



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



Bratislava, 5.6.2013

S p r á v a **z kontroly v zariadeniach spoločného stravovania so zameraním na hygienu,** **označovanie a výsledovateľnosť mäsa**

Vzhľadom na opakujúce sa kauzy na spoločnom trhu v súvislosti s klamaním spotrebiteľa a vytváraním zdravotného rizika pri používaní živočíšnych potravín je potrebné venovať uvedenej problematike zvýšenú pozornosť aj v prevádzkach zariadení spoločného stravovania.

V nadväznosti na uvedené regionálne úrady verejného zdravotníctva Slovenskej republiky na základe listu č. ZHHSR/3557/2013 zo dňa 8.4.2013 vykonali **v čase od 10. apríla do 2. mája 2013** kontroly v reštauráciách, stánkoch s rýchlym občerstvením, domovoch sociálnej starostlivosti a podobných prevádzkach, v ktorých sa stravuje verejnosť so zameraním sa na hygienu, označovanie a výsledovateľnosť mäsa.

Zistenia

Celkovo bolo Regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike skontrolovaných 1 040 prevádzok zariadení spoločného stravovania. Z uvedeného počtu u 296 (28 %) prevádzok boli zistené nedostatky.

Uvedené spracované v grafe č. 1 a 2.

Najčastejšie zistené nedostatky vo vzťahu k mäsu bolo zmrazovanie mäsa dodané do prevádzky v chladenom stave (25 % prevádzok). U 33 % prevádzok z celkového počtu prevádzok s nedostatkami sa zistilo nedostatočné označovanie, z toho chýbajúce označenie pôvodu mäsa 19 % prevádzok, chýbajúce označenie mäsa v štátnom jazyku u 21 % prevádzok (ostatné zistené nedostatky: chýbajúce označenie dátumu a času otvorenia veľkospotrebitel'ského balenia, chýbajúce označenie alergénov).

Nezabezpečená výsledovateľnosť mäsa zistená u 4,7 % prevádzok z celkového počtu prevádzok s nedostatkami (nedostatočné alebo chýbajúce údaje v dodacích listoch)

Nedostatočná prevádzková hygiena zistená u 27 % prevádzok z celkového počtu prevádzok so zistenými nedostatkami (znečistené steny a stropy, zaplesnené steny, opadaná omietka, poškodená podlaha, znečistené pracovné plochy, opotrebované pracovné pomôcky, pracovné plochy).

Nevyhovujúce skladovanie potravín sa zistilo u 25 % prevádzok z celkového počtu prevádzok so zistenými nedostatkami (napr. spoločné skladovanie nezlúčiteľných druhov

potravín, skladovanie súkromných potravín, skladovanie hotového pokrmu v chodbe na podlahe, zmrazovanie a uchovávanie hotových pokrmov).

U 14 % prevádzok sa zistilo skladovanie potravín po dátume spotreby.

Ďalšie zistené nedostatky: chýbajúce rozhodnutie na uvedenie priestorov do prevádzky vrátane prevádzkového poriadku (RÚVZ Senica), podávanie pokrmov z tepelne neopracovaného mäsa (2 prevádzky, RÚVZ Trenčín), chýbajúce záznamy o vstupnej kontrole mäsa, rozmrazovanie mäsa nevhodným spôsobom (pri izbovej teplote, vo vode v umývacom dreze), chýbajúci monitoring teplôt, chýbajúce teplomery, zmrazovanie polotovarov a hotových jedál, senzory nevyhovujúce hotové pokrmy a skladované potraviny, nezabezpečenie likvidácie kuchynského odpadu vhodným spôsobom, chýbajúca teplá voda, zhoršený technický stav prevádzky.

Grafické znázornenie zistených nedostatkov je v grafe č. 3.

Podrobnosti o prevádzkach so zistenými nedostatkami sú uvedené v prílohe č. 1.

Sankcie

Celkovo bolo uložených 227 blokových pokút v celkovej sume 10 655,- eur. Zároveň boli orgánmi verejného zdravotníctva uložené opatrenia v počte 183 ako napr. uzatvorenie prevádzky (RÚVZ L. Mikuláš), zapáchajúce mäso zlikvidované počas kontroly (RÚVZ Trenčín), zákaz uvádzania do obehu senzory nezhodnotených polotovarov (RÚVZ Trenčín), zákaz prípravy a podávania pokrmov z tepelne neopracovaného mäsa (RÚVZ Trenčín), okamžité stiahnutie potravín po dátume spotreby, predloženie dodacích listov k surovinám, zabezpečenie kontroly surovín pri prijímaní, predloženie dokladov k vysledovateľnosti, požiadanie o schválenie priestorov prevádzkarne vrátane prevádzkového poriadku, doloženie dokladov o odbornej spôsobilosti zamestnancov, zabezpečenie likvidácie kuchynského odpadu podľa požiadaviek platnej legislatívy, zabezpečenie odberu vzoriek pripravených pokrmov...

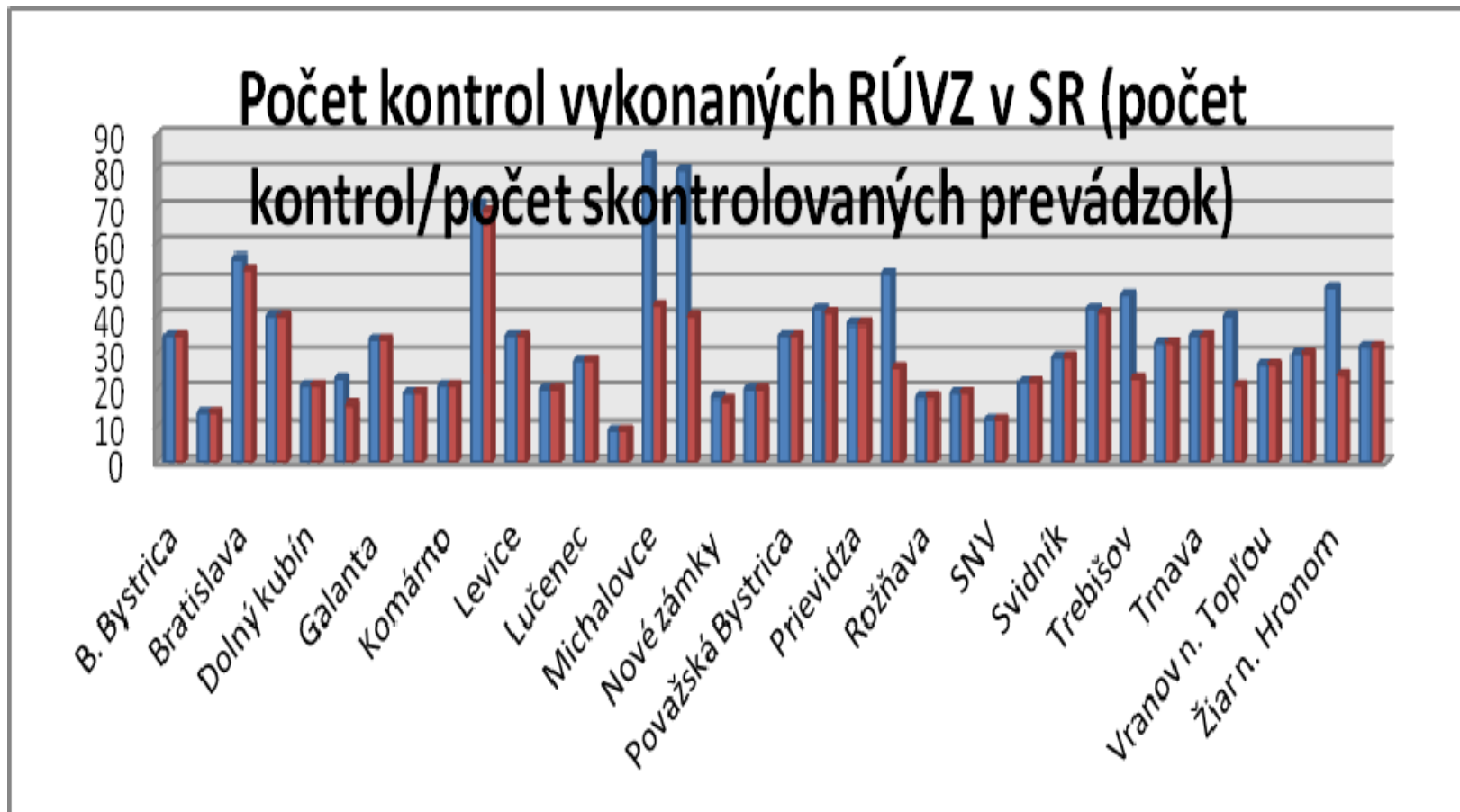
V 48 prípadoch bol podaný návrh na začatie správneho konania vo veci uloženia pokuty.

V 2 prípadoch uzatvorenie prevádzky (RÚVZ Nitra, RÚVZ L. Mikuláš).

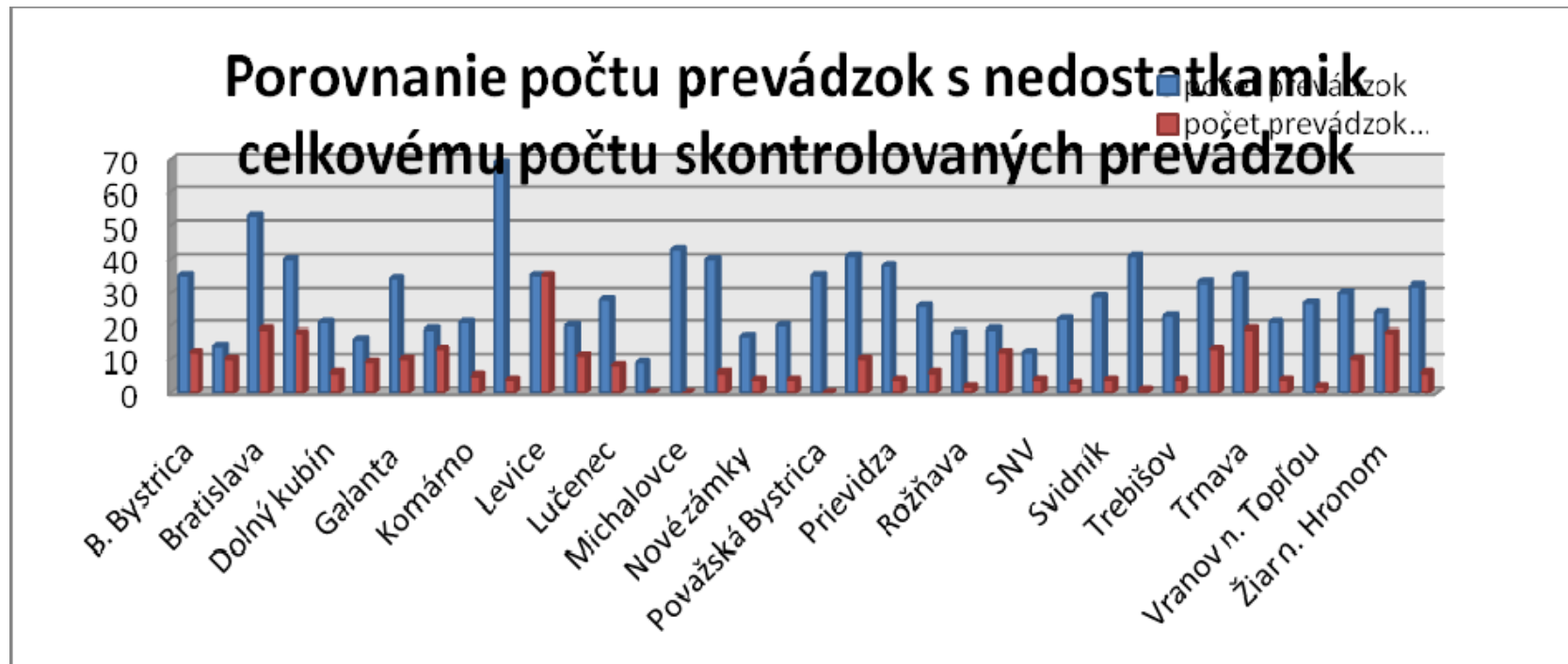
Odber vzoriek

Počas výkonu kontroly v zariadeniach spoločného stravovania orgány verejného zdravotníctva odobrali celkovo 133 vzoriek surového mäsa. Z uvedeného počtu nevyhovelo 6 vzoriek z mikrobiologického hľadiska. Konkrétne v 1 prípade vzorka nevyhovela pre prítomnosť *Proteus mirabilis*, 1 vzorka pre prítomnosť *Campylobacter jejuni*, 2 vzorky na prítomnosť *Salmonella* spp., u 1 vzorky zistená prítomnosť *Citrobacter* sp. U 1 vzorky bol zistený počet 50 KTJ/1g koaguláza pozitívnych stafylokokov a stanovená prítomnosť Stafylokokového enetrotoxínu. Následne na základe zisteného bola vykonaná následná kontrola v prevádzke a odobraté stery z pracovného prostredia a z rúk pracovníkov, pričom sa u 2 pracovníčok zistila prítomnosť *Staphylococcus* sp.

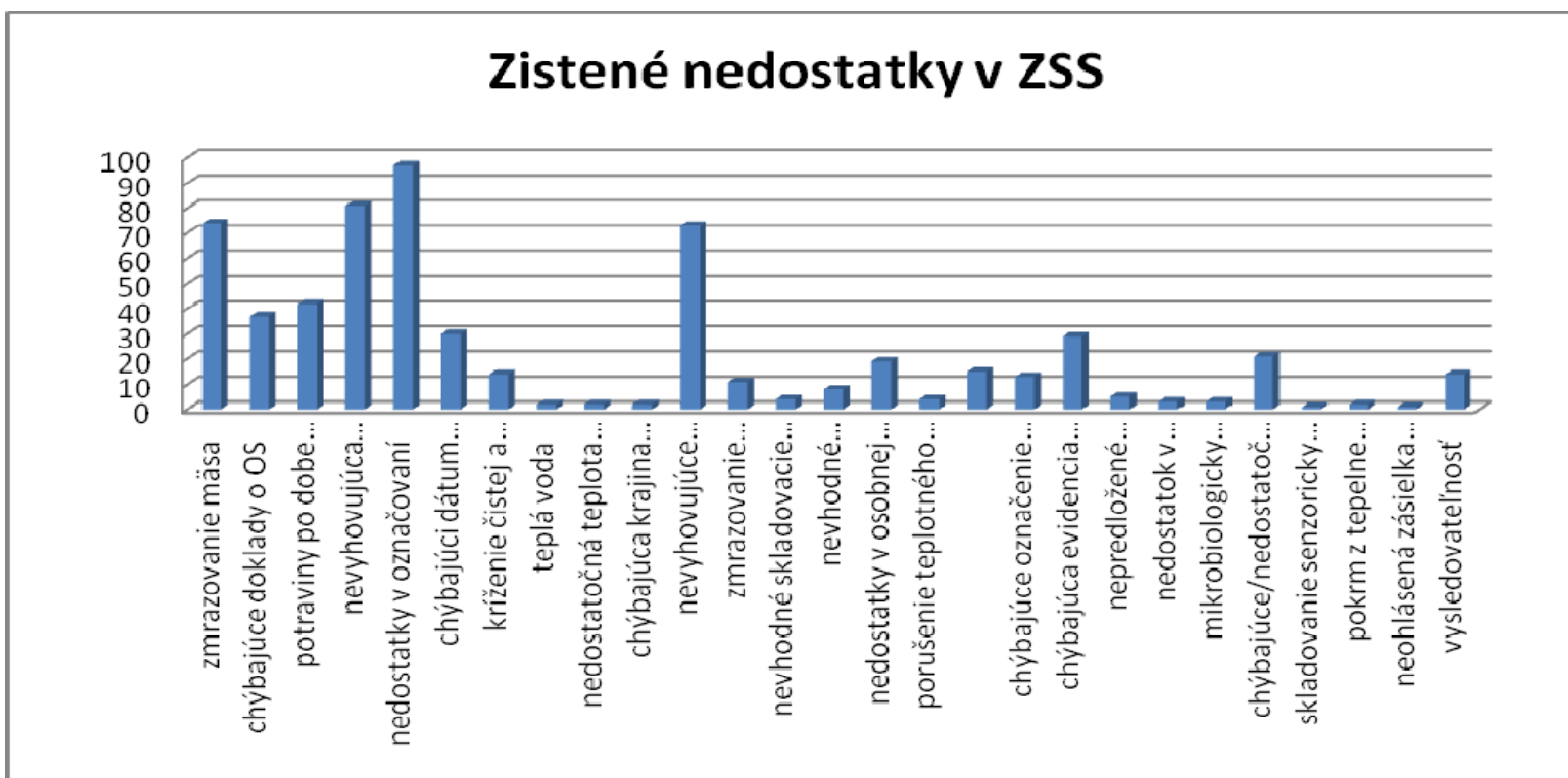
Graf č. 1



Graf č. 2



Graf č. 3



Príloha č. 1

Zoznam prevádzok so zistenými nedostatkami

Názov a adresa prevádzky	
Chilli pizza – Ristorante v Europa SC, Na Troskách 25, Banská Bystrica	- zmrazovanie chladeného surového mäsa - hovädzia sviečková, dodávateľ: METRO CASH&CARRY, Stráž 17, Zvolen, pôvod: ARGENTÍNA
Piccolo Café, B. Němcovej 2, Brezno	- zmrazovanie čerstvého surového mäsa – bravčové stehno, dodávateľ: Milan Lapin, Mäso údeniny, Nad plážou 6873/8, B.Bystrica
Reštaurácia Papuča, Spojová 19, Banská Bystrica	- skladovanie potraviny po uplynutí DS: Plesnivec - mäkký zrejúci polotučný syr s bielou plesňou na povrchu, - miestami opadaná omietka zo stropu v kuchyni
Hotel Stupka, Tále 100, Horná Lehota	- skladovanie priemyselne vyrobenej zmrzliny po uplynutí DS
Ázijské bistro Hanoi, F. Kráľa 1, Brezno	- skladovanie potraviny po uplynutí DS: Tradičné vietnamské tofu BADAZI
Reštaurácia Alibaba, Chalupkova 2, Brezno	- neboli predložené doklady odbornej spôsobilosti od dvoch zamestnancov, - znečistené steny a strop v celom zariadení, poškodená podlaha v kuchyni,
Reštaurácia Šelka, Medený Hámor 29, Banská Bystrica	- znečistené steny a strop v zariadení
Reštaurácia a bufet v objekte krytej plavárne, Na Štiavničkách, Banská Bystrica	- poškodený drez na umývanie koreňovej zeleniny
Koliba u sv. Krištofa, Uľanská cesta 170	- znečistené steny a strop v kuchyni
Hotel Dixon, Švermova 32, Banská Bystrica	- znečistené steny a opadaná omietka v kuchyni
Domov dôchodcov a domov sociálnych služieb LUNA, Fraňa Kráľa 23, Brezno	- znečistený a zatečený strop v kuchyni a sklade zeleniny
Domov dôchodcov a domov sociálnych služieb Senium, Jilemnického 48, Banská Bystrica	- poškodený umývateľný náter na stenách komunikačných chodieb
Reštaurácia Arkáda, Tačevská 28/A, Bardejov	- zmätocná etiketa - na etikete baleného chladeného mäsa uvedené upozornenie „po rozmrazení opäť nezmrázovať“

	<ul style="list-style-type: none"> - prevádzkovateľ uvedené mäso uchovával v zmrazenom stave
Reštaurácia Roland, Radničné nám. 12, Bardejov	<ul style="list-style-type: none"> - zmrazovanie mäsa dodaného v chladenom stave - opotrebované maľby, poškodená podlaha v sklade nápojov
El reštaurácia, Stocklova 43, Bardejov	<ul style="list-style-type: none"> - dodávateľ neudáva na dodacom liste krajinu pôvodu, dátum spotreby - prekročený dátum spotreby baleného bravč. mäsa - poškodené chladiace zariadenia - zmrazovanie mäsa dodaného v chladenom stave
Hotel Šariš, nám. SNP 1, Bardejov	<ul style="list-style-type: none"> - poškodená maľba stropu v kuchyni - zmrazovanie mäsa dodaného v chladenom stave
Reštaurácia Dolina, Pod Vinbargom 2649, Bardejov	<ul style="list-style-type: none"> - zmrazovanie mäsa dodaného v chladenom stave (väčšie množstvo)
Vývarovňa F & M Catering, Duklianska 15, Bardejov	<ul style="list-style-type: none"> - kríženie čistých a nečistých prevádzok - nedostatočná teplota teplej vody v prevádzke - nedostatočná teplota hotového pokrmu pred výdajom - zmrazovanie mäsa dodaného v chladenom stave - dodávateľ neudáva na dodacom liste krajinu pôvodu
Reštaurácia Záhrada, Duklianska 38, Bardejov	<ul style="list-style-type: none"> - dodávateľ neudáva na dodacom liste krajinu pôvodu, dátum spotreby a podmienky skladovania
Reštaurácia River Café, Kutuzovova 34, Bardejov	<ul style="list-style-type: none"> - dodávateľ neudáva na dodacom liste krajinu pôvodu
pizzéria Grande, Bardejovské Kúpele	<ul style="list-style-type: none"> - nevyhovujúce skladovanie potravín - prekročený dátum spotreby u mäsového výrobku - chýbajúca odborná spôsobilosť
Staničná reštaurácia, Slovenská 18, Bardejov	<ul style="list-style-type: none"> - poškodená omietka na stene v suchom sklade potravín
Kuchyňa, DSS Betánia, Partizánska 6, Bratislava	<ul style="list-style-type: none"> - zmrazovanie chladeného kuracieho mäsa a mäsových výrobkov
Reštaurácia MESSINA, Tobrucka 4, Bratislava	<ul style="list-style-type: none"> - zmrazovanie chladeného hydinového, bravčového a hovädzieho mäsa a mäsových výrobkov
Indická reštaurácia KRISHNA, Botel Marina, Nábr. gen.	<ul style="list-style-type: none"> - nedostatočná prevádzková hygiena - zmrazovanie polotovarov vyrobených v prevádzke, skladované v neúčelových obaloch

Svobodu, Bratislava	- technické nedostatky v prevádzke - nevyhovujúce skladovanie hotových pokrmov
Kuchyňa, Ružinovský domov seniorov, Sklenárova 14, Bratislava	- chladené kuracie a bravčové mäso bez označenia dátumu spotreby
Kuchyňa, Domov dôchodcov Pažitkova 2, Bratislava	- chladené kuracie a bravčové mäso bez označenia dátumu spotreby
Slovensko-Česká kuchyňa, OC EUROVEA, Pribinova 8, Bratislava	- porušenie teplotného reťazca pri rozmrazovaní mrazeného kuracieho a bravčového mäsa
Mňamky u Alenky, bufet na trhovisku Miletičova ul., Bratislava	- porušenie teplotného reťazca pri skladovaní chladených potravín a hotových pokrmov - zmrazovanie polotovarov - nedostatky v prevádzkovej hygiene - nedostatky v osobnej hygiene
Kuchyňa, DSS a zariadenie pre seniorov, Pri vinohradoch 267, Bratislava	- chladené hydínové a bravčové mäso bez označenia krajiny pôvodu
Stravovacia prevádzka NsP, Limbová 5, Bratislava	- zmrazovanie hovädzieho mäsa a mletého hovädzieho mäsa - rozmrazovanie a následné zamrazovanie hydínového mäsa
Stravovacie zariadenie, Športová 5, Bratislava	- chladené hydínové a bravčové mäso bez označenia krajiny pôvodu
Reštaurácia Albero, Bosákova 5, Bratislava	- chladené bravčové a hovädzie mäso bez označenia krajiny pôvodu a dátumu spotreby
Reštaurácia „Hospúdku u Maťa“, Ambroseho 10, Bratislava	- chladené bravčové mäso bez označenia krajiny pôvodu a dátumu spotreby
Občerstvenie „Dobrá bašta“, Einsteinova 18, Bratislava	- chladené mäso bez označenia dátumu spotreby
Reštaurácia „Bohémka“, Znievska 13, Bratislava	- zmrazovanie chladeného bravčového a hovädzieho mäsa, bez označenia - skladovanie mrazeného hovädzieho mäsa v porušenom obale - opätovné zmrazovanie rozmrazeného mäsa
Kuchyňa, Domus Bene - Dom Dobra, DSS, Slnčné jazerá Juh 2238, Senec	- chýbajúce teploměry v chladiacich zariadeniach - nedostatočná evidencia teplôt v chladiacich a mraziacich zariadeniach - neúplná evidencia o odkladaných vzorkách hotových pokrmov

	- chýbajúce označenie alergénov v jedálnom lístku
Kuchyňa, Dom seniorov centrum oddychu, Slnčné jazera Juh 2769, Senec	- chýbajúce teplomery v chladiacich zariadeniach - nedostatočná evidencia teplôt v chladiacich a mraziacich zariadeniach - neúplná evidencia o odkladaných vzorkách hotových pokrmov - chýbajúce označenie alergénov v jedálnom lístku
Kuchyňa, Mestské centrum sociálnych služieb, Súkenická 4, Modra	- nedostatočná evidencia teplôt v chladiacich a mraziacich zariadeniach - neúplná evidencia o odkladaných vzorkách hotových pokrmov - chýbajúce označenie alergénov v jedálnom lístku
Kuchyňa, DSS, Nemocnica Modra, Vajanského 1, Modra	- chýbajúce teplomery v chladiacich zariadeniach - nedostatočná evidencia teplôt v chladiacich a mraziacich zariadeniach - neúplná evidencia o odkladaných vzorkách hotových pokrmov - chýbajúce označenie alergénov v jedálnom lístku
Reštaurácia Pizzerka, Holubyho 25, Pezinok	- chýbajúca evidencia teplôt v chladiacich a mraziacich zariadeniach - chýbajúce označenie alergénov v jedálnom lístku - zmrazovanie hotových pokrmov - skladovanie mrazených kuracích pečenií po DMT
Reštaurácia PASÁŽ, Ul. Palárikova 76, 022 01 Čadca	- údaje uvedené na faktúre a na etikete originálne balenom kuracom mäse boli v poľskom jazyku bez prekladu.
Steakhouse FRANKO, Ul. Malá 2873/1B 022 01 Čadca	- originálne balené hovädzie mäso bolo značené v cudzom jazyku bez štátneho prekladu, dodací list nebaleného kuracieho mäsa bol v cudzom jazyku poľskom bez prekladu do štátneho jazyka (opakujúci sa nedostatok)
CITY restaurant Námestie Slobody 55 022 01 Čadca	- na sprievodných dokladoch chýbali údaje týkajúce sa podmienok skladovania výrobku, dátum spotreby výrobku a krajina pôvodu
Reštaurácia Pasáž Námestie Slobody 73 Kysucké Nové Mesto	- v dodacom liste uvedené len informácie týkajúce sa druhu a množstva dodaného mäsa
Reštaurácia pri Kysuci Ul. Nábřežná 1263, 022 01 Čadca	- dodávateľ neuviedol na dodacom liste krajinu pôvodu dodaného mäsa
Reštaurácia starý pivovar, Pivovarská 174, Kysucké Nové Mesto	- v čase kontroly neboli k nahliadnutiu sprievodné doklady od skladovaného mäsa
ROYAL FOOD Námestie Slobody 59, 022 01 Čadca	- nebola predložená dokumentácia o vstupnej kontrole dodávaných surovín na výrobu pokrmov, - spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín v mraziacom zariadení, - skladovanie potravín pri nevyhovujúcej teplote skladovania - porušenie zásad SVP pri výrobe pokrmov – nedodržanie technologických a pracovných postupov a výroba

	<p>neodsúhlasených mäsových pokrmov bez preukázania pôvodu surovín,</p> <ul style="list-style-type: none"> - chýbala akákoľvek evidencia SVP, evidencia likvidácie organického odpadu a oleja, - nepredložená evidencia o kontrole dodržiavania osobnej hygieny zamestnancov, - nevykonávanie kontroly čistoty zariadenia a prevádzkových priestorov a zistenie zníženej prevádzkovej hygieny, zhoršený technický stav prevádzky.
Motel Skalka Radol'a 392	- pracovník zariadenia nemal doklad o odbornej spôsobilosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov
Bistro LUNA Palárikova 89 022 01 Čadca	- zamrazovanie mäsa po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti dodaného do zariadenia v chladenom stave
Pizzeria DON SALIERI 023 53 Staškov 1017	<ul style="list-style-type: none"> - nepredložená dokumentácia o zabezpečí školenia zamestnancov vo veci hygieny potravín - nesplnená povinnosť vyhovujúce skladovania surovín a potravín - nezabezpečené označenie hotových pokrmov zoznamom alergénov
GRIL U hladného vlka Ul. Malá 67, 022 01 Čadca	- nepredložené súhlasné rozhodnutie na uvedenie priestorov do prevádzky a odsúhlasenie prevádzkového poriadku
Horský hotel HUSÁRIK, U Husárikov 2259, 022 01 Čadca	<ul style="list-style-type: none"> - pri výrobe pokrmov sa nepostupovalo podľa zásad SVP, nedodržiavali sa pracovné postupy a operácie technologických procesov, - nezabezpečená sústavná kontrola pri preberaní surovín a nevedla sa písomná evidencia o kontrole, - nebola zabezpečená kontrola dodržiavania zdravotnej neškodnosti skladovaných potravín, hotových pokrmov
Reštaurácia GASTON Májova 2243 022 01 Čadca	- nebolo predložené súhlasné rozhodnutie na uvedenie priestorov do prevádzky a odsúhlasenie prevádzkového poriadku
Reštaurácia LAPEK Ul. 1.Mája 1503 Krásno nad Kysucou	- pracovník zariadenia nepredložil doklad o odbornej spôsobilosti
Gazdovský šenk Ul. 1.Mája 1312 Krásno nad Kysucou	- pracovník zariadenia nepredložil doklad o odbornej spôsobilosti
Závodná kuchyňa A.Hlinku 3 022 01 Čadca	<ul style="list-style-type: none"> - nevedla sa evidencia overovania plánu SVP, - nevyhovujúce skladovanie surovín, potravín, - chýbajúce označenie hotových pokrmov zoznamom alergénov, - znížená čistota zariadenia a prevádzkových priestorov, - chýbajúca evidencia dezinfekcie prevádzky
Cafe-Pizzéria Fontána Ul. Palárikova 1158, 022 01 Čadca	- zhoršený technický stav prevádzky

Piváreň-reštaurácia MÁJ, Ul. Palárikova 76, Čadca	- nedostatky technického charakteru týkajúce sa nezabezpečenia teplej tečúcej vody, nefunkčného zariadenia pre osobnú hygienu zamestnancov – WC, poškodenej kanalizácie.
Motorest Sloznaft, Družstevná 772, Nižná nad Oravou	nezachovaná etiketa z veľkospotrebitel'ského balenia u zostatku cca 1 kg hydiny.
Penzión Egeum, Zákamenné 23	zistené zamrazenie zostatku mäsa dodaného v nezmrazenom stave
Hotel Skalka, Trstená	zistené zamrazenie zostatku mäsa dodaného v nezmrazenom stave
Hladný vlk, North market, Radlinského 2249 Dolný Kubín	jedna zo zamestnankýň nemala u seba doklad o zdravotnej spôsobilosti
Hotel Arman, OMOSS s.r.o., Nižná nad Oravou, Nová doba 1000	nedostatky v skladovaní požívatin
Hotel u zelenej lipy, Catering & Cosulting, s.r.o., Okružná 1258/50 Dolný Kubín	jeden zo zamestnancov nemal u seba doklad o zdravotnej spôsobilosti
Hotel „Amade Chateau - Hotel Spa Restaurant“ Vrakúň 333	<ul style="list-style-type: none"> - nebola vedená evidencia o kontrole príjmu surovín, - potraviny bez označenia v štátnom jazyku, bez akéhokoľvek označenia, vyrobené aj v tomto zariadení, - výsledovateľnosť nebolo možné prekontrolovať, - nedodržiavanie zásady oddeleného skladovania potravín, skladovanie potravín na podlahe, uchovávanie tepelne opracovaných pokrmov vrátane polievky v chladničke, - uchovávanie potravín po uplynutí ich spotrebnej lehoty resp. DMT, - nedodržiavanie chladiaceho reťazca pri skladovaní potravín (zmrazovanie mäsa dodaného do prevádzky v chladenom stave), - načaté syry, salámy, šunka po ich otvorení neboli označené dátumom a časom ich otvorenia, - výroba zmrzliny za nevyhovujúcich podmienok bez povolenia, neodkladanie vzoriek, - uchovávanie zmrzliny s dátumom výroby 5.4.2013 v mrazničke, - otvorené obaly priemyselne vyrobených zmrzlín bez označenia s dátumom a časom ich otvorenia, - v chladničke na uloženie vajec nebol zabezpečený teplomer, - monitorovanie CCP technologických postupov prípravy hotových pokrmov sa nevykonávalo, - omáčky pripravené v prevádzke uložené v chladničke neboli označené dátumom a hodinou ich uloženia

	<p>v chladničke, nebola vedená ani evidencia, otvorená konzerva v plechovke bola uložená v chladničke bez označenia s údajom o čase otvorenia a uloženia v chladničke.</p>
<p>Reštaurácia „PEPE“ v budove AS, Šamorín, Agátový rad 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nebola vedená evidencia o kontrole príjmu surovín, - uchovávanie potravín po uplynutí ich spotrebnej lehoty resp. DMT (hlavne mäsa dodaného do prevádzky v chladenom stave a uloženom v mrazničke) a bez etikiet, uchovávanie mäsa v mrazničke v malospotrebiteľskom obale bez akéhokoľvek označenia (etiketa z veľkospotrebiteľského obalu nebola odložená), uchovávanie surovín bez označenia v štátnom jazyku, - nedodržiavanie chladiaceho reťazca pri skladovaní potravín (zmrazovanie rôzneho druhu mäsa dodaného do prevádzky v chladenom stave), skladovanie potravín na podlahe v časti prevádzky určenej na umývanie transportných nádob, - v chladničke boli uložené potraviny otvorené a krájané bez akéhokoľvek označenia, v chladničke na mäso bola uložená porciovaná fazuľová polievka z predošlého dňa v plastových nádobách, - rozmrazovanie kuracieho mäsa vo vode v umývacom dreze na zemiaky, - uchovávanie nespotrebovaného obsahu konzerv v chladničke v plechovke bez vyznačenia času otvorenia.
<p>Reštaurácia „Tücsök“, Báč 137</p>	<ul style="list-style-type: none"> - uchovávanie otvorenej kyslej smotany Rajo v chladničke po spotrebnej lehote, - spoločné uchovávanie nezlučiteľných potravín a potravín s hotovými pokrmami, - v chladničke bol umiestnený nefunkčný teplomer, - skladovanie surových hydínových krídiel v mrazničke v igelitovom obale bez akéhokoľvek označenia, - znečistené úložné plochy regálov a chladiacich zariadení.
<p>Reštaurácia v hoteli Bonbon, Dunajská Streda, Alžbetínske nám. 1202/2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - doklady o pôvode potravinových surovín neboli k nahliadnutiu ku všetkým surovinám, - spoločné uchovávanie nezlučiteľných druhov surovín a potravín (mäso, zelenina, polotovary, pekárenské výrobky, priemyselne vyrobená zmrazená zmrzlina).
<p>Samoobslužná jedáleň s kuchyňou, Šamorín, Ul. Vicenzy 2209/8A</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nepredloženie dokladu o pôvode hydínového mäsa „mrazené morčacie prsia“ s pôvodom z Maďarska, - zmrazovanie parených buchiet dodaných do prevádzky v chladenom stave zabalené v igelitovom obale bez označenia, - suroviny bez označenia v štátnom jazyku (mrazené morčacie prsia s pôvodom z Maďarska, mrazené hovädzie stehno s pôvodom z Poľska).
<p>Reštaurácia „Hóstád“, Gabčíkovo, Hlavná</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nepredloženie dokladov o výsledovateľnosti surovín – zoznam dodávateľov a dodacie listy, evidencia vstupnej

843	<p>kontroly surovín nebola vedená,</p> <ul style="list-style-type: none"> - uchovávanie surového mäsa v mrazničke po uplynutí jeho spotrebnej lehoty resp. DMT (vykŕmená kačacia pečeň, kačacie prsia), - nedodržiavanie chladiaceho reťazca pri skladovaní mäsa (zmrazovanie rôzneho druhu mäsa dodaného do prevádzky v chladenom stave), - suroviny a potraviny bez označenia v štátnom jazyku resp. bez akéhokoľvek označenia (husacie stehno, kuracie drobkky, koreniny označené v maď. jazyku, kuracie stehná dolné, bravčová pečeň, šunka a tlačienka bez akéhokoľvek označenia), syr v chladničke bez označenia s údajom o čase načatia, - spoločné uchovávanie polotovarov (syr, šunka bez označenia), hotových pokrmov a príloh (ryža bez označenia s dátumom a časom prípravy) v chladničke, - nebola vedená evidencia o kontrole teplôt v skladovacích zariadeniach.
Stánok rýchleho občerstvenia, Dunajská Streda, Jesenského 25	<ul style="list-style-type: none"> - evidencia o vstupnej kontrole surovín nebola vedená, - zmrazovanie kuracích prs bez kosti dodaných do prevádzky v chladenom stave, - uchovávanie kuracích prs v mrazničke v igelitovom obale bez akéhokoľvek označenia.
Reštaurácia Marica, Gabčíkovo, Hlavná 1040	<ul style="list-style-type: none"> - používanie kuchynských nádob a pomôcok s poškodenou povrchovou úpravou.
Reštaurácia Nimród, Vodné dielo, Gabčíkovo	<ul style="list-style-type: none"> - nepredloženie dokladov o výsledovateľnosti surovín – zoznam dodávateľov a dodacie listy ku surovinám kačacia pečeň mrazená, kapor mrazený, morčacie prsia, jelenie mäso, ďalej evidencia vstupnej kontroly surovín nebola vedená, - uchovávanie potravín (korenín) po uplynutí ich spotrebnej lehoty resp. DMT, - spoločné uchovávanie nezlučiteľných druhov potravín (mäso, zelenina, zmrzlina) a potravín s tepelne opracovanými pokrmami, - rôzne druhy mäsa neoznačené v štátnom jazyku resp. bez označenia (hovädzie mäso, jelenie mäso, kapor mrazený, bravčová panenka), - v chladničke bola zistená bryndza v plastovej nádobe bez akéhokoľvek označenia, syr bez označenia s údajom o čase načatia, - vajcia boli uložené v kuchyni pri izbovej teplote (vyššej než 18 °C), - priemyslene vyrobená zmrzlina po otvorení originálneho obalu nebola označená dátumom a časom otvorenia, - nerešpektovanie označenia pracovných plôch: na pracovnom stole na mäso boli uložené pagáčky, v prípravnej miestnosti mäsa na pracovnom stole boli zistené pekárské výrobky v sáčku, v umývárni zeleniny v umývacom dreze

	<p>boli umiestnené rôzne druhy obalových materiálov, 9.prílohy k pokrmom (ryža, halušky) boli uložené v chladničke v plastových nádobách od iných potravín bez označenia s údajmi o čase ich prípravy a uloženia v chladničke,</p> <ul style="list-style-type: none"> - bolo zistené porušenie teplotného reťazca pri uchovávaní hotových pokrmov, - uchovávanie nespotrebovaného obsahu konzervy v plechovke bez vyznačenia s údajom o čase otvorenia, - zhromažďovanie kuchynského odpadu do nekrytých odpadových nádob, - zdravotná bezchybnosť pitnej vody zabezpečenej z vlastného vodného zdroja (vrt HG-1) nebola dokladovaná laboratórnym rozborom.
Pizzéria Adriáno Dolná 343, 925 42 Trstice IČO: 32 341 229 prev. Arpád Sárkány	<ul style="list-style-type: none"> - v čase kontroly nebola predložená výsledovateľnosť morčacích prs o hmotnosti 1,054 kg s DMT 14.03.2014
Pizzéria AB D. Štúra 759/35, 926 01 Sereď IČO: 36 918 941 prev. Marcela Hochendlingerová	<ul style="list-style-type: none"> - 4 ks mrazených kuracích prs balených po 2 kg s DMT 01.04.2014 z Brazílie od dodávateľa Deák spol. s.r.o. Veľká Mača boli bez označenia údajov v slovenskom jazyku
Reštaurácia MONA 925 02 Dolné Saliby IČO: 17 548 021 prev. Ladislav Morovič	<ul style="list-style-type: none"> - nespotrebované množstvo bravčového stehna bez kosti o množstve 2 kg dodaného v chladenom stave dňa 25.04.2013 v celkovom množstve 18,1 kg od dodávateľa: Alojz Horváth, Sládkovičovo bolo zamrazené (bez šokovacieho zariadenia), nebolo označené dátumom zamrazenia
Reštaurácia Malom Pri vodnom mlyne, 925 23 Jelka IČO: 40 567 796 prev. Ladislav László	<ul style="list-style-type: none"> - v čase kontroly nebola predložená výsledovateľnosť hlbokozmrazených kuracích krídel, 7x1 kg s DMT 18.04.2014, hovädzích držkov 3x1 kg s DMT 17.07.2014, kuracích rezňov 2x2 kg s DMT 02.07.2014
Hostinec-lahôdky 925 41 Kráľov Brod č. 203 IČO: 17 689 503 prev. Margita Farkasová	<ul style="list-style-type: none"> - espotrebované množstvo hovädzieho mäsa bez kosti o množstve 2 kg dodaného/kúpené v chladenom stave COOP Jednota Kráľov Brod bolo zamrazené (bez šokovacieho zaria-denia), nebolo označené dátumom zamrazenia
Ázijské bistro Verona V OD Progres 925 54 Zemianske Sady IČO: 46 729 844 prev. Veronika Kudryová	<ul style="list-style-type: none"> - nespotrebované množstvo kuracích prs bez kosti o množstve 16 kg dodaného v chladenom stave o množstve 24 kg Next Trade s.r.o. Nové Mesto /Váhom bolo zamrazené (bez šokovacieho zariadenia), nebolo označené dátumom zamrazenia

Reštaurácia Malý Dunaj 925 42 Trstice 245 IČO: 11 968 672 prev. Ján Kolozi	- nespotrebované množstvo hovädzieho mäsa - zadného bez kosti o množstve 12,955 kg dodaného v chladenom stave bolo zamrazené (bez šokovacieho zariadenia), nebolo označené dátumom zamrzenia
Reštaurácia Snack house M.R.Štefánika 2156, 926 01 Sereď IČO: 36 923 868 prev. Ľubomír Kráľovič	- nespotrebované množstvo hovädzieho mäsa bez kosti o množstve 2,0 kg dodaného od Sukeníka, Pata v chladenom stave bolo zamrazené (bez šokovacieho zariadenia), nebolo označené dátumom zamrzenia - bolo zistené po rozmrazení opätovné zamrazovanie bravčového karé 5 kg dodaného v mrazenom stave o množstve 32,5 kg od Deák s.r.o., Sládkovičovo
Ister Dunajská 903, 925 23 Jelka IČO: 37 627 325 prev. Görföl Zsolt & spol.	- zamrazené ryby – kapor 3,7 kg, zubáč 1,298 kg a sumec 1,474 kg neboli označené, etiketa z kartónu nebola k nahliadnutiu, pokladničný blok od dodávateľa Deák s.r.o., Sládkovičovo bol predložený
Hotel Tevel Fučíkova 458, 925 21 Sládkovičovo IČO: 36 261 696 prev. Márton & Márton	- v čase kontroly bolo v mraziacom zariadení mäso bez označenia druhu, krajiny pôvodu, dátumu minimálnej trvanlivosti
Pizzéria Adriáno Dolná 343, 925 42 Trstice IČO: 32 341 229 prev. Arpád Sárkány	- bolo zistené nepovolené zamrazovanie knedle
Reštaurácia Malý Dunaj 925 42 Trstice 245 IČO: 11 968 672 prev. Ján Kolozi	- spoločné skladovanie nezlučiteľných surovín
Hotel Tevel Fučíkova 458, 925 21 Sládkovičovo IČO: 36 261 696 prev. Márton & Márton	- hrubá prípravovňa zeleniny sa nevyužíva na svoj účel - bolo zistené nepovolené zamrazovanie slaniny, paštéty, mäsovej rolády vlastnej výroby - v mraziacom zariadení bolo zistené nezlučiteľné skladovanie mäsa so zeleninou
Motorest Dvor pod Viničnou skalou, Brekov	-nedostatky v označovaní potravín po otvorení veľkospotrebitel'ského balenia - v označení baleného mrazeného bravčového mäsa- chýbal originálny obal
Bistro, Strojárska 2711/101, Snina	- nedostatky v skladovaní nápojov
Rýchle občerstvenie EAT-IT, Ul.1.mája 25, Humenné	-nedostatky v dokumentácii – chýbal záznam – evidencia o príjme potravín
Rýchle občerstvenie	- neoznačenie potraviny v slovenskom jazyku

v OC KAUFLAND, Humenné	
Rýchle občerstvenie na ČS OMV, Laborecká, Humenné	- skončila platnosť zdravotných preukazov 2 zamestnancov - nezabezpečená výsledovateľnosť (odstránené etikety u mrazených polotovarov)
Bufet VIVA pri NsP, Nemocničná, Humenné	-nedodržanie osobnej hygieny – chýbala pokrývka hlavy
Bufet v budove okresnej prokuratúry, Štefánikova 69, Humenné	- neoznačenie zabaleného lahôdkarského výrobku
Hostinec ŠARIŠ PUB, Mierová 56, Humenné	- nedostatky v skladovacích priestorov- poškodené steny -skladovanie nezlučiteľných druhov potravín v mraziacom zariadení -neoznačovanie dátumom a hodinou otvorenia veľkospotrebitel'ského balenia po otvorení
Hotel Alibaba, Námestie slobody 51, Humenné	-neoznačovanie dátumom a hodinou otvorenia veľkospotrebitel'ského balenia po otvorení -zmrazovanie bravčového mäsa dodaného v chladenom stave
Jedáleň u poľovníka, Štefánikova 20, Humenné	-neoznačenie pracovných plôch podľa účelu využitia -nedodržanie chladiaceho reťazca, zmrazovanie mäsa dodaného chladeného -nedostatky v uplatňovaní plánu HACCP -neoznačovanie dátumom a hodinou otvorenia veľkospotrebitel'ského balenia po otvorení
Espresso Korzo, Námestie slobody 35, Humenné	-nedodržanie osobnej hygieny – znečistený pracovný odev - nedodržanie podmienok skladovania potravín - neoznačovanie dátumom a hodinou otvorenia veľkospotrebitel'ského balenia po otvorení
Závodná kuchyňa GALAND, Budovateľská č.2710/13, Snina	-nezabezpečená výsledovateľnosť - v dodacích listoch na bravčové a hovädzie mäso nebalené chladené chýbali požadované údaje
Reštaurácia Premiér, Chemlonská 1, Humenné	- nezabezpečená výsledovateľnosť mäsa – bravčové, hydinové a hovädzie mäso nebalené chladené dodané do ZSS bolo prevádzkovateľom naporciované, zabalené a zmrazené a to bez akéhokoľvek označenia - -označovanie - neoznačené alergény
PD Kolárovo, Závodná kuchyňa, Krátka 3 , Kolárovo	- 1x osoba bez zdrav. spôsobilosti -1x osoba bez odb. spôsobilosti
Reštaurácia Hubert Varga, Jókaiho 28/19, Komárno	- znečistenie pracovných plôch
Reštaurácia Bowling, Štúrova 3971, Komárno	- tovar po dátume spotreby - nevyhovujúce skladovanie
Rýchle občerstvenie – Sultán kebab, Nám.	- 2x osoba bez odb. spôs. - tovar po dátume spotreby

M.R.Štefánika 15, Komárno	- znečistenie technol. zariadení - nevyhovujúce skladovanie
Rýchle občerstvenie, Nám. Kossutha, NC 64, Komárno	- nevyhovujúce skladovanie
1. Reštaurácia Camelot, Kováčska 19, Košice	- osobná a prevádzková hygiena, podmienky manipulácie so surovinami
2. Reštaurácia Modrá hviezda, Hlavná 20, Košice	- prevádzková hygiena, nezabezpečenie teplej vody v prevádzke
3. Reštaurácia u Čierneho baróna, Mudroňova ul.č.31, Košice	- nevyhovujúce podmienky manipulácie so surovinami
4. Kuchyňa, bufet a kaviareň v obj. MMK, Košice	- nesprávne uchovávanie hlboko mrazeného hydinového mäsa (uchovávanie s nezlučiteľnými druhmi potravinových surovín), - opätovné zmrazovanie rozmrazeného hydinového mäsa, zmrazovanie chladeného mäsa a jeho nesprávne uchovávanie, - zámena pracovných plôch pri manipulácii so surovým mäsom, kríženie pracovných postup pri výrobe hotových pokrmov z mäsa nedostatočná prevádzková hygiena
Reštaurácia a pohostinstvo Ondrašovská kúria, Pongrácovská 14, L. Mikuláš	- mäso dodané v chladenom stave a zmrazené v ZSS - dodávateľ: nezistený, krajina pôvodu: nezistené, dodací list nepredložený k mäsu Druh potraviny: slepačie vajcia konzumné, dodávateľ: nezistený, krajina pôvodu: nezistená, chýbajúca pôvodná etiketa - zistené nedostatky, týkajúce sa požiadaviek na hygienu a zamestnancov prevádzky – nedostatočná prevádzková hygiena v zázemí prevádzky
Sóda Club restaurant, Belopotockého 2, L.Mikuláš	- neoznačené mäso v slovenskom jazyku - zistené nedostatky, týkajúce sa požiadaviek na hygienu a zamestnancov prevádzky – nevyhovujúci stavebno – technický stav niektorých priestorov, nevyhovujúca manipulácia s hotovými pokrmami, priemerná prevádzková, potraviny po dátume spotreby hygiena
Penzión DRAK, Demänová 478	- mäso neoznačené v slovenskom jazyku - zistené nedostatky, týkajúce sa požiadaviek na hygienu a zamestnancov prevádzky – šokové zmrazovanie rôznych druhov mäsa dodaných v chladenom stave, šokové schladzovanie hotových pokrmov, technologické postupy nie sú zapracované v predloženej príručke HACCP, potraviny po dátume spotreby
Reštaurácia Relax	- krajina pôvodu mäsa nezistená, bravčové mäso

<p>Hotel Sojka, Malatíny 104</p>	<p>zmrazené priamo v prevádzke a po dátume spotreby</p> <ul style="list-style-type: none"> - mäso zmrazené priamo v prevádzke a po dátume spotreby - kuracie stehná preložené z veľkospotrebitel'ského balenia, neoznačené v slovenskom jazyku - zistené nedostatky, týkajúce sa požiadaviek na hygienu a zamestnancov prevádzky – nevyhovujúca prevádzková hygiena - opotrebované maľovky, znečistené podlahy, chladiace a mraziace zariadenia, nevyčlenený osobitný úsek na vytlkanie vajec, potraviny po dátume spotreby, nevyhovujúca manipulácia s potravinami ich zmrazovaním
<p>Reštaurácia v hoteli Európa, Štúrova 808, L.Mikuláš</p>	<ul style="list-style-type: none"> - zistené nedostatky, týkajúce sa požiadaviek na hygienu a zamestnancov prevádzky – potraviny po dátume spotreby, zmrazovanie mäsa
<p>Reštaurácia Čierny Orol, 1.mája 54, L.Mikuláš</p>	<ul style="list-style-type: none"> - zistené nedostatky, týkajúce sa požiadaviek na hygienu a zamestnancov prevádzky — nevyhovujúca prevádzková hygiena, hygiena skladovania, nevyhovujúca manipulácia s pokrmami, v celej prevádzke nezabezpečený prívod teplej vody, potraviny po dátume spotreby, pomocná sila bez odbornej spôsobilosti
<p>Reštaurácia Alimentum, Námestie Osloboditeľov 29, Liptovský Mikuláš</p>	<ul style="list-style-type: none"> - chýbajúca pôvodná etiketa k mäsu - ryby neoznačené v slovenskom jazyku - chýbajúca pôvodná etiketa k vajciam - neuzatvorená zmluva na likvidáciu kuchynského odpadu s osobou oprávnenou na nakladanie s odpadom v zmysle zák.č.343/2012 Z.z., ktorým sa mení a dopĺňa zák.č.223/2001 Z.z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
<p>Hotel Borová Sihoľ, Liptovský Hrádok</p>	<ul style="list-style-type: none"> - v prevádzke dochádza k nesprávnej manipulácii s niektorými potravinami - k zmrazovaniu surovín dodaných v nezmrazenom stave a k zmrazovaniu už rozmrazených surovín (morčacie, bravčové mäso), potraviny po dobe spotreby - neuzatvorená zmluva na likvidáciu kuchynského odpadu s osobou oprávnenou na nakladanie s odpadom v zmysle zák.č.343/2012 Z.z., ktorým sa mení a dopĺňa zák.č.223/2001 Z.z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
<p>Reštaurácia Tatra, A.Bernoláka 5185/6, Ružomberok</p>	<ul style="list-style-type: none"> - krajina pôvodu k mäsu nezistená, nezistený dodávateľ, dodací list nepredložený, chýbajúca pôvodná etiketa - zistené nedostatky, týkajúce sa požiadaviek na hygienu a zamestnancov prevádzky -nevyhovujúce skladovanie niektorých druhov potravín, zmrazovanie potravín dodaných v nezmrazenom stave, prevádzková hygiena na priemernej úrovni, chýbajúce doklady o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov, potraviny po dobe spotreby - neuzatvorená zmluva na likvidáciu kuchynského odpadu

	s osobou oprávnenou na nakladanie s odpadom v zmysle zák.č.343/2012 Z.z., ktorým sa mení a dopĺňa zák.č.223/2001 Z.z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
MAJO's FOOD, 1. Mája 41, Liptovský Mikuláš	<ul style="list-style-type: none"> - mäso neoznačené v slovenskom jazyku - nezistená krajina pôvodu k rybám, chýbajúca pôvodná etiketa - niektoré potraviny neoznačené v slovenskom jazyku, chýbajúca pôvodná etiketa - zistené nedostatky, týkajúce sa požiadaviek na hygienu a zamestnancov prevádzky – nevyhovujúca manipulácia so surovinami a s hotovými pokrmami, nevedená evidencia výroby pokrmov, chýbajúce doklady o zdravotnej a odbornej spôsobilosti zamestnancov - neuzatvorená zmluva na likvidáciu kuchynského odpadu s osobou oprávnenou na nakladanie s odpadom v zmysle zák.č.343/2012 Z.z., ktorým sa mení a dopĺňa zák.č.223/2001 Z.z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
TATRARESTAURANT & PENZIÓN, Demänovská cesta 130, Liptovský Mikuláš	<ul style="list-style-type: none"> - zistené nedostatky, týkajúce sa požiadaviek na hygienu a zamestnancov prevádzky -nevyhovujúca manipulácia so surovinami a s hotovými pokrmami, kríženie pracovných operácií, chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti zamestnancov - neuzatvorená zmluva na likvidáciu kuchynského odpadu s osobou oprávnenou na nakladanie s odpadom v zmysle zák.č.343/2012 Z.z., ktorým sa mení a dopĺňa zák.č.223/2001 Z.z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
American Diner , Jókaiho 37, Lučenec	- nepredložená odborná spôsobilosť zamestnanca
Reštaurácia Javor , Píla, Mýtna 356	- zaplesnené a zatečené steny po porušenej strešnej krytine, skorodované technologické zariadenia
Reštaurácia Reduta, Vajanského 2, Lučenec	- zaplesnené a zatečené steny po porušenej strešnej krytine, skorodované technologické zariadenia, nepravidelná evidencia HACCP
Vináreň Reduta Vajanského 2, Lučenec	- zaplesnené steny , skorodované technologické zariadenia
Reštaurácia Slovan, Železničná 25, Lučenec	- vybitá podlaha a nedostatočná prevádzková hygiena
Reštaurácia Nostalgia, Hlavná, Filakovo	- opadaná omietka v kuchyni
Hostinec Tuhár Puškinova 1, Lučenec	- zaplesnené steny a skorodované technologické zariadenia
Závodná kuchyňa MECOM GROUP Mikušovská cesta ,	- vydutá keramická podlaha v kuchyni, skorodované technologické zariadenia

Lučenec	
Pizzeria Junior – Toscana, Kupecká 2, Nitra	- zmrazovanie mäsa kuracie (krídla, prsia) a hovädzie mäso, nabalíčkovanie, naporcovanie bez označenia - rozmrazovanie mäsa pri izbovej teplote
	Nezdokladovaná zdravotná spôsobilosť
	Nezdokladovaná odborná spôsobilosť
Závodná kuchyňa Gastrogal, Dlhá 104, Nitra	zmrazené mäso neoznačené (4 kg) neznámeho pôvodu - zmrazené párky po dobe spotreby (5 kg)
Reštaurácia v pavilóne M 4 Agrokompex	- nebola zabezpečená výsledovateľnosť mäsa, neboli k dispozícii dodacie listy, nedala zistiť krajinu pôvodu, ani dodávateľ
ZK Eminent s.r.o., Továrnská 49 Zlaté Moravce	- porušenie povinností na hygienu výroby – zistené mikrobiologicky nevyhovujúce hotové pokrmy
ZK LIOB, Rastislavova 12, Lužianky	- porušenie povinností na hygienu výroby – zistené mikrobiologicky nevyhovujúce hotové pokrmy
Závodná kuchyňa RORA, Čab,	- nesprávne rozmrazovanie mäsa – v dreze na umývanie bieleho riadu - nedostatky v hygiene prevádzky (plesnivé steny, hrubo znečistené pracovné priestory)
Reštaurácia EDEN Mierová ul. č.24 Palárikovo	- Nepredloženie dokumentácie HACCP - neboli predložené záznamy z HACCP
Hospic Sv. Františka z Assisi n.o. Slovenská ul. č.11 Palárikovo	- neúplné záznamy z dokumentácie HACCP (záznamy teplôt, chladiacich zariadení, záznamy teplôt pri príprave a výdaji pokrmov) - zamrazený chlieb po dátume najneskoršej spotreby, zamrazená varená ryža)
Kuchyňa Tomáš Slivoň Ul. J.A. Komenského č. 137/2 Palárikovo	-v mrazničke skladovaný rôzny sortiment vzájomne nezlučiteľných surovín -zamrazené suroviny a potraviny dodané ako nemrazené -neoznačené zamrazené suroviny, -zamrazené v prevádzke pripravené pokrmy (pečený bôčik, pečená klobása, knedle) - suroviny po dátume najneskoršej spotreby - neoznačené suroviny v chladničke - rozmrazovanie kurčiat v kartóne na zemi
Hotel SOBOTA, Kežmarská 988/15, Poprad	bravčové mäso – dodávateľ Metro & Carry s. r. o. prevádzka Košice – nezistená krajina pôvodu, chýbalo označenie v slovenskom jazyku
Hotel Hviezdoslav, Hlavné námestie 95/49, Kežmarok	– hydínové mäso chladené kurčatá – dodávateľ HSH spoločnosť s. r. o., Majov 236, 951 35 Veľké Zálužice, krajina pôvodu Slovensko (predložené prehlásenie dodávateľa o pôvode suroviny zo slovenských chovov), v prevádzke sa dodané kurčatá porciujú (stehná, prsia, trupy) a šokovo zmrazujú, manipulácia nie je zapracovaná v systéme HACCP

Hotel Poprad, Partizánska 477/17, Poprad	bravčové mäso chladené – dodávateľ HOPE FAMILY s. r. o. Poprad, krajina pôvodu Poľsko, bravčové a hovädzie chladené mäso dodávateľa Mäso Tatry s. r. o. Svit, krajina pôvodu Slovensko, hovädzie mäso chladené od dodávateľa Diamon s. r. o. Poprad – Veľká, krajina pôvodu Poľsko – uvedené dodávky chladených mias sa šokovo zmrazujú, evidencia surovín šokovo zamrazených sa nevedie
Grandhotel Starý Smokovec 38, 062 01 Vysoké Tatry	bravčová panenka od dodávateľa Gastro Star s. r. o., Nové Mesto nad Váhom, krajina pôvodu nezistená, mäso zamrazené, morčacie prsia, bravčové plece a hovädzia sviečková od dodávateľa FEGA FROST s. r. o. Kežmarok – krajina pôvodu nezistené, mäsa zamrazené a bez označenia. Nevedú sa evidencie šokového zmrazovania, z nadobúdacích listov nebolo zrejmé či bolo mäso chladené alebo mrazené. Bez označenia v slovenskom jazyku sa skladovali výrobky od dodávateľa Metro & Carry s. r. o. prevádzka Košice a to: hovädzie líčka, krevety a zmes morských plodov, výrobky od dodávateľa Gastro Star s. r. o., Nové Mesto nad Váhom a to: tilapia filety, zubáč, mušle slávky, treska filety.
Kuchyňa v objekte ŠM, Družstevná 36, Nižná Šebastová	- v chladiacom boxe spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov-chladené mäso a zvyšky jedál
Centrum soc. Služieb, J. Borodáča, Sabinov	- spoločné skladovanie mliečnych výrobkov a chladeného hovädzieho mäsa v chladničke
Reštaurácia XXL, kpt. Nálepku 4, Lipany	- mrazený chlieb v igelitovom sáčku v mraziacom boxe
Jedáleň Strojnícka 11, Prešov	- zámena pracovných plôch, skladovanie čerstvej nakrájanej zeleniny v chladničke na surové mäso
Dom pokojnej staroby, Hviezdoslavova 826, Lipany	- nedostatky v označení skladovaného mäsa-hovädzieho (chýbajúci dátum spotreby)
Reštaurácia „Biely kôň“, Krivianska 19, Lipany	- samovoľné zmrazenie mäsa
Vývarovňa jedál ACEM, Petrovany, Močarmany 230	- samovoľné zmrazovanie bravčového mäsa dodaného do zariadenia v chladenom stave
Autocamping a motorest „KEMP“, Chminianska Nová Ves	- prevádzková hygiena (znečistený kuchynský riad, podlaha v kuchyni)
Domov sociálnych služieb AKO DOMA, Ďumbierska 40, Prešov	- skladovanie hovädzích špikových mrazených kostí po uplynutí dátumu spotreby
Reštaurácia SPIRIT,	- nedodržania základných hygienických požiadaviek

Čapajevova 3, Prešov	v prevádzke nezavedenie systému HACCP
Motorest NONSTOP, Zemianske Kostolány	- nevedú sa záznamy o kontrole dodaného mäsa, o kontrole podmienok skladovania, - spoločne skladované vzájomne nezlúčiteľné druhy potravín
Motel DOLINA, Nitrianske Sučany č. 441	- spoločne skladované vzájomne nezlúčiteľné druhy potravín, - svojvoľné zmrazovanie mäsa
Reštaurácia FULL HOUSE, Nám. SNP 639, Nováky	- svojvoľné zmrazovanie mäsa
Slovenská reštaurácia, SNP 16, Handlová	- nedostatky v skladovaní potravín - spoločne skladované vzájomne nezlúčiteľné druhy potravín
Reštaurácia CENTRÁL, Námestie Dr. Clementisa, Tisovec	- nedodržanie predpísaných skladovacích podmienok u potravín (mäsa)
Reštaurácia GASTRO, Muránska 2 Revúca	- nedodržanie predpísaných skladovacích podmienok u potravín (mäsa a mäsových výrobkov)
Reštaurácia CENTRÁL, Mierová 14 Tornaľa	- nedodržanie predpísaných skladovacích podmienok u potravín (mäsa a mliečnych výrobkov) - nedodržanie schváleného prevádzkového poriadku (svojvoľné premiestnenie technologického zariadenia a narušenie plynulosti a jednosmernosti technologického procesu), - rozmrazovanie kuracích prs pri izbovej teplote
Penzión FLIPPER, Revúcka Lehota č.124	- nedodržanie predpísaných skladovacích podmienok u potravín (mäsa a mliečnych výrobkov)
Reštaurácia ROZKVET, Jilemnického 97, Revúca	- nedodržanie predpísaných skladovacích podmienok u potravín (mäsa)
Kuchyňa Roľníckom družstve BALSTRAV, Ul. 1. mája 566, Klenovec	- nedodržanie schváleného prevádzkového poriadku (svojvoľné rozšírenie sortimentu o výrobu balených knedlí, svojvoľná zmena v dispozičnom členení a rozmiestnení technologického zariadenia), - prítomnosť plesní na stenách a strope v kuchyni, na chodbe a v prípravovni zeleniny a zemiakov, - fyzicky opotrebované pracovné pomôcky a povrchy pracovných stolov, - výroba pokrmov nepodlieha zásadám správnej výrobnjej praxe - nedodržanie predpísaných skladovacích podmienok u potravín (mäsa a vnútorností), - skladovanie „súkromných potravín“ (jaternica) v chladiacom zariadení v sklade potravín, - skladovanie vzájomne nezlúčiteľných výrobkov (mrazené krémy s mrazenou zeleninou a hubami)

Roses Irish Pub Šafárikova 4, Rožňava	- nepreukázanie sa dokladom o odbornej spôsobilosti zamestnanca, - nezabezpečenie monitoringu a evidencie teplôt skladovaných potravín, - nevyznačený názov a dátum uskladneného bravčového a hovädzieho mäsa po jeho prebalení od dodávateľa
Bufet KEBAB, Šafárikova 1, Rožňava	- nezabezpečenie monitoringu a evidencie teplôt skladovaných potravín
Línia, Arli pasáž, Hviezdoslavova 1469/61, 905 01 Senica Prevádzkovateľ: Alžbeta Mastihubová – VESYS Senica, Hollého 751/8, 905 01 Senica IČO: 41945425	- nepredložené doklady o pôvode bravčového mäsa, hydiny a vajec
Reštaurácia Letná 42 Spišská Nová Ves	- porušovanie zásad pri skladovaní potravín a pri manipulácii s potravinami (iné ako mäso), - nedodržanie požiadaviek na technologické a pracovné postupy, miesta alebo operácie technologických a pracovných postupov a porušovanie zásad technológie výroby pokrmov a požiadaviek na zavedenie a trvalé uplatňovanie zásad systému HACCP (porušenie povinností podľa ust. § 26. ods. 4 písm. c) zák. č. 355/2007 Z.z. a prílohy II, Kapitola II a Kapitola XI, Nar. (ES) č. 852/2004
Reštaurácia Letná 45 Spišská Nová Ves	- nedodržanie požiadaviek na zamestnancov prevádzky
Pizza a Reštaurácia Letná 43A Spišská Nová Ves	– nedodržanie požiadaviek na osobnú hygienu a požiadaviek na zamestnancov prevádzky
Reštaurácia Lorencova 21 Krompachy	- porušovanie zásad pri skladovaní potravín a pri manipulácii s potravinami (iné ako mäso)
Pohostinstvo Casino, Jarmočná 2, Stará Ľubovňa	- poškodená a znečistená maľovka, poškodené nátery technologických zariadení, chýbajú odkvapkávače pohárov.
Biely dom Vyšné Ružbachy 48, 065 02	- spoločné skladovanie navzájom nezlúčiteľných potravín a hotových pokrmov, nevhodné skladovanie surovín v poškodených a silne namrazených chladiacich zariadeniach, nedostatočná prevádzková hygiena (fotodokumentácia č. 3,4,7,8,9,10)
Hostinec pod Smrekom Hniezdne 225	- spoločné skladovanie navzájom nezlúčiteľných potravín, potravinárskeho a nepotravinárskeho tovaru, mraziace zariadenia boli silne namrazené a znečistené (fotodokumentácia č. 1,2,5,6)
-TIMDŽI, s.r.o.,	- neboli predložené potrebné doklady na identifikáciu k

Kukučínova 2, 0901 Stropkov	vysledovateľnosti zásobovania hydinového mäsa / sliepky a kurčatá/
Hostinec „Geralt“, Dukelská, 087 01 Giraltovce	- neboli predložené potrebné doklady na identifikáciu k vysledovateľnosti zásobovania mäsa / bravč. hov./
Reštaurácia „Športové centrum“, ul. Gen. Svobodu 706, 089 01 Svidník	- neboli predložené potrebné doklady na identifikáciu k vysledovateľnosti zásobovania mäsa / bravčové kolienko, bravčová pečienka ./
Penzión „Poľovníček“ ul. Hrnčiarska 801/67, 091 01 Stropkov	- neboli predložené potrebné doklady na identifikáciu k vysledovateľnosti zásobovania mäsa / bravčové pliecko, kuracie prsia/
Hotel Zara , Krušovská 4721/74, 955 01 Topoľčany	-pracovník kuchyne bez odbornej spôsobilosti - 2 zamestnanci nepoužívali jednorazové rukavice pri výdaji hotových pokrmov ani pokrývky hlavy - 2 zodpovední zamestnanci neudržiavali chladiace zariadenia v požadovanom stave (namrazené)
Reštaurácia U Dasima, M. R. Štefánika 2389 Trebišov	- pri kontrole neboli predložené záznamy o postupe a dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe - pri uskladňovaní surovín, polovýrobov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov
Reštaurácia GAMA, Nám. Sv. Cyrila a Metóda 43, Sečovce	- poškodený drez na umývanie kuchynského riadu, - vo WC pre zákazníkov znečistené steny, v predsieni WC pre ženy sčasti steny plesnivé, vo WC pre mužov opadaná omietka
Jedáleň, ul Hlavná 96 Kráľovský Chlmec	- zamestnanci v kuchyni bez pokrývky hlavy, umývadlo na osobnú hygienu personálu založené sklenenými fľaštičkami - pri manipulácii s potravinami – spolu uložený obalovaný syr, ryby a mäso
MINI ABC v NsP Trebišov	- nepredložený doklad o odbornej spôsobilosti
Ázijské špeciality PANDA, OZC Laugaricio, Trenčín	- nedostatky v skladovaní potravín, - kríženie čistých a nečistých činností, - skladovanie senzorycky nevyhovujúcej zeleniny (osušená, nedostatočne očistená), - nedostatky v osobnej a prevádzkovej hygiene, - spoločný zber komunálneho a biologicky rozložiteľného reštauračného odpadu, - časť potravín neoznačená v štátnom jazyku, - jeden pracovník bez dokladu o odbornej spôsobilosti na prácu v potravinárstve
Cafe Restaurant Zuzi, T. G. Masaryka, Tr. Teplíce	- zámena pracovných plôch, - znečistené chladiace a mraziace zariadenia, - nezavedená dokumentácia HACCP do praxe, - podávanie pokrmov z predchádzajúceho dňa (kotlíkový guláš), - rozmrazovanie mäsa pri kuchynskej teplote, - chýbajúce označenie alergénov na jedálnom lístku.
Pizzeria DA	- skladovanie senzorycky nevyhovujúceho mäsa –

GIUSEPPE, Štúrovo námestie , Trenčín	<ul style="list-style-type: none"> - zápachajúce, - nedostatky v prevádzkovej hygiene, - chýbajúce mydlo pri umývadlách na osobnú hygienu rúk, - dokumentácia HACCP nezavedená do praxe.
Výroba jedál s rozvozom „stravovacie služby“, Lesnícka 6169, Nové Mesto nad Váhom	<ul style="list-style-type: none"> - spoločného skladovanie nezlučiteľných druhov potravín, - zámena pracovných úsekov, - používanie amortizovaného náradia a neúčelových obalov na rozvoz hotových jedál, - odkladanie gastro nádob a jedlo nosičov vonku na zemi, - uchovávanie hotových pokrmov v neúčelových nádobách, - chýbajúce základné hygienické potreby pri umývadlách, - neprístupné umývadlo na ruky v kuchyni a nedostatočný prívod teplej a studenej pitnej vody v umývadle v múčnej príprave, - nedostatky v prevádzkovej hygiene zariadenia – znečistené podlahy, steny, vzduchotechnika, autá na rozvoz stravy, - neoznačenie alergénov na jedálnom lístku, - likvidácia biologicky rozložiteľného reštauračného odpadu nezabezpečená oprávnenou firmou.
Závodná kuchyňa, Ul. kpt. Uhra, Myjava	<ul style="list-style-type: none"> - nedostatky v osobnej hygiene rúk pracovníkov, - likvidácia biologicky rozložiteľného kuchynského odpadu nezabezpečená oprávnenou firmou.
Motorest Barunka, časť Hrušové 1004, Bzince pod Javorinou	<ul style="list-style-type: none"> - 2 zamestnanci bez dokladov o odbornej spôsobilosti, - zámena pracovných úsek a kríženie čistých a nečistých druhov činností, - zamrazovanie potravín dodaných do zariadenia v nemrazenom stave, - nedostatky v skladovaní potravín, - nezabezpečenie pravidelnej kontroly kvality vody z vlastného vodného zdroja, - likvidácia biologicky rozložiteľného reštauračného odpadu nezabezpečená oprávnenou firmou.
Závodná kuchyňa PD Vlára, Nemšová	<ul style="list-style-type: none"> - časť zamestnancov nespĺňa požiadavku odbornej spôsobilosti na prácu v potravinárstve, - spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín, skladovanie potravín na podlahe, - zamrazovanie chladeného mäsa, hotových jedál a polotovarov, - zeleninové konzervy neoznačené údajom o dátume otvorenia, - zámena pracovných úsekov a kríženie čistých a nečistých druhov činností, - nevypracovaná a nezavedená dokumentácia HACCP do praxe, - znečistené umývadlo na osobnú hygienu rúk pracovníkov.
Pizzeria DA GIACOMO, Legionárska 17, Trenčín	<ul style="list-style-type: none"> - časť zamestnancov nespĺňala požiadavku odbornej spôsobilosti na prácu v potravinárstve, - spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín, vajcia skladované v znečistenej prepravke, - podávanie pokrmu z tepelne nespracovaného mäsa –

	<p>hovädzie carpacio,</p> <ul style="list-style-type: none"> - zamrazovanie knedle, hotového pokrmu – ragú z diviaka, - chýbajúce plocha na rozbíjanie vajce, - nedostatočná prevádzková hygiena . znečistené steny a strop, olupujúca sa omietka, znečistené podlahy, skrinka a regále s nánosmi masnoty, znečistené chladiace zariadenia s poškodeným tesnením a so skorodovaným povrchom poličiek, znečistené vypínače, tesnenia chladiacich pultov, siete na oknách.
Kursalon, Ul. 17. novembra 32, Trenčianske Teplice	<ul style="list-style-type: none"> - nedodržané podmienky skladovania potravín, - skladovanie mäsových výrobkov klobás s výskytom plesne na povrchu, olivy rovnako s plesňou na povrchu, - zamrazovanie potravín dodaných v nemrazenom stave a hotových pokrmov (kapustnica, žemlová knedľa), zamrazovanie chladeného mäsa (časť mäsa v prípade poškodených obalov senzoricky znehodnotená, nezabezpečená v plnom rozsahu výsledovateľnosť mäsa), skladované potraviny neznámeho pôvodu – vajcia, - nedostatky v prevádzkovej hygiene (znečistené povrchy stien, chladiace a mraziace zariadenia, umývadlo na osobnú hygienu rúk, opadávajúci náter stropu v kuchyni a poškodená podlaha vo vstupnej časti objektu), - podávanie jedál z tepelne nespracovaného mäsa (tatársky biftek, carpacio), - HACCP nezavedený v plnej miere do praxe, - likvidácia biologicky rozložiteľného reštauračného odpadu nezabezpečená oprávnenou firmou.
Espresso&Pizza Grande, Malinovského 806, Čachtice 91621	<ul style="list-style-type: none"> - nedostatky v skladovaní potravín, zamrazovanie surovín dodaných do zariadenia v nemrazenom stave, - používanie nevhodných obalov na uchovávanie polotovarov, neoznačovanie polotovarov údajom o dátume a hodine prípravy, - používanie náradia z hliníka bez vyhovujúcej povrchovej úpravy.
Pizzeria Briciola, Legionárska 7158, Trenčín	<ul style="list-style-type: none"> - spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín, v chladiacom zariadení na skladovanie polotovarov nameraná teplota 9,1 °C, na skladovanie mäsa 7,7 °C, - skladovanie potravín po dátume min. trvanlivosti, hubová omáčka pripravená v predchádzajúci deň, - chýbajúce doklady preukazujúce pôvod tovaru, - zámena pracovných plôch a kríženie čistých a nečistých druhov činností, - zamrazovanie potravín dodaných do zariadenia v nemrazenom stave ako i hotových pokrmov, - zmrzlina neoznačená údajom o dátume otvorenia, - umývadlá na osobnú hygienu rúk pracovník nevyužívané, - znečistené tesnenia mraziacich zariadení s výskytom plesní, znečistené umývadlá, chýbajúce siete na oknách, poškodená podlaha, chýbajúci obklad a podhl'ad v kuchyni, poškodený náter dverí na šatni,

	<ul style="list-style-type: none"> - likvidácia biologicky rozložiteľného reštauračného odpadu nezabezpečená oprávnenou firmou.
Rýchle občerstvenie MAXIMO – BURGER, Palackého 99/35, Trenčín	<ul style="list-style-type: none"> - pracovníci nespĺňali požiadavku odbornej spôsobilosti na prácu v potravinárstve, - nedodržanie podmienok skladovania a doby uchovávania polotovarov a rozpracovaných pokrmov, - chýbajúce teplomery v chladiacich zariadeniach, nevedenie evidencie podmienok skladovania, - skladovanie polotovarov po dátume spotreby, zmrazovanie potravín dodaných do zariadenia v nemrazenom stave, - nedostatky v prevádzkovej hygiene (znečistené pracovné plochy, chladiace a mraziace zariadenia, zástrčky, steny, podlahy), - osobnej hygiene (chýbajúce základné hygienické potreby pri umývadlách, bez samostatného WC pre zamestnanca), - používanie prepáleného oleja na prípravu pokrmov.
Bufet U ZAKA	<ul style="list-style-type: none"> - zmrazovanie hotových jedál z predchádzajúcich dní a panini po dátume spotreby, - skladovanie a predaj hotového pokrmu – žemlovka z predchádzajúceho dňa, spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín, - chýbajúca plocha na rozbíjanie vajec, - znečistená podlaha, chýbajúce sieťka na oknách proti hmyzu, - nezavedený HACCP do praxe, - predaj obložených pekárskych výrobkov bez označenia, chýbajúce označenia alergénov, - nepredložená zmluva o likvidácii biologicky rozložiteľného reštauračného odpadu.
Dobrá Bašta, Nitrianska, Aupark, Piešťany	<ul style="list-style-type: none"> - bravčové a hovädzie mäso dodávané balené spol. C+C Pfeiffer GmbH, Traun nebolo označené v slov. jazyku - balené bravč. stehno po dátume spotreby vyznačenom na etikete - kríženie pracovných plôch v kuchyni - nedodržiavanie teplotných podmienok uchovávania hotových pokrmov počas ich výdaja
Pizzeria San Diego, M. R. Štefanika 14, Hlohovec	<ul style="list-style-type: none"> - Kuracie prsia solené hlbokozmrazené, pôvod: Brazília, dodané Bidwest, s.r.o. – nepredložený dodací list - Vajcia zakúpené v Metro – nepredložený pokladničný doklad
Reštaurácia TIAMO, F. Urbánka 11, OZC MAX Trnava	<ul style="list-style-type: none"> - bravč. mäso dodané nebalené a hov. mäso dodané nebalené nemali na dodacom liste uvedené dátumy spotreby ani fyzikálny stav ich dodania (mrazené alebo chladené) - suroviny (mozarella, salama Napoli, pancetta) dodávané z Rakúska neboli označené v slov. jazyku - nediferencované skladovanie surovín - zamrazovanie hotových sladkých dezertov PANA COTTA
Spaghetti Leviathan, Hviezdoslavova 3, Trnava	<ul style="list-style-type: none"> - Na balenom výrobku TIRAMISU vyrábanom na prevádzke chýbalo označenie hmotnosti výrobku

Pizzéria, Sad A. Kmeťa, Piešťany	- Znečistené steny v skladových priestoroch
Pizzéria, K. Ježíka 1, Trnava – Modranka	- Hlbokozmrazené zmrzlinové krémy dodané v kartónoch, chýbali etikety z kartónov s označením - 2 pracovníci bez odb. spôsobilosti
Reštaurácia u Maškovej, Nám. SUT 8, Trnava	- Znečistené steny v kuchyni - 1 pracovník bez odb. spôsobilosti
Jedáleň ABRAX, Ružindolská č.13, Trnava	- Oravská údená slanina (3ks) zmrazovaná, po dátume spotreby - neohlásenie zásielky mäso a mäsové výrobky dodávané priamo poľským dodávateľom
Reštaurácia RELAX, Rybničková 16, Trnava	- Hov. roštenka, bravč. plece - bez označenia a dodacieho listu - Hov. bok – pôvod Uruguay, bez dodacieho listu, mrazené po dobe spotreby - Jahňacie rebrá – bez dodacieho listu, mrazené po dobe spotreby - Kačacie prsia – bez dodacieho listu, mrazené po dobe spotreby
Reštaurácia vo Dvore, Dechtice 484	- Zmrazovanie chladených potravín (párky) -kuracie kridla chladené – po DS a zmrazené -surimi tyčinky – po DS - vajcia neznámeho pôvodu
Reštaurácia PEMINO, Pútnická 2, Trnava - Modranka	- Nátery na technologických zariadeniach sú opotrebované a časť podláh má poškodenú povrchovú úpravu
Penzión Faraon, Malženice 291	- dvaja zamestnanci nepredložili doklady o odbornej spôsobilosti
Tenis café, Sokolská 51, Cífer	- mrazené bravčové karé a mrazená bravčová panenka nemali označenie v štátnom jazyku - nebol predložený kompletný protokol o kvalite vody z vlastnej studne - chýbalo vyšetrenie chemické ukazovatele
Ázijské bistro PANDA, HM TESCO, Veterná 40, Trnava	- Kačacie prsia – pôvod Čína, označenie v cudzom jazyku, bez dod.listov
RO U Simpsna, Železničná 4, Hlohovec	- Potraviny po dátume spotreby - Jaternice a vajcia neznámeho pôvodu - Priestory neudržované v čistote - 1 pracovník bez odb. spôsobilosti
CYPRUS KEBAB Nám. Slobody 16, Piešťany	- Kuracie prsia, kuracie stehná – zakúpené v METRO NITRA – označenie na orig. kartónovom balení nebolo k dispozícii, nevysledovateľné
ISTAMBUL DONER KEBAB, Nám. Slobody 2, Piešťany	- Kurací kebab – dodané : ERCIYES ORTI Pu.M HandelsgesmbH, Sollenau, krajina pôvodu Rakúsko – nekompletné označenie v štátnom jazyku
Reštaurácia Shanghai, F. Urbánka 11, OZC	Kuracie prsia hlbokozmrazené solené , pôvod: Brazília dodané PIACENZA s.r.o., Bencíkovej 1/A, Bratislava

MAX, Trnava	neboli označené v slov. jazyku,
Zariadenie pre seniorov, T. Vansovej 5, Trnava	- Opotrebované zariadenie v kuchyni
- Trvalý stánok s prípravou rýchleho občerstvenia „u Markéty“, Lučenecká, Veľký Krtíš	- porušenie zásad prevádzkovej hygieny - Zmrazovanie tepelne opracovaného mäsa
-Reštaurácia Červené víno, Jarmočná 310/7 Modrý Kameň	skladovanie potravín v nevyhovujúcich podmienkach: znečistená chladnička s mrazničkou, plesnivé vnútro a tesnenie dvierok na chladničke a mrazničke – v sprievodnej dokumentácii nebolo uvedené: dátum najneskoršej spotreby, odporúčaná teplota pri skladovaní, kategória, číslo schválenia bitútku alebo rozrabkárne
- Jedáleň u poštárov, A.H.Š, Veľký Krtíš	-nedostatky v označovaní- neuvedenie typ chovu na etikete baleného hlbokomrazeného mäsového prípravku
- Reštaurácia Jakub, Nemocničná 16, V. Krtíš	- nepredložený dodací list
Reštaurácia „Čičva“ Sedliská 151	zmrazovanie mäsových výrobkov
ZSS „Vulkano Express“ Budovateľská Vranov n.T.	nedostatočná prevádzková hygiena
FINE Restaurant, Obchodná 4, Zvolen (Tesco Extra)	- nie je vedená dokumentácia HACCP - skladovanie mletého bravčového mäsa s neidentifikovaným dátumom uskladnenia, - v suchom sklade znečistené steny
Motorest Tranzit, Anna Kutlaková, Hontianske Nemce	- nie je vedená dokumentácia o vstupnej kontrole - nedostatočná prevádzková hygiena: Znečistené steny, poškodený povrch regálov, v sklade pavučiny
Reštaurácia U suseda, Zvolenská Slatina	- nie je vedená dokumentácia o vstupnej kontrole - zamrazené mleté bravčové mäso po dátume spotreby - v časti hrubej prípravy koreňovej zeleniny a zemiakov stena značne znečistená, zaplesnetá
Penzión ALMÁDA, Hať Podharajch, Zvolen	- potraviny a suroviny po dátume spotreby resp. po dátume minimálnej trvanlivosti vo väčšom množstve - spoločné skladovanie mrazeného mäsa a mrazeného ovocia - skladovanie nezlučiteľných druhov v skladoch: v sklade zeleniny a zemiakov uložené hotové pokrmy a to dusená ryža, kapustová polievka, richtárska polievka, pripravené predchádzajúci deň pri vreciach s cibuľou a mrkvou - chladiace, mraziace zariadenia značne znečistené, s veľkou námrazou

	<ul style="list-style-type: none"> - hrubo znečistený zaplesnetý regál určený na odkladanie kuchynského riadu, - drevená doska určená na manipuláciu so surovým mäsom položená na hrubo znečistenom stolíku pri varných telesách v kuchyni - obkladačky, podlaha hrubo znečistená, - chýbajú kryty na svietidlách - chýbajú sieťky na oknách - mrazené mliečne krémy bez označenia dátumu prvého otvorenia
Reštaurácia Franko, Zvolen	<ul style="list-style-type: none"> - znečistený strop v príručnom sklade, stropy v celej kuchyni značne znečistené - schodište vedúce do skladov podlaha značne znečistená, steny stropy tak isto
Reštaurácia Viktória, Zvolen	<ul style="list-style-type: none"> - zamrazené bravčové kolená zakúpená v čerstvom stave v množstve 3,72 kg, bez označenia, - zamrazené špekačky bez označenia v množstve 0,6 kg - zamrazené vákuovo balené kuracie stehná s doporučenou teplotou skladovania +2 - +5° C, v množstve cca 1 kg
Reštaurácia Q, Zvolen Rákoš	<ul style="list-style-type: none"> - nie je vedená dokumentácia HACCP - v chladiacom zariadení skladované bravčové karé o hmotnosti 3,6 kg po dátume spotreby
Reštaurácia Centrum, Hriňová	<ul style="list-style-type: none"> - spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín ryby, hydina, zelenina - zamrazené väčšie množstvo bravčového mäsa cca 20 kg bez označenia - zamrazené vákuovo balené mäso po dátume spotreby
Domov sociálnych služieb, Pionierska 850/13, Detva	<ul style="list-style-type: none"> - zamrazené vákuovo balené hovädzie predné, po dátume spotreby
Reštaurácia Pivnica pri studni, Detva	<ul style="list-style-type: none"> zamrazená naporcovaná bravčová panenka bez označenia - nie je vedená dokumentácia pri preberaní surovín
Penzión Lenka – Liečebné termálne kúpele, a.s., Sklené Teplice 100	<ul style="list-style-type: none"> Zák. č. 152/1995 Z. z. - nebola dodržaná osobná hygiena u dvoch zamestnancov Zák. č. 355/2007 Z. z. - vzorky pokrmov boli odobraté, nesprávne uchovávané – niektoré v otvorených nádobách, nevedie sa evidencia o odobratých vzorkách pokrmov - nedodržaná prevádzková hygiena v kuchyni – znečistený keramický obklad, bočné strany strojno-technologického zariadenia - pracovná plocha na čistú prípravu zeleniny neoznačená a nevyčlenená - v kuchyni nezabezpečené umývadlo na osobnú hygienu zamestnancov počas manipulácie s potravinami - nie je uskutočňovaný monitoring počas uchovávaní hotových pokrmov - dokumentácia HACCP neobsahuje všetky náležitosti vyplývajúce z platnej legislatívy
Závodná kuchyňa,	Zák. č. 152/1995 Z. z.

<p>Železničný rad 24, Nová Baňa</p>	<p>- <u>Bravčové stehno hlbokozmrazené, 25 kg;</u> Dodávateľ: SNIEŽIK, s.r.o., Cabajská 21/B, Nitra; krajina pôvodu: neuvedené - <u>potravina nebola označená v štátnom jazyku</u></p>
<p>Tulsi – Snack bar – Reštaurácia, Radničné námestie 13, Banská Štiavnica</p>	<p>Zák. č. 152/1995 Z. z. - potraviny po dátume minimálnej trvanlivosti (sušené ovocie, cukrovinky, orechy, arómy) - nedodržanie podmienok skladovania chleba (uchovávaný v mraziacom zariadení) - nepredložené doklady o školení pracovníkov</p>
<p>Penzión na Trojici, Nám. sv. Trojice 17, Banská Štiavnica</p>	<p>- potraviny po dátume spotreby (pražská šunka) - nedodržané podmienky skladovania mäsových výrobkov (párky uchovávané v mraziacom zariadení) - nepreukázanie dátumov spotreby surovín (syr, šunka) a zmrzliny z dôvodu, že neboli označené dátumom a hodinou ich tepelnej úpravy, resp. otvorenia originálneho obalu - nepredložené doklady o školení pracovníkov, deratizácii - v jedálnych lístkoch neboli vyznačené alergény - evidencia podľa HACCP systému nie je vedená - neoznačené rozpracované pokrmy dátumom a hodinou ich tepelnej úpravy (dusená ryža, varené cestoviny) a tým nepreukázanie ich lehôt spotreby - <u>zmrazovanie bravčového mäsa dodaného do prevádzky v chladenom stave (cca 1 kg)</u> - hrubá prípravovňa zeleniny a zemiakov nie je využívaná, čistenie je uskutočňované priamo v kuchyni - nezabezpečenie tečúcej teplej vody v dreze na umývanie pohárov a v záchodoch pre zákazníkov - nedodržanie požiadaviek na prevádzkovú hygienu (strop kuchyne plesnivý, s opadávajúcou maľovkou; odsávacie zariadenie nad varnými telesami silne znečistené, s olejovými sedimentmi)</p>
<p>Reštaurácia a pizzéria Tatra, SNP 52, Žiar nad Hronom</p>	<p>- nepredložené doklady o školení pracovníkov, čistení a dezinfekcii, vstupnej kontrole dodaných surovín - nie je uskutočňovaný monitoring počas uchovávania hotových pokrmov - okno v kuchyni nebolo opatrené sieťkou proti vnikaniu hmyzu</p>
<p>Jedáleň Ryba, SNP 49/30, Žiar nad Hronom</p>	<p>- nepredložené doklady o školení pracovníkov, vstupnej kontrole dodaných surovín - nie je uskutočňovaný monitoring počas tepelnej úpravy a uchovávania hotových pokrmov - okno v kuchyni nebolo opatrené sieťkou proti vnikaniu hmyzu</p>
<p>Reštaurácia Slovenská koliba, Sklené Teplice 184</p>	<p>- potraviny po dátume minimálnej trvanlivosti (1 kus parená knedľa) - <u>nedodržanie podmienok skladovania mäsa (5 x 200 g hovädzia sviečkovica)</u> a mäsových výrobkov (2 ks údené bravčové koleno) - uchovávané v mraziacom zariadení - nie je uskutočňovaný monitoring počas tepelnej úpravy a</p>

	uchovávania hotových pokrmov
Reštaurácia Doma, SNP 50/59, Žiar nad Hronom	<ul style="list-style-type: none"> - <u>nedodržanie podmienok skladovania mäsa (cca 7 kg) - uchovávané v mraziacom zariadení</u> - nepredložený zoznam dodávateľov, nepredložené doklady o školení pracovníkov - nie je uskutočňovaný monitoring počas tepelnej úpravy pokrmov, evidencia o čistení a dezinfekcii
Motorest Ladomer, Ladomerská Vieska 460	<ul style="list-style-type: none"> - nedodržanie podmienok skladovania hotových pokrmov (v chladiacom zariadení jeden druh pokrmu, v mraziacom zariadení uchovávané pečené rebrá – 1 kg) - neoznačené rozpracované pokrmy dátumom a hodinou ich tepelnej úpravy (pečené bravčové mäso, pečené kuracie stehná) a tým nepreukázanie ich lehôt spotreby
Reštaurácia Valašský šenk, Šášovské Podhradie, časť pila 113, Žiar nad Hronom	<ul style="list-style-type: none"> - potraviny po dátume spotreby (5 druhov mäsových výrobkov, prípravkov a mäsa, cca 7,5 kg), ktoré boli zároveň nesprávne skladované – v mraziacom zariadení - nedodržanie podmienok skladovania mäsového výrobku (bavorské údené koleno s hmotnosťou 2,343 kg, skladované v mraziacom zariadení) - nepreukázanie odbornej spôsobilosti u zamestnanca - nie je uskutočňovaný monitoring počas tepelnej úpravy pokrmov, ich uchovávaní
Reštaurácia Element, J. Kráľa 159/2, Žiar nad Hronom	<ul style="list-style-type: none"> - <u>nedodržanie podmienok skladovania mäsa (cca 29 kg), rýb a mäsových výrobkov (zmrazené v prevádzke a uchovávané v mraziacom zariadení)</u> - <u>niektoré potraviny (rôzne trhové druhy mäsa, kosti, rebrá, ryby) boli uchovávané v chladiacom zariadení bez označenia, nebolo možné zistiť ich pôvod a lehoty spotreby</u> - potraviny po dátume spotreby (5 druhov) z toho 1 druh mäsového výrobku bol zároveň nesprávne skladovaný – v mraziacom zariadení - potraviny neoznačené v štátnom jazyku (lazagne, cestoviny) - nepredložený zoznam dodávateľov, nepredložené doklady o školení zamestnancov - nie je uskutočňovaný monitoring počas tepelnej úpravy pokrmov a uchovávania hotových pokrmov - nie sú dodržané podmienky skladovania hotových pokrmov – 7 druhov pokrmov, cca 8 kg bolo v rôznych nádobách skladovaných v mraziacom zariadení
Hotel Sitno, Vyhne 103	<ul style="list-style-type: none"> - potraviny po dátume spotreby (4 druhy potravín) - <u>niektoré potraviny (rôzne trhové druhy mäsa) boli uchovávané v mraziacom zariadení bez označenia, nebolo možné zistiť ich pôvod a lehoty spotreby – cca 19 kg, 18 ks vákuovo zabalená bravčová panenka</u> - v chladiacich zariadeniach boli spoločne skladované vzájomne nezlučiteľné druhy potravín (napr. výrobky studenej kuchyne, mliečne výrobky, varené cestoviny) - nedodržané podmienky skladovania – jahňa celé, dodané

	<p><u>do prevádzky v chladenom stave, v prevádzke zmrazené, nebolo možné určiť lehotu spotreby</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - v prevádzke nie je vyčlenený osobitný priestor na uchovávanie narušených a skazených potravín, uchovávané sú spoločne s ostatnými potravinami - nepredložené doklady o školení pracovníkov - prevádzkovateľ nemá pre zariadenie spoločného stravovania vypracovaný prevádzkový poriadok, schválený orgánom verejného zdravotníctva – zistené opakované - evidencia podľa HACCP systému je nedostatočná (nie je uskutočňovaný monitoring počas tepelnej úpravy pokrmov, ich uchovávaní, evidencia o čistení a dezinfekcii) - nedodržanie podmienok skladovania tepelne upraveného mäsa – 8 porcií hovädzieho zadného uchovávaného v mraziacom zariadení - nedostatočné označenie pracovných plôch a ich následné využívanie na spracovanie surovín (pracovná plocha na čistú prípravu zeleniny neoznačená a nevyčlenená, v prípravovni múčnych pokrmov uskutočňované krájanie syrov a údenín) - prevádzková hygiena zariadenia nedodržiavaná (vzduchotechnické zariadenie v kuchyni silne znečistené, zažltnuté; v zariadeniach pre osobnú hygienu zamestnancov pavučiny; znečistené chladiace zariadenia, zaplesnuté; v kuchyni osobné veci zamestnancov – bunda, peňaženka, cigarety) - stojno-technologické zariadenie staré, s opotrebovanými povrchmi (polámaná vrchná časť chladničky, prekrytá znečisteným obrusom; regálové police v umyvárni kuchynského riadu drevené strčiacimi trieskami, pokryté PVC – pod PVC plesnivé; bočné strany pracovných stolov poškodené) - zariadenie pre osobnú hygienu nevhodne umiestnené, časť zamestnancov sa prezlieka v manipulačnej ploche (možnosť krížovej kontaminácie medzi pohybom zamestnancov, zdrojmi vonkajšej kontaminácie)
<p>Reštaurácia Koliba, Bzenica 351</p>	<ul style="list-style-type: none"> - potraviny po dátume spotreby (1 druh polievky) - evidencia podľa HACCP systému je nedostatočná (nie je uskutočňovaný monitoring počas tepelnej úpravy pokrmov, ich uchovávaní, evidencia o čistení a dezinfekcii) - súčasťou vypracovaného HACCP systému nie sú protokoly, do ktorých sa má zaznamenávať monitoring CCP - neoznačené rozpracované pokrmy dátumom a hodinou ich tepelnej úpravy (dusená ryža, varené zemiaky), resp. prípravy (krájaná zelenina) a tým nepreukázanie ich lehôt spotreby - nedodržanie podmienok skladovania hotového pokrmu (1 druh polievky skladovaný v chodbe na podlahe, pri teplote prostredia)
<p>Motorest na Hôrke, Priemyselná 41,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 druhy pokrmov boli po lehote spotreby - v chladiacom zariadení boli spoločne skladované vzájomne

<p>Hliník nad Hronom</p>	<p><u>nezlučiteľné druhy potravín (napr. hotové pokrmy, suroviny na prípravu pokrmov – rozmrazovalo sa mäso, mäsové výrobky)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - nedodržanie podmienok skladovania 3 druhov hotových pokrmov (zemiakový šalát v kuchyni pri teplote prostredia, 2 druhy pokrmov v chladiacom zariadení) - neoznačené rozpracované pokrmy dátumom a hodinou ich tepelnej úpravy (varené zemiaky, pečené bravčové a baranie mäso) a tým nepreukázanie ich lehôt spotreby - evidencia podľa HACCP systému je nedostatočná, vedená sporadicky, resp. nie je vedená v prípade monitoringu počas tepelnej úpravy pokrmov, ich uchovávaní - nie je vedená evidencia o vstupnej kontrole surovín, evidencia o čistení a dezinfekcii - pracovná plocha s drezom, určená na hrubú prípravu zeleniny a zemiakov nie je využívaná -prevádzková hygiena zariadenia nedodrhaná (odsávacie zariadenie nad varnými telesami silne znečistené, s olejovými sedimentmi; znečistené chladiace zariadenia, celé prevádzkové vybavenie a podlaha pod ním; jednorazové obaly určené na balenie pokrmov pre zákazníkov skladované na podlahe, vedľa stojana so znečistenými topánkami) - niektoré strojnotechnologické zariadenie staré, s opotrebovanými povrchmi (dvierka na skrinke poškodené, mrvia sa drevotriestkové piliny; v kuchyni stará opotrebovaná a silne znečistená stolička) -podlaha v sklade a umyvárni s poškodeným povrchom
<p>Motorest a Penzión Zlatý strom, Bartošova Lehôtka 90</p>	<ul style="list-style-type: none"> - potraviny po dátume spotreby (1 druh mäsového výrobku) - nepredložené doklady o školení pracovníkov - neoznačené rozpracované pokrmy dátumom a hodinou ich tepelnej úpravy (varené zemiaky, palacinky) a tým nepreukázanie ich lehôt spotreby - evidencia podľa HACCP systému je nedostatočná, vedená sporadicky
<p>Hotel Centrál, Dolná 40, Kremnica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - niektoré potraviny (rôzne trhové druhy mäsa –cca 10 kg) uchovávané v mraziacom zariadení bez označenia, nebolo možné zistiť ich pôvod a lehoty spotreby - potraviny po dátume spotreby (5 druhov) z toho 2 druhy mäsa boli zároveň nesprávne skladované – v mraziacom zariadení - pri vystavovaní nebalených cukrárskych výrobkov neboli na výveske alebo štítku vyznačené údaje o dátume spotreby týchto výrobkov - otvorené balenie mäsového výrobku (šunky) nebolo označená dátumom a hodinou otvorenia -rozpracované pokrmy (zemiakové placky, palacinky) neboli označené dátumom a hodinou ich tepelnej úpravy, nebolo možné určiť lehotu ich spotreby - jeden zamestnanec bez odbornej spôsobilosti - nepredložené doklady o školení pracovníkov

	- v prevádzke sú poddimenzované skladovacie priestory, skladovanie nápojov na chodbe a vo WC pre zamestnancov - mužov
Reštaurácia u Böhma, Strieborná 7, Banská Štiavnica	- potraviny po dátume spotreby (2 druhy potravín) - v jedálnom lístku nie sú vyznačené alergény - neboli dodržané podmienky skladovania hotových pokrmov (dva druhy polievok) - v suchom sklade je navlhnutá stena, opadáva omietka
Reštaurácia, A. Kmeť 8, Nová Baňa	- potraviny po dátume spotreby (3 druhy potravín) - nie je uskutočňovaný monitoring počas uchovávanía hotových pokrmov -prevádzková hygiena zariadenia nedodržaná (znečistená podlaha, obvodové steny, prevádzkové zariadenie) - pracovná plocha určená na hrubú prípravu zeleniny a zemiakov je nevyužívaná
PANDA ázijské špeciality, Aupark, Žilina	- nevylúčenie nežiad. vplyvov z technolog. postupu, - zmrazovanie potravín -nezlučiteľné skladova- nie surovín a hotových pokrmov -potraviny po dobe spotreby - znečistené technolog. zariadenie
Reštaurácia Royal, Mariánske nám. 24, Žilina	- zamrazené suroviny a hotové pokrmy po dobe spotreby
Reštaurácia GANGNAM, Uhoľná 1, Žilina	- suroviny po dobe spotreby
Piváreň a reštaurácia U Konárov, Radlinského 89, Bytča	- zamrazené suroviny a hotové pokrmy po dobe spotreby
Reštaurácia U Dominiky, ul.Republiky 8, Žilina	- pracovníčka bez odbornej spôsobilosti
ZK SAD, Košická cesta 2, Žilina	- zamrazené potraviny neznámeho pôvodu (1,0 kg ryba a 3,0 kg pečene) - zámena pracovných plôch pri ich používaní
Pizzéria Trinity Levice	- zámena pracovných plôch
Koliba u Šidla Levice	- tovar po dobe spotreby
Vývarovňa Centrál Gastro Levice	- nesprávne skladovanie surovín
Gastrocentrum Kalná nad Hronom	- výroba studených mís v sklade
Reštaurácia Ranč u Bobiho Levice	- chýbajúci teplomer v sklade zeleniny chýba jeden doklad o OS
Reštaurácia Csikó csárda	- hydínové mäso nebolo označené v slovenskom jazyku

Levice	
Reštaurácia ESO Levice	- nepovolené skladovanie
Reštaurácia Szúnyg csárda Levice	- znečistené steny v kuchyni
Reštaurácia Panda Levice	- rozpracované suroviny uložené v časti mäsa
DSS Nový domov Levice	- chýbajúci vlhkomer v sklade