



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 20. 9. 2017

Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2017 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 2017 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. kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody
3. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
4. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
5. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
6. pôvod tovaru (dodacie listy) – výsledovateľnosť, vedenie evidencie
7. dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca (vybavenie meračmi prístrojmi, evidencia teplôt)
8. manipulácia so surovinami/polotovarmi/hotovými výrobkami (pracovné plochy, pracovné náčinie)
9. používanie surovín/polotovarov/potravín po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
10. hygienická úroveň podávania zmrzliny
11. označenie predávanej zmrzliny (azofarbivá, alergény) – informácia pre spotrebiteľa
12. overenie doby predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení
13. odobratie a odloženie vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín
14. dodržiavanie prevádzkovej hygieny
15. námatkový odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie

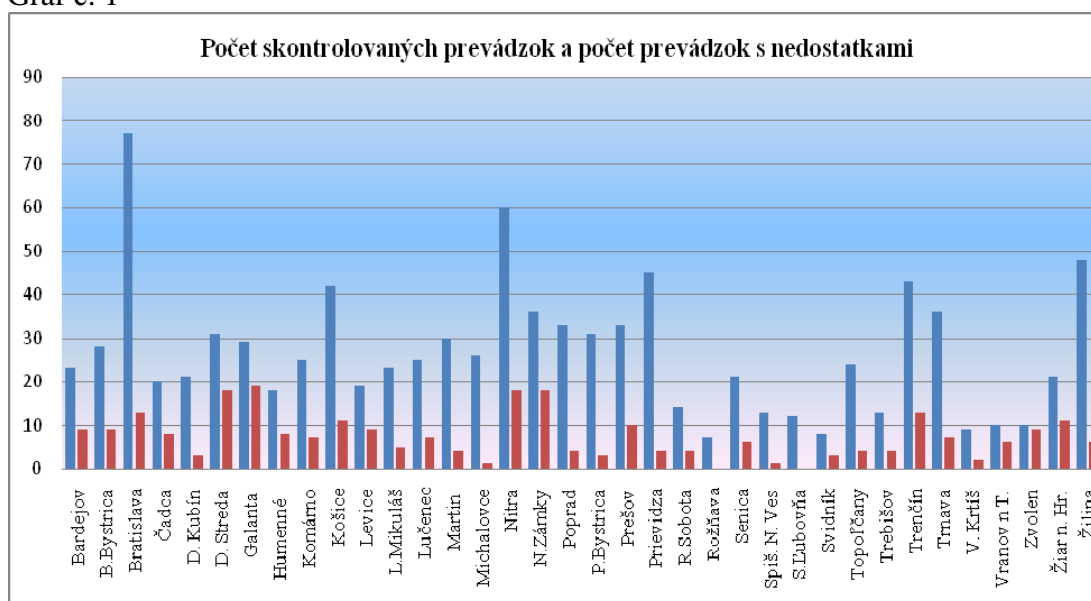
16. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich mikrobiologické vyšetrenie - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti
17. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich chemické vyšetrenie (prídavné látky – farbivá) - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti.

Regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) v Slovenskej republike vykonali počas letnej sezóny 2017 (do 7. 9.) spolu **1 433 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike (najviac v Žilinskom kraji – 254 kontrol, v Nitrianskom kraji – 213 kontrol a v Trnavskom kraji – 202 kontrol).

Spolu skontrolovali **964 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny** (čo je o 40 prevádzok viac ako v roku 2016). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v Nitrianskom kraji – 164 prevádzok, v Žilinskom kraji – 142 prevádzok a v Prešovskom kraji - 137 prevádzok). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 77 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Nitre – 60 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Žiline – 48 prevádzok, RÚVZ Prievidza so sídlom v Bojniciach – 45 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Trenčíne – 43 prevádzok a RÚVZ so sídlom v Košiciach – 42 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 264 prevádzkach**, čo predstavuje 27,4 % (v roku 2016 to bolo 22,5 % prevádzok). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Nitrianskom kraji (56 prevádzok), Trnavskom kraji (50 prevádzok), v Banskobystrickom kraji (42 prevádzok) a v Prešovskom kraji (40 prevádzok). Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom vo Zvolene – 9 prevádzok (čo predstavuje 90 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Galante – 19 prevádzok (čo predstavuje 65 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom vo Vranove nad Topľou – 6 prevádzok (čo predstavuje 60 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede – 18 prevádzok (čo predstavuje 58 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Žiari nad Hronom – 11 prevádzok (čo predstavuje 52 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch – 18 prevádzok (čo predstavuje 50 % zo skontrolovaných prevádzok).

Graf č. 1



Najmenej prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v Košickom kraji (18 prevádzok). Žiadne nedostatky sa nezistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Rožňave (celkovo skontrolovali 7 prevádzok) a RÚVZ so sídlom v Starej Ľubovni (celkovo skontrolovali 12 prevádzok).

Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:

- **neodoberané a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín** - zistené v 29 prevádzkach,
- **nepredložená / nevedená evidencia o výrobe zmrzliny** (dátum a hodina ich výroby), tým nemožnosť preukázať dobu predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení - zistené v 17 prevádzkach,
- **nedodrжанá osobná hygiena pracovníkov** (nevhodný pracovný odev, zamestnanec v civilnom oblečení, chýbajúca pokrývka hlavy, šperky na rukách) - zistené v 17 prevádzkach,
- **nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, chýbajúce meracie zariadenia** - zistené v 14 prevádzkach,
- **nedostatky v prevádzkovej hygiene** (napr. nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody, znečistené chladiace a mraziace zariadenia znečistenie pracovných plôch, účelových zariadení, podlahy na ťažšie dostupných miestach, špinavé steny, opadnutá časť omietky vo WC kabíne, otvárateľné okno slúžiace na vetranie výrobnej miestnosti nechránené sieťkou proti hmyzu) - zistené v 14 prevádzkach.

Graf č. 2



Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 2 317 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo** požiadavkám platnej legislatívy **314 (13,6 %) vzoriek zmrzliny** z dôvodu nadlimitných počtov podmienene patogénnych mikroorganizmov Enterobacteriaceae (160 vzoriek), koliformných baktérií (121 vzoriek), kvasiniek (109

vzoriek), ale aj plesní (48 vzoriek) a koagulázopozitívnych stafylokokov (17 vzoriek). 3 vzorky zmrzliny nevyhoveli pre prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Staphylococcus aureus* a 1 vzorka zmrzliny nevyhovela pre zistenú prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella oxytoca* a *Klebsiella pneumoniae*.

Zároveň bolo odobraných **1 116 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 52 vzoriek (5 %) zmrzliny** (v roku 2016 nevyhovelo 8 % vzoriek zmrzliny a v roku 2015 nevyhovelo 12 % vzoriek zmrzliny). **47 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 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 **791 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **145 sterov (18 %) nevyhovujúcich** z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienene patogénnymi mikroorganizmami. V prevádzkach bolo nariadené vykonanie dôkladnej sanitácie. Stery boli nevyhovujúce napr. z nasledovných dôvodov: 5 sterov nevyhoveli pre prekročenie najvyššieho množstva koliformných baktérií (2 stery z rúk pracovníkov, výpusť z výrobníka zmrzliny, drez na umývanie náradia vo výrobnej miestnosti, 4 stery z pracovných plôch a náradia). V steroch z pracovného náradia a ruky pracovníčky boli vykultivované: *Klebsiella species*, *Serratia marcescens*, *Klebsiella oxytoca*, *Enterobacter*, *E. coli*, *Enterococcus sp.* *Pseudomonas species*, *Enterobacter cloacae*. V stere z výpuste výrobníka zmrzliny bol izolovaný priamo *Staphylococcus haemolyticus*. V stere z nerezovej nádoby po očistení bola zistená prítomnosť plesní, v stere z plastovej odmerky po očistení bola zistená prítomnosť *Enterobacter* a *Klebsiella oxytoca*, v stere z ruky pracovníka bola zistená prítomnosť *Enterobacter*, v stere z nerezovej stierky po očistení bola zistená prítomnosť *Staphylococcus aureus*, v stere z naberačky na zmrzlinu po očistení bola zistená prítomnosť *Enterobacter*, v stere z plastovej nádoby po očistení bola zistená prítomnosť kvasiniek, v stere z nerezového šľahača po očistení bola zistená prítomnosť *Enterobacter*, v stere z nerezovej naberačky po očistení bola zistená prítomnosť *Enterobacter* a *Klebsiella oxytoca*, v stere z PVC stierky po očistení bola zistená prítomnosť kvasiniek a *Klebsiella oxytoca* a v stere z plastovej nádoby po očistení bola zistená prítomnosť kvasiniek. V stere z rukoväte batérie - drez bola zistená prítomnosť *Staphylococcus aureus*, v stere z pracovnej plochy na váženie surovín bola zistená prítomnosť *Enterobacter sp.*, v stere z dlane pracovníka pri predaji zmrzliny bola zistená prítomnosť *Staphylococcus aureus*, v stere zo stola na suroviny a v stere z mraziaceho zariadenia bola zistená prítomnosť koliformných baktérií. V 5 steroch bol z pomnožovacieho roztoku vykultivovaný *E. coli* (3 x výrobník zmrzliny, umývací drez, kotol na varenie zmrzliny), v 2 steroch *Enterobacter spp.* (pasterizátor, nerezová pracovná plocha) a v 1 *Enterobacter spp.* a *E. coli* (cukrárska lopata).

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **143 blokových pokút v celkovej sume 9 376 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Nitrianskom kraji - 51 blokových pokút v celkovej sume 3300 eur a v Trnavskom kraji - 22 blokových pokút v celkovej sume 2 018 eur).

Začatých bolo **60 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 36 350 €** Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Trnavskom kraji, v Banskobystrickom kraji a v Nitrianskom kraji. Správne

konania boli začaté v prípadoch zistenia závažných hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín bolo uložených spolu **60 úhrad nákladov** v celkovej sume **4 635,64 eur**.

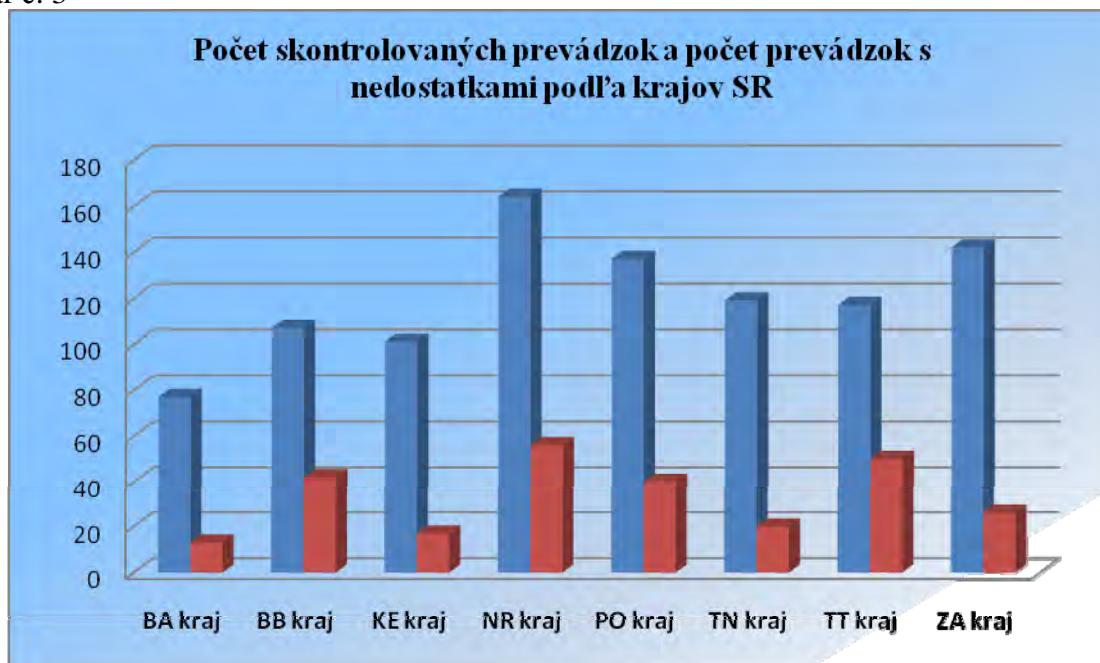
V **1 prípade** bolo podľa zákona č. 152/1995 Z. z. nariadené **uzatvorenie prevádzky do doby odstránenia nedostatkov**. Jednalo sa o predajný stánok zmrzliny, v ktorom boli zistený nevyhovujúci stavebno-technický stav prevádzky, nevyhovujúca prevádzková hygiena a osobná hygiena zamestnanca, nevyhovujúca hygienická úroveň podávania zmrzliny, nevyhovujúce skladovanie surovín a hotových zmrzlín.

V **1 prípade** bolo podľa zákona č. 355/2007 Z. z. nariadené **uzatvorenie prevádzky do doby odstránenia nedostatkov**. Jednalo sa o cukráreň prevádzkovanú bez súhlasného rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva.

Tabuľka č. 1

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. vzoriek zmrzliny / počet nevyhovujúcich vzoriek	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. sterov / počet nevyhovujúcich sterov
1 433 / 964	264	143 / 9 376 €	3 433 / 366	791 / 145

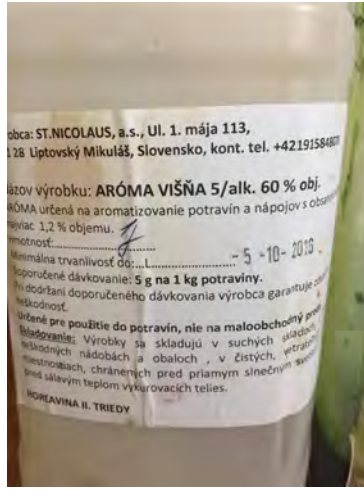
Graf č. 3



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

Príloha: fotodokumentácia_2

- suroviny a prídavné látky s uplynutým dátumom minimálnej trvanlivosti, použité k výrobe zmrzliny





Príloha: fotodokumentácia_3



potraviny bez označenia v štátnom jazyku



suroviny použité k výrobe zmrzliny, uchovávané v nádobách od iných potravín

Zmrzlina může obsahovat

1. Alergény:

Arašidy a výrobky z nich:

Lieskové ořechy, arašidy, snickers, ořechy, mandle, oříšky, ferrero

Mléko a výrobky z něho:

Vanilka, mascarpone, cookies, banán, arašidy, snickers, kinder, karamel, lieskový ořech, čokoláda, punč, jogurt

2. Barviva:

Červená purpurová E124, E110

Jahoda, malina, punč, lesné plody

Žltá medová E104, E110

Banán, vanilka, mascarpone, cookies, broskyňa