

**Výsledky mimoriadnej cielenej kontroly zameranej na kontrolu mäsa
v školských stravovacích zariadeniach**

Na základe § 5 ods. 4 písm. j) zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov vo veci riadenia, kontroly a koordinácie výkonu štátnej správy vykonali odborní pracovníci všetkých Regionálnych úradov verejného zdravotníctva v SR (odborov hygieny detí a mládeže) ŠZD v zariadeniach školského stravovania so zameraním sa na hygienu, označovanie a vysledovateľnosť mäsa. V rámci výkonu ŠZD sa v sledovaných zariadeniach brali do úvahy aj iné zistené hygienické nedostatky (podmienky skladovania mäsa, vrátane spoločného skladovania nezlučiteľných potravín, nepovolené zmrazovanie mäsa, dodržiavanie osobnej a prevádzkovej hygieny) a výsledky z poslednej kontroly tohto zamerania, ktorá bola realizovaná v októbri r. 2014.

Kontroly prebiehali predovšetkým v tých zariadeniach školského stravovania, v ktorých boli zistené pri predchádzajúcich kontrolách nedostatky, ako aj v zariadeniach, v ktorých nebol dlhšie obdobie vykonávaný štátny zdravotný dozor.

Mimoriadne ciele kontroly v zariadeniach školského stravovania prebiehali v období od **23.02.2015** do **16.03.2015**.

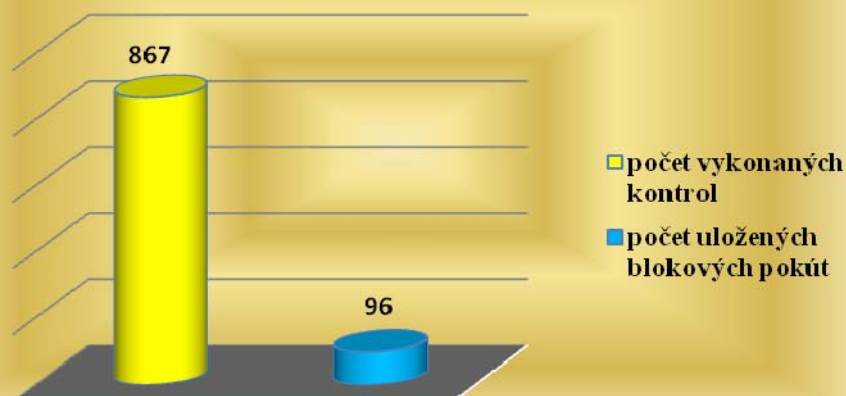
VÝSLEDKY

Tabuľka č. 1 Výsledky cieľeného ŠZD v zariadeniach školského stravovania (ZŠS), zameraného na kontrolu mäsa

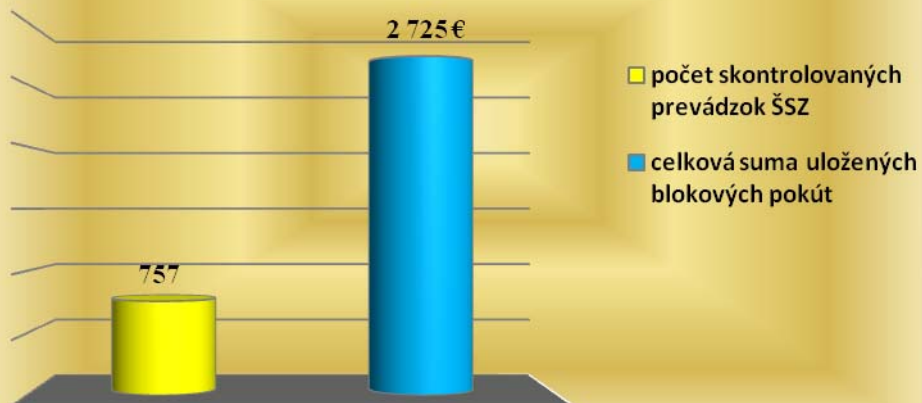
<i>RÚVZ v SR</i>	<i>Počet vykonaných kontrol</i>	<i>Počet skontrolovaných prevádzok ŠSZ</i>	<i>Počet uložených blokovaných pokút/celková suma</i>
<i>so sídlom v Banskej Bystrici</i>	36	17	-
<i>so sídlom v Bardejove</i>	14	14	2/73 €
<i>so sídlom v Bratislave</i>	45	45	-
<i>so sídlom v Čadci</i>	16	16	3/80 €
<i>so sídlom v Dolnom Kubíne</i>	18	18	-
<i>so sídlom v Dunajskej Strede</i>	44	22	1/10 €
<i>so sídlom v Galante</i>	30	30	14/220 €
<i>so sídlom v Humennom</i>	16	16	8/195 €
<i>so sídlom v Komárne</i>	17	13	3/200 €
<i>so sídlom v Košiciach</i>	23	23	2/60 €
<i>so sídlom v Leviciach</i>	17	17	-
<i>so sídlom v Liptovskom Mikuláši</i>	16	16	2/64 €
<i>so sídlom v Lučenci</i>	29	29	1/30 €
<i>so sídlom v Martine</i>	37	37	2/60 €
<i>so sídlom v Michalovciach</i>	47	25	1/30 €
<i>so sídlom v Nitre</i>	58	29	10/140 €
<i>so sídlom v Nových Zámkoch</i>	13	13	-
<i>so sídlom v Poprade</i>	17	17	5/90 €
<i>so sídlom v Považskej Bystrici</i>	26	24	2/60 €
<i>so sídlom v Prešove</i>	13	13	-
<i>so sídlom v Prievidzi</i>	35	35	10/415 €

<i>so sídlom v Rimavskej Sobote</i>	24	24	2/60 €
<i>so sídlom v Rožňave</i>	23	23	1/10 €
<i>so sídlom v Senici</i>	15	15	1/30 €
<i>so sídlom v Spišskej Novej Vsi</i>	10	10	5/165 €
<i>so sídlom v Starej Ľubovni</i>	13	13	-
<i>so sídlom vo Svidniku</i>	16	16	-
<i>so sídlom v Trebišove</i>	28	18	-
<i>so sídlom v Trenčíne</i>	42	42	6/155 €
<i>so sídlom v Topolčanoch</i>	37	37	-
<i>so sídlom v Trnave</i>	12	12	2/60 €
<i>so sídlom vo Veľkom Krtíši</i>	9	9	-
<i>so sídlom vo Vranove nad Topľou</i>	17	15	2/250 €
<i>so sídlom vo Zvolene</i>	11	11	5/103 €
<i>so sídlom v Žiari nad Hronom</i>	28	28	2/60 €
<i>so sídlom v Žiline</i>	15	15	4/105 €

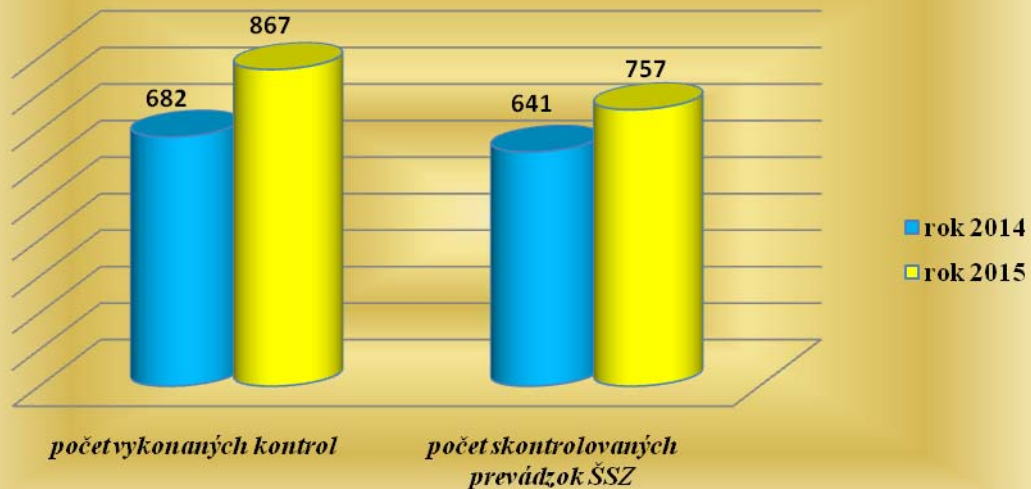
Porovnanie počtu vykonaných kontrol a počtu uložených blokových pokút



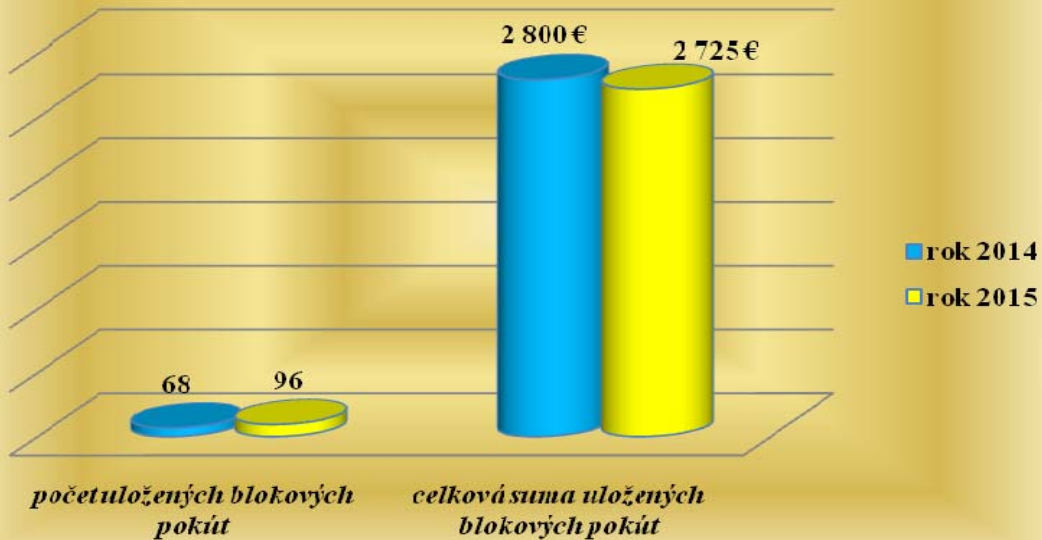
Porovnanie počtu skontrolovaných prevádzok ŠSZ a celkovej sumy uložených blokových pokút



Porovnanie výsledkov kontrol z roku 2014 a 2015



Porovnanie počtu a celkovej sumy uložených blokových pokút z roku 2014 a 2015



Najčastejšie sa vyskytujúce nedostatky v prípade podmienok skladovania mäsa, vrátane spoločného skladovania nezlučiteľných potravín, nepovoleného zmrazovania mäsa, dodržiavania osobnej a prevádzkovej hygieny (podobné v roku 2014 aj v roku 2015):

- v mraziacom zariadení spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín,
- pracovníčky bez odbornej spôsobilosti,
- chýbajúci údaj o krajine pôvodu mäsa,
- nepovolené zmrazovanie mäsa, dodávaného do zariadenia v čerstvom stave,
- hygienicky nevyhovujúce pracovné plochy,
- poškodená maľovka, poškodený dvojdrez,
- hygienicky nevyhovujúci drez na umývanie čierneho riadu,
- výskyt plesní na stenách,
- poškodená dlažba vo varni - chýbajúce dlaždice,
- chýbanie odsávača pár,
- nedostatky v evidencii teplôt pri príprave pokrmov,
- poškodené nátery dvier,
- chýbajúce kalibrované teploměry a vlhkomery v jednotlivých typoch skladov,
- chýbajúce údaje priamo na uskladnených potravinách (napr. pri vajíčkach, čerstvom mäse),
- chýbajúce sklady kuchynského odpadu,
- opotrebovaný stolový, príp. kuchynský riad, stoly, drezy, regále s poškodeným ťažko čistiteľným povrchom,
- nevhodné prenosné termosové nádoby na hotové pokrmy,
- zámena pracovných plôch v rozpore s vyčleneným účelom používania a krížová kontaminácia,
- nečistota podláh, pracovných plôch,
- nedoplnené lekárničky prvej pomoci,
- neaktualizovaný prevádzkový poriadok,
- nefungujúca vzduchotechnika,
- informácie pre spotrebiteľa na obaloch označené iba v českom jazyku,
- na dodacích listoch chýbajúci dátum spotreby a podmienky skladovania chladeného mäsa,
- nedostatok mraziacich zariadení a chladničiek na diferencované skladovanie surovín,
- nevyhovujúca odkladacia plocha na umytý riad,
- nevyhovujúci regál na uskladnenie kuchynského riadu s poškodenou povrchovou úpravou,
- nedodržanie zásad osobnej hygieny – chýbajúce čiapky,
- nevykonávanie monitoringu teplotných a vlhkosťných režimov v jednotlivých druhoch skladov,
- chýbajúce siete na oknách v skladových priestoroch,
- neoddelené a neoznačené pracovné dosky,
- nekompletné odkladanie vzoriek hotových pokrmov,
- tovar po dátume spotreby,
- neoznačené mäso na obale,
- nepridelené pracovné oblečenie,
- ohrozenie zdravotnej nezávadnosti hotových pokrmov (nesprávna manipulácia s potravinami).

V súvislosti s označovaním a výsledovateľnosťou mäsa, používaného na prípravu hotových pokrmov, neboli v pôsobnosti **RÚVZ so sídlom v Bardejove** zistené žiadne nedostatky. Pri kontrolách bolo zistené, že v prevádzkach školského stravovania sa oproti predchádzajúcim kontrolám skladuje menej mäsa, chladené mäso (bravčové, hovädzie) sa dodáva v deň pred prípravou, resp. ráno v deň prípravy a mrazené (hydina, ryby) sa objednáva častejšie a na prevádzkach sa skladuje v menšom množstve. Podmienky skladovania mäsa boli dodržiavané. Vo všetkých zariadeniach boli k dispozícii príslušné doklady (faktúry, resp. pokladničné doklady, dodacie listy a etikety) s uvedením krajiny pôvodu mäsa, dodávateľa, dátumu spotreby, resp. minimálnej trvanlivosti. Ako krajiny pôvodu mäsa sa uvádzali Slovensko, krajiny EÚ a tiež tretie krajiny ako Brazília a Argentína a krajiny pôvodu rýb Kanada, Vietnam a Čína. V dvoch kontrolovaných zariadeniach boli zistené nedostatky týkajúce sa požiadaviek na hygienu (prevádzková a osobná hygiena pri výrobe a manipulácii s potravinami a pokrmami v zariadení).

Situácia v zariadeniach školského stravovania, dozorovaných **RÚVZ so sídlom v Liptovskom Mikuláši**, je dobrá. Ani v jednom zariadení neboli zistené nedostatky týkajúce sa hygieny, označovania a výsledovateľnosti mäsa, používaného pri príprave hotových pokrmov. V dvoch zariadeniach boli zistené iné hygienické nedostatky.

Odbornými pracovníkmi **RÚVZ so sídlom v Dolnom Kubíne** bol pri výkone mimoriadnych cielených kontrol zistený nedostatok v prípade mäsa v jednom ZŠS. V zariadení školského stravovania z 10-tich druhov potravín chýbal 1x údaj o krajine pôvodu mäsa. Konkrétny zistený nedostatok týkajúci sa požiadaviek na hygienu (prevádzková a osobná hygiena pri výrobe a manipulácii s potravinami a pokrmami v prevádzke) a požiadaviek na zamestnancov zariadenia nebol zistený v žiadnom z kontrolovaných zariadení.

Prevádzková a osobná hygiena pri výrobe a manipulácii s potravinami vo všetkých kontrolovaných prevádzkach v pôsobnosti **RÚVZ Prievidza so sídlom v Bojniciach** bola na požadovanej úrovni. V 12 zariadeniach z 35 skontrolovaných boli zistené hygienické nedostatky. Počas výkonu mimoriadnej cielennej kontroly nájdené zmrazované zvyšky mäsa a iných druhov potravín boli na mieste zneškodnené pred pracovníkmi RÚVZ. Boli zahájené aj 2 správne konania.

Odbornými pracovníčkami **RÚVZ so sídlom v Starej Ľubovni** neboli počas výkonu mimoriadnych cielených kontrol zistené žiadne nedostatky. Skontrolovaných bolo 13 prevádzok školských stravovacích zariadení.

V dvoch zariadeniach nariadili odborní pracovníci **RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch** pokyny na odstránenie nedostatkov týkajúcich sa hygieny prevádzky. V prípade výsledovateľnosti mäsa nedostatky zistené neboli.

Odbornými pracovníkmi **RÚVZ Bratislava hlavné mesto so sídlom v Bratislave** bolo v rámci mimoriadnych cielených kontrol skontrolovaných 84 dodávok mäsa, 31 dodávok rýb a 36 dodávok vajec. Z 84 dodávok mäsa 82 bolo dodané slovenskými firmami a v 2 prípadoch mäso bolo nakúpené vo veľkoobchode v Bratislave. Krajinou pôvodu bola v 50 prípadoch SR, 11 ČR, 7 Maďarsko, 4 EÚ, 3 Brazília, 2 Poľsko, Rakúsko a Španielsko a po 1 bola Litva, Nemecko a Belgicko. Z 31 dodávok rýb bolo 8 z USA, 7 Čína, 6 Nórsko, 4 Vietnam, 2 Kanada a po 1 Estónsko, Brazília, ČR a Turecko. Z 36 dodávok vajec 34 boli zo SR a 2 z ČR. Ku všetkým dodávkam boli doklady - dodacie listy. V súvislosti s výsledovateľnosťou mäsa nedostatky neboli zistené. Hygienický štandard v stravovacích zariadeniach sa výrazne zlepšil. Nedostatky boli zistené iba v 2 ŠJ, pričom v jednom prípade boli odstránené v krátkej dobe a v druhom prípade na odstránenie nedostatkov (nedostatky súvisiace s nedostatočným odvetraním priestorov varne) boli prijaté opatrenia na nápravu v termíne do začiatku nového školského roka.

Počas výkonu mimoriadnych cielených kontrol v pôsobnosti **RÚVZ so sídlom v Považskej Bystrici** neboli nedostatky v prípade vysledovateľnosti mäsa zistené ani v jednom prípade. Všetky zariadenia školského stravovania predložili dodacie listy, príp. faktúry od dodávateľov mäsa, vajec a rýb. V 15-tich prevádzkach boli zistené nedostatky. Nedostatky v osobnej hygiene pracovníkov, v odbornej a zdravotnej spôsobilosti neboli zistené. Všetky zariadenia mali schválené prevádzkové poriadky.

Do väčšiny kontrolovaných prevádzok v pôsobnosti **RÚVZ so sídlom v Nitre** je dodávané čerstvé bravčové a hovädzie mäso slovenského pôvodu. Kuracie mäso je dodávané hlbokozmrazené prevažne od slovenských dodávateľov s krajinou pôvodu SR, ČR, ojedinele z iných krajín Európskej únie. Kuracie prsia boli v dvoch zariadeniach dodané z Brazílie. Vajcia boli prevažne slovenského pôvodu (ojedinele z Poľska a Maďarska). Ryby, hlavne filety z pangasia, treskovitých rýb a losos pochádzali najčastejšie z Vietnamu a Číny (ďalej USA, Tichý oceán). Skladovanie mäsa z diviny, ani iné produkty rybolovu sme v sledovaných ŠJ nezistili. Vo všetkých ŠJ boli predložené dodacie listy s požadovanými údajmi o dodanom množstve, krajine pôvodu, dátume dodania a spotreby, o podmienkach prepravy a ďalšieho skladovania, u čerstvého mäsa aj s pečiatkou veterinárneho lekára a dátumom spotreby. V úrovni osobnej hygieny personálu boli zistené nedostatky len ojedinele (neúplné pracovné oblečenie bez pokrývky hlavy, nalakované nechty). Pri kontrole dokumentácie bolo zistené, že niektoré ŠJ nemali prevádzkový poriadok aktualizovaný požiadavkám súčasnej legislatívy.

Pri vysledovateľnosti pôvodu potravín – u mäsa bolo zistené v 1 zariadení v pôsobnosti **RÚVZ so sídlom v Rimavskej Sobote** chýbanie originálneho dokladu o pôvode tovaru, (k nahliadnutiu bol len prepísaný údaj o dátume spotreby z originálu a nálepka z kartónu už nebola k dispozícii), v dvoch prípadoch bolo zistené porušenie chladového reťazca t.j. zmrazovanie mäsa dodaného do zariadenia v chladenom stave a v dvoch zariadeniach bolo zistené skladovanie vajec bez originálneho dokladu o pôvode. Vedúce zariadení stravovacieho zariadenia boli zaviazané odkladaním originálnych etikiet až do doby spotrebovania surovín a za porušenie chladového reťazca – zmrazovanie mäsa boli uložené blokované pokuty v sume 60 €. Nedostatky týkajúce sa dodržiavania požiadaviek na hygienu prevádzky, osobnú, vrátane dokladov o odbornej a zdravotnej spôsobilosti v kontrolovaných prevádzkach neboli zistené.

Stravovacie zariadenia, spadajúce do pôsobnosti **RÚVZ so sídlom v Rožňave**, v ktorých boli dňa 13. 03. 2015 zistené plesne na stropoch, boli po ukončení výdaja stravy uzatvorené. Nedostatky boli oznámené zriaďovateľom predmetných zariadení, následne vykonané nariadené opatrenia. Dňa 16. 03. 2015 boli vykonané kontroly nariadených opatrení, a zriaďovateľ- Mesto Rožňava nahlásil telefonicky ich realizáciu. Nakoľko zriaďovateľmi všetkých stravovacích zariadení sú mestá, resp. obce, termíny na odstránenie zistených nedostatkov majú byť nahlásené v termíne do 31. 03. 2015, následne budú vydané nápravné opatrenia.

Nedostatky boli zistené počas výkonu mimoriadnych cielených kontrol v prípade mäsa a v prípade požiadaviek na hygienu a požiadaviek na zamestnancov zariadenia podľa príslušných súvisiacich právnych predpisov v pôsobnosti **RÚVZ so sídlom v Trnave**. V zápisnici z kontroly bolo požadované odstránenie zistených nedostatkov. Opatrenia podľa § 55 ods.2 zákona č. 355/2007 Z. z. neboli uložené. Jedno opatrenie na mieste bolo uložené podľa zákona č. 152/1995 Z. z. Priamo v zariadeniach boli uložené dve blokované pokuty v celkovej sume 60 €.

V sledovaných zariadeniach školského stravovania nachádzali odborní pracovníci **RÚVZ so sídlom v Žiari nad Hronom** v chladiacich a mraziacich zariadeniach primerané zásoby mäsa, mäso bolo riadne označené, boli predložené dodacie listy s vyznačeným výrobcom mäsa (krajina pôvodu) a dátumom spotreby. Evidencie teplôt chladiacich a mraziacich

zariadení boli vedené v zmysle zásad správnej výrobné praxe. Mäso je do školských jedální objednávané priebežne, podľa jedálneho lístka a počtu prihlásených stravníkov. Vajcia boli uskladnené vo vyčlenených chladiacich zariadeniach, alebo uzavretých plastových nádobách, predložené boli dodacie listy s vyznačenou zárukou a dodávateľom. Podmienky skladovania mäsa a vajec boli vyhovujúce, nebolo zistené spoločné skladovanie nezlučiteľných potravín. Nedostatky týkajúce sa prevádzkovej hygieny v sledovaných zariadeniach školského stravovania neboli zistené. Nedostatky v osobnej hygiene boli zistené len v 3 ŠJ, kde kuchárky nedodrжали osobnú hygienu - nemali čiapky. Za uvedený nedostatok boli udelené 2 blokové pokuty spolu v sume 60 €.

V časti dodržiavania požiadaviek na zamestnancov zariadenia neboli v **Banskobystrickom kraji** zistené pri dodržiavaní osobnej hygieny pracovníkov, ako aj z predložených dokladov o zdravotnej a odbornej spôsobilosti zamestnancov školských jedální žiadne nedostatky. Taktiež neboli zistené ani nedostatky v prípade mäsa.

Na základe vykonaných mimoriadnych kontrol v rámci štátneho zdravotného dozoru zameraných na kontrolu hygieny, označovania a vysledovateľnosti mäsa v školských stravovacích zariadeniach na území **okresov Košice - mesto a Košice – okolie** je možné konštatovať, že v kontrolovaných prevádzkach neboli zistené závažnejšie nedostatky.

Pri kontrolách zariadení školského stravovania v regióne **Topoľčany**, bolo zistené, že krajina pôvodu bravčového a hovädzieho mäsa je SK a krajiny EÚ, hydínové mäso má krajinu pôvodu SK, pri rybách krajina pôvodu – EÚ, Vietnam, Čína, vajcia vo všetkých kontrolovaných subjektoch boli slovenského pôvodu. Pri kontrolách vysledovateľnosti pôvodu a krížovej kontroly spotreby potravín živočíšneho pôvodu v zmysle zák. č. 152/1995 Z. z. v znení neskorších predpisov bolo zistené, že komodity sú dodávané od slovenských výrobcov prostredníctvom dodávateľov. V prípade mäsa neboli zistené nedostatky. V niektorých ŠJ je žiaduce doplniť kuchynské vybavenie. Vedúce ŠJ dotknutých stravovacích zariadení boli na tento nedostatok upozornené a budú ho riešiť s prevádzkovateľmi školských zariadení, s obecnými úradmi. Prevádzková a osobná hygiena pri výrobe a manipulácii s potravinami a pokrmami bola vyhovujúca. Požiadavky na zamestnancov v kontrolovaných zariadeniach boli splnené. Represívne opatrenia neboli uplatnené.

Pri kontrole vysledovateľnosti mäsa v pôsobnosti **RÚVZ so sídlom v Senici** neboli zistené nedostatky. skontrolovalo sa 15 zariadení z toho v 5 neboli zistené nedostatky,

Bravčové a hovädzie mäso je v prevádzkach, ktoré sú v pôsobnosti **RÚVZ so sídlom v Komárne** zabezpečené čerstvé, dodáva sa podľa potreby v ranných hodinách a následne sa aj spracuje, krajina pôvodu SR. Nepovolené zmrazovanie bravčového mäsa zistené nebolo. Na dodacích listoch je vyznačený dátum spotreby a spôsob skladovania, ako aj údaj o registrácii prevádzky RVPS. Hydínové mäso je dodávané v zmrazenom stave, krajina pôvodu v 3 prípadoch Slovenská republika, 8 prípadoch Maďarská republika, 4 prípadoch Brazília, 11 prípadoch Česká republika, v 2 prípadoch Poľsko. V jednej ŠJ bol zistený nedostatok v označovaní Kuracích prís. Na vonkajšom obale a ani na vnútorných obaloch nebol uvedený názov výrobku ani iné údaje v slovenskom jazyku. Uvedený nedostatok bude postúpený na riešenie RVPS v Komárne. Nedostatky týkajúce sa požiadaviek na hygienu neboli zistené. Nedostatky boli zistené pri manipulácii s potravinami.

Odbornými pracovníkmi **RÚVZ so sídlom v Martine** bolo počas výkonu mimoriadnych cielených kontrol zistené – hovädzie mäso predné bez kosti – chladené, krajina pôvodu Poľsko, nájdené v mraziacom zariadení zmrazené, vyradené z použitia na ľudský konzum. V jednej ŠJ - v umyvárni čierneho riadu výskyt plesne v rohu na stene a strope a olupovanie omietky na strope, opotrebovaný, poškodený smaltovaný riad. V ďalšom prípade bolo zistené nekompletné vedenie evidencie systému HACCP, nekompletné odkladanie vzoriek hotových pokrmov, zelenina (nakrájané šampiňóny, hliva, petržlen) a mäsový výrobok – šunka,

nájdené v mraziacom zariadení zamrazené, vyradené z použitia na ľudský konzum. Potraviny vyradené z použitia na ľudský konzum boli zlikvidované spoločne s kuchynským odpadom kategórie 3, o likvidácii vyradených druhov potravín bol predložený doklad – Protokol o poškodení, zničení a strate zásob zo dňa 16.03.2015.

V okrese **Galanta** boli do mimoriadnej kontroly zameranej na kontrolu hygieny, označovania a vysledovateľnosti mäsa vybrané prevažne menšie zariadenia školského stravovania sídliace v obciach, nakoľko výsledky z predchádzajúcich kontrol (vykonané prevažne vo väčších a mestských ZŠS) zaznamenali pokles počtu negatívnych zistení a nedostatky sa objavujú už len sporadicky. Z celkového počtu 30 skontrolovaných zariadení bolo 20 ZŠS pri zariadeniach pre deti a mládež v obciach a 10 ZŠS v mestách. Zo záverov kontrol vyplynulo, že vo vidieckych ZŠS budú kontroly so zameraním sa na označovanie a vysledovateľnosť mäsa naďalej pokračovať a zvýši sa aj sankčný postih za opakované zistené nedostatky.

Odborní pracovníci **RÚVZ so sídlom v Lučenci** uložili počas výkonu mimoriadnych cieľných kontrol 4 opatrenia, z toho 3 boli uložené formou nápravných opatrení v záznamoch a 1 bloková pokuta vo výške 30 euro. Uloženými nápravnými opatreniami bolo v 3 zariadeniach vykonať opravu podlahy stien a stropov, aplikovať protiplesňový náter, zabezpečiť maľovanie zariadenia školského stravovacieho zariadenia, stravovacie zariadenie vybaviť kalibrovanými teplomermi, 1x zákaz zmrazovania mäsa dodaného do stravovacieho zariadenia v čerstvom stave.

Odbornými pracovníkmi **RÚVZ so sídlom vo Zvolene** bolo v rámci výkonu mimoriadnych cieľných kontrol skontrolovaných 11 zariadení školského stravovania. Nedostatky, ktoré sú bližšie popísané boli zistené v 6 zariadeniach.

Výkonom mimoriadnych cieľných kontrol v regióne **Veľký Krtíš** bolo zistené zamrazené a uchované mäso, ktoré bolo do zariadenia dodané v čerstvom stave v domácnosti vedúcej ŠJ - MŠ. Niektoré školské stravovacie zariadenia neobdržali nový HACCP plán, vypracovaný MŠVVaŠ SR, z tohto dôvodu dokumentácia bola vedená podľa neaktuálnej príručky HACCP plánu.

Odbornými pracovníkmi **RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede** bolo vykonaných 44 kontrol a skontrolovaných 22 zariadení školského stravovania. V prípade mäsa neboli zistené žiadne nedostatky, ale boli zistené nedostatky v prevádzkovej a osobnej hygiene.

V rámci plnenia mimoriadnej cieľnej kontroly bolo v okrese **Vranov n/Topľou** vykonaných 17 kontrol v 15 prevádzkach (2 kontroly boli vykonané opakovane z dôvodu kontroly odstránenia nedostatkov po uplynutí termínov ich odstránenia). Nedostatky boli zistené na 3 prevádzkach. Boli uložené dve blokové pokuty v celkovej hodnote 250 eur, nariadené dočasné uzatvorenie prevádzky po dobu odstránenia nedostatkov podľa ust. §55, odst. 2, písm g, zákona č. 355/2007 Z. z, a v jednom prípade nariadená likvidácia vyradených potravín, ktoré neboli bezpečné, resp. zdraviu škodlivé na ľudskú spotrebu.

Oproti minulému obdobiu (r. 2014), kedy boli tiež vykonávané cieľné kontroly s takýmto zameraním, došlo v regióne **Poprad** k miernemu zlepšeniu technickej vybavenosti školských stravovacích prevádzok, pri kontrolách neboli zisťované vážnejšie nedostatky technického charakteru. Avšak z počtu skontrolovaných prevádzok (17) boli zistené u 29% z nich nedostatky týkajúce sa zmrazovania chladeného mäsa, v dvoch prípadoch chýbali doklady (krajina pôvodu, doba spotreby) dodaného mäsa vo veľkospotrebiteľskom balení, nedodržiavanie hygienických požiadaviek pri manipulácii s odloženými vzorkami hotových pokrmov, v jednej prevádzke boli zistené vajička po dobe spotreby (64 ks). Za tieto nedostatky bolo uložených v piatich prevádzkach 5 blokových pokút v celkovej sume 90 eur. Čo sa týka dodržiavania prevádzkovej hygieny, manipulácie s potravinami, dodržiavania kritických kontrolných bodov v skladovacích priestoroch pre chladené a mrazené potraviny,

neboli zisťované porušenia ustanovení vyhlášky MZ SR
o požiadavkách na prevádzku zariadení spoločného stravovania.

č. 533/2007 Z. z.

Odbornými pracovníčkami **RÚVZ so sídlom v Žiline** bolo skontrolovaných 15 zariadení školského stravovania. V prípade mäsa bol najčastejšie zisťovaný ako nedostatok nezistený údaj o krajine pôvodu mäsa.

Odbornými pracovníkmi **RÚVZ so sídlom v Spišskej Novej Vsi** bolo skontrolovaných 10 zariadení školského stravovania. V daných prípadoch sa najčastejšie opakovali nedostatky ako: nedodržanie požiadaviek na skladovanie chladeného mäsa/mäso uchovávané zmrazovaním/nedodržanie dátumu spotreby

V čase konania mimoriadnych cielených kontrol nebol ani v jednom z 13 kontrolovaných zariadení školského stravovania v **Prešovskom** kraji zistený žiaden nedostatok.

Odbornými pracovníkmi **RÚVZ so sídlom v Trenčíne** boli počas výkonu mimoriadnych cielených kontrol v 42 zariadeniach školského stravovania zistené nedostatky.

Odbornými pracovníkmi **RÚVZ so sídlom v Trebišove** bolo vykonaných 28 kontrol a skontrolovaných 18 zariadení školského stravovania.

Odbornými pracovníkmi **RÚVZ so sídlom v Humennom** bolo počas výkonu mimoriadnych cielených kontrol najčastejšie zisťované ohrozenie zdravotnej nezávadnosti hotových pokrmov (nesprávna manipulácia s potravinami) a porušenie povinností a požiadaviek na hygienu výroby potravín, manipulovania s nimi a ich umiestňovania na trh (nesprávne skladované čerstvé chladené bravčové mäso). Za zistené nedostatky bolo na mieste uložených 8 blokových pokút v celkovej sume 195 €.

V regióne **Michalovce** bolo prostredníctvom mimoriadnych cielených kontrol v zariadeniach školského stravovania zistené zakázané zmrazovanie zvyškov bravčového stehna, dodaného do zariadenia v chladenom stave.

Najčastejšie zisťovanými nedostatkami v regióne **Čadca** bolo nedovolené zamrazovanie mäsa, popraskaná a opadaná omietka na stenách, znečistené steny, uloženie potravín v suchom sklade na nevyhovujúcich podlažkách. Za zistené nedostatky boli na mieste uložené 3 blokové pokuty v celkovej výške 80 €. Termíny odstránenia nedostatkov boli dohodnuté so štatutárom jednotlivých zariadení a uložené v zápisniciach z výkonu kontroly.

Pracovníčky **RÚVZ so sídlom v Leviciach** odd. hygieny detí a mládeže vykonali v termíne od 23.02.2015 do 16.03.2015 17 kontrol. V rámci výkonu cieleného ŠZD sa najčastejšie stretávali s nedostatkami, ktoré boli spôsobené zo strany dodávateľov, kde dodacie listy a faktúry (chladeného mäsa a vajec) neobsahovali údaje o podmienkach skladovania a dátume spotreby, kým ostatné mrazené mäsa mali tieto údaje vyznačené na obaloch.

Odbornými pracovníkmi **RÚVZ so sídlom vo Svidníku** nebol v prípade mäsa zistený žiaden nedostatok – zariadenia majú možnosť objednávať všetky druhy mäsa v chladenom alebo v mrazenom stave. Chladené mäso sa skonzumuje v dobe spotreby, /dodávateľ udáva dobu spotreby na obale/nezmrazuje sa, uskladňuje sa v chladničkách na to určených pri teplote 2-6 st. C, teplota sa denne monitoruje. Mrazené mäso sa uskladňuje v mraziacich boxoch, určených len pre mrazené mäso, teplota sa denne monitoruje, dodržiava sa doba spotreby udaná na obale. Čo sa týka označenia krajiny pôvodu hydinového mäsa, v 5– tich prípadoch bola krajina pôvodu Poľsko v 7 prípadoch krajina pôvodu Slovensko, v 4 prípadoch krajina pôvodu ČR, s označením teploty pri skladovaní /ktorá bola dodržaná a pohybovala sa v rozmedzí -20 – -18 st. C, keďže išlo o hlboko zmrazené mäso/ a označením hmotnosti. Ani v jednom prípade nebol označený typ chovu na etikete. Konkrétne nedostatky týkajúce sa požiadaviek na hygienu ne boli zistené. Prevádzková a osobná hygiena boli na požadovanej úrovni, pri skladovaní a manipulácii s potravinami, pri výrobe a manipulácii s pokrmami sa postupuje podľa vypracovaného systému HACCP.

Pri porovnaní s predchádzajúcimi kontrolami vykonávanými v zariadeniach školského stravovania v roku 2014 je možné v niektorých zariadeniach konštatovať zlepšenie stavu. Výskyt nedostatkov konštatovaných v minulých obdobiach bol minimálny. K uvedenému zrejme prispela aj skutočnosť častejšie vykonávaných kontrol týkajúcich sa problematiky mäsa. Zásoby mrazeného mäsa sú v niektorých zariadeniach realizované v menšej miere v porovnaní s rokom 2014. Taktiež môžeme konštatovať, že v prípade niektorých zariadení došlo v porovnaní s rokom 2014 k miernemu zlepšeniu technickej vybavenosti školských stravovacích zariadení.