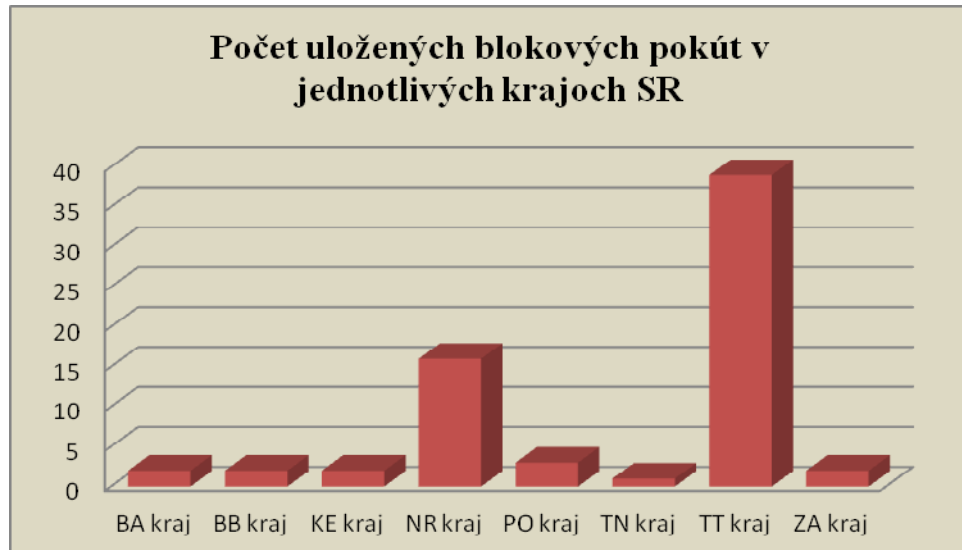
- b) počet skontrolovaných stánkov s rýchlym občerstvením na umelých sezónnych kúpaliskách významných pre kúpaciu sezónu: 262
 (Bratislavský kraj – 14, Banskobystrický kraj – 29, Košický kraj – 30, Nitriansky kraj – 58, Prešovský kraj – 30, Trenčiansky kraj – 24, Trnavský kraj – 35, Žilinský kraj – 42)



- c) počet stánkov s rýchlym občerstvením so zistenými nedostatkami: 62
 (Bratislavský kraj – 4, Banskobystrický kraj – 3, Košický kraj – 2, Nitriansky kraj – 22, Prešovský kraj – 3, Trenčiansky kraj – 5, Trnavský kraj – 20, Žilinský kraj – 3)



- d) počet uložených blokových pokút/celková suma: 67 / 3 187 €
 (Bratislavský kraj – 2/150 €, Banskobystrický kraj – 2/90 €, Košický kraj – 2/45 €, Nitriansky kraj – 16/841 €, Prešovský kraj – 3/80 €, Trenčiansky kraj – 1/33 €, Trnavský kraj – 39/1596 €, Žilinský kraj – 2/352 €)



Podrobný prehľad výsledkov mimoriadnej cielenej kontroly s uvedením stánkov s rýchlym občerstvením na umelých sezónnych kúpaliskách so zistenými nedostatkami v jednotlivých krajoch Slovenskej republiky je uvedený v Prílohe č. 1.

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

Príloha 1
Zoznam prevádzok so zistenými nedostatkami

Bratislavský kraj

Názov a adresa prevádzky	Zistené nedostatky	Opatrenia
Bufet na kúpalisku, Knižkova dolina, Bratislava	- v bufete nebola zabezpečená tečúca teplá voda,	- nariadenie uzatvorenia prevádzky podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z.
Bufet na terase - Tehelné pole, Odbojárov 9, Bratislava	- nevykonával sa monitoring teplôt v chladiacich, a mraziacich zariadeniach chýbajúca evidencia, - svojvoľné zmrazovanie potravín,	
Bufet výčap - Tehelné pole, Odbojárov 9, Bratislava	- v bufete nebola zabezpečená tečúca teplá voda,	- nariadenie uzatvorenia prevádzky podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z.
Bufet na kúpalisku, Jesenského 1, Malacky	- zistené zmrazovanie chladeného mäsa a mäsových výrobkov, - výskyt hmyzu v prevádzkových priestoroch bufetu,	

Banskobystrický kraj

Názov a adresa prevádzky	Zistené nedostatky	Opatrenia
Stánok Rotunda, Plážové kúpalisko, Banská Bystrica	- nadlimitné množstvá koliformných baktérií a kvasiniek v jednej vzorke pokrmu a koliformných baktérií v druhej vzorke pokrmu,	- dokladovanie vykonaných opatrení protokolom o analýze vzoriek s vyhovujúcim výsledkom,
Stánok s rýchlym občerstvením „REBECA“, Plážové kúpalisko Tornaľa	- nezabezpečenie oddeleného skladovania vzájomne nezlúčiteľných potravín, - chýbajúce meracie prístroje, nevykonávala sa evidencia teplôt,	- bezodkladné odstránenie nedostatkov ešte počas kontroly a nariadenie zabezpečenia meracích prístrojov,
Stánok s rýchlym občerstvením „Bufet AMIGO“, Plážové kúpalisko Tornaľa	- 1 osoba nespĺňala požiadavku zdravotnej spôsobilosti,	

Košický kraj

Názov a adresa prevádzky	Zistené nedostatky	Opatrenia
Bufet „HOLIDAY“, Zemplínska Šírava, stredisko Kamenec	- zamrazovanie mäsových výrobkov – klobásky v množstve 1 kg, dodaných do zariadenia v chladenom stave, na etikete v označení uvedené skladovať do + 4° C,	
Murovaný bufet na kúpalisku Rožňava	- chladiace a mraziace zariadenia neboli vybavené teplomermi, nevykonávalo sa meranie teplôt a vedenie evidencie,	- prevádzkovateľ zariadenia podal písomné vyjadrenie k zisteným nedostatkom s termínom ich odstránenia v deň kontroly,

Nitriansky kraj

Názov a adresa prevádzky	Zistené nedostatky	Opatrenia
Stánok s rýchlym občerstvením Čukotka, Thermal Kesov s.r.o., Poľný Kesov	- zmrazovanie surovín - párky, mäso, - porušovanie osobnej hygieny zamestnancov - prstene na rukách, šperky, nalakované nechty,	- príkaz na stiahnutie výrobkov z obehu - vykonané ihneď,
Gejza Tóth, „Bufet ryba“, rekreačné stredisko Patince, Rad bufetov 416, Patince	- 3 nevyhovujúce vzorky pokrmov rýchleho občerstvenia – hamburger so zeleninou, gyros s ryžou, gyros v pite - prekročený limit koliformných baktérií,	- prísne dodržiavanie hygienických požiadaviek prípravy pokrmov,
Margita Kesegová, „Bufet SANTA FE“, rekreačné stredisko Patince, Rad bufetov 416, Patince	- 3 nevyhovujúce vzorky pokrmov rýchleho občerstvenia – hamburger hydínový, vyprášaný syr s ryžou, gyros so zeleninou - prekročený limit koliformných baktérií,	- prísne dodržiavanie hygienických požiadaviek prípravy pokrmov,
Renáta Pálfiová, Bufet č. 1, Termálne kúpalisko, Vnútoraná okružná 19, Komárno	- 2 nevyhovujúce stery z prostredia (nôž - Enterococcus faecalis, ruky - nadlimitný počet koliformných baktérií),	- prísne dodržiavanie hygienických požiadaviek prípravy pokrmov,
Renáta Pálfiová, Bufet č. 2, Termálne kúpalisko, Vnútoraná okružná 19, Komárno	- 4 nevyhovujúce stery z prostredia (váha - nadlimitný počet koliformných baktérií a Enterobacter, vnútorný priestor chladničky - nadlimitný počet koliformných baktérií, E. coli, Enterobacter a Citrobacter freundii, ruky 2	- prísne dodržiavanie hygienických požiadaviek prípravy pokrmov,

	zamestnancov - nadlimitný počet koliformných baktérií, Enterobacter a E. coli,	
Ambulantný stánok rýchleho občerstvenia Margita – Ilona, Benčok Ladislav	- 1 pracovníčka bez zdravotného preukazu,	- prevádzkovateľ zaviazal pracovníčku predložiť zdravotný preukaz,
Reštaurácia Santé, Santovka A.N.E.S. a.s.	- nevyhovujúce stery z prostredia,	- prevádzkovateľ sa zaviazal dôsledne dodržiavať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,
Presso reštaurácia, Margita – Ilona, Miroslav Kukan	- nevyhovujúce stery z prostredia,	- prevádzkovateľ sa zaviazal dôsledne dodržiavať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,
MAYER PLUS, s.r.o. Bufet 6-tka, TK Podhájska	- pokrmy po dátume spotreby (guláš, dukátové buchtičky, plnená paprika, dusená pečienka), - neoznačovanie alergénov v ponuke pokrmov a GMO, - neboli predložené dodacie listy, - v dvoch vzorkách pokrmov prekročený počet koliformných baktérií, - v steroch z pracovného náradia zistené: Enterobacter, E. coli, koliformné baktérie, Staphylococcus aureus –menej ako 10,	- odstrániť pokrmy po dobe spotreby z prevádzky, - označovať alergény a GMO v ponuke pokrmov, - predložiť dodacie listy od surovín v prevádzke, - vykonávať správne čistenie, sanitáciu a dezinfekciu pracovných plôch a náradia v prevádzke,
LIVEX s.r.o. Bufet č. 6, TK ŠTRAND, Nové Zámky	- zamrazené polotovary a pokrmy (obaľovaný syr a rezne) pripravené v stánku, - nepredložené dodacie listy od surovín, - skladovanie nezlučiteľných potravín v mrazničke, - zamrazené a neoznačené potraviny a pokrmy dodané a pripravené ako nezamrazené, - nepredloženie dokladov o odbornej spôsobilosti zamestnancov, - nebola predložená evidencia sanitácie zariadení a priestorov v prevádzke, - v steroch z pracovného náradia a rúk zamestnanca zistené: Enterobacter, koliformné baktérie, Pseudomonas aeruginosa coagul. neg.,	- odstrániť pokrmy a suroviny po dobe spotreby ako aj neoznačené suroviny z prevádzky, - predložiť dodacie listy od surovín, - neskladovať spolu nezlučiteľné potraviny, - nezamrazovať potraviny, - viesť evidenciu sanitácie zariadení a priestorov v prevádzke, - vykonávať správne čistenie, sanitáciu a dezinfekciu pracovných plôch a náradia

		a vykonávať správne umývanie rúk zamestnancov v prevádzke,
Ján Kelemen Bufet Kelemen, TK Vadaš, Štúrovo	- vypnutý teplý pult pri výdaji pokrmov a nedodrzaná predpísaná teplota pri výdaji pokrmov, - nevedenie evidencie teploty pri výdaji pokrmov, - nebola vedená evidencia sanitácie zariadení a priestorov prevádzky, - vzorka pokrmu – ryža nevyhovovala pre prekročený počet koliformných baktérií,	- zabezpečiť dodržanie predpísanej teploty pri výdaji pokrmov, - viesť evidenciu teploty pri výdaji pokrmov, - viesť evidenciu sanitácie zariadení a priestorov prevádzky, - dodržiavať HACCP pri príprave pokrmov,
BVS, s.r.o. Bufet Kvetinka, TK Vadaš, Štúrovo	- nesprávne označenie surovín v mrazničke (dodané zamrazené mäso a kuracie časti bez označenia v štátnom jazyku) nebol v prevádzke ponechaný – odložený štítok z veľkoobchodného pôvodného kartónového obalu surovín,	- zabezpečiť označenie surovín a ponechanie dokladov pre potreby vysledovateľnosti surovín v prevádzke,
Ján Juhás Bufet LUCIA, TK Podhájska	- vzorka pokrmu - ryža nevyhovovala pre prekročený počet koliformných baktérií, - v prevádzke v steroch z pracovného náradia zistené: Enterobacter sp, koliformné baktérie, Staphylococcus aureus – menej ako 10,	- dodržiavať HACCP pri príprave pokrmov, - vykonávať správne čistenie, sanitáciu a dezinfekciu pracovných plôch a náradia v prevádzke,
Ida Patyová Bufet č. 4 La Rossa, TK Podhájska	- vzorka pokrmu - zemiaková placka nevyhovovala pre prekročený počet koliformných baktérií, - v prevádzke v steroch z pracovného náradia zistené: Enterobacter sp., koliformné baktérie, Staphylococcus aureus –menej ako 10,	- dodržiavať HACCP pri príprave pokrmov, - vykonávať správne čistenie, sanitáciu a dezinfekciu pracovných plôch a náradia a vykonávať správne umývanie rúk zamestnancov v prevádzke,
Občianske združenie vidím a počujem Bufet FRESH, TK Vadaš, Štúrovo	- v prevádzke v steroch z pracovného prostredia zistené: Enterobacter sp, Klebsiela sp. Citrobacter Fr., koliformné baktérie, E. coli,	- vykonávať správne čistenie, sanitáciu a dezinfekciu pracovných plôch a náradia v prevádzke,
Agneša Bokorová Bufet Modrá Oáza, TK Vadaš, Štúrovo	- v prevádzke v steroch z pracovného náradia zistené: Enterobacter sp., koliformné baktérie, E. coli, Staphylococcus aureus – menej ako 10,	- vykonávať správne čistenie, sanitáciu a dezinfekciu pracovných plôch a náradia v prevádzke,
Bufet AVILEN,	- v prevádzke v steroch z pracovného	- vykonávať správne

TK Vadaš, Štúrovo	oblečenia zistené: Enterobacter sp., koliformné baktérie, E. coli, Staphylococcus aureus – menej ako 10, Pseudomonas sp.,	čistenie, odevov, nosiť čistý pracovný odev v prevádzke ,
Jozef Raučina Bufet 5-ka, TK Podhájska	- v prevádzke v steroch z pracovného náradia zistené: Enterobacter sp., koliformné baktérie, E. coli, Pseudomonas sp., Staphylococcus aureus –menej ako 10,	- vykonávať správne čistenie, sanitáciu a dezinfekciu pracovných plôch a náradia v prevádzke,
Roland Patus Bufet BONAMI, TK Vadaš, Štúrovo	- v prevádzke v steroch z pracovného náradia zistené: Enterobacter sp., koliformné baktérie, E. coli, Pseudomonas sp., Staphylococcus aureus –menej ako 10, Viridujúci str.,	- vykonávať správne čistenie, sanitáciu a dezinfekciu pracovných plôch a náradia v prevádzke,
Stánok rýchleho občerstvenia IV., Ul. P.O. Hviezdoslava, LK Topoľčany	- nevedenie evidencie v súlade so zásadami správnej výrobnéj praxe, vrátane monitoringu dodržiavania chladiarenského a mraziarenského reťazca a sanitácie, - znečistené technologické zariadenie (mikrovlnná rúra, chladiace zariadenie) a umývadlá, - v čase kontroly netiekla v umývadle tečúca teplá voda, - odpad uložený v otvorených odpadových košoch resp. v kartónových škatuliach, - počas kontroly bol zistený vo fritéze zadymený stužený pokrmový tuk, - nevhodne boli skladované párky - ako mäkký údenársky výrobok boli skladované v mrazničke,	- zneškodniť prepálený , zadymený tuk a neštandardne skladovaný mäkký údenársky výrobok,
Stánky rýchleho občerstvenia I, III., Ul. P.O. Hviezdoslava, LK Topoľčany	- nevedenie evidencie v súlade so zásadami správnej výrobnéj praxe, - nedodržiavanie chladiarenského reťazca (párky na hot-dog, otvorený dressing, strúhaný a krájaný syr skladované mimo chladiaceho zariadenia pri teplote prostredia cca 30°C), - namrzená mraznička, neudržiavaná na povrchu znečistená, - konzervárenské výrobky boli po otvorení skladované neštandardne v plechoviciach, tieto výrobky neboli označené dátumom a hodinou otvorenia, - časť tovaru v mrazničke bola voľne uložená bez obalu (kuracie nugetky), - časť prevádzkových priestorov bola využívaná aj ako šatňa a sklad sanitárnych prostriedkov a pomôcok, - rozsah poskytovaných služieb nekorešpondoval s vybavením stánku (drez	- zneškodniť neštandardne skladovaný mäkký údenársky výrobok, syry, dressing a konzervárenské výrobky,

	<p>na náradie, umývadlo na ruky) a v prevádzke bol zistený predaj nápojov do skla, - pracovníčky nepoužívali pri manipulácii s nebalenými potravinami pokrývku vlasatej časti hlavy ani jednorazové rukavice, - vetracie otvory neboli opatrené snímateľnými sieťkami, - odpadové koše neboli uzatvárateľné,</p>	
<p>Stánok s rýchlym občerstvením II., ul. P.O. Hviezdoslava, LK Topoľčany</p>	<p>- znečistené steny s čiastočne znehodnotenou omietkou, - časť podlahy mala znehodnotenú povrchovú úpravu, - odpad bol skladovaný v otvorených nádobách, - pri teplote prostredia bol skladovaný tovar, ktorý si vyžadoval chladiarenské podmienky (otvorený kečup, topping), - tieto výrobky neboli tiež po otvorení označené dátumom a hodinou otvorenia, - v mrazničke bol skladovaný hydinový polotovar, ktorý si vyžadoval podmienky chladeného skladu,</p>	<p>- zneškodniť neštandardne skladovaný mäsový polotovar ako i otvorené výrobky skladované pri teplote prostredia,</p>

Prešovský kraj

Názov a adresa zariadenia	Zistené nedostatky	Opatrenia
<p>Roman Timko - stánok s rýchlym občerstvením v areáli letného kúpaliska na Sídlišku III, Prešov</p>	<p>- nesprávna manipulácia so surovinami používanými na prípravu pokrmov – nemonitorovanie a nevedenie teplôt pri skladovaní),</p>	
<p>Bufet na kúpalisku, Bardejovské Kúpele</p>	<p>- nedostatočná teplota teplej vody v umývacom dreze na umývanie kuchynského riadu, - nedodržovanie chladiaceho reťazca pri uchovávaní časti potravín a polotovarov používaných na prípravu pokrmov,</p>	
<p>Stánok rýchleho občerstvenia "MAJÁK" v areáli RO Sninské rybníky</p>	<p>- originálne balenia potravín (tatárska omáčka, cesnaková pasta, francúzsky dressing) neboli označené dátumom a hodinou otvorenia, - tortily neboli označené v štátnom jazyku,</p>	

Trenčiansky kraj

Názov a adresa zariadenia	Zistené nedostatky	Opatrenia
Reštaurácia NEPTÚN, M. Marečku 5, Myjava – zariadenie pri letnom kúpalisku Myjava	<ul style="list-style-type: none"> - nedostatky v skladovaní potravín – skladovanie potravín po dátume spotreby, zamrazovanie potravín dodaných do zariadenia v nemrazenom stave (mäsové výrobky, syry, čerstvé mäso) a polotovarov (pizza cesto), skladovanie potravín neznámeho pôvodu, - zámena pracovných plôch, neoznačenie pracovných plôch a dosiek, poškodené pracovné dosky a inventár, - skladovanie senzoricky nevyhovujúcej zeleniny (osušená), - nedostatky v prevádzkovej hygiene – znečistené pracovné plochy, steny, podlahy, chladiace a mraziace zariadenia s výskytom plesní, regále, strojno – technologické zariadenia a vybavenie, osobné veci zamestnancov a inventár odkladaný v časti prípravy pokrmov, - likvidácia biologicky rozložiteľného reštauračného odpadu nezabezpečená oprávnenou firmou, - dokumentácia HACCP nezavedená do praxe, neaktuálna na podmienky zariadenia, 	<ul style="list-style-type: none"> - zákaz uvádzania do obehu potravín po dátume spotreby, senzoricky znehodnotených zeleninových polotovarov, potravín neznámeho pôvodu a zamrazených surovín a polotovarov, - uložené i ďalšie povinnosti na odstránenie zistených nedostatkov vrátane vykonania komplexnej sanitácie priestorov a vybavenia zariadenia vrátane maľovania,
Rýchle občerstvenia na letnom kúpalisku v Trenčíne – spol. Sorena, s.r.o.	<ul style="list-style-type: none"> - zámena pracovných úsekov, nevytvorená pracovná plocha a drez na prípravu zeleniny, - chýbajúce označenie alergénov, - znečistené steny v zariadení, 	<ul style="list-style-type: none"> - uložené povinnosti na odstránenie zistených nedostatkov,
Bufety v areáli termálneho kúpaliska Pažiť, Bánovce nad Bebravou - spol. VKP - centrum spol. s r.o.	<ul style="list-style-type: none"> - mrazené zmrzlinové krémy skladované pri teplote -15°C, - neoznačené pracovné plochy, - likvidácia biologicky rozložiteľného reštauračného odpadu nezabezpečená oprávnenou firmou, - neoznačené alergény pri ponuke pokrmov rýchleho občerstvenia, 	<ul style="list-style-type: none"> - uložené povinnosti na odstránenie zistených nedostatkov,
Bufet na letnej plavárni v Trenčíne – spol. EMMA SLOVAKIA s.r.o.	<ul style="list-style-type: none"> - neoznačené alergény pri ponuke pokrmov rýchleho občerstvenia, 	<ul style="list-style-type: none"> - uložené povinnosti na odstránenie zistených nedostatkov,

Bufet JANA, Kúpalisko Čajka, prevádzkovateľ: Eduard Šaradi - Lacko, Mojmirova 199/1, Prievidza	- zmrazovanie surovín dodaných do prevádzky v chladenom stave (syr Eidamska tehla), - zmrazovanie pokrmov pripravovaných v prevádzke (syr v trojobale),	
---	--	--

Trnavský kraj

Názov a adresa zariadenia	Zistené nedostatky	Opatrenia
Kúpalisko Castiglione, Trnava, prevádzkovateľ: Pemaro s.r.o., Trnava	- nesprávne skladovanie potravín – zamrazovanie čerstvých a chladených potravín (chlieb, párky), - potraviny po dobe spotreby (chlieb),	- opatrenie na mieste – pozastavenie prevádzkovania do doby odstránenia nedostatkov – následná kontrola bez nedostatkov,
FAST FOOD TK GALANDIA spol. s.r.o. Kpt. Nálepku 2373/43 Galanta	- používanie čerstvej zeleniny bez vytvorenia hrubej prípravy zeleniny, - nevyhovujúci laboratórny rozbor šalátu s kuracím mäsom pre prekročenie koliformných baktérií,	- v prípade používania čerstvej zeleniny vytvoriť hrubú/čistú prípravu zeleniny – pracovnú plochu a drez s prívodom tečúcej pitnej vody a teplej vody,
Ján Chovanec Bufet TOBOGÁŇ TK Horné Saliby	- 1 pracovník – brigádnik v čase kontroly nepredložil zdravotnú spôsobilosť (zdravotný preukaz bol predložený dodatočne),	- fotokópie zdravotnej spôsobilosti personálu vrátane brigádnikov mať k dispozícii k nahliadnutiu kontrolným orgánom,
Vináreň Komláš TK Horné Saliby, Mária Chovancová Horné Saliby	- nepovolené zmrazovanie bylinkového masla a pečiva,	- nezamrazovať potraviny
BRO v areáli TK Vincov les, Rovami s.r.o. Sládkovičovo	- 2 druhy priemyselne vyrobenej zmrzliny neboli označené dátumom a hodinou otvorenia obalu,	- potraviny po otvorení označiť dátumom a hodinou otvorenia obalu,

<p>Kiosk pokrmov rýchleho občerstvenia č. 1, areál Termálneho kúpaliska v Dunajskej Strede</p>	<ul style="list-style-type: none"> - novoprijatý zamestnanec nemal doklad o odbornej spôsobilosti, - nebola vedená evidencia o kontrole pri preberaní surovín, - spoločné skladovanie nezlučiteľných surovín, - nedodržiavanie chladiaceho, mraziaceho a teplotného reťazca - uchovávanie niektorých chladených a mrazených surovín, polotovarov a hotových pokrmov pri teplote miestnosti, - suroviny neoznačené (neboli odložené etikety z veľkospotrebitel'ských obalov), - nebola vedená evidencia o čase ukončenia prípravy hotových pokrmov, preto nebolo možné overiť dodržiavanie času ich podávania, - v stere z pracovného odevu bol vykultivovaný <i>Enterobacter spp.</i>, 	
<p>Kiosk č. 2 „Família“, areál Termálneho kúpaliska v Dunajskej Strede</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nebola vedená evidencia o vykonanej kontrole pri preberaní surovín, - spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov surovín, 	
<p>Kiosk pokrmov rýchleho občerstvenia č. 3 areál Termálneho kúpaliska v Dunajskej Strede</p>	<ul style="list-style-type: none"> - jeden zamestnanec nemal doklad o odbornej spôsobilosti, - evidencia bola vedená iba o kontrole pri preberaní mäsa a mäsových výrobkov, - chladiace a mraziace zaradenia neboli vybavené teplomermi, preto nebola vedená evidencia teplôt skladovania, - skladovanie neoznačených resp. v štátnom jazyku neoznačených mrazených surovín (neboli odložené etikety z kartónov), - v 5 steroch odobratých z ruky, pracovného odevu, varného hrnca, pracovnej dosky a strúhadla na cesnak bol vykultivovaný <i>Enterobacter spp.</i>, 	

<p>Kiosk pokrmov rýchleho občerstvenia č. 4, areál Termálneho kúpaliska v Dunajskej Strede</p>	<ul style="list-style-type: none"> - neboli k nahliadnutiu dodacie listy surovín, evidencia o kontrole príjmu surovín nebola vedená, - nebolo možné skontrolovať dodržiavanie času uchovávania niektorých polotovarov (krájané mäso, porciovaná hydina), nakoľko nebola vedená evidencia o čase ich prípravy, - v posledných dňoch nebola vedená evidencia teplôt skladovania, - jednotlivé pracovné plochy neboli označené podľa účelu ich používania, - uchovávanie pečeného mäsa pripraveného predošlý deň pri teplote miestnosti, - uchovávanie surovín bez označenia, - v stere z ruky zamestnanca bola vykultivovaná E. coli, 	
<p>Kiosk pokrmov rýchleho občerstvenia č. 5, areál Termálneho kúpaliska v Dunajskej Strede</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nebola vedená evidencia o vykonanej kontrole pri preberaní surovín, - nevykonávala sa kontrola teploty hotových pokrmov počas ich výdaja, - nebolo možné overiť dodržanie času podávania pokrmov, nakoľko nebola vedená evidencia času ukončenia ich technologického spracovania, 	
<p>Kiosk pokrmov rýchleho občerstvenia č. 1, areál Termálneho kúpaliska vo Veľkom Mederi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - evidencia bola vedená iba o kontrole pri preberaní mäsa a mäsových výrobkov, - spoločné skladovanie nezlučiteľných surovín, - zámena umývacích drezov na čierny a biely riad, - nebola vykonaná dostatočná kontrola teploty pokrmov počas ich výdaja, 	
<p>Kiosk pokrmov rýchleho občerstvenia č. 2, areál Termálneho kúpaliska vo Veľkom Mederi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - jeden zamestnanec nemal k nahliadnutiu doklad o odbornej spôsobilosti, 	
<p>Kiosk pokrmov rýchleho občerstvenia č. 6, areál Termálneho kúpaliska vo Veľkom Mederi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - jeden zamestnanec mal neplatný doklad o zdravotnej spôsobilosti, - nebola vedená evidencia o vykonanej kontrole preberania surovín, - pracovné plochy neboli označené podľa účelu ich používania, - nebola vedená evidencia o otvorení 1 druhu konzervy, dátum a hodina otvorenia neboli uvedené ani na obale, 	

Kiosk pokrmov rýchleho občerstvenia č. 8, areál Termálneho kúpaliska vo Veľkom Mederi	<ul style="list-style-type: none"> - jeden zamestnanec nemal doklad o odbornej spôsobilosti, - uchovávanie surovín s nadobúdacími dokladmi avšak bez označenia resp. neoznačených v štátnom jazyku, 	
Kiosk rýchleho občerstvenia č. 9, areál Termálneho kúpaliska vo Veľkom Mederi	<ul style="list-style-type: none"> - nebola vedená evidencia o vykonanej kontrole pri preberaní surovín, - chladiace a mraziace zariadenia neboli vybavené teplomermi, preto nebola vedená evidencia teploty, - uchovávanie hlboko mrazeného pokrmu v chladničke, ktorý podľa návodu na použitie pred tepelnou úpravou nesmie byť rozmrazovaný, - uchovávanie načatého syru bez označenia dátumu a času načatia, - rozmrazené hamburgerové žemle neboli označené dátumom a časom rozmrazenia, - pracovné plochy neboli označené podľa účelu ich používania, - nebola vedená evidencia o kontrole dodržiavania technologických a pracovných postupov, - uchovávanie upečeného kuracieho mäsa v chladničke bez evidencie času uchovávanania a pečených rýb pri teplote miestnosti, - skladovanie Tatárskej omáčky s uplynutým dátumom minimálnej trvanlivosti spolu s ostatnými potravinami, - suroviny neoznačené (neboli odložené etikety z veľkospotrebitel'ských obalov), - suroviny neoznačené v štátnom jazyku, 	<ul style="list-style-type: none"> - okamžité stiahnutie potraviny s uplynutým dátumom minimálnej trvanlivosti z trhu,
Predajný stánok pokrmov rýchleho občerstvenia č. 10, areál Termálneho kúpaliska vo Veľkom Mederi	<ul style="list-style-type: none"> - jeden zamestnanec nemal doklad o odbornej spôsobilosti, - v prevádzke neboli založené dodacie listy surovín, - marinované mäso uchovávané v nekrytej nádobe bez označenia dátumom a časom prípravy, - uchovávanie polievky z predošlého dňa v chladničke, 	

<p>Predajný stánok pokrmov rýchleho občerstvenia č. 11, areál Termálneho kúpaliska vo Veľkom Mederi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nebola vedená evidencia o vykonanej kontrole pri preberaní surovín, - uchovávanie chladeného mäsového výrobku v mrazničke, - pracovné plochy neboli označené podľa účelu ich používania, - preberanie nebaleného mäsového výrobku s dodacím listom bez vyznačenia dátumu spotreby a skladovacích podmienok, - uchovávanie suroviny bez označenia v štátnom jazyku, 	
<p>Bufet „Koliba“ v areáli Termálneho kúpaliska vo Veľkom Mederi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 3 osoby nemali k nahliadnutiu doklady o odbornej spôsobilosti, - 1 osoba nemala doklad o zdravotnej spôsobilosti, - zamestnanec mal počas práce na ruke šperky, - zamestnanec bez kompletného pracovného odevu, - neboli k nahliadnutiu nadobúdacie doklady niektorých spotrebiteľsky balených surovín, - nebola vedená evidencia o vykonanej kontrole pri preberaní surovín, - spoločné skladovanie surovín s varenými cestovinami a pečeným mäsom v nekrytých, neoznačených nádobách v chladničke, nebola vedená ani evidencia o dátume a čase ich prípravy, - rozmrazovanie mrazených rýb pri teplote miestnosti vo všetkých umývacích zariadeniach aj v umývadle na ruky, - používanie opotrebovaných, ťažko čistiteľných pracovných pomôcok a riadu, 	
<p>Bufet rýchleho občerstvenia, Promenáda TK vo Veľkom Mederi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nebolo možné preveriť výsledovosť niektorých surovín, nakoľko boli skladované v mraziacom pulte v neoznačených sáčkoch, ďalšie neboli označené v štátnom jazyku, - uchovávanie rôznych hotových pokrmov z predošlého dňa v chladničke, - spoločné skladovanie hotových pokrmov so surovinami, - uchovávanie krájaných zemiakov vo vode, - nevykonávanie monitoringu skladovacích teplôt, 	<ul style="list-style-type: none"> - prevádzkovateľ hotové pokrmy pripravované v predchádzajúci deň a neoznačené suroviny zlikvidoval ešte počas kontroly,
<p>Predajný stánok rýchleho občerstvenia,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - zamestnanec nemal k nahliadnutiu doklad o odbornej spôsobilosti, - nebola vedená evidencia o vykonanej 	<ul style="list-style-type: none"> - zákaz používania pracovných pomôcok a riadu z hliníka bez

areál Termálneho kúpaliska v Topoľníkoch	kontrole pri preberaní surovín, - niektoré chladiace zariadenia neboli vybavené meracími prístrojmi, - jednotlivé pracovné úseky a plochy neboli označené podľa účelu ich používania, - pracovné pomôcky a riad z hliníka bez povrchovej úpravy, - suroviny neoznačené v štátnom jazyku,	povrchovej úpravy (§ 55 ods. 2 písm. f) zákona č. 355/2007 Z.z.)
---	--	--

Žilinský kraj

Názov a adresa ZSS	Zistené nedostatky	Opatrenia
Bufet na plavárni, Športovcov 1825 Čadca	- tečúca teplá voda s nedostatočnou teplotou (požadovanou min. 45°C), - chýbajúca evidencia o kontrole osobnej hygieny zamestnancov,	- odstránené už v čase kontroly,
Bufet a stánok „Letná terasa“, GINO PARADISE, TK Bešeňová	- guláš v hrnci uloženom na pracovnom stole pri teplote stánku v množstve 12 porcií - ihneď zlikvidovaný na mieste, - nediferencované skladovanie surovín – v chladiarenskom zariadení nájdené surové mäso, údenárske výrobky, krájaná zelenina, rozmrazené ryby,	- prípravu a podávanie pokrmov vykonávať v súlade s vyhláškou č. 533/2007 Z.z. - zabezpečiť diferencované skladovanie surovín,
FAST FOOD Areál GINO PARADISE, TK Bešeňová	- skladovanie pokrmov z predchádzajúceho dňa v šatníkových skrinkách, - zmrazovanie mäsa a mäsových výrobkov dodaných v chladenom stave, - zmrazovanie pokrmu – bravčových rezňov, - mrazené parené buchty bez označenia pôvodu, - neoznačené cukrárenské výrobky z hľadiska vplyvu zdravia.	- prípravu a podávanie pokrmov vykonávať v súlade s vyhláškou č. 533/2007 Z.z. - zabezpečiť výsledovateľnosť a označenie pôvodnými etiketami, - označiť cukrárenské výrobky informáciou pre spotrebiteľa – alergény, azofarbivá.