



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



v Bratislave, dňa 21. 2. 2014

Správa z mimoriadnej cieľenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek a kvalitu jedál v zariadeniach spoločného stravovania v Slovenskej republike

Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky ako orgán, ktorý podľa § 5 ods. 4 písm. j) zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení (ďalej len „zákon č. 355/2007 Z. z.“) riadi, kontroluje a koordinuje výkon štátnej správy uskutočňovaný regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva, požiadal regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) v Slovenskej republike o vykonanie mimoriadnej cieľenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek na výrobu, manipuláciu, skladovanie, podávanie a kvalitu pokrmov podľa zákona č. 355/2007 Z. z. a vyhlášky č. 533/2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania (ďalej len „vyhláška č. 533/2007“), vrátane kontroly epidemiologicky rizikových činností osôb pri výrobe a manipulácii s pokrmami podľa zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov v zariadeniach spoločného stravovania v Slovenskej republike.

Uvedená kontrola bola zameraná na:

1. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami (pracovný odev, šperky)
2. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
3. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
4. pôvod tovaru (dodacie listy) – vysledovateľnosť, vedenie evidencie
5. dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca (vybavenie meracími prístrojmi, evidencia teplôt)
6. manipulácia so surovinami/polotovarmi/potravinami/pokrmami (pracovné plochy, pracovné náčinie, nepovolené zmrazovanie surovín, ochrana potravín pred kontamináciou, dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca)
7. skladovanie surovín/polotovarov/pokrmov/pokrmov (spôsob, podmienky skladovania a kontrola skladovaných potravín prevádzkovateľom, oddelené skladovanie nezlučiteľných druhov surovín a/alebo potravín použitých pri výrobe hotových pokrmov, monitoring a evidencia teplôt skladovania)

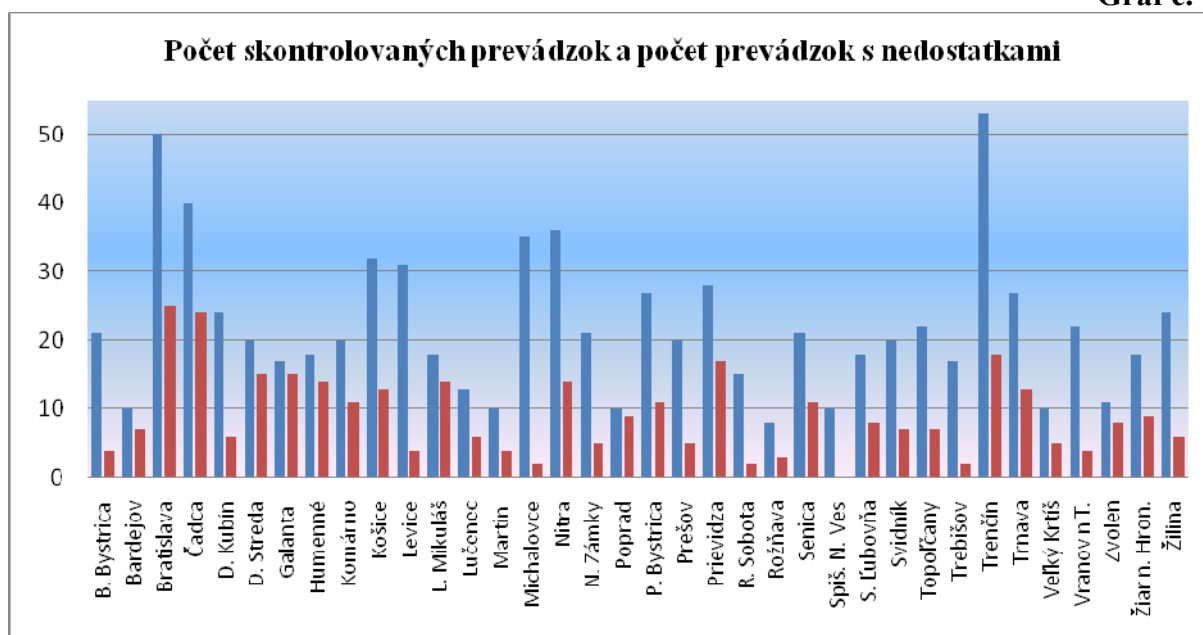
8. používanie surovín/polotovarov/potravín/pokrmov po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
9. hygienická úroveň podávania pokrmov v zariadeniach (manipulácia s pokrmami, používanie kuchynského náradia, jednorazových rukavíc, manipulácia so stolovým riadom a jeho čistota)
10. dodržanie času podávania a teploty hotových pokrmov
11. senzorické posúdenie (najmä vzhľad, vôňa) podávaných jedál (kompletné obedové menu)
12. laboratórna analýza za účelom overenia, či nie je používaný prepálený jedlý olej
13. námatkový odber vzoriek podávaných jedál (kompletné obedové menu) na laboratórnu analýzu na posúdenie energetickej hodnoty a biologickej hodnoty (obsah bielkovín, tukov, sacharidov, kuchynskej soli, vápnika, horčíka, vitamínu C).

Miesto výkonu štátneho zdravotného dozoru podľa kompetencií orgánov verejného zdravotníctva: zariadenia spoločného stravovania pripravujúce a podávajúce denné obedové menu (okrem zariadení uzavretého typu, ako napr. závodné a nemocničné stravovacie zariadenia) v Slovenskej republike, najmä tie, v ktorých boli pri predošlých kontrolách zistené hygienické nedostatky.

Zhrnutie

V rámci mimoriadnej cielenej kontroly sa v termíne od 15. 1. do 29. 1. 2014 vykonalo spolu **949 kontrol** v **797 zariadeniach spoločného stravovania** v Slovenskej republike. Najviac prevádzok bolo skontrolovaných v územnom obvode RÚVZ so sídlom v Trenčíne (53 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Bratislave (50 prevádzok) a v územnom obvode RÚVZ so sídlom v Čadci (40 prevádzok). Spolu bolo najviac zariadení spoločného stravovania skontrolovaných v Nitrianskom kraji (130 prevádzok), v Prešovskom kraji (118 prevádzok) a v Žilinskom kraji (116 prevádzok). Najmenej zariadení spoločného stravovania bolo skontrolovaných v Bratislavskom kraji (50 prevádzok).

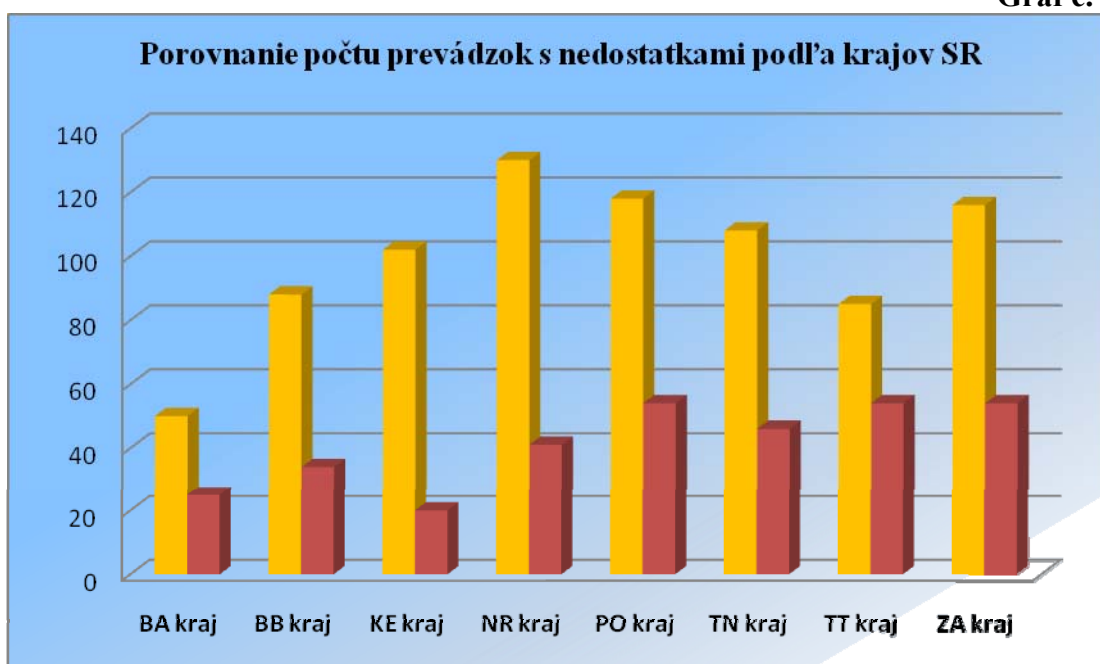
Graf č. 1



Pri kontrolách sa **nedostatky** zistili spolu v **328** zariadeniach spoločného stravovania (čo predstavuje 41 %). **Najviac zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami** sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Bratislave (25 prevádzok – 50 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Čadci (24 prevádzok – 60 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Trenčíne (18 prevádzok – 34 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Prievidzi (17 prevádzok – 61 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Galante (15 prevádzok – 88 % z celkovo skontrolovaných prevádzok) a v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede (15 prevádzok – 75 % z celkovo skontrolovaných prevádzok).

Najmenej zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom vo Veľkom Krtíši (2 prevádzky – 13 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Michalovciach (2 prevádzky – 6 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Trebišove (2 prevádzky – 12 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Banskej Bystrici (4 prevádzky – 19 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Leviciach (4 prevádzky – 13 % z celkovo skontrolovaných prevádzok) a v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom vo Vranove nad Topľou (4 prevádzky – 18 % z celkovo skontrolovaných prevádzok). Pri kontrolách 10 zariadení spoločného stravovania, ktoré sa nachádzajú v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Spišskej Novej Vsi sa nezistili žiadne hygienické nedostatky.

Graf č. 2



Porovnaním jednotlivých krajov Slovenskej republiky sme zistili, že **najmenej zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami** vzhľadom k celkovo skontrolovaným zariadeniam bolo v Košickom kraji (len v 20 % prevádzok boli zistené hygienické nedostatky), za ním nasledoval kraj Nitriansky – v 31 % prevádzok boli zistené hygienické nedostatky. **Najviac zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami** vzhľadom k celkovo skontrolovaným zariadeniam bolo v Trnavskom kraji – v 63 % prevádzok boli zistené hygienické nedostatky (najmä v mestách Galanta a Trnava) a v Bratislavskom kraji - v 50 % (25) prevádzok boli zistené hygienické nedostatky, z toho 16 prevádzok sa nachádzalo v meste Bratislava.

Najčastejšie zisťované nedostatky pri mimoriadnej kontrole:

- ***dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami / pokrmami:***
 - znečistené pracovné oblečenie,
 - nepoužívanie pracovného odevu, vrátane pokrývky hlavy,
 - nevyhovujúca hygiena rúk (dlhé nalakované nechty, šperky na rukách),

- ***nevhodná manipulácia so surovinami / polotovarmi / potravinami / pokrmami:***
 - neoznačené pracovné plochy, čím dochádzalo k ich zámene, resp. nerešpektovanie ich označenia,
 - nepovolené zmrazovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov (najmä zamrazovanie rôznych druhov mäsa, mäsových výrobkov, ale aj halušky, parené knedle, pirohy, chlieb, rôzne druhy zeleniny, rôzne hotové jedlá, polievky, palacinky, dezerty...),
 - nedostatočná ochrana potravín a pokrmov pred kontamináciou,
 - nedodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca,
 - rozmrazovanie mrazeného mäsa pri teplote miestnosti, rozmrazovanie mäsa v stojatej vode,
 - hotové jedlá skladované na podlahe v kuchyni,
 - opotrebované pracovné a manipulačné plochy,
 - používanie nádob z hliníka bez povrchovej úpravy plochy určenej na styk s potravinami,
 - používanie kuchynského riadu a náradia s poškodeným povrchom,

- ***nedodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca:***
 - chýbajúce vybavenie meracími prístrojmi,
 - nedôsledná evidencia teplôt,
 - uchovávanie chladených potravín a pokrmov a teplých pokrmov pri teplote miestnosti,

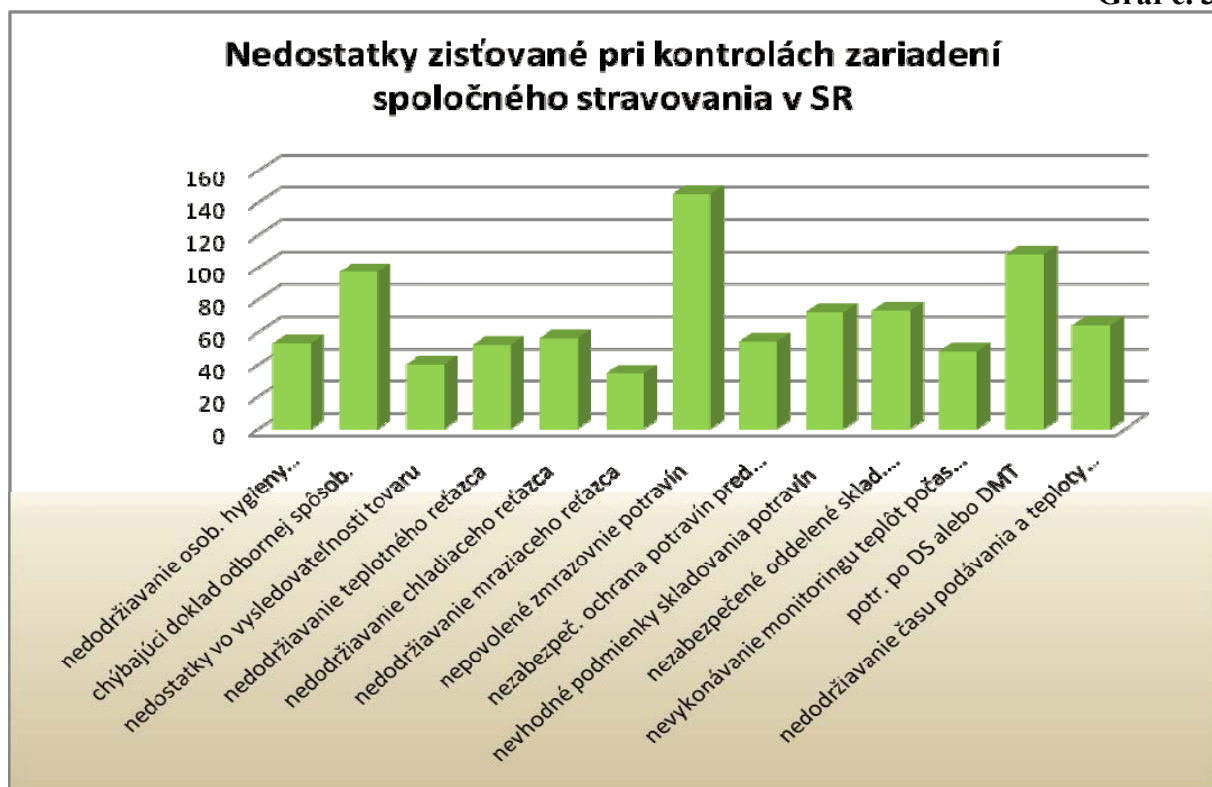
- ***nevhodné skladovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov:***
 - nedodržané podmienky skladovania skladovaných potravín,
 - skladovanie nezlučiteľných druhov potravín, napr. surovín s rozpracovanými a hotovými pokrmami, mrazené ryby a mäso spolu so zeleninou, múčne polotovary so surovým mäsom, hotové cukrárske výrobky s vajcami,
 - nevykonávaný monitoring a evidencia teplôt skladovania,
 - skladovanie potravín priamo na podlahe,
 - opotrebované úložné plochy regálov a chladiacich zariadení,
 - znečistené chladiace a mraziace zariadenia,

- ***používanie surovín / polotovarov / potravín / pokrmov po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti:***
 - rôzne druhy potravín, napr. mliečne a mäsové výrobky, napr. oravská slanina, klobása, ryby, syry, maslo, droždie, kuracie trupy a kuracie krídla, koreniny, priemyselne vyrábané zmrzliny,
 - v chladiacom boxe uložené jedlá z predošlého dňa,

- ***chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti zamestnancov***

- **hygienická úroveň podávania pokrmov v zariadeniach:**
 - nevhodná manipulácia s pokrmami, nepoužívanie kuchynského náradia a jednorazových rukavíc,
 - nevhodná manipulácia so stolovým riadom a jeho nedostatočná čistota,
- **nedodržanie času podávania a teploty hotových pokrmov:**
 - nedodržaný čas výdaja a teploty hotových pokrmov,
 - niektorých prípadoch nebolo možné zistiť dodržiavanie času podávania pokrmov, nakoľko nebola vedená evidencia času ukončenia tepelného spracovania,
- **nedostatky v prevádzkovej hygiene:**
 - znečistené a poškodené podlahy a steny v kuchyni, v skladoch potravín a v šatniach pre zamestnancov, steny zatečené, zaplesnené,
 - znečistenie účelového zariadenia (napr. manipulačné plochy),
 - poškodené steny a strop v niektorých priestoroch,
 - v kuchyni poškodený keramický obklad na stene, poškodené sieťky na oknách,
 - skorodované technologické zariadenia,
 - nezabezpečený prívod teplej vody vo WC pre zákazníkov a zamestnancov.

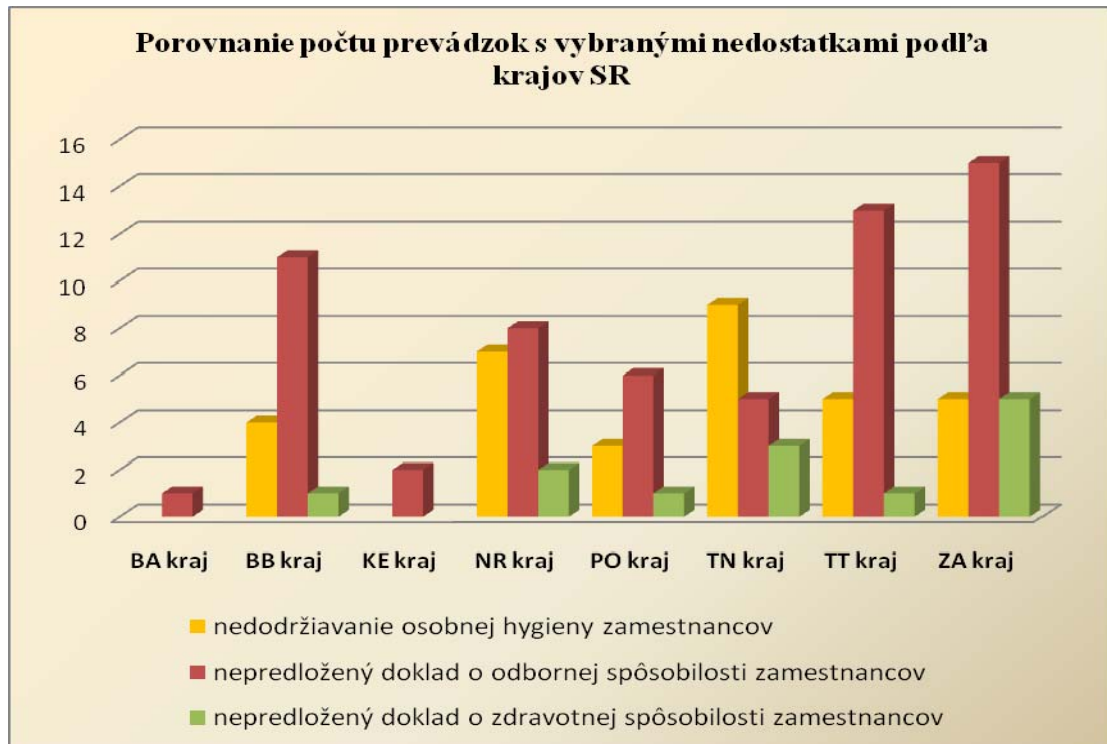
Graf č. 3



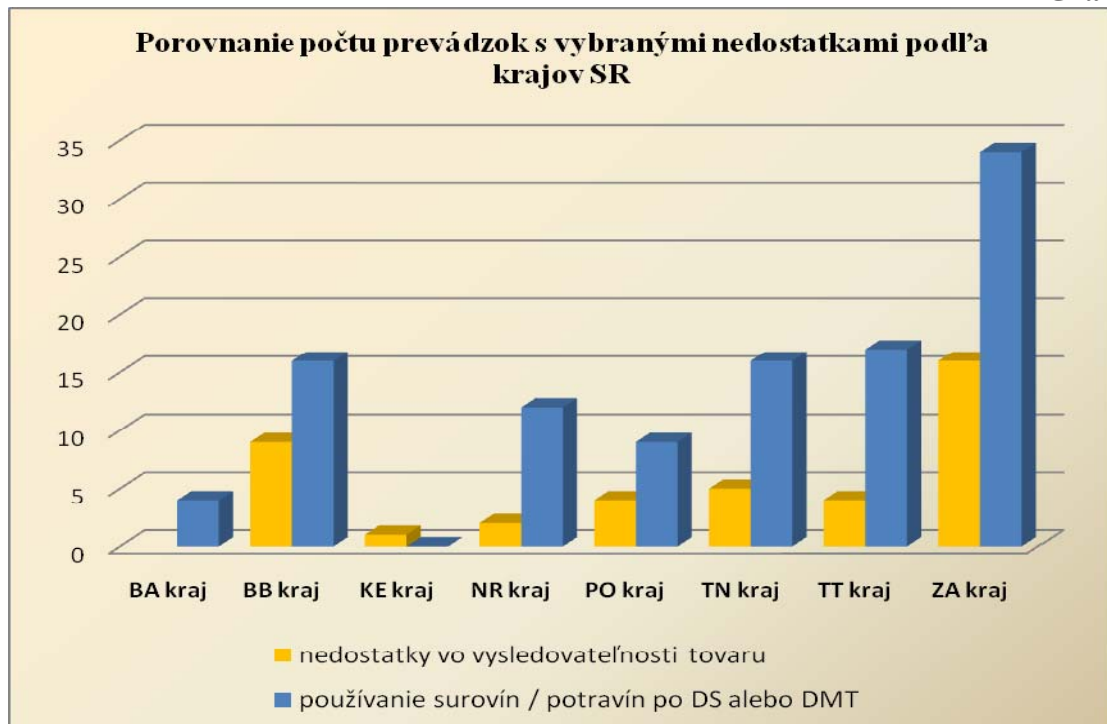
Najčastejšie zistenými nedostatkami pri kontrolách zariadení spoločného stravovania, ktoré pripravujú a podávajú denné obedové menu boli: nepovolené zmrazovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov, ktoré boli dodané do zariadenia v nezmrazenom stave, príp. boli pripravené priamo v zariadení (najmä zamrazovanie rôznych druhov mäsa, mäsových výrobkov, ale aj halušky, parené knedle, pirohy, chlieb, rôzne druhy zeleniny, rôzne hotové jedlá, polievky, palacinky, dezerty...), rôzne druhy potravín po dátume spotreby príp. po dátume minimálnej trvanlivosti (napr. mliečne a mäsové výrobky, napr. oravská

slanina, klobása, ryby, syry, maslo, droždie, kuracie trupy a kuracie krídla, koreniny, priemyselne vyrábané zmrzliny) a nepredloženie dokladu o odbornej spôsobilosti zamestnancov na výkon epidemiologicky závažnej činnosti.

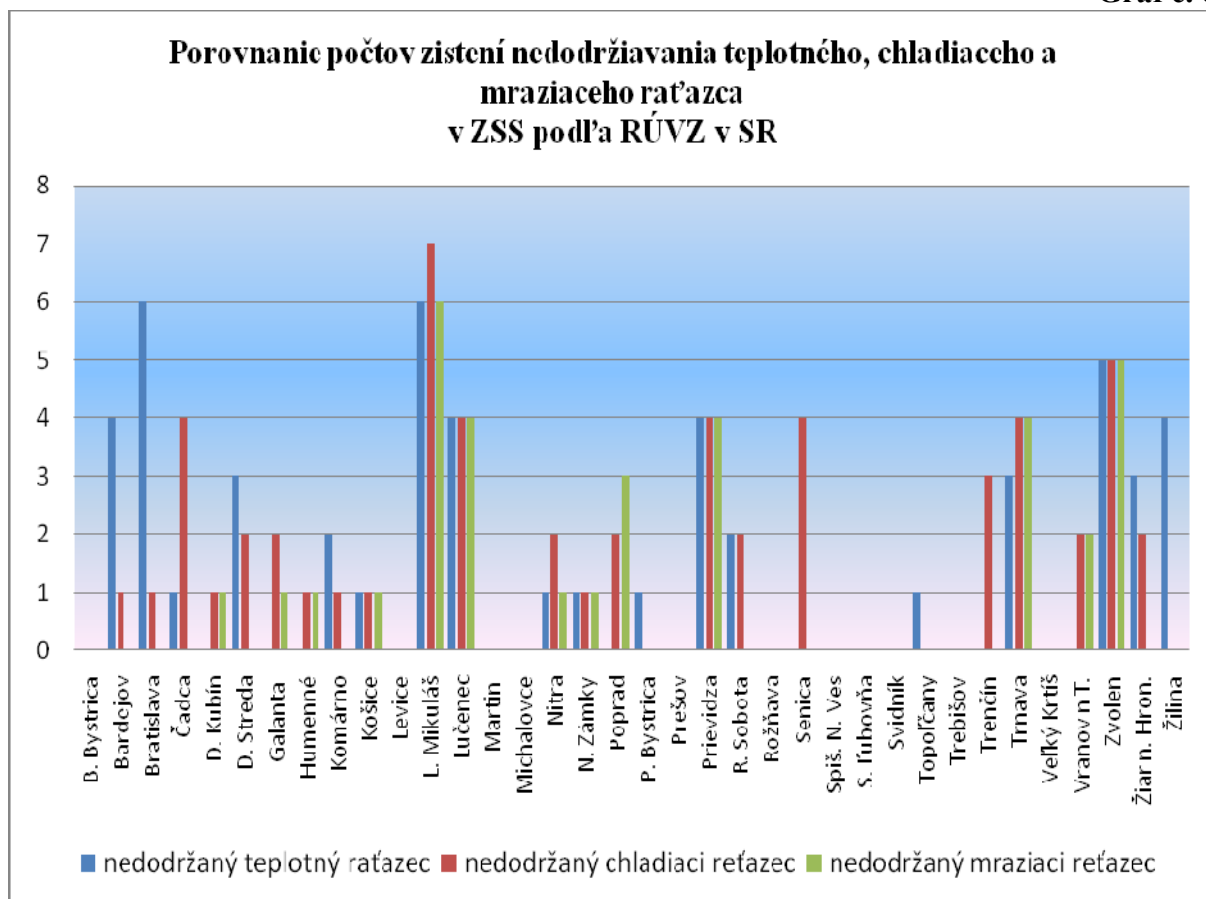
Graf č. 4



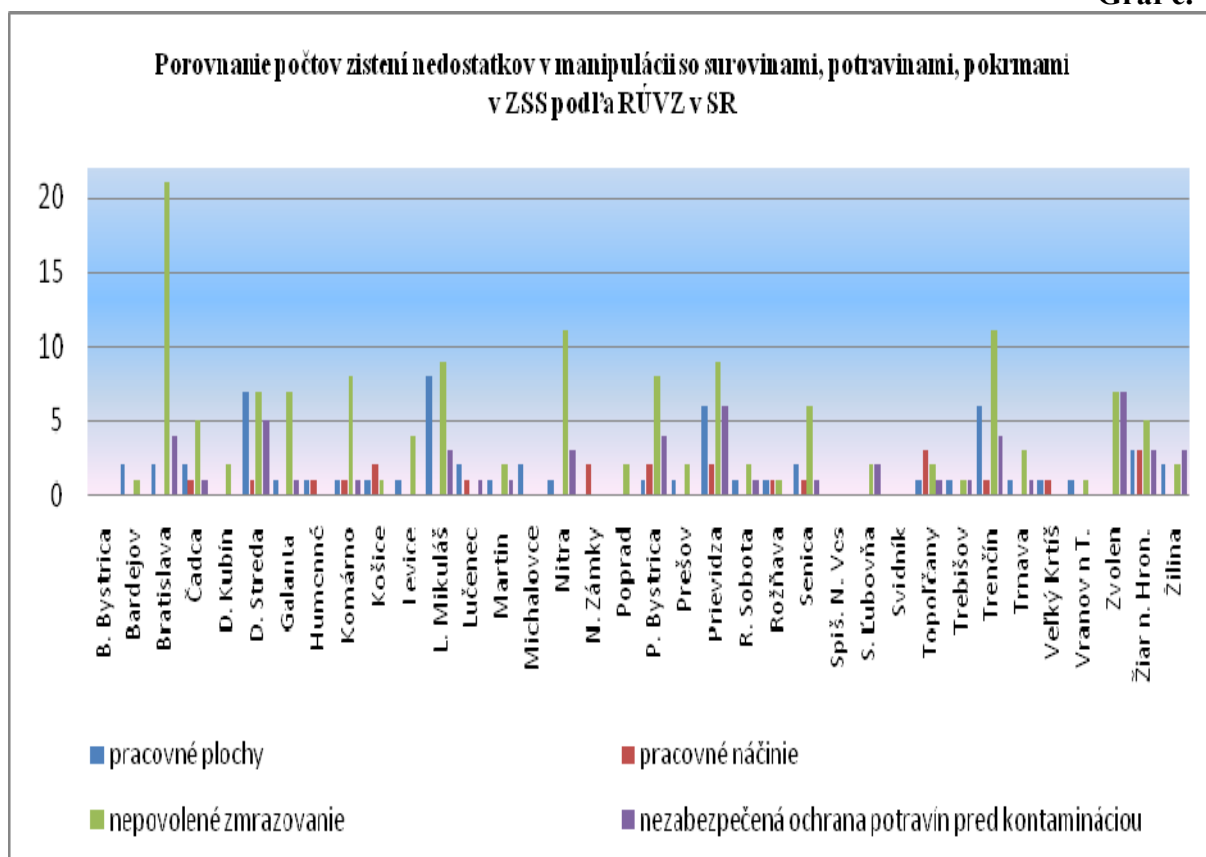
Graf č. 5



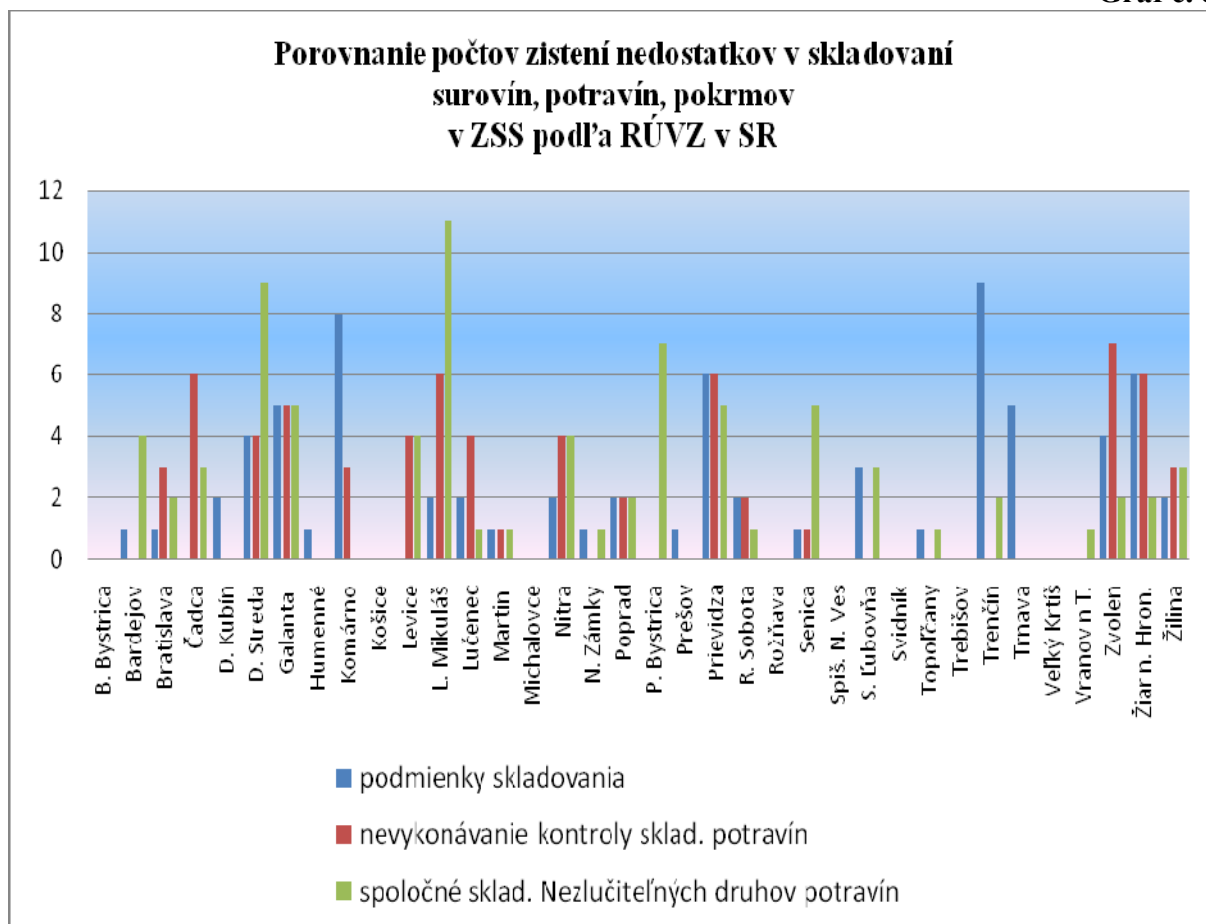
Graf č. 6



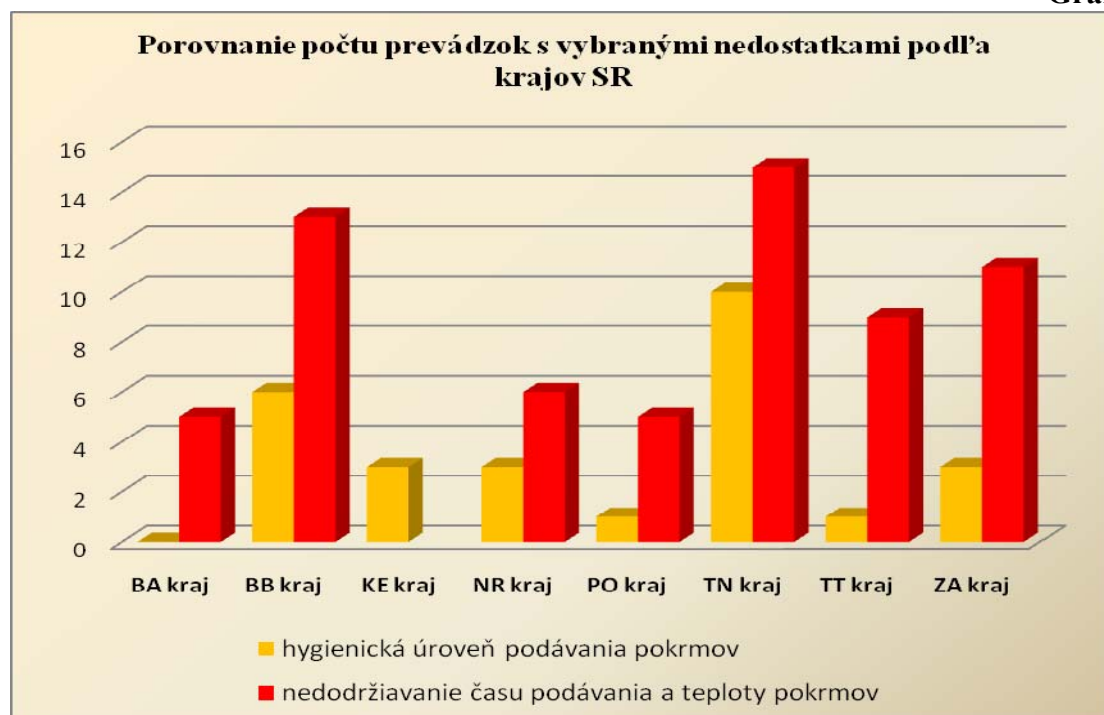
Graf č. 7



Graf č. 8



Graf č. 9

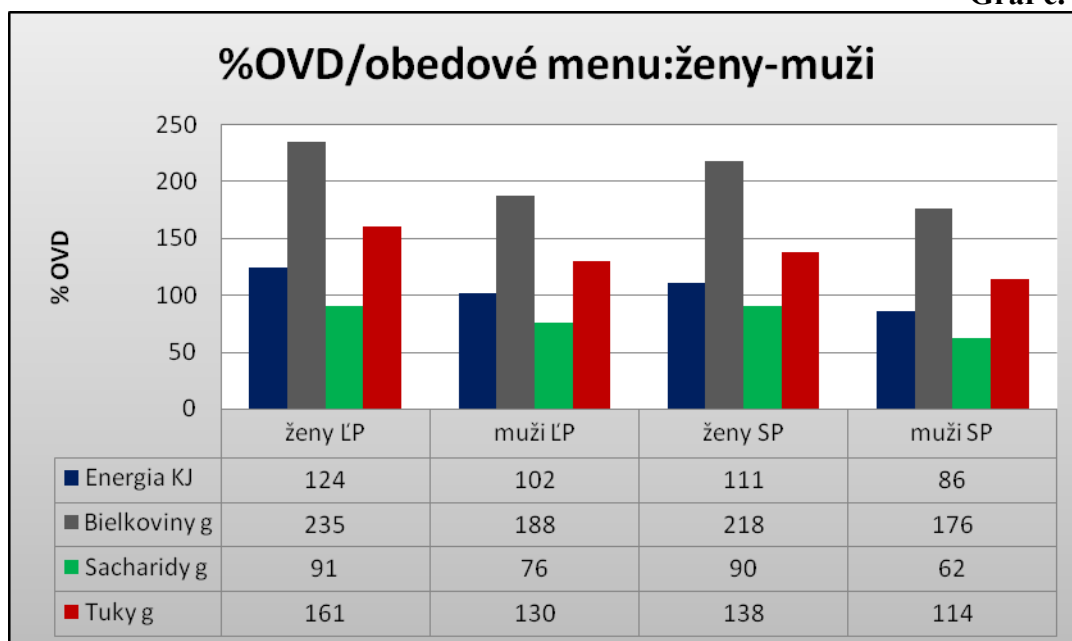


Pri kontrolách boli námatkovo odobrané **vzorky podávaných jedál** (kompletné obedové menu) na laboratórnu analýzu na **posúdenie energetickej hodnoty a biologickej hodnoty** (obsah bielkovín, tukov, sacharidov, kuchynskej soli, vápnika, horčička, vitamínu C, vlákniny). Na posúdenie energetickej hodnoty, bielkovín, tukov a sacharidov bolo laboratórne analyzovaných **301 pokrmov**, na zhodnotenie obsahu soli **285 pokrmov**, na zhodnotenie obsahu vápnika **277 pokrmov** a na zhodnotenie obsahu horčička **178 pokrmov**.

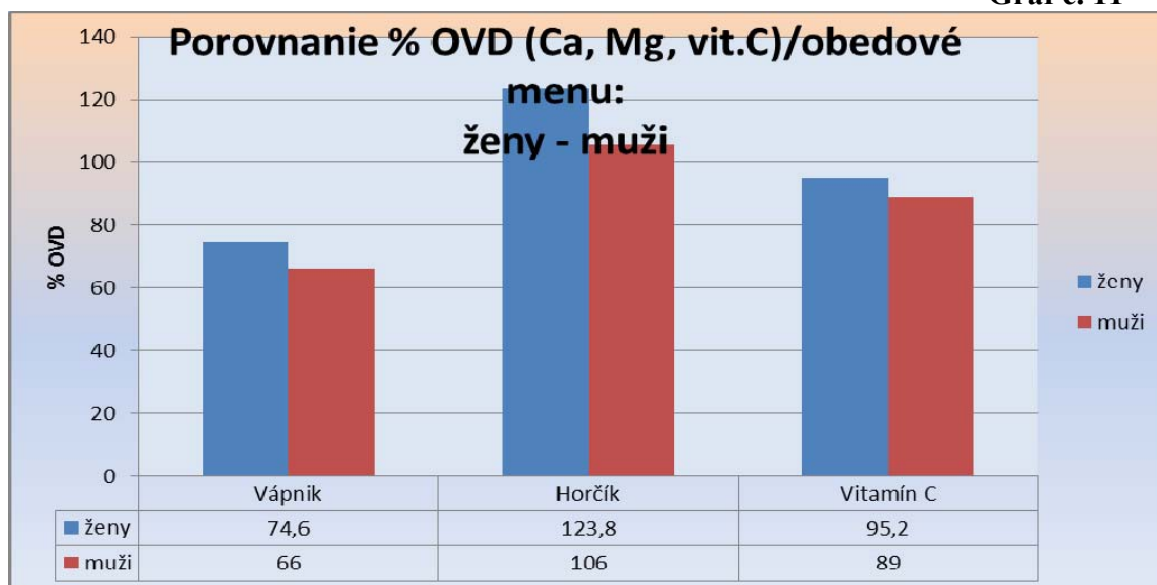
V prípade muža stredne/ľahko pracujúceho vo veku 35 – 59 rokov, by mal obed podľa odporúčaných výživových dávok (OVD) obyvateľov SR predstavovať 35 % z OVD, energetická hodnota by mala byť 4 550/3850 kJ, bielkoviny – 23,8/22,4 g, tuky – 29,8/26,25 g a sacharidy – 180,9/148g. Zhodnotením 301 rôznych druhov pokrmov ponúkaných ako kompletné obedové menu sme zistili priemernú **energetickú hodnotu** – 3910 kJ (**86 %/102% z OVD**), priemernú hodnotu **bielkovín** – 42 g (**176 %/188% z OVD**), priemernú hodnotu **tukov** – 34 g (**114 %/130% z OVD**) a priemernú hodnotu **sacharidov** – 113 g (**62 %/76% OVD**).

V prípade ženy stredne/ľahko pracujúcej vo veku 35 – 59 rokov, by mal obed podľa odporúčaných výživových dávok (OVD) obyvateľov SR predstavovať 35 % z OVD, energetická hodnota by mala byť 3500/3150 kJ, bielkoviny – 19,25/17,83 g, tuky – 24,5/21,0 g a sacharidy – 125,3/123,2 g. Zhodnotením 301 rôznych druhov pokrmov ponúkaných ako kompletné obedové menu sme zistili priemernú **energetickú hodnotu** – 3910 kJ (**111,7 %/124,1 z OVD**), priemernú hodnotu **bielkovín** – 42 g (**218,1 %/235,2% z OVD**), priemernú hodnotu **tukov** – 34 g (**138,7 %/161,9% z OVD**) a priemernú hodnotu **sacharidov** – 113 g (**90,1 %/91,7% OVD**).

Graf č. 10



Graf č. 11



Negatívne bolo naše zistenie o priemernom obsahu **soli** v hodnotených 285 pokrmoch, v ktorých bola priemerná hodnota soli 8,7 g, pričom denný príjem soli by nemal byť viac ako 1 čajová lyžička (5 g) vrátane skrytej soli v pekárskych výrobkoch, v mäsových výrobkoch a v ostatných spracovaných, upravených a konzervovaných potravinách a v hotových pokrmoch.

Senzoricky bolo posúdených (najmä vzhľad, vôňa) 60 podávaných jedál (kompletné obedové menu). Na základe orientačného posúdenia - farba, vzhľad, vôňa, konzistencia pripravených jedál podávaných ako menu boli na dobrej úrovni.

Pri kontrolách bolo **spolu odobraných 10 vzoriek** rôznych druhov **surového mäsa a rýb** za účelom skríningu rezíduí antibiotík, výsledky boli negatívne.

Zároveň boli pri kontrolách odobrané **vzorky olejov** používaných pri príprave pokrmov za účelom overenia, či nie je používaný prepálený jedlý olej. Zo 14 vzoriek olejov 1 vzorka nezodpovedala požiadavkám vyhlášky MPRV SR č. 424/2012 Z.z., ktorou sa ustanovujú požiadavky na jedlé rastlinné tuky a jedlé rastlinné oleje a výrobky z nich (zistená hodnota peroxidového čísla: 10,9 mmol/kg). **25 vzoriek** odobraných **olejov** bolo vyšetrených na obsah voľných mastných kyselín v mg KOH na 1 g vzorky (použitý MquantMerck, FreeFattyAcids, methodcolorimetricwith test strips 0.5-3mg/g KOH). Z uvedeného počtu nevyhovelo 6 vzoriek (obsah voľných mastných kyselín (KOH) 2,0 – 3,0 mg/g). **4 vzorky oleja** boli vyšetované metódou Oxifrit-Test Merck, pričom 1 olej bol hodnotený ako 1 – dobrý, 2 oleje boli hodnotené ako 2 – ešte dobrý a 1 bol hodnotený ako 3 – potrebná výmena.

Tabuľka č. 1

Kraj	Počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma (€)	Počet navrhnutých sankcií/ celková suma (€)
Bratislavský	50	25	28 / 2750	0
Banskobystrický	88	34	26 / 1079	10 / 6200
Košický	102	20	9 / 329	6 / 2530
Nitriansky	130	41	32 / 3033	15 / 9615

Prešovský	118	54	40 / 1934	18 / 5360
Trenčiansky	108	46	21 / 1302	26 / 14150
Trnavský	85	54	52 / 2651	13 / 4080
Žilinský	116	54	43 / 2816	10 / 4300
SR spolu	797	328	251 / 15 894	98 / 46 235

Pri kontrolách bolo uložených spolu **251 blokových pokút s celkovou sumou 15 894 eur** (najviac a v najvyššej sume v Nitrianskom kraji (32 blokových pokút v celkovej sume 3 033 eur), v Žilinskom kraji (43 blokových pokút v celkovej sume 2 816 eur), v Bratislavskom kraji (28 blokových pokút v celkovej sume 2 750 eur) a v Trnavskom kraji (52 blokových pokút v celkovej sume 2 651 eur).

Začatých bolo **98 správnych konaní** vo veci uloženia pokuty, **predpokladaná suma je 46 235 eur**. Správne konania boli začaté v prípade zistených závažných nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty bolo začatých v Trenčianskom kraji (26 v sume 14 150 eur) a v Nitrianskom kraji (15 v sume 9 615 eur).

V **4 prípadoch** bolo podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z. **nariadené dočasné uzatvorenie prevádzky**, nakoľko pri výkone kontrol sa zistili také porušenia tohto zákona a iných všeobecne záväzných právnych predpisov upravujúcich ochranu verejného zdravia, ktoré mohli mať bezprostredne za následok riziko vážneho poškodenia zdravia ľudí. Jednalo sa o 1 reštauráciu vo Zvolene, v ktorej bola prevádzková hygiena v celej prevádzke na veľmi nízkej úrovni, 1 reštauráciu v Trnenci nad Váhom z dôvodu nevyhovujúcej prevádzkovej hygieny ale aj iných hygienických nedostatkov, 1 reštauráciu v Považskej Bystrici a bufet v Štúrove z dôvodu zistenia viacerých závažných hygienických nedostatkov.

V **3 prípadoch** bolo nariadené **uzatvorenie časti prevádzky – kuchyne na potrebné obdobie do odstránenia nedostatkov** (1 reštaurácia vo Veľkom Krtíši, 1 v Košiciach a 1 v Slovenskom Novom Meste).

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

