



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



v Bratislave, 19. 9. 2019

Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2019 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 zmene a doplnení 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 2019 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:

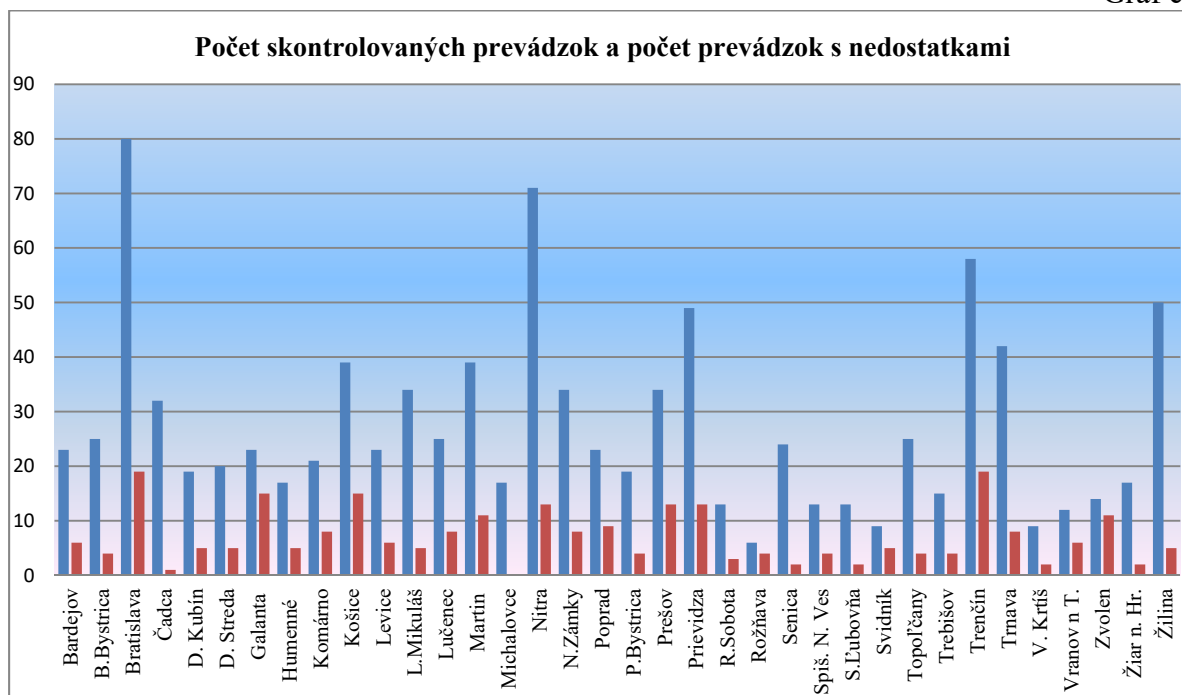
1. predloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie
2. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
3. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
4. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
5. pôvod tovaru (dodacie listy) – výsledovateľnosť, 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 2019 (do 6.9.) spolu **1 376 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike (najviac v Žilinskom kraji – 251 kontrol, v Nitrianskom kraji – 223 kontrol a v Prešovskom kraji – 196 kontrol). Spolu skontrolovali **987 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny** (čo je o 12 prevádzok viac ako v roku 2018). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v Žilinskom a v Nitrianskom kraji – 174 prevádzok, a v Prešovskom kraji - 131 prevádzok. Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 80 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Nitre – 71 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Trenčíne – 58 prevádzok a RÚVZ so sídlom v Žiline – 50 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 254 prevádzkach**, čo predstavuje 25,7 % (v roku 2018 to bolo 26 % prevádzok a v roku 2017 to bolo 27,4 % prevádzok). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Prešovskom kraji (46 prevádzok), v Nitrianskom kraji (39 prevádzok) a v Trenčianskom kraji (36 prevádzok). Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom vo Zvolene – 11 prevádzok (čo predstavuje 78,6 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Galante – 15 prevádzok (čo predstavuje 65,2 % zo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Košiciach – 15 prevádzok (čo predstavuje 38,5 % zo skontrolovaných prevádzok) a RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 19 prevádzok (čo vzhľadom k celkovému počtu skontrolovaných prevádzok predstavuje 23,7 %).

Graf č. 1

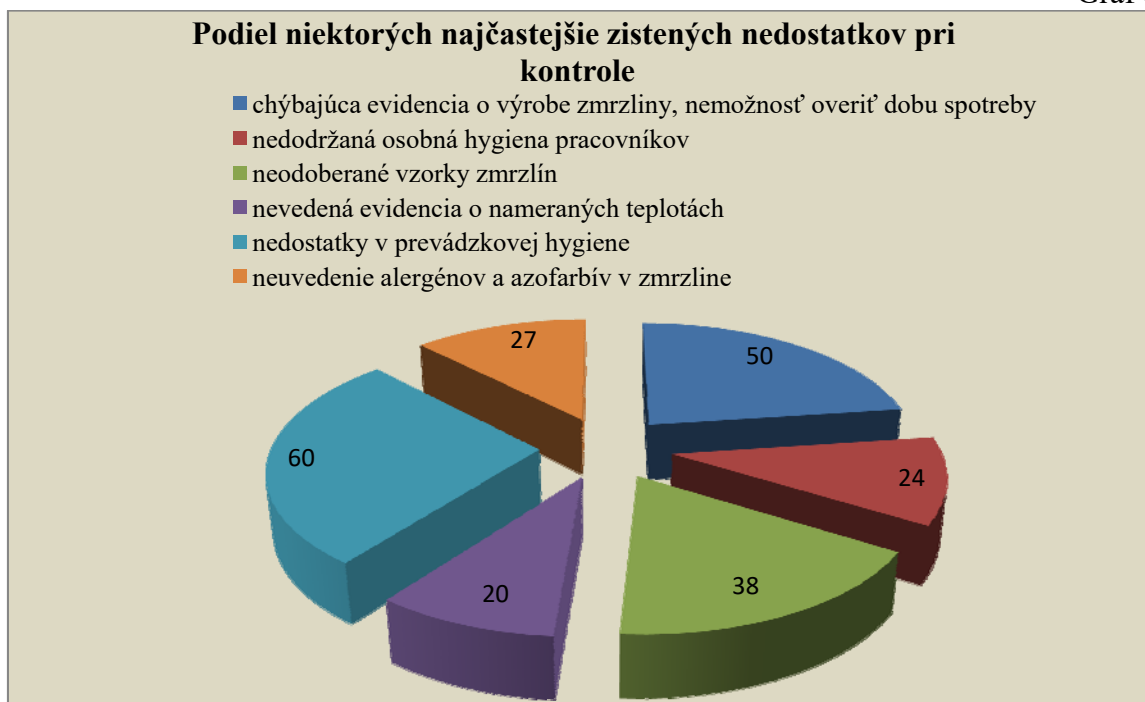


Najmenej prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v Žilinskom kraji (27 prevádzok, čo predstavuje len 15,5 %). Žiadne nedostatky sa nezistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Michalovciach (celkovo skontrolovali 17 prevádzok).

Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:

- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody, znečistené chladiace a mraziace zariadenia, znečistené pracovné plochy, znečistená podlaha) - zistené v 60 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 50 prevádzkach,
- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín - zistené v 38 prevádzkach,
- chýbajúca informácia pre zákazníka o prítomnosti azofarbív a/alebo alergénov v predávanej zmrzline - zistené v 27 prevádzkach,
- nedodržaná osobná hygiena pracovníkov (nevhodný pracovný odev, zamestnanec v civilnom oblečení, chýbajúca pokrývka hlavy, nalakované nechty na rukách) - zistené v 24 prevádzkach,
- nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, príp. chýbajúce meracie zariadenia - zistené v 20 prevádzkach.

Graf č. 2



Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 2 220 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo** požiadavkám platnej legislatívy **299 vzoriek** (13,5 %) **zmrzliny** (v roku 2018 nevyhovelo 14,8 % vzoriek zmrzliny) z dôvodu nadlimitných počtov podmienene patogénnych mikroorganizmov Enterobacteriaceae (292 vzoriek), koliformných baktérií (115 vzoriek), kvasiniek (67vzoriek), ale aj plesní (25 vzoriek). 5 vzoriek zmrzliny nevyhovovalo pre prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Staphylococcus aureus*, 22 vzoriek zmrzliny nevyhovovalo pre zistenú prítomnosť

podmienene patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella oxytoca* a *Klebsiella pneumoniae* a v 1 vzorke boli zistené koagulázopozitívne stafylokoky.

Zároveň bolo odobraných **1 064 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 19 vzoriek (1,8 %) zmrzliny** (v roku 2018 nevyhovelo 3,7 % vzoriek zmrzliny a v roku 2017 nevyhovelo 5 % vzoriek zmrzliny). Tieto vzorky zmrzliny nevyhoveli z dôvodu **použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124**. 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 zo 16. marca 2012, ktorým sa mení a dopĺňa príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o podmienky a úroveň používania chinolínovej žltej (E 104), žltej SY FCF/pomarančovožltej S (E 110) a Ponceau 4R, košenilovej červenej A (E 124).

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **875 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **234 sterov (26,7 %) nevyhovujúcich** z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienene patogénnymi mikroorganizmami. V prevádzkach bolo nariadené vykonanie dôkladnej sanitácie a zabezpečenie dodržiavania osobnej hygieny pracovníkov. V steroch zo strojno-technologického zariadenia prichádzajúceho do priameho styku so zmrzlinou boli zistené plesne a kvasinky, v 6 steroch z naberačky na zmrzlinu, výrobníka zmrzliny, nádoby na prípravu zmrzlinovej zmesi, nádoby na zmrzlinový základ, mraziacej vitríny, pravej ruky pracovníka bolo zistené prekročenie najvyššieho prípustného množstva koliformných baktérií a v niektorých prípadoch bol prítomný *Enterobacter*. Kontaminácia plesňami bola zistená napr. na nerezovej nádobe na zmrzlinu. V stere z ruky pracovníka bola zistená prítomnosť *Staphylococcus aureus* produkujúci enterotoxín, stery z ruky pracovníka prekročili povolený limit koliformných baktérií, *Enterococcus*, *Enterobacter* a *Klebsiella oxytoca*, ster z porcovacky zmrzliny nevyhovelo pre prítomnosť koliformných baktérií, *E. Coli* a *Enterobacter*, 3 stery z naberačky po očistení nevyhoveli pre prítomnosť kvasiniek a *Enterobacter*. Ďalej boli v steroch z pracovného náradia vy kultivované: *Klebsiella oxytoca*, *Klebsiella species*, *Enterococcus sp.*

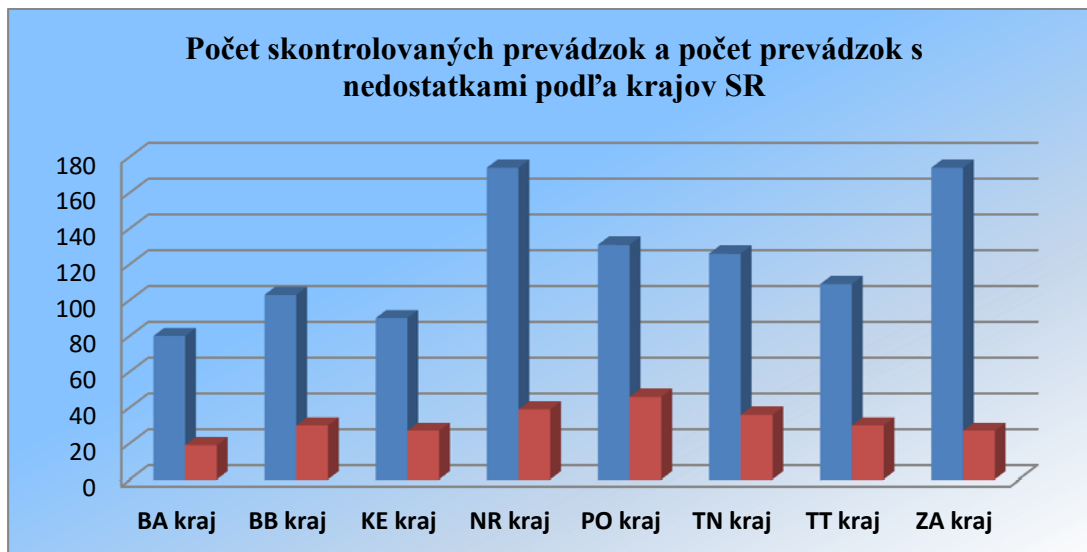
Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **158 blokových pokút** v celkovej **sume 13 339 eur** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Nitrianskom kraji - 35 blokových pokút v celkovej sume 3 243 eur a v Prešovskom kraji - 35 blokových pokút v celkovej sume 2 379 eur).

Začatých bolo **46 správnych konaní vo veci uloženia pokuty**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Košickom, Trnavskom a v Trenčianskom kraji. Správne konania boli začaté v prípadoch zistenia závažných hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín bolo uložených spolu **55 úhrad nákladov** v celkovej sume **4 250,72 eur**.

Tabuľka č. 1

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetr. vzoriek zmrzliny / počet nevyhovujúcich vzoriek	Počet odobraných a laboratórne vyšetr. sterov / počet nevyhovujúcich sterov
1 376 / 987	254	158 / 13 339 €	3 284 / 318	875 / 234



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