



## ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 18. 9. 2020

### **Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2020 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 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 2020 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:

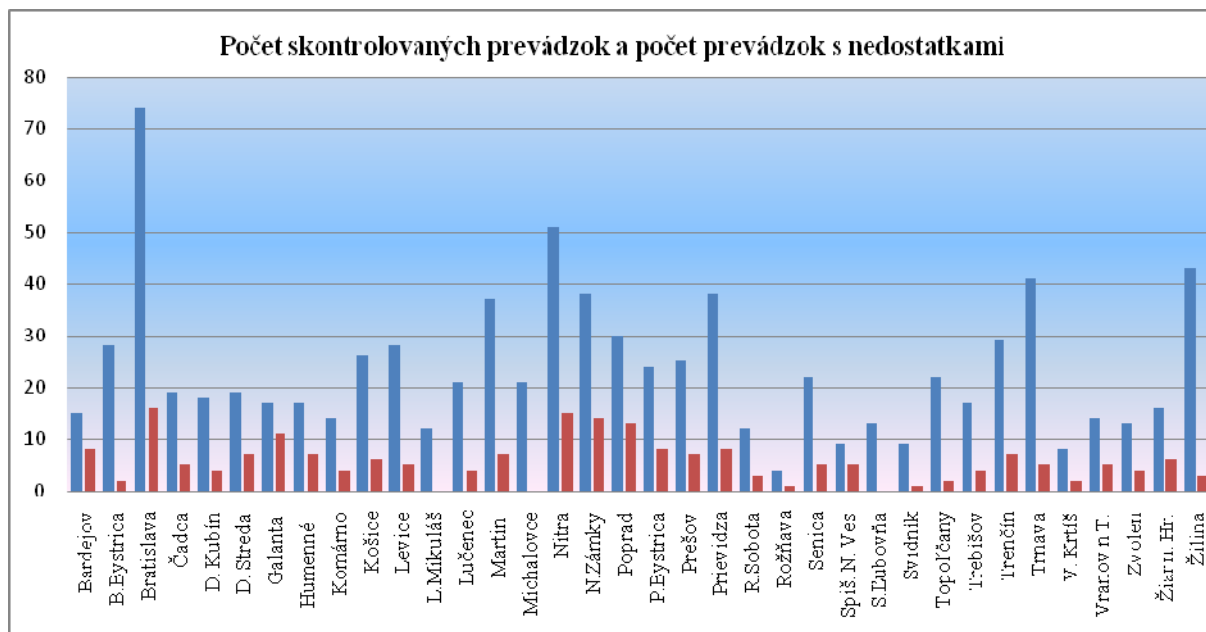
1. predloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie
2. kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody
3. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
4. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
5. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
6. pôvod tovaru (dodacie listy) – výsledovateľnosť, 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 2020 (do 9. 9.) spolu **1 440 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike (najviac v Nitrianskom kraji – 316 kontrol, v Žilinskom kraji – 239 kontrol, a v Prešovskom kraji – 182 kontrol). Spolu skontrolovali **846 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny**. Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v Nitrianskom kraji – 153 prevádzok v Žilinskom kraji – 129 prevádzok, a v Prešovskom kraji - 125 prevádzok). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 74 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Nitre – 51 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Žiline – 43 prevádzok a RÚVZ so sídlom v Trnave – 41 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 206 prevádzkach**, čo predstavuje 24 % (v roku 2019 to bolo 25,7 % prevádzok). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Prešovskom kraji (41 prevádzok), v Nitrianskom kraji (40 prevádzok) a v Trnavskom kraji zhodne - 28 prevádzok. Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Galante – 11 prevádzok (čo predstavuje 65 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Poprade – 13 prevádzok (čo predstavuje 43 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch – 14 prevádzok (čo predstavuje 34 % zo skontrolovaných prevádzok) a RÚVZ so sídlom v Nitre – 15 prevádzok (čo predstavuje 29 % zo skontrolovaných prevádzok).

Graf č. 1



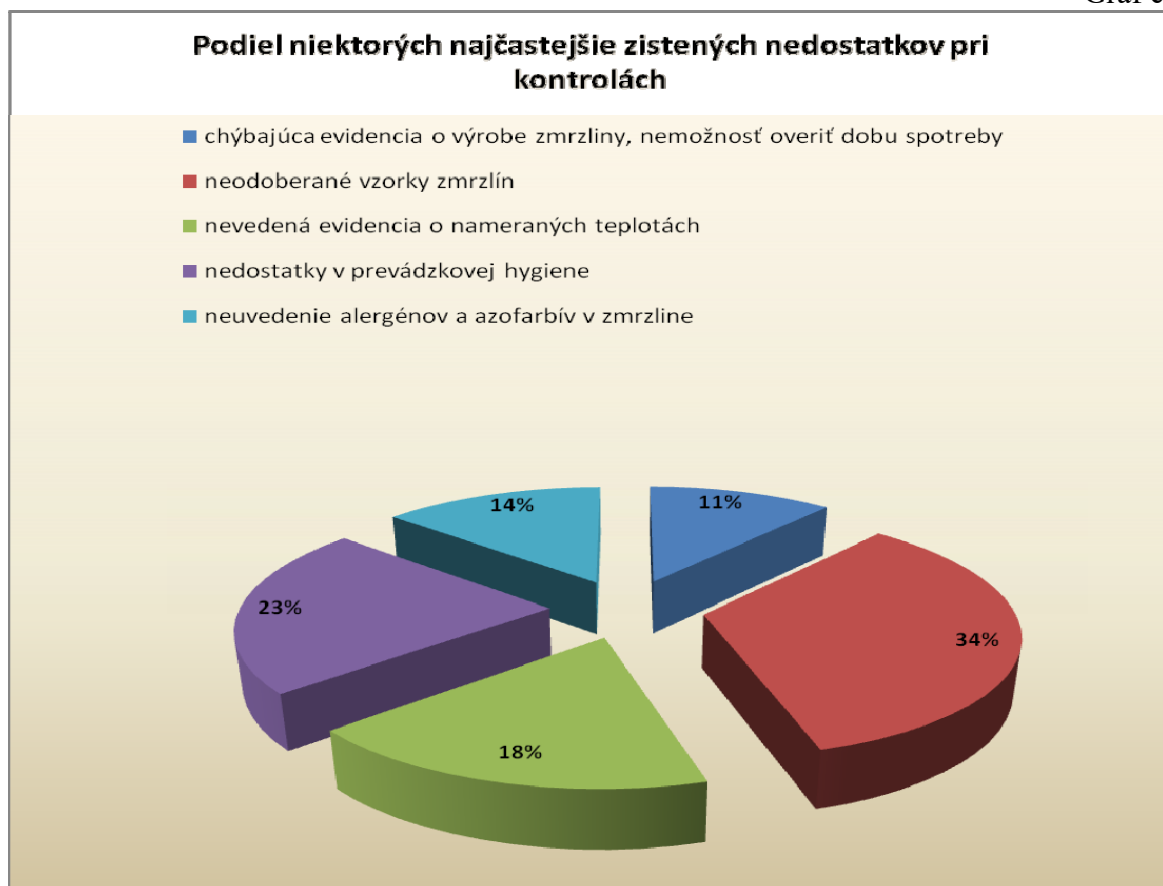
Žiadne nedostatky sa nezistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Michalovciach (celkovo sa skontrolovalo 21 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Starej Ľubovni

(celkovo sa skontrolovalo 13 prevádzok) a RÚVZ so sídlom v Liptovskom Mikuláši (celkovo sa skontrolovalo 12 prevádzok).

**Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:**

- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín - zistené v 30 prevádzkach,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. znečistené príp. aj poškodené steny prevádzky; poškodená podlaha; znečistený povrch krytu mraziaceho zariadenia, ktorý bol miestami porastený plesňou; pracovné plochy aj drezy zaprotané; drez na oplachovanie porcovacieho náradia bez prívodu tečúcej pitnej vody; prítomnosť živých mravcov vo výrobni) - zistené v 20 prevádzkach,
- nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, príp. chýbajúce meracie zariadenia - zistené v 16 prevádzkach,
- chýbajúca informácia pre zákazníka o prítomnosti azofarbív a / alebo alergénov v predávanej zmrzline - zistené v 12 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 10 prevádzkach.

Graf č. 2



Pri kontrolách boli v ojedinelých prípadoch zistené aj iné hygienické nedostatky, napr.: uchovávanie náradia na porciovanie zmrzliny v nádobe so stojacou vodou, predaj zmrzliny po dobe spotreby, nevyhovujúce uloženie zmrzlinových kornútkov (nechránené pred zákazníkmi), suroviny na výrobu zmrzliny po dátume spotreby, nedodržiavaná hygienická úroveň podávania zmrzliny (bez použitia rukavíc alebo obalu na kornútky), neoznačovanie

resp. zavádzajúce označovanie dátumov otvorenia kelímok s hlbokomrazenou zmrzlinou, nedodržaná osobná hygiena pracovníkov - nepoužívanie osobných pracovných prostriedkov (chýbali rukavice, pokrývka hlavy).

Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 1 994 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo** požiadavkám platnej legislatívy **266 (13,3 %) vzoriek zmrzliny** (v roku 2019 nevyhovelo 13,5 % vzoriek zmrzliny) z dôvodu nadlimitných počtov podmienene patogénnych mikroorganizmov Enterobacteriaceae (140 vzoriek), koliformných baktérií (117 vzoriek), kvasiniek (77 vzoriek), ale aj plesní (25 vzoriek). 3 vzorky zmrzliny nevyhoveli pre prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Pseudomonas aeruginosa*, 2 vzorky zmrzliny nevyhoveli pre zistenú prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella oxytoca*, *Klebsiella pneumoniae* a *Staphylococcus aureus* a v 2 vzorkách boli zistené koagulázopozitívne stafylokoky.

Zároveň bolo odobraných **896 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 19 vzoriek (2,1 %) zmrzliny** (v roku 2019 nevyhovelo 1,8 % vzoriek zmrzliny). Vzorky zmrzliny nevyhoveli z dôvodu **použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124**. 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 **697 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **90 sterov (12,9 %) nevyhovujúcich** z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienene patogénnymi mikroorganizmami (v roku 2019 nevyhovelo 26,7 % vzoriek sterov). V predmetných prevádzkach bolo nariadené vykonanie dôkladnej sanitácie. Stery boli nevyhovujúce napr. z nasledovných dôvodov: ster z naberačky (dávkovača na zmrzlinu), vaničky na zmrzlinu a ster z pravej ruky pracovníka nevyhoveli pre prekročenie najvyššieho prípustného množstva koliformných baktérií, 4 stery z pracovných plôch, stojana na kornútky a z prostredia nevyhoveli pre prítomnosť *Klebsiella* spp.. *Klebsiella oxytoca* bola zistená v steroch z nerezovej vaničky na zmrzlinu, dávkovača zmrzliny, bubnu výrobníka zmrzliny, nerezovej metličky na miešanie zmesi a v stere z pracovného oblečenia pracovníčky. *Klebsiella pneumoniae* bola zistená v steroch z pracovného oblečenia pracovníčky, bubnu výrobníka zmrzliny a lopatky na vyberanie zmrzliny z výrobníka zmrzliny. V stere z nerezovej naberačky po očistení bola zistená prítomnosť kvasiniek a plesní, prítomnosť kvasiniek bola zistená napr. aj v steroch z nerezovej naberačky po očistení, v stere z metličky na prípravu zmesi pri výrobe mrazených krémov po očistení, v stere z valca vo výrobníku mrazených krémov, v steroch zo stojana na kornútky, v steroch z rúk a z pracovného oblečenia pracovníkov. V steroch zo stojana na kornútky, v stere z nerezového vedra s kornútkami, pohára na zmrzlinu, vnútornej plochy naberačky zmrzliny bola zistená prítomnosť plesní. V stere z ruky 2 pracovníčok bol zistený *Staphylococcus aureus* produkujúci enterotoxín a v stere z ruky iného pracovníka plesne. *Staphylococcus aureus* bol zistený aj v stere z čistej nádoby nerezovej. V stere z mixéra tyčového veľkého bola zistená prítomnosť *Enterobacter* a *Staphylococcus aureus*, v stere z lopatky na zmrzlinu, naberačky zmrzliny, vnútro výrobníka zmrzliny – *Escherichia coli*.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **109 blokových pokút v celkovej sume 9 332 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Nitrianskom kraji - 39 blokových pokút v celkovej sume 3 358).

Začatých bolo **28 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 15 100 €**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Trnavskom kraji (7 začatých správnych konaní v celkovej sume 6 000 eur). Správne konania boli začaté v prípadoch zistenia závažnejších hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

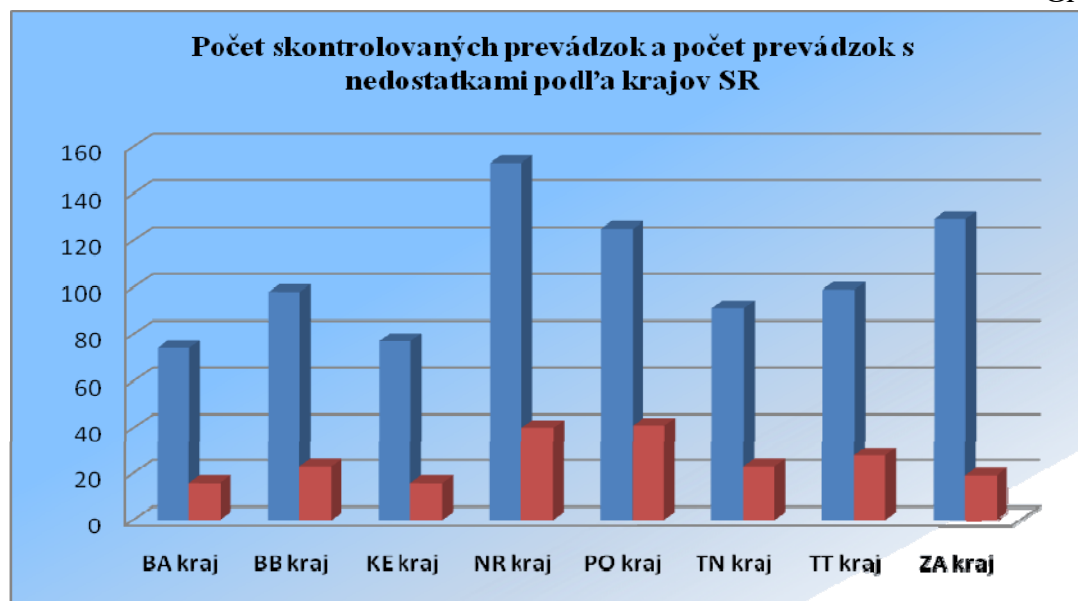
Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín bolo uložených spolu **92 úhrad nákladov** v celkovej sume **3 563 eur**.

Na záver možno uviesť, že hygienická úroveň predaja nebalenej zmrzliny sa z roka na rok zlepšuje a pri kontrolách neboli zistené žiadne závažné hygienické nedostatky v kontrolovaných prevádzkach.

**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
1 440 / 846	206	109 / 9 332 €	2 890 / 285	697 / 90

Graf č. 3



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