



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



Bratislava, 24.9.2012

S p r á v a **z kontroly hydínového mäsa v zariadeniach spoločného stravovania**

V nadväznosti na pretrvávajúce podnety v oblasti spracúvania mäsa, najmä hydínového pri príprave pokrmov v zariadeniach spoločného stravovania, Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky požiadal regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike, listom č. ZHHSR/4709/2012 zo dňa 13.6.2012, o vykonanie kontroly hydínového mäsa v zariadeniach spoločného stravovania. Kontrola sa vykonala v priebehu mesiacov júl – august r. 2012. Kontrola bola zameraná na označovanie hydínového mäsa a následne na laboratórne overenie vybraných kritérií mäsa (napr. nepovolené pridávanie prídavných látok, kontrola kontaminantov apod.). Zároveň bola kontrola zameraná na hygienu, označovanie a vysledovateľnosť hydínového mäsa najmä počas vrcholu turistickej sezóny v zariadeniach spoločného stravovania napr. v reštauráciách, stánkoch s rýchlym občerstvením.

Pri výkone kontroly sa sledovali nasledovné kritériá:

- celkový počet kontrolovaných zariadení spoločného stravovania
- počet zariadení so zistenými nedostatkami s ohľadom na hydínové mäso (osobitne s ohľadom na iné nedostatky)
- kontrola príjmu surovín
- kontrola označenia mäsa, mäsových prípravkov
- skladovanie spracúvaných surovín
- počet navrhnutých/uskutočených represívnych opatrení (z toho sankcií v sume)
- iné najčastejšie zistené nedostatky

Zistenia

Celkovo bolo Regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike skontrolovaných 1 115 prevádzok zariadení spoločného stravovania. Z uvedeného počtu u 452 prevádzok boli zistené nedostatky vo vzťahu k hydínovému mäsu a u 172 prevádzok boli zistené iné nedostatky týkajúce sa prevádzkovej hygieny, osobnej hygieny a pod..Grafické znázornenie je uvedené v grafe č. 1.

V prípade kontroly príjmu surovín, najčastejšie zistené nedostatky boli: nekontrolovanie teploty vstupnej prijímanej suroviny, chýbajúca evidencia vstupnej suroviny,

chýbajúca zodpovedná osoba za príjem. Porovnanie najčastejších nedostatkov v prípade kontroly príjmu surovín je uvedené v grafe č. 2.

V prípade kontroly označenia mäsa a mäsových výrobkov sa v prípade balených potravín vyskytli najčastejšie nedostatky: neoznačenie suroviny v štátnom jazyku, neoznačenie typu chovu, kategória mäsa, fyzikálny stav dodanej suroviny. Grafické znázornenie zistených nedostatkov je uvedené v grafe č. 3.

V prípade kontroly skladovania surovín sú najčastejšími nedostatkami: nedodržovanie chladiaceho reťazca a uchovávanie vzájomne nezlúčiteľných skladovaných surovín a potravín. Porovnanie najčastejších nedostatkov je uvedené v grafe č. 4.

K ďalším závažným zisteným nedostatkom patria: rozmrazovanie a opätovné zmrazovanie suroviny, nedostatky v označovaní výrobkov a nedostatky v sprievodných dokladoch, neoznačovanie alergénov, rozmrazovanie zmrazeného mäsa vo vode alebo v pri izbovej teplote, nevykonávaná evidencia teplôt, nedodržovanie doby spotreby hotových jedál a cukrárskych výrobkov, kríženie čistých a nečistých činností, nezabezpečená ochrana potravín pred kontamináciou, ponúkané pokrmy z tepelne neupraveného mäsa, HACCP nezavedené do praxe, nevhodné skladovanie polotovarov, nevhodná manipulácia s polotovarmi, zmrazovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov v prevádzke, nevyhovujúca prevádzková a osobná hygiena, uchovávanie pokrmov z predchádzajúceho dňa, neoznačenie prvého otvorenia mrazených krémov, uchovávanie hotových pokrmov pri teplote pod 60 °C a bez ochrany pred kontamináciou, nedodržovanie doby výdaja hotových pokrmov, zhromažďovanie odpadu v nekrytých nádobách, neoznačenie pracovných úsekov podľa druhu spracovávaných surovín, použitie vlastného zdroja vody, chýbajúce doklady o odbornej a zdravotnej spôsobilosti.

Ďalšie zistené závažné nedostatky: ponuka tepelne neupraveného mäsa – tatársky biftek, 1 ázijská reštaurácia – závažné hygienické nedostatky s hroziacim sa vznikom a šírením prenosných ochorení.

Odber vzoriek:

V Žilinskom kraji bolo odobraných 17 vzoriek mäsa na stanovenie obsahu vody. V Nitrianskom kraji boli odobraných 26 vzoriek pokrmov s kuracím mäsom, z čoho 2 nevyhoveli v počte koliformných mikroorganizmov.

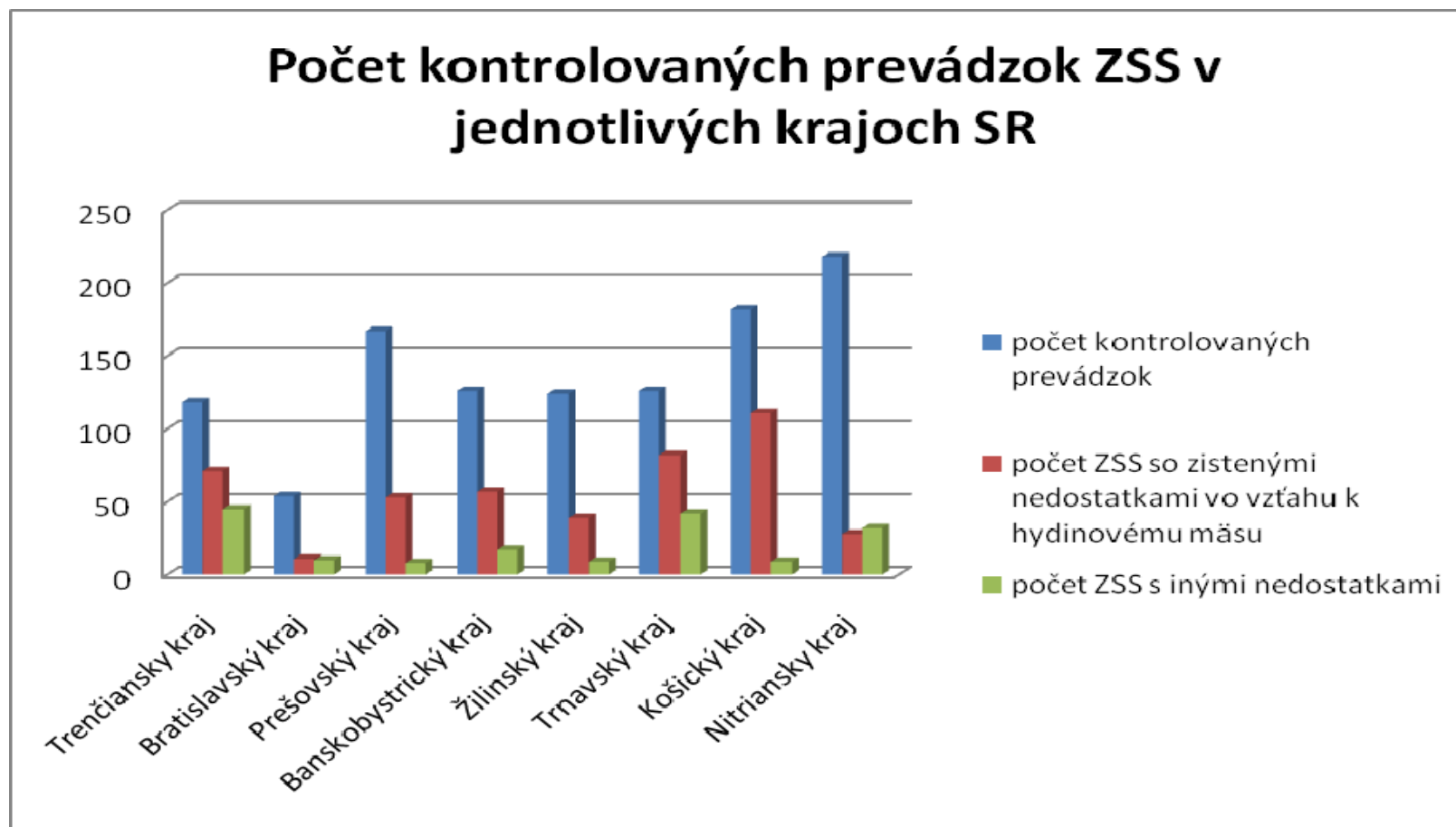
Sankcie

V nadväznosti na zistené nedostatky bolo celkovo vydaných 117 blokových pokút v celkovej sume 9 185,-eur. Navrhnuté pokuty v počte 16/4 365,- eur. V 93 prípadoch boli uložené opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov na mieste. V dvoch prípadoch bolo upovedomenie o začatí správneho konania za správny delikt podľa zákona č. 355/2007 Z.z..

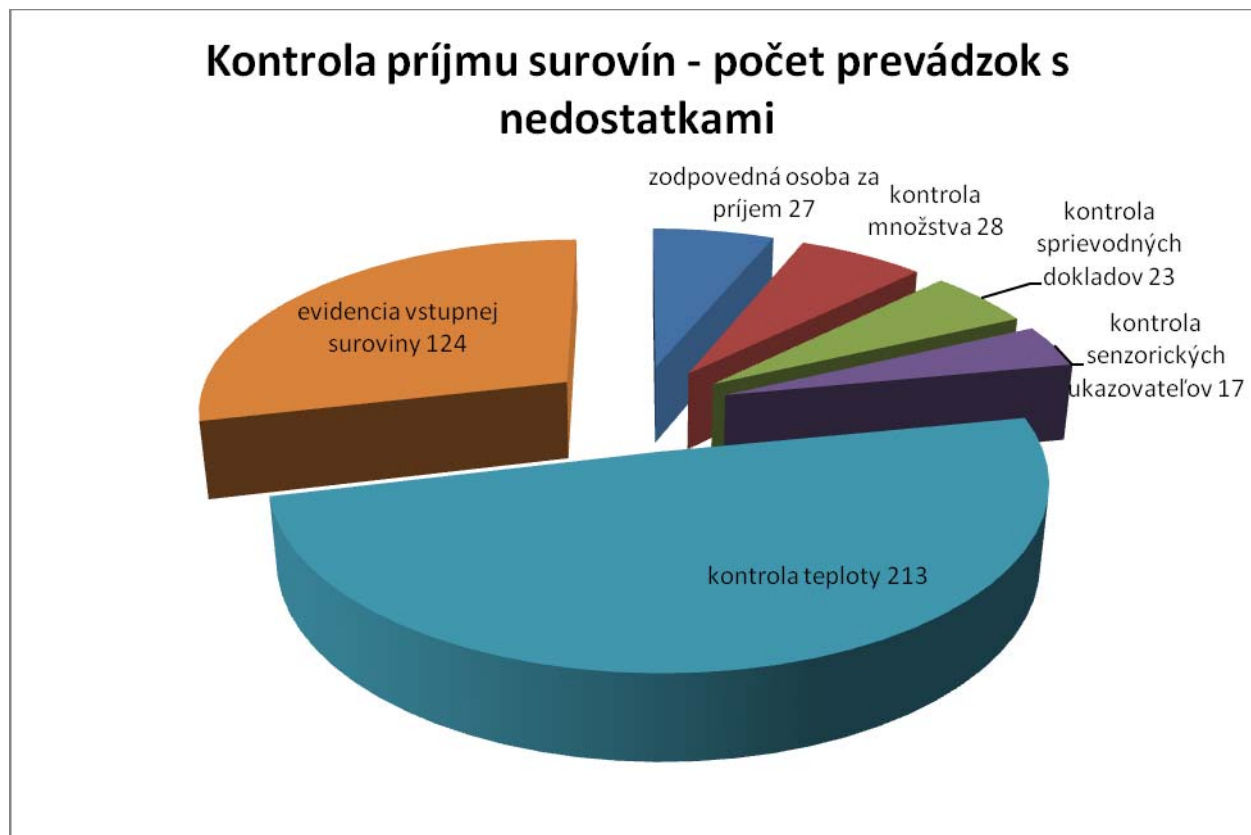
V 1 reštaurácii bola zistená ponuka studeného prdjedla (tatársky buftek) ako tepelne neopracovaného zdraviu nebezpečeného pokrmu s mäsom a vajcom na jedálnom lístku, prevádzkovateľovi bol nariadený podľa § 55 ods. 2 písm. h) zákona 355/2007 Z.z. zákaz výroby a uvádzania do obehu tohto pokrmu. V 1 ázijskej reštaurácii z dôvodu závažných hygienických nedostatkov bolo prevádzkovateľovi nariadené podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z.z. uzatvorenie prevádzky do doby odstránenia zistených nedostatkov (Trnavský kraj).

Príloha

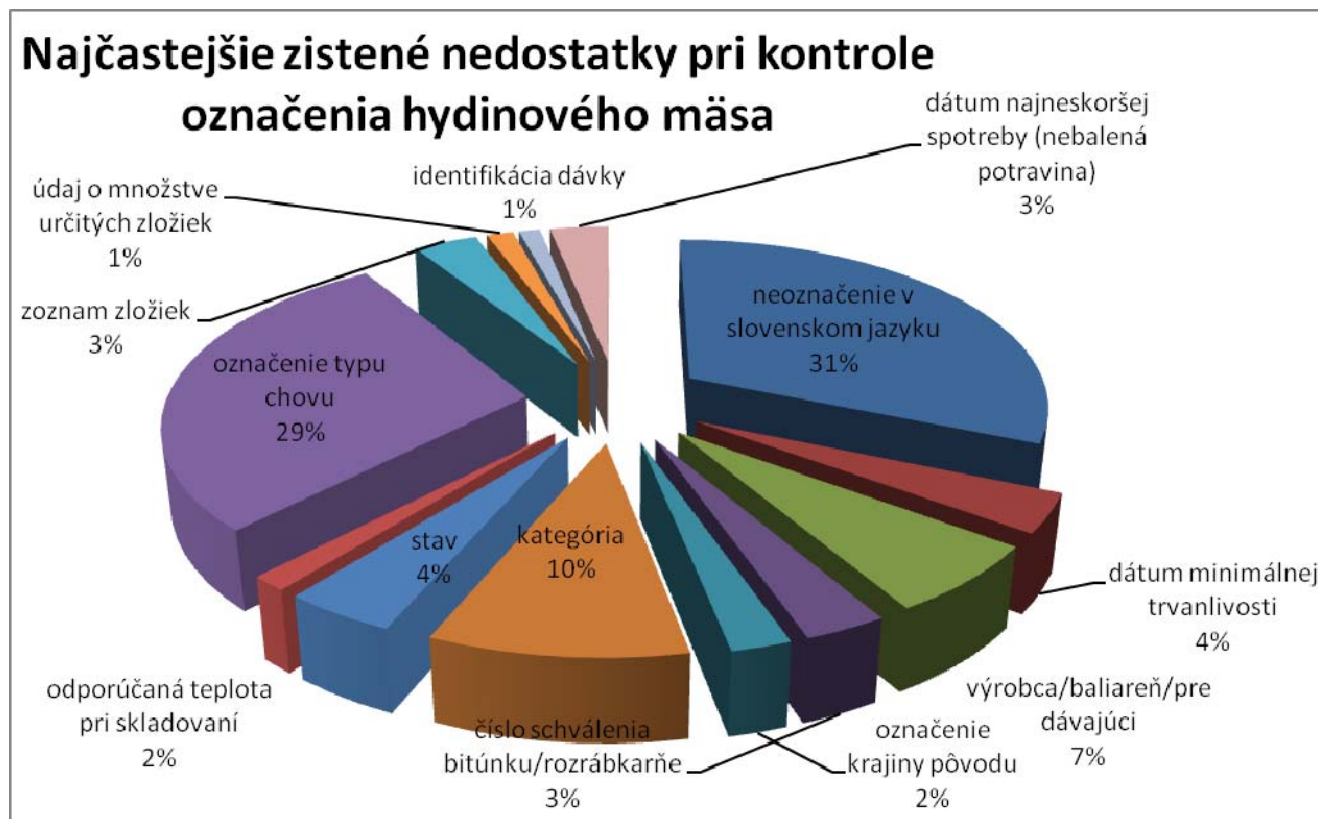
Graf č. 1



Graf č. 2



Graf č. 3



Graf č. 4

