



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2015 v Slovenskej republike

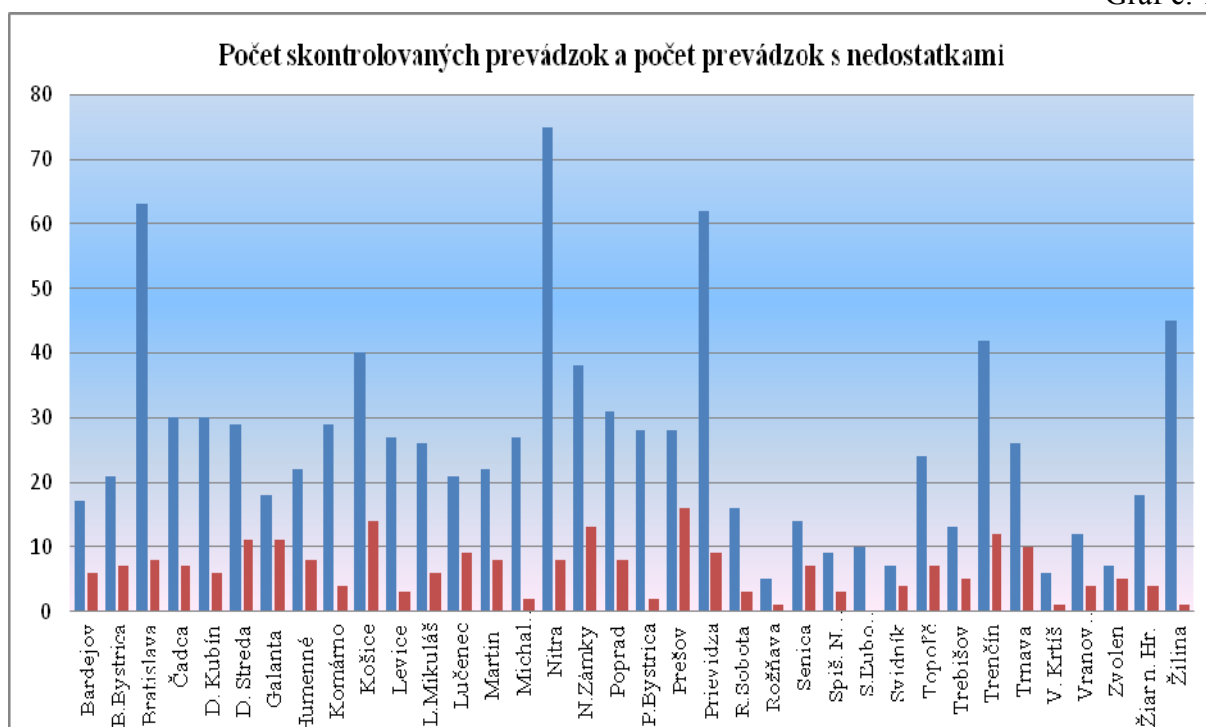
V nadväznosti na povinnosti vyplývajúce orgánom verejného zdravotníctva podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení vo veci výkonu štátneho zdravotného dozoru nad zariadeniami poskytujúcimi stravovacie služby a 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 2015 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 2015 (do 4. 9.) spolu **1 409 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike (najviac v Nitrianskom kraji – 263 kontrol, v Žilinskom kraji – 260 kontrol a v Prešovskom kraji – 206 kontrol). Spolu skontrolovali **944 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny** (najviac v Nitrianskom kraji – 193 prevádzok, v Žilinskom kraji – 153 prevádzok, v Prešovskom kraji - 134 prevádzok a v Trenčianskom kraji - 132 prevádzok). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Nitre – 75 prevádzok, RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 63 prevádzok a RÚVZ Prievidza so sídlom v Bojniciach – 62 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 233 prevádzkach**, čo predstavuje 25 %, (v roku 2014 to bolo 26 % prevádzok). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Prešovskom kraji (46 prevádzok – 20 %), v Trnavskom kraji (39 prevádzok – 17 %) a v Nitrianskom kraji (35 prevádzok – 15 %). Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Prešove – 16 prevádzok (čo predstavuje 57 % zo skontrolovaných prevádzok), v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Košiciach – 14 prevádzok (čo predstavuje 35 % zo skontrolovaných prevádzok) a v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch – 13 prevádzok (čo predstavuje 34 % zo skontrolovaných prevádzok).

Graf č. 1



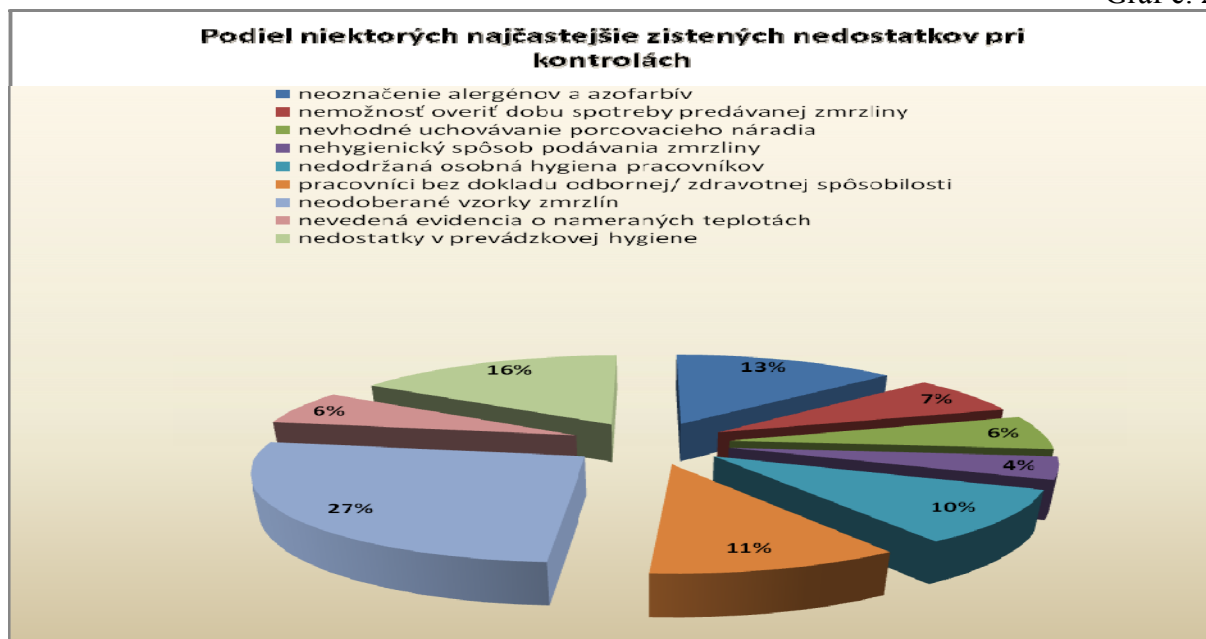
Žiadne nedostatky sa nezistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Starej Ľubovni (celkovo sa skontrolovalo 10 prevádzok).

Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:

- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín - zistené v 38 prevádzkach,

- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. znečistené steny a podlaha, steny miestami poškodené, plesnivé, znečistený povrch výrobníka točenej zmrzliny, znečistené výdajné okno, znečistené chladničky, znečistené priestory skladu, WC zamestnancov) - zistené v 23 prevádzkach,
- nezabezpečená informácia pre spotrebiteľa o obsahu azofarbív a/alebo alergénov v predávanej zmrzline, príp. táto informácia nebola na viditeľnom mieste (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 v 19 prevádzkach,
- pracovníci bez zdokladovania odbornej a/alebo zdravotnej spôsobilosti - zistené v 15 prevádzkach,
- nedodrжанá osobná hygiena pracovníkov (predaj zmrzliny pracovníkmi v civilnom odevu, pracovníci bez pokrývky hlavy, používanie znečistených rukavíc pri predaji zmrzliny, umývanie rúk nevhodným spôsobom) - zistené v 14 prevádzkach,
- nemožnosť overenia doby predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení na základe chýbajúcej dokumentácie - zistené v 10 prevádzkach,
- uchovávanie porcovacieho náradia v nádobe so stojacou vodou - zistené v 9 prevádzkach,
- nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, chýbajúce meracie zariadenia - zistené v 9 prevádzkach,
- hygienicky nevyhovujúci spôsob podávania nebalenej zmrzliny (bez použitia jednorazových rukavíc (servítky) a bez umytia rúk zamestnanca) - zistené v 6 prevádzkach.

Graf č. 2



Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 1 854 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo** požiadavkám legislatívy **268 (14,5 %)** vzoriek z dôvodu nadlimitného počtu koliformných baktérií, kvasiniek, Enterobacteriaceae, ale aj plesní (13 vzoriek) a koagulázopozitívnych stafylokokov (6 vzoriek). 8 vzoriek zmrzlín

nevyhovelo pre prítomnosť podmienené patogénnych mikroorganizmov *Klebsiella oxytoca* a *Klebsiella pneumoniae* a 6 vzoriek zmrzlín nevyhovelo pre prítomnosť podmienené patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella oxytoca*. V 2 vzorkách zmrzliny bola zistená prítomnosť podmienené patogénneho mikroorganizmu *Streptococcus faecalis*.

Zároveň bolo odobraných **811 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 99 vzoriek (12 %) zmrzliny**. 98 vzoriek zmrzliny nevyhovelo z dôvodu **použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124** a 1 vzorka zmrzliny nevyhovela z dôvodu nadlimitného množstva farbiva E122 Azorubín. 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.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **655 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **90 sterov (14 %) nevyhovujúcich** (jednalo sa o stery z pracovných odevov a rúk zamestnancov, pracovného stola vo výrobní, plastovej odmerky, mixéra, lopatky na zmrzlinu, plastového vedra na zmrzlinu, výrobníka zmrzliny, naberačky na zmrzlinu, stojana na zmrzlinové kornútky, stierky na zmrzlinu, výpuste zo stroja a stery z rôznych nádob používaných pri výrobe zmrzliny). Stery nevyhoveli z dôvodu prekročeného množstva koliformných baktérií, kvasiniek a plesní a zistenej prítomnosti nasledovných patogénnych a podmienené patogénnych mikroorganizmov: *Escherichia coli*, *Enterobacter* sp., *Enterococcus* sp., *Citrobacter* sp. (3 stery), *Staphylococcus* sp. (1 ster), *Staphylococcus epidermidis* (1 ster), *Staphylococcus aureus* (3 stery), *Klebsiella species* (1 ster), *Klebsiella pneumoniae* (2 stery), *Klebsiella oxytoca* (7 sterov), *Bacillus cereus* (5 sterov), *Serratia marcescens* (1 ster), *Aspergillus brasiliensis* (1 ster).

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **117 blokových pokút v celkovej sume 8 688 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Trnavskom kraji - 28 blokových pokút v celkovej sume 3 020 €, v Nitrianskom kraji - 27 blokových pokút v celkovej sume 1 860 € a v Prešovskom kraji - 27 blokových pokút v celkovej sume 1 482 €).

Začatých bolo **71 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 41 610 €**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Košickom kraji (21 začatých správnych konaní v celkovej sume 12 200 €), v Prešovskom kraji (14 začatých správnych konaní v celkovej sume 8 750 €) a v Trenčianskom kraji (11 začatých správnych konaní v celkovej sume 7 060 €). Správne konania boli začaté v prípadoch zistenia závažných hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín bolo uložených **76 úhrad nákladov** v celkovej sume **6 098,99 eur**.

V **jednom prípade** bol opatrením na mieste podľa zákona č. 152/1995 Z. z. nariadený **zákaz predaja zmrzliny** z dôvodu predaja porciovanej, priemyselne vyrábanej zmrzliny z mraziaceho pultu umiestneného na nechránenom priestranstve pred prevádzkou kaviarne v Bratislave. Následnou kontrolou bolo zistené dodržiavanie uloženého opatrenia.

Z dôvodu opakovane nevyhovujúcich výsledkov mikrobiologických skúšok laboratórneho rozboru pitnej vody bolo opatrením na mieste nariadené **uzatvorenie prevádzky** - Výroba a predaj zmrzliny v Cukrárni v Turzovke do doby odstránenia nedostatku a preukázania vyhovujúcich výsledkov laboratórneho rozboru vody.

V **2 prípadoch** bolo podľa § 19 ods. 2 a § 20 ods. 9 zákona č. 152/1995 Z. z. nariadené **zatvorenie prevádzky** (cukráreň vo Vrútkach a predajný stánok zmrzliny v Příbovcích) **na dobu do odstránenia nedostatkov**, nakoľko v cukrárni nebolo

sprístupnené WC pre hostí – mužov a v predajnom stánku zmrzliny nebol zabezpečený prívod tečúcej teplej a studenej pitnej vody.

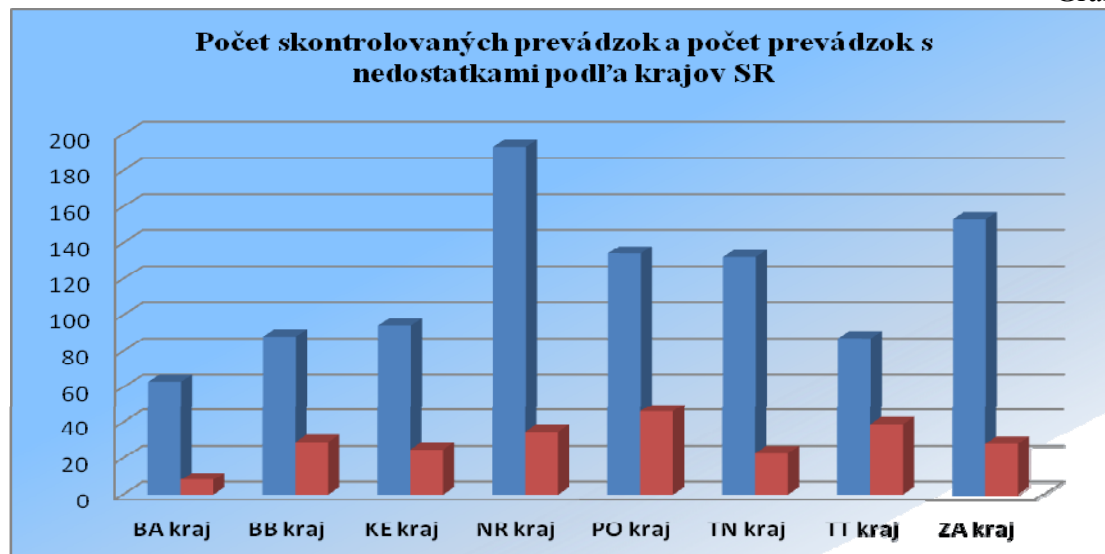
V **2 prípadoch** bolo podľa § 20 ods. 12 písm. e) zákona č. 152/1995 Z. z. nariadené **zatvorenie prevádzky** (Výroba a predaj zmrzliny v cukrárni vo Vranove nad Topľou a Výroba a predaj zmrzliny v Hanušovciach nad Topľou) **na dobu do odstránenia nedostatkov**, nakoľko v oboch prevádzkach boli zistené nevyhovujúce vzorky zmrzlín z mikrobiologického hľadiska. V oboch prevádzkach bolo zároveň uložené opatrenie - vykonať účinnú dezinfekciu celej prevádzky.

Zároveň upozorňujeme, že vyššie uvedené závery a zistené nedostatky sa vzťahujú výhradne k obdobiu výkonu ŠZD.

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
1 409 / 944	233	117 / 8 688 €	71 / 41 610 €	2 665 / 367	655 / 90

Graf č. 3



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