



## ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 12. 9. 2018

### **Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2018 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 vo veci výkonu úradnej kontroly potravín podľa § 23 ods. 2. písm. a) zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov v prevádzkarniach verejného stravovania vrátane výroby zmrzliny, vykonávali pracovníci regionálnych úradov verejného zdravotníctva so sídlom v Slovenskej republike počas letnej sezóny 2018 kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny a požiadaviek na jej označovanie, a to najmä:

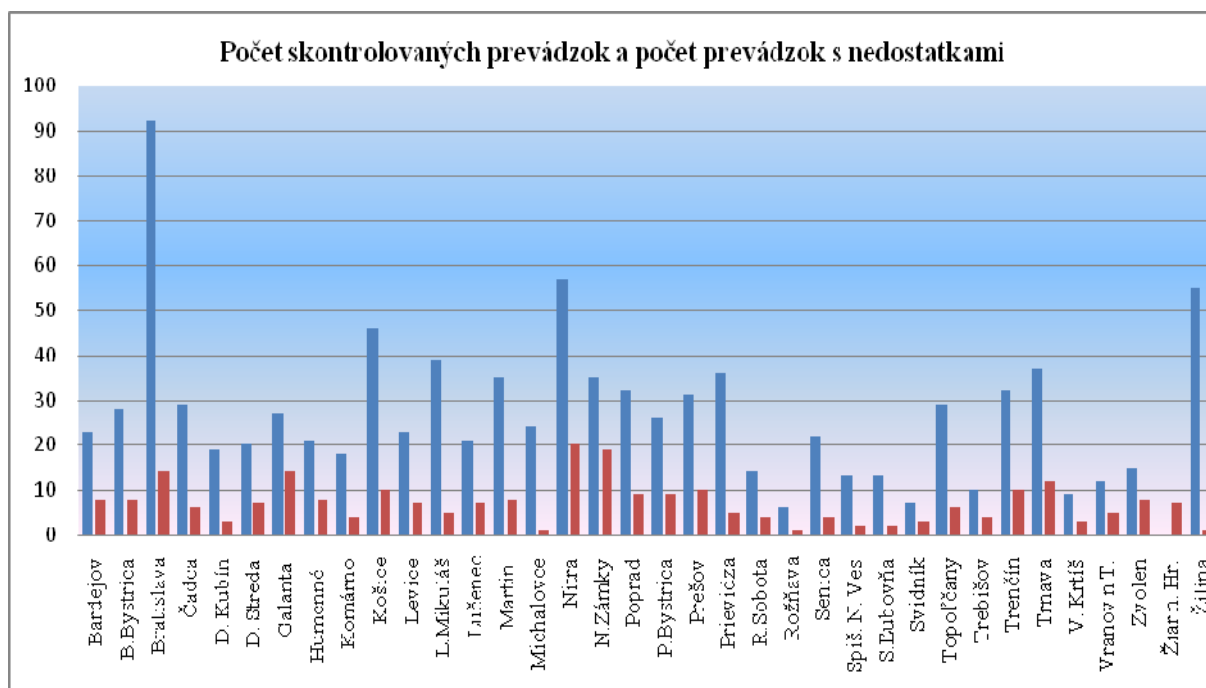
1. predloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie
2. kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody
3. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
4. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
5. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
6. pôvod tovaru (dodacie listy) – vysledovateľnosť, vedenie evidencie
7. dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca (vybavenie meracími prístrojmi, evidencia teplôt)
8. manipulácia so surovinami/polotovarmi/hotovými výrobkami (pracovné plochy, pracovné náčinie)
9. používanie surovín/polotovarov/potravín po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
10. hygienická úroveň podávania zmrzliny
11. označenie predávanej zmrzliny (azofarbivá, alergény) – informácia pre spotrebiteľa
12. overenie doby predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení
13. odobratie a odloženie vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín
14. dodržiavanie prevádzkovej hygieny
15. námatkový odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie

16. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich mikrobiologické vyšetrenie - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti
17. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich chemické vyšetrenie (prídavné látky – farbivá) - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti.

Regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) v Slovenskej republike vykonali počas letnej sezóny 2018 (do 5. 9.) spolu **1 504 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike (najviac v Žilinskom kraji – 312 kontrol, v Nitrianskom kraji – 231 kontrol a v Prešovskom kraji – 203 kontrol). Spolu skontrolovali **975 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny** (čo je o 11 prevádzok viac ako v roku 2017). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v Žilinskom kraji – 177 prevádzok, v Nitrianskom kraji – 162 prevádzok a v Prešovskom kraji - 138 prevádzok). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 92 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Nitre – 57 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Žiline – 55 prevádzok a RÚVZ so sídlom v Košiciach – 46 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 253 prevádzkach**, čo predstavuje 26 % (v roku 2017 to bolo 27,4 % prevádzok). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Nitrianskom kraji (56 prevádzok), v Prešovskom kraji (45 prevádzok) a v Trnavskom a v Banskobystrickom kraji zhodne - 37 prevádzok. Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Nitre – 20 prevádzok (čo predstavuje 35 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch – 19 prevádzok (čo predstavuje 54 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Galante – 14 prevádzok (čo predstavuje 52 % zo skontrolovaných prevádzok) a RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 14 prevádzok (čo vzhľadom k celkovému počtu skontrolovaných prevádzok predstavuje len 15 %).

Graf č. 1

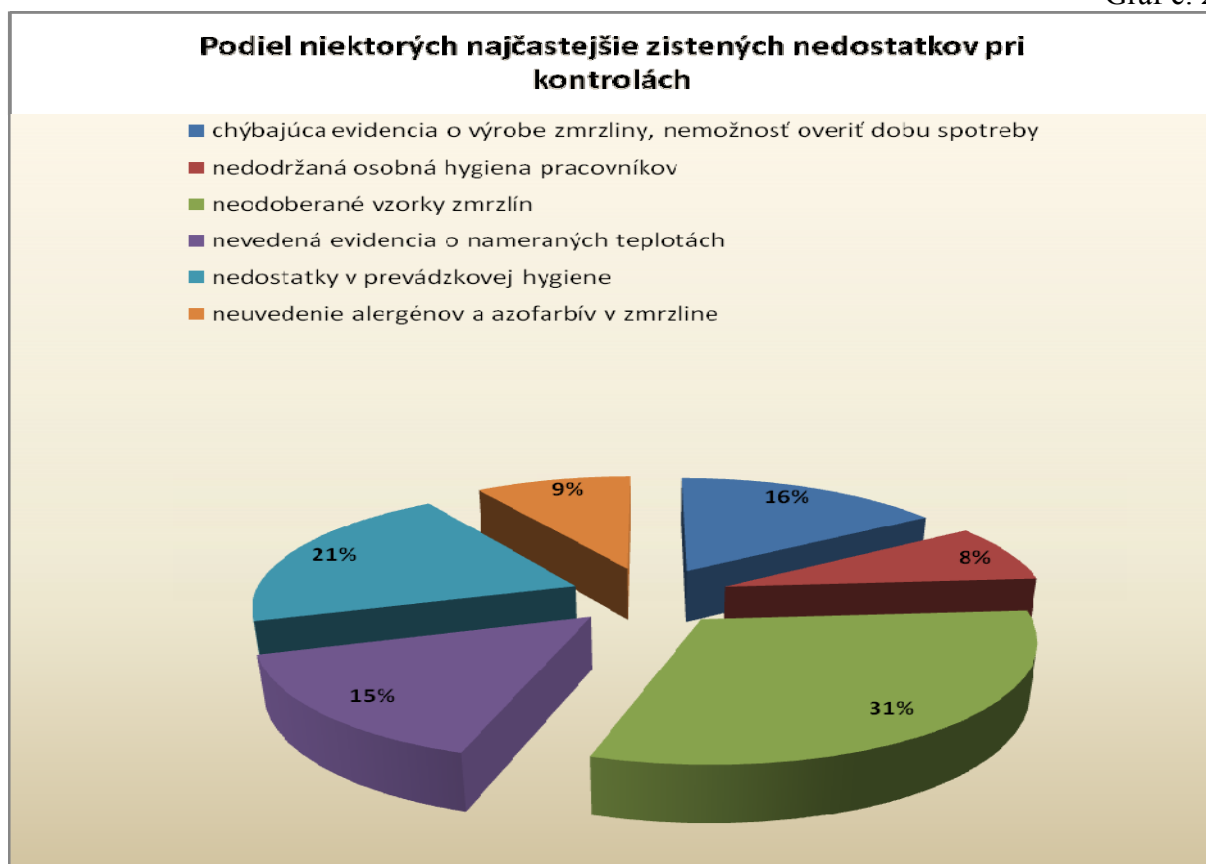


Nedostatky – porušenia požiadaviek platných právnych predpisov sa zistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti všetkých 36 RÚVZ v SR. Najmenej prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v Bratislavskom kraji (14 prevádzok, čo predstavuje len 15 %).

**Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:**

- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín - zistené v 47 prevádzkach,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody, znečistené chladiace a mraziace zariadenia, znečistené pracovné plochy, znečistená podlaha) - zistené v 31 prevádzkach,
- nepredložená / nevedená evidencia o výrobe zmrzliny (dátum a hodina ich výroby), tým nemožnosť preukázať dobu predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení - zistené v 24 prevádzkach,
- nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, príp. chýbajúce meracie zariadenia - zistené v 23 prevádzkach,
- chýbajúca informácia pre zákazníka o prítomnosti azofarbív a / alebo alergénov v predávanej zmrzline - zistené v 14 prevádzkach,
- nedodržaná osobná hygiena pracovníkov (nevhodný pracovný odev, zamestnanec v civilnom oblečení, chýbajúca pokrývka hlavy, nalakované nechty na rukách) - zistené v 12 prevádzkach.

Graf č. 2



Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 1 934 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo** požiadavkám platnej legislatívy **286 (14,8 %)**

**vzoriek zmrzliny** z dôvodu nadlimitných počtov podmienene patogénnych mikroorganizmov Enterobacteriaceae (218 vzoriek), koliformných baktérií (202 vzoriek), kvasiniek (58 vzoriek), ale aj plesní (14 vzoriek). 2 vzorky zmrzliny nevyhoveli pre prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu Staphylococcus aureus, 1 vzorka zmrzliny nevyhovela pre zistenú prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu Klebsiella oxytoca a Klebsiella pneumoniae a v 1 vzorke boli zistené koagulázopozitívne stafylokoky.

Zároveň bolo odobraných **1 016 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 38 vzoriek (3,7 %) zmrzliny** (v roku 2017 nevyhovelo 5 % vzoriek zmrzliny a v roku 2016 nevyhovelo 8 % vzoriek zmrzliny). **34 vzoriek** zmrzliny nevyhovelo z dôvodu **použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124** a v **4 vzorkách zmrzliny** bolo prekročené najvyššie prípustné množstvo farbív podľa platnej legislatívy, jednalo sa o nasledovné povolené farbivo: Azorubín (E 122). Používanie farbív: Chinolínová žltá (E 104), Žltá SY FCF/pomarančovožltá S (E 110), Ponceau 4R, košenilová červená A (E 124) nie je v zmrzlinách povolené podľa Nariadenia komisie (EÚ) č. 232/2012, ktorým sa mení a dopĺňa Príloha II k Nariadeniu (ES) č. 1333/2008.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **912 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **207 sterov (22,7 %) nevyhovujúcich** z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienene patogénnymi mikroorganizmami. V prevádzkach bolo nariadené vykonanie dôkladnej sanitácie. Stery boli nevyhovujúce napr. z nasledovných dôvodov: v jednej výrobni nevyhoveli 1 ster pre prítomnosť Candida spp. rastúca pri 37°C, v ďalšej výrobni nevyhoveli 1 ster pre prítomnosť E. Coli a Candida spp. rastúca pri 37°C. V 4 steroch zo strojno-technologického zariadenia prichádzajúceho do priameho styku so zmrzlinou, v 4 steroch naberačky na zmrzlinu, výrobníka zmrzliny, nádoby na prípravu zmrzlinovej zmesi, nádoby na zmrzlinový základ, mraziacej vitríny, pravej ruky pracovníka bolo zistené prekročenie najvyššieho prípustného množstva koliformných baktérií. Kontaminácia plesňami bola zistená napr.: plastový stojan na kornútky so zmrzlinou, plastový zásobník na kornútky – výstup, bubon výrobníka zmrzliny, plastová konva na uvarenú zmes, plastová nádoba na kornútky – vnútorná plocha, váha na váženie surovín, výpustný kohútik výrobníka zmrzliny. Enterococcus faecalis bol prítomný napr.: povrch plastového vedierka na zmiešanie zmrzlinovej zmesi, vnútro chladiaceho zariadenia so zmrzlinovou zmesou, povrch metličky na miešanie zmrzlinovej zmesi. V 2 steroch z pravej ruky pracovníkov bola zistená prítomnosť Staphylococcus aureus z kultivácie po pomnožení, stery z pracovného odevu pracovníčky nevyhoveli pre prítomnosť plesní a Staphylococcus aureus, ster z pravej ruky pracovníčky nevyhoveli pre prítomnosť Enterobacter a ster z plastovej nádoby vo výrobe mrazených krémov nevyhoveli pre zistenie Staphylococcus aureus. Ďalej boli v steroch z pracovného náradia vykultivované: Citrobacter, Klebsiella species, Enterococcus sp., Pseudomonas species, Micrococcus species, Enterobacter cloacae.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **169 blokových pokút v celkovej sume 14 109 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Nitrianskom kraji - 56 blokových pokút v celkovej sume 4 747 eur a v Prešovskom kraji - 40 blokových pokút v celkovej sume 3 660 eur).

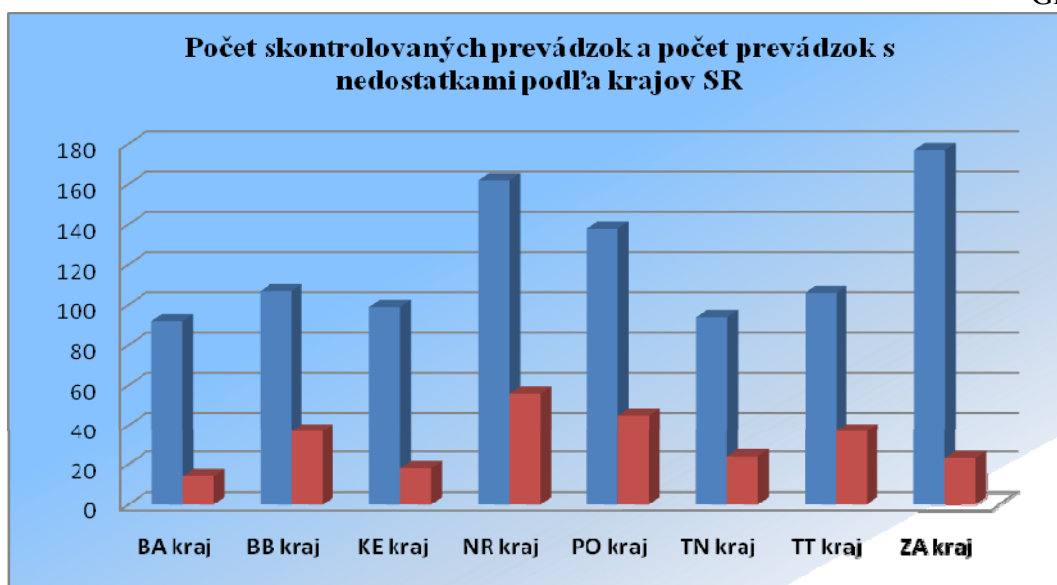
Začatých bolo **53 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 24 100 €**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Nitrianskom kraji (9 začatých správnych konaní v celkovej sume 5 000 eur), v Košickom kraji (9 začatých správnych konaní v celkovej sume 4 500 eur) a v Trnavskom kraji (5 začatých správnych konaní v celkovej sume 4 000 eur). Správne konania boli začaté v prípadoch zistenia závažných hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín bolo uložených spolu **37 úhrad nákladov** v celkovej sume **2 935 eur**.

**Tabuľka č. 1**

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. vzoriek zmrzliny / počet nevyhovujúcich vzoriek	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. sterov / počet nevyhovujúcich sterov
1 504 / 975	253	169 / 14 109 €	2 950 / 324	912 / 207

Graf č. 3



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