



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 7. 7. 2015

Správa z mimoriadnej cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek a kvalitu pokrmov v stánkoch s rýchlym občerstvením a ostaných zariadení spoločného stravovania na umelých a 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 cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek a kvalitu pokrmov v stánkoch s rýchlym občerstvením a ostaných zariadení spoločného stravovania na umelých a prírodných 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 (pracovný odev, šperky)
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 (vybavenie meracími prístrojmi, evidencia teplôt)
7. manipulácia so surovinami/polotovarmi/hotovými výrobkami (pracovné plochy, pracovné náčinie)
8. skladovanie surovín/polotovarov/pokrmov (spôsob, podmienky skladovania a kontrola skladovaných potravín prevádzkovateľom, oddelené skladovanie nezlučiteľných druhov surovín a/alebo potravín, monitoring a evidencia teplôt skladovania)
9. používanie surovín/polotovarov/potravín po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti

10. označenie predávaných hotových pokrmov, poskytnutie informácie pre spotrebiteľa o prítomnosti alergénov
11. hygienická úroveň podávania hotových pokrmov v zariadeniach (manipulácia s pokrmami, používanie kuchynského náradia, jednorazových rukavíc)
12. dodržanie času podávania a teploty hotových pokrmov
13. námatkový odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie
14. námatkový odber vzoriek pokrmov na ich mikrobiologické vyšetrenie - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti.

Zhrnutie výsledkov mimoriadnej cielenej kontroly

Regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) v Slovenskej republike vykonali v termíne od 15. 6. do 26. 6. 2015 spolu **297 kontrol** v stánkoch s rýchlym občerstvením a ostaných zariadeniach spoločného stravovania na umelých a prírodných sezónnych kúpaliskách významných pre kúpaciú sezónu v Slovenskej republike (najviac v Nitrianskom kraji – 67 kontrol, v Trnavskom kraji – 50 kontrol, v Žilinskom kraji – 45 kontrol a v Banskobystrickom kraji - 43 kontrol). Spolu skontrolovali **257 stánkov s rýchlym občerstvením a ostaných zariadení spoločného stravovania** (najviac v Nitrianskom kraji - 56 prevádzok, v Trnavskom kraji - 42 prevádzok, v Banskobystrickom kraji - 40 prevádzok a v Žilinskom kraji – 37 prevádzok). Najviac stánkov s rýchlym občerstvením a ostaných zariadení spoločného stravovania prevádzkovaných na umelých a prírodných sezónnych kúpaliskách bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hlavné mesto so sídlom v Bratislave (32 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede – 24 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Leviciach – 23 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch – 23 prevádzok a RÚVZ so sídlom v Žiline – 21 stánkov na 5 sezónnych kúpaliskách.

Z celkovo skontrolovaných stánkov s rýchlym občerstvením a ostaných zariadení spoločného stravovania na umelých a prírodných sezónnych kúpaliskách sa zistili **nedostatky v 35 prevádzkach** (čo predstavuje 13,6 %). **Najviac stánkov s rýchlym občerstvením a ostaných zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami** bolo v Nitrianskom kraji (10) a v Trnavskom kraji (10). V územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch sa zistili nedostatky v 7 prevádzkach a v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede sa zistili nedostatky v 6 prevádzkach.

Nedostatky zistené pri kontrolách:

- zmrazovanie surového mäsa, mäsových výrobkov, pekárskeho výrobkov a hotových pokrmov,
- rozporciované bravčové mäso a ryby v mraziacom zariadení bez akéhokoľvek označenia,
- rozmrazovanie mrazeného kuracieho mäsa na podlahe pri teplote miestnosti,
- spoločné skladovanie surovín v chladničke spolu s hotovými pokrmami,
- nedodržanie podmienok skladovania potravín (originálne balené nápoje uložené priamo na podlahe),
- potraviny vyžadujúce chladiarenské skladovanie boli uložené pri izbovej teplote,
- potraviny po dátume spotreby, resp. po dátume minimálnej trvanlivosti,
- nevedená evidencia o čase prípravy rozpracovaných pokrmov – nemožnosť overenia dodržiavania času ich uchovávania,

- neoznačené alergény na jedálnom lístku,
- nevedenie evidencie teplôt v chladiacich a mraziacich zariadeniach,
- chladiace zariadenia nevybavené teplomeri,
- nádoby s priemyselne vyrábanou zmrzlinou neboli označené dátumom a časom otvorenia balenia,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene: znečistené vonkajšie povrchy niektorých technologických zariadení, znečistená podlaha, nevyčistené pracovné plochy, nečistota v prevádzke,
- 2 pracovníci nedodrжали požiadavky na osobnú hygienu - nemali pracovné oblečenie,
- 3 pracovníci bez preukázania zdravotnej spôsobilosti (bez zdravotného preukazu),
- prevádzkovanie 2 zariadení spoločného stravovania bez súhlasného rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **laboratórne vyšetrených 112 vzoriek rôznych hotových pokrmov**. Z uvedeného počtu **nevyhoveli 3 vzorky pokrmov** z dôvodu prekročeného najvyššieho limitu koliformných baktérií (kurací perkelt, ryža, nokerle).

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **136 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **32 sterov nevyhovujúcich**. Jednalo sa o 1 ster z ruky pracovníka pre prítomnosť *Staphylococcus aureus*; 2 stery z rúk pracovníčky pre prítomnosť: *Pseudomonas aeruginosa*, *E. coli*; 1 ster z ruky pracovníčky *E. coli*, *Enterobacter*; 1 ster z ruky kuchára pre zvýšený počet koliformných baktérií; 1 ster z nádoby na varenie pre prítomnosť *Staphylococcus aureus*; 1 ster zo strúhača na zeleninu – *Citrobacter*, *E. coli*; 1 ster z noža - *E. coli*, *Enterobacter*; 1 ster z noža - *Klebsiella sp.*, *Enterobacter*; 1 ster z nerezovej nádoby - *Pseudomonas species*; 1 ster z dosky na surové mäso pre zvýšený počet koliformných baktérií; 1 ster z pracovnej plochy pre prítomnosť: *Pseudomonas aeruginosa*, *E. coli*; 2 stery nevyhoveli pre prekročený počet koliformných baktérií (nerezová miska guľatá - zvýšený počet koliformných baktérií, prítomný aj *Enterobacter* a *Citrobacter*; nádoba na šalát - zvýšený počet koliformných baktérií, prítomný aj *Enterobacter* a *Citrobacter*); v 7 steroch bola potvrdená prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *E. coli* (ruky kuchára, antikorový nôž na zeleninu, antikorová naberačka, drevená pracovná doska na mäso, pracovný stôl na čistú prípravu zeleniny, antikorová miska na zeleninu a nádoba na hotové pokrmy); v 4 steroch bol prekročený počet koliformných mikroorganizmov; v 7 steroch boli vykultivované nasledovné mikroorganizmy bez kvantitatívneho vyšetrenia: *Enterobacter spp.* (1 x ruka zamestnanca, 2 x pracovné plochy na suroviny, 1 x umývací drez na zeleninu, 1 x podnos) a *Enterococcus spp.* (2 x pracovný odev).

V prípade nevyhovujúcich sterov boli uložené opatrenia: vykonávať správne čistenie, sanitáciu a dezinfekciu pracovných plôch a náradia, vykonávať správne umývanie rúk zamestnancov v prevádzke, zabezpečiť účinnú sanitáciu pracovných priestorov a zvýšiť úroveň hygieny pri výrobe a predaji hotových pokrmov.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách na mieste uložených spolu **32 blokových pokút v celkovej sume 2 362 €**, najviac a v najvyššej celkovej sume v Trnavskom kraji - 11 blokových pokút v celkovej sume 1 000 €, z toho 7 blokových pokút v celkovej sume 700 € uložil RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede, v Bratislavskom kraji – 4 blokové pokuty v celkovej sume 450 € a v Nitrianskom kraji - 9 blokových pokút v celkovej sume 430 €, pričom všetky uložil RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch za hygienické nedostatky zistené v stánkoch s rýchlym občerstvením.

Zároveň bude začatých **6 správnych konaní vo veci uloženia pokuty**.

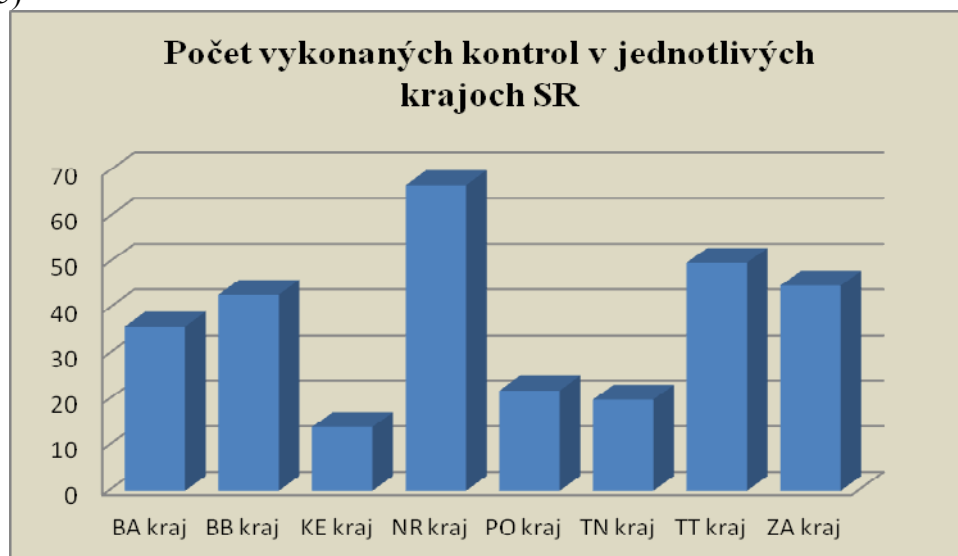
Vzhľadom k chladnému počasiu v čase výkonu mimoriadnej cielenej kontroly boli viaceré stánky s rýchlym občerstvením na umelých a prírodných sezónnych kúpaliskách zatvorené. Kontroly v stánkoch s rýchlym občerstvením a ostatných zariadeniach spoločného stravovania na umelých a prírodných sezónnych kúpaliskách významných pre kúpaciu sezónu v Slovenskej republike budú vykonávané aj naďalej počas celej letnej kúpacej sezóny.

Tabuľka č. 1

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet odobraných a lab. vyšetř. vzoriek pokrmov / počet nevyh. vzoriek	Počet odobraných a lab. vyšetř. sterov / počet nevyhovujúcich sterov
297 / 257	35	32 / 2 362 €	112 / 3	136 / 32

Výsledky mimoriadnej cielenej kontroly podľa krajov Slovenskej republiky

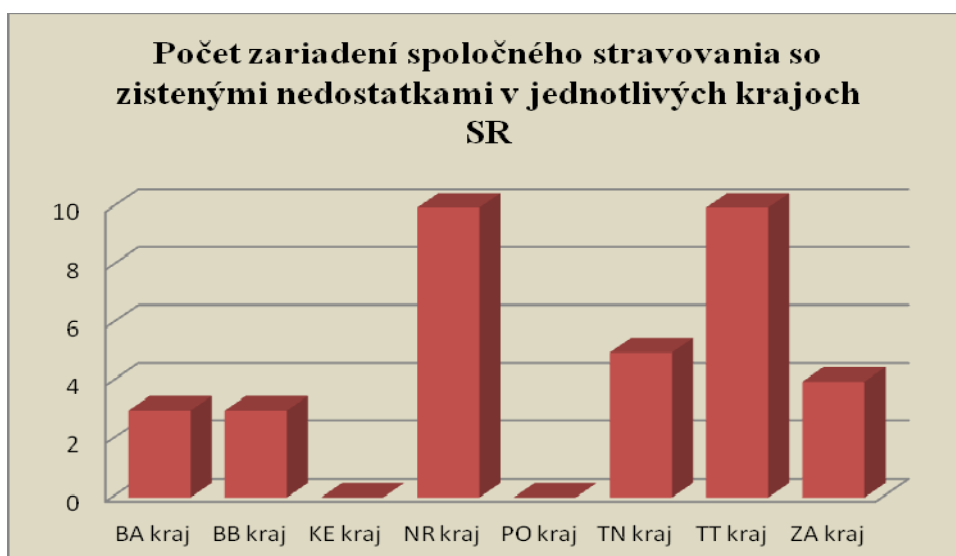
- a) počet vykonaných kontrol v zariadeniach spoločného stravovania na umelých a prírodných sezónnych kúpaliskách významných pre kúpaciu sezónu: 297
(Bratislavský kraj – 36, Banskobystrický kraj – 43, Košický kraj – 14, Nitriansky kraj – 67, Prešovský kraj – 22, Trenčiansky kraj – 20, Trnavský kraj – 50, Žilinský kraj – 45)



- b) počet skontrolovaných zariadení spoločného stravovania na umelých a prírodných sezónnych kúpaliskách významných pre kúpaciu sezónu: 257
(Bratislavský kraj – 32, Banskobystrický kraj – 40, Košický kraj – 14, Nitriansky kraj – 56, Prešovský kraj – 20, Trenčiansky kraj – 16, Trnavský kraj – 42, Žilinský kraj – 37)



- c) počet zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami: 35
 (Bratislavský kraj – 3, Banskobystrický kraj – 3, Košický kraj – 0, Nitriansky kraj – 10, Prešovský kraj – 0, Trenčiansky kraj – 5, Trnavský kraj – 10, Žilinský kraj – 4)



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