



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 17. 9. 2014

Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2014 v Slovenskej republike

V nadväznosti na povinnosti vyplývajúce orgánom verejného zdravotníctva podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení vo veci výkonu štátneho zdravotného dozoru nad zariadeniami poskytujúcimi stravovacie služby a vo veci výkonu úradnej kontroly potravín podľa § 23 ods. 2. písm. a) zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov v prevádzkarniach verejného stravovania vrátane výroby zmrzliny vykonávali pracovníci regionálnych úradov verejného zdravotníctva so sídlom v Slovenskej republike počas letnej sezóny 2014 kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny a požiadaviek na jej označovanie, a to najmä:

1. predloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie
2. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
3. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
4. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
5. pôvod tovaru (dodacie listy) – výsledovateľnosť, vedenie evidencie
6. dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca (vybavenie meracími prístrojmi, evidencia teplôt)
7. manipulácia so surovinami/polotovarmi/hotovými výrobkami (pracovné plochy, pracovné náčinie)
8. používanie surovín/polotovarov/potravín po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
9. hygienická úroveň podávania zmrzliny
10. označenie predávanej zmrzliny (azofarbivá, alergény) – informácia pre spotrebiteľa
11. overenie doby predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení
12. odobratie a odloženie vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín
13. dodržiavanie prevádzkovej hygieny
14. námatkový odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie

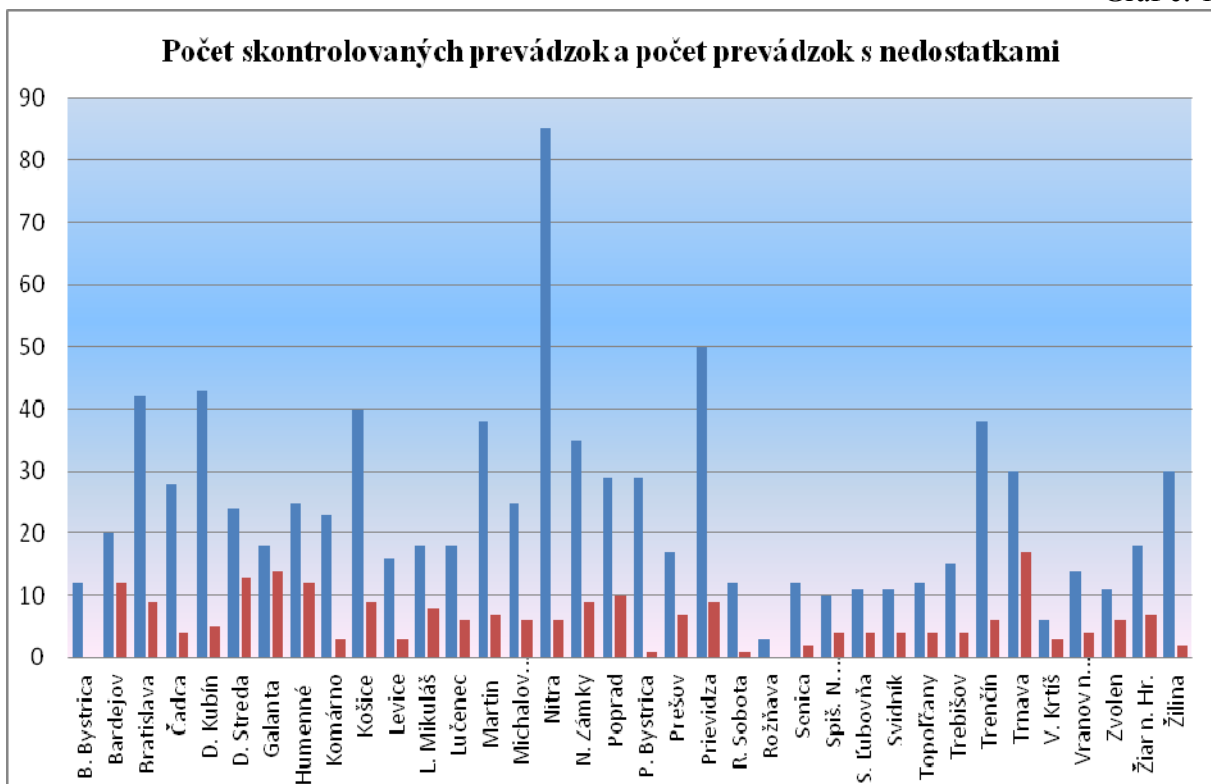
15. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich mikrobiologické vyšetrenie - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti
16. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich chemické vyšetrenie (prídavné látky – farbivá) - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti.

Regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) v Slovenskej republike vykonali počas letnej sezóny 2014 (od 3. 7. do 31. 8.) spolu **1 396 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike (najviac v Žilinskom kraji – 269 kontrol a v Nitrianskom a v Trenčianskom kraji po 229 kontrol). Spolu skontrolovali **868 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny** (najviac v Nitrianskom kraji - 171 prevádzok, v Žilinskom kraji – 157 prevádzok a v Prešovskom kraji - 127 prevádzok). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Nitre – 85 prevádzok a RÚVZ Prievidza so sídlom v Bojniciach – 50 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 223 prevádzkach** (čo predstavuje 26 %). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Prešovskom kraji (55 prevádzok – 43 %) a v Trnavskom kraji (46 prevádzok – 55 %). Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Trnave – 17 prevádzok (čo predstavuje 57 % zo všetkých skontrolovaných prevádzok).

Pre porovnanie - počas letnej sezóny 2013 sa zistili nedostatky v 28 % prevádzok, pričom najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v Trnavskom a v Banskobystrickom kraji.

Graf č. 1

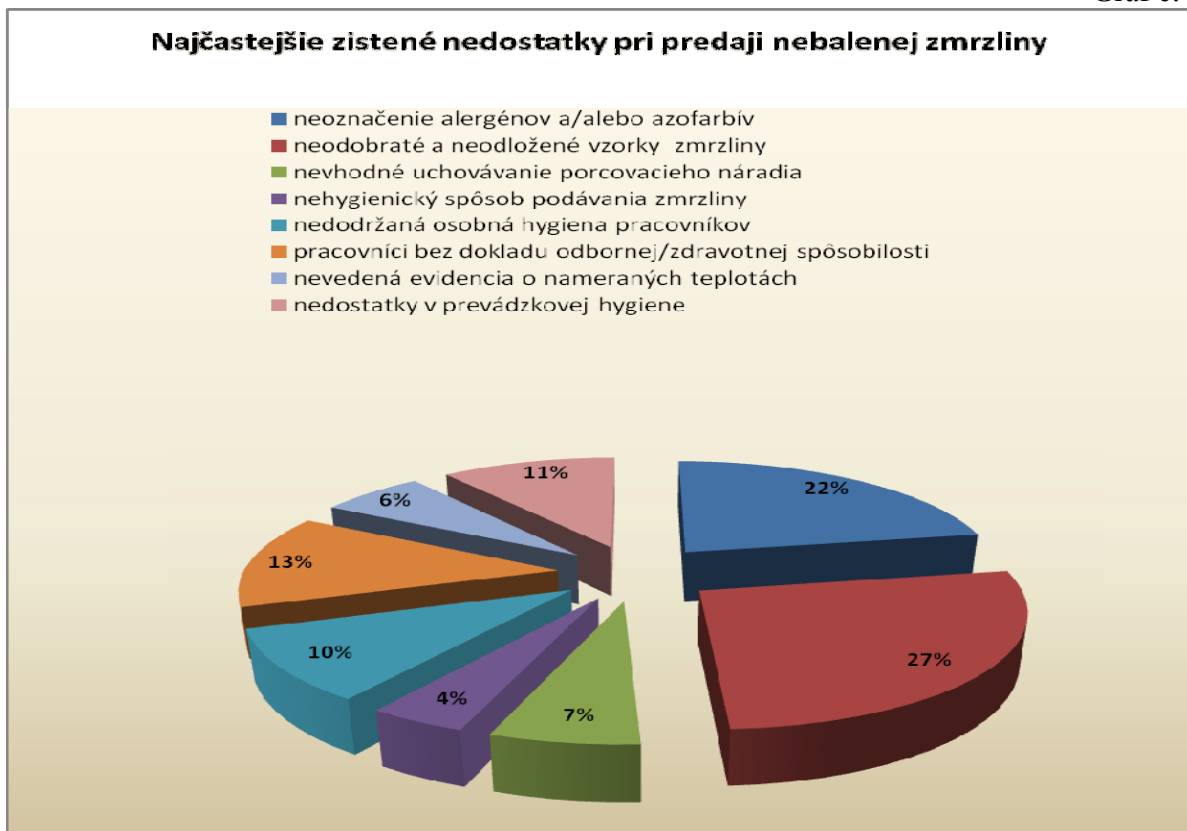


Žiadne nedostatky sa nezistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Banskej Bystrici a RÚVZ so sídlom v Rožňave.

Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:

- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín - zistené v 51 prevádzkach,
- nezabezpečená informácia pre spotrebiteľa o obsahu azofarbív a/alebo alergénov v predávanej zmrzline (podľa nariadenia EP a Rady (ES) č. 1333/2008 - v zložení potravín obsahujúcich niektoré z týchto farbív: E 110, E 104, E 122, E 129, E 102, E 124 musí byť doplnková informácia pre spotrebiteľa „Môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí.“) – zistené až v 42 prevádzkach,
- pracovníci bez zdokladovania odbornej a/alebo zdravotnej spôsobilosti - zistené v 25 prevádzkach,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. znečistené steny a podlaha, znečistený povrch výrobníka točenej zmrzliny, znečistené chladničky, výskyt mravcov v prevádzke) - zistené v 20 prevádzkach,
- nedodržaná osobná hygiena pracovníkov (predaj zmrzliny pracovníkmi v civilnom odevu, pracovníci bez pokrývky hlavy, pracovníčky v obsluhu v čase kontroly s dlhými nalakovanými nechtami) - zistené v 19 prevádzkach,
- uchovávanie porcovacieho náradia v nádobe so stojacou vodou - zistené v 12 prevádzkach,
- nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, chýbajúce meracie zariadenia - zistené v 12 prevádzkach,
- hygienicky nevyhovujúci spôsob podávania nebalenej zmrzliny (bez použitia jednorazových rukavíc (servítky) a bez umytia rúk zamestnanca) - zistené v 8 prevádzkach.

Graf č. 2



Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 1 570 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 263 (17 %) vzoriek** z dôvodu prekročeného množstva koliformných baktérií, Enterobacteriaceae, kvasiniek a plesní. V 3 vzorkách zmrzliny bola zistená prítomnosť podmienene patogénnych mikroorganizmov Klebsiella pneumoniae, Klebsiella oxytoca, Citrobacter a v jednej vzorke Pseudomonas aeruginosa po pomnožení.

Zároveň bolo odobraných **521 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 21 vzoriek (4 %) zmrzliny**. 14 vzoriek zmrzliny nezodpovedalo požiadavkám platnej legislatívy, z toho 13 vzoriek pre prítomnosť syntetických farbív: Ponceau 4R, Košenilová červená (E 124), žltá SY FCF/pomarančovožltá S (E 110), 2 vzorky pre prítomnosť syntetického farbiva Amarant (E 123) a v 1 prípade aj pre nadlimitné množstvo farbiva Azorubín (E 122). Následnými kontrolami bolo zistené, že syntetické farbivá Ponceau 4R a chinolínová žltá boli súčasťou zmesi na výrobu zmrzlín, ktoré boli uvedené na trh pred 1. 6. 2013. Podľa článku 2 Nariadenia komisie (EU) č. 232/2012, ktorým sa mení a dopĺňa Príloha II k Nariadeniu (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o podmienky a úrovne používania chinolínovej žltej (E 104), žltej SY FCF/pomarančovožltej S (E 110) a Ponceau 4R, Košenilovej červenej A (E 124), potraviny obsahujúce menované farbivá, ktoré sa v súlade so zákonom uviedli na trh pred 1. 6. 2013, ale nespĺňajú ustanovenia tohto nariadenia sa môžu naďalej predávať až do vyčerpania zásob. Z uvedeného dôvodu neboli uplatnené sankcie za zistenú prítomnosť syntetických farbív Ponceau 4R, Košenilová červená (E 124) a žltá SY FCF/pomarančovožltá S (E 110). V 4 prípadoch bola laboratórnou analýzou zistená prítomnosť syntetických farbív - azofarbív (2 x E 102 Tartrazín, 1 x E 104 Chinolínová žltá a E 124 Košenilová červená), pričom nebola v označení uvedená doplnková informácia pre konzumentov: „Môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí.“

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **919 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **129 sterov (14 %) nevyhovujúcich** (jednalo sa o stery z pracovných odevov a rúk zamestnancov, batérie pri umývadle, zásuvky pracovného stola, vypínača elektrickej energie vo výrobní, plastovej naberačky, naberačky na zmrzlinu, stierky na zmrzlinu, výpuste zo stroja a sterov z rôznych nádob používaných pri výrobe zmrzliny) z dôvodu prekročeného množstva koliformných baktérií, kvasiniek a plesní a zistenej prítomnosti nasledovných patogénnych a podmienene patogénnych mikroorganizmov: Escherichia coli, Enterobacter sp., Citrobacter sp. (2 stery), Staphylococcus sp. (1 ster), Staphylococcus aureus (1 ster), Klebsiella pneumoniae (1 ster), Steptococcus faecalis (1 ster).

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **151 blokových pokút v celkovej sume 13 658 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Prešovskom kraji - 42 blokových pokút v celkovej sume 5 567 € a v Trnavskom kraji - 39 blokových pokút v celkovej sume 3 320 €).

Začatých bolo **39 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 27 200 €**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Košickom kraji (13 začatých správnych konaní v celkovej sume 12 350 €) a v Nitrianskom kraji (14 začatých správnych konaní v celkovej sume 7 550 €). Správne konania boli začaté v prípadoch zistenia závažných hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín bolo uložených **64 úhrad nákladov v celkovej sume 5 554,70 eur**.

V **2 prípadoch** bolo opatrením na mieste nariadené **uzatvorenie prevádzky** do doby odstránenia nedostatku podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z.z.: Výrobňa zmrzliny v Budmericiach - z dôvodu nezabezpečenia tečúcej teplej vody a Predajňa mrazených krémov v trvalom stánku vo Veľkých Kapušanoch, nakoľko vo WC pre personál po spláchnutí vytekal jeho obsah z kanalizácie na podlahu a následne dverami do predajnej časti.

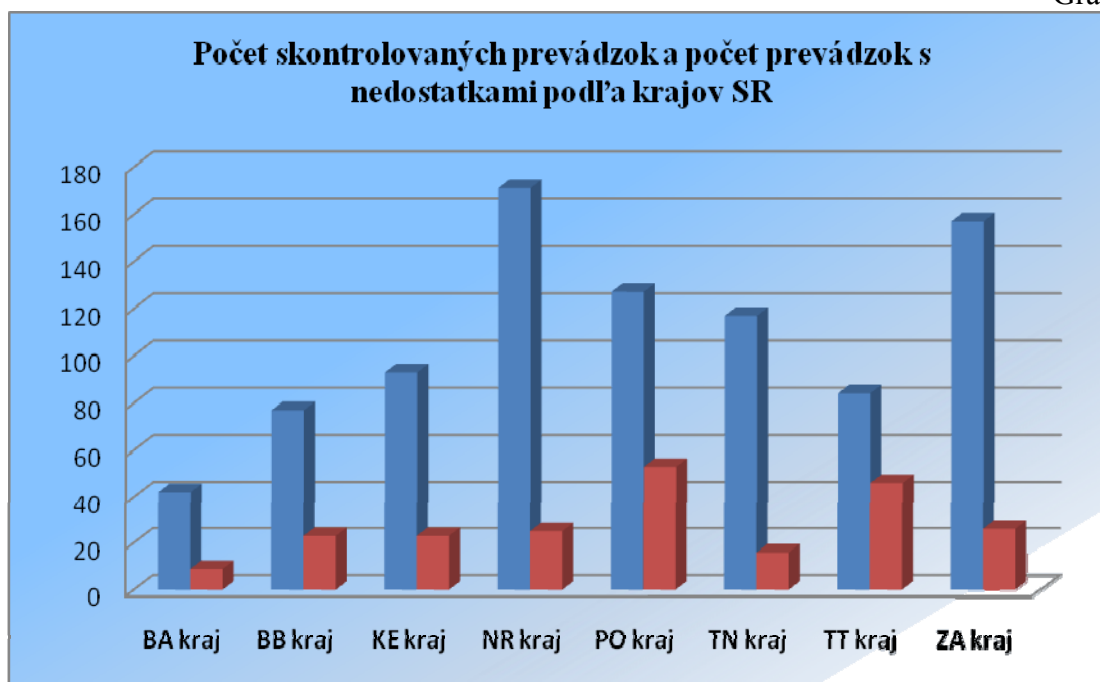
V **1 prípade** bol vydaný **zákaz činnosti – výroby a predaja zmrzliny** podľa § 12 ods. 2 písm. n) zákona č. 355/2007 Z.z., za nevyhovujúce laboratórne výsledky zmrzlín a nevyhovujúce stery (Výrobňa a predajňa zmrzliny vo Zvolene).

V **1 prípade** bolo uložené opatrenie na mieste výkonu kontroly podľa § 19 ods. 2, § 20 ods. 9 zákona č. 152/1995 Z.z. a čl. 54 ods. 2 písm. e) nariadenia (ES) č. 882/2004 so **zákazom predaja točenej zmrzliny do doby odstránenia nedostatku** (zariadenie spoločného stravovania v Sobranciach – z dôvodu premiestnenia výrobníka zmrzliny s predajom dávkovanej točenej zmrzliny do predajnej časti ZSS, pri vstupe pre zákazníkov (možná kontaminácia zmrzliny)).

Tabuľka č. 1

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet navrhnutých sankcií/ celková suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. vzoriek zmrzliny / počet nevyhovujúcich vzoriek	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. sterov / počet nevyhovujúcich sterov
1 396 / 868	223	151 / 13 658 €	39 / 27 200 €	2 091 / 284	919 / 129

Graf č. 3



Podrobný prehľad výsledkov mimoriadnej cielenej kontroly s uvedením prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny so zistenými nedostatkami v jednotlivých krajoch Slovenskej republiky je uvedený v Prílohe č. 1.

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