



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 6. 6. 2016

Správa z pripravenosti prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny na letnú sezónu 2016 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, požiadal Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky ako orgán, ktorý podľa § 5 ods. 4 písm. j) zákona č. 355/2007 Z. z. riadi, kontroluje a koordinuje výkon štátnej správy uskutočňovaný regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva o vykonanie kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny za účelom zistenia ich pripravenosti na letnú sezónu 2016.

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 meracími 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 v rámci kontrol zameraných na pripravenosť na letnú sezónu 2016 v termíne od 13. 5. do 20. 5. 2016 spolu **632 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike (najviac v Nitrianskom kraji – 104 kontrol, v Žilinskom kraji – 103 kontrol a v Prešovskom kraji – 96 kontrol). Spolu skontrolovali **517 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny** (najviac v Nitrianskom kraji – 90 prevádzok, v Trenčianskom kraji - 88 prevádzok a v Žilinskom kraji – 85 prevádzok). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Prievidza so sídlom v Bojniciach – 43 prevádzok a RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 31 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 54 prevádzkach**, čo predstavuje 10,4 %. Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Nitrianskom kraji (11 prevádzok – 12 %) a v Banskobystrickom kraji (10 prevádzok – 17 %).

Nedostatky zistené pri kontrolách:

- nedodržaná osobná hygiena pracovníkov (manipulácia so zmrzlínami v osobnom odevu, nevhodný pracovný odev, chýbajúca pokrývka hlavy),
- nevyhovujúci výsledok steru z ruky pracovníka (*Staphylococcus aureus* v mikrobiologickom náleze),
- zamestnanci bez dokladu o odbornej a zdravotnej spôsobilosti,
- nezabezpečená hygienická úroveň predaja zmrzliny (podávanie zmrzliny do jedlých kornútikov bez používania vhodného obalu resp. pracovných pomôcok),
- uchovávanie porcovacieho náradia na zmrzlinu v nádobe so stojacou vodou,
- nedostatočné alebo úplne nezabezpečené informácie o prítomnosti používaných azofarbív, chýbalo upozornenie, že predmetné farbivo môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí a nedostatočné alebo úplne nezabezpečené informácie o prítomnosti alergénov pri názve zmrzliny,
- používanie nepovolených farbív v zmrzlinách,
- uchovávanie surovín na výrobu zmrzliny s uplynutým dátumom spotreby a DMT spoločne s ostatnými surovinami použitými k výrobe zmrzliny,
- uchovávanie surovín bez ochrany pred kontamináciou, niektorých aj na podlahe,
- uchovávanie tekutej zmrzlinovej zmesi v nádobách z hliníka bez následnej povrchovej úpravy,
- mikrobiologicky nevyhovujúce vzorky zmrzliny (nadlimitné množstvo koliformných baktérií, baktérií z čeľade *Enterobacteriaceae*, koagulázopozitívnych stafylokokov

a kvasiniek, prítomnosť podmienenene patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella oxytoca* a *Klebsiella pneumoniae*),

- nezabezpečené odkladanie vzoriek vyrobených zmrzlín po dobu 48 hod., resp. nevedenie evidencie, nedostatočné označenie vzoriek odobratých zmrzlín,
- predaj zmrzliny po dobe spotreby,
- nebolo možné overiť dodržiavanie doby predaja zmrzliny, z dôvodu nevedenia evidencie o ukončení zmrazovania zmrzliny,
- nevedenie evidencie o výrobe zmrzliny (dátum a hodina výroby, množstvo),
- nedostatočná evidencia chladiaceho a mraziaceho reťazca,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (znečistená úložná plocha pod nerezovým dvojdrezom, znečistené debničky na odkladanie pracovných pomôcok, nezabezpečený prívod tečúcej vody do drezu na oplachovanie porcovacieho náradia, nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody),
- nezabezpečená pravidelná kontrola nad dodržiavaním požiadaviek na bezpečnosť a kvalitu a teda nepreukázaná bezpečnosť a kvalita vyrábanej zmrzliny,
- nepreukázaná kvalita pitnej vody odobratej v stánku pred začatím sezóny,
- nepredloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 378 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo** požiadavkám legislatívy **28 (7,4 %) vzoriek** z dôvodu nadlimitného množstva koliformných baktérií, baktérií z čeľade *Enterobacteriaceae*, koagulázopozitívnych stafylokokov a kvasiniek, ale aj pre zistenú prítomnosť podmienenene patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella oxytoca* a *Klebsiella pneumoniae* v 1 vzorke zmrzliny.

Zároveň bolo odobraných **227 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhoveli 3 vzorky (1,3 %) zmrzliny** 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, ktorým sa mení a dopĺňa Príloha II k Nariadeniu (ES) č. 1333/2008.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **182 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **6 sterov (3,3 %) nevyhovujúcich** z mikrobiologického hľadiska. 1 ster z ruky pracovníka vykazoval nevyhovujúcu čistotu pre prítomnosť *Staphylococcus aureus* v mikrobiologickom náleze, prevádzkovateľ vyradil tohto pracovníka z práce až kým nebude zdravotne spôsobilý na vykonávanie epidemiologicky závažnej činnosti.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **35 blokových pokút v celkovej sume 2 648 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Nitrianskom kraji - 9 blokových pokút v celkovej sume 883 €, v Prešovskom kraji - 10 blokových pokút v celkovej sume 485 € a v Trnavskom kraji - 5 blokových pokút v celkovej sume 450 €).

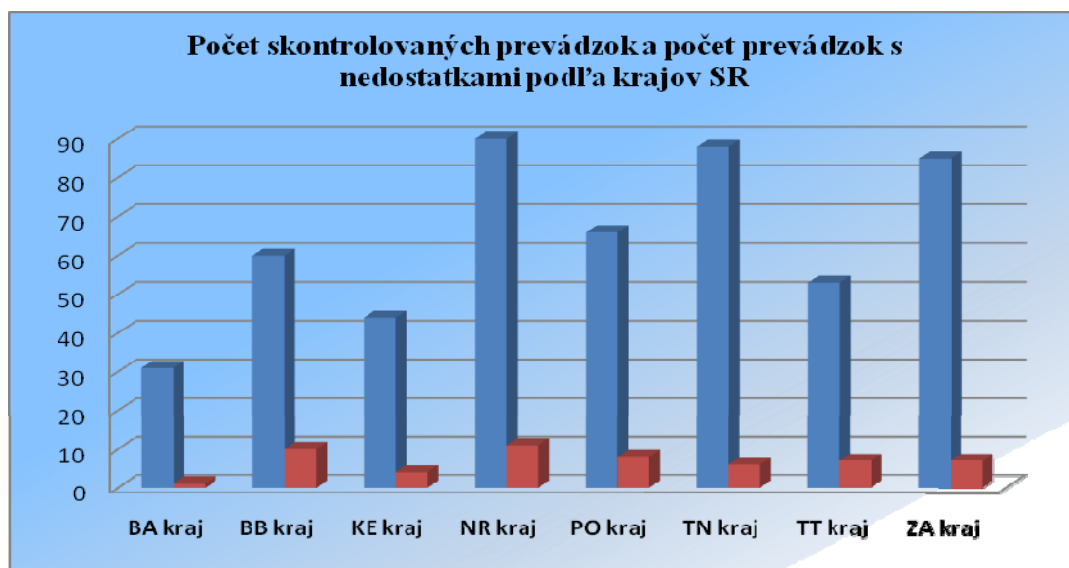
Začatých bolo **9 správnych konaní vo veci uloženia pokuty**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Trenčianskom kraji. Správne konania boli začaté v prípadoch zistenia závažných hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

V **1 prípade** bolo podľa § 19 ods. 2 a § 20 ods. 9 zákona č. 152/1995 Z. z. a ust. čl. 54 ods. 2 písm. e) nariadenia (ES) č. 882/2004 o úradných kontrolách nariadené **zatvorenie prevádzky** (výroba a predaj zmrzliny v Spišskej Novej Vsi) **na dobu do odstránenia nedostatkov**, nakoľko v prevádzke bolo zistených viacero závažných hygienických nedostatkov.

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
632 / 517	54	35 / 2 648 €	605 / 31	182 / 6

Graf č. 1



Kontroly zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny budú pracovníci regionálnych úradov verejného zdravotníctva vykonávať počas celej letnej sezóny 2016.

