



**ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

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



I n f o r m á c i a

**z implementácie Viacročného národného plánu pre úradnú kontrolu
vykonávanú orgánmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike
v roku 2016**

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

V Bratislave, 28. 3. 2017

1. Úradné kontroly

Orgány verejného zdravotníctva v Slovenskej republike (regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike) vykonávali v roku 2016 úradné kontroly potravín zamerané na dodržiavanie potravinového práva prevádzkovateľmi potravinárskych prevádzok podľa nariadenia (ES) č. 882/2004 Európskeho parlamentu a Rady, § 23 ods. 2 zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov a kontroly podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v platnom znení. Výkon úradnej kontroly a štátneho zdravotného dozoru prebiehal pod odborným vedením Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky v súlade s Viacročným národným plánom pre úradnú kontrolu v Slovenskej republike na r. 2015 – 2017, vykonávanú orgánmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike – podľa prijatej aktualizácie z 8. februára 2016. Informácia bude súčasťou výročnej správy Slovenskej republiky, ktorú každoročne vypracúva, schvaľuje a predkladá Európskej komisii Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR (podľa § 22 ods. 2 písm. b) zákona č. 152/1995 Z. z.).

Kontroly sa týkali zabezpečenia hygienických podmienok a zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov v súlade s požiadavkami ustanovenými v:

- zákone č. 152/1995 Z. z. o potravinách v platnom znení,
- nariadení (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín,
- Potravinovom kódexe SR,
- zákone č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení a niektorých zákonov v platnom znení,
- vyhláske MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a
- v ďalších súvisiacich predpisoch pre výrobu potravín, manipulácii s nimi a ich umiestňovanie na trh z hľadiska požiadaviek zachovania ich zdravotnej bezpečnosti.

V roku 2016 bolo orgánmi verejného zdravotníctva Slovenskej republiky spolu vykonaných **35 653 kontrol v 19 512 kontrolovaných potravinárskych prevádzkach**, vrátane zariadení spoločného stravovania z celkového počtu 50 726 prevádzok registrovaných orgánmi verejného zdravotníctva. Okrem uvedených kontrol bolo vykonaných ešte **4 928 kontrol v ostatných prevádzkach**, ako sú napr. lekárne, drogérie, novinové stánky a pod. Okrem plánovaných kontrol boli v roku 2016 vyhlásené hlavným hygienikom Slovenskej republiky **3 mimoriadne ciele kontroly** (kontroly mäsa v zariadeniach spoločného stravovania; pripravenosť na letnú sezónu 2016 a kontroly nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2016 v Slovenskej republike; mimoriadna kontrola zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín počas konania hromadných podujatí – vianočných (Mikulášskych) trhov v Slovenskej republike).

Pri kontrolách bolo zistených spolu **6 748 nezhôd** so súčasne platnými právnymi predpismi. Uvedené nezhody boli zistené v **3 058 prevádzkach**.

2. Celková zhoda u prevádzkovateľov a výrobcov

Z hľadiska posúdenia celkovej zhody s požiadavkami príslušných právnych predpisov u prevádzkovateľov potravinárskych podnikov (zahrňujúcich výrobu, baliarne, distribúciu, dopravu, predaj i služby) boli zistené nedostatky v **3 058 prevádzkach z 19 512 kontrolovaných prevádzok**.

Najčastejšou príčinou nezhôd vo všeobecnosti boli nedostatky v prevádzkovej hygiene (1 461 prevádzok), v skladovaní potravín (941 prevádzok), v systéme HACCP/SVP (754 prevádzok) a v manipulácii s potravinami (581 prevádzok).

V sektore služieb (t. j. v zariadeniach spoločného stravovania, ďalej „ZSS“) bolo spolu vykonaných 27 183 kontrol v 14 613 zariadeniach (z celkového počtu 44 622 registrovaných prevádzok), pričom nezhody sa zistili v 2 811 kontrolovaných prevádzkach.

Pri predaji a manipulácii s potravinami bolo prekontrolovaných 1055 prevádzok z celkového počtu 4 267 prevádzok registrovaných úradmi verejného zdravotníctva, pričom nezhody sa zistili v 50 prevádzkach.

Spolu bolo preverených 91 výrobcov a baliarní z celkového počtu 200 prevádzok registrovaných regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva v SR (podľa zákona č. 355/2007 Z. z.), pričom bolo spolu vykonaných 147 kontrol so zistením nezhôd v 15 prevádzkach.

V roku 2016 vykonali regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR (RÚVZ v SR) spolu **142 auditov** potravinárskych prevádzok (podľa čl. 5 (3) nariadenia (ES) č. 882/2004), a to najmä v zariadeniach spoločného stravovania. 81 auditov bolo s nezhodami, počet zistených nezhôd bol 237.

Tabuľka č. 1 Prehľad vykonaných auditov v potravinárskych prevádzkach - RÚVZ v SR

Druh zariadenia	Počet vykonaných auditov	Počet auditov s nezhodami	Počet zistených nezhôd
Výroba výživových doplnkov	1	0	0
Výroba plastových/kombinovaných obalov	2	1	1
Nemocnice - kuchyne	3	2	11
Závodné stravovanie - kuchyne	11	5	9
Závodné stravovanie – výdajne stravy	1	0	0
Domovy sociálnej starostlivosti - kuchyne	4	2	6
Rehabilitačné zariadenia - kuchyne	3	2	13
Zariadenia s prípravou jedál (reštaurácie, pizzerie...)	111	66	187
Zariadenia bez prípravy jedál (hostince, bary, kaviarne)	2	1	3
Predaj občerstvenia (rýchle občerstvenie, bufety, sezónne zariadenia)	2	1	3
Výroba a predaj zmrzliny (stánky)	2	1	4
Spolu	142	81	237

V roku 2016 bolo podľa zákona č. 355/2007 Z. z. orgánmi verejného zdravotníctva posúdených **8 726** (ako nových, resp. zmenených) a následne schválených potravinárskych prevádzok (podľa zákona č. 355/2007 Z. z.), ktoré boli následne zaregistrované v systéme pre výkon úradnej kontroly a štátneho zdravotného dozoru. Počet prevádzok, ktorým bolo vydané nesúhlasné rozhodnutie podľa zákona č. 355/2007 Z. z. bol 24.

Orgány verejného zdravotníctva v SR v roku 2016 prijali celkom **1 098 písomných podnetov**, z ktorých **374** (34 %) bolo vyhodnotených ako **opodstatnených**, **350** (32 %) ako **neopodstatnených** a v prípade 287 (+ 3 v štádiu vybavovania) podnetov nebolo možné dokázať opodstatnenosť, resp. boli odstúpené na doriešenie. Keďže ťažisko orgánov verejného zdravotníctva pri výkone úradnej kontroly tvoria zariadenia spoločného stravovania, 68 % prijatých podnetov sa týkalo týchto zariadení. Najčastejším predmetom

podnetov boli nedostatky v prevádzkovej a osobnej hygiene, nesprávna manipulácia so surovinami, polotovarmi, potravinami a hotovými pokrmami, výskyt tráviacich ťažkostí u konzumentov po konzumácii hotových jedál a pokrmov rýchleho občerstvenia, predaj potravín v nepovolených prevádzkach, vykonávanie epidemiologicky rizikových činností bez odbornej a zdravotnej spôsobilosti, výskyt hmyzu a hlodavcov, ale aj hluk z potravinárskych prevádzok, prienik pachov z pripravovaných pokrmov do okolitého obytného prostredia a porušovanie zákona č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov v znení neskorších predpisov. Ako závažný problém, sprevádzaný zvyšujúcim sa počtom podnetov v roku 2016 sa javí internetový predaj výživových doplnkov, ktorý je však sprevádzaný náročným dokazovaním.

Tabuľka č. 2 Prehľad a vyhodnotenie prijatých podnetov

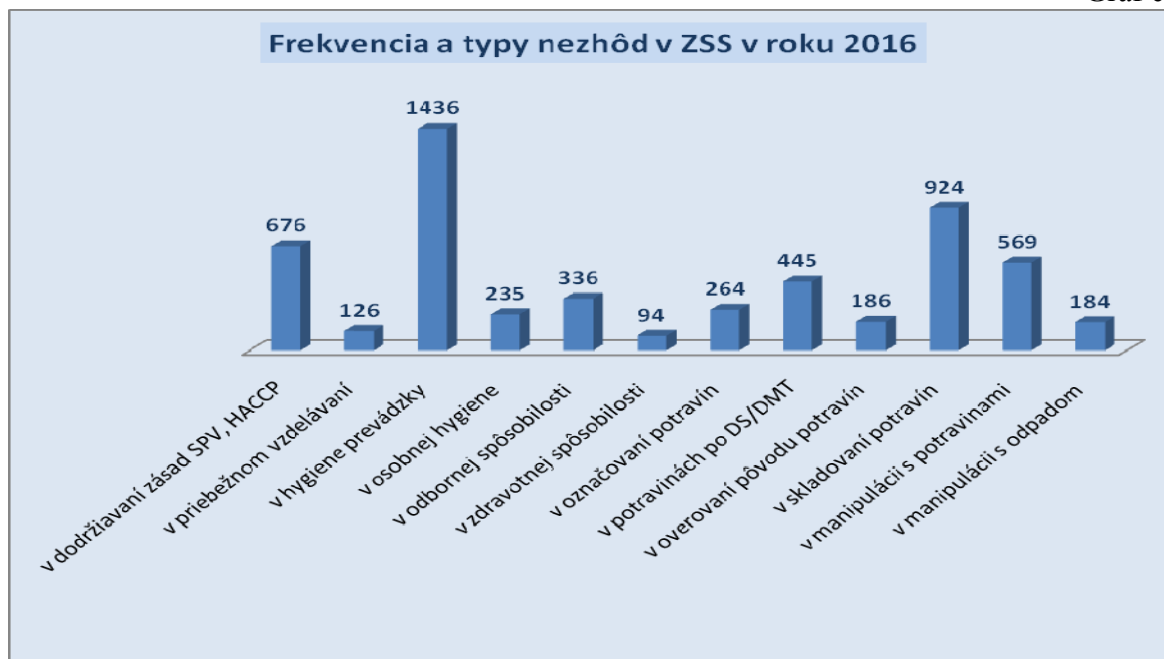
	Celkový počet podaní	Opodstatnené	Neopodstatnené	Nebolo možné dokázať, odstúpené
Zariadenia spoločného stravovania	752	300	350	100 (+2 *)
Výrobcovia	55	13	17	25
Dopravcovia a distribútori	15	2	6	7
Hypermarkety, supermarkety	57	9	7	41
Malé a stredné predajne	127	25	33	69
Baliarne	5	3	2	0
Iné	87	22	19	45 (+1 *)
SPOLU	1 098	374	434	287 (3 *)

*v štádiu vybavovania

2.1. Frekvencia a typy nezhôd v ZSS:

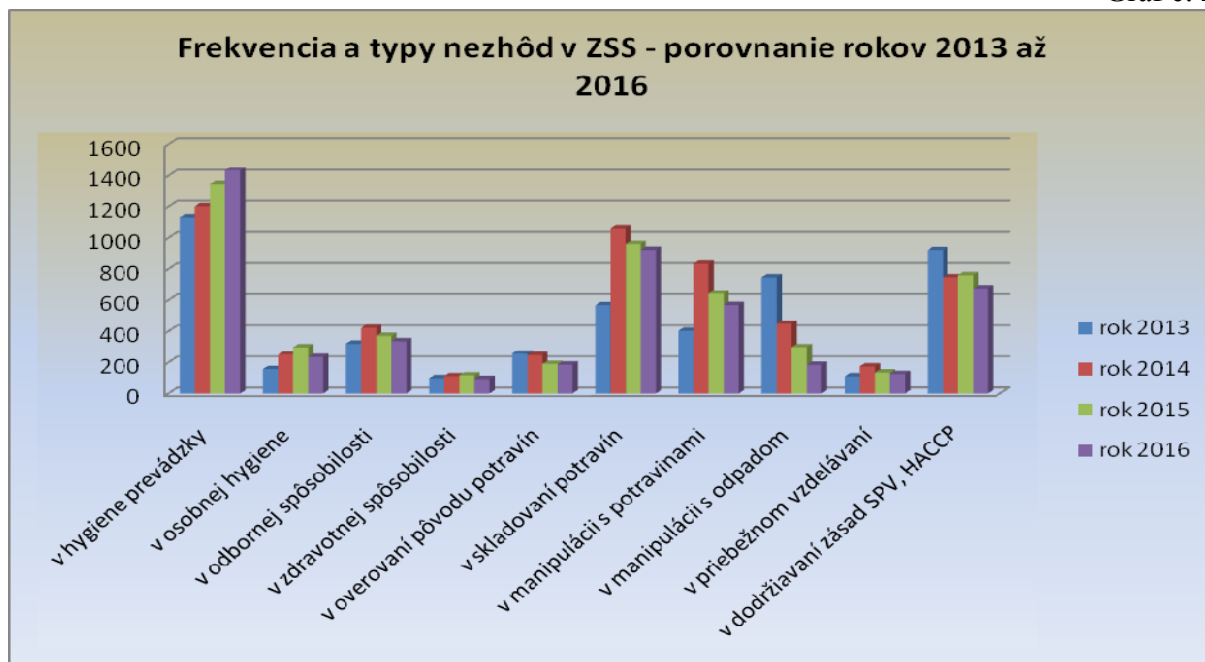
- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 676
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 126
- v hygiene prevádzky – 1436
- v osobnej hygiene – 235
- v odbornej spôsobilosti – 336
- v zdravotnej spôsobilosti – 94
- v označovaní – 264
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 445
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 186
- v skladovaní potravín – 924
- v manipulácii s potravinami – 569
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 184
- iné – 814

Graf č. 1

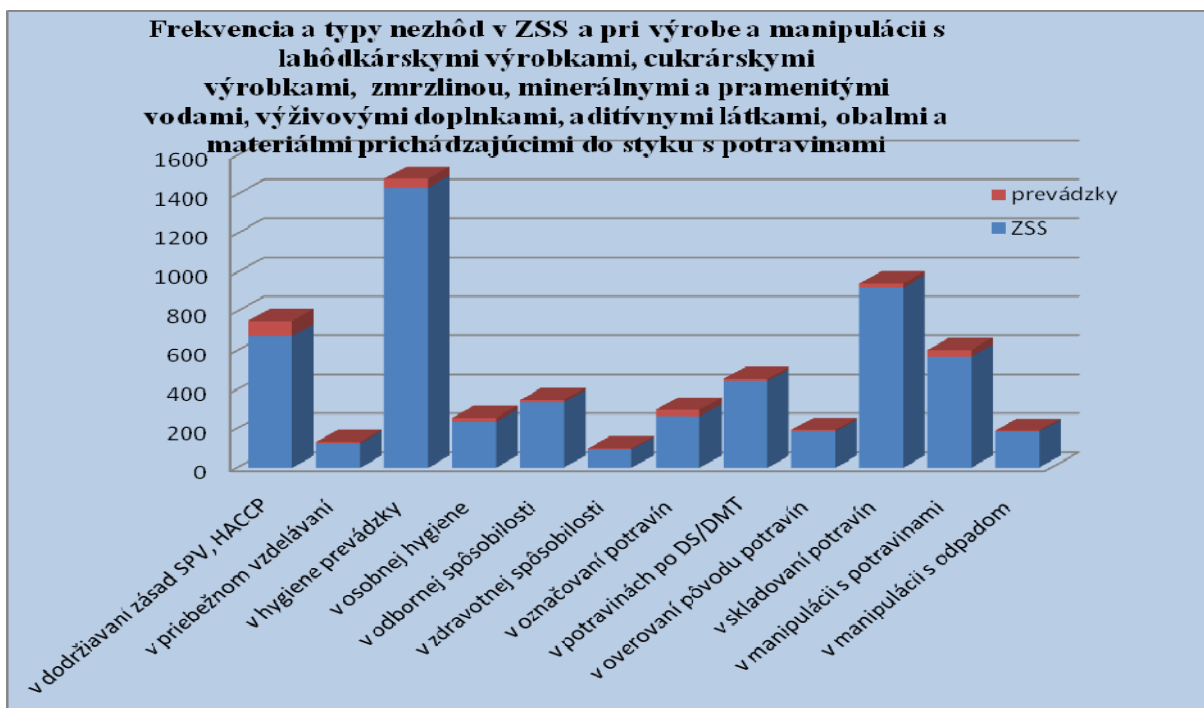


V porovnaní s predchádzajúcimi rokmi (2013 až 2015) sa v roku 2016 pri výkone kontrol zistilo zlepšenie v odbornej a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov zariadení spoločného stravovania, v overovaní pôvodu potravín, v skladovaní potravín, v manipulácii s potravinami, v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením a v dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe (SPV) a HACCP. Viac nedostatkov v porovnaní s predchádzajúcimi rokmi bolo zistených najmä v hygiene prevádzok a v dodržiavaní osobnej hygieny zamestnancov.

Graf č. 2



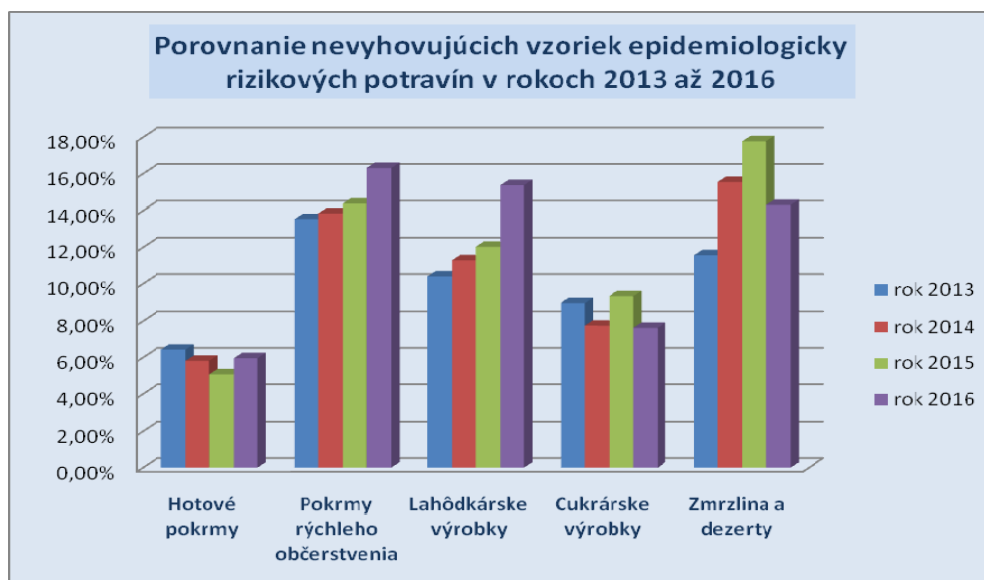
Graf č. 3



2.2 Frekvencia a typy nezhôd v bezpečnosti potravín a osobitne v bezpečnosti pokrmov

V roku 2016 bolo spolu odobratých a vyšetrených **14 191 vzoriek potravín, pokrmov, prídavných látok do potravín a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami**. Z uvedeného počtu bolo vyšetrených **6 702 vzoriek hotových pokrmov, vrátane pokrmov rýchleho občerstvenia**.

Graf č. 4



V odoberaných vzorkách potravín (v rámci jednotlivých komodít) sa vyšetrovala predovšetkým mikrobiologická kontaminácia, iná kontaminácia, zloženie výrobku a označenie výrobku. Z celkového počtu 14 191 vyšetrených vzoriek bolo celkovo **nevyhovujúcich 1 102 vzoriek**, čo predstavuje **7,77 %**. Celkovo najvyššie percento

nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade nealkoholických nápojov (21,11%), pokrmov rýchleho občerstvenia (16,31 %) lahôdkarských výrobkov (15,37%) a zmrzlina a dezertov (14,29 %).

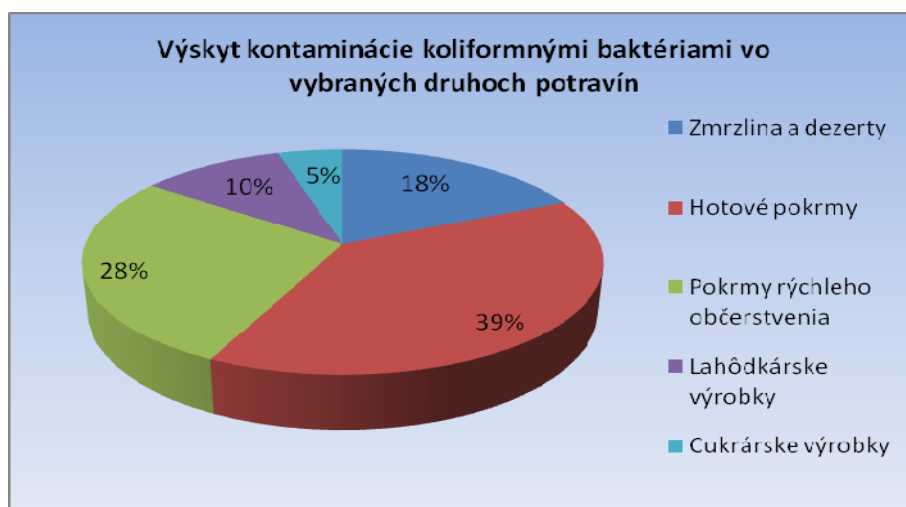
V roku 2016 sa zistilo vyššie percento nevyhovujúcich vzoriek epidemiologicky rizikových potravín pri porovnaní s predchádzajúcimi tromi rokmi v prípade pokrmov rýchleho občerstvenia a lahôdkarských výrobkov.

Mikrobiologicky nevyhovujúcich bolo **922 vzoriek** potravín (8,65 %) z celkovo vyšetrených **10 662 vzoriek** potravín, a to najmä z dôvodu porušenia kritérií procesu výroby.

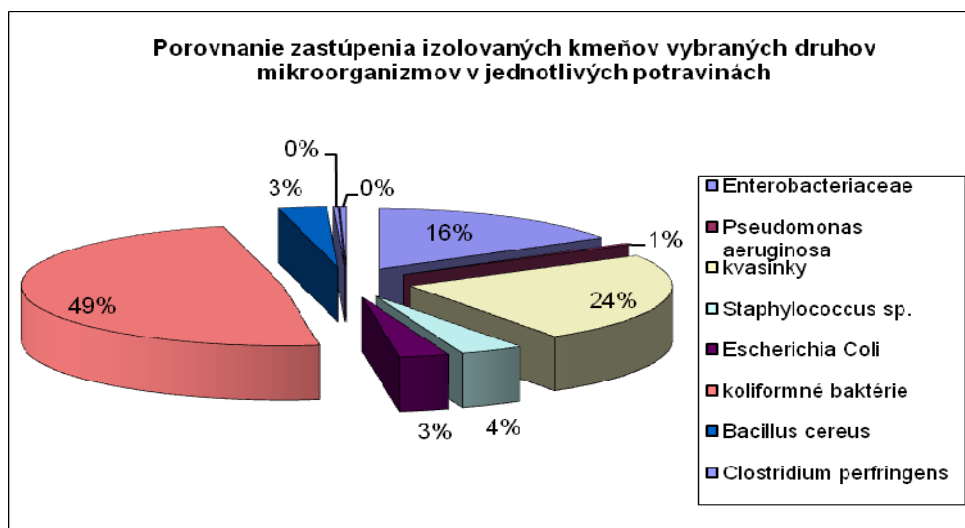
Vo vyšetrovaných vzorkách potravín boli mikrobiologicky izolované nasledovné mikroorganizmy:

- koliformné baktérie (506 vzoriek: hotové pokrmy, pokrmy rýchleho občerstvenia, zmrzlina a dezerty, lahôdkarské výrobky, cukrárske výrobky, voda – watercoolery, nealkoholické nápoje, ovocie a zelenina, syry a bryndza zo Slovenska, 2 alkoholické nápoje (iné ako víno), 1 pramenitá voda dojčenská),
- kvasinky (251 vzoriek: zmrzlina a dezerty, pokrmy rýchleho občerstvenia, lahôdkarské výrobky, cukrárske výrobky, nealkoholické nápoje, hotové pokrmy, ovocie a zelenina, bryndza zo Slovenska),
- *Enterobacteriaceae* (169 vzoriek: zmrzlina a dezerty, hotové pokrmy, pokrmy rýchleho občerstvenia)
- plesne (57 vzoriek: zmrzlina a dezerty, cukrárske výrobky, pokrmy rýchleho občerstvenia, syry a bryndza zo Slovenska, 1 hotový pokrm, 1 pramenitá voda dojčenská),

Graf č. 5

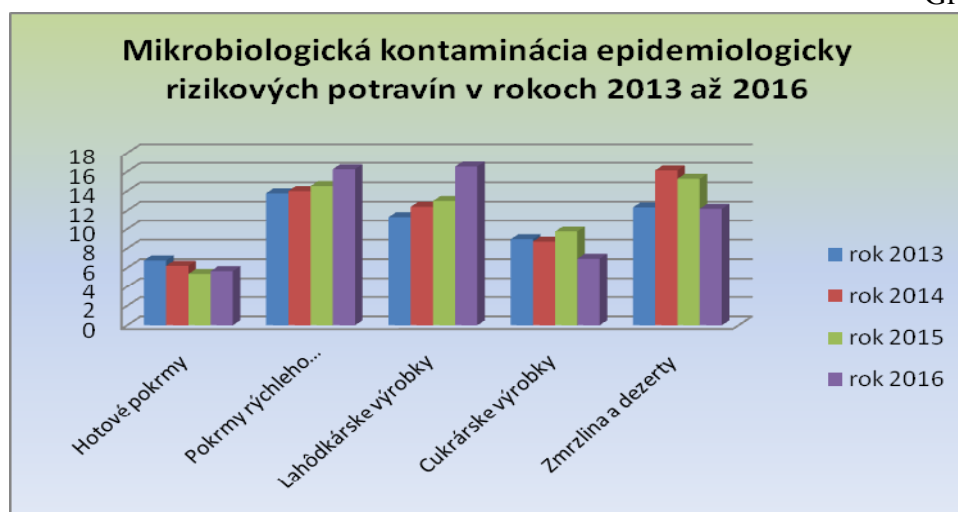


- *Staphylococcus* spp. (41 vzoriek: hotové pokrmy, zmrzlina a dezerty, lahôdkarské výrobky, cukrárske výrobky),
- *Escherichia Coli* (32 vzoriek: hotové pokrmy, pokrmy rýchleho občerstvenia, lahôdkarské výrobky, 1 pramenitá voda dojčenská, 1 výživový doplnok),
- *Bacillus cereus* (31 vzoriek: hotové pokrmy, pokrmy rýchleho občerstvenia, 1 bujón),
- *Salmonella* spp. (4 vzorky: 1 hotový pokrm, 1 pokrm rýchleho občerstvenia, 1 cukrársky výrobok, 1 mäso),
- *Pseudomonas aeruginosa* (4 vzorky: voda – watercoolery, hotové pokrmy),
- *Clostridium perfringens* (3 vzorky: hotové pokrmy),
- *Enterococcus* spp. (1 vzorka: hotový pokrm),
- *Cronobacter* spp. (1 vzorka: detská výživa).



Z celkového počtu 10 662 vyšetrených vzoriek potravín bolo mikrobiologicky nevyhovujúcich 8,65 % vzoriek potravín, pričom najvyššie percento mikrobiologicky nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade nealkoholických nápojov (65,52 %), lahôdkarských výrobkov (16,52 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (16,25 %) a zmrzlina a dezertov (12,17 %).

Graf č. 7



V prípade zistenia nevyhovujúcich vzoriek z dôvodu nedodržania kritérií hygieny procesu výroby (koliformné baktérie, plesne, kvasinky, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacteriaceae*, *E. coli*) boli prevádzkovatelia potravinárskych podnikov a zariadení spoločného stravovania upozornení na dodržiavanie zásad prevádzkovej a osobnej hygieny, podmienok skladovania potravín, ochrany pred kontamináciou a doby uchovávanía rozpracovaných pokrmov a polotovarov.

***Cronobacter sp.*, *Escherichia Coli*, *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* v potravinách pre dojčatá a malé deti:** celkovo bolo odobratých a laboratórne vyšetrených **408 vzoriek** potravín pre dojčatá a malé deti na mliečnom základe, pochádzajúcich zo siete lekární a predajní. **1 vzorka** (banánová kašička mliečna ryžová od ukončeného 4. mesiaca (následný výživový prípravok na báze obilia pre dojčatá a malé deti)

nevyhovela pre prítomnosť *Cronobacter sakazakii*. Následne boli odobraté ďalšie 3 vzorky toho istého výrobku a zaslané na ÚVZ SR na vyšetrenie akreditovanou skúšobnou metódou. Tieto vzorky vyhoveli kritériám bezpečnosti v sledovanom ukazovateli.

Na kontrolu **histamínu** bolo laboratórne vyšetrených **23 vzoriek** rýb a morských živočíchov (vzorky odobraté v zariadeniach spoločného stravovania a v lahôdkarských výrobniciach). Všetky odobraté a vyšetrené vzorky vyhoveli požiadavkám podľa kapitoly I prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 1019/2013 z 23. októbra 2013, ktorým sa mení príloha I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005, pokiaľ ide o histamín v produktoch rybolovu.

Z dôvodu **chemickej kontaminácie** nevyhovelo spolu **180 vzoriek** potravín z celkovo vyšetrených 14 191 vzoriek, t.j. 1,27 %, najmä z dôvodu prekročenia stanovených limitov pre prídavné látky.

Vzorky potravín, vrátane hotových pokrmov a pokrmov rýchleho občerstvenia boli vyšetrené aj na prítomnosť **prídavných látok**. Pozornosť bola venovaná najmä farbivám, sladidlám, konzervačným látkam a obsahu kuchynskej soli. Celkovo bolo na kontrolu **farbív** vyšetrených **1 583 vzoriek** (najmä zmrzlina, cukrárskych výrobkov a výživových doplnkov), pričom z uvedeného celkového množstva **nevyhovelo 107 vzoriek** (6,76 %). V prípade 100 nevyhovujúcich vzoriek sa jednalo o nebalenú zmrzlinu. 80 vzoriek zmrzlina nevyhovelo z dôvodu použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124 a v 20 vzorkách zmrzlina bol zistený prekročený povolený limit používaných farbív podľa platnej legislatívy, jednalo sa o nasledovné povolené farbivá: Tartrazín (E 102), 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 zmrzlinach povolené podľa Nariadenia Komisie (EÚ) č. 232/2012, ktorým sa mení a dopĺňa Príloha II k Nariadeniu (ES) č. 1333/2008. V prípade nevyhovujúcich vzoriek zmrzlina sa jednalo len o výrobu a konzumáciu v mieste určitého regiónu, pričom priamo na mieste boli prijaté potrebné opatrenia. Zodpovední prevádzkovatelia boli upozornení na dodržiavanie požiadaviek nariadenia Komisie (EÚ) č. 232/2012, súčasne boli voči nim uplatnené sankcie. Z hľadiska farbív nevyhoveli zároveň 3 druhy cukrárskych výrobkov a 2 prídavné látky.

Prítomnosť a množstvo **sladidiel** boli kontrolované najmä vo vzorkách cukrárskych výrobkov, výživových doplnkov, nealkoholických nápojov a ostatných potravín na osobitné výživové účely. Celkovo bolo vyšetrených **353 vzoriek**, pričom z uvedeného celkového množstva **nevyhovelo 5 vzoriek** (1,42 %), jednalo sa o 4 druhy cukrárskych výrobkov, ktoré nevyhoveli pre nadlimitné množstvo sladidiel a 1 výživový doplnok (Vitamín C s extraktom z acai berry), ktorý nevyhovoval v ukazovateli aspartam pre prekročenie najvyššieho povoleného množstva. Výrobca zabezpečil dobrovoľné stiahnutie predmetného výživového doplnku z trhu. Na stanovenie **glykozidov steviolu** bolo vyšetrených spolu **20 vzoriek**. Z uvedeného počtu predstavovali vzorky nápojov – 9 ks, cukrovinky 8 ks a iné vzorky potravín 3 ks. Všetky vzorky vyhoveli platnej legislatíve pre oblasť prídavných látok do potravín.

Celkový počet vyšetovaných vzoriek na prítomnosť a množstvo **chemických konzervačných látok** bol **386** (jednalo sa najmä o cukrárske výrobky, lahôdkarské výrobky, výživové doplnky a nealkoholické nápoje), z toho **1 vzorka** výživového doplnku (krajina pôvodu Vietnam) nevyhovela požiadavkám uvedeným v nariadení Komisie (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach v potravinách v platnom znení, pre nadlimitný obsah kyseliny benzoovej. Zodpovednému prevádzkovateľovi bolo uložené opatrenie na mieste podľa § 19 ods. 1, 2 a § 20 ods. 9 v spojitosti s § 20 ods. 12 písm. a) d) zákona č. 152/1995 Z. z.

o potravinách v platnom znení - stiahnuť predmetný výživový doplnok z trhu. Uvedené zistenie bolo zároveň hlásené do Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá - RASFF (informačné oznámenie RASFF č. 2016.1642).

1 001 vzoriek potravín a hotových pokrmov bolo vyšetrených z hľadiska **obsahu kuchynskej soli** v nich, z toho až 808 vzoriek predstavovali hotové pokrmy. **60 vzoriek** (55 vzoriek hotových pokrmov, 3 vzorky pokrmov rýchleho občerstvenia a 2 vzorky pekárskech výrobkov) nevyhovelo z hľadiska obsahu chloridu sodného požiadavkám platnej legislatívy - výnosu Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. marca 2015 č. S08975-OL-2014, ktorým sa ustanovujú požiadavky na jedlú soľ v potravinách. Prevádzkovatelia zariadení spoločného stravovania, z ktorých boli odobrané vzorky nevyhovujúcich hotových pokrmov a pokrmov rýchleho občerstvenia boli upozornení na povinnosť dodržiavania najvyššie prípustného množstva pridanej jedlej soli.

Na kontrolu **špecifikácie prídavných látok** bolo vyšetrených **10 vzoriek** prídavných látok (8 farbív a 2 sladidlá). Všetky vzorky vyhoveli požiadavkám príslušnej legislatívy.

Z **kontaminantov** vo vyšetrovaných vzorkách boli sledované najmä ťažké kovy (olovo, kadmium, ortuť), dusitany a dusičnany, polychlórované bifenyly (PCB), reziduá pesticídov a antibiotík, benzo(a)pyrén, melamín, mykotoxíny a akrylamid.

Na kontrolu obsahu ťažkých kovov sa vyšetrovali najmä vzorky hotových pokrmov, detskej a dojčenskej výživy a výživových doplnkov. Na kontrolu obsahu **olova** bolo vyšetrených **1 240 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie legislatívou stanoveného limitu pre olovo.

Na kontrolu obsahu **kadmia** bolo vyšetrených **1 193 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie legislatívou stanoveného limitu pre kadmium. Na obsah **ortuti** bolo vyšetrených **1 064 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie legislatívou stanoveného limitu pre ortuť.

179 vzoriek potravín (z toho 124 vzoriek predstavovali voda – watercoolery a pramenité vody dojčenské) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **arzénu**.

209 vzoriek potravín (najmä voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské a pramenité vody a balené pitné vody) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **niklu**.

191 vzoriek potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery, pramenité vody a balené pitné vody, minerálne vody a minerálne vody dojčenské) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **mangánu**.

186 vzoriek potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery, pramenité vody a balené pitné vody, minerálne vody a minerálne vody dojčenské) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **fluoridov**.

101 vzoriek potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **antimónu**.

92 vzoriek potravín (najmä , voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **kyanidov**.

66 vzoriek potravín (najmä voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské a pramenité vody a balené pitné vody) a 20 vzoriek predmetov a materiálov určených na styk s potravinami bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **chrómu**.

63 vzoriek potravín (najmä voda – watercoolery a pramenité vody dojčenské) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **bóru**.

60 vzoriek potravín najmä (voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **medi**.

36 vzoriek potravín (najmä voda – watercoolery, pramenité vody dojčenské) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **hliníka**.

36 vzoriek potravín (najmä pramenité vody dojčenské ,voda – watercoolery, pramenité vody a balené pitné vody) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **selénu**.

Na prítomnosť **dusitanov** a **dusičnanov** bolo vyšetrených celkovo **874 vzoriek** potravín. Z toho **419 vzoriek** potravín na obsah dusitanov (z toho 203 vzoriek detskej a dojčenskej výživy a 181 vzoriek vody – watercoolery, pramenité vody dojčenské a pramenité vody a balené pitné vody) a **455 vzoriek** potravín na obsah dusičnanov (z toho 208 vzoriek detskej a dojčenskej výživy a 201 vzoriek vody – watercoolery, pramenité vody dojčenské a pramenité vody a balené pitné vody). Z hľadiska obsahu dusičnanov nevyhovela **1 vzorka** vody vo watercoolery. Opakované laboratórne rozbery však túto skutočnosť nepotvrdili. Z hľadiska obsahu dusitanov vyhoveli všetky vyšetrené vzorky potravín.

Na vyšetrenie **prítomnosti polychlórovaných bifenylov** boli spolu odobraté a laboratórne vyšetrené **4 vzorky** potravín na výživu dojčiat a malých detí na báze mlieka. Ani v jednej z vyšetrených vzoriek nebol zistený uvedený kontaminant.

Na vyšetrenie **prítomnosti polyaromatických uhl'ovodíkov** bolo spolu odobratých a laboratórne vyšetrených **16 vzoriek** (11 potravín na výživu dojčiat a malých detí a 5 výživových doplnkov). Ani v jednej z vyšetrených vzoriek nebol zistený uvedený kontaminant.

Rezíduá pesticídov boli vyšetrované v **47 vzorkách** potravín na počiatočnú výživu dojčiat, potravín na následnú výživu dojčiat, ako aj výživových prípravkov pre dojčatá a malé deti na mliečnom, cereálnom alebo zeleninovom a ovocnom základe. Prítomnosť sledovaných rezíduí pesticídov, ktoré sa nesmú používať na ošetrovanie plodín určených na výrobu potravín na výživu dojčiat a malých detí (disulfoton, fensulfotion, fentin, haloxyfop, heptachlór, hexachlórbenzén, nitrofén, ometoat, terbufos, dieldrín, endrín), nebola potvrdená v žiadnej z vyšetrených vzoriek potravín. V prípade rezíduí pesticídov, pre ktoré sú ustanovené v legislatíve špecifické maximálne limity a v prípade iných účinných látok a prípravkov na ochranu rastlín (alfa-HCH, beta-HCH, gamma-HCH, 2,4'-DDT, 4,4'-DDT, 4,4'-DDE, 4,4'-DDD, metoxychlór), taktiež nebola potvrdená prítomnosť.

Z uvedeného počtu vzoriek bolo **10 vzoriek** následných výživových prípravkov na báze ovocia a zeleniny pre dojčatá a malé deti zaradených do monitorovacieho programu (podľa vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 2015/595 týkajúceho sa koordinovaného viacročného kontrolného programu Únie na roky 2016, 2017 a 2018 s cieľom zabezpečiť dodržiavanie maximálnych hladín rezíduí pesticídov a posúdiť vystavenie spotrebiteľov rezíduám pesticídov v potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu a na nich).

Rezíduá antibiotík boli vyšetrované v **130 vzorkách**, z toho bolo 100 vzoriek mlieka a 30 vzoriek surového mäsa (bravčové mäso výsekové, bravčové karé, hovädzie držky, morčacie prsia, kuracie prsia, kuracie stehná, kuracie pečienky, losos, žralok, tuniak, rybie filé) a slepačích vajec. Všetky vyšetrené vzorky boli bez rezíduí antibiotík.

Na stanovenie **obsahu polyaromatických uhl'ovodíkov (PAU)** bolo vyšetrených **22 vzoriek** potravín na počiatočnú výživu dojčiat a potravín na následnú výživu dojčiat a **5 vzoriek** výživových doplnkov. Taktiež bolo vyšetrených **15 vzoriek** potravín na počiatočnú výživu dojčiat a potravín na následnú výživu dojčiat na **prítomnosť kyseliny erukovej**. Výsledky laboratórneho vyšetrenia vyhovovali požiadavkám na zdravotnú bezpečnosť podľa

nariadenia Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách v znení neskorších predpisov.

V **16 vzorkách** potravín pre dojčatá a malé deti sa stanovovala prítomnosť **melamínu**. Všetky vyšetrené vzorky potravín vyhovelí požiadavkám na zdravotnú bezpečnosť podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 594/2012 z 5. júla 2012, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu kontaminantov ochratoxínu A, PCB nepodobných dioxínom a melamínu v potravinách.

V roku 2016 v NRC pre mykológiu životného prostredia pri Regionálnom úrade verejného zdravotníctva so sídlom v Poprade bolo na prítomnosť rôznych **mykotoxínov** vyšetrených **232 vzoriek** potravín pre dojčatá a malé deti. Jednalo sa o vzorky počiatkovej a následnej mliečnej dojčenskej výživy, rôzne obilninové kaše pre dojčatá a malé deti, kukuričné kaše, sušienky, piškóty, kukuričné lupienky, detskú výživu, obilninové nápoje, ovocné nápoje a ovocné pyrė. Patulín bol stanovený v 67 vzorkách, aflatoxín B₁ v 63 vzorkách, aflatoxín M₁ v 16 vzorkách, ochratoxín A v 16 vzorkách, deoxynivalenol v 23 vzorkách, zearalenon v 24 vzorkách a fumonizíny v 23 vzorkách. Z celkového počtu analyzovaných vzoriek odobraných v rámci úradných kontrol bolo 193 vzoriek zo zahraničnej produkcie (t.j. z členských štátov Európskej únie a z tretích krajín, z toho 2 vzorky pôvodom z Turecka, 1 vzorka pôvodom zo Švajčiarska) a 39 vzoriek z domácej produkcie:

- zo 67 vzoriek, v ktorých bol stanovovaný patulín, bolo 34 vzoriek zahraničnej a 33 vzoriek domácej produkcie,
- zo 63 vzoriek vyšetrených na prítomnosť aflatoxínu B₁ boli 2 vzorky domácej produkcie a 61 vzoriek zahraničnej produkcie, z toho 2 vzorky z tretích krajín (1 vzorka pôvodom z Turecka, 1 vzorka zo Švajčiarska),
- všetky vzorky vyšetrené na obsah aflatoxínu M₁ (16) pochádzali zo zahraničnej produkcie európskych výrobcov,
- zo 16 vyšetrených vzoriek na obsah ochratoxínu A, bolo 15 vzoriek zo zahraničnej produkcie, 1 vzorka z domácej produkcie,
- obsah deoxynivalenolu bol zisťovaný v 23 vzorkách, všetky vzorky pochádzali zo zahraničnej produkcie, z toho 1 vzorka z Turecka,
- všetkých 24 vzorky vyšetrených na obsah zearalenonu pochádzalo zo zahraničnej produkcie,
- z 23 vzoriek, v ktorých bol stanovovaný obsah fumonizínov, pochádzalo 20 vzoriek zo zahraničnej produkcie a 3 vzorky z domácej produkcie.

Všetky vzorky potravín určených pre dojčatá a malé deti vyšetrené na prítomnosť mykotoxínov spĺňali požiadavky nariadenia Komisie č. 1881/2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách.

Akrylamid: spolu bolo vyšetrených **71 vzoriek** (z toho 63 vzoriek boli konzervované príkrmy pre dojčatá najmä s obsahom zemiakov, koreňovej zeleniny alebo potraviny s obsahom cereálií, následné výživové prípravky na báze obilia pre dojčatá a malé deti a 8 vzoriek bolo zemiakových hranoliek). Vzorky boli odoberané z obchodnej siete. Pre akrylamid platí monitoring v súlade s Odporúčaním Komisie č. 2013/647/EÚ o monitorovaní množstva akrylamidu v potravinách, limit nie je stanovený v súčasnej platnej legislatíve, existujú len indikatívne hodnoty akrylamidu pre príslušné kategórie potravín. Všetky vyšetrené vzorky na akrylamid splnili indikatívne hodnoty predmetného odporúčania Komisie pre akrylamid.

V prípade kontroly **alergénov** v potravinách bola pozornosť venovaná kontrole obsahu **glutėnu** v potravinách vhodných pre osoby trpiace neznášanlivosťou glutėnu. Celkovo

bolo laboratórne vyšetrených **42 vzoriek** potravín (rôznych cestovín – kukuričné cestoviny, zmesi na výrobu pekárskeho výrobku, ryžová múka, rôzne pekárske výrobky, ovsené vločky, sójová omáčka, sušienky, piškóty, medovníky). Z uvedeného počtu vzoriek boli v 38 vyšetovaných vzorkách namerané hodnoty gluténu menej ako 5 mg/kg. V 4 vzorkách boli namerané nasledovné hodnoty gluténu: 5,56 mg/kg (knedľa bezgluténová v prášku); 6,16 mg/kg (100 % kukuričné cestoviny – sušené); 7,4 mg/kg (bezgluténová detská kaša instantná); 12,3 mg/kg (bezgluténové medovníky). V označovaní vyšetovaných potravín sa vyskytlo nesprávne označenie „bezlepkové“ v jednom prípade, a to pri výrobku - detské kukuričné bezlepkové chrumky, od ukončeného 6. mesiaca a nesprávne označenie „bez lepku“ v označení výrobku Sójová omáčka bez lepku. V prípade zistených nedostatkov v označovaní boli nariadené oparenia na ich odstránenie.

Potraviny ošetrované ionizujúcim žiarením - celkovo bolo laboratórne vyšetrených **24 vzoriek**: orechy, ako napríklad kešu orechy, para orechy, pistácie, arašidy, mandle, lieskové orechy, orechová posýpka. Spolu 19 vzoriek potravín s obsahom tuku. Z nameraných hodnôt a po zohľadnení neistôt merania vo vzorkách nebola dokázaná prítomnosť dvojíc ožiarením vytvorených uhľovodíkov alkánov a alkénov, pri ktorých by boli podiely hmotnostných zlomkov detegované v očakávaných pomeroch (podľa STN EN 1784). Na základe týchto výsledkov vzorky nevykazovali vlastnosti potravín ošetrovaných ionizujúcim žiarením. Taktiež bolo vyšetrených 5 vzoriek potravín bez obsahu tuku, a to koreniny: šalátové korenie, čierne korenie mleté, tymian sušený drvený, paprika sladká mletá, korenie na ryby. Dôkaz ožiarenia predmetných vzoriek potravín rastlinného pôvodu bol negatívny (Metóda STN EN 1788).

Na kontrolu potravín za účelom zisťovania **prítomnosti GMO** sa odobrali rôzne druhy potravín: výrobky z kukurice (kukuričná múka, kukuričné lupienky, kukuričná strúhanka, kukuričná krupica, kukuričná polenta instantná), ryža (gul'atozrná, dlhozrná) a výrobky zo sóje (sójové kocky). Spolu bolo odobraných a vyšetrených **10 vzoriek** potravín (domáceho pôvodu, dovozové v rámci Spoločenstva). Vzorky boli odobrané v distribučnej sieti a v zariadeniach spoločného stravovania. V analyzovaných vzorkách nebola zistená prítomnosť geneticky modifikovaných organizmov, nálezy boli v súlade s požiadavkami nariadenia (ES) č. 1829/2003 Európskeho parlamentu a Rady z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách. Kontrolou v ZSS, cukrárskych resp. lahôdkarských výrobniciach nebolo ani v jednom prípade zistené použitie surovín, polotovarov alebo potravín na báze GMO. Pri výkone štátneho zdravotného dozoru a úradnej kontroly potravín bola priebežne venovaná pozornosť aj označovaniu potravín z hľadiska obsahu GMO, nedostatky pri kontrolách neboli zistené.

Kontrola jodidácie kuchynskej soli

Laboratórne bolo vyšetrených celkovo **878 vzoriek** jedlej soli, čo je o 28 vzoriek viac ako v roku 2015. Z výsledkov stanovenia obsahu KI a KIO₃ vo vzorkách jedlej soli vyplýva, že z celkového počtu skúšaných vzoriek požiadavke stanovenej Potravinovým kódexom SR na minimálny obsah KI (15 mg/kg soli) nevyhovelo 11 vzoriek (t. j. 1,25 %), vyšší obsah KI ako stanovuje Potravinový kódex SR (35 mg/kg) bol zistený v 28 vzorkách (t.j. 3,19 %), požiadavke stanovenej Potravinovým kódexom SR (15-35 mg/kg) vyhovelo celkovo 839 vzoriek t.j. 95,56 %.

Z odobratých 878 vzoriek jedlej soli bol obsah **ferokynidu draselného** vyšetrený v **872** vzorkách, všetky vyšetrené vzorky **vyhoveli** požiadavke podľa prílohy II časť E nariadenia Komisie (EÚ) č. 1129/2011, ktorým sa mení a dopĺňa príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 vytvorením zoznamu Únie obsahujúceho prídavné látky v potravinách (najvyššie množstvo ako bezvodý ferokynid draselný 20 mg/kg).

Odobraných bolo **48 vzoriek** olejov a tukov (z toho 24 olejov, 21 stužených pokrmových tukov a 3 hydrogenované maslá), ktoré boli následne analyzované na **prítomnosť transmastných kyselín**. Cieľom monitoringu bolo zistiť množstvá transmastných kyselín v odobratých vzorkách olejov a tukov a porovnať s hodnotou 2 g tmk** / 100 g tuku. Výsledky sa stanovovali ako % transizomérov kyseliny olejovej v tuku, % transizomérov kyseliny linolovej v tuku a suma % transizomérov v tuku (t.j. tmk v g / 100 g tuku). V prípade stužených pokrmových tukov mali väčšie zastúpenie zo sledovaných transizomérov transizoméry kyseliny olejovej, pričom priemer sumy transizomérov mastných kyselín u stužených pokrmových tukov predstavuje 1,38 g / 100 g tuku. Najvyššia nameraná suma transizomérov predstavovala 2,98 g / 100 g tuku. V prípade rastlinných olejov mali vyššie zastúpenie transizoméry kyseliny linolovej, priemerná hodnota transizomérov predstavuje 0,071 g/100 g tuku, najvyššia hodnota transizomérov mastných kyselín u rastlinných tukov bola zo sledovaných vzoriek nameraná v hodnote 0,39 g/100 g tuku. Z výsledkov analyzovaných vzoriek stužených pokrmových tukov, rastlinných olejov možno skonštatovať, že v prípade 9 vzoriek stužených tukov (t. j. 43 % zo vzoriek stužených tukov, 19 % zo všetkých analyzovaných vzoriek) boli hodnoty sumy transmastných kyselín vyššie ako 2 g / 100 g tuku. U ostatných analyzovaných vzoriek boli hodnoty transmastných kyselín pod hodnotou 2 g / 100 g tuku. V prípade hydrogenovaných masiel boli namerané hodnoty transmastných kyselín rovné alebo nižšie ako 0,1 g / 100 g tuku.

Na základe zistených údajov o množstvách olejov a tukov možno konštatovať, že množstvá transmastných kyselín prekračujú odporúčané najvyššie množstvo t.j. 2 g / 100 g tuku a to v prípade stužených pokrmových tukov (v danom prípade 19 % zo všetkých analyzovaných vzoriek). V nadväznosti na uvedené je na mieste výzva pre potravinársky priemysel vyvíjať postupy a procedúry zamerané na dosiahnutie potravinárskeho výrobku s čo najnižším obsahom transmastných kyselín súčasne so zachovaním kvality a funkčnosti výrobku. Zároveň je vhodné uvažovať o dobrovoľnom prístupe výrobcov potravín informovania spotrebiteľa o množstvách transmastných kyselín na obale výrobku.

V rámci vzoriek potravín sa sledovala aj **kontrola označovania potravín**, pričom **13 vzoriek** potravín (5 vzoriek výživových doplnkov, 4 vzorky cukrárskych výrobkov, 2 vzorky cukrovínok, 1 vzorka potraviny na osobitné výživové účely - nesprávne uvedený údaj súvisiaci s dátumom minimálnej trvanlivosti a 1 vzorka kuchynskej soli) nespĺňali požiadavky na označovanie predmetných potravín. U 5 vzoriek výživových doplnkov (z 27 prekontrolovaných) bolo preukázané označenie výrobkov v rozpore s požiadavkami platnej legislatívy. V prípade výživových doplnkov v 3 prípadoch neboli uvedené povinné údaje v zmysle požiadaviek platných predpisov, 1 vzorka výživového doplnku mala v označení nepovolené zdravotné tvrdenia a u 1 vzorky výživového doplnku bol zistený na základe laboratórneho vyšetrenia nesúlad zisteného obsahu s deklarovaným množstvom vitamínu B1, vitamínu B3, vitamínu B6 a kyseliny listovej (klamlivé označenie). Z celkového počtu nevyhovujúcich vzoriek z dôvodu nesprávneho označenia 3 boli zistené pri výkone kontroly na základe podnetu spotrebiteľov. V prípade výrobkov označených v rozpore s platnou legislatívou boli ich distribútorom uložené opatrenia na mieste – zákaz uvádzania výrobkov na trh do doby správneho označenia.

Ďalej sa jednalo o cukrovinku, ktorá nevyhovela z hľadiska označovania, nakoľko laboratórnou analýzou bola zistená prítomnosť syntetických farbív, ktoré ale neboli uvedené v zložení výrobku. Na základe uvedeného zistenia bolo začaté správne konanie vo veci uloženia pokuty podľa zákona č. 152/1995 Z. z. V 2 vzorkách cukrárskych výrobkov neboli uvedené v označení všetky laboratórnou analýzou zistené farbivá, analýzu však nebolo možné opakovať, nakoľko výrobca pozastavil ich výrobu. V 2 vzorkách cukrárskych výrobkov

v zozname zložiek uvedenom pre spotrebiteľa na výveske absentovali informácie o tom, že vo svojom zložení obsahujú potravinárske (syntetické) farbivá, ktoré môžu mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí). V prípade kukuričných chrumiek bolo v zložení výrobku uvedené farbivo žltá SY, ale laboratórnymi skúškami označené farbivo nebolo zistené. V prípade 1 vzorky kuchynskej soli v označení názvu z hľadiska technologického procesu výroby na obale chýbal údaj, o aký druh jedlej soli sa jedná. V prípade výrobku Sirup s príchuťou ananás tiež nebolo označenie v súlade s legislatívou, nakoľko výrobca deklaroval na obale prítomnosť syntetického farbiva E 104 – chinolínová žltá, pričom laboratórnym vyšetrením vzorky sa prítomnosť sledovaného farbiva nepotvrdila.

2.3. Výskyt nezhôd v ZSS

- **v hygiene prevádzky** – nevyhovujúca prevádzková hygiena; nevyhovujúci stavebno-technický stav prevádzky; porušenie povrchov podláh, stien, stropov; znečistené steny, stropy, podlahy, pracovné plochy; plesne a pavučiny na stenách; zatekanie do prevádzky/skladov; opotrebovanosť príp. znečistenie technologického zariadenia; nefunkčné technologické zariadenia; nezabezpečenie prívodu tečúcej teplej vody do umývadiel v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami; nefunkčné splachovanie vo WC pre personál; nedostatočne vykonávaná sanitácia prevádzkových priestorov; prašnosť v prevádzke; prítomnosť čistiacich prostriedkov a pomôcok v priestoroch kuchyne;
- **v osobnej hygiene** – znečistené, neúčelové, prípadne civilné oblečenie; nepoužívanie pokrývok hlavy; nosenie ozdôb na rukách; umelé a nalakované nechty; nepoužívanie jednorazových rukavíc pri konečnej manipulácii s hotovými výrobkami; nezabezpečenie základných hygienických potrieb; nezabezpečenie teplej vody k umývadlám na ruky; nezabezpečenie základných hygienických potrieb (tekuté mydlo, jednorazové utierky) pri umývadlách;
- **v odbornej spôsobilosti** – chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností, resp. uplynutie platnosti osvedčení; nezdokladovanie odbornej spôsobilosti zamestnancov;
- **v zdravotnej spôsobilosti** - nezdokladovanie zdravotnej spôsobilosti zamestnancov;
- **v overovaní pôvodu potravín** – nedostatočne vedená evidencia príjmu surovín, resp. doklady o pôvode na nenachádzajú priamo v prevádzke; nepredloženie nadobúdacích dokladov k surovinám a polotovarom;
- **v označovaní potravín** – neoznačené alergény v jedálnych lístkoch resp. výveskách, neoznačené suroviny a polotovary skladované v zariadeniach spoločného stravovania; neoznačenie otvorených obalov surovín dátumom a hodinou otvorenia obalu; suroviny neoznačené v štátnom jazyku;
- **v skladovaní potravín** – spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín; nezabezpečená čistota skladových priestorov; zmrazovanie potravín dodaných do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave; samovoľné zmrazovanie hotových pokrmov; nevhodné mikroklimatické podmienky pri skladovaní potravín; skladovanie potravín v nevhodných obaloch; skladovanie potravín po dátume spotreby v chladiacom zariadení; nefunkčné chladiace zariadenie; ukladanie pokrmov v nádobách priamo na podlahu; výrobky vyžadujúce chladiarenské skladovanie uložené mimo chladiaceho zariadenia; chladiace zariadenia bez teplomerov; chýbajúce zariadenia na udržiavanie požadovanej teploty pokrmov;
- **v manipulácii s potravinami** – nevhodná manipulácia s pokrmami a surovinami; kríženie čistej a nečistej časti prevádzky; neoznačené pracovné plochy; zamieňanie

pracovných plôch; rozmrazovanie surovín nevhodným spôsobom; nedodržanie teplotného reťazca hotových pokrmov; nevedenie evidencie rozpracovaných pokrmov; ukladanie pokrmov v nádobách priamo na podlahu;

- **v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zaradením** – nevhodné odstraňovanie odpadov; zhromažďovanie odpadu v nevyhovujúcich, neuzatvárateľných nádobách; chýbajúce doklady o nakladaní s organickým odpadom; nedokladovanie zmlúv o odbere prepáleného oleja; nesprávna kategorizácia odpadu;
- **v priebežnom vzdelávaní zamestnancov potravinárskych prevádzok** - nezabezpečené školenie zamestnancov vo veciach hygieny potravín a v uplatňovaní zásad HACCP; nevedená evidencia o zabezpečovaní školenia zamestnancov vo veciach hygieny potravín;
- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP** – neúplne vypracovaný systém HACCP; nedodržiavanie stanovených technologických postupov; nevykonávanie monitoringu CCP; nevedenie evidencie; dokumenty SVP nedostatočne zavedené do praxe; chýbajúce, resp. formálne vedené evidencie; používané iné formuláre, aké sú v dokumente SVP; nedodržiavanie podmienok uchovávania polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov (teplota a čas ich uchovávania); prevádzkovatelia neurčili, nezaviedli a nezachovávali trvalý postup alebo postupy založené na zásadách HACCP a správnej výrobnéj praxe v kontrolovanej prevádzke; nedodržiavanie zásad SVP; nedodržiavanie stanovených pracovných postupov; nezabezpečenie odkladania vzoriek hotových pokrmov v školských stravovacích zariadeniach.

2.4. Úradná kontrola materiálov a predmetov určených na styk s potravinami v roku 2016

Národné referenčné laboratórium (NRL) pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami vykonávalo v roku 2016 laboratórne vyšetrenia materiálov a predmetov určených na styk s potravinami v súlade s plnením viacročného plánu úradných kontrol podľa Nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004. Plán úradných kontrol bol cielene zameraný na výrobky dostupné na našom trhu, u ktorých sa definovali špecifické kritériá rizikovosti na základe legislatívnych požiadaviek, hlásení RASFF a našich dlhoročných skúseností s posudzovaním výrobkov určených na styk s potravinami.

Odbery vzoriek boli organizované jednotlivými RÚVZ so sídlom v SR podľa stanoveného časového harmonogramu. Odobrané vzorky boli cielene laboratórne vyšetrené v možných rizikových ukazovateľoch v závislosti od materiálového zloženia materiálov a predmetov určených na styk s potravinami.

Tabuľka č. 3 Druhy odoberaných vzoriek a sledované rizikové ukazovatele v roku 2016

A. Materiály a predmety určené na styk s potravinami	Sledované rizikové ukazovatele
melamínové kuchynské pomôcky	formaldehyd, melamín
nylonové kuchynské pomôcky	primárne aromatické amíny
keramické výrobky	Cd, Pb
kovové výrobky	Cd, Pb, Cr, Ni
plastové dosky na krájanie (prednostne farebné)	celková migrácia látok monoméry/aditíva/prísady v súlade s prílohou I nariadenia Komisie (EÚ) č. 10/2011

	senzorické hodnotenie
fľaše na uchovávanie potravín s plastovým tesnením	estery kys. ftalovej
výrobky z bambusu	formaldehyd melmín
plastové rýchlovarné kanvice	Cd, Pb, Cr, Ni senzorické hodnotenie
sklenené rýchlovarné kanvice	Cd, Pb, Cr, Ni senzorické hodnotenie
keramické rýchlovarné kanvice	Cd, Pb, Cr, Ni senzorické hodnotenie
PET predlisky resp. fľaše z recyklačných závodov	celková migrácia látok monoméry/aditíva/prísady v súlade s prílohou I nariadenia Komisie (EÚ) č. 10/2011 senzorické hodnotenie
strech/mäkčené obalové fólie	estery kys. ftalovej
papierové obrúsky	formaldehyd primárne aromatické amíny fenoly Cd, Pb, Cr, As, Hg

Miesta odberov boli nasledujúce: veľkoobchod, maloobchod, dovozcovia, distribútori, výrobcovia, potravinársky priemysel/prevádzky. Ako prioritné miesta odberov boli určení dovozcovia a veľkoobchod.

Ku každej odobranej vzorke bol vyplnený záznam o úradnej kontrole. Zároveň sa s odbermi vzoriek vykonávali aj inšpekcie zamerané na skladovanie, zavedenie správnej výrobných praxe (v priemysle potravinárskych obalov a keramických výrobkov) a dostupnosť dokumentácie v súlade s platnou legislatívou (vyhlásenie o zhode, podporná dokumentácia k vyhláseniu o zhode).

Úradné kontroly v roku 2016 prebiehali v týchto fázach :

1. Úradné kontroly s odberom vzoriek (časový harmonogram)
2. Úradné kontroly bez odberu vzoriek – kontrola požiadaviek na uvádzanie plastových výrobkov na trh
3. Monitoring a odber materiálov a predmetov určených na styk s potravinami, ktoré sú použité ako reklamné predmety na podporu predaja potravinárskych výrobkov, časopisov atď.
4. Výkon auditov SVP u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami
5. Aktualizácia databázy výrobcov, veľkoskladov a distribútorov

Výskyt a analýza nezhôd

1. Vyhodnotenie úradných kontrol s odberom vzoriek

Úradné kontroly s odberom vzoriek boli realizované v súlade s časovým harmonogram. Celkovo bolo chemicky a mikrobiologicky **vyšetrených 127 výrobkov v 185 ukazovateľoch** a bolo vykonaných **1 429 analýz**.

a) Chemické vyšetrenie

Z toho **3 výrobky** laboratórnym vyšetrením nespĺnili požiadavky piatej hlavy druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky – Materiály a predmety určené na styk s potravinami.

Požiadavky bezpečnosti nespĺnili nasledujúce výrobky:

- **Nylonová naberačka**
Počet nezhôd: 2, dôvod nezhody: migrácia primárnych aromatických amínov.
- **Pasírovač na paradajky**
Počet nezhôd: 1, dôvod nezhody: korózia a zmena senzorických vlastností potravín. Príslušnými RÚVZ boli prijaté opatrenia na trhu na ochranu zdravia spotrebiteľa.

b) Mikrobiologické vyšetrenie

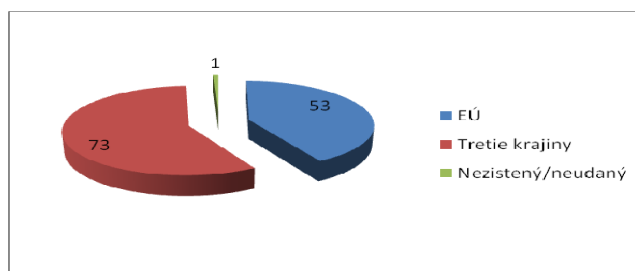
Mikrobiologicky neboli v roku 2016 vyšetrené žiadne vzorky.

c) Pôvod výrobkov

Z vyplnených záznamov o úradnej kontrole odobraných výrobkov vyplýva, že zo 127 výrobkov malo 53 výrobkov deklarovaný pôvod v krajinách EÚ, 73 výrobkov pochádzalo z tretích krajín a 1 výrobok nemal uvedený pôvod (tabuľka č. 4, graf č. 8).

Tabuľka č. 4 Pôvod výrobkov

Pôvod výrobkov	Počet
EÚ	53
Tretie krajiny	73
Nezistený/neudaný	1



Graf č. 8

c) Miesto odberov

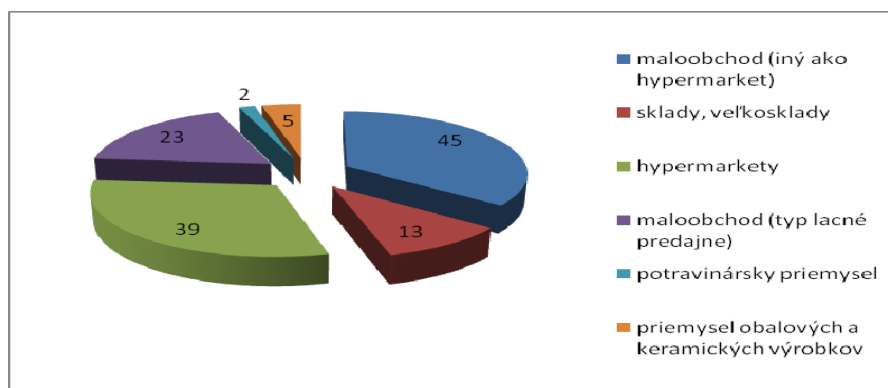
Z vyplnených záznamov o úradnej kontrole odobraných výrobkov vyplýva, že najviac vzoriek bolo odobraných v maloobchode, následne v hypermarketoch a najmenej v priemysle obalových a keramických výrobkov (tabuľka č. 5, graf č. 9).

Tabuľka č. 3 Miesto odberov

Miesto odberov	Celkový počet odberov
maloobchod (iný ako hypermarket)	45
sklady, veľkosklady	13
hypermarkety	39

maloobchod (typ lacné predajne)	23
potravínarsky priemysel	2
priemysel obalových a keramických výrobkov	5

Graf č. 9



e) Skladovanie

v prípade žiadneho sledovaného výrobku neboli zistené nedostatky v skladovaní.

f) Kontrola dokumentácie

Vyhlásenie o zhode bolo predložené k 82 výrobkom. Podporná dokumentácia bola predložená k 45 výrobkom.

2. Úradné kontroly bez odberu vzoriek – kontrola požiadaviek na uvádzanie plastových výrobkov na trh

Celkovo bolo vykonaných **221 kontrol v 49 prevádzkach**. Je možné konštatovať, že vyhlásenia o zhode a podporná dokumentácia boli preložené v súlade s metodickým pokynom, avšak obsahová stránka vyhlásení o zhode bola v mnohých prípadoch nepostačujúca vzhľadom na legislatívne požiadavky (neoznačenie výrobkov v úradnom jazyku, vyhlásenia o zhode obsahovo nespĺňali požiadavky nariadenie Komisie (EÚ) č. 10/2011 o plastových materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami).

3. Monitoring a odber materiálov a predmetov určených na styk s potravinami, ktoré sú použité ako reklamné predmety na podporu predaja potravinárskych výrobkov, časopisov atď.

V priebehu roku 2016 boli odobraté 2 keramické hrnčeky a 1 sada nerezových nožov, ktoré boli predávané spolu s potravinami ako darčkové predmety na podporu predaja. Výrobky vyhoveli v sledovaných ukazovateľoch (Cd, Pb – keramické hrnčeky, Cd, Pb, Cr, Ni – nerezové nože).

4. Výkon auditov SVP u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami

V priebehu roka 2016 boli celkovo vykonané 2 audity u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami. Vyhodnotenie auditov: prevádzky boli posúdené ako bezpečné.

5. Aktualizácia databázy výrobcov, veľkoskladov a distribútorov

Databáza výrobcov, veľkoskladov a distribútorov bola vykonaná na príslušných RÚVZ v SR.

3. Špeciálne kontroly

Okrem plánovaných kontrol boli v roku 2016 vyhlásené hlavným hygienikom Slovenskej republiky **3 mimoriadne ciele kontroly**:

Kontroly mäsa v zariadeniach spoločného stravovania

Kontroly v zariadeniach spoločného stravovania boli zamerané na kontrolu hygieny, označovania a výsledovateľnosti mäsa používaného na prípravu hotových pokrmov, kontrolovali sa reštaurácie, stánky s rýchlym občerstvením a podobné prevádzky, v ktorých sa stravuje verejnosť. V rámci mimoriadnej cielej kontroly sa v termíne od 26. 5. do 3. 6. 2016 vykonalo spolu 605 kontrol v 559 zariadeniach spoločného stravovania v Slovenskej republike. Pri kontrolách sa nedostatky zistili spolu v 121 zariadeniach spoločného stravovania (čo predstavuje 21,6 %). Najčastejšie zistenými nedostatkami pri kontrolách zariadení spoločného stravovania boli: nepovolené zmrazovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov, ktoré boli dodané do zariadenia v nezmrazenom stave, príp. boli pripravené priamo v zariadení, nedostatky vo výsledovateľnosti používaných surovín a polotovarov a rôzne druhy potravín po dátume spotreby príp. po dátume minimálnej trvanlivosti. Pri kontrolách bolo uložených spolu 110 blokových pokút s celkovou sumou 12 466 eur a začatých bolo 15 správnych konaní vo veci uloženia pokuty. Správne konania boli začaté v prípade zistených závažných nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

Kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2016 v Slovenskej republike

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny a požiadaviek na jej označovanie. Regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike vykonali počas letnej sezóny 2016 spolu 1 444 kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike a spolu skontrolovali 924 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Z celkovo skontrolovaných prevádzok sa zistili nedostatky v 208 prevádzkach, čo predstavuje 22,5 %. Najčastejšie zistenými nedostatkami pri kontrolách boli: neodoberané a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín, nedostatky v prevádzkovej hygiene, nedodržaná osobná hygiena pracovníkov, nezabezpečená informácia pre spotrebiteľa o obsahu azofarbív a/alebo alergénov v predávanej zmrzline. Pri kontrolách bolo spolu odobraných a mikrobiologicky vyšetrených 2 118 vzoriek zmrzliny. Z uvedeného počtu nevyhovelo požiadavkám platnej legislatívy 245 (12 %) vzoriek zmrzliny. Zároveň bolo odobraných 1 021 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu, z ktorých nevyhovelo 81 vzoriek (8 %) zmrzliny, najmä z dôvodu použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124. Pri kontrolách bolo spolu odobraných 896 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov, z ktorých bolo 146 sterov (16 %) nevyhovujúcich z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienenými patogénnymi mikroorganizmami. Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu 123 blokových pokút v celkovej sume 7 914 eur a začatých bolo 51 správnych konaní vo veci uloženia pokuty. V 2 prípadoch bolo podľa zákona č. 152/1995 Z. z. nariadené zatvorenie prevádzky do doby odstránenia nedostatkov.

Mimoriadna kontrola zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných (Mikulášskych) trhov v Slovenskej republike

Spolu bolo vykonaných 687 kontrol a skontrolovaných 522 zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov. Z celkovo skontrolovaných zariadení

stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov sa zistili nedostatky v 42 zariadeniach (čo predstavuje 8 %). Zistené nedostatky sa týkali najmä nezabezpečenej vysledovateľnosti rôznych potravín a používaných surovín, prevádzkovej hygieny, vystavované pokrmu a cukrovinky neboli chránené pred vonkajšími poveternostnými vplyvmi, nepreukázanie sa dokladom o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologickej závažnej činnosti a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov. Počas výkonu kontrol bolo spolu odobraných a laboratórne - na mikrobiológiu vyšetrených 124 vzoriek potravín, polotovarov a hotových pokrmov. Pozitívne je zistenie, že z uvedeného počtu nevyhoveli len 2 vzorky pokrmov. Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených na mieste spolu 26 blokových pokút v celkovej sume 2 309 eur a zároveň boli začaté 3 správne konania vo veci uloženia pokuty.

V roku 2016 zamestnanci RÚVZ v SR vykonávali tiež kontroly v súvislosti so šetrením výskytu zdravotne škodlivých potravín alebo nevyhovujúcich potravín a materiálov a predmetov prichádzajúcich do kontaktu s potravinami, ktoré boli hlásené prostredníctvom systému Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). V roku 2016 riešili zamestnanci RÚVZ v SR spolu **51 oznámení RASFF**, z toho 44 oznámení bolo v kompetencii orgánov verejného zdravotníctva (z toho v 26 prípadoch sa jednalo o výživové doplnky a v 9 prípadoch sa jednalo o predmety prichádzajúce do kontaktu s potravinami). 7 oznámení RASFF riešili orgány verejného zdravotníctva v spolupráci s orgánmi štátnej veterinárnej a potravinovej správy.

Na základe zistení regionálnych úradov verejného zdravotníctva v Slovenskej republike v rámci úradnej kontroly bolo v systéme RASFF hlásených **5 nasledovných oznámení**:

- Výstražné oznámenie RASFF č. 2016.0091 Olovo v kapsliach – Valeriana officinalis z Maďarska,
- Informačné oznámenie RASFF č. 2016.1642 Vysoký obsah kyseliny benzoovej – E 120 vo výživovom doplnku z Vietnamu, cez Ukrajinu,
- Informačné oznámenie RASFF č. 2016.1624 Migrácia primárnych aromatických amínov z čiernej plastovej naberačky z Turecka,
- Informačné oznámenie RASFF č. 2016.1625 Migrácia primárnych aromatických amínov z čierneho plastového šľahača z Turecka,
- Informačné oznámenie RASFF č. 2016.1720 Korózia pasírovača na paradajky v tvare korýtka z Maďarska.

Pracovníci RÚVZ Bratislava šetrili hromadný výskyt gastroenteritídy u osôb z Bratislavského kraja po konzumácii pokrmov v zariadení spoločného stravovania v Maďarsku. U hospitalizovaných pacientov bol vykonaný odber biologického materiálu, pričom v 12 prípadoch bola potvrdená Salmonella enteritidis. Uvedené zistenie bolo zaslané prostredníctvom systému RASFF za účelom postúpenia informácie kompetentným orgánom v Maďarsku.

Systém AAC - systém administratívnej pomoci a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation System) bol zriadený v zmysle vykonávacieho rozhodnutia Komisie (EÚ) č. 2015/1918 z 22. októbra 2015. V roku 2016 boli na RÚVZ Bratislava postúpené 2 hlásenia týkajúce sa výživových doplnkov. V oboch prípadoch bol totožný distribútor výrobkov, ktorý nie je evidovaný v obchodnom registri a adresa uvedená v hláseniach je neexistujúca. Z uvedeného dôvodu nebolo možné uložiť opatrenia na odstránenie nedostatkov uvedených v hláseniach.

4. Prehľad celkového plnenia - zhrnutie

V roku 2016 bolo orgánmi verejného zdravotníctva Slovenskej republiky spolu vykonaných **35 653 kontrol v 19 512 kontrolovaných potravinárskych prevádzkach**, vrátane zariadení spoločného stravovania z celkového počtu 50 726 prevádzok registrovaných orgánmi verejného zdravotníctva. Okrem uvedených kontrol bolo vykonaných ešte **4 928 kontrol v ostatných prevádzkach**, ako sú napr. lekárne, drogérie, novinové stánky a pod. Pri kontrolách bolo zistených spolu **6 748 nezhôd** so súčasne platnými právnymi predpismi. Uvedené nezhody boli zistené v **3 058 prevádzkach**.

V roku 2016 bolo spolu odobratých a vyšetrených **14 191 vzoriek potravín, pokrmov, prídavných látok do potravín a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami**. Z uvedeného počtu vyšetrených vzoriek bolo celkovo **nevyhovujúcich 1 102 vzoriek**, čo predstavuje 7,77 %. Celkovo najvyššie percento nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade nealkoholických nápojov (21,11%), pokrmov rýchleho občerstvenia (16,31 %) lahôdkarských výrobkov (15,37%) a zmrzliny a dezertov (14,29 %). **Mikrobiologicky nevyhovujúcich** bolo 922 **vzoriek** potravín (8,65 %) z celkovo vyšetrených 10 662 vzoriek potravín, a to najmä z dôvodu porušenia kritérií procesu výroby.