

## **Výsledky mimoriadnej cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek a kvalitu jedál v školských stravovacích zariadeniach**

V nadväznosti na povinnosti vyplývajúce orgánom verejného zdravotníctva podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení (ďalej len „zákon č. 355/2007 Z. z.“) vo veci výkonu štátneho zdravotného dozoru nad zariadeniami spoločného stravovania, vykonal Regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR mimoriadnu cieľnú kontrolu, zameranú 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. Súčasne odborní pracovníci jednotlivých regionálnych úradov vykonávali počas kontroly aj fotodokumentáciu zistených nedostatkov (viď príloha č. 5).

Uvedená kontrola prebiehala v termíne od **15. 01. 2014 do 29. 01. 2014**.

### **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) – výsledovateľnosť, 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 nezlúčiteľných 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 podávaných jedál (najmä v prípade vyprázaných jedál), za účelom overenia, či nie je používaný prepálený jedlý olej
13. námatkový odber vzoriek podávaných jedál (kompletné obedové menu) v počte 5 každé RÚVZ na laboratórnu analýzu na posúdenie energetickej hodnoty a biologickej hodnoty (obsah bielkovín, tukov, sacharidov, kuchynskej soli, vápnika, horčička, vitamínu C, vlákniny)

14. kontrola z hľadiska splnenia priemerných hodnôt obsahu energie, bielkovín, tukov a sacharidov v kompletnom obedovom menu prostredníctvom počítačového programu Alimenta a porovnanie s platnými Odporúčanými výživovými dávkami (OVD) pre obyvateľov SR – % vyjadrenie naplnenia OVD.

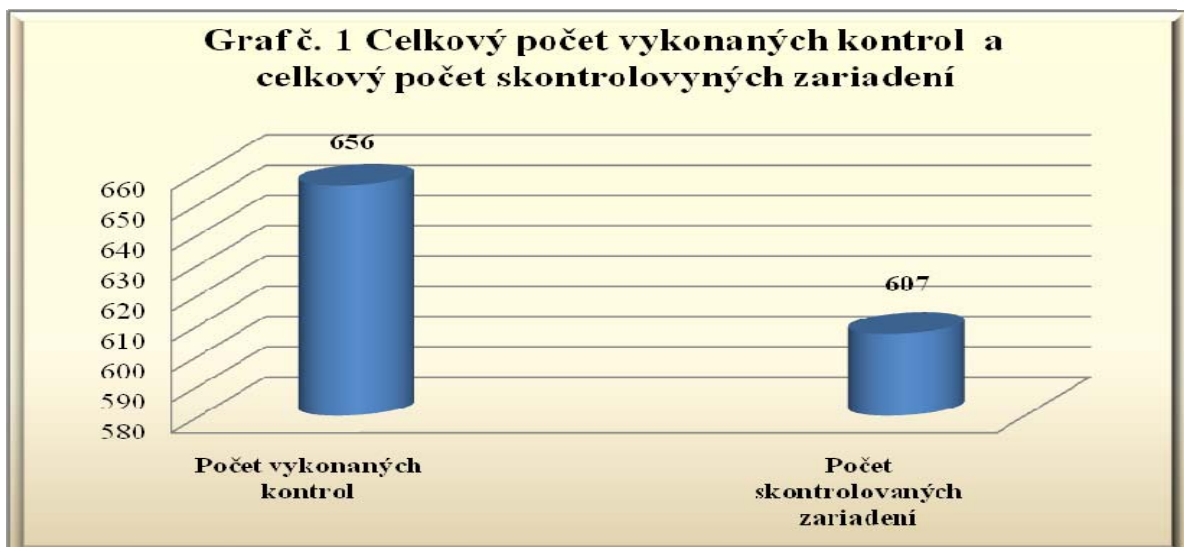
## VÝSLEDKY

Odbornými pracovníkmi RÚVZ v SR bolo celkovo odobratých 175 porcií jedál. Výsledky z programu Alimenta považujeme po celkovom prehodnotení za nekorešpondujúce s platnou materiálno - spotrebnou normou a platnými odporúčanými výživovými dávkami pre obyvateľstvo SR. Preto výstupy z programu Alimenta (verzia 4.3e) považujeme pre súčasné použitie v praxi len za orientačné. V programe Alimenta sa totiž nenachádzajú receptúry, ktoré sú pre školské stravovacie zariadenia záväzné (MSN MŠVVaŠ SR), preto jednotlivé pokrmy sa do Alimenty zadávali len ako receptúry približne zodpovedajúce surovinovej skladbe odobratého pokrmu.

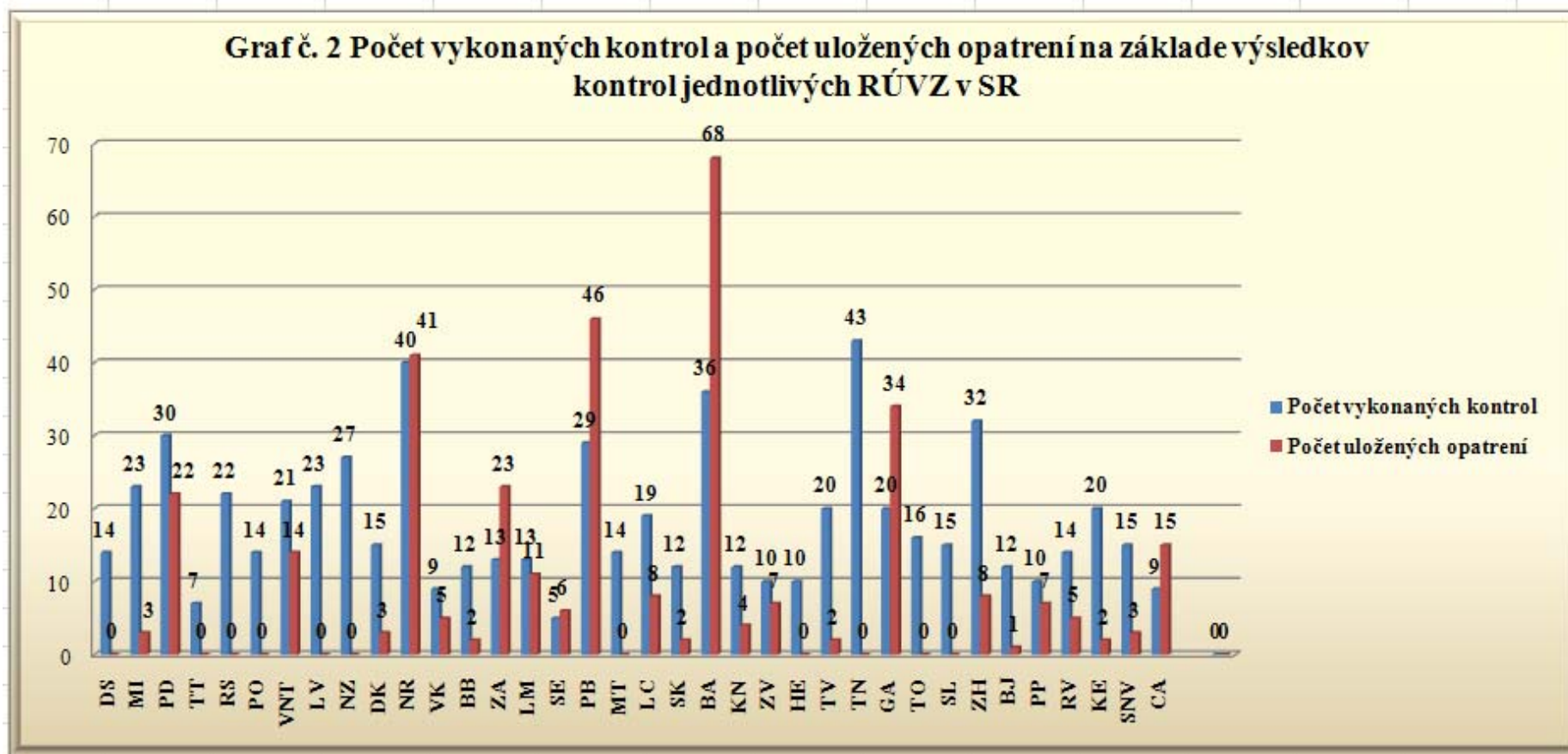
Medzi **najzávažnejšie zisťované nedostatky** pri výkone mimoriadnej cieľenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek a kvalitu jedál v školských stravovacích zariadeniach patrili nasledovné:

- zmrazovanie mäsa dodaného na prevádzku v chladenom stave (v 34 zariadeniach),
- neoddelené skladovanie nezlučiteľných druhov surovín,
- nedodržiavanie času a teploty podávaných pokrmov (v 9 zariadeniach),
- chýbajúca meracia technika,
- chýbajúce jednorazové utierky pri umývadlách na osobnú hygienu rúk v kuchyni a jedálni žiakov ZŠ,
- výdaj stravy do obedárov bez vytvorených podmienok pre takýto výdaj pokrmov,
- nezabezpečenie prívodu tečúcej teplej vody do umývadla na osobnú hygienu rúk zamestnancov po použití WC,
- potraviny po dátume spotreby (v 28 zariadeniach),
- nedodržanie označenia pracovných plôch podľa účelu využitia, a tým pádom aj kríženie čistej a nečistej prevádzky (v 43 zariadeniach).

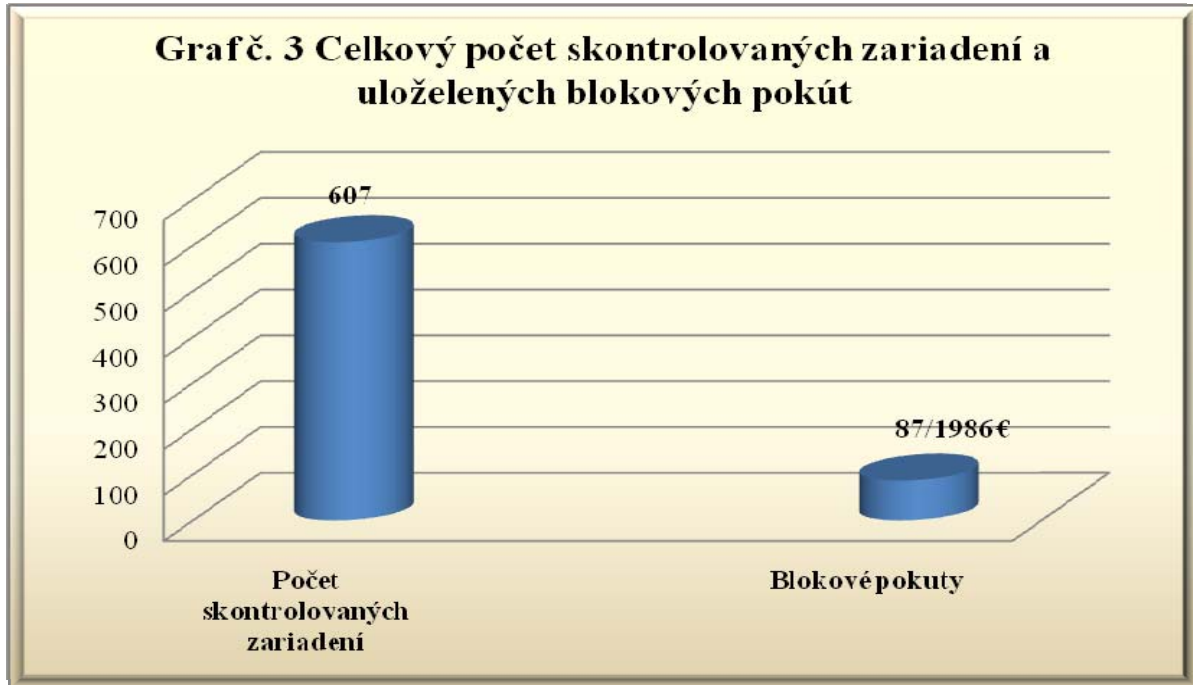
Čo sa týka počtu kontrol, bolo v rámci celého Slovenska vykonaných 656 kontrol a skontrolovaných 607 zariadení (**Graf č. 1**).



**Graf č. 2** zobrazuje počet vykonaných kontrol a počet uložených opatrení na základe výsledkov kontrol jednotlivých RÚVZ v SR. Najvyšší počet kontrol (43) bolo vykonaných RÚVZ so sídlom v Trenčíne, RÚVZ so sídlom v Nitre (40) a RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave (36). Najvyšší počet opatrení (68) bolo uložených RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave, RÚVZ so sídlom v Považskej Bystrici (46) a RÚVZ so sídlom v Nitre (41).



Celkový počet skontrolovaných zariadení a uložených blokových pokút zobrazuje **Graf č. 3**. V rámci celej SR bolo skontrolovaných 607 zariadení a uložených 87 blokových pokút v celkovej sume 1986 €.



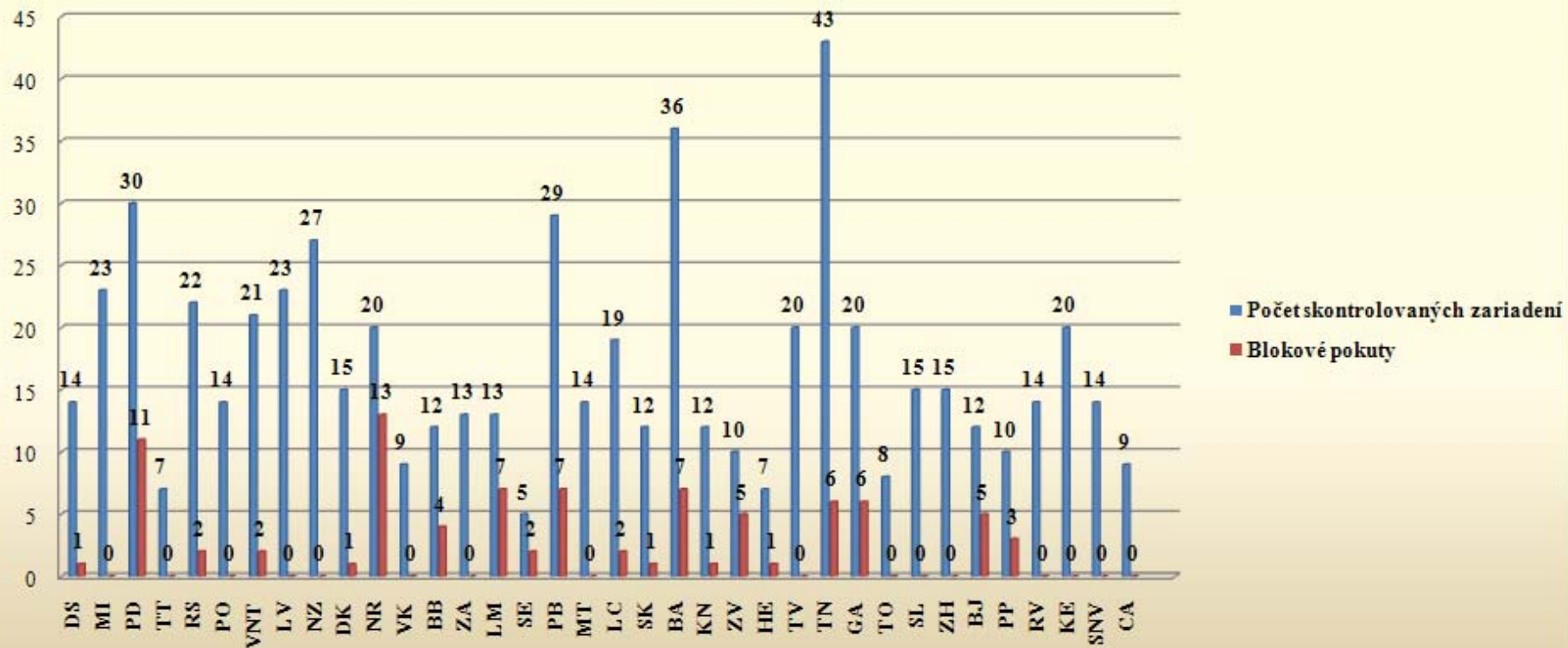
Počet skontrolovaných zariadení a počet uložených blokových pokút na základe výsledkov kontrol jednotlivých RÚVZ v SR zobrazuje **graf č. 4**. Najvyšší počet zariadení (43) bolo skontrolovaných RÚVZ so sídlom v Trenčíne, RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave (36) a RÚVZ Prievidza so sídlom v Bojniciach (30). Najvyšší počet blokových pokút bol uložený RÚVZ so sídlom v Nitre (13 blokových pokút v celkovej sume 110 €), RÚVZ Prievidza so sídlom v Bojniciach (11 blokových pokút v celkovej sume 300 €).

Celkovo bolo v rámci kontrol prekontrolovaných 607 zariadení, z toho počet zariadení so zistenými nedostatkami bol 203. Rozhodnutie RÚVZ v SR k prevádzke malo 605 zariadení a 2 zariadeniam chýbali rozhodnutia RÚVZ v SR k prevádzke (**Graf č. 5**).

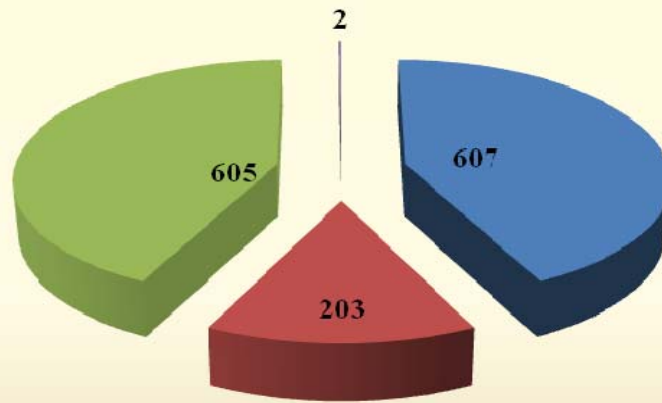
Nedostatky týkajúce sa osobnej hygieny boli zistené v 18-tich zariadeniach, nedostatky týkajúce sa pracovného odevu v 8 zariadeniach, nedostatky týkajúce sa používania jednorázových rukavíc v 1 zariadení. Odborná spôsobilosť chýbala pracovníkom v 9-tich zariadeniach a zdravotná spôsobilosť v 2 zariadeniach. Nedostatky týkajúce sa pôvodu tovaru boli zistené v 15 zariadeniach (**Graf č. 6**).

Teplotný reťazec nedodržiavalo 25 zariadení, chladiaci reťazec 31 zariadení a 15 zariadení nedodržiavalo mraziaci reťazec (**Graf č. 7**).

**Graf č. 4 Počet skontrolovaných zariadení a počet uložených blokových pokút na základe výsledkov kontrol jednotlivých RÚVZ v SR**

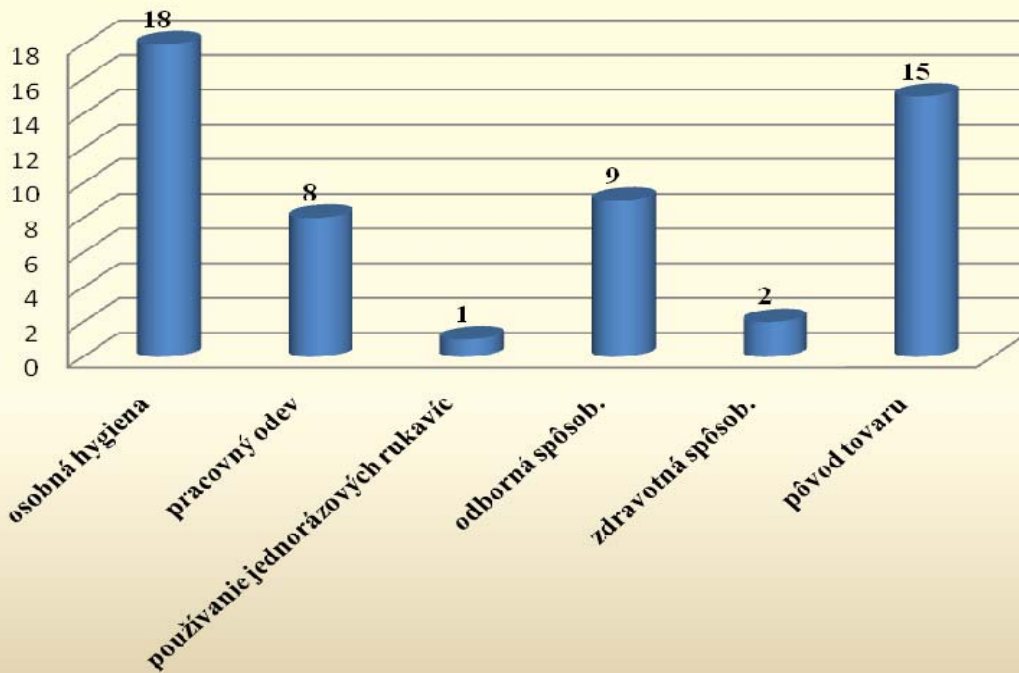


**Graf č. 5 Prehľad výsledkov vykonanej kontroly**

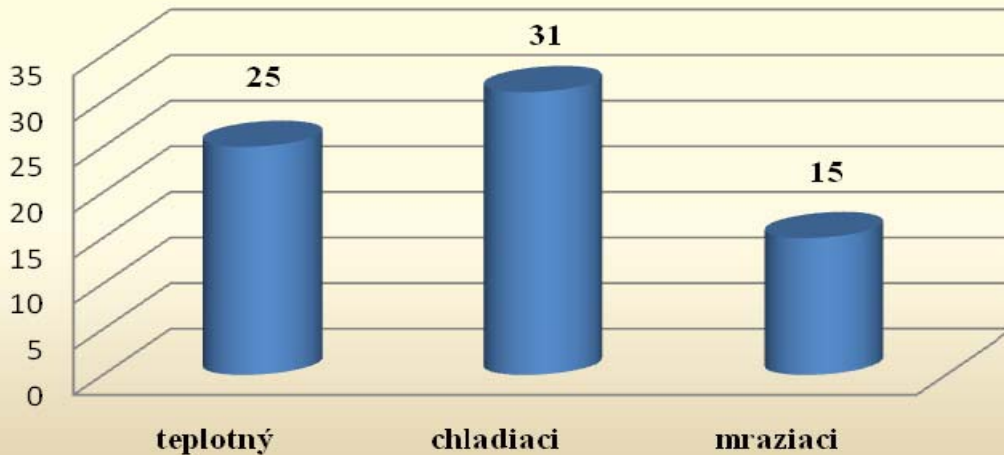


- počet prekontrolovaných zariadení
- z toho počet zariadení s nedostatkami
- rozhodnutie RÚVZ v SR
- chýbajúce rozhodnutie RÚVZ v SR

**Graf č. 6 Počet zariadení so zistenými nedostatkami**



**Graf č. 7 Počet skontrolovaných zariadení, ktoré nedodržiavali reťazce**

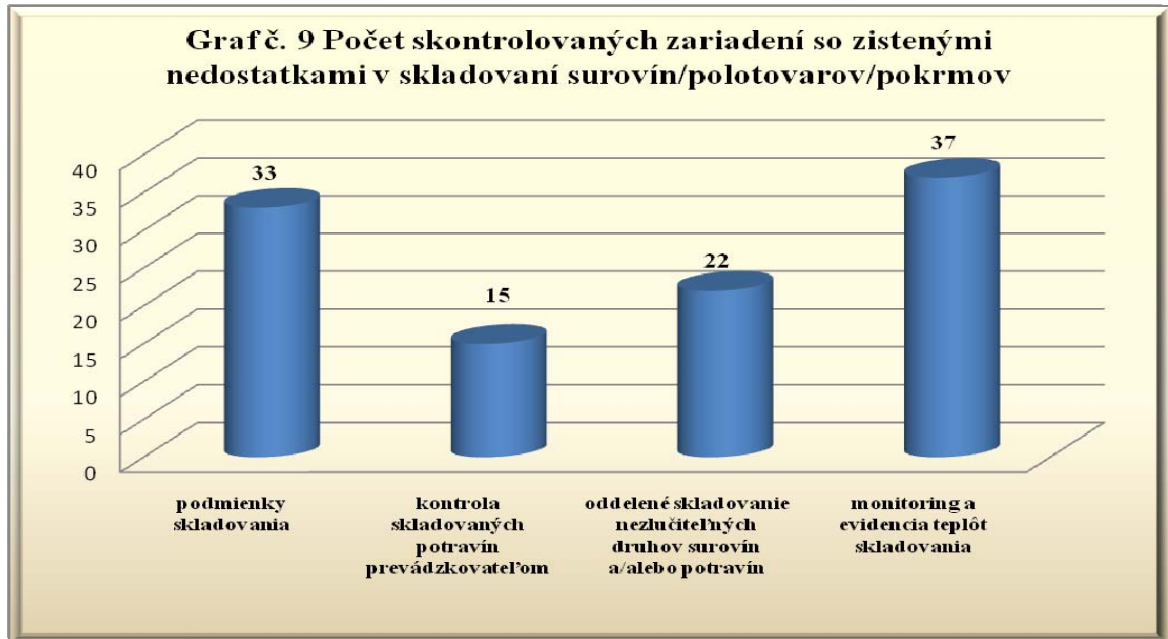


Nedostatky týkajúce sa manipulácie so surovinami /polotovarmi/potravinami/pokrmami (pracovné plochy, pracovné náčinie, nepovolené zmrazovanie surovín, ochrana potravín pred kontamináciou) zobrazuje **Graf č. 8**. Znečistené, neoznačené pracovné plochy boli zistené v 43 zariadeniach, nedostatky v pracovnom náčíní boli zistené v 10-tich zariadeniach. V 34 zariadeniach bolo zistené nepovolené zmrazovanie surovín. Nedostatky týkajúce sa ochrany potravín pred kontamináciou boli zistené v 44 zariadeniach.

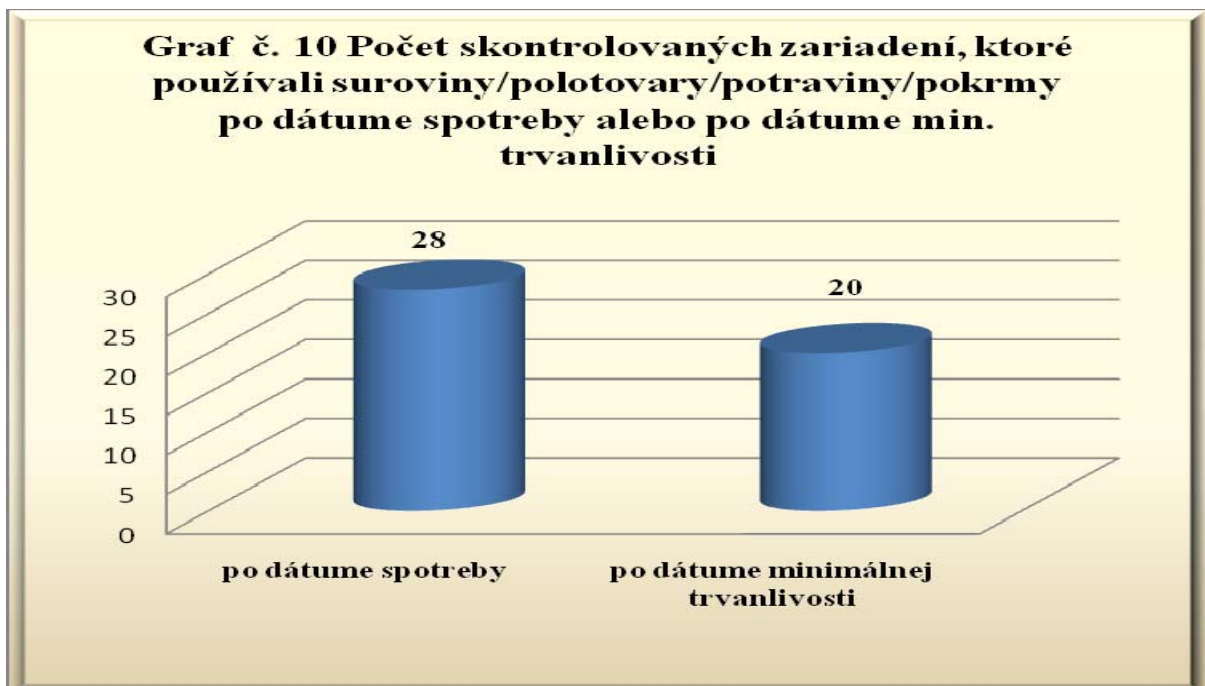
**Graf č. 8 Počet skontrolovaných zariadení so zistenými nedostatkami pri manipulácii so surovinami/polotovarmi/potravinami/pokrmami**



Počet skontrolovaných zariadení so zistenými nedostatkami v skladovaní surovín/polotovarov a pokrmov zobrazuje **Graf č. 9**. Nedostatky v podmienkach skladovania boli zistené v 33 zariadeniach, nedostatky v kontrole skladovania potravín prevádzkovateľom boli zistené v 15 zariadeniach. V 22 zariadeniach bolo zistené neoddelené skladovanie nezlučiteľných druhov surovín a/alebo potravín. V 37 zariadeniach nebol vykonávaný monitoring a evidencia teplôt skladovania.



**Graf č. 10** zobrazuje počet skontrolovaných zariadení, ktoré používali suroviny/polotovary/potraviny/pokrmov po dátume spotreby alebo po dátume minimálnej trvanlivosti. Potraviny po dátume spotreby boli zistené v 28 zariadeniach a potraviny po dátume minimálnej trvanlivosti v 20-tich zariadeniach.





Nedostatky týkajúce sa hygienickej úrovne podávania pokrmov boli zistené v 12-tich zariadeniach. V 9-tich zariadeniach boli zistené nedostatky v dodržiavaní času podávania a teploty hotových pokrmov (**Graf č. 11**).

