



**ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

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



## **I n f o r m á c i a**

**z implementácie Viacročného národného plánu pre úradnú kontrolu  
vykonávanú orgánmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike  
v roku 2015**

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

V Bratislave, 22. 3. 2016

## 1. Úradné kontroly

Orgány verejného zdravotníctva v Slovenskej republike (regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike) vykonávali v roku 2015 úradné kontroly potravín zamerané na dodržiavanie potravinového práva prevádzkovateľmi potravinárskych prevádzok podľa nariadenia (ES) č. 882/2004 Európskeho parlamentu a Rady, § 23 ods. 2 zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov a kontroly podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v platnom znení. Výkon úradnej kontroly a štátneho zdravotného dozoru prebiehal pod odborným vedením Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky v súlade s Viacročným národným plánom pre úradnú kontrolu v Slovenskej republike na r. 2015 – 2017, vykonávanú orgánmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike – podľa prijatej aktualizácie zo 6. februára 2015. Informácia bude súčasťou výročnej správy Slovenskej republiky, ktorú každoročne vypracúva, schvaľuje a predkladá Európskej komisii Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR (podľa § 22 ods. 2 písm. b) zákona č. 152/1995 Z. z.).

Kontroly sa týkali zabezpečenia hygienických podmienok a zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov v súlade s požiadavkami ustanovenými v:

- zákone č. 152/1995 Z. z. o potravinách v platnom znení,
- nariadení (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín,
- Potravinovom kódexe SR,
- zákone č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení a niektorých zákonov v platnom znení,
- vyhláške MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a
- v ďalších súvisiacich predpisoch pre výrobu potravín, manipulácii s nimi a ich umiestňovanie na trh z hľadiska požiadaviek zachovania ich zdravotnej bezpečnosti.

V roku 2015 bolo orgánmi verejného zdravotníctva Slovenskej republiky spolu vykonaných **36 850 kontrol v 19 859 kontrolovaných potravinárskych prevádzkach**, vrátane zariadení spoločného stravovania z celkového počtu 76 124 prevádzok registrovaných orgánmi verejného zdravotníctva. Okrem uvedených kontrol bolo vykonaných ešte **4 256 kontrol v ostatných prevádzkach**, ako sú napr. lekárne, drogérie, novinové stánky a pod. Okrem plánovaných kontrol bolo v roku 2015 vyhlásených hlavným hygienikom Slovenskej republiky **7 mimoriadnych cielených kontrol** (mimoriadna cielená kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek v „ázijských reštauráciách“ v Slovenskej republike; mimoriadna kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek v domovoch sociálnej starostlivosti, vrátane domovov dôchodcov, domovov špeciálnej starostlivosti, ktoré nepatria medzi zdravotnícke zariadenia; mimoriadna kontrola zameraná 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; kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2015 v Slovenskej republike; mimoriadna kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek v zariadeniach spoločného stravovania v blízkosti stredísk významných z hľadiska letnej turistickej sezóny; mimoriadna kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek v zariadeniach spoločného stravovania na pracoviskách a mimoriadna kontrola zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných (Mikulášskych) trhov).

Pri kontrolách bolo zistených spolu **6 187 nezhôd** so súčasne platnými právnymi predpismi. Uvedené nezhody boli zistené v **3 308 prevádzkach**.

## 2. Celková zhoda u prevádzkovateľov a výrobcov

Z hľadiska posúdenia celkovej zhody s požiadavkami príslušných právnych predpisov u prevádzkovateľov potravinárskych podnikov (zahrňujúcich výrobu, baliarne, distribúciu, dopravu, predaj i služby) boli zistené nedostatky v 3 234 prevádzkach zo 16 748 kontrolovaných prevádzok.

Najčastejšou príčinou nezhôd vo všeobecnosti boli nedostatky v prevádzkovej hygiene (1 378 prevádzok), v skladovaní potravín (980 prevádzok), v systéme HACCP/SVP (803 prevádzok) a v manipulácii s potravinami (682 prevádzok).

V sektore služieb (t. j. v zariadeniach spoločného stravovania, ďalej len „ZSS“) bolo spolu vykonaných 28 929 kontrol v 14 830 zariadeniach (z celkového počtu 44 006 registrovaných prevádzok), pričom nezhody sa zistili v 3 002 kontrolovaných prevádzkach.

Pri predaji a manipulácii s potravinami bolo prekontrolovaných 707 prevádzok z celkového počtu 986 prevádzok registrovaných úradmi verejného zdravotníctva, pričom nezhody sa zistili v 145 prevádzkach.

Spolu bolo preverených 134 výrobcov a baliarní z celkového počtu 267 prevádzok registrovaných regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva v SR (podľa zákona č. 355/2007 Z. z.), pričom bolo spolu vykonaných 287 kontrol so zistením nezhôd v 12 prevádzkach.

V roku 2015 vykonali regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR (RÚVZ v SR) spolu **200 auditov** potravinárskych prevádzok (podľa čl. 5 (3) nariadenia (ES) č. 882/2004), a to najmä v zariadeniach spoločného stravovania. 115 auditov bolo s nezhodami, počet zistených nezhôd bol 346. Podrobný prehľad vykonaných auditov potravinárskych prevádzok je uvedený v tabuľke č. 1.

Tabuľka č. 1 Prehľad vykonaných auditov v potravinárskych prevádzkach - RÚVZ v SR

Druh zariadenia	Počet vykonaných auditov	Počet auditov s nezhodami	Počet zistených nezhôd
Cukrárska výroba	2	2	7
Výroba potravín na výživu dojčiat a malých detí	1	0	0
Výroba plastových/kombinovaných obalov	2	1	6
Výroba keramiky	1	0	0
Nemocnice - kuchyne	3	2	2
Závodné stravovanie - kuchyne	17	9	17
Domovy sociálnej starostlivosti - kuchyne	13	6	12
Rehabilitačné zariadenia - kuchyne	5	3	5
Zariadenia s prípravou jedál (reštaurácie, pizzérie...)	134	84	278
Zariadenia bez prípravy jedál (hostince, bary, kaviarne)	1	0	0
Predaj občerstvenia (rýchle občerstvenie, bufety, sezónne zariadenia)	12	2	6
Výroba a predaj zmrzliny (stánky)	9	6	13
<b>Spolu</b>	<b>200</b>	<b>115</b>	<b>346</b>

V roku 2015 bolo podľa zákona č. 355/2007 Z. z. orgánmi verejného zdravotníctva posúdených **8 809** (ako nových, resp. zmenených) a následne schválených potravinárskych

prevádzok (podľa zákona č. 355/2007 Z. z.), ktoré boli následne zaregistrované v systéme pre výkon úradnej kontroly a štátneho zdravotného dozoru. Počet prevádzok, ktorým bolo vydané nesúhlasné rozhodnutie podľa zákona č. 355/2007 Z. z. bol 51.

Orgány verejného zdravotníctva v SR v roku 2015 prijali celkom **948** písomných **podnetov**, z ktorých **359** (38 %) bolo vyhodnotených ako **opodstatnených**, **367** (39 %) ako **neopodstatnených** a v prípade 222 podnetov nebolo možné dokázať opodstatnenosť, resp. boli odstúpené na doriešenie. Keďže ťažisko orgánov verejného zdravotníctva pri výkone úradnej kontroly tvoria zariadenia spoločného stravovania, 72 % prijatých podnetov sa týkalo týchto zariadení. Najčastejším predmetom podnetov boli nedostatky v prevádzkovej a osobnej hygiene, nesprávna manipulácia so surovinami, polotovarmi, potravinami a hotovými pokrmami, výskyt tráviacich ťažkostí u konzumentov po konzumácii hotových jedál a pokrmov rýchleho občerstvenia, vykonávanie epidemiologicky rizikových činností bez odbornej a zdravotnej spôsobilosti, výskyt hmyzu a hlodavcov, ale aj hluk z potravinárskych prevádzok, prienik pachov z pripravovaných pokrmov do okolitého obytného prostredia a porušovanie zákona č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov v znení neskorších predpisov.

Tabuľka č. 2 Prehľad a vyhodnotenie prijatých podnetov

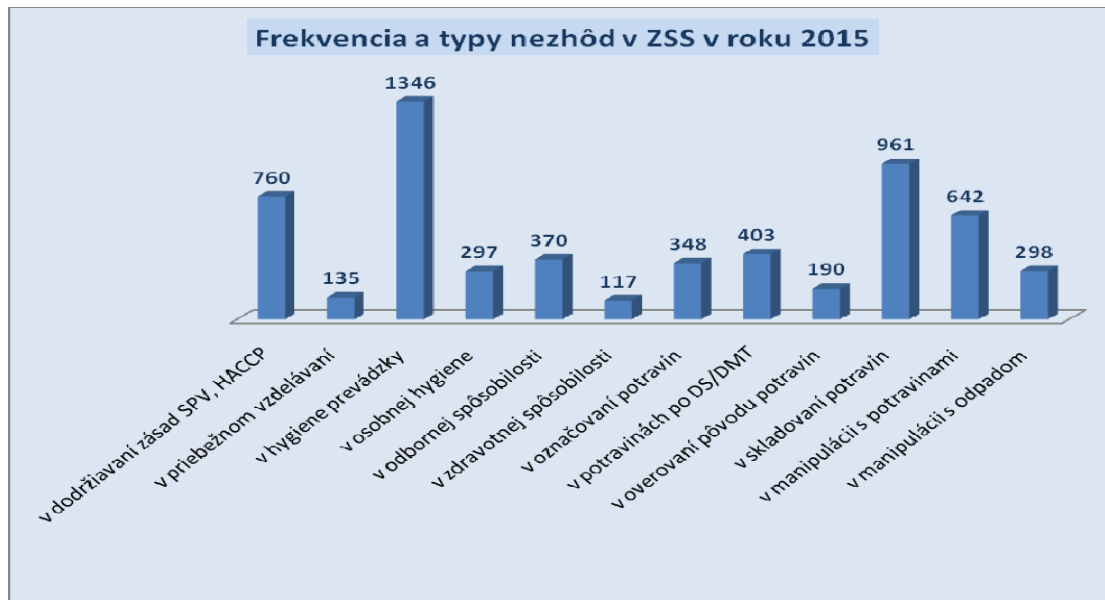
	Celkový počet podaní	Opodstatnené	Neopodstatnené	Nebolo možné dokázať, odstúpené
<b>Zariadenia spoločného stravovania</b>	682	287	281	114
<b>Výrobcovia</b>	52	13	25	14
<b>Dopravcovia a distribútori</b>	14	1	5	8
<b>Hypermarkety, supermarkety</b>	46	24	7	15
<b>Malé a stredné predajne</b>	101	20	29	52
<b>Baliarne</b>	1	0	0	1
<b>Iné</b>	52	14	20	18
<b>SPOLU</b>	<b>948</b>	<b>359</b>	<b>367</b>	<b>222</b>

#### Frekvencia a typy nezhôd v ZSS:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 760
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 135
- v hygiene prevádzky – 1346
- v osobnej hygiene – 297
- v odbornej spôsobilosti – 370
- v zdravotnej spôsobilosti – 117
- v označovaní – 348
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 4
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 403
- v overovaní pôvodu potravín, vysledovateľnosti – 190

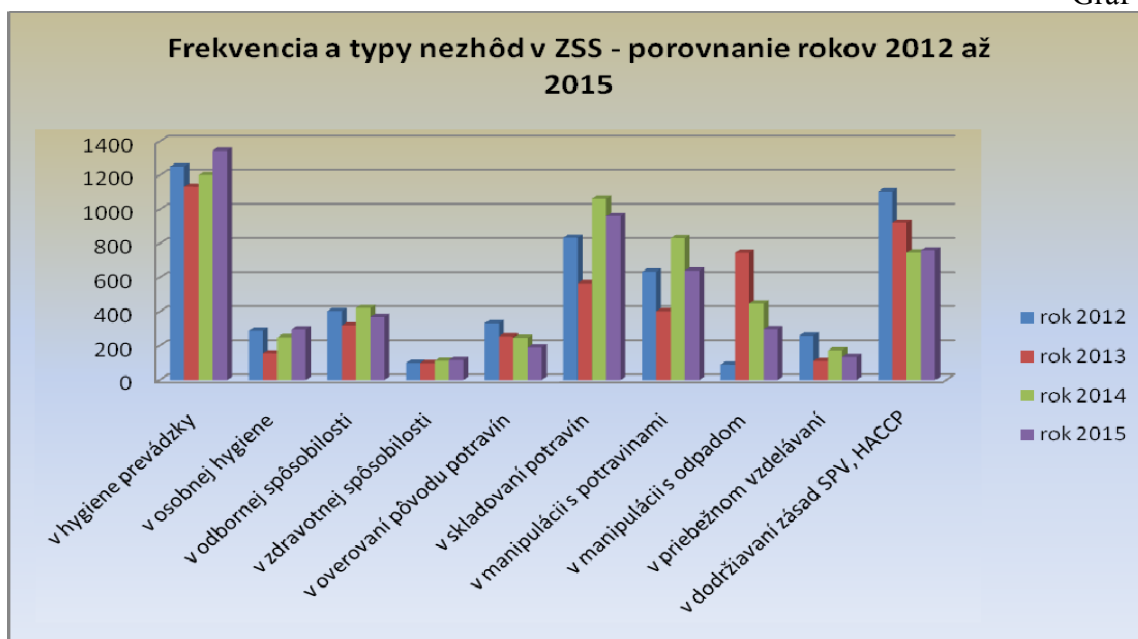
- v skladovaní potravín – 961
- v manipulácii s potravinami – 642
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 298
- iné – 963

Graf č. 1



V porovnaní s predchádzajúcimi rokmi (2012 až 2014) sa v roku 2015 pri výkone kontrol zistilo zlepšenie v overovaní pôvodu potravín a používaných surovín (vysledovateľnosti), v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením a v dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe (SPV) a HACCP. V porovnaní s predchádzajúcim rokom bolo v roku 2015 zistených menej nedostatkov (6 834), v roku 2014 to bolo 7 277 nedostatkov. Viac nedostatkov v porovnaní s predchádzajúcimi rokmi bolo zistených najmä v hygiene prevádzok a v dodržiavaní osobnej hygieny zamestnancov.

Graf č. 2



Najviac nezhôd bolo zistených pri výrobe a manipulácii so zmrzlinou (382 nezhôd). Najväčší počet nezhôd sa týkal dodržiavania zásad SPV a HACC, manipulácie s potravinami a označovania potravín.

### **Výskyt nezhôd v ZSS**

- **v hygiene prevádzky** – vykonávanie činnosti v potravinárskych zariadeniach bez súhlasu orgánu verejného zdravotníctva; nevyhovujúca prevádzková hygiena; nevyhovujúci stavebno-technický stav prevádzky; porušenie povrchov podláh, stien, stropov; znečistené steny, stropy, podlahy, pracovné plochy; plesne na stenách; opotrebovanosť technologického zariadenia; nezabezpečenie prívodu tečúcej teplej vody do umývadiel v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami; nefunkčné splachovanie vo WC pre personál; nefunkčné, prípadne znečistené technologické zariadenia; nedostatočne vykonávaná sanitácia prevádzkových priestorov;
- **v osobnej hygiene** – znečistené, neúčelové, prípadne civilné oblečenie; k umývadlám v zariadeniach na osobnú hygienu hostí (WC) a na osobnú hygienu personálu (WC) nebol zabezpečený prívod tečúcej teplej vody; nosenie ozdôb na rukách; umelé a nalakované nechty; nezabezpečenie základných hygienických potrieb;
- **v odbornej spôsobilosti** – chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností, resp. uplynutie platnosti osvedčení; nezdokladovanie odbornej spôsobilosti zamestnancov;
- **v zdravotnej spôsobilosti** - nezdokladovanie zdravotnej spôsobilosti zamestnancov;
- **v overovaní pôvodu potravín** – nedostatočne vedená evidencia príjmu surovín, resp. doklady o pôvode na nenachádzajú priamo v prevádzke; nepredloženie nadobúdacích dokladov k surovinám a polotovarom;
- **v označovaní potravín** – neoznačené alergény v jedálnych lístkoch resp. výveskách, nezabezpečenie doplnkového označovania azofarbív, neoznačené suroviny a polotovary skladované v zariadeniach spoločného stravovania;
- **v skladovaní potravín** – spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín; nezabezpečená čistota skladových priestorov; zmrazovanie potravín dodaných do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave; samovoľné schladzovanie a zmrazovanie hotových pokrmov; nevhodné mikroklimatické podmienky pri skladovaní potravín; skladovanie potravín v nevhodných obaloch; skladovanie potravín po dátume spotreby v chladiacom zariadení; nefunkčné chladiace zariadenie; ukladanie pokrmov v nádobách priamo na podlahu; výrobky vyžadujúce chladiarenské skladovanie uložené mimo chladiaceho zariadenia; chladiace zariadenie bez teplomera; chýbajúce zariadenia na udržiavanie požadovanej teploty pokrmov;
- **v manipulácii s potravinami** – nevhodná manipulácia s pokrmami a surovinami; kríženie čistej a nečistej časti prevádzky; neoznačené pracovné plochy; zamieňanie pracovných plôch; rozmrazovanie surovín nevhodným spôsobom; nedodržanie teplotného reťazca hotových pokrmov; nevedenie evidencie rozpracovaných pokrmov;
- **v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zaradením** – nevhodné odstraňovanie odpadov; zhromažďovanie odpadu v nevyhovujúcich, neuzatvárateľných nádobách; chýbajúce doklady o nakladaní s organickým odpadom; nedokladovanie zmlúv o odbere prepáleného oleja; nesprávna kategorizácia odpadu;
- **v priebežnom vzdelávaní zamestnancov potravinárskych prevádzok** - nezabezpečené školenie zamestnancov vo veciach hygieny potravín a v uplatňovaní zásad HACCP;
- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP** – nedodržiavanie stanovených technologických postupov; nevykonávanie monitoringu CCP; nevedenie evidencie; dokumenty SVP nedostatočne zavedené do praxe; nedodržiavanie podmienok uchovávanía

polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov (teplota a čas ich uchovávania); prevádzkovatelia neurčili, nezaviedli a nezachovávali trvalý postup alebo postupy založené na zásadách HACCP a správnej výrobnéj praxe v kontrolovanej prevádzke; nedodržiavanie zásad SVP.

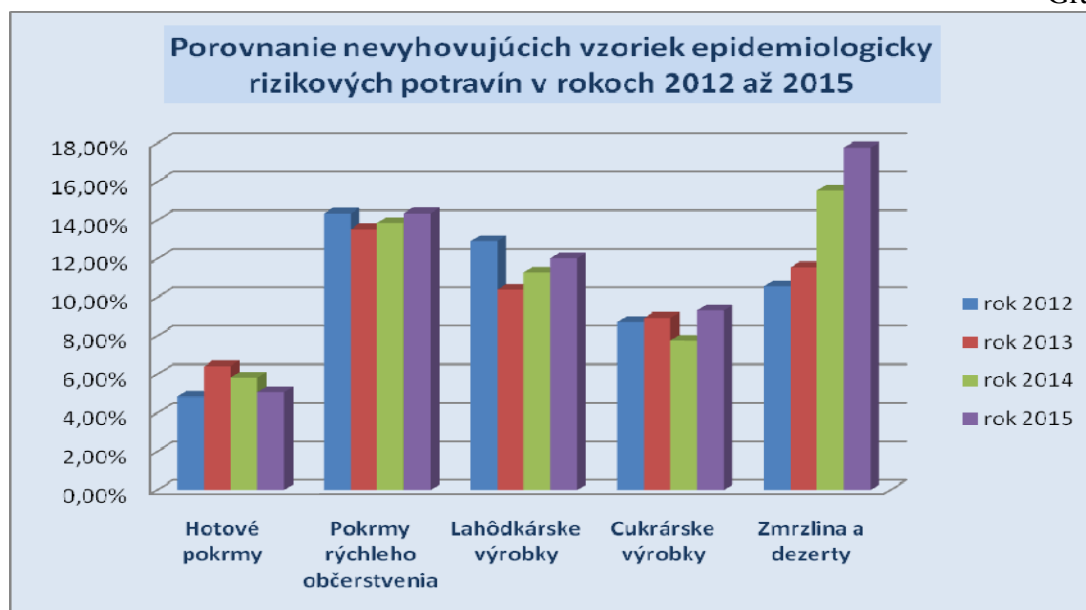
### 3. Frekvencia a typy nezhôd v bezpečnosti potravín a osobitne v bezpečnosti pokrmov

V roku 2015 bolo spolu odobratých a vyšetrených **13 166 vzoriek potravín, pokrmov, prídavných látok do potravín a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami**. Z uvedeného počtu bolo vyšetrených **6 068 vzoriek hotových pokrmov, vrátane pokrmov rýchleho občerstvenia**.

V odoberaných vzorkách potravín (v rámci jednotlivých komodít) sa vyšetrovala predovšetkým mikrobiologická kontaminácia, iná kontaminácia, zloženie výrobku a označenie výrobku. Z celkového počtu 13 166 vyšetrených vzoriek bolo celkovo **nevyhovujúcich 1 013 vzoriek**, čo predstavuje 7,69 %. Celkovo najvyššie percento nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade zmrzlina a dezertov (17,78 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (14,37 %) a vód - watercoolery (14,11 %).

V roku 2015 sa zistilo vyššie percento nevyhovujúcich vzoriek epidemiologicky rizikových potravín pri porovnaní s predchádzajúcimi tromi rokmi v prípade zmrzlín a dezertov, cukrárskych výrobkov a pokrmov rýchleho občerstvenia.

Graf č. 3



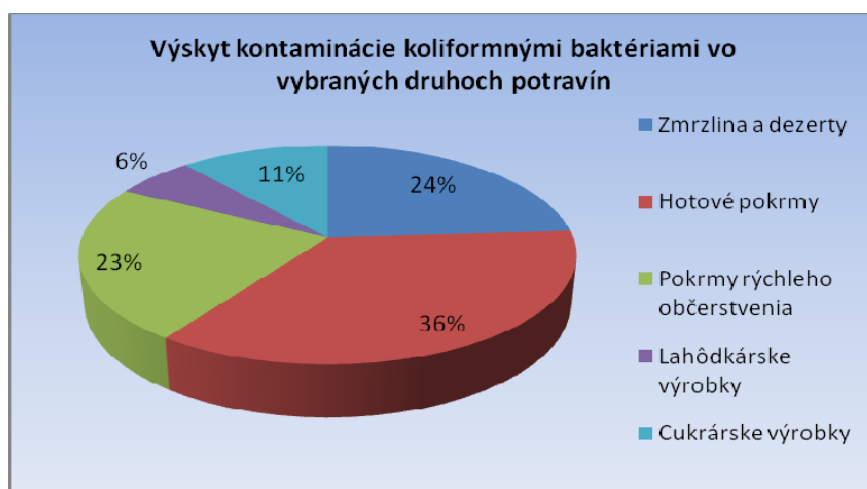
**Mikrobiologicky nevyhovujúcich** bolo **858 vzoriek** potravín (8,71 %) z celkovo **vyšetrených 9 845 vzoriek** potravín, a to najmä z dôvodu porušenia kritérií procesu výroby.

Vo vyšetrovaných vzorkách potravín boli mikrobiologicky izolované nasledovné mikroorganizmy:

- koliformné baktérie (428 vzoriek: hotové pokrmy, zmrzlina a dezerty, pokrmový rýchleho občerstvenia, cukrárske výrobky, lahôdkárske výrobky, voda – watercoolery, nealkoholické nápoje, 1 mliečny výrobok),
- kvasinky (250 vzoriek: zmrzlina a dezerty, pokrmový rýchleho občerstvenia, lahôdkárske výrobky, hotové pokrmy, cukrárske výrobky, nealkoholické nápoje, syr),

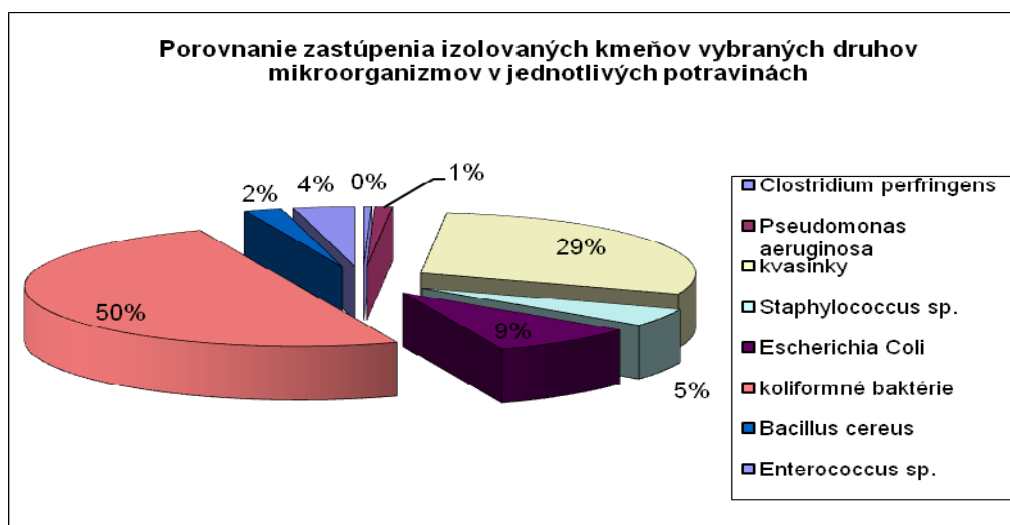
- plesne (76 vzoriek: cukrárske výrobky, zmrzlina a dezerty, pokrmy rýchleho občerstvenia, hotové pokrmy, pekárenský výrobok, lahôdkarský výrobok, výživový doplnok),

Graf č. 4



- *Escherichia Coli* (73 vzoriek: hotové pokrmy, pokrmy rýchleho občerstvenia, zmrzlina a dezerty, lahôdkarské výrobky, ovocný čaj, voda – watercoolery, výživový doplnok),
- *Staphylococcus sp.* (42 vzoriek: hotové pokrmy, zmrzlina a dezerty, lahôdkarské výrobky, cukrárske výrobky, syry, 1 pokrm rýchleho občerstvenia),
- *Enterococcus sp.* (31 vzoriek: zmrzlina a dezerty, 1 hotový pokrm),
- *Bacillus cereus* (19 vzoriek: hotové pokrmy, pokrmy rýchleho občerstvenia, 1 lahôdkarský výrobok),
- *Pseudomonas aeruginosa* (9 vzoriek: voda – watercoolery, hotové pokrmy, 1 pokrm rýchleho občerstvenia, 1 vzorka mäsa),
- *Clostridium perfringens* (4 vzorky: hotové pokrmy),
- *Clostridium botulinum* (3 vzorky: ostatné potraviny (zistené pri epidemiologickom šetrení),
- *Cronobacter sp.* (1 vzorka: detská výživa).

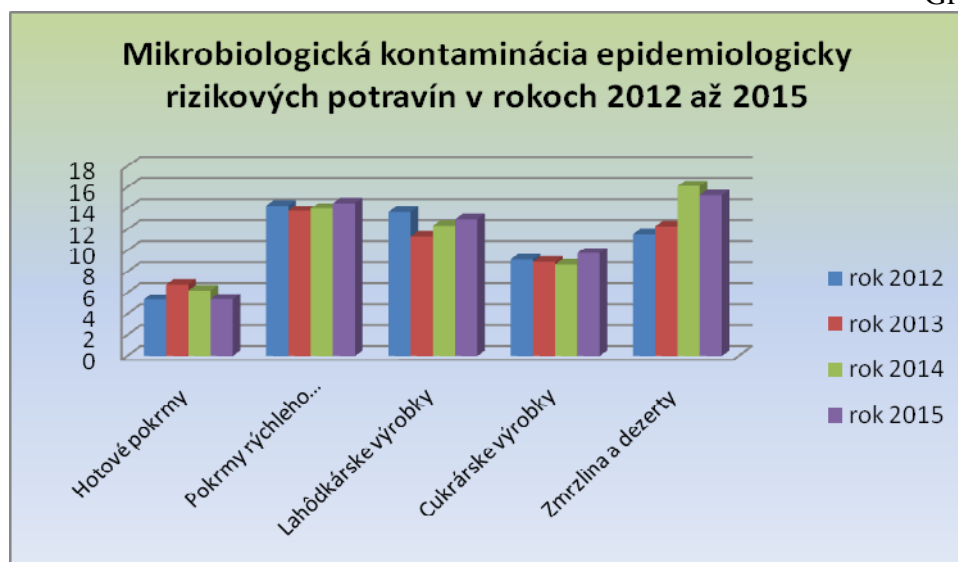
Graf č. 5





Z celkového počtu 9 845 vyšetrených vzoriek potravín bolo mikrobiologicky nevyhovujúcich 8,71 % vzoriek potravín, pričom najvyššie percento mikrobiologicky nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade vody – watercoolery (21,69 %), zmrzlina a dezertov (15,25 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (14,51 %), lahôdkarských výrobkov (12,97 %) a cukrárskych výrobkov (9,74 %).

Graf č. 6



***Cronobacter sp., Escherichia Coli, Salmonella sp., Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes*** v potravinách pre dojčatá a malé deti: celkovo bolo odobratých a laboratórne vyšetrených **420 vzoriek** potravín pre dojčatá a malé deti na mliečnom základe, pochádzajúcich zo siete lekární a predajní. **1 vzorka** ( mliečna kaša banánová obilno-mliečny príkrm pre deti a dojčatá od ukončeného 4. mesiaca) nevyhovela pre prítomnosť *Cronobacter sp.*, následne odobratá a vyšetrená ďalšia vzorka toho istého výrobku vyhovela. Všetky ostatné vyšetrené vzorky vyhovovali v sledovaných ukazovateľoch kritériám bezpečnosti.

Na kontrolu **histamínu** bolo laboratórne vyšetrených **21 vzoriek** rýb a morských živočíchov (vzorky odobraté v zariadeniach spoločného stravovania a v lahôdkarských výrobniciach). Všetky odobraté a vyšetrené vzorky vyhoveli požiadavkám podľa kapitoly I prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 1019/2013 z 23. októbra 2013, ktorým sa mení príloha I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005, pokiaľ ide o histamín v produktoch rybolovu.

Z dôvodu **chemickej kontaminácie** nevyhovelo spolu **141 vzoriek** potravín z celkovo vyšetrených 13 166 vzoriek, t.j. 1,07 %, najmä z dôvodu prekročenia stanovených limitov pre prídavné látky.

Vzorky potravín, vrátane hotových pokrmov a pokrmov rýchleho občerstvenia boli vyšetrené aj na prítomnosť **prídavných látok**. Pozornosť bola venovaná najmä farbivám, sladidlám, konzervačným látkam a obsahu kuchynskej soli. Celkovo bolo na kontrolu **farbív** vyšetrených **1 314 vzoriek** (najmä zmrzlina, cukrárskych výrobkov a výživových doplnkov), pričom z uvedeného celkového množstva **nevyhovelo 106 vzoriek** (8,07 %) nebalenej zmrzlina. 105 vzoriek zmrzlina nevyhovelo z dôvodu **použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124** a 1 vzorka zmrzlina nevyhovela z dôvodu nadlimitného množstva farbiva E122 Azorubín. Používanie farbív: Chinolínová žltá (E 104), Žltá SY FCF/pomarančovožltá S (E 110), Ponceau 4R, košenilová červená A (E 124) nie je v zmrzlinach povolené podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 232/2012, ktorým sa mení a dopĺňa Príloha II k nariadeniu (ES) č.

1333/2008 o prídavných látkach v potravinách. V prípade nevyhovujúcich vzoriek zmrzliny sa jednalo len o výrobu a konzumáciu v mieste určitého regiónu, pričom priamo na mieste boli prijaté potrebné opatrenia. Zodpovední prevádzkovatelia boli upozornení na dodržiavanie požiadaviek nariadenia Komisie (EÚ) č. 232/2012, súčasne boli voči nim uplatnené sankcie za zistenú prítomnosť nepovolených syntetických farbív.

Prítomnosť a množstvo **sladidiel** bolo kontrolované najmä vo vzorkách cukrárskych výrobkov, výživových doplnkov a ostatných potravín na osobitné výživové účely a nealkoholických nápojov. Celkovo bolo vyšetrených **288 vzoriek**, pričom z uvedeného celkového množstva **nevyhovela 1 vzorka** cukrovinky z dôvodu nadlimitného obsahu glykozidov steviolu. Uvedené zistenie bolo na základe vecnej príslušnosti odstúpené na došetrenie miestne príslušnému orgánu štátnej veterinárnej a potravinovej správy.

Celkový počet vyšetrovaných vzoriek na prítomnosť a množstvo **chemických konzervačných látok** bol **394** (jednalo sa najmä o lahôdkárske a cukrárske výrobky, výživové doplnky a nealkoholické nápoje), z toho v **1 vzorke** nealkoholického nápoja bola laboratórnym rozborom zistená prítomnosť konzervačnej látky - kyseliny benzoovej, ktorá je nepovolená pre daný druh výrobku. Tento nedostatok bol riešený správnym konaním.

**723 vzoriek** potravín a hotových pokrmov bolo vyšetrených z hľadiska **obsahu kuchynskej soli** v nich, z toho až 638 vzoriek predstavovali hotové pokrmy. **14 vzoriek** hotových pokrmov nevyhovelo z hľadiska obsahu chloridu sodného požiadavkám platnej legislatívy - výnosu Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2004 č. 608/8/2004 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca osobitné prísady do potravín.

**Arómy:** na kontrolu obsahu **mentofuránu** bolo celkovo odobratých **27 vzoriek** potravín, a to cukrovinky obsahujúce mäta alebo mentol. Všetky odobraté vzorky vyhovelí legislatívou stanoveným najvyšším prípustným množstvám. Na kontrolu obsahu **kumarínu** bolo odobratých celkovo **29 vzoriek** potravín, ktoré vyhovelí požiadavkám legislatívy.

Na kontrolu **špecifikácie prídavných látok** bolo vyšetrených **7 vzoriek** farbív. Všetky vzorky vyhovelí požiadavkám príslušnej legislatívy.

Z **kontaminantov** vo vyšetrovaných vzorkách boli sledované najmä ťažké kovy (olovo, kadmium, ortuť), dusitany a dusičnany, polychlóvané bifenyly (PCB), rezíduá pesticídov a antibiotík, benzo(a)pyrén, melamín, mykotoxíny a akrylamid.

Na kontrolu obsahu ťažkých kovov sa vyšetrovali najmä vzorky hotových pokrmov, detskej a dojčenskej výživy a výživových doplnkov. Na kontrolu obsahu **olova** bolo vyšetrených **1 272 vzoriek** potravín, pričom **1 vzorka** výživového doplnku nevyhovela požiadavkám platnej legislatívy - nariadenie Komisie (ES) č. 629/2008 z 2. júla 2008, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1881/2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách, z dôvodu vysokého obsahu olova (7,20 mg/kg). Distribútorovi predmetného výrobku boli uložené opatrenia podľa § 19 ods. 1 zákona č. 152/1995 Z. z. – zabezpečiť stiahnutie predmetného výrobku z trhu, zákaz uvádzať predmetný výrobok na trh a zabezpečiť informovanie spotrebiteľov o zdravotnej škodlivosti výrobku. Uvedené zistenie bolo zároveň hlásené do Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá RASFF (výstražné oznámenie RASFF č. 2016.0091).

Na kontrolu obsahu **kadmia** bolo vyšetrených **1 215 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie legislatívou stanoveného limitu pre kadmium. Na obsah **ortuti** bolo vyšetrených **1 098 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie legislatívou stanoveného limitu pre ortuť.

**151 vzoriek** potravín (z toho 104 vzoriek predstavovali voda – watercoolery a pramenité vody dojčenské) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **arzénu**.

**158 vzoriek** potravín (voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské a pramenité vody a balené pitné vody) a 48 vzoriek predmetov a materiálov určených na styk s potravinami bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **niklu**.

**54 vzoriek** potravín (voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **medi**.

**43 vzoriek** potravín (voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské a pramenité vody a balené pitné vody) a 11 vzoriek predmetov a materiálov určených na styk s potravinami bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **chrómu**.

**32 vzoriek** potravín (voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské) a 36 vzoriek predmetov a materiálov určených na styk s potravinami bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **hliníka**.

Na prítomnosť **dusitanov** a **dusičnanov** bolo vyšetrených celkovo **946 vzoriek** potravín. Z toho **465 vzoriek** potravín na obsah dusitanov (z toho 214 vzoriek detskej a dojčenskej výživy a 143 vzoriek vody – watercoolery a pramenité vody dojčenské) a **481 vzoriek** potravín na obsah dusičnanov (z toho 217 vzoriek detskej a dojčenskej výživy a 142 vzoriek vody – watercoolery a pramenité vody dojčenské). Z hľadiska obsahu dusičnanov nevyhoveli **2 vzorky** ostatných potravín na výživu dojčiat a malých detí, v ktorých bol zistený nadlimitný obsah **dusičnanov** (jednalo sa o 2 vzorky toho istého výrobku - Kuracie prsia s mrkvou, karfiolom a ryžou, sterilizovaný zeleninovo-mäsový pokrm vhodný pre dojčatá od ukončeného 6. mesiaca veku, vyrobený v SR) a **1 vzorka** pramenitej balenej vody. Po prvom odbere, kedy bola laboratóriom stanovená hraničná hodnota dusičnanov ( $200 \pm 20$  mg/kg) vo vzorke potraviny na výživu dojčiat a malých detí bol vykonaný odber druhej vzorky a zistilo sa prekročenie stanoveného limitu dusičnanov ( $224 \pm 16$  mg/kg). Vzorka nevyhovela nariadeniu Komisie (EÚ) č. 1258/2011, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu dusičnanov z dôvodu nadlimitného množstva dusičnanov - limit pre dusičnany v dojčenských pokrmoch je 200 mg/kg. Na základe vyššie uvedeného bola následne zo strany miestne príslušného RÚVZ vykonaná úradná kontrola u výrobcu predmetnej potraviny na výživu dojčiat a malých detí a bolo mu uložené opatrenie podľa § 19 ods. 1 zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách – stiahnutie vyššie uvedeného výrobku z trhu v SR a zákaz jeho distribúcie v SR. Predmetné nevyhovujúce výrobky boli umiestnené iba na trhu Slovenskej republiky.

Z hľadiska obsahu dusitanov vyhoveli všetky vyšetrené vzorky potravín.

Na vyšetrenie **prítomnosti polychlóvaných bifenylov** bolo spolu odobratých a laboratórne vyšetrených **8 vzoriek** potravín na výživu dojčiat a malých detí na báze mlieka. Ani v jednej z vyšetrených vzoriek nebol zistený uvedený kontaminant.

**Rezíduá pesticídov** boli vyšetované v **40 vzorkách** potravín na počiatočnú výživu dojčiat, potravín na následnú výživu dojčiat, ako aj výživových prípravkov pre dojčatá a malé deti na mliečnom, cereálnom alebo zeleninovom a ovocnom základe. Prítomnosť sledovaných rezíduí pesticídov, ktoré sa nesmú používať na ošetrovanie plodín určených na výrobu potravín na výživu dojčiat a malých detí (disulfoton, fensulfotion, fentin, haloxyfop, heptachlór, hexachlórbenzén, nitrofén, ometoat, terbufos, dieldrín, endrín), nebola potvrdená

v žiadnej z vyšetrených vzoriek potravín. V prípade rezíduí pesticídov, pre ktoré sú ustanovené v legislatíve špecifické maximálne limity a v prípade iných účinných látok a prípravkov na ochranu rastlín (alfa-HCH, beta-HCH, gamma-HCH, 2,4'-DDT, 4,4'-DDT, 4,4'-DDE, 4,4'-DDD, metoxychlór), taktiež nebola potvrdená prítomnosť.

Z uvedeného počtu vzoriek bolo **10 vzoriek** následných výživových prípravkov na báze obilia pre dojčatá a malé deti zaradených do monitorovacieho programu (podľa vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 1274/2011 zo 7. decembra 2011 týkajúceho sa koordinovaného viacročného kontrolného programu Únie na roky 2012, 2013 a 2014 s cieľom zabezpečiť dodržiavanie maximálnych hladín rezíduí pesticídov a posúdiť vystavenie spotrebiteľov rezíduám pesticídov v potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu).

**Rezíduá antibiotík** boli vyšetrované v **131 vzorkách**, z toho bolo 101 vzoriek mlieka a 30 vzoriek surového mäsa (bravčové karé, bravčové plece bez kosti, kuracie prsia bez kože, kuracie prsia, filet – maslová ryba, kuracie stehná bez kosti a kože, hovädzí krk bez kosti, kuracie rezne, kuracie pečienky, pstruh dúhový) a slepačích vajec. Všetky vyšetrené vzorky boli bez rezíduí antibiotík.

Na **stanovenie obsahu benzo(a)pyrénu** bolo vyšetrených **5 vzoriek** potravín pre dojčatá a malé deti. Taktiež bolo vyšetrených **21 vzoriek** potravín na počiatočnú výživu dojčiat a potravín na následnú výživu dojčiat, v ktorých sa stanovoval obsah **benzo(a)pyrénu, melamínu a kyseliny erukovej**. Výsledky laboratórneho vyšetrenia vyhovovali požiadavkám na zdravotnú bezpečnosť podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách v znení neskorších predpisov.

V **21 vzorkách** potravín pre dojčatá a malé deti sa stanovovala prítomnosť **melamínu**. Všetky vyšetrené vzorky potravín vyhoveli požiadavkám na zdravotnú bezpečnosť podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 594/2012 z 5. júla 2012, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu kontaminantov ochratoxínu A, PCB nepodobných dioxínom a melamínu v potravinách.

V NRC pre mykológiu životného prostredia bolo v roku 2015 vyšetrených **246 vzoriek** potravín na prítomnosť **mykotoxínov**. Sledovanými mykotoxínmi boli patulín, aflatoxín B<sub>1</sub>, aflatoxín M<sub>1</sub>, ochratoxín A, deoxynivalenol, zearalenon a fumonizíny. Vyšetrené boli vzorky počiatočnej a následnej mliečnej dojčenskej výživy, rôzne obilninové kaše pre dojčatá a malé deti, kukuričné kaše, sušienky, piškóty, kukuričné lupienky, detská výživa, obilninové nápoje, ovocné nápoje a ovocné pyré.

Z celkového počtu analyzovaných vzoriek odobraných v rámci úradných kontrol bolo 209 vzoriek zo zahraničnej produkcie (t.j. z členských štátov Európskej únie a z tretích krajín, z toho 7 vzoriek pôvodom z Turecka) a 37 vzoriek z domácej produkcie:

- zo 69 vzoriek, v ktorých bol stanovovaný **patulín**, bolo 38 vzoriek zahraničnej a 31 vzoriek domácej produkcie,
- zo 72 vzoriek vyšetrených na prítomnosť **aflatoxínu B<sub>1</sub>** boli 3 vzorky domácej produkcie a 69 vzoriek zahraničnej produkcie, z toho 3 vzorky z tretích krajín (2 vzorky pôvodom z Turecka, 1 vzorka zo Švajčiarska),
- všetky vzorky vyšetrené na obsah **aflatoxínu M<sub>1</sub>** (26) pochádzali zo zahraničnej produkcie európskych výrobcov,
- všetky vzorky (27), v ktorých bol zisťovaný obsah **ochratoxínu A**, boli zo zahraničnej produkcie, z nich 1 vzorka pôvodom z Turecka,

- obsah **deoxynivalenolu** bol zisťovaný v 23 vzorkách, 1 vzorka pochádzala z domácej produkcie, 22 vzoriek zo zahraničnej produkcie, z toho 4 vzorky z Turecka,
- z 15 vzoriek vyšetrených na obsah **zearalenonu** 13 pochádzalo zo zahraničnej produkcie a 2 vzorky z domácej produkcie,
- všetkých 14 vzoriek, v ktorých bol stanovovaný obsah **fumonizínov**, pochádzalo zo zahraničnej produkcie.

Všetky vzorky potravín určených pre dojčatá a malé deti vyšetrené na prítomnosť mykotoxínov spĺňali požiadavky nariadenia Komisie č. 1881/2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách.

**Akrylamid:** v roku 2015 bolo spolu vyšetrených **73 vzoriek** (z toho 65 vzoriek boli konzervované príkrmy pre dojčatá najmä s obsahom zemiakov, koreňovej zeleniny alebo potraviny s obsahom cereálií, následné výživové prípravky na báze obilia pre dojčatá a malé deti a 8 vzoriek bolo zemiakových hranoliek). Vzorky boli odoberané z obchodnej siete. Pre akrylamid platí monitoring v súlade s Odporúčaním Komisie č. 2013/647/EÚ o monitorovaní množstva akrylamidu v potravinách, limit nie je stanovený v súčasnej platnej legislatíve, existujú len indikatívne hodnoty akrylamidu pre príslušné kategórie potravín. Všetky vyšetrené vzorky na akrylamid splnili indikatívne hodnoty predmetného odporúčania Komisie pre akrylamid.

V prípade kontroly **alergénov** v potravinách bola pozornosť venovaná kontrole obsahu **gluténu** v potravinách vhodných pre osoby trpiace neznášanlivosťou gluténu. Celkovo bolo laboratórne vyšetrených **40 vzoriek** potravín (rôznych cestovín – kukuričné cestoviny: špagety, tarhoňa; ryžové cestoviny; zmesi na výrobu pekárskeho výrobku; pekárske výrobky: biely chlieb, bio chlieb amarantový; bio kukuričný snack; kukuričné placky; sušienky; piškóty; oblátky). Z uvedeného počtu vzoriek boli v 38 vyšetovaných vzorkách namerané hodnoty gluténu menej ako 5 mg/kg. V 2 vzorkách boli namerané nasledovné hodnoty gluténu: 7,2 mg/kg (Zmes na chlieb rustikálny) a 11,1 mg/kg (Kukuričné cestoviny). V označovaní vyšetovaných potravín sa už len sporadicky vyskytovalo nesprávne označenie „bezlepkový, bezlepková, bezlepkové“.

**Potraviny ošetrené ionizujúcim žiarením** - celkovo bolo laboratórne vyšetrených **26 vzoriek**. Z toho boli vyšetrené orechy, ako napríklad arašidy, mandle, lieskové orechy, kešu orechy, para orechy; ďalej orechová posýпка, mak mletý, syr Gouda, losos filety. Spolu 21 vzoriek potravín s obsahom tuku. Z nameraných hodnôt a po zohľadnení neistôt merania vo vzorkách nebola dokázaná prítomnosť dvojíc ožiarením vytvorených uhlíkových alkánov a alkénov, pri ktorých by boli podiely hmotnostných zlomkov detegované v očakávaných pomeroch (podľa STN EN 1784). Na základe týchto výsledkov vzorky nevykazovali vlastnosti potravín ošetrených ionizujúcim žiarením. Taktiež bolo vyšetrených 5 vzoriek potravín bez obsahu tuku, a to koreniny: Paprika mletá sladká, Mletá sladká červená paprika, Americké zemiaky koreninová soľ, Bazalka sušená drvená, Majorán drvený. Dôkaz ožiarenia predmetných vzoriek potravín rastlinného pôvodu bol negatívny (Metóda CHP/33/STAND).

Na kontrolu **GMO potravín** sa odobrali rôzne druhy potravín: kukurica (vákuovaná sterilizovaná) a výrobky z kukurice (kukuričná krupica, kukuričná polenta instantná), výrobky zo sóje (sójové plátky, sušený sójový nápoj) a ryža (gulatozrná lúpaná). Spolu bolo odobraných a vyšetrených **13 vzoriek** potravín (domáceho pôvodu, dovozové v rámci Spoločenstva). V jednej vzorke (sušený sójový nápoj bez laktózy) bola zistená prítomnosť povolenej geneticky modifikovanej sóje MON40-3-2 (Roundup Ready) v množstve menšom ako 0,1% v pomere k celkovému množstvu sóje. Všetky nálezy boli v súlade s požiadavkami

nariadenia (ES) č. 1829/2003 Európskeho parlamentu a Rady z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách. Vzorky boli odobrané v distribučnej sieti a v zariadeniach spoločného stravovania. Kontrolou v ZSS, cukrárskych resp. lahôdkárskych výrobniciach nebolo ani v jednom prípade zistené použitie surovín, polotovarov alebo potravín na báze GMO. Pri výkone štátneho zdravotného dozoru a úradnej kontroly potravín bola priebežne venovaná pozornosť aj označovaniu potravín z hľadiska obsahu GMO, nedostatky pri kontrolách neboli zistené.

### **Kontrola jodidácie kuchynskej soli**

Laboratórne bolo vyšetrených celkom **850 vzoriek** jedlej soli, čo je o 1 vzorku viac ako v roku 2014. Z výsledkov stanovenia obsahu KI a KIO<sub>3</sub> vo vzorkách jedlej soli vyplýva:

- z celkového počtu 850 skúšaných vzoriek požiadavke stanovenej Potravinovým kódexom SR na minimálny obsah KI (15 mg/kg soli) nevyhovelo 11 vzoriek t. j. 1,29 %,
- vyšší obsah KI ako stanovuje Potravinový kódex SR (35 mg/kg) bol zistený v 32 vzorkách t.j. 3,76 % (v roku 2014 bol zistený vyšší obsah KI v 14 vzorkách t.j. 1,64 %).
- požiadavke PK SR (15-35 mg/kg) vyhovelo celkom 807 vzoriek t.j. 94,94 % (v roku 2014 - 96,32%).

Z odobratých 850 vzoriek jedlej soli bol obsah **ferokynidu draselného** vyšetrený v **840 vzorkách**, všetky vyšetrené vzorky vyhoveli požiadavke podľa prílohy II časť E nariadenia komisie (EÚ) č. 1129/2011, ktorým sa mení a dopĺňa príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 vytvorením zoznamu Únie obsahujúceho prídavné látky v potravinách (najvyššie množstvo ako bezvodý ferokyanid draselný 20 mg/kg).

V rámci vzoriek potravín sa sledovala aj **kontrola označovania potravín**, pričom **17 vzoriek** potravín (6 vzoriek ostatných potravín na osobitné výživové účely, 3 vzorky kuchynskej soli, 2 vzorky výživových doplnkov, 1 vzorka cukrárskeho výrobku, 1 vzorka sladidla, 1 vzorka dojčenskej výživy, 1 vzorka hotového pokrmu, 1 vzorka zmrzliny a 1 vzorka ryby) nespĺňali požiadavky na označovanie predmetných potravín. Jednalo sa napr. v prípade kuchynskej soli o nesúlad v označení obsahu jodidu draselného na obale výrobku so zistením obsahom laboratórnymi skúškami, v prípade výživového doplnku to bolo neuvedenie povinného údajov v označení výrobku obsahujúceho aspartám, v prípade ostatných potravín na osobitné výživové účely bol nesprávne použitý pojem „bezlepkový“ namiesto „bezgluténový“. V prípade zistených nedostatkov boli nariadené oparenia na ich odstránenie.

Odobratá bola aj 1 vzorka ryby za účelom cieľenej kontroly zameranej na druhové určenie ryby. Označenie Filet Jeseter sibírsky, čerstvý chladený z vlastného chovu CENO s.r.o. Dolné diely 1, Jelka. Miesto odberu bolo zariadenie spoločného stravovania, pričom sa zistilo, že slovenský názov ryby uvedený na obale Jeseter sibírsky nebol v súlade s vedeckým názvom druhu *Acipenser gueldenstaedtii* uvedeným na obale. Jeseter sibírsky = *Acipenser baerii*, jeseter ruský *Acipenser gueldenstaedtii*. Protokol o skúške s výsledkami bol zaslaný zodpovednej prevádzkovateľke predmetného zariadenia spoločného stravovania.

## **4. Úradná kontrola materiálov a predmetov určených na styk s potravinami v roku 2015**

Národné referenčné laboratórium (NRL) pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami vykonávalo v roku 2015 laboratórne vyšetrenia materiálov a predmetov určených na styk s potravinami v súlade s plnením viacročného plánu úradných kontrol podľa nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004. Plán úradných kontrol bol

cielene zameraný na výrobky dostupné na našom trhu, u ktorých sa definovali špecifické kritériá rizikovosti na základe legislatívnych požiadaviek, hlásení RASFF a našich dlhoročných skúseností s posudzovaním výrobkov určených na styk s potravinami.

Tabuľka č. 3 Druhy odoberaných vzoriek a sledované rizikové ukazovatele v roku 2015

<b>A. Materiály a predmety určené na styk s potravinami</b>	<b>Sledované rizikové ukazovatele</b>
melamínové kuchynské pomôcky	formaldehyd, melamín
nylonové kuchynské pomôcky	primárne aromatické amíny
keramické výrobky	Cd, Pb
kovové výrobky	Cd, Pb, Cr, Ni, Sb, Hg, As + ďalšie kovy
obalové materiály	mikrobiologické ukazovatele

Miesta odberov boli nasledujúce: veľkoobchod, maloobchod, dovozcovia, distribútori, výrobcovia, potravinársky priemysel/prevádzky. Ako prioritné miesta odberov boli určené dovozcovia a veľkoobchod.

Úradné kontroly v roku 2015 prebiehali v týchto fázach:

1. Úradné kontroly s odberom vzoriek (časový harmonogram)
2. Úradné kontroly bez odberu vzoriek – kontrola požiadaviek na uvádzanie plastových výrobkov na trh
3. Monitoring a odber materiálov a predmetov určených na styk s potravinami, ktoré sú použité ako reklamné predmety na podporu predaja potravinárskych výrobkov, časopisov atď.
4. Monitoring používania aktívnych a inteligentných materiálov a predmetov
5. Kontrola aktívnych obalových materiálov – podložky pod mäso
6. Výkon auditov SVP u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami

## Výskyt a analýza nezhôd

### 1. Vyhodnotenie úradných kontrol s odberom vzoriek

Úradné kontroly s odberom vzoriek boli realizované v súlade s časovým harmonogram. Celkovo bolo chemicky a mikrobiologicky vyšetrených **146 výrobkov** v 212 ukazovateľoch a bolo vykonaných **1 559 analýz**.

#### a) Chemické vyšetrenie

Z toho **3 výrobky** laboratórnym vyšetrením nespĺnili požiadavky piatej hlavy druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky – Materiály a predmety určené na styk s potravinami.

**Požiadavky bezpečnosti nespĺnili nasledujúce výrobky:**

- **melamínová tanier**  
počet nezhôd: 2      dôvod nezhody: migrácia formaldehydu
- **melamínová miska**  
počet nezhôd: 1      dôvod nezhody: migrácia formaldehydu  
Príslušnými RÚVZ boli prijaté opatrenia na trhu na ochranu zdravia spotrebiteľa.

#### b) Mikrobiologické vyšetrenie

Mikrobiologicky bolo vyšetrených celkovo **57 vzoriek** obalových materiálov, pričom všetky splnili požiadavky prílohy č. 19 k štvrtej hlave druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky – Mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie.

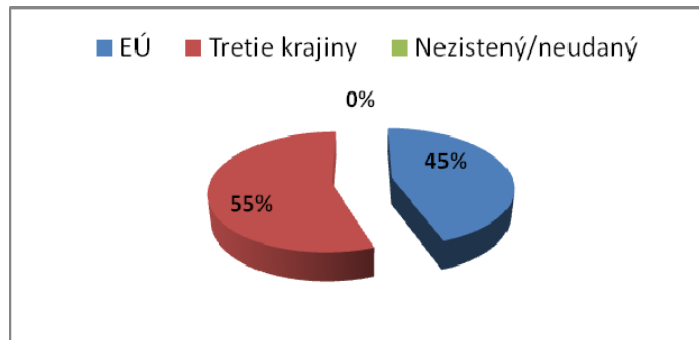
### c) Pôvod výrobkov

Z vyplnených záznamov o úradnej kontrole odobraných výrobkov vyplýva, že zo 146 výrobkov malo 65 výrobkov deklarovaný pôvod v krajinách EÚ, 25 výrobkov pochádzalo z tretích krajín a 1 výrobok nemal uvedený pôvod.

Tabuľka č. 4 Pôvod výrobkov

Pôvod výrobkov	Počet
EÚ	65
Tretie krajiny	81
Nezistený/neudaný	0

Graf č. 7



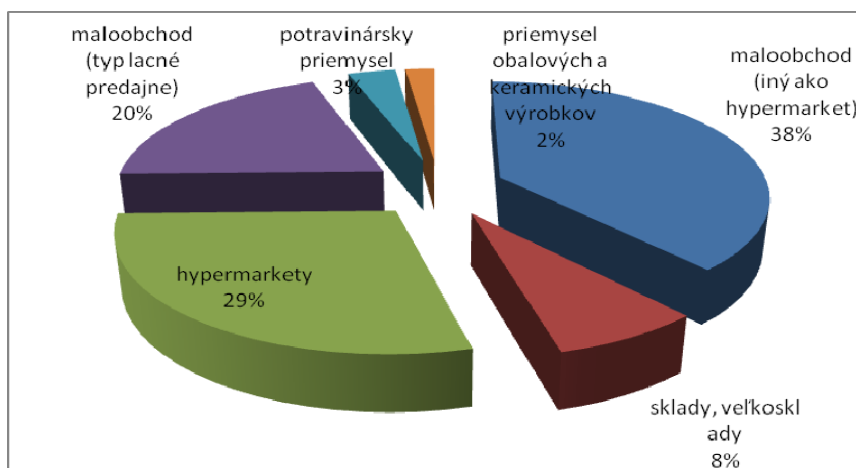
### c) Miesto odberov

Z vyplnených záznamov o úradnej kontrole odobraných výrobkov vyplýva, že najviac vzoriek bolo odobraných v maloobchode, následne v hypermarketoch a najmenej v priemysle obalových a keramických výrobkov.

Tabuľka č. 5 Miesto odberov

Miesto odberov	Celkový počet odberov
maloobchod (iný ako hypermarket)	56
sklady, veľkosklady	11
hypermarkety	42
maloobchod (typ lacné predajne)	29
potravínarsky priemysel	5
priemysel obalových a keramických výrobkov	3

Graf č. 8





## **2. Úradné kontroly bez odberu vzoriek – kontrola požiadaviek na uvádzanie plastových výrobkov na trh**

Úradné kontroly bez odberu vzoriek boli vykonávané v priebehu roka 2015. Celkovo bolo vykonaných 185 kontrol v 56 prevádzkach. Je možné konštatovať, že vyhlásenia o zhode a podporná dokumentácia boli preložené v súlade s metodickým pokynom avšak obsahová stránka vyhlásení o zhode bola v mnohých prípadoch nepostačujúca vzhľadom na legislatívne požiadavky.

## **3. Monitoring a odber materiálov a predmetov určených na styk s potravinami, ktoré sú použité ako reklamné predmety na podporu predaja potravinárskych výrobkov, časopisov atď.**

V priebehu roka 2015 boli odobraté 2 výrobky (keramické hrnčeky, plastová fľaša), ktoré boli predávané spolu s potravinami ako darčkové predmety na podporu predaja. Výrobky vyhoveli v sledovaných ukazovateľoch (Cd, Pb – keramické hrnčeky, formaldehyd, primárne aromatické amíny, sensorické hodnotenie, vyluhovateľnosť pigmentov – plastová fľaša).

## **4. Monitoring používania aktívnych a inteligentných materiálov a predmetov**

V rámci výkonu ÚK nad materiálmi a predmetmi určenými na styk s potravinami a zároveň potravinami sa monitorovalo možné používanie aktívnych a inteligentných materiálov a predmetov (napr. vkladanie rôznych vreciek s aktívnou zložkou do balených potravín, nálepky informujúce spotrebiteľa o možných zmenách v potravinách). Počas výkonu ÚK bolo zistené používanie 2 aktívnych materiálov – podložky pod mäso.

## **5. Kontrola aktívnych obalových materiálov – podložky pod mäso**

Kontrolou 2 aktívnych materiálov – podložiek pod mäso bolo zistené, že obsah vyhlásenia o zhode neobsahoval všetky informácie stanovené v nariadení Komisie (ES) č. 450/2009 o aktívnych a inteligentných materiáloch a predmetoch, ktoré majú prísť do styku s potravinami

## **6. Výkon auditov SVP u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami**

V priebehu roka 2015 boli celkovo vykonané 2 audity u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami. Vyhodnotenie auditov: prevádzky boli posúdené ako bezpečné.

## **5. Špeciálne kontroly**

Okrem plánovaných kontrol bolo v roku 2015 vyhlásených hlavným hygienikom Slovenskej republiky **7 mimoriadnych cielených kontrol:**

- **Mimoriadna cielená kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek v „ázijských reštauráciách“ v Slovenskej republike**

V rámci mimoriadnej cielenej kontroly sa v termíne od 13. 4. do 24. 4. 2015 vykonalo spolu 254 kontrol v 202 ázijských reštauráciách (čínske, indické, kórejské, orientálne a pod.) v Slovenskej republike. Pri kontrolách sa nedostatky zistili spolu v 88 prevádzkach ázijských reštaurácií (čo predstavuje 43,6 % prevádzok). Vo väčšine prípadov sa jednalo o prevádzky, v prípade ktorých boli aj pri predošlých kontrolách zistené hygienické nedostatky. Najčastejšie zisťované nedostatky pri mimoriadnej kontrole: nepovolené zmrazovanie mäsa a kostí dodaných do zariadenia v chladenom stave, zmrazovanie kačacieho mäsa (stehná) po

ich čiastočnej tepelnej úprave, zmrazovanie rôznych potravín, mäsových polotovarov a rýb, polotovarov (obaľovaný syr) a hotových jedál, často v mikroténových vrecúškach bez akéhokoľvek označenia, nedostatky v prevádzkovej hygiene, napr. nedostatočná čistota chladiacích a mraziacich zariadení; hrubo znečistené všetky priestory, pracovné plochy, znečistené kuchynské pomôcky a náradie, znečistené steny v záchodoch, šatni a časti kuchyne; poškodený obklad v sklade, chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti zamestnancov na výkon epidemiologicky závažných činností. Pri kontrolách bolo uložených spolu 67 blokových pokút s celkovou sumou 7 315 eur a začatých bolo 21 správnych konaní vo veci uloženia pokuty v sume 14 850 eur. V dvoch prípadoch bolo nariadené uzatvorenie prevádzky do doby odstránenia zistených nedostatkov v súlade so zákonom č. 355/2007 Z. z.

- **Mimoriadna cielená kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek v domovoch sociálnej starostlivosti, vrátane domovov dôchodcov, domovov špeciálnej starostlivosti, ktoré nepatria medzi zdravotnícke zariadenia, v Slovenskej republike**

Uvedená kontrola, ktorá sa uskutočnila v dňoch 4. 5. – 15. 5. 2015, miestom výkonu štátneho zdravotného dozoru podľa kompetencií orgánov verejného zdravotníctva boli všetky domovy sociálnej starostlivosti, domovy dôchodcov, domovy špeciálnej starostlivosti (charitné, hospice a pod.) v Slovenskej republike. Najčastejšie zistené nedostatky v rámci mimoriadnej kontroly boli: uchovávanie pokrmov pri nevyhovujúcej teplote, potraviny po uplynutom dátume minimálnej spotreby, nepovolené mrazenie chladených polotovarov a potravín, zmrazovanie pokrmov bez využitia správneho technologického postupu, nevyhovujúce skladovanie surovín. Počet uložených blokových pokút/celková suma – 46 / 3 716 eur a počet uložených sankcií/celková suma 12 / 2 400 eur.

- **Mimoriadna cielená kontrola zameraná 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**

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 kúpaciu sezónu v Slovenskej republike. Spolu skontrolovali 257 stánkov s rýchlym občerstvením a ostaných zariadení spoločného stravovania. 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 %). Nedostatky zistené pri kontrolách: zmrazovanie surového mäsa, mäsových výrobkov, pekárskeho výrobku 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, 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 uchovávaní, neoznačené alergény na jedálnom lístku, nevedenie evidencie teplôt v chladiacich a mraziacich zariadeniach, chladiace zariadenia nevybavené teplomermi, nádoby s priemyselne vyrábanou zmrzlinou neoznačené dátumom a časom otvorenia balenia, nedostatky v prevádzkovej hygiene: znečistené vonkajšie povrchy niektorých technologických zariadení, znečistená podlaha, nevyčistené pracovné plochy, nečistota v prevádzke. Za zistené nedostatky bolo pri

kontrolách na mieste uložených spolu 32 blokových pokút v celkovej sume 2 362 eur a začatých bolo 6 správnych konaní vo veci uloženia pokuty v sume je 6 500 eur.

- **Kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2015 v Slovenskej republike**

RÚVZ v Slovenskej republike vykonali počas letnej sezóny 2015 spolu 1 409 kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike. Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili nedostatky v 233 prevádzkach, čo predstavuje 25 %. Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách: neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín, nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. znečistené steny a podlaha, steny miestami poškodené, plesnivé, znečistený povrch výrobníka točenej zmrzliny, znečistené výdajné okno, znečistené chladničky, znečistené priestory skladu, WC zamestnancov), nezabezpečená informácia pre spotrebiteľa o obsahu azofarbív a/alebo alergénov v predávanej zmrzline, príp. táto informácia nebola na viditeľnom mieste, pracovníci bez zdokladovania odbornej a/alebo zdravotnej spôsobilosti, nedodržiavaná osobná hygiena pracovníkov (predaj zmrzliny pracovníkmi v civilnom odevu, pracovníci bez pokrývky hlavy, používanie znečistených rukavíc pri predaji zmrzliny, umývanie rúk nevhodným spôsobom), nemožnosť overenia doby predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení na základe chýbajúcej dokumentácie, uchovávanie porcovacieho náradia v nádobe so stojacou vodou, nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, chýbajúce meracie zariadenia - zistené v 9 prevádzkach. Zároveň bolo odobraných 811 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu, z ktorých nevyhovelo 99 vzoriek (12 %) zmrzliny. 98 vzoriek zmrzliny nevyhovelo z dôvodu použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124 a 1 vzorka zmrzliny nevyhovela z dôvodu nadlimitného množstva farbiva E122 Azorubín. Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu 117 blokových pokút v celkovej sume 8 688 eura začatých bolo 71 správnych konaní vo veci uloženia pokuty v sume 41 610 eur. V 4 prípadoch bolo podľa § 19 ods. 2 a § 20 ods. 9 a ods. 12 písm. e) zákona č. 152/1995 Z. z. nariadené zatvorenie prevádzky na dobu do odstránenia zistených nedostatkov.

- **Mimoriadna cielená kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek v zariadeniach spoločného stravovania v blízkosti stredísk významných z hľadiska letnej turistickej sezóny v Slovenskej republike**

Miesto výkonu štátneho zdravotného dozoru: zariadenia spoločného stravovania v blízkosti stredísk významných z hľadiska letnej turistickej sezóny v Slovenskej republike, najmä tie, v ktorých boli pri predošlých kontrolách zistené hygienické nedostatky. V rámci mimoriadnej cielenej kontroly sa v termíne od 7. 8. do 4. 9. 2015 vykonalo spolu 1 112 kontrol v 763 zariadeniach spoločného stravovania v Slovenskej republike. Pri kontrolách sa nedostatky zistili spolu v 228 zariadeniach spoločného stravovania (čo predstavuje 30 %). Najčastejšie zistenými nedostatkami pri kontrolách boli: nepovolené zmrazovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov, ktoré boli dodané do zariadenia v nezmrazenom stave, príp. boli pripravené priamo v zariadení (najmä zamrazovanie rôznych druhov mäsa, mäsových výrobkov, chleba, hotových pokrmov – kebab, polievky, perkelt, lokše, pečeňové halušky, pečené kuracie stehná...), nevedená evidencia teplôt v chladiacich, mraziacich zariadeniach a v skladoch, rôzne druhy potravín po dátume spotreby resp. po dátume minimálnej trvanlivosti (napr. syry, bryndza, maslo, slanina, smotana, párky), nedostatky v prevádzkovej hygiene a nepredloženie dokladu o odbornej spôsobilosti zamestnancov na výkon epidemiologickej závažnej činnosti. Pri kontrolách bolo uložených spolu 204 blokových pokút s celkovou sumou 16 932 eur a začatých bolo 47 správnych konaní vo veci uloženia pokuty v sume 32 900 eur. V 8 prípadoch bolo podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z. nariadené

dočasné uzatvorenie prevádzky, nakoľko pri výkone kontrol sa zistili také porušenia tohto zákona a iných všeobecne záväzných právnych predpisov upravujúcich ochranu verejného zdravia, ktoré mohli mať bezprostredne za následok riziko vážneho poškodenia zdravia ľudí.

- **Mimoriadna cielená kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek v zariadeniach spoločného stravovania na pracoviskách**

Miesto výkonu štátneho zdravotného dozoru podľa kompetencií orgánov verejného zdravotníctva: zariadenia spoločného stravovania na pracoviskách: závodné stravovanie – kuchyne (s prípravou jedál), závodné stravovanie – výdajne stravy, závodné stravovanie – bufety. V rámci mimoriadnej cielenej kontroly sa v termíne od 15. 10. do 29. 10. 2015 vykonalo spolu 346 kontrol v 295 zariadeniach spoločného stravovania na pracoviskách (kuchyne s prípravou jedál, výdajne stravy a bufety) v Slovenskej republike. Pri kontrolách sa nedostatky zistili spolu v 67 zariadeniach spoločného stravovania (čo predstavuje 22,7 %). Najčastejšie zistenými nedostatkami pri kontrolách boli: nepovolené zmrazovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov, ktoré boli dodané do zariadenia v nezmrazenom stave, príp. boli pripravené priamo v zariadení, nevedená evidencia teplôt v chladiacich, mraziacich zariadeniach a v skladoch, nedostatky v prevádzkovej hygiene a rôzne druhy potravín po dátume spotreby príp. po dátume minimálnej trvanlivosti. 119 vzoriek hotových pokrmov bolo odobraných na laboratórnu analýzu za účelom stanovenia obsahu kuchynskej soli. Všetky vzorky vyhoveli z hľadiska obsahu chloridu sodného požiadavkám platnej legislatívy - výnosu Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2004 č. 608/8/2004 – 100, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca osobitné prísady do potravín. Pri kontrolách bolo uložených spolu 54 blokových pokút s celkovou sumou 4 726 eur a začatých bolo 13 správnych konaní vo veci uloženia pokuty v sume 6 600 eur. V 1 prípade bolo opatrením na mieste podľa § 55 ods. 1 písm. f) a ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z. nariadené uzatvorenie prevádzky výdajne stravy do doby vydania kladného rozhodnutia miestne príslušného RÚVZ k uvedeniu priestorov výdajne stravy do prevádzky a k schváleniu prevádzkového poriadku.

- **Mimoriadna kontrola zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných (Mikulášskych) trhov v Slovenskej republike**

V termíne od 27. 11. do 13. 12. 2015 bolo spolu vykonaných 524 kontrol a skontrolovaných 413 zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov. Nedostatky zistené pri kontrolách: výrobky bez označenia resp. bez dokladov o dodaní (lokše, klobása, plnky do lokší, hotové jedlá), neoznačené spotrebiteľsky balené suroviny - klobásy, mäso, suroviny v chladiacom zariadení bez akéhokoľvek označenia, predaj balených výrobkov bez označenia v zmysle platnej legislatívy, porušenie teplotného reťazca (pečienková nátierka do lokší, hotové jedlá), svojvoľné zmrazovanie chladeného mäsa, nevhodné uskladnenie potravín a surovín, suroviny a potraviny po dátume spotreby, resp. po dátume minimálnej trvanlivosti, nevyhovujúca čistota a technický stav pracovných plôch, nedostatky v osobnej hygiene zamestnancov – zamestnanci bez pracovného odevu, chýbajúce pokrývky hlavy, s dlhými a nalakovanými nechtami. Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených na mieste spolu 16 blokových pokút v celkovej sume 872 eur a začatých bolo 5 správnych konaní vo veci uloženia pokuty v sume 1 850 eur.

V roku 2015 zamestnanci RÚVZ v SR vykonávali tiež kontroly v súvislosti so šetrením výskytu zdravotne škodlivých potravín alebo nevyhovujúcich potravín a materiálov a predmetov prichádzajúcich do kontaktu s potravinami, ktoré boli hlásené prostredníctvom Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá (Rapid Alert System for Food and

Feed – RASFF). V roku 2015 riešili zamestnanci RÚVZ v SR spolu **30 oznámení RASFF**, z toho v 11 prípadoch sa jednalo o predmety prichádzajúce do kontaktu s potravinami a v 7 prípadoch sa jednalo o výživové doplnky.

Na základe zistení regionálnych úradov verejného zdravotníctva v Slovenskej republike v rámci úradnej kontroly bolo v systéme RASFF hlásené nasledovné oznámenie:

**Výstražné oznámenie č. 2015.1077: Podozrenie na otravu botulotoxínom z cícerovej nátierky zo Slovenska.** Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Banskej Bystrici hlásil v 33. kalendárnom týždni jeden prípad podozrenia na botulizmus u 43 ročného pacienta. Podozrenie bolo vyslovené na základe typického klinického obrazu ochorenia t. j. náhly nástup neurologických príznakov (poruchy videnia, ťažkosti s prehĺtaním, poruchy chôdze) a na základe epidemiologickej anamnézy, v ktorej dominoval konzum Cícerovej nátierky (3 kusy, z toho jedna napuchnutá). Ostatné jedlá boli epidemiologickým vyšetrením vzhľadom na klinické príznaky ako faktory prenosu nákazy vylúčené. V rodine boli odobraté zvyšky nátierok v obaloch, ktoré boli uchované v umelohmotnej taške určenej na umelohmotný odpad spolu s jednou PET fľašou. Laboratórnymi testami, ktoré vykonali laboratória RÚVZ so sídlom v Banskej Bystrici z odobratých vzoriek – obsahu z troch použitých obalov Cícerovej nátierky, výrobcu ALFA BIO s.r.o., Kremnička 71, Banská Bystrica (dátum spotreby 21.8.2015), ktoré pacient konzumoval, bolo v obsahu zo všetkých troch použitých obalov detekované suspektné *Clostridium botulinum*.