



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 21. 12. 2016

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

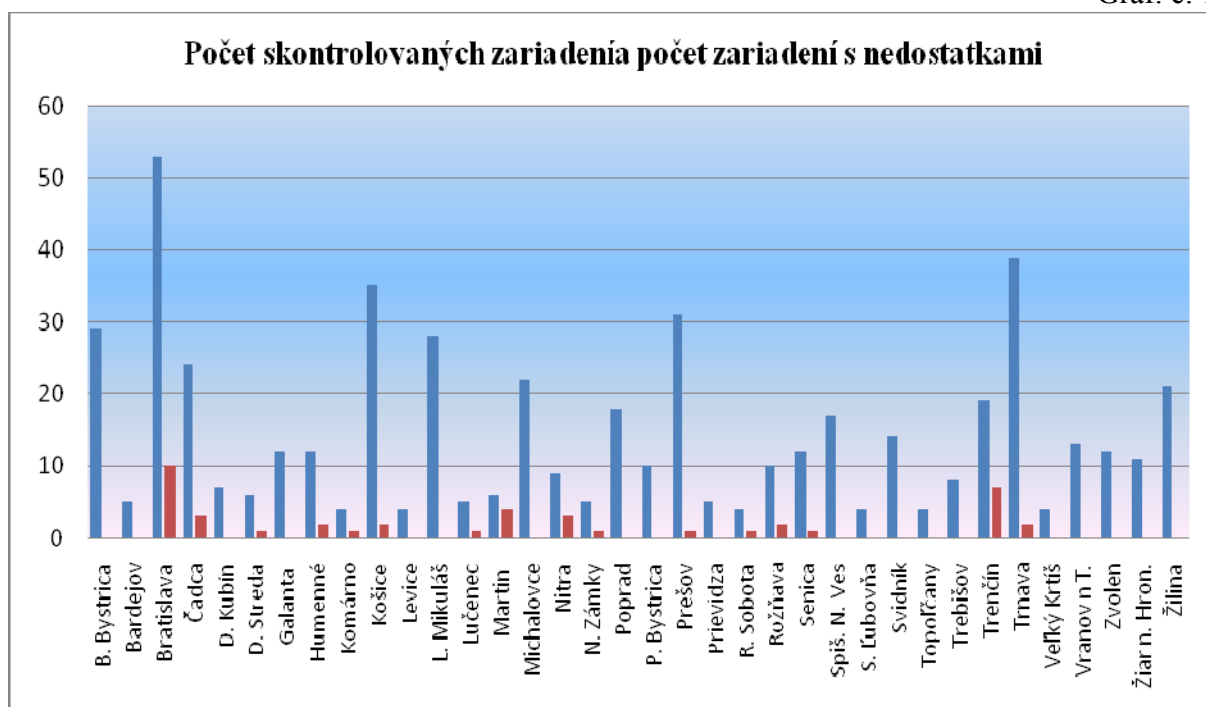
V nadväznosti na povinnosti vyplývajúce orgánom verejného zdravotníctva podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení vo veci výkonu štátneho zdravotného dozoru nad zariadeniami poskytujúcimi stravovacie služby a 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 ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných trhov (Mikulášskych) v Slovenskej republike v termíne od 28. 11. do 17. 12. 2016, 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 použitému olejom,
- dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami (pracovný odev, šperky),
- kontrola dokladov odbornej a zdravotnej spôsobilosti,
- námatkový odber vzoriek na laboratórnu analýzu (mikrobiologická kontrola).

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

V termíne od 28. 11. do 17. 12. 2016 sa konali vianočné (Mikulášske) trhy v územnej pôsobnosti všetkých 36 regionálnych úradov verejného zdravotníctva (RÚVZ) v Slovenskej republike. Spolu bolo vykonaných **687 kontrol** (najviac v Košickom kraji - 143 kontrol, v Prešovskom kraji - 116 kontrol a v Žilinskom kraji – 110 kontrol). Celkovo najviac kontrol vykonali: RÚVZ so sídlom v Košiciach – 74 kontrol, RÚVZ so sídlom v Trnave – 57 kontrol a RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 53 kontrol. Spolu skontrolovali RÚVZ v SR **522 zariadení** stánkového a ambulantného predaja potravín, pokrmov a nápojov (najviac v Prešovskom kraji 97 zariadení, v Košickom kraji 92 zariadení a v Žilinskom kraji 86 zariadení). Najviac zariadení stánkového a ambulantného predaja potravín, pokrmov a nápojov bolo skontrolovaných v dvoch najväčších slovenských mestách – v Bratislave (skontrolovaných bolo 53 stánkov prevádzkovaných na Hlavnom námestí, Františkánskom námestí a Hviezdoslavovom námestí v Bratislave – Staré mesto, v OC EUROVEA, na Hradskej ulici v Bratislave, v Inchebe a na Námestí republiky v Bratislave - Petržalke) a v Košiciach (skontrolovaných bolo 35 stánkov počas hromadnej akcie „Košické Vianoce“ na Hlavnej ulici, pred NZC Aupark Košice a pri OC Galéria).

Graf. č. 1



Z celkovo skontrolovaných zariadení stánkového a ambulantného predaja potravín, pokrmov a nápojov sa zistili **nedostatky v 42 zariadeniach** (čo predstavuje 8 %).

Nedostatky zistené pri kontrolách:

- ***kontrola vysledovateľnosti***
 - nezabezpečená vysledovateľnosť rôznych potravín a používaných surovín (napr. neoznačené spotrebiteľsky balené lokše, náplň z kuracích pečení),
 - balené kuracie mäso označené ako bravčové,
 - chýbajúce nadobúdacie doklady (dodacie listy) od kapustnice, pečeňovej plnky do lokší, marinovaného mäsa na cigánsku pečienku,
 - nezdokladovanie dátumu spotreby rozbalených mäsových prípravkov,
- ***kontrola chladiaceho a mraziaceho reťazca a teplotného reťazca***
 - nedodržanie teplotného reťazca pečeňovej náplne do lokší - uložená voľne v stánku na pracovnej ploche,
- ***kontrola skladovania***
 - pečeňová plnka v nevhodnom balení – vo vedre od horčice, tresky,
 - skladovanie lokší v prepravkách priamo na zemi, bez účinku chladenia,
 - pečeňová plnka bez označenia v nevhodnom balení, skladovaná na podlahe, bez účinku chladenia, tak isto i ostatné plnky do lokší,
 - rôzne potraviny uložené priamo na zemi,
 - uloženie očistenej cibule vo vedre s vodou priamo na podlahe,
 - vystavované pokrmy a cukrovinky neboli chránené pred vonkajšími poveternostnými vplyvmi,
- ***kontrola dátumu spotreby, resp. dátumu minimálnej trvanlivosti surovín***
 - mrazené kačacie pečienky po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti,
 - mäsový prípravok po dátume spotreby,
- ***kontrola označovania ponúkaných pokrmov***
 - neoznačenie obsahu alergénov v pokrmoch na výveske,
- ***kontrola prevádzkovej hygieny***
 - znečistený a opotrebovaný obklad okolo drezu v prívесе,
 - znečistené chladiace zariadenie a podlaha pri chladiacom zariadení v prívесе na predaj skalického trdelníka,
 - nezabezpečená tečúca teplá voda a studená pitná voda v zariadení,
 - znečistený pracovný stôl,
 - nezabezpečené vyhovujúce zariadenie na osobnú a prevádzkovú hygienu zamestnancov prichádzajúcich do styku s potravinami,
- ***dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami***
 - nedodržanie osobnej hygieny zamestnanca (znečistený ochranný pracovný odev, bez pokrývky hlavy),
- ***kontrola dokladov odbornej a zdravotnej spôsobilosti***
 - nepreukázanie sa dokladom o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažnej činnosti 3 zamestnancov a zdravotnej spôsobilosti 2 zamestnancov,
- ***iné nedostatky***

- v 3 prípadoch 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 124 vzoriek** potravín, polotovarov a hotových pokrmov. Pozitívne je zistenie, že z uvedeného počtu **nevyhoveli len 2 vzorky pokrmov** (v jednej vzorke „Langoš s cesnakom, kečupom, tatárskou omáčkou a syrom“ bolo zistené prekročenie počtu kvasiniek a vo vzorke pokrmu rýchleho občerstvenia „Kuracie prsia v žemli“ bol zistený zvýšený počet koliformných baktérií).

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených na mieste spolu **26 blokových pokút v celkovej sume 2 309 eur** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Bratislavskom kraji - 10 blokových pokút v celkovej sume 1 250 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 vyšetrených vzoriek / počet nevyhovujúcich vzoriek
687 / 522	42	26 / 2 309 €	124 / 2

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.

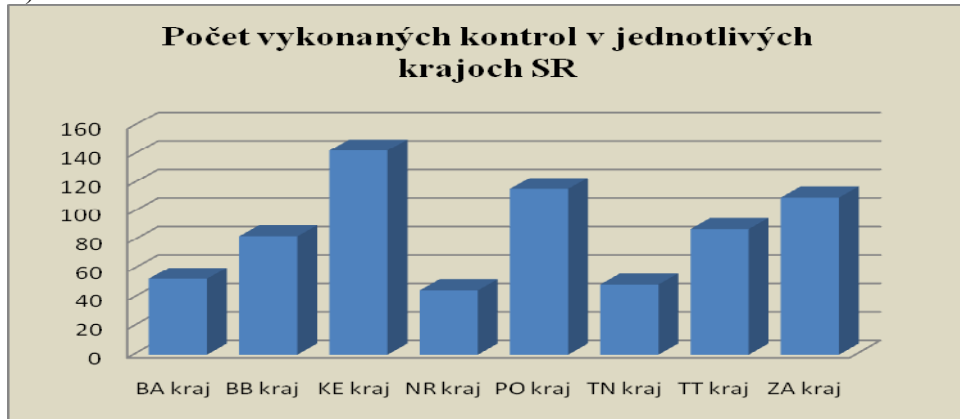
I tento rok Magistrát hlavného mesta Bratislava pokračoval vo výmene predajných stánkov za nové, čo vedie k celkovému zlepšovaniu podmienok predaja potravín i pokrmov rýchleho občerstvenia. Tak isto i výmena elektrických varných zariadení za plynové, prispela k zníženiu vypadávaniu dodávky elektrickej energie v rámci trhov na Hlavnom i Františkánskom námestí v Bratislave, čo bývalo veľmi častým problémom v rámci dodržiavania teplotných podmienok pri skladovaní potravín a surovín vrátane kontinuálnej tepelnej prípravy pokrmov. Na Hlavnom a Františkánskom námestí v Bratislave boli vyčlenené 2 stánky so zabezpečeným prívodom teplej tečúcej vody, ktoré sú určené na umývanie použitého náradia a náčinia. Organizátori zabezpečili dostatočný počet toaliet vybavených potrebným vybavením určených pre konzumentov i pracovníkov.

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

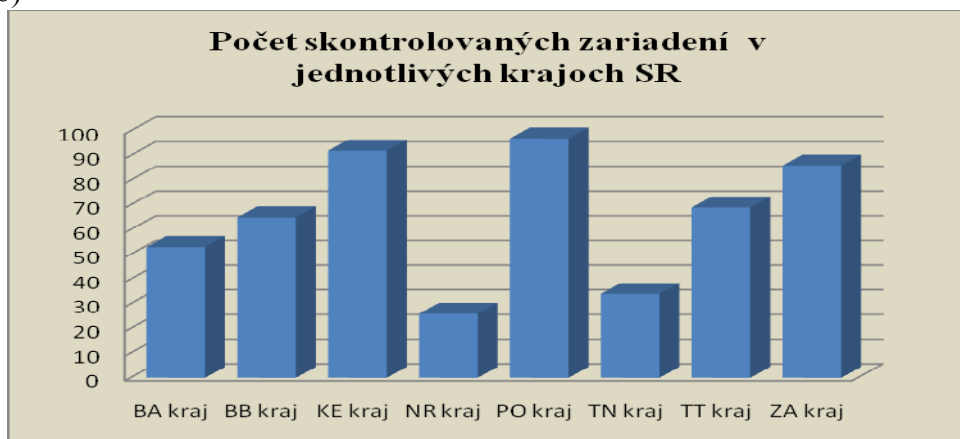
Mgr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD., MPH, MHA
hlavný hygienik Slovenskej republiky

Výsledky mimoriadnej kontroly podľa krajov Slovenskej republiky

- a) počet vykonaných kontrol zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín: 687
(Bratislavský kraj – 53, Banskobystrický kraj – 83, Košický kraj – 143, Nitriansky kraj – 45, Prešovský kraj – 116, Trenčiansky kraj – 49, Trnavský kraj – 88, Žilinský kraj – 110)



- b) počet skontrolovaných zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín: 522
(Bratislavský kraj – 53, Banskobystrický kraj – 65, Košický kraj – 92, Nitriansky kraj – 26, Prešovský kraj – 97, Trenčiansky kraj – 34, Trnavský kraj – 69, Žilinský kraj – 86)



- c) počet zariadení so zistenými nedostatkami: 42
(Bratislavský kraj – 10, Banskobystrický kraj – 2, Košický kraj – 4, Nitriansky kraj – 5, Prešovský kraj – 3, Trenčiansky kraj – 7, Trnavský kraj – 4, Žilinský kraj – 7)

