



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 24. 9. 2021

Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2021 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 2021 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:

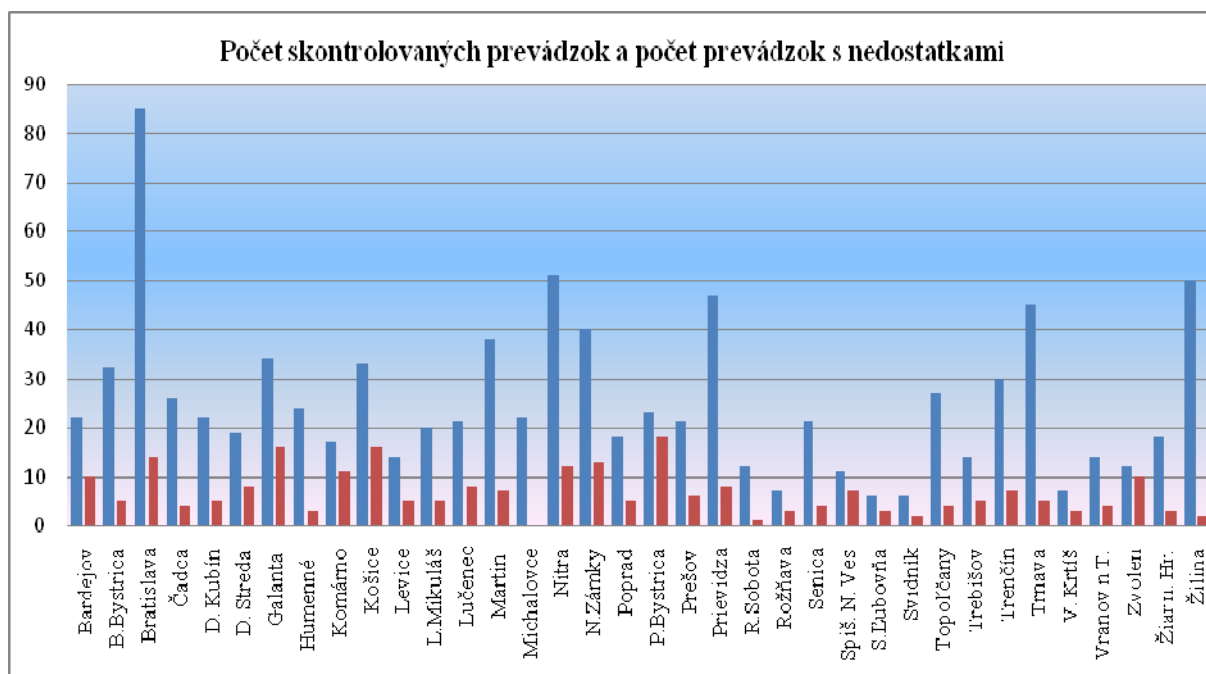
1. predloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie
2. kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody
3. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
4. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
5. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
6. 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 2021 (do 10. 9.) spolu **1 524 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike (najviac v Nitrianskom kraji – 304 kontrol a v Žilinskom kraji – 258 kontrol). Spolu skontrolovali **909 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny**. Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v Nitrianskom kraji – 149 prevádzok a v Žilinskom kraji – 156 prevádzok). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 85 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Nitre – 51 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Žiline – 50 prevádzok a RÚVZ v Prievidzi so sídlom v Bojniciach – 47 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 242 prevádzkach**, čo predstavuje 26,6 % (v roku 2020 to bolo 24 % prevádzok). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Nitrianskom kraji (45 prevádzok) a v Prešovskom, Trenčianskom a Trnavskom kraji zhodne - 33 prevádzok. Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Považskej Bystrici – 18 prevádzok (čo predstavuje 78 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Košiciach – 16 prevádzok (čo predstavuje 48 % zo skontrolovaných prevádzok) a RÚVZ so sídlom v Galante – 16 prevádzok (čo predstavuje 47 % zo skontrolovaných prevádzok).

Graf č. 1

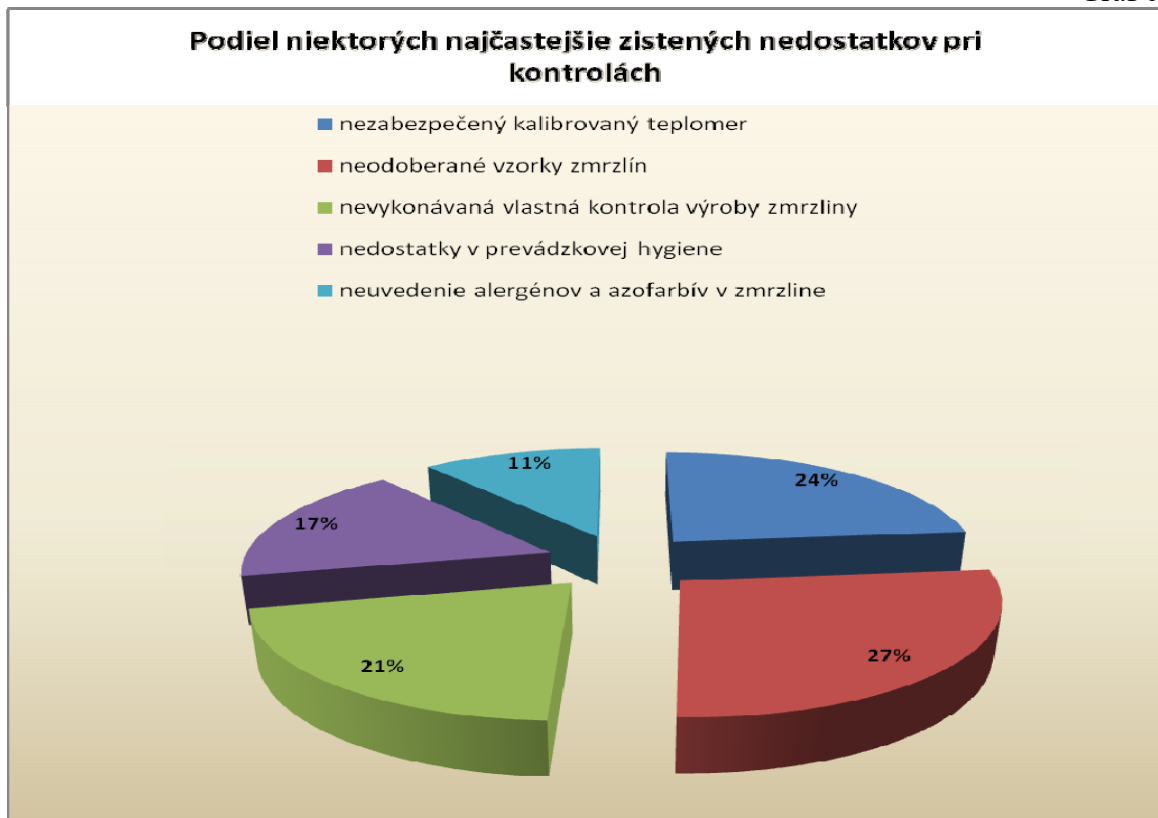


Žiadne nedostatky sa nezistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Michalovciach (celkovo sa skontrolovalo 22 prevádzok).

Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:

- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín - zistené v 44 prevádzkach,
- nezabezpečený kalibrovaný teplomer - zistené v 38 prevádzkach,
- nevykonávaná vlastná kontrola nad dodržiavaním zdravotnej bezpečnosti vyrábaných zmrzlín - zistené v 34 prevádzkach,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. nezabezpečená teplá tečúca voda v celej prevádzke; odmontované umývadlo na ruky z priestoru výroby; znečistené odkladacie a pracovné plochy; znečistená podlaha, necelistvá, ťažko čistiteľná; znečistené steny, bez umývateľného obkladu; znečistené mrazničky; znečistený sklad surovín; vo výrobnom priestore sa nachádzali tam nepatriace predmety a osobné veci zamestnancov (napr. tabakové výrobky, lieky),) - zistené v 28 prevádzkach,
- chýbajúca informácia pre zákazníka o prítomnosti azofarbív a / alebo alergénov v predávanej zmrzline - zistené v 18 prevádzkach.

Graf č. 2



Pri kontrolách boli v ojedinelých prípadoch zistené aj iné hygienické nedostatky, napr.: naberačka na zmrzlinu odložená v nádobe so znečistenou vodou; používané suroviny na výrobu zmrzliny (napr. pasty na výrobu zmrzliny, mrazené ovocie) po dátume minimálnej trvanlivosti, príp. dátume spotreby; nedostatky v skladovaní surovín a potravín (napr. skladovanie mlieka a smotany používaných na výrobu zmrzliny v neúčelových nádobách (plastové nádoby od horčice); suroviny skladované otvorené na zemi v prevádzke; nepredložená/nevedená evidencia o výrobe zmrzliny (dátum a hodina ich výroby), tým nemožnosť preukázať dobu predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení; nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach; nevyhovujúca manipulácia s kornútkami pri predaji zmrzliny; zmrzlina predávaná po uplynutí dátumu

spotreby; zamestnanci v civilnom odevu; zamestnanci bez zdokladovanej odbornej a zdravotnej spôsobilosti.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 2 001 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo požiadavkám platnej legislatívy 264 (13,2 %) vzoriek zmrzliny** (v roku 2020 nevyhovelo 13,3 % vzoriek zmrzliny) z dôvodu nadlimitných počtov podmienene patogénnych mikroorganizmov Enterobacteriaceae (116 vzoriek), kvasiniek (115 vzoriek), koliformných baktérií (88 vzoriek), ale aj plesní (17 vzoriek). 1 vzorka zmrzliny bola vyhodnotená ako nevyhovujúca pre prekročené najvyššie prípustné množstvo koagulázopozitívnych stafylokokov.

Zároveň bolo odobraných **853 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 19 vzoriek (2,2 %) zmrzliny** (v roku 2020 nevyhovelo 2,1 % vzoriek zmrzliny). **15 vzoriek zmrzliny nevyhovelo 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. **4 vzorky zmrzliny nevyhoveli pre nadlimitné množstvo povolených syntetických farbív** (Brilantná modrá FCF (E 133), Allura červená AC (E 129) a Azorubín (E 122)).

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **670 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **123 sterov (18,4 %) nevyhovujúcich** z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienene patogénnymi mikroorganizmami (v roku 2020 nevyhovelo 12,9 % vzoriek sterov). V predmetných prevádzkach bolo nariadené vykonanie dôkladnej sanitácie. Stery boli nevyhovujúce napr. z nasledovných dôvodov: ster z pracovného oblečenia, ster z rúk pracovníka, ster z porciovačky zmrzliny a ster z nerezovej lopatky na zmrzlinu boli nevyhovujúce pre zvýšené množstvo koliformných baktérií; ster z výpuste výrobníka zmrzliny - zistené prekročenie počtu koliformných baktérií a prítomnosť Enterobacter sp.; ster z pracovnej plochy pre prítomnosť Enterobacter sp.; 2 stery z rúk zamestnancov - zistené prekročenie počtu koliformných baktérií a prítomnosť Enterobacter sp.; ster z porcovacieho zariadenia na zmrzlinu – pre prítomnosť Enterobacter sp. a E. coli a ster z vodovodnej batérie pri umývadle na umytie rúk vo výrobnom priestore - pre prekročenie počtu koliformných baktérií a prítomnosť E. coli.; ster z nerezovej vaničky v mraziacej vitríne na zmrzlinu, ster z mraziacej vitríny (bočná stena) z dôvodu zistenej prítomnosti aeróbných sporulátov, Candida albicans, vodovodná batéria (páčka) v dvojdreze vo výrobní z dôvodu zistenej prítomnosti Candida albicans, nerezová vanička na vystavovanie hotovej zmrzliny pre prítomnosť Enterobacter spp.; ster z nerezovej naberačky po očistení a ster z platovej stierky po očistení - zistená prítomnosť masívneho počtu kvasiniek; ster z nerezovej nádoby po očistení - prítomnosť Enterobacter; ster z naberačky na zmrzlinu po očistení - prítomnosť kvasiniek a plesní; naberačka na zmrzlinu – prítomnosť Klebsiella oxytoca; ster zo stojana na kornútky a manipulačného pultu – zistená prítomnosť plesní.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **143 blokových pokút v celkovej sume 13 528 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Nitrianskom kraji - 49 blokových pokút v celkovej sume 4 775).

Začatých bolo **32 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 13 420 €**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Košickom a v Trnavskom kraji. Správne konania boli začaté v prípadoch zistenia závažnejších hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

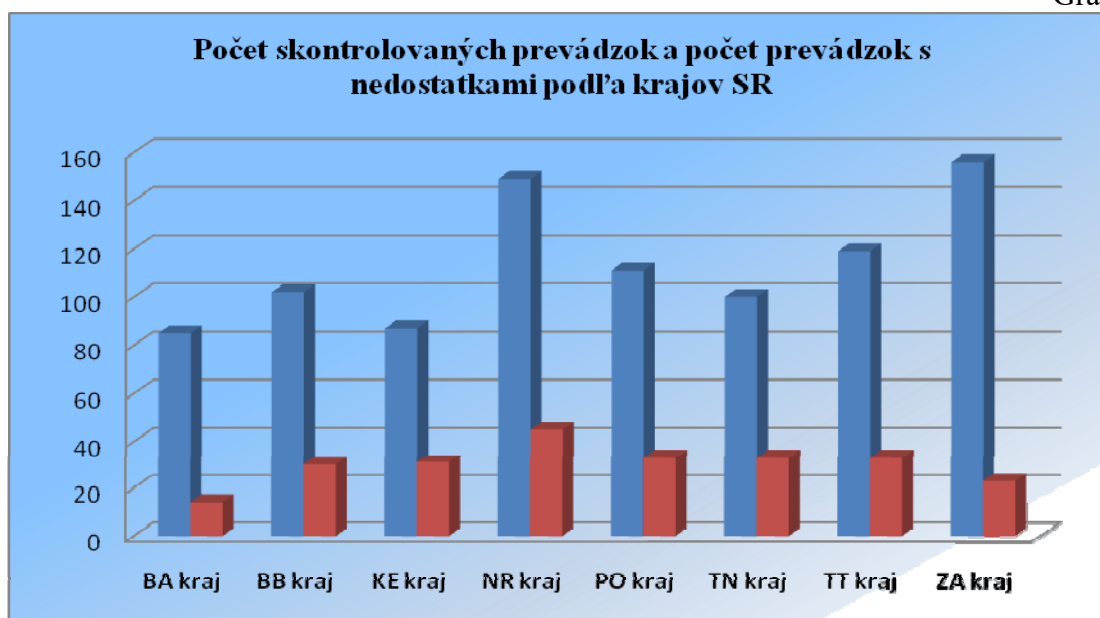
Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín bolo uložených spolu **53 nahrad nákladov v celkovej sume 3 947 eur**.

V 3 prípadoch bolo podľa zákona č. 152/1995 Z. z. nariadené **uzatvorenie** prevádzky do doby odstránenia nedostatkov.

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
1 524 / 909	242	143 / 13 528 €	2 854 / 283	670 / 123

Graf č. 3



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

