



**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 2017**

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

V Bratislave, 28. 3. 2018

## 1. Úradné kontroly

Orgány verejného zdravotníctva v Slovenskej republike (regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike) vykonávali v roku 2017 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 z 15. februára 2017. 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 2017 bolo orgánmi verejného zdravotníctva Slovenskej republiky spolu vykonaných **38 628 kontrol v 19 839 kontrolovaných potravinárskych prevádzkach**, vrátane zariadení spoločného stravovania z celkového počtu 51 063 prevádzok registrovaných orgánmi verejného zdravotníctva. Okrem uvedených kontrol bolo vykonaných ešte **4 526 kontrol v ostatných prevádzkach**, ako sú napr. lekárne, drogérie, novinové stánky a pod. Okrem plánovaných kontrol bolo v roku 2017 vyhlásených hlavným hygienikom Slovenskej republiky **5 mimoriadnych cielených kontrol** (monitoring vajec, výrobkov z vajec a hydinového mäsa v zariadeniach spoločného stravovania v Slovenskej republike a potravín pre dojčatá a malé deti na kontrolu fipronilu; kontroly mäsa v zariadeniach spoločného stravovania; kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2017 v Slovenskej republike; mimoriadna cielená kontrola zameraná na prevádzky verejného stravovania, ktoré podávajú pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa v Slovenskej republike; mimoriadna kontrola zariadení stánkového a ambulantného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných (Mikulášskych) trhov v Slovenskej republike).

Pri kontrolách bolo zistených spolu **5 522 nezhôd** so súčasne platnými právnymi predpismi. Uvedené nezhody boli zistené v **2 677 prevádzkach**.

## 2. Celková zhoda u prevádzkovateľov a výrobkov

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 2 677 prevádzkach z 19 839 kontrolovaných prevádzok.

Najčastejšou príčinou nezhôd vo všeobecnosti boli nedostatky v prevádzkovej hygiene (1 290 prevádzok), v skladovaní potravín (726 prevádzok), v systéme HACCP/SVP (542 prevádzok), v manipulácii s potravinami (494 prevádzok) a v zistení potravín po dátume minimálnej trvanlivosti resp. dátume spotreby (415 prevádzok).

V sektore služieb (t. j. v zariadeniach spoločného stravovania, ďalej „ZSS“) bolo spolu vykonaných 27 183 kontrol v 14 613 zariadeniach (z celkového počtu 44 622 registrovaných prevádzok), pričom nezhody sa zistili v 2 811 kontrolovaných prevádzkach.

Pri predaji a manipulácii s potravinami a výrobe a predaji nebalenej zmrzliny bolo prekontrolovaných 1 590 prevádzok z celkového počtu 5 645 prevádzok registrovaných úradmi verejného zdravotníctva, pričom nezhody sa zistili v 144 prevádzkach.

Spolu bolo preverených 109 výrobcov a baliarní z celkového počtu 226 prevádzok registrovaných regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva v SR (podľa zákona č. 355/2007 Z. z.), pričom bolo spolu vykonaných 200 kontrol so zistením nezhôd v 9 prevádzkach.

V roku 2017 vykonali regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR (RÚVZ v SR) spolu **98 auditov** potravinárskych prevádzok (podľa čl. 5 (3) nariadenia (ES) č. 882/2004), a to najmä v zariadeniach spoločného stravovania. 60 auditov bolo s nezhodami, počet zistených nezhôd bol 175. 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
Výroba plastových/kombinovaných obalov	2	2	11
Výroba PET fliaš	1	1	1
Závodné stravovanie - kuchyne	5	4	13
Domovy sociálnej starostlivosti - kuchyne	10	6	29
Rehabilitačné zariadenia - kuchyne	1	0	0
Zariadenia s prípravou jedál (reštaurácie, pizzerie...)	68	39	104
Zariadenia bez prípravy jedál (hostince, bary, kaviarne)	1	1	3
Predaj občerstvenia (rýchle občerstvenie, bufety, sezónne zariadenia)	4	2	4
Výroba a predaj zmrzliny (stánky)	6	5	10
<b>Spolu</b>	<b>98</b>	<b>60</b>	<b>175</b>

Pri auditoch v ZSS sa zistili napr. nasledovné nezhody: projekt systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín nebol vypracovaný na všetky pripravované skupiny pokrmov resp. cukrárskych výrobkov a na rozvoz hotových jedál, nezaznamenávali sa všetky požadované údaje uvedené vo formulároch, neboli zavedené postupy na identifikovanie odberateľov hotových pokrmov, pri analýze nebezpečenstiev sa nepočítalo s možným výskytom alergénov v pokrmoch, auditovaný subjekt nedisponoval kalibrovaným meradlom, nevykonávali sa všetky overovacie činnosti a verifikačné postupy podľa dokumentácie, neboli vedené evidencie na všetkých CCP. O zistených nezhodách boli vypracované protokoly, v ktorých boli zo strany prevádzkovateľov prijaté opatrenia na nápravu s termínmi realizácie. Na

základe výsledkov auditov boli z hľadiska uplatňovania systému bezpečnosti výrobného procesu pokrmov hodnotené ako bezpečné alebo bezpečné s pripomienkami.

V roku 2017 bolo podľa zákona č. 355/2007 Z. z. orgánmi verejného zdravotníctva posúdených **8 299** (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 37.

Orgány verejného zdravotníctva v SR v roku 2017 prijali celkom **1 145 podnetov** (v roku 2016 to bolo 1 098 podnetov), z ktorých **416** (36 %) bolo vyhodnotených ako **opodstatnených**, **431** (38 %) ako **neopodstatnených** a v prípade 298 (+ 4 v štádiu vybavovania) podnetov nebolo možné dokázať ich opodstatnenosť, resp. boli odstúpené na doriešenie. Keďže ťažisko orgánov verejného zdravotníctva pri výkone úradnej kontroly tvoria zariadenia spoločného stravovania, až 69 % prijatých podnetov sa týkalo týchto zariadení. Najčastejším predmetom podnetov boli nedostatky v prevádzkovej a osobnej hygiene, zdravotné ťažkosti po konzumácii pokrmov, nevyhovujúca senzorická kvalita pokrmov, nedostatky v skladovaní surovín a potravín, nesprávnej manipulácii so surovinami a hotovými pokrmami, vykonávaní epidemiologicky rizikových činností bez odbornej spôsobilosti, nevhodné klimatické pracovné podmienky, nevyznačené alergény na jedálnom lístku, hluk z hudobnej produkcie, predaj alkoholu v predajniach potravín, fajčenie v prevádzkach, prevádzkovanie bez rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva, nedodržiavanie účelu využitia priestorov, tak ako boli schválené v rozhodnutí miestne príslušným RÚVZ. Ako najzávažnejší problém, sprevádzaný zvyšujúcim sa počtom podnetov bol v roku 2017 internetový predaj výživových doplnkov, ktorý je sprevádzaný náročným dokazovaním.

Tabuľka č. 2 Prehľad a vyhodnotenie prijatých podnetov

	Celkový počet podaní	Opodstatnené	Neopodstatnené	Nebolo možné dokázať, odstúpené
<b>Zariadenia spoločného stravovania</b>	786	335	322	125 / 4*
<b>Výrobcovia</b>	45	12	16	17
<b>Dopravcovia a distribútori</b>	50	16	13	21
<b>Hypermarkety, supermarkety</b>	35	1	8	26
<b>Malé a stredné predajne</b>	151	33	48	70
<b>Baliarne</b>	2	1	0	1
<b>Iné</b>	76	18	24	34
<b>SPOLU</b>	<b>1 145</b>	<b>416</b>	<b>431</b>	<b>298</b>

\*v štádiu vybavovania

V prípade opodstatnených podnetov boli uložené opatrenia na mieste, udelené blokové pokuty a tiež aj pokuty za správny delikt uložené rozhodnutím podľa zákona č. 355/2007 Z. z., v jednom prípade aj podľa zákona č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení noviel.



## 2.1. Frekvencia a typy nezhôd

### 2.1.1. Použitý systém klasifikácie

- **dodržiavanie zásad SVP, HACCP** – zaraďujú sa sem nedostatky v dokumentácii – nevypracovaná alebo nezavedená dokumentácia HACCP, nesledovanie všetkých stanovených CCP, nepravidelné resp. sporadické sledovanie CCP, nevedenie údajov o produkcii potravín i hotových jedál, nezavedenie systému HACCP, neaktualizovanie systému pri zmene technológie výroby a zmene legislatívy, rozšírení sortimentu výroby, chýbajúci sanitačný plán a plán ochrany pred škodcami, nevedená evidencia sanitácie a pod.,
- **vzdelávanie zamestnancov** - zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. neuskutočňované vzdelávanie zo strany prevádzkovateľov potravinárskych podnikov pri nástupe do práce resp. počas výkonu práce, chýbajúca evidencia vzdelávania zamestnancov,
- **hygiena prevádzky** - zaraďujú sa sem nedostatky týkajúce sa prevádzkovej hygieny zariadenia (napr. znečistených podláh, stien, vrátane obkladov, stropov, výskyt plesní, poškodené povrchy strojov a vybavenia, znečistené strojno – technologické zariadenie, nádoby na suroviny, znečistené a poškodené odkladacie regály), vo frekvencii a spôsobe vykonávania sanitácie v vrátane dezinfekcie a ochrany pred škodcami,
- **osobná hygiena** – zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. nekompletný pracovný odev, nezabezpečenie základných hygienických potrieb (tekuté mydlo, jednorazové utierky) pri umývadlách, nepoužívanie jednorazových rukavíc pri konečnej manipulácii s hotovými výrobkami, nedostatočná hygiena rúk,
- **odborná spôsobilosť** – zamestnanci bez odbornej spôsobilosti, osvedčenie o odbornej spôsobilosti po dobe platnosti,
- **zdravotná spôsobilosť** – zamestnanec bez vstupnej lekárskej prehliadky a bez posudku o zdravotnej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažnej činnosti,
- **označovanie** – zaraďujú sa sem nedostatky týkajúce sa porušenia legislatívy upravujúcej označovanie potravín, najmä neoznačené suroviny v ZSS, neoznačenie veľkospotrebiteľských balení potravín údajom o dátume a hodine otvorenia obalu, potraviny, suroviny a polotovary bez označenia v štátnom jazyku, chýbajúce označenie obsahu alergénov a pod.,
- **výživové a zdravotné tvrdenia** – uvádzanie výživových a zdravotných tvrdení na potravinách v rozpore s nariadením EP a Rady č. 1924/2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach v označení potravín v platnom znení,
- **potraviny po dobe spotreby a dobe minimálnej trvanlivosti** – používanie potravín alebo surovín po dátume spotreby resp. minimálnej trvanlivosti na výrobu pokrmov, skladovanie a umiestňovanie na trh potravín po dátume spotreby resp. minimálnej trvanlivosti,
- **overovanie pôvodu tovaru, vysledovateľnosti** - zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. nevypracovaný a/alebo nezavedený systém vysledovateľnosti v potravinárskom podniku, chýbajúce doklady o pôvode tovaru na všetkých stupňoch, skladovanie, umiestňovanie na trh potravín neznámeho pôvodu, nevedená evidencia vstupných surovín v ZSS,
- **skladovanie potravín** - zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. nedodržiavanie chladiaceho reťazca pri skladovaní, zmrazovanie potravín dodaných do ZSS v nemrazenom stave, potraviny nechránené pred kontamináciou, nedodržanie oddeleného skladovania vzájomne nezlučiteľných potravín, nedodržanie doby spotreby polotovarov alebo rozpracovaných pokrmov podľa vyhlášky MZ SR č. 533/2007, skladovanie senzoricky znehodnotených potravín,

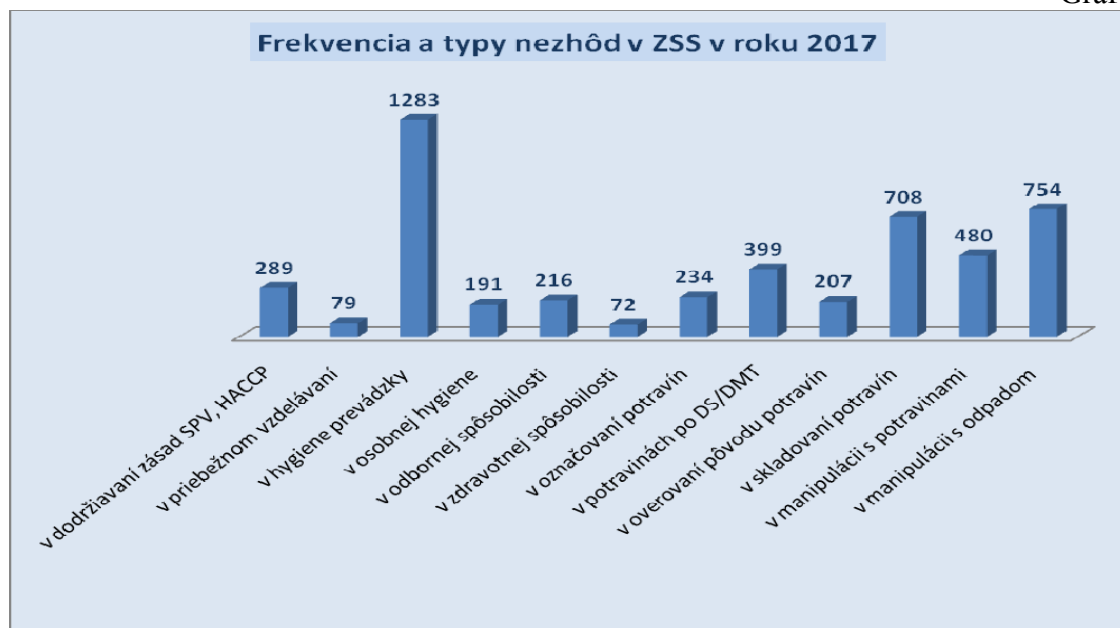
- **manipulácia s potravinami** - zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. kríženie čistých a nečistých činností, používanie nádob, ktoré nie sú určené na styk s potravinami alebo jednorazových neúčelových obalov z potravín, nedodržanie technológie výroby potravín i hotových pokrmov, rozmrazovanie potravín pri teplote prostredia, podávanie pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec – tatársky biftek,
- **manipulácia s odpadom a jeho kategorizačné zaradenie** – zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. nezabezpečený odber BRKO oprávnenou firmou, nevedená evidencia odvozu odpadu, nezabezpečený sklad odpadov,
- **iné** – napr. nedostatky vnútorného členenia ZSS vo vzťahu ku kapacite a sortimentu pripravovaných pokrmov, nevyhovujúceho technického stavu priestorov a zariadení, prevádzkovanie potravinárskej prevádzky bez rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva, neodkladanie vzoriek pokrmov v ZSS.

### Frekvencia a typy nezhôd boli zaznamenané nasledovne:

#### Frekvencia a typy nezhôd v ZSS:

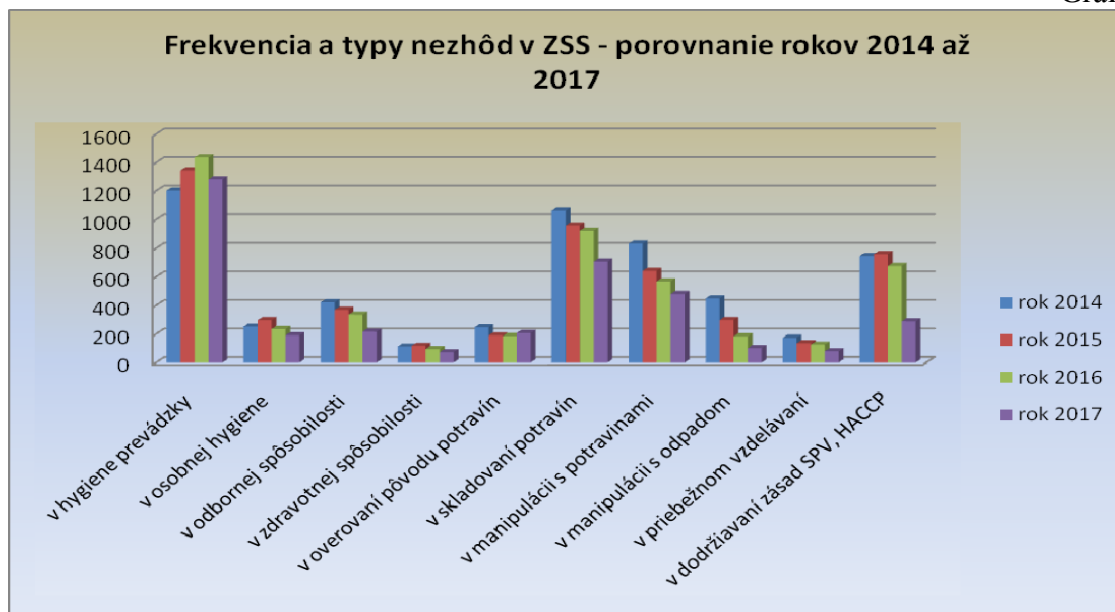
- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 289
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 79
- v hygiene prevádzky – 1 283
- v osobnej hygiene – 191
- v odbornej spôsobilosti – 216
- v zdravotnej spôsobilosti – 72
- v označovaní – 234
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 399
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 207
- v skladovaní potravín – 708
- v manipulácii s potravinami – 480
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 101
- iné – 754

Graf č. 1



V porovnaní s predchádzajúcimi rokmi (2015 a 2016) sa v roku 2017 pri výkone kontrol zistilo zlepšenie vo všetkých ukazovateľoch. Viac nedostatkov v porovnaní s predchádzajúcimi rokmi bolo zistených len v prípade overovania pôvodu potravín, teda vo výsledovateľnosti.

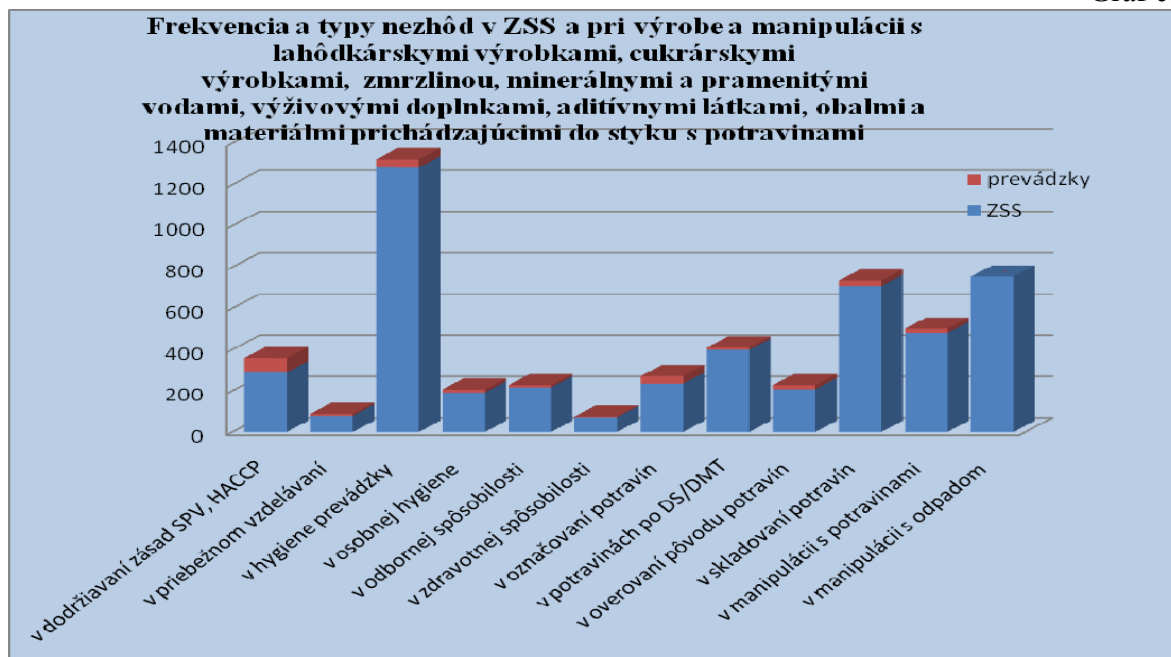
Graf č. 2



**2.1.1 Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s lahôdkarskými výrobkami, s cukrárskymi výrobkami, so zmrzlinou, minerálnymi a pramenitými vodami pre dojčatá, výživovými doplnkami, s ostatnými potravinami na osobitné výživové účely, prídavnými látkami, obalmi a materiálmi prichádzajúcimi do styku s potravinami, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:**

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 69
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 9
- v hygiene prevádzky – 40
- v osobnej hygiene – 15
- v odbornej spôsobilosti – 11
- v zdravotnej spôsobilosti – 3
- v označovaní – 37
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 6
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 11
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 20
- v skladovaní potravín – 26
- v manipulácii s potravinami – 21
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 38

Najviac nezhôd bolo zistených pri výrobe a manipulácii so zmrzlinou (178 nezhôd). Najväčší počet nezhôd sa týkal dodržiavania zásad SPV a HACCP, hygieny prevádzok a označovania potravín.



**Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s lahôdkárskymi výrobkami, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:**

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 10
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 2
- v hygiene prevádzky – 6
- v osobnej hygiene – 3
- v odbornej spôsobilosti – 1
- v zdravotnej spôsobilosti – 0
- v označovaní – 2
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravínach po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 1
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 3
- v skladovaní potravín – 4
- v manipulácii s potravinami – 1
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 4

**Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s cukrárskymi výrobkami, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:**

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 18
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 2
- v hygiene prevádzky – 8
- v osobnej hygiene – 2
- v odbornej spôsobilosti – 2
- v zdravotnej spôsobilosti – 1
- v označovaní – 4
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravínach po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 1

- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 4
- v skladovaní potravín – 10
- v manipulácii s potravinami – 3
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 10

**Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii so zmrzlinou,** boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 51
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 5
- v hygiene prevádzky – 25
- v osobnej hygiene – 10
- v odbornej spôsobilosti – 8
- v zdravotnej spôsobilosti – 2
- v označovaní – 21
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 9
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 11
- v skladovaní potravín – 11
- v manipulácii s potravinami – 16
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 9

**Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s minerálnymi a pramenitými vodami pre dojčatá,** boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 0
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 0
- v hygiene prevádzky – 1
- v osobnej hygiene – 0
- v odbornej spôsobilosti – 0
- v zdravotnej spôsobilosti – 0
- v označovaní – 0
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 0
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 0
- v skladovaní potravín – 0
- v manipulácii s potravinami – 0
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 0

**Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s výživovými doplnkami a s ostatnými potravinami na osobitné výživové účely, vrátane dojčenskej a detskej výživy,** boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 0
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 0
- v hygiene prevádzky – 0
- v osobnej hygiene – 0

- v odbornej spôsobilosti – 0
- v zdravotnej spôsobilosti – 0
- v označovaní – 10
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 6
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 0
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 2
- v skladovaní potravín – 0
- v manipulácii s potravinami – 1
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 14

**Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s prídavnými látkami**, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 0
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 0
- v hygiene prevádzky – 0
- v osobnej hygiene – 0
- v odbornej spôsobilosti – 0
- v zdravotnej spôsobilosti – 0
- v označovaní – 0
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 0
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 0
- v skladovaní potravín – 0
- v manipulácii s potravinami – 0
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 0

**Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s obalmi a materiálmi prichádzajúcimi do styku s potravinami**, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 0
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 0
- v hygiene prevádzky – 0
- v osobnej hygiene – 0
- v odbornej spôsobilosti – 0
- v zdravotnej spôsobilosti – 0
- v označovaní – 0
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 0
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 0
- v skladovaní potravín – 1
- v manipulácii s potravinami – 0
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 1

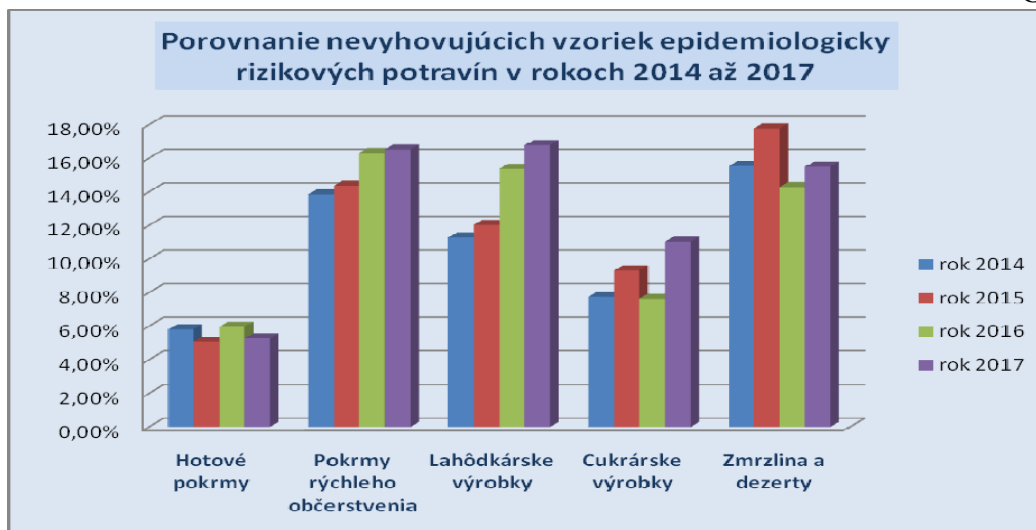
## 2.1.2 Frekvencia a typy nezhôd v bezpečnosti potravín a osobitne v bezpečnosti pokrmov

V roku 2017 bolo spolu odobratých a vyšetrených **14 141 vzoriek potravín, pokrmov, prídavných látok do potravín a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami**. Z uvedeného počtu bolo vyšetrených **6 391 vzoriek hotových pokrmov, vrátane pokrmov rýchleho občerstvenia** (Tabuľka č. 1 v prílohe).

V odoberaných vzorkách potravín sa vyšetrovala predovšetkým mikrobiologická kontaminácia, iná kontaminácia, zloženie výrobku a označenie výrobku. Z celkového počtu 14 141 vyšetrených vzoriek bolo celkovo **nevyhovujúcich 1 168 vzoriek**, čo predstavuje 8,26 %. Celkovo najvyššie percento nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade nealkoholických nápojov (22,0 %), lahôdkarských výrobkov (16,8 %), syrov a bryndze zo Slovenska (16,7 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (16,5 %) a zmrzlina a dezertov (15,5 %).

V roku 2017 sa zistilo vyššie percento nevyhovujúcich vzoriek epidemiologicky rizikových potravín pri porovnaní s predchádzajúcimi tromi rokmi v prípade pokrmov rýchleho občerstvenia, lahôdkarských výrobkov a cukrárskych výrobkov.

Graf č. 4

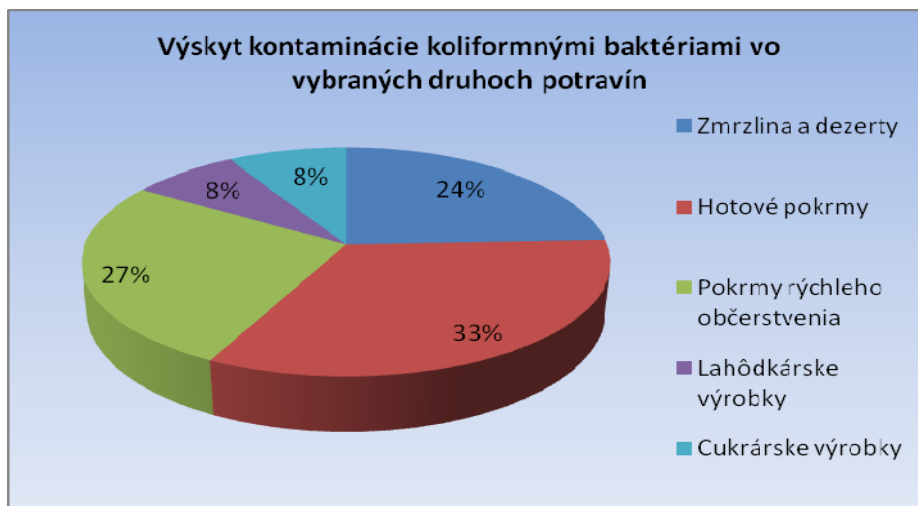


**Mikrobiologicky nevyhovujúcich bolo 1 024 vzoriek potravín (9,5 %) z celkovo vyšetrených 10 726 vzoriek potravín, a to najmä z dôvodu porušenia kritérií procesu výroby.**

Vo vyšetrovaných vzorkách potravín boli mikrobiologicky izolované nasledovné mikroorganizmy:

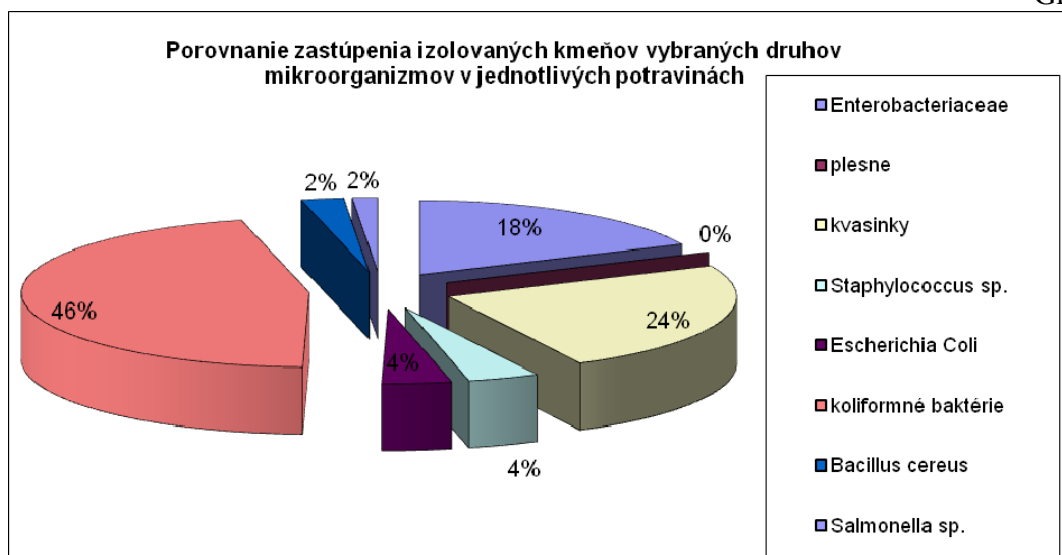
- koliformné baktérie (518 vzoriek: hotové pokrm, pokrm rýchleho občerstvenia, zmrzlina a dezerty, cukrárske výrobky, lahôdkárske výrobky, nealkoholické nápoje, 3 vzorky vody – watercoolery, ovocie a zelenina, 2 alkoholické nápoje (iné ako víno)),
- kvasinky (274 vzoriek: zmrzlina a dezerty, lahôdkárske výrobky, pokrm rýchleho občerstvenia, cukrárske výrobky, nealkoholické nápoje, hotové pokrm),
- *Enterobacteriaceae* (206 vzoriek: zmrzlina a dezerty, hotové pokrm, 1 lahôdkársky výrobok, 1 bryndza zo Slovenska),
- plesne (136 vzoriek: cukrárske výrobky, pokrm rýchleho občerstvenia, zmrzlina a dezerty, hotové pokrm, pekárnske výrobky, nealkoholické nápoje),
- *Staphylococcus* spp. (45 vzoriek: zmrzlina a dezerty, hotové pokrm, lahôdkárske výrobky, pokrm rýchleho občerstvenia, cukrárske výrobky, 1 nealkoholický nápoj, 1 vzorka vody – watercoolery),

Graf č. 5



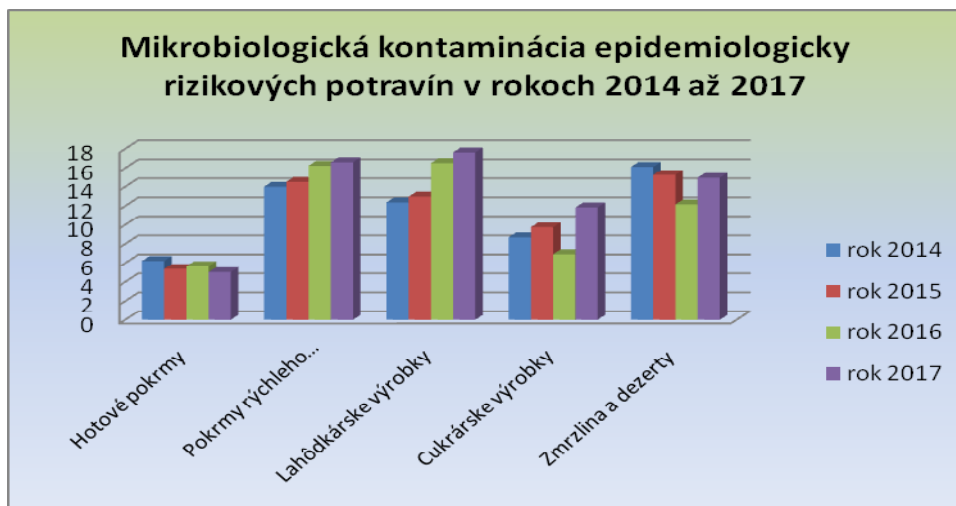
- *Escherichia Coli* (44 vzoriek: hotové pokrmy, lahôdkarské výrobky, pokrmy rýchleho občerstvenia),
- *Bacillus cereus* (27 vzoriek: hotové pokrmy, ovocie a zelenina, 1 pokrm rýchleho občerstvenia),
- *Salmonella* spp. (16 vzoriek: hotové pokrmy, mäso a výrobky z mäsa, 1 vajcia, 1 mliečny výrobok, 1 cukrárenský výrobok, 1 výživový doplnok),
- *Pseudomonas aeruginosa* (4 vzorky: voda – watercoolery),
- *Clostridium perfringens* (3 vzorky: hotové pokrmy),
- *Enterococcus* spp. (2 vzorky: 1 hotový pokrm, 1 zmrzlina),
- *Vibrio parahaemolyticus* (1 pokrm rýchleho občerstvenia, 1 zmrzlina),
- B-hemolytické streptokoky (1 výživový doplnok).

Graf č. 6



Z celkového počtu 10 726 vyšetrených vzoriek potravín bolo najviac mikrobiologicky nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín zaznamenané v prípade nealkoholických nápojov (55,56 %), lahôdkarských výrobkov (17,63 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (16,62 %) a zmrzlina a dezertov (14,95 %).





V prípade zistenia nevyhovujúcich vzoriek z dôvodu nedodržania kritérií hygieny procesu výroby (koliformné baktérie, plesne, kvasinky, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacteriaceae*, *E. coli*) boli prevádzkovatelia potravinárskych podnikov a zariadení spoločného stravovania upozorení na dodržiavanie zásad prevádzkovej a osobnej hygieny, podmienok skladovania potravín, ochrany pred kontamináciou a doby uchovávania rozpracovaných pokrmov a polotovarov.

***Cronobacter sp., Escherichia Coli, Salmonella sp., Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes*** v potravinách pre dojčatá a malé deti: celkovo bolo odobratých a laboratórne vyšetrených **434 vzoriek** potravín pre dojčatá a malé deti na mliečnom základe, pochádzajúcich zo siete lekární a predajní. Všetky vyšetrené vzorky vyhovovali v sledovaných ukazovateľoch kritériám bezpečnosti.

Na kontrolu **histamínu** bolo laboratórne vyšetrených **26 vzoriek** rýb a morských živočíchov (vzorky odobraté v zariadeniach spoločného stravovania a v lahôdkárskych 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 **118 vzoriek** potravín z celkovo vyšetrených 14 141 vzoriek, t.j. 0,83 %, 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 **1 701 vzoriek** (najmä zmrzlina, cukrárske výrobky a výživové doplnky), pričom z uvedeného celkového množstva **nevyhovelo 57 vzoriek** (3,35 %). 50 vzoriek zmrzliny nevyhovelo z dôvodu použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124 a v 5 vzorkách zmrzliny bolo prekročené najvyššie prípustné množstvo farbív podľa platnej legislatívy, jednalo sa o nasledovné povolené farbivá: Azorubín (E 122), Červená Allura AC (E 129) a Patentná modrá (E 131). 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. 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. Z hľadiska farbív nevyhoveli zároveň 2 vzorky cukrárskych výrobkov pre nadlimitné množstvo farbív – v jednom prípade sa jednalo o farbivo Chinolínová žltá a v jednom prípade o farbivo Ponceau 4R.

Prítomnosť a množstvo **sladidiel** boli kontrolované najmä vo vzorkách cukrárskych výrobkov, výživových doplnkov, nealkoholických nápojov a ostatných potravín na osobitné výživové účely. Celkovo bolo vyšetrených **372 vzoriek**, pričom z uvedeného celkového počtu **nevyhovela 1 vzorka** výživového doplnku pre prekročenie najvyššie prípustného množstva acesulfámu K (659 mg/kg) (povolené množstvo je 500 mg/kg), čo potvrdila aj opakovaná laboratórna analýza. S výsledkami bol oboznámený distribútor predmetného výrobku v SR, ako aj výrobca v Českej republike, ktorý bol požiadaný, aby vykonal v danej veci potrebné opatrenia.

Celkový počet vyšetrovaných vzoriek na prítomnosť a množstvo **chemických konzervačných látok** bol **457** (jednalo sa najmä o cukrárske výrobky, lahôdkarské výrobky, výživové doplnky a ostatné potraviny na osobitné výživové účely), z toho **1 vzorka** výživového doplnku nevyhovela požiadavkám uvedeným v nariadení Komisie (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach v potravinách v platnom znení. Laboratórnou analýzou vykonanou v akreditovanom skúšobnom laboratóriu bolo zistené, že vzorka predmetného výživového doplnku nevyhovela v chemických ukazovateľoch pre prekročenie najvyššieho prípustného množstva kyseliny sorbovej. Na základe uvedeného bol distribútor predmetného výživového doplnku v SR požiadaný o zaslanie vyjadrenia a predloženia dokladov k predmetnej veci. V distribučných skladoch sa výrobok už nenachádzal, pretože sa ukončila jeho výroba, k 1.10.2017 došlo k jeho dopredaju a v súčasnosti uvedený výrobok nie je ani v predaji. Obchodní zástupcovia distribútora predmetného výživového doplnku v SR kontaktovali lekárne, ktoré uvedený výrobok predávali. Z lekárni boli nahlásené nulové stavy uvedeného výrobku. Uvedené zistenie bolo zároveň hlásené do Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá - RASFF (informačné oznámenie RASFF č. 2018.0458).

Na kontrolu **špecifikácie prídavných látok** bolo vyšetrených **5 vzoriek** prídavných látok – farbív, ktoré vyhoveli požiadavkám príslušnej legislatívy.

**860 vzoriek** potravín a hotových pokrmov bolo vyšetrených z hľadiska **obsahu kuchynskej soli** v nich, z toho 634 vzoriek predstavovali hotové pokrmy. **46 vzoriek** (39 vzoriek hotových pokrmov, 4 vzorky pekárske výrobky a 3 vzorky ostatných potravín) nevyhovelo z hľadiska obsahu chloridu sodného požiadavkám platnej legislatívy - výnosu Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. marca 2015 č. S08975-OL-2014, ktorým sa ustanovujú požiadavky na jedlú soľ v potravinách. Prevádzkovatelia zariadení spoločného stravovania, z ktorých boli odobrané vzorky nevyhovujúcich hotových pokrmov boli upozornení na povinnosť dodržiavania najvyššie prípustného množstva pridanej jedlej soli.

Z **kontaminantov** vo vyšetrovaných vzorkách boli sledované najmä ťažké kovy (olovo, kadmium, ortuť), dusitany a dusičnany, polychlórované bifenyly (PCB), reziduá 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 **1 251 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené

prekročenie legislatívou stanoveného limitu pre olovo. Na kontrolu obsahu **kadmia** bolo vyšetrených **1 209 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie legislatívou stanoveného limitu pre kadmium. Na obsah **ortuti** bolo vyšetrených **1 097 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie legislatívou stanoveného limitu pre ortuť.

**242 vzoriek** potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery, výživové doplnky) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **arzénu**.

**202 vzoriek** potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery, detská výživa) a 32 vzoriek predmetov a materiálov určených na styk s potravinami a obalových materiálov bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **niklu**.

**195 vzoriek** potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **fluoridov**.

**185 vzoriek** potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery) a 18 vzoriek predmetov a materiálov určených na styk s potravinami a obalových materiálov bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **mangánu**.

**99 vzoriek** potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **antimónu**.

**99 vzoriek** potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **kyanidov**.

**77 vzoriek** potravín (najmä voda – watercoolery a pramenité vody dojčenské) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **bóru**.

**60 vzoriek** potravín najmä (voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské) 20 vzoriek predmetov a materiálov určených na styk s potravinami a obalových materiálov bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **medi**.

**41 vzoriek** potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery) a 14 vzoriek predmetov a materiálov určených na styk s potravinami bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **chrómu**.

**28 vzoriek** potravín (najmä voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské) a 18 vzoriek predmetov a materiálov určených na styk s potravinami a obalových materiálov bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **hliníka**.

Na prítomnosť **dusičnanov** a **dusitanov** bolo vyšetrených celkovo **910 vzoriek** potravín. Z toho **471 vzoriek** potravín na obsah dusičnanov (z toho 215 vzoriek detskej a dojčenskej výživy a 197 vzoriek vody – watercoolery, pramenité vody dojčenské a pramenité vody a balené pitné vody a minerálne vody) a **439 vzoriek** potravín na obsah dusitanov (z toho 213 vzoriek detskej a dojčenskej výživy a 196 vzoriek vody – watercoolery, pramenité vody dojčenské a pramenité vody a balené pitné vody a minerálne vody). Všetky vyšetrené vzorky potravín vyhoveli z hľadiska obsahu dusičnanov a dusitanov.

Na vyšetrenie **prítomnosti polychlórovaných bifenylov** bolo spolu odobratých a laboratórne vyšetrených **16 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** počiatočnej a následnej mliečnej výživy pre dojčatá zaradených do monitorovacieho programu (podľa vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 2015/595 týkajúceho sa koordinovaného viacročného kontrolného programu Únie na roky 2016, 2017 a 2018 s cieľom zabezpečiť dodržiavanie maximálnych hladín rezíduí pesticídov a posúdiť vystavenie spotrebiteľov rezíduám pesticídov v potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu a na nich). Z dôvodu matricových efektov (pesticídy sa strácajú v mliečnej matrici), technického stavu prístroja GC PFPD (pokles citlivosti) a nefunkčnosti prístroja GC-MS/MS (trojitý kvadrupól) neboli zmerané a vyhodnotené všetky požadované pesticídy.

**Rezíduá antibiotík** boli vyšetrované v **30 vzorkách** surového mäsa a rýb (hovädzie, bravčové karé, bravčová panenka, bravčové stehno, morčacie prsia, kuracie prsia, kuracie pečene, čerstvé kuracie droby, losos, pstruh) a slepačích vajec. V uvedených vyšetrených vzorkách nebola zistená prítomnosť rezíduí antibiotík.

Na stanovenie **obsahu polyaromatických uhl'ovodíkov (PAU)** bolo vyšetrených **25 vzoriek** výživových doplnkov, pričom **2 vzorky** nevyhoveli legislatívnym požiadavkám (jednalo sa o ten istý výživový doplnok Spirulina plus Chlorella s dvomi rôznymi výrobnými šaržami od výrobcu z Českej republiky). Na základe šetrenia bol odo dňa 9. 10. 2017 výživový doplnok sťahovaný z trhu v SR z lekární a veľkoobchodov a dňa 9. 10. 2017 bola pozastavená distribúcia nových šarží. Preventívne boli stiahnuté všetky šarže predmetného výrobku z trhu v SR aj v ČR. Všetci odberatelia boli prostredníctvom distribútora informovaní o nevyhovujúcom výživovom doplnku. Uvedené zistenie bolo zároveň hlásené do Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá - RASFF (výstražné oznámenie RASFF č. 2018.0498).

Zároveň bolo na obsah polyaromatických uhl'ovodíkov (PAU) vyšetrených **29 vzoriek** potravín určených pre dojčatá a malé deti (z toho 22 vzoriek potravín na počiatočnú výživu dojčiat a potravín na následnú výživu dojčiat, 1 vzorka mliečnej kaše a 6 vzoriek ostatných potravín na výživu dojčiat a malých detí na báze mäsa a zeleniny), ktoré vyhoveli legislatívnym požiadavkám.

Taktiež bolo vyšetrených **16 vzoriek** potravín na počiatočnú výživu dojčiat a potravín na následnú výživu dojčiat na **prítomnosť 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 NRC pre mykológiu životného prostredia bolo v roku 2017 vyšetrených **247 vzoriek** na prítomnosť **mykotoxínov**. 239 vzoriek tvorili potraviny pre dojčatá a malé deti. Sledovanými mykotoxínmi boli patulín, aflatoxín B<sub>1</sub>, suma aflatoxínov, aflatoxín M<sub>1</sub>, ochratoxín A, deoxynivalenol, zearalenon, fumonizíny a citrinín. 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 pyrė. Patulín bol stanovený v 62 vzorkách, aflatoxín B<sub>1</sub> v 60 vzorkách, aflatoxín M<sub>1</sub> v 23 vzorkách, ochratoxín A v 24 vzorkách, deoxynivalenol v 25 vzorkách, zearalenon v 21 vzorkách a fumonizíny v 24 vzorkách.

Z celkového počtu analyzovaných vzoriek (239) odobraných v rámci úradných kontrol bolo 199 vzoriek zo zahraničnej produkcie (z toho 1 vzorka pôvodom zo Švajčiarska) a 40 vzoriek z domácej produkcie:

- zo 62 vzoriek, v ktorých bol stanovovaný patulín, bolo 32 vzoriek zahraničnej a 30 vzoriek domácej produkcie,
- zo 60 vzoriek vyšetrených na prítomnosť aflatoxínu B<sub>1</sub> bola 1 vzorka domácej produkcie a 59 vzoriek zahraničnej produkcie.
- všetky vzorky vyšetrené na obsah aflatoxínu M<sub>1</sub> (23) pochádzali zo zahraničnej produkcie európskych výrobcov,
- zo 24 vyšetrených vzoriek na obsah ochratoxínu A, bolo 22 vzoriek zo zahraničnej produkcie, 2 vzorky z domácej produkcie,
- obsah deoxynivalenolu bol zisťovaný v 25 vzorkách, 22 vzoriek pochádzalo zo zahraničnej produkcie (z toho 1 vzorka pôvodom zo Švajčiarska), 3 vzorky z domácej produkcie,
- všetkých 21 vzoriek vyšetrených na obsah zearalenonu pochádzalo zo zahraničnej produkcie,
- z 24 vzoriek, v ktorých bol stanovovaný obsah fumonizínov, pochádzalo 20 vzoriek zo zahraničnej produkcie a 4 vzorky z domácej produkcie.

Všetky vzorky potravín určených pre dojčatá a malé deti, vyšetrené na prítomnosť mykotoxínov spĺňali požiadavky nariadenia (ES) č. 1881/2006.

Okrem vzoriek určených pre dojčatá a malé deti bolo vyšetrených **8 vzoriek** výživových doplnkov na báze ryže fermentovanej červenými kvasinkami *Monascus purpureus* na **prítomnosť citrinínu**. V zmysle prílohy k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 maximálna hodnota obsahu citrinínu vo výživových doplnkoch je ustanovená na 2000 µg/kg. Všetky vyšetrené vzorky vyhovovali požiadavkám platnej legislatívy.

V roku 2017 bolo vyšetrených **76 vzoriek** (z toho 69 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 7 vzoriek bolo zemiakových hranoliek) na **akrylamid**. 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 druhov cestovín – kukuričné cestoviny, zmesi na výrobu pekárskeho výrobku, pohánková múka, pekárske výrobky, kukuričné placky, ovsené vločky, hrachové guľôčky do polievky, sušienky s kúskami čokolády, makronky, kokosové pusinky). Z uvedeného počtu vzoriek boli v 35 vyšetovaných vzorkách namerané hodnoty gluténu menej ako 5 mg/kg. V 2 vzorkách boli namerané nasledovné hodnoty gluténu: 7,7 mg/kg (kukuričné prstienky), 10,4 mg/kg (kokosové venčeky). Tieto vyšetrené vzorky potravín spĺňali požiadavky Vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014 z 30. júla 2014 o požiadavkách na poskytovanie informácií spotrebiteľom o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v potravinách. V 2 vzorkách boli namerané hodnoty gluténu, ktoré nespĺňali požiadavky uvedeného nariadenia. Jednalo sa o bezgluténové jemné wafle (namerané bolo 106 mg/kg gluténu vo vzorke) a bezgluténové

piškóty (namerané bolo 189 mg/kg gluténu). Keďže sa jednalo o výrobky od slovenského výrobcu, výsledky analýz boli postúpené miestne príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správy s prijatím opatrení v technológii výroby, resp. v označovaní výrobku.

**Potraviny ošetrované ionizujúcim žiarením** - celkovo bolo laboratórne vyšetrených **25 vzoriek**. Z toho boli vyšetrené orechy, ako napríklad jadrá vlašských orechov, kešu orechy, arašidy, lieskové orechy; ďalej tekvicové jadrá, filety z tuniaka v slnečnicovom oleji, sušené hovädzie mäso. Spolu 20 vzoriek potravín s obsahom tuku. Z nameraných hodnôt a po zohľadnení neistôt merania vo vzorkách nebola dokázaná prítomnosť dvojíc ožiarením vytvorených uhl'ovodíkov 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 ošetrovaných ionizujúcim žiarením. Taktiež bolo vyšetrených 5 vzoriek potravín bez obsahu tuku, a to koreniny: rasca celá, rozmarín, bazalka drvená, grilovacie korenie, koreninová soľ na grilovanie mäsa. Dôkaz ožiarenia predmetných vzoriek potravín rastlinného pôvodu bol negatívny (Metóda STN EN 1788).

Na kontrolu potravín za účelom zisťovania **prítomnosti GMO** sa odobrali rôzne druhy potravín: ryža (guľatozrná, dlhozrná), výrobky z kukurice (kukuričná múka, kukuričné lupienky, kukuričná strúhanka, kukuričná krupica, kukuričná polenta instantná) a výrobky zo sóje (sójové kocky). Spolu bolo odobraných a vyšetrených **6 vzoriek** potravín (domáceho pôvodu, dovozové v rámci Spoločenstva). Vzorky boli odobrané v distribučnej sieti a v zariadeniach spoločného stravovania. V analyzovaných vzorkách nebola zistená prítomnosť geneticky modifikovaných organizmov, 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. Kontrolou v ZSS, cukrárskych resp. lahôdkarských 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 **860 vzoriek** jedlej soli, čo je o 18 vzoriek menej ako v roku 2016. Z výsledkov stanovenia obsahu KI a  $KIO_3$  vo vzorkách jedlej soli vyplýva, že z celkového počtu 860 skúšaných vzoriek požiadavke stanovenej Potravinovým kódexom SR na minimálny obsah KI (15 mg/kg soli) **nevyhovelo 20 vzoriek** (t. j. 2,33 %). Vyšší obsah KI ako stanovuje Potravinový kódex SR (35 mg/kg) bol zistený v 15 vzorkách (t.j. 1,74 %). Požiadavke Potravinového kódexu SR (15-35 mg/kg) vyhovelo celkom 825 vzoriek (t.j. 95,93 %).

Z odobratých 860 vzoriek jedlej soli bol obsah **ferokyanidu draselného** vyšetrený v **855 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).

Odobraných bolo **49 vzoriek** olejov a tukov (z toho 28 olejov, 9 stužených pokrmových tukov/margarínov a 12 nátierkových tukov), ktoré boli následne analyzované na **prítomnosť trasmastných kyselín**. Cieľom monitoringu bolo zistiť množstvá trasmastných kyselín v odobratých vzorkách olejov a tukov a porovnať s hodnotou 2 g tmk\*\* / 100 g tuku. Výsledky sa stanovovali ako % transizomérov kyseliny olejovej v tuku, % transizomérov

kyseliny linolovej v tuku a suma % transizomérov v tuku (t.j. tmk v g / 100 g tuku). V prípade stužených pokrmových tukov mali väčšie zastúpenie zo sledovaných transizomérov transizoméry kyseliny olejovej, pričom priemer sumy transizomérov mastných kyselín u stužených pokrmových tukov predstavuje 2,4 g / 100 g tuku. Najvyššia nameraná suma transizomérov predstavovala 4,9 g / 100 g tuku v stužených pokrmových tukoch. U ostatných analyzovaných vzoriek boli hodnoty transmastných kyselín pod hodnotou 2 g / 100 g tuku.

V rámci vzoriek potravín sa sledovala aj **kontrola označovania potravín**, pričom **21 vzoriek** potravín (7 vzoriek výživových doplnkov, 5 vzoriek potravín na osobitné výživové účely, 1 vzorka oleja a 1 vzorka arómy a 7 vzoriek ostatných potravín) nespĺňalo požiadavky na označovanie predmetných potravín. 2 vzorky výživových doplnkov nevyhoveli z dôvodu nesúladu množstva mezofilných baktérií mliečneho kvasenia deklarovaného výrobcom (1 vzorka) a z dôvodu nesúladu označovania výrobku s výsledkom laboratórneho vyšetrenia (1 vzorka). 3 vzorky výživových doplnkov obsahovali nižšie množstvo probiotík ako bolo uvedené na obale týchto výrobkov. Na predmetnú skutočnosť bol predávajúci dôrazne upozornený. V 2 vzorkách výživových doplnkov bola laboratórne dokázaná konzervačná látka (kyselina benzoová), ktorá však nebola uvedená v zložení predmetných výrobkov. V označovaní potravín na osobitné výživové účely – potraviny určené na používanie pri diétach so zníženou energetickou hodnotou určených na regulovanie telesnej hmotnosti a slúžiace ako náhrada jedného denného jedla alebo viacerých denných jedál – 3 x neboli na slovenskej etikete uvedené údaje podľa § 14 ods. 1 písm. b), písm. g) a písm. i) výnosu MP SR a MZ SR č. 16826/2007-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca požiadavky na potraviny na osobitné výživové účely a výživové doplnky. Prevádzkovateľovi uložené opatrenie podľa § 19 ods. 1 zákona č. 152/1995 Z. z. a podľa článku 54 ods. 2 písm. h) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 882/2004 nariadené opatrenie na zákaz uvádzania predmetných druhov výrobkov na trh – zabezpečiť označenie v súlade s požiadavkami platnej legislatívy. V súlade s legislatívou nebola označená ani vzorka výrobku Sirup s príchuťou ananás. 4 vzorky s nesprávnym označením boli kontrolované na základe podnetov spotrebiteľov.

## **I. Epidemiologicky rizikové potraviny**

### **1. Lahôdkárske výrobky**

V kategórii lahôdkárskych výrobkov bolo celkovo vyšetrených **566 vzoriek**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 95 vzoriek** (16,78 %), pričom všetky nevyhoveli z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Vzorky lahôdkárskych výrobkov nevyhoveli najmä pre zvýšený počet kvasiniek (52 nevyhovujúcich vzoriek z 539 vyšetrených vzoriek), koliformných baktérií (38 nevyhovujúcich vzoriek), *E. Coli* (12 nevyhovujúcich vzoriek), *Staphylococcus* sp. (9 nevyhovujúcich vzoriek) a *Enterobacteriaceae* (1 nevyhovujúca vzorka).

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (koliformné baktérie, *E. Coli*, sulfitredukujúce klostrídie (*Clostridium perfringens*), koagulázopozitívne stafylokoky, *Bacillus cereus*, *Salmonella* sp., *Listeria monocytogenes*, termotolerantný *Campylobacter*), chemické riziká (konzervačné látky, (kyselina benzoová, kyselina sorbová), sladidlá (podľa zloženia)) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

### **2. Cukrárske výrobky**

V kategórii cukrárskych výrobkov bolo celkovo vyšetrených **1 015 vzoriek**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 112 vzoriek** (11,03 %), z toho až 110 vzoriek (98,21 %) z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Vzorky cukrárskych výrobkov nevyhoveli najčastejšie pre zvýšený počet plesní (49 nevyhovujúcich vzoriek z 928 vyšetrených vzoriek),

koliformných baktérií (42 nevyhovujúcich vzoriek), kvasiniek (27 nevyhovujúcich vzoriek). 2 vzorky nevyhoveli z dôvodu *Staphylococcus* sp. a 1 vzorka pre prítomnosť *Salmonella* sp.

2 vzorky cukrárskych výrobkov nevyhoveli pre nadlimitné množstvo farbív – v jednom prípade sa jednalo o farbivo Chinolínová žltá a v jednom prípade o farbivo Ponceau 4R.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (koliformné baktérie, sulfitredukujúce klostrídie (*Clostridium perfringens*), koagulázopozitívne stafylokoky, *Bacillus cereus*, *Salmonella* sp., *Pseudomonas aeruginosa*), chemické riziká – (farbivá, sladidlá a konzervačné látky (podľa zloženia)) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

### 3. Zmrzlina

V kategórii zmrzlina a dezertov bolo celkovo vyšetrených **2 497 vzoriek**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 387 vzoriek** (15,50 %), pričom 333 vzoriek (86,05 %) nevyhovelo z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Vzorky zmrzlina nevyhoveli najčastejšie pre prekročený limit pre *Enterobacteriaceae* (190 nevyhovujúcich vzoriek z 2 228 vyšetrených vzoriek), kvasiniek (121 nevyhovujúcich vzoriek), koliformných baktérií (121 nevyhovujúcich vzoriek), plesní (36 nevyhovujúcich vzoriek). V 14 vzorkách bolo prekročené prípustné množstvo *Staphylococcus* sp. a v 1 vzorke *Enterobacter* sp.

50 vzoriek zmrzlina nevyhovelo z dôvodu použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124 a v 5 vzorkách zmrzlina bolo prekročené najvyššie prípustné množstvo farbív podľa platnej legislatívy, jednalo sa o nasledovné povolené farbivá: Azorubín (E 122), Červená Allura AC (E 129) a Patentná modrá (E 131). 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. V prípade nevyhovujúcich vzoriek zmrzlina 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.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (koliformné baktérie, *Enterobacteriaceae*, koagulázopozitívne stafylokoky, *Salmonella* sp.), chemické riziká (syntetické farbivá) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

## II. ZSS

### Hotové pokrmy zo ZSS, pokrmy rýchleho občerstvenia

Celkovo bolo vyšetrených **5 235 vzoriek hotových pokrmov**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 276 vzoriek** hotových pokrmov (5,27 %), z toho 234 vzoriek (84,78 %) z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Vzorky hotových pokrmov nevyhoveli najčastejšie pre zvýšený počet koliformných baktérií (164 nevyhovujúcich vzoriek zo 4 657 vyšetrených vzoriek), 24 vzoriek nevyhovelo z dôvodu *Bacillus cereus*, 21 vzoriek nevyhovelo z dôvodu *E. Coli*, 13 vzoriek nevyhovelo z dôvodu prekročenia prípustného množstva *Staphylococcus* sp., 13 vzoriek nevyhovelo z dôvodu prekročenia prípustného množstva *Enterobacteriaceae*, 8 vzoriek nevyhovelo z dôvodu prekročenia prípustného množstva kvasiniek a 6 vzoriek nevyhovelo pre prítomnosť plesní. V 3 vzorkách bol zistený *Clostridium perfringens* a v 1 vzorke *Enterococcus* sp.

39 vzoriek hotových pokrmov (6,15 %) nevyhovovalo z hľadiska obsahu kuchynskej soli (zo 634 vyšetrených vzoriek).

V kategórii **pokrmov rýchleho občerstvenia** bolo celkovo vyšetrených **1 156 vzoriek** pokrmov rýchleho občerstvenia. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 191 vzoriek** (16,52 %),



pričom všetky nevyhoveli z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Vzorok pokrmov rýchleho občerstvenia nevyhoveli najčastejšie pre zvýšený počet koliformných baktérií (132 nevyhovujúcich vzoriek z 1 149 vyšetrených vzoriek), kvasiniek (45 nevyhovujúcich vzoriek) a plesní (38 nevyhovujúcich vzoriek). 9 vzoriek nevyhovelo z dôvodu *E. Coli*, 4 vzorky z dôvodu *Staphylococcus* sp., 1 vzorka z dôvodu *Bacillus cereus* a 1 vzorka pre prítomnosť *Vibrio parahaemolyticus*.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká – pre pokrmy čerstvo pripravené bez tepelnej úpravy alebo chemickej konzervácie (*E. Coli*, koagulázopozitívne stafylokoky, *Bacillus cereus*, *Salmonella* sp., *Listeria monocytogenes*, *Vibrio parahaemolyticus*), pre pokrmy čerstvo pripravené tepelne opracované (koliformné baktérie, koagulázopozitívne stafylokoky, *Bacillus cereus*, sulfitredukujúce klostrídie (*Clostridium perfringens*), *Salmonella* sp., *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, chemické riziká (NaCl), kadmium, olovo, ortuť, rezíduá antibiotík, hliník, histamín a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

### III. Potraviny na osobitné výživové účely, výživové doplnky

#### 1. Potraviny pre dojčatá a malé deti

V kategórii potravín pre dojčatá a malé deti bolo celkovo vyšetrených **1 194 vzoriek**, pričom všetky vyhoveli posudzovaným kritériám.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (*Salmonella* sp., *Cronobacter* sp., *E. Coli*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* (potraviny na báze obilia a sóje), chemické riziká (mykotoxíny – *patulín*, *aflatoxín B<sub>1</sub>*, *aflatoxín M<sub>1</sub>*, *ochratoxín A*, *deoxynivalenol*, *zearalenón*, *fumonizíny*, dusičnany/dusitany, PCB, cín, benzo(a)pyrén, olovo, kadmium, ortuť, rezíduá pesticídov, akrylamid, melamín) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

#### 2. Výživové doplnky

V kategórii výživových doplnkov bolo celkovo vyšetrených **320 vzoriek**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 24 vzoriek** (7,50 %).

9 vzoriek výživových doplnkov (zo 173 vyšetrených vzoriek) nevyhovelo z dôvodu mikrobiálnej kontaminácie - 1 vzorka nevyhovela pre prítomnosť *Salmonella* sp. a 1 vzorka nevyhovela pre prítomnosť B-hemolytických streptokokov.

1 vzorka výživového doplnku nevyhovela z dôvodu prekročenia najvyššieho prípustného množstva konzervačnej látky kyseliny sorbovej. V distribučných skladoch v SR sa výrobok už v tom čase nenachádzal, pretože sa ukončila jeho výroba a ani už nebol v predaji. Uvedené zistenie bolo zároveň hlásené do Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá - RASFF (informačné oznámenie RASFF č. 2018.0458).

1 vzorka výživového doplnku nevyhovela pre prekročenie najvyššieho prípustného množstva sladidla acesulfámu K.

2 vzorky výživových doplnkov (jednalo sa o ten istý výživový doplnok od výrobcu z Českej republiky) nevyhoveli z dôvodu prekročenia najvyššieho prípustného množstva polyaromatických uhlíkovodíkov (PAU). Na základe šetrenia bol odo dňa 9. 10. 2017 výživový doplnok sťahovaný z trhu v SR a dňa 9. 10. 2017 bola pozastavená distribúcia nových šarží. Preventívne boli stiahnuté všetky šarže predmetného výrobku z trhu v SR. Všetci odberatelia boli prostredníctvom distribútora informovaní o nevyhovujúcom výživovom doplnku. Uvedené zistenie bolo zároveň hlásené do Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá - RASFF (informačné oznámenie RASFF č. 2018.0498).

7 vzoriek výživových doplnkov nevyhovovalo požiadavkám na označenie. V prípade výrobkov označených v rozpore s platnou legislatívou boli ich distribútorom uložené opatrenia na mieste – zákaz uvádzania výrobkov na trh do doby správneho označenia.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (*E. Coli*, *Salmonella* sp.), chemické riziká (kadmium, olovo, ortuť, syntetické farbivá, sladidlá, konzervačné látky – podľa zloženia) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

#### **IV. Prírodná minerálna voda, pramenitá voda a balená pitná voda (vrátane minerálnej a pramenitej vody pre dojčatá)**

Odobratých a laboratórne vyšetrených bolo spolu **115 vzoriek minerálnych a pramenitých vôd pre dojčatá**, pričom všetky vzorky vyhoveli posudzovaným kritériám.

V kategórii **minerálnych vôd** bolo celkovo vyšetrených **11 vzoriek** a v kategórii **pramenitých vôd a balených pitných vôd** bolo celkovo vyšetrených **7 vzoriek**. Všetky vzorky vyhoveli posudzovaným kritériám.

V kategórii **voda - watercoolery** bolo celkovo vyšetrených **92 vzoriek**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 11 vzoriek** (11,96 %), pričom všetky nevyhoveli z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Zistené boli najmä zvýšené počty koliformných baktérií a *Pseudomonas aeruginosa*.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (patogénne mikroorganizmy, *Escherichia coli*, Enterokoky, koliformné baktérie, sporujúce sulfít redukujúce anaeróbne baktérie, *Pseudomonas aeruginosa*, celkové počty mikroorganizmov kultivované pri teplote 21°C ± 1 °C a pri teplote 37°C), chemické riziká (dusičnany, dusitany, antimón, arzén, kadmium, kyanidy, olovo, ortuť, nikel, bór, mangán, fluoridy, pH) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

## **2.2. Analýzy nezhôd**

### **2.2.1. Výskyt nezhôd**

#### **Výskyt nezhôd v ZSS**

- **v hygiene prevádzky** – nevyhovujúca prevádzková hygiena; nevyhovujúci stavebno-technický stav prevádzky; porušenie povrchov podláh, stien, stropov; znečistené steny, stropy, podlahy, pracovné plochy; plesne a pavučiny na stenách; zatekanie do prevádzky/skladov; opotrebovanosť príp. znečistenie technologického zariadenia; nefunkčné technologické zariadenia; nezabezpečenie prívodu tečúcej teplej vody do umývadiel v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami; nefunkčné splachovanie vo WC pre personál; nedostatočne vykonávaná sanitácia prevádzkových priestorov; prašnosť v prevádzke; prítomnosť čistiacich prostriedkov a pomôcok v priestoroch kuchyne;
- **v osobnej hygiene** – znečistené, neúčelové, prípadne civilné oblečenie; nepoužívanie pokrývok hlavy; nosenie ozdôb na rukách; umelé a nalakované nechty; nepoužívanie jednorazových rukavíc pri konečnej manipulácii s hotovými výrobkami; nezabezpečenie základných hygienických potrieb; nezabezpečenie teplej vody k umývadlám na ruky; nezabezpečenie základných hygienických potrieb (tekuté mydlo, jednorazové utierky) pri umývadlách;
- **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, neoznačené suroviny a polotovary skladované v zariadeniach spoločného stravovania; neoznačenie otvorených obalov surovín dátumom a hodinou otvorenia obalu; suroviny neoznačené v štátnom jazyku;
- **v skladovaní potravín** – spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín; nezabezpečená čistota skladových priestorov; zmrazovanie potravín dodaných do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave; samovoľné 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 zariadenia bez teplomerov; 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; ukladanie pokrmov v nádobách priamo na podlahu;
- **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; nevedená evidencia o zabezpečovaní školenia zamestnancov vo veciach hygieny potravín;
- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP** – neúplne vypracovaný systém HACCP; nedodržiavanie stanovených technologických postupov; nevykonávanie monitoringu CCP; nevedenie evidencie; dokumenty SVP nedostatočne zavedené do praxe; chýbajúce, resp. formálne vedené evidencie; používané iné formuláre, aké sú v dokumente SVP; nedodržiavanie podmienok uchovávania 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 výrobnjej praxe v kontrolovanej prevádzke; nedodržiavanie zásad SVP; nedodržiavanie stanovených pracovných postupov; nezabezpečenie odkladania vzoriek hotových pokrmov v školských stravovacích zariadeniach.

***Výskyt nezhôd pri výrobe a manipulácii s lahôdkarskými výrobkami, cukrárskymi výrobkami, zmrzlinou, minerálnymi a pramenitými vodami, výživovými doplnkami, prídavnými látkami, obalmi a materiálmi prichádzajúcimi do styku s potravinami***

- **v hygiene prevádzky** - steny s popraskanou omietkou; opotrebovaný náter chladiaceho zariadenia; znečistené chladiace a mraziace zariadenia; opotrebované regály v skladoch; pleseň na stenách;
- **v osobnej hygiene** - práca so šperkmi na rukách; umelé a nalakované nechty; znečistené, neúčelové, prípadne civilné oblečenie; nepoužívanie jednorazových rukavíc a pokrývok hlavy;
- **odbornej spôsobilosti** – chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností;
- **v zdravotnej spôsobilosti** – chýbajúce doklady o zdravotnej spôsobilosti;

- **v overovaní pôvodu potravín** – nezabezpečená vysledovateľnosť výrobkov; neohlásený internetový predaj výživových doplnkov; suroviny s označením iba v cudzom jazyku; suroviny bez nadobúdacích dokladov;
- **v označovaní potravín** – neoznačené alergény; nezabezpečenie doplnkového označovania azofarbív pri predaji nebalenej zmrzliny; neoznačené suroviny a polotovary v štátnom jazyku; používanie zdravotných tvrdení pri označovaní a prezentácii výživových doplnkov, ktoré nie sú v súlade s platnou legislatívou;
- **v skladovaní potravín** – spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín; potraviny nechránené pred kontamináciou; uchovávanie potravín pri nevyhovujúcej teplote; nevybavenie skladov meracími zariadeniami; predaj potravín po dobe spotreby resp. minimálnej trvanlivosti;
- **v manipulácii s potravinami** – nevhodná manipulácia s potravinami; nepoužívanie pracovných pomôcok; manipulácia s výrobkami bez použitia ochranných osobných prostriedkov; kríženie čistej a nečistej časti prevádzky; neoznačené pracovné plochy; zamieňanie pracovných plôch; predaj zmrzliny po dátume spotreby;
- **v manipulácii s odpadom** – nevhodné odstraňovanie odpadov; nesprávna kategorizácia odpadu; zhromažďovanie odpadu do nevhodných nádob;
- **v priebežnom vzdelávaní zamestnancov potravinárskych prevádzok** - nerealizované vzdelávanie;
- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP** – nedodržiavanie stanovených technologických postupov; nevykonávanie monitoringu CCP; nevedenie evidencie o monitoringu CCP; nevedenie evidencie o dennej produkcii výrobkov; dokumenty SVP nedostatočne zavedené do praxe; nedostatočne vypracovaná dokumentácia; nevedenie záznamov o technologickom postupe výroby zmrzliny; nevedené záznamy o vykonávanej sanitácii výrobných priestorov; neverovanie zdravotnej neškodnosti vlastných výrobkov.

### 2.2.2. Charakter rizika pochádzajúci z nezhôd

- **v hygiene prevádzky** – v dôsledku nevyhovujúcej prevádzkovej hygieny je riziko sekundárnej mikrobiologickej kontaminácie potravín, hotových výrobkov a pokrmov;
- **v osobnej hygiene** – riziko sekundárnej kontaminácie hotových výrobkov a pokrmov a vznik hromadných alimentárnych ochorení;
- **v odbornej spôsobilosti** – nedostatočné vedomosti pri výrobe a manipulácii s potravinami, z toho vyplývajúce chyby pri dodržiavaní zásad správnej výrobnjej praxe, ohrozenie zdravotnej bezpečnosti potravín;
- **pri skladovaní potravín** – nesprávne skladovanie potravín, nedodržanie chladiaceho reťazca, potraviny po dobe spotreby – vhodné podmienky na pomnoženie patogénnych mikroorganizmov a tvorbu toxínov; nedostatky pri skladovaní vytvárajú vhodné podmienky pre nežiaduce senzorické a mikrobiálne zmeny potravín a pokrmov a dochádza k ohrozeniu ich zdravotnej bezpečnosti; u potravín po dobe spotreby je rizikom zmena ich zmyslových vlastností, ohrozenie ich zdravotnej bezpečnosti a následne ohrozenie zdravia spotrebiteľov;
- **pri manipulácii s potravinami** – pri krížení čistej a nečistej časti prevádzky a nedodržaní vyčlenených pracovných plôch - možnosť sekundárnej kontaminácie polotovarov alebo hotových výrobkov; použitie surovín po uplynutí doby spotreby - môžu byť zvýšené hodnoty mikrobiologických ukazovateľov hotových pokrmov a výrobkov;
- **pri označovaní potravín** – neposkytnutie správnej informácie spotrebiteľovi a následne možnosť ohrozenia zdravia (napr. uplynutie doby spotreby, neznámy pôvod, neoznačenie alergénov);

- **pri manipulácii s odpadom** - množenie hlodavcov v okolí prevádzky a prenos nákaz;
- **pri dodržiavaní SVP a systému HACCP** – nevyhovujúce výsledky vyšetrených vzoriek potravín a pokrmov - nedodržanie kritérií hygieny výrobného procesu a nedodržanie kritérií bezpečnosti potravín, riziko ohrozenia zdravia konzumentov a vznik alimentárnych ochorení; formálnymi postupmi dodržiavania systému HACCP v praxi ignorujú prevádzkovatelia možnosť znížiť pri výrobe a manipulácii s potravinami a pokrmami riziko ohrozenia bezpečnosti vyrábaných výrobkov; nehody v monitorovaní kritických kontrolných bodov a nedodržiavaní správnej výrobných praxe vytvárajú podmienky pri vznik mikrobiologických rizík; pri nedodržaní mikrobiologických kritérií a chemických kritérií u finálnych výrobkov je reálne riziko ohrozenia zdravia konzumentov alimentárnymi nákazami a otravami.

### 3. Úradná kontrola materiálov a predmetov určených na styk s potravinami v roku 2017

Národné referenčné laboratórium (NRL) pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami vykonávalo v roku 2017 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.

Odbery vzoriek boli organizované jednotlivými RÚVZ podľa stanoveného časového harmonogramu. Vzorky odobraté jednotlivými RÚVZ so sídlom v SR boli cielene laboratórne vyšetrené v možných rizikových ukazovateľoch v závislosti od materiálového zloženia materiálov a predmetov určených na styk s potravinami.

Tabuľka č. 3 Druhy odoberaných vzoriek a sledované rizikové ukazovatele v roku 2017

<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
plastové dosky na krájanie (prednostne farebné)	celková migrácia látok monoméry/aditíva/prísady v súlade s prílohou I nariadenia Komisie (EÚ) č. 10/2011 senzorické hodnotenie
fľaše na uchovávanie potravín s plastovým tesnením	estery kyseliny ftalovej
výrobky z bambusu	formaldehyd melamín
strech/mäkčené obalové fólie	plastifikátory: estery kyseliny ftalovej
obalové fólie (fólie – monofólie, kaširované, kelímky, vaničky atď.)	mikrobiologické vyšetrenie Ba, Co, Cu, Fe, Li, Mn, Zn, Al

Úradné kontroly boli realizované podľa samostatného metodického pokynu, ktorý obdržali všetky RÚVZ so sídlom v SR. Miesta odberov boli nasledujúce: veľkoobchod, maloobchod, dovozcovia, distribútori, výrobcovia, potravinársky priemysel/prevádzky. Ako prioritné miesta odberov boli určené dovozcovia a veľkoobchod.

Ku každej odobranej vzorke bol vyplnený záznam o úradnej kontrole. Zároveň sa s odbermi vzoriek vykonávali aj inšpekcie zamerané na: skladovanie, zavedenie správnej výrobných praxe (v priemysle potravinárskych obalov a keramických výrobkov) a dostupnosť dokumentácie v súlade s platnou legislatívou (vyhlásenie o zhode, podporná dokumentácia k vyhláseniu o zhode).

Úradné kontroly v roku 2017 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. Výkon auditov SVP u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami
5. Aktualizácia databázy výrobcov, veľkoskladov a distribútorov

### 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 **134 výrobkov**:

**124 chemicky v 828 ukazovateľoch a bolo vykonaných 1 833 analýz a**

**13 mikrobiologicky v 160 ukazovateľoch a bolo vykonaných 627 analýz.**

#### a) Chemické vyšetrenie

Z toho **2 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:**

- **Miska z bambusových vlákien**  
počet nezhôd: 1, dôvod nezhody: migrácia primárnych aromatických amínov
- **Kanvička na mlieko**  
počet nezhôd: 1, dôvod nezhody: korózia a zmena senzorických vlastností potravín. Príslušnými RÚVZ boli prijaté opatrenia na trhu na ochranu zdravia spotrebiteľa.

#### b) Mikrobiologické vyšetrenie

Mikrobiologicky bolo v roku 2017 vyšetrených **13 vzoriek**, ktoré vyhovel platnej legislatíve.

#### c) Pôvod výrobkov

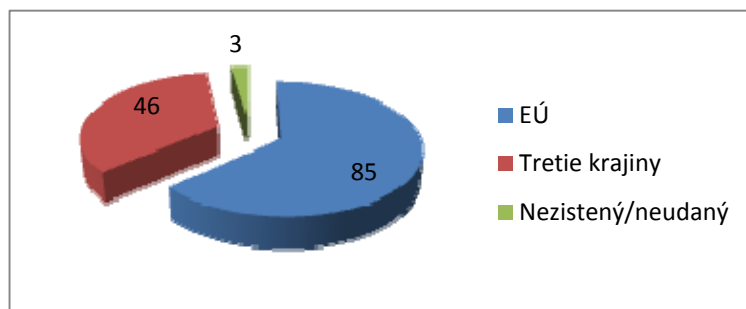
Z vyplnených záznamov o úradnej kontrole odobraných výrobkov vyplýva, že zo 134 výrobkov malo 85 výrobkov deklarovaný pôvod v krajinách EÚ, 46 výrobkov pochádzalo z tretích krajín a 3 výrobky nemali uvedený pôvod (tabuľka č. 4, graf č. 8).

Tabuľka č. 4 Pôvod výrobkov

Pôvod výrobkov	Počet
EÚ	85

Tretie krajiny	46
Nezistený/neudaný	3

Graf č. 8 Pôvod výrobkov



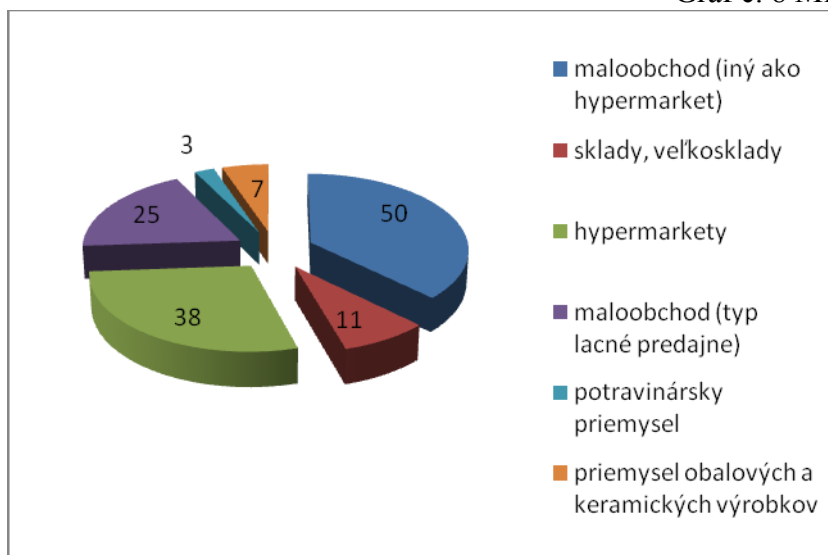
#### d) Miesto odberov

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, graf č. 9).

Tabuľka č. 5 Miesto odberov

Miesto odberov	Celkový počet odberov
maloobchod (iný ako hypermarket)	50
sklady, veľkosklady	11
hypermarkety	38
maloobchod (typ lacné predajne)	25
potravinársky priemysel	3
priemysel obalových a keramických výrobkov	7

Graf č. 8 Miesto odberu



#### e) Skladovanie

U žiadneho sledovaného výrobku neboli zistené nedostatky v skladovaní.

#### f) Kontrola dokumentácie

Vyhlásenie o zhode bolo predložené k 89 výrobkom. Aj podporná dokumentácia bola predložená k 65 výrobkom.

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

Úradné kontroly bez odberu vzoriek boli vykonávané v priebehu celého roka 2017. Celkovo bolo vykonaných 155 kontrol v 92 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 (neoznačenie výrobkov v úradnom jazyku, vyhlásenia o zhode obsahovo nespĺňali požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) č. 10/2011).

## **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 2017 boli odobraté 2 keramické hrnčeky a 1 plastová fľaša, ktoré boli predávané spolu s potravinami ako darčkové predmety na podporu predaja. Výrobky vyhoveli v sledovaných ukazovateľoch (Cd, Pb – keramické hrnčeky, bisfenol A – plastová fľaša).

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

V priebehu roka 2017 boli celkovo vykonané 2 audity u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami. Vyhodnotenie auditov: prevádzky boli posúdené ako bezpečné.

## **5. Aktualizácia databázy výrobcov, veľkoskladov a distribútorov**

Databáza výrobcov, veľkoskladov a distribútorov bola vykonaná na príslušných RÚVZ v SR.

## **4. Špeciálne kontroly**

### **• Monitoring spotreby vybraných prídavných látok v potravinách**

Monitoring spotreby vybraných prídavných látok prebieha v SR od roku 2010 prostredníctvom pracovísk hygieny výživy a hygieny detí a mládeže na RÚVZ v SR pod vedením ÚVZ SR. Monitorovanie spotreby vybraných prídavných látok v potravinách u dospeljej populácie sa realizuje s cieľom zistiť úroveň ich spotreby a porovnať príjem každej vybranej prídavnej látky s jej stanoveným prijateľným denným príjmom (ADI). Takýmto spôsobom je možné odhadnúť prídavné látky, u ktorých sa denná spotreba približuje k stanoveným hodnotám ADI alebo ich prekračuje. Hodnota ADI je najvyššie množstvo prídavnej látky, ktoré môže človek prijímať každodenne v priebehu celého života bez preukázateľného zdravotného rizika. Monitorovanie spotreby vybraných prídavných látok v potravinách, ako preventívne opatrenie, umožňuje vytvoriť bázu pre ochranu zdravia a prijatie legislatívnych opatrení. Monitorovanie spotreby prídavných látok prebieha súčasne na základe požiadavky platnej európskej legislatívy s cieľom získať informácie o úrovni spotreby vybraných prídavných látok v potravinách v danom členskom štáte.

V rámci monitoringu spotreby vybraných prídavných látok do potravín v roku 2017 sa sledoval príjem prídavných látok (sladidiel) – E 950 acesulfám K, E 952 cyklamáty prostredníctvom spotreby potravín u dospeljej populácie. Monitoring sa vykonával formou dotazníkovej metódy a laboratórneho vyšetrenia vytypovaných potravín. Skupinu



respondentov tvorila dospelá populácia v dvoch vekových kategóriách 19 až 35 a 36 – 54 ročné ženy a muži, ľahko pracujúci. Respondenti vyplnili 24 hodinový dotazník spotreby potravín, pokrmov a nápojov. Na základe vyhodnotenia dotazníkov o spotrebe potravín boli odobraté vzorky konzumovaných potravín na stanovenie obsahu sledovaných prídavných látok. Projekt bol ukončený 30. 11. 2017. Správa bude vypracovaná v prvej polovici roku 2018.

Okrem plánovaných kontrol bolo v roku 2017 vyhlásených hlavným hygienikom Slovenskej republiky **5 mimoriadnych cielených kontrol:**

- **Monitoring vajec, výrobkov z vajec a hydinového mäsa v zariadeniach spoločného stravovania (ZSS) v Slovenskej republike a potravín pre dojčatá a malé deti na kontrolu fipronilu**

Úloha nadväzovala na požiadavku Európskej komisie v nadväznosti na zasadnutie Stáleho výboru EK pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá – Sekcie pre nové potraviny a toxikologickú bezpečnosť potravín zo dňa 30. 8. 2017.

Pri kontrolách sme sa zamerali na nasledovné suroviny a polotovary nachádzajúce sa v ZSS: slepačie vajcia (čerstvé); výrobky z vajec – vaječné hmoty (tekuté, koncentrované, sušené, zmrazené); hydinové mäso (sliedky, kurčatá) (mrazené, hlbokozmrazené) pôvodom zo Slovenskej republiky a z iných členských štátov – najmä z Nemecka, Holandska, Belgicka, Poľska, Českej republiky, Maďarska, prípadne iných krajín.

Vzorky boli laboratórne analyzované na ÚVZ SR za účelom kontroly požiadaviek na ich zdravotnú bezpečnosť – stanovenie obsahu fipronilu. Výsledky laboratórneho vyšetrenia všetkých odobraných vzoriek (v celkovom počte 36 vzoriek) boli v súlade s platnou legislatívou - nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 z 23. februára 2005 o maximálnych hladinách rezíduí pesticídov v alebo na potravinách a krmivách rastlinného a živočíšneho pôvodu (podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 1127/2014 z 20. októbra 2014, ktorým sa menia prílohy II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005).

V jednom prípade (slepačie vajcia – „M“, kvalita A) výsledok laboratórneho vyšetrenia (0,018 mg/kg) nebol v súlade s platnou legislatívou - nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005. Nakoľko dodávateľom predmetných vajec do SR bola spoločnosť, ktorej úradná kontrola je v kompetencii orgánov štátnej veterinárnej a potravinovej správy v SR, ÚVZ SR postúpil tieto zistenia za účelom ďalšieho šetrenia Štátnej veterinárnej a potravinovej správe SR.

Zároveň boli odoberané vzorky potravín pre dojčatá a malé deti pôvodom zo Slovenskej republiky a z iných ČŠ, konkrétne:

- následné výživové prípravky na báze obilia pre dojčatá a malé deti určené pre deti do 3 rokov, t.j. potraviny spracované na báze obilnín, ako napr. sucháre, sušienky, cestoviny, iné potraviny z obilia, ktoré obsahujú vajcia alebo výrobky z vajec - celkovo 6 vzoriek, pričom všetky vyhovel legislatívnym požiadavkám na obsah fipronilu.
- ostatné potraviny na výživu dojčiat a malých detí (detská výživa) určené pre deti do 3 rokov, ktoré obsahujú obsahujúce vajcia alebo výrobky z vajec a/alebo hydinové mäso - celkovo 9 vzoriek, pričom všetky vyhovel legislatívnym požiadavkám na obsah fipronilu.

Ďalej ÚVZ SR požiadal RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch o vykonanie monitoringu hydinového mäsa a detských piškót (obsahujúcich vajcia) určených na použitie ako suroviny na výrobu potravín pre dojčatá a malé deti v NOVOFRUCT SK, s.r.o., Nové Zámky, zameraného na fipronil. RÚVZ odobral 1 vzorku kuracieho mäsa, 1 vzorku piškót a 1

vzorku potraviny pre dojčatá a malé deti (detská výživa), pričom všetky vyhovel legislatívnym požiadavkám na obsah fipronilu.

- **Kontroly mäsa v zariadeniach spoločného stravovania**

Dňa 22. 3. 2017 bola ÚVZ SR prostredníctvom Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá (RASFF) zaslaná informácia „NEWS 17-834“, ktorú vytvorila Európska komisia vzhľadom na podozrenie na podvod s mäsom a mäsovými výrobkami z Brazílie. Jednalo sa najmä o mrazené mäso a mäsové výrobky, vrátane hydiny. Vzhľadom na uvedené ÚVZ SR požiadal všetky RÚVZ v SR o intenzívne vykonanie kontrol vo všetkých zariadeniach spoločného stravovania, vrátane školského a predškolského stravovania so zameraním sa na pôvod a vysledovateľnosť mäsa používaného na prípravu hotových pokrmov, pri kontrolách boli zároveň odoberané aj vzorky mäsa alebo mäsových výrobkov pôvodom z Brazílie na laboratórnu analýzu.

Od 23. 3. do 18. 5. 2017 vykonali pracovníci RÚVZ v SR spolu 6 392 kontrol v 6 032 zariadeniach spoločného stravovania, pričom v 1 114 zariadeniach bolo zistené mäso, resp. mäsové výrobky pôvodom z Brazílie. Najčastejšie sa jednalo o mrazené solené kuracie prsia bez kostí a kože a kuracie pečienky hlboko zmrazené a kuracie rezne hlbokomrazené. RÚVZ v SR odobrali (ku dňu 12. 5. 2017) 88 vzoriek a vykonali 329 laboratórnych vyšetrení na kontrolu brazílskeho mäsa.

V 6 vzorkách mäsa pôvodom z Brazílie odobraných v ZSS na laboratórnu analýzu bola vykonaná sérotypizácia v Národnom referenčnom centre pre salmonelózy na ÚVZ SR a bola potvrdená prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *Salmonella Heidelberg*. V 1 vzorke mäsa pôvodom z Brazílie bola potvrdená prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *Salmonella Minnesota*. V 3 vzorkách kuracích pečienok pôvodom z Brazílie odobraných v ZSS na laboratórnu analýzu bola potvrdená prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *Salmonella Heidelberg*. Naše zistenia boli zároveň hlásené do Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá (RASFF). V súvislosti s používaním mäsa pôvodom z Brazílie nebola zistená žiadna epidémia salmonelózy v SR v sledovanom období.

- **Kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2017 v Slovenskej republike**

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny a požiadaviek na jej označovanie. RÚVZ v SR vykonali počas letnej sezóny 2017 spolu 1 433 kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike a spolu skontrolovali 964 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili nedostatky v 264 prevádzkach, čo predstavuje 27,4 %. Najčastejšie zistenými nedostatkami pri kontrolách boli: neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín; nepredložená / nevedená evidencia o výrobe zmrzliny a tým nemožnosť preukázať dobu predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení; nedodržaná osobná hygiena pracovníkov; nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, chýbajúce meracie zariadenia; nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody, znečistené chladiace a mraziace zariadenia, znečistenie pracovných plôch).

Pri kontrolách bolo spolu odobraných a mikrobiologicky vyšetrených 2 317 vzoriek zmrzliny. Z uvedeného počtu nevyhovelo požiadavkám platnej legislatívy 314 (13,6 %) vzoriek zmrzliny. Zároveň bolo odobraných 1 116 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu, z ktorých nevyhovelo 52 vzoriek (5 %) zmrzliny, pričom 47 vzoriek zmrzliny nevyhovelo z dôvodu použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124. Pri kontrolách bolo spolu odobraných 791 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk

zamestnancov, z ktorých bolo 145 sterov (18 %) nevyhovujúcich z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienenými patogénnymi mikroorganizmami. Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu 143 blokových pokút v celkovej sume 9 376 eur. V 2 prípadoch bolo nariadené uzatvorenie prevádzky do doby odstránenia nedostatkov.

- **Mimoriadna cielená kontrola zameraná na prevádzky verejného stravovania, ktoré podávajú pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa v Slovenskej republike**

Dňa 1. júna 2017 nadobudla účinnosť vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 125/2017 Z. z., ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania. Uvedená novela vyhlášky umožňuje v prevádzkach verejného stravovania pripravovať a podávať aj pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, ako je napr. tatársky biftek. Uvedená kontrola bola zameraná na splnenie si oznamovacej povinnosti prevádzky verejného stravovania v prípade podávania pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a povinnosti uvedenia upozornenia v jedálnom lístku.

V termíne od 16. 10. do 16. 11. 2017 vykonalo 36 RÚVZ v Slovenskej republike 1 674 kontrol a skontrolovali 1 121 prevádzok verejného stravovania v Slovenskej republike. Pozitívne je zistenie, že nesplnenie si vyššie uvedených 2 povinností vyplývajúcich z platného právneho predpisu sa zistilo len v ojedinelých prípadoch. Konkrétne nesplnenie oznamovacej povinnosti prevádzky verejného stravovania v prípade podávania pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa sa zistilo v 36 prevádzkach verejného stravovania (čo predstavuje 3,2 % zo skontrolovaných prevádzok) a nesplnenie povinnosti uvedenia upozornenia v jedálnom lístku sa zistilo v 32 prevádzkach verejného stravovania (čo predstavuje 2,8 % zo skontrolovaných prevádzok).

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

Spolu bolo vykonaných 646 kontrol a skontrolovaných 457 zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov. Z celkovo skontrolovaných zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov sa zistili nedostatky v 28 zariadeniach (čo predstavuje 6 %). Zistené nedostatky sa týkali najmä nezabezpečenej vysledovateľnosti rôznych potravín a používaných surovín, nedodržanie podmienok skladovania potravín a pokrmov, prevádzkovej hygieny, nepreukázanie sa dokladom o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažnej činnosti a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov.

Počas výkonu kontrol bolo spolu odobraných a laboratórne - na mikrobiológiu vyšetrených 99 vzoriek potravín, polotovarov a hotových pokrmov. Z uvedeného počtu nevyhovelo 9 vzoriek pokrmov, čo predstavuje 9 %. V prípade jedného stánku s rýchlym občerstvením bolo uložené opatrenie na mieste podľa zákona č. 152/1995 Z. z. – zatvorenie prevádzky z dôvodu nedodržania podmienok skladovania potravín a zistenia potravín neznámeho pôvodu. V prípade troch stánkov s rýchlym občerstvením bolo uložené opatrenie na mieste podľa zákona č. 355/2007 Z. z. uzatvorenie prevádzky na potrebné obdobie z dôvodu nezabezpečenia zariadenia tečúcou pitnou vodou na umývanie rúk zamestnancov a na umývanie pracovného náradia pri príprave pokrmov z polotovarov. Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených na mieste spolu 21 blokových pokút v celkovej sume 1 397 eur.

V roku 2017 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

systému Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). V roku 2017 riešili zamestnanci RÚVZ v SR spolu **42 oznámení RASFF** (najčastejšie sa jednalo o výživové doplnky (16 oznámení RASFF) a o predmety prichádzajúce do kontaktu s potravinami (13 oznámení RASFF).

Na základe zistení zamestnancov RÚVZ v SR v rámci úradnej kontroly bolo v systéme RASFF hlásených **15 nasledovných oznámení**:

- Informačné oznámenie RASFF - Nepovolená nová zložka – listy Stevie rebaudiana z Českej republiky,
- Informačné oznámenie RASFF - Nepovolená nová zložka Agmatín sulfát vo výživovom doplnku z USA,
- Informačné oznámenie RASFF - Nepovolená nová zložka Agmatín sulfát vo výživovom doplnku z Číny,
- Informačné oznámenie RASFF - Nepovolená nová zložka Agmatín sulfát vo výživovom doplnku neznámeho pôvodu, cez Českú republiku,
- Informačné oznámenie RASFF - Nepovolená zložka Guggulsterone vo výživovom doplnku z USA, cez Českú republiku,
- Informačné oznámenie RASFF - Nepovolená zložka Magnesium Creatine Chelate vo výživovom doplnku z USA, cez Českú republiku,
- Informačné oznámenie RASFF - Nepovolené zložky Vinpocetine, Vanadium a Huperzine vo výživovom doplnku z USA, cez Českú republiku,
- Informačné oznámenie RASFF - Nepovolené zložky Vanadyl Sulfát, Vinpocetine a Huperzine vo výživovom doplnku z Kanady, cez Českú republiku,
- Informačné oznámenie RASFF - Migrácia formaldehydu z bambusovej misky z Číny, cez Nemecko,
- Výstražné oznámenie RASFF - Salmonella Enterica ser. Minnessota v mrazených solených kuracích prsiach z Brazílie, cez Holandsko,
- Výstražné oznámenie RASFF - Salmonella Enterica ser. Heidelberg v mrazených solených kuracích prsiach z Brazílie, cez Českú republiku,
- Informačné oznámenie RASFF - Salmonella Enterica ser. Heidelberg v mrazených solených kuracích prsiach z Brazílie,
- Informačné oznámenie RASFF - Salmonella Enterica ser. Heidelberg v mrazených solených kuracích prsiach z Brazílie,
- Informačné oznámenie RASFF - Salmonella Enterica ser. Heidelberg v mrazených solených kuracích prsiach z Brazílie,
- Informačné oznámenie RASFF - Salmonella Enterica ser. Enteritidis v čerstvých vajciach z Poľska.

Prostredníctvom **bilaterálnej výmeny informácií** informovala Státní veterinární správa Českej republiky kontrolné orgány v SR o výskyte *Listeria monocytogenes* v 1 z 5 vzoriek výrobku „Paštika venkovská“, ktorý bol distribuovaný aj na územie Slovenska, pričom jedným z príjemcov bolo aj zariadenie spoločného stravovania.

Zároveň sme riešili 1 oznámenie „**Food Fraud**“, ktoré zaslalo Francúzsko. Týkalo sa nesúlady označenia výživového doplnku predávaného cez internet s požiadavkami nariadenia (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách v platnom znení.

**Systém AAC** - systém administratívnej pomoci a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation System) bol zriadený v zmysle vykonávacieho rozhodnutia Komisie (EÚ) č. 2015/1918 z 22. októbra 2015. V roku 2017 bola na ÚVZ SR zaslaná 1 žiadosť Státní veterinární správy Českej republiky o došetrenie pôvodu výrobkov značky

HERBALIFE, ktoré boli v ČR ponúkané na predaj prostredníctvom e-shopu, ktorého prevádzkovateľ z ČR ich údajne nakupoval od fyzickej osoby so sídlom v SR.

## 5. Prehľad celkového plnenia - zhrnutie

V roku 2017 bolo orgánmi verejného zdravotníctva Slovenskej republiky spolu vykonaných **38 628 kontrol v 19 839 kontrolovaných potravinárskych prevádzkach**, vrátane zariadení spoločného stravovania z celkového počtu 51 063 prevádzok registrovaných orgánmi verejného zdravotníctva. Okrem uvedených kontrol bolo vykonaných ešte **4 526 kontrol v ostatných prevádzkach**, ako sú napr. lekárne, drogérie, novinové stánky a pod. Pri kontrolách bolo zistených spolu **5 522 nezhôd** so súčasne platnými právnymi predpismi. Uvedené nezhody boli zistené v **2 677 prevádzkach**.

V roku 2017 bolo spolu odobratých a vyšetrených **14 141 vzoriek potravín, pokrmov, prídavných látok do potravín a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami**. Z uvedeného počtu vyšetrených vzoriek bolo celkovo **nevyhovujúcich 1 168 vzoriek**, čo predstavuje 8,26 %. Celkovo najvyššie percento nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade nealkoholických nápojov (22,0 %), lahôdkarských výrobkov (16,8 %), syrov a bryndze zo Slovenska (16,7 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (16,5 %) a zmrzliny a dezertov (15,5 %). **Mikrobiologicky nevyhovujúcich** bolo **1 024 vzoriek** potravín (9,5 %) z celkovo vyšetrených 10 726 vzoriek potravín, a to najmä z dôvodu porušenia kritérií procesu výroby.