



## ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 15. 10. 2013

### **Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2013 v Slovenskej republike**

V nadväznosti na povinnosti vyplývajúce orgánom verejného zdravotníctva podľa zákona NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v platnom znení (ďalej len „zákon č. 152/1995 Z. z.“) vo veci výkonu úradnej kontroly potravín podľa § 23 ods. 2 písm. a) zákona č. 152/1995 Z. z. vykonávali pracovníci regionálnych úradov verejného zdravotníctva so sídlom v Slovenskej republike počas letnej sezóny 2013 kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny a požiadaviek na jej označovanie, a to najmä:

1. predloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie
2. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
3. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
4. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
5. pôvod tovaru (dodacie listy) – vysledovateľnosť, vedenie evidencie
6. dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca (vybavenie meracími prístrojmi, evidencia teplôt)
7. manipulácia so surovinami/polotovarmi/hotovými výrobkami (pracovné plochy, pracovné náčinie)
8. používanie surovín/polotovarov/potravín po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
9. hygienická úroveň podávania zmrzliny v zariadeniach (používanie jednorazových rukavíc pri manipulácii so zmrzlinovým kornútom, uloženie nádobiek a oblátok na zmrzlinu tak, aby boli chránené pred znečistením z vonkajšieho prostredia, uchovávanie porcovacieho náradia v nádobe so stojacou vodou)
10. označenie predávanej zmrzliny (azofarbivá, alergény) – informácia pre spotrebiteľa
11. overenie doby predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení
12. námatkový odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie

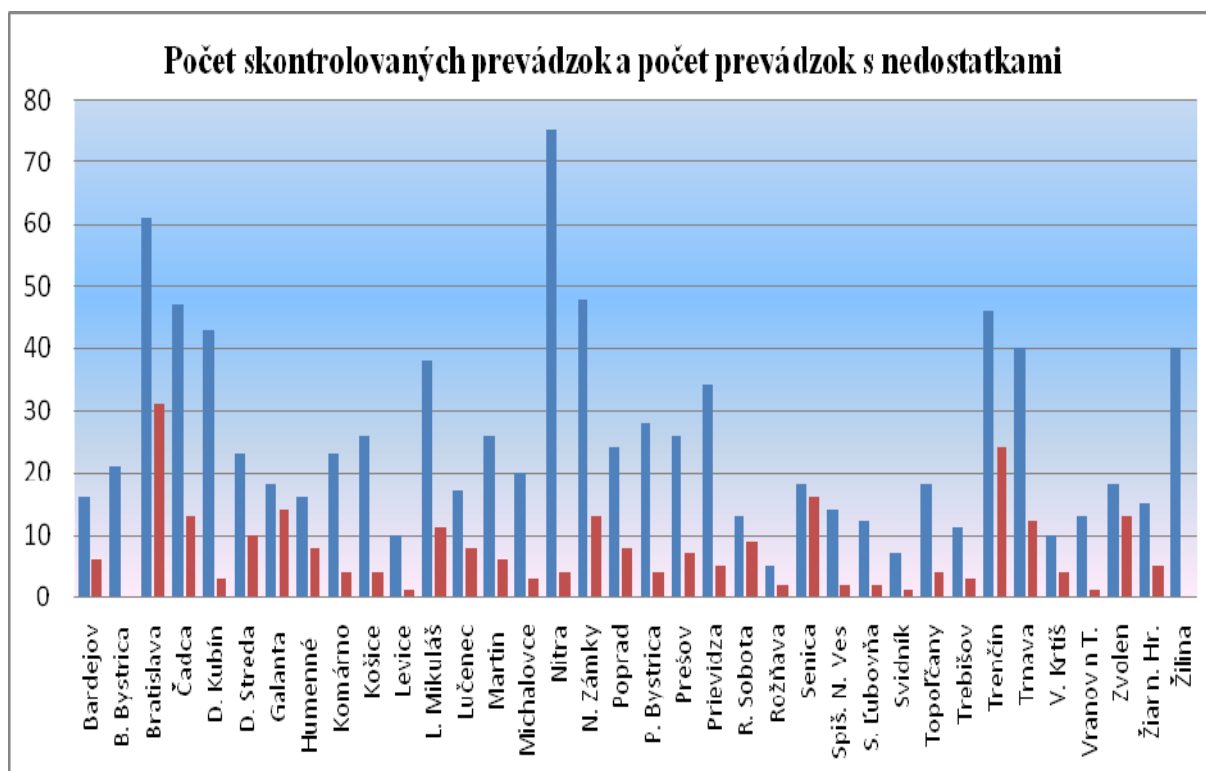
13. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich mikrobiologické vyšetrenie - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti.

Regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) v Slovenskej republike vykonali počas letnej sezóny 2013 spolu **1 431 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike (najviac v Nitrianskom kraji – 330 kontrol a v Žilinskom kraji – 268 kontrol). Spolu skontrolovali **920 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny** (najviac v Žilinskom kraji – 194 prevádzok a v Nitrianskom kraji - 174 prevádzok). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Nitre – 75 prevádzok a RÚVZ Bratislava hlavné mesto so sídlom v Bratislave – 61 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 261 prevádzkach** (čo predstavuje 28,4 %). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Trnavskom kraji (52 prevádzok – 52,5 %) a v Banskobystrickom kraji (39 prevádzok – 41,5 %). Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa však nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hlavné mesto so sídlom v Bratislave – 31 prevádzok a RÚVZ so sídlom v Trenčíne – 24 prevádzok (čo v oboch prípadoch predstavuje viac ako 50 % zo všetkých skontrolovaných prevádzok).

V hlavnom meste SR – v Bratislave bolo počas letnej sezóny 2013 skontrolovaných 49 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny, pričom nedostatky sa zistili v 19 prevádzkach. Najčastejšie zisteným nedostatkom bolo nezabezpečenie informácie pre spotrebiteľa o obsahu azofarbív a alergénov v predávanej zmrzline (v 7 prevádzkach), v prípade 9 prevádzok nevyhoveli odobraté vzorky zmrzliny (spolu 20 vzoriek) z mikrobiologického hľadiska požiadavkám platnej legislatívy. Za nevyhovujúce vzorky zmrzlin bolo týmto prevádzkam uložených 20 úhrad nákladov v celkovej sume 728 eur.

Graf č. 1



Žiadne nedostatky sa nezistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Banskej Bystrici a RÚVZ so sídlom v Žiline.

#### **Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:**

- nezabezpečená informácia pre spotrebiteľa o obsahu azofarbív a alergénov v predávanej zmrzline (podľa nariadenia EP a Rady (ES) č. 1333/2008 - v zložení potravín obsahujúcich niektoré z týchto farbív: E 110, E 104, E 122, E 129, E 102, E 124 musí byť doplnková informácia pre spotrebiteľa „Môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí.“) – zistené až v 78 prevádzkach,
- nepredložená evidencia vyrobeného množstva zmrzlín, vaničky s dohotovenou zmrzlinou neboli označené dátumom a hodinou prípravy,
- používanie surovín/polotovarov na výrobu zmrzlín po dobe spotreby (rôzne arómy, pasty na výrobu zmrzliny) - zistené v 14 prevádzkach,
- používanie surovín/polotovarov na výrobu zmrzliny bez označenia v štátnom jazyku - zistené v 12 prevádzkach,
- nemožnosť overenia dodržiavania doby predaja zmrzliny (najdlhšie 24 hod. po jej zmrazení) z dôvodu neúplnej evidencie (dátum a čas zmrazovania),
- uchovávanie porcovacieho náradia v nádobe so stojacou vodou, príp. porcovacie náradie uložené priamo na pulte - zistené v 13 prevádzkach,
- nehygienický spôsob podávania zmrzliny - nepoužívanie jednorazových rukavíc ani iných obalových materiálov brániacich kontaminácii zmrzlinových kornútkov - zistené v 12 prevádzkach,
- nedodržaná osobná hygiena pracovníkov (pracovníčky v obsluže v čase kontroly s dlhými nalakovanými nechtami, ozdobami na rukách, predaj zmrzliny pracovníkmi v civilnom odevu, pracovníci bez pokrývky hlavy) - zistené v 17 prevádzkach,
- pracovníci bez zdokladovania odbornej spôsobilosti - zistené v 29 prevádzkach,
- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín, prípadne vzorky zmrzlín boli odobraté, ale bez označenia dátumu a hodiny výroby - zistené v 21 prevádzkach,
- nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, chýbajúce meracie zariadenia - zistené v 22 prevádzkach,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. neutržiavané zariadenia na osobnú hygienu pre zamestnancov, znečistené steny a podlaha, v prevádzke nebola k dispozícii tečúca studená pitná voda ani teplá voda, nedostatočne udržiavaná podlaha a pracovné plochy, skladovanie surovín a potravín vo vreciach na podlahe (napr. kakao, zmrzlinové kornútky), znečistená chladnička) - zistené v 18 prevádzkach.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 2 564 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 326 vzoriek** z dôvodu prekročeného množstva koliformných baktérií, Enterobacteriaceae, koagulázopozitívnych stafylokokov, kvasiniek a plesní. V 7 prípadoch bola zistená prítomnosť podmienené patogénnych mikroorganizmov *Klebsiella pneumoniae* a *Klebsiella oxytoca*, v 1 vzorke zmrzliny bola zistená prítomnosť *Bacillus cereus* a v 1 vzorke *Stafylococcus aureus*.



Zároveň bolo odobraných **160 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých nevyhovelo 6 vzoriek zmrzliny - 5 vzoriek nevyhovelo pre nadlimitné množstvo azofarbiva Košenilová červená 4R (E 124) a v 1 vzorke boli zistené syntetické farbivá: Pomarančová žltá (E 110) a Košenilová červená 4R (E 124).

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **883 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **142 sterov nevyhovujúcich** (jednalo sa o stery z rúk pracovníkov, pracovného odevu, rôznych pracovných pomôcok a výrobného náradia – páčka na dávkovanie zmrzliny, držiak na uskladnenie kornútkov, naberačka a nádoba na zmrzlinu, sklenený pohár na zmrzlinu, regál na suroviny, výrobník zmrzliny, miska na odkvapkávanie) z dôvodu prekročeného množstva koliformných baktérií, kvasiniek a plesní a zistenej prítomnosti nasledovných mikroorganizmov: E. coli, Enterobacter sp., Pseudomonas sp. a Pseudomonas aeruginosa (spolu 3 stery), Staphylococcus sp., Staphylococcus aureus (4 nevyhovujúce stery z prostredia a rúk pracovníka), Staphylococcus haemolyticus (1 ster z rúk pracovníka), Enterococcus sp. (1 ster z naberačky na zmrzlinu), Sarcína (1 ster z ruky pracovníka), Bacillus species (1 ster z pracovnej plochy), Staphylococcus pasteurii (2 stery - 1 ster z pracovnej plochy a 1 z ruky pracovníka).

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **145 blokových pokút v celkovej sume 6 151 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Nitrianskom kraji - 23 blokových pokút v celkovej sume 1 271 € a v Trnavskom kraji - 26 blokových pokút v celkovej sume 1 189 €).

Začatých bolo **18 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 10 480 €**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume

bolo začatých v Košickom kraji (7 začatých správnych konaní v celkovej sume 4 365 €) a v Nitrianskom kraji (6 začatých správnych konaní v celkovej sume 2 950 €). Správne konania boli začaté v prípadoch zistenia závažných hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

**V 4 prípadoch bol nariadený zákaz prevádzky na dobu do odstránenia nedostatkov** podľa § 20 ods. 9 a 12 zákona č. 152/1995 Z. z., a to:

- z dôvodu nezabezpečenia teplej tečúcej vody a nefunkčnej mraziacej vitríny na predaj zmrzliny,

- z dôvodu zistenia závažných hygienických nedostatkov: výskyt škodcov (mravcov) vo výrobnom priestore, a to na pracovných plochách, vo výrobníku zmrzliny, v arómach, ktoré boli preliate z originálnych nádob do nádob v prevádzke, pomocný priestor nebol udržiavaný v čistote, uskladnené v ňom boli osobné veci zamestnanca, čistiace prostriedky a upratovacie pomôcky, nevybavenie umývadla prostriedkami na umytie a osušenie rúk, uloženie porcovacieho náradia na zmrzlinu v umývadle na ruky,

- z dôvodu zistenia závažných hygienických nedostatkov: nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. neudržiavané zariadenia na osobnú hygienu pre zamestnancov, dvere na záchode poškodené, v čase kontroly zvesené, chýbal poklop na nádrži záchodovej misy, steny a podlaha znečistené, miestami poškodené, priestor komunikačnej chodby zataraseny prepravnými obalmi), v osobnej hygiene (nevybavenie umývadla prostriedkami na osušenie rúk), oplachovanie porcovacieho náradia na zmrzlinu v stojatej vode, uchovávanie kryštálového cukru (cca 100 kg) na výrobu zmrzliny v šatni pre zamestnancov,

- z dôvodu zistenia závažných hygienických nedostatkov: predaj zmrzliny bez rozhodnutia miestne príslušného RÚVZ k uvedeniu priestorov do prevádzky, oplachovanie porcovacieho náradia v stojatej vode, v prevádzke nebola k dispozícii tečúca studená pitná voda ani teplá voda, v prevádzke sa skladovali prepravky od pečiva a kartóny od nealkoholických nápojov, v prevádzke bola predávaná priemyselne vyrobená zmrzlina (dodacie listy boli predložené) 10 druhov) bez označenia, originálne obaly neboli k dispozícii.

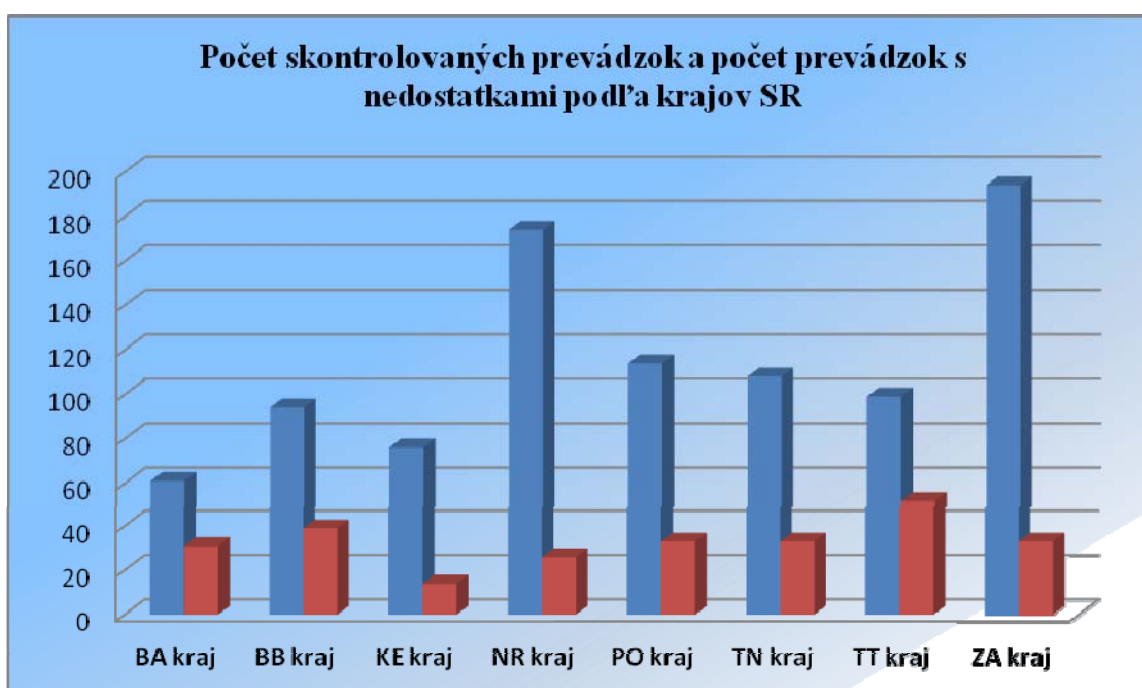
**V 2 prípadoch** bolo nariadené podľa § 20 ods. 9 zákona č. 152/1995 Z. z. **pozastavenie prevádzky ambulantného predaja zmrzliny** (jednalo sa o ambulantný predaj zmrzliny z nechráneného mobilného zariadenia bez zabezpečenia tečúcej pitnej vody napojením na verejnú vodovodnú sieť v obchodnom centre v Bratislave) a **pozastavenie predaja zmrzliny** (z dôvodu predaja točenej zmrzliny pred prevádzkou v komunikačnej časti obchodného centra v Bratislave, bez zabezpečenia tečúcej pitnej vody napojením na verejnú vodovodnú sieť).

**V 2 prípadoch** bol opatrením na mieste podľa § 55 ods. 2 písm. a) zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení nariadený **zákaz manipulácie a predaja zmrzliny**, v jednom prípade z dôvodu manipulácie a predaja zmrzliny bez tečúcej teplej a studenej vody a v druhom prípade z dôvodu poruchy na kanalizačnom potrubí a nefunkčného sociálneho zariadenia. **V 1 prípade** bol opatrením na mieste podľa § 55 ods. 2 písm. a) zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení nariadený **zákaz uvádzania do obehu zmrzliny a mrazenej ovocnej drene**, nakoľko v prevádzke neboli vytvorené základné hygienické požiadavky a nebolo predložené súhlasné rozhodnutie regionálneho hygienika na činnosť predaja uvedeného sortimentu, pričom predaj zmrzliny sa uskutočňoval v miestnosti vyčlenenej pre fajčiarov.

**Tabuľka č. 1**

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet navrhnutých sankcií/ celková suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. vzoriek zmrzliny / počet nevyhovujúcich vzoriek	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. sterov / počet nevyhovujúcich sterov
1 431 / 920	261	145 / 6 151 €	18 / 10 480 €	2 564 / 326	883 / 142

### Výsledky mimoriadnej kontroly podľa krajov Slovenskej republiky



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