



**ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

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



I n f o r m á c i a

**z implementácie Viacročného národného plánu pre úradnú kontrolu
vykonávanú orgánmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike
v roku 2018**

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

V Bratislave, 4. 4. 2019

1. Úradné kontroly

Orgány verejného zdravotníctva v Slovenskej republike (regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike) vykonávali v roku 2018 úradné kontroly potravín zamerané na dodržiavanie potravinového práva prevádzkovateľmi potravinárskych prevádzok podľa nariadenia (ES) č. 882/2004 Európskeho parlamentu a Rady, § 23 ods. 2 zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov a kontroly podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v platnom znení. Výkon úradnej kontroly a štátneho zdravotného dozoru prebiehal pod odborným vedením Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky v súlade s Viacročným národným plánom pre úradnú kontrolu v Slovenskej republike na r. 2018 – 2020, vykonávanú orgánmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike – podľa prijatej aktualizácie z 16. marca 2018. Informácia bude súčasťou výročnej správy Slovenskej republiky, ktorú každoročne vypracúva, schvaľuje a predkladá Európskej komisii Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR (podľa § 22 ods. 2 písm. b) zákona č. 152/1995 Z. z.).

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

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

V roku 2018 bolo orgánmi verejného zdravotníctva Slovenskej republiky spolu vykonaných **31 854 kontrol v 17 574 kontrolovaných potravinárskych prevádzkach**, vrátane zariadení spoločného stravovania z celkového počtu 52 087 prevádzok registrovaných orgánmi verejného zdravotníctva. Okrem uvedených kontrol bolo vykonaných ešte **3 487 kontrol v ostatných prevádzkach**, ako sú napr. lekárne, drogérie, novinové stánky a pod. Okrem plánovaných kontrol boli v roku 2018 vyhlásené hlavným hygienikom Slovenskej republiky **4 mimoriadne ciele kontroly** (mimoriadna kontrola čerpacích staníc, v ktorých sa predávajú pokrmy a jedlá, ktoré sa pripravujú alebo podávajú na konzum na mieste ich predaja priamo spotrebiteľovi; mimoriadna ciele kontrola zameraná na prevádzky verejného stravovania, ktoré vyrábajú pokrmy zo surového mäsa v Slovenskej republike; kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2018 v Slovenskej republike; mimoriadna kontrola zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných (Mikulášskych) trhov v Slovenskej republike).

Pri kontrolách bolo zistených spolu **6 002 nezhôd** so súčasne platnými právnymi predpismi. Uvedené nezhody boli zistené v **2 880 prevádzkach**.

2. Celková zhoda u prevádzkovateľov a výrobcov

Z hľadiska posúdenia celkovej zhody s požiadavkami príslušných právnych predpisov u prevádzkovateľov potravinárskych podnikov (zahrňujúcich výrobu, baliarne, distribúciu,

dopravu, predaj i služby) boli zistené nedostatky v 2 898 prevádzkach z 17 970 kontrolovaných prevádzok.

Najčastejšou príčinou nezhôd vo všeobecnosti boli nedostatky v prevádzkovej hygiene (1 376 prevádzok), v skladovaní potravín (781 prevádzok), v systéme HACCP/SVP (593 prevádzok), v manipulácii s potravinami (495 prevádzok) a v zistení potravín po dátume minimálnej trvanlivosti resp. dátume spotreby (455 prevádzok).

V sektore služieb (t. j. v zariadeniach spoločného stravovania, ďalej „ZSS“) bolo spolu vykonaných 24 863 kontrol v 13 076 zariadeniach (z celkového počtu 45 569 registrovaných prevádzok), pričom nezhody sa zistili v 2 616 kontrolovaných prevádzkach.

Pri predaji a manipulácii s potravinami a výrobe a predaji nebalenej zmrzliny bolo prekontrolovaných 1 677 prevádzok z celkového počtu 5 747 prevádzok registrovaných úradmi verejného zdravotníctva, pričom nezhody sa zistili v 177 prevádzkach.

Spolu bolo preverených 130 výrobcov a baliarní z celkového počtu 263 prevádzok registrovaných regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva v SR (podľa zákona č. 355/2007 Z. z.), pričom bolo spolu vykonaných 225 kontrol so zistením nezhôd v 8 prevádzkach (Tabuľka č. 2 v prílohe).

V roku 2018 vykonali regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR (RÚVZ v SR) spolu **106 auditov** potravinárskych prevádzok (podľa čl. 5 (3) nariadenia (ES) č. 882/2004), a to najmä v zariadeniach spoločného stravovania. 55 auditov bolo s nezhodami, počet zistených nezhôd bol 174. Podrobný prehľad vykonaných auditov potravinárskych prevádzok je uvedený v tabuľke č. 1.

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

Druh zariadenia	Počet vykonaných auditov	Počet auditov s nezhodami	Počet zistených nezhôd
Výroba potravín pre osobitné výživové účely	2	1	2
Výroba výživových doplnkov	3	1	3
Výroba vôd - pramenitých a balených pitných vôd	1	0	0
Výroba plastových/kombinovaných obalov	4	1	12
Výroba papierových/kartónových obalov	2	1	2
Výroba keramiky	1	1	3
Výroba PET fliaš	1	1	9
Nemocnice - kuchyne	1	0	0
Závodné stravovanie - kuchyne	7	5	14
Domovy sociálnej starostlivosti - kuchyne	2	1	1
Domovy sociálnej starostlivosti - výdajne stravy	1	0	0
Rehabilitačné zariadenia - kuchyne	1	1	2
Školské zariadenia - kuchyne pri ZŠ	5	0	0
Školské zariadenia - kuchyne pri SŠ	6	0	0
Zariadenia s prípravou jedál (reštaurácie, pizzerie...)	56	35	110
Výroba a predaj zmrzliny (stánky)	13	7	16
Spolu	106	55	174

Pri auditoch v ZSS sa zistili napr. nasledovné nezhody: v HACCP nebola zabezpečená aktualizácia platnej legislatívy; neboli vedené záznamy v zmysle dokumentácie HACCP o tepelnom opracovaní pokrmov; nebola vedená sanitácia podľa evidenčného formulára a sanitačného programu; nebola dodržaná frekvencia merania teploty hotových pokrmov počas ich výdaja; nebol vedený „check list“; auditovaný subjekt nedisponoval kalibrovaným meradlom; nevykonávali sa všetky overovacie činnosti a verifikačné postupy podľa dokumentácie; neboli vedené evidencie na všetkých CCP; nespracované metrologické programy; nepredloženie dokladov o sledovaní zdravotnej nezávadnosti pokrmov. O zistených nezhodách boli vypracované protokoly, v ktorých boli zo strany prevádzkovateľov prijaté opatrenia na nápravu s termínmi realizácie. Na základe výsledkov auditov boli z hľadiska uplatňovania systému bezpečnosti výrobného procesu pokrmov hodnotené ako bezpečné alebo bezpečné s pripomienkami.

V roku 2018 bolo podľa zákona č. 355/2007 Z. z. orgánmi verejného zdravotníctva posúdených **7 410** (ako nových, resp. zmenených) a následne schválených potravinárskych prevádzok (podľa zákona č. 355/2007 Z. z.), ktoré boli následne zaregistrované v systéme pre výkon úradnej kontroly a štátneho zdravotného dozoru. Počet prevádzok, ktorým bolo vydané nesúhlasné rozhodnutie podľa zákona č. 355/2007 Z. z. bol 41.

Orgány verejného zdravotníctva v SR v roku 2018 prijali celkom **1 118 podnetov** (v roku 2017 to bolo 1 145 podnetov), z ktorých **421** (38 %) bolo vyhodnotených ako **opodstatnených**, **409** (37 %) ako **neopodstatnených** a v prípade 288 (+2 v štádiu vybavovania) podnetov nebolo možné dokázať ich opodstatnenosť, resp. boli odstúpené na doriešenie. Keďže ťažisko orgánov verejného zdravotníctva pri výkone úradnej kontroly tvoria zariadenia spoločného stravovania, až 71 % prijatých podnetov sa týkalo týchto zariadení. Najčastejším predmetom podnetov boli nedostatky v prevádzkovej hygiene, nepovolené prevádzkovanie zariadení, podávanie starých a nekvalitných pokrmov, zdravotné ťažkosti po konzumácii jedál, používanie surovín a potravín po dobe spotreby, nekvalitné pokrmy, nevyznačenie alergénov na jedálnom lístku, porušovanie zákona o ochrane nefajčiarov, výskyt hľadavcov, nadmerný hluk šíriaci sa z prevádzok pri produkcii hudby a akciách s hromadnou účasťou, zápach z reštaurácií, reklama počiatočnej výživy dojčiat v predajni, nesprávna manipulácia s potravinami a pokrmami, nedodržanie hygienických požiadaviek pri príprave hotových pokrmov, predaj zmrzliny nevyhovujúcim spôsobom bez používania rukavíc, predaj rýchleho občerstvenia z príviesného vozíka bez vody a možnosti WC, nezabezpečenie prívodu tečúcej teplej vody v prevádzke, nevyhovujúca osobná hygiena zamestnancov prevádzok, nevyhovujúce WC, nedodržiavanie účelu využitia priestorov, nevyhovujúce skladovanie potravín, fajčenie v obchodných centrách.

Tabuľka č. 2 Prehľad a vyhodnotenie prijatých podnetov

	Celkový počet podaní	Opodstatnené	Neopodstatnené	Nebolo možné dokázať, odstúpené
Zariadenia spoločného stravovania	793 / 2*	351	318	124
Výrobcovia	55	13	22	20
Dopravcovia a distribútori	39	13	10	16
Hypermarkety, supermarkety	73	12	17	44
Malé a stredné	116	21	29	66

predajne				
Baliarne	3	2	0	1
Iné	39	9	13	17
SPOLU	1 118 / 2*	421	409	288

*v štádiu vybavovania

V prípade opodstatnených podnetov boli uložené opatrenia na mieste, udelené blokové pokuty a tiež aj pokuty za správny delikt uložené rozhodnutím podľa zákona č. 355/2007 Z. z.

2.1. Frekvencia a typy nezhôd

2.1.1. Použitý systém klasifikácie

- **dodržiavanie zásad SVP, HACCP** – zaraďujú sa sem nedostatky v dokumentácii – nevypracovaná alebo nezavedená dokumentácia HACCP, nesledovanie všetkých stanovených CCP, nepravidelné resp. sporadické sledovanie CCP, nevedenie údajov o produkcii potravín i hotových jedál, nezavedenie systému HACCP, neaktualizovanie systému pri zmene technológie výroby a zmene legislatívy, rozšírení sortimentu výroby, chýbajúci sanitálny plán a plán ochrany pred škodcami, nevedená evidencia sanitácie a pod.,
- **vzdelávanie zamestnancov** - zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. neuskutočňované vzdelávanie zo strany prevádzkovateľov potravinárskych podnikov pri nástupe do práce resp. počas výkonu práce, chýbajúca evidencia vzdelávania zamestnancov,
- **hygiena prevádzky** - zaraďujú sa sem nedostatky týkajúce sa prevádzkovej hygieny zariadenia (napr. znečistených podláh, stien, vrátane obkladov, stropov, výskyt plesní, poškodené povrchy strojov a vybavenia, znečistené strojno – technologické zariadenie, nádoby na suroviny, znečistené a poškodené odkladacie regály), vo frekvencii a spôsobe vykonávania sanitácie v vrátane dezinfekcie a ochrany pred škodcami,
- **osobná hygiena** – zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. nekompletný pracovný odev, nezabezpečenie základných hygienických potrieb (tekuté mydlo, jednorazové utierky) pri umývadlách, nepoužívanie jednorazových rukavíc pri konečnej manipulácii s hotovými výrobkami, nedostatočná hygiena rúk,
- **odborná spôsobilosť** – zamestnanci bez odbornej spôsobilosti, osvedčenie o odbornej spôsobilosti po dobe platnosti,
- **zdravotná spôsobilosť** – zamestnanec bez vstupnej lekárskej prehliadky a bez posudku o zdravotnej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažnej činnosti,
- **označovanie** – zaraďujú sa sem nedostatky týkajúce sa porušenia legislatívy upravujúcej označovanie potravín, najmä neoznačené suroviny v ZSS, neoznačenie veľkospotrebitel'ských balení potravín údajom o dátume a hodine otvorenia obalu, potraviny, suroviny a polotovary bez označenia v štátnom jazyku, chýbajúce označenie obsahu alergénov a pod.,
- **výživové a zdravotné tvrdenia** – uvádzanie výživových a zdravotných tvrdení na potravinách v rozpore s nariadením EP a Rady č. 1924/2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach v označení potravín v platnom znení,
- **potraviny po dobe spotreby a dobe minimálnej trvanlivosti** – používanie potravín alebo surovín po dátume spotreby resp. minimálnej trvanlivosti na výrobu pokrmov, skladovanie a umiestňovanie na trh potravín po dátume spotreby resp. minimálnej trvanlivosti,
- **overovanie pôvodu tovaru, vysledovateľnosti** - zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. nevypracovaný a/alebo nezavedený systém vysledovateľnosti v potravinárskom

podniku, chýbajúce doklady o pôvode tovaru na všetkých stupňoch, skladovanie, umiestňovanie na trh potravín neznámeho pôvodu, nevedená evidencia vstupných surovín v ZSS,

- **skladovanie potravín** - zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. nedodržovanie chladiaceho reťazca pri skladovaní, zmrazovanie potravín dodaných do ZSS v nemrazenom stave, potraviny nechránené pred kontamináciou, nedodržanie oddeleného skladovania vzájomne nezlučiteľných potravín, nedodržanie doby spotreby polotovarov alebo rozpracovaných pokrmov podľa vyhlášky MZ SR č. 533/2007, skladovanie senzorycky znehodnotených potravín,
- **manipulácia s potravinami** - zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. kríženie čistých a nečistých činností, používanie nádob, ktoré nie sú určené na styk s potravinami alebo jednorazových neúčelových obalov z potravín, nedodržanie technológie výroby potravín i hotových pokrmov, rozmrazovanie potravín pri teplote prostredia, podávanie pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec – tatársky biftek,
- **manipulácia s odpadom a jeho kategorizačné zaradenie** – zaraďujú sa sem nedostatky ako napr. nezabezpečený odber BRKO oprávnenou firmou, nevedená evidencia odvozu odpadu, nezabezpečený sklad odpadov,
- **iné** – napr. nedostatky vnútorného členenia ZSS vo vzťahu ku kapacite a sortimentu pripravovaných pokrmov, nevyhovujúceho technického stavu priestorov a zariadení, prevádzkovanie potravinárskej prevádzky bez rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva, neodkladanie vzoriek pokrmov v ZSS.

Frekvencia a typy nezhôd boli zaznamenané nasledovne:

Frekvencia a typy nezhôd v ZSS:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 517
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 81
- v hygiene prevádzky – 1 338
- v osobnej hygiene – 248
- v odbornej spôsobilosti – 268
- v zdravotnej spôsobilosti – 110
- v označovaní – 248
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 10
- v potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 437
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 216
- v skladovaní potravín – 763
- v manipulácii s potravinami – 470
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 132
- iné – 746

Graf č. 1



V porovnaní s predchádzajúcimi rokmi (2016 a 2017) sa v roku 2018 pri výkone kontrol zistilo mierne zlepšenie v manipulácii s potravinami a v priebežnom vzdelávaní zamestnancov. Viac nedostatkov v porovnaní s predchádzajúcimi rokmi bolo zistených len v prípade zdravotnej spôsobilosti zamestnancov.

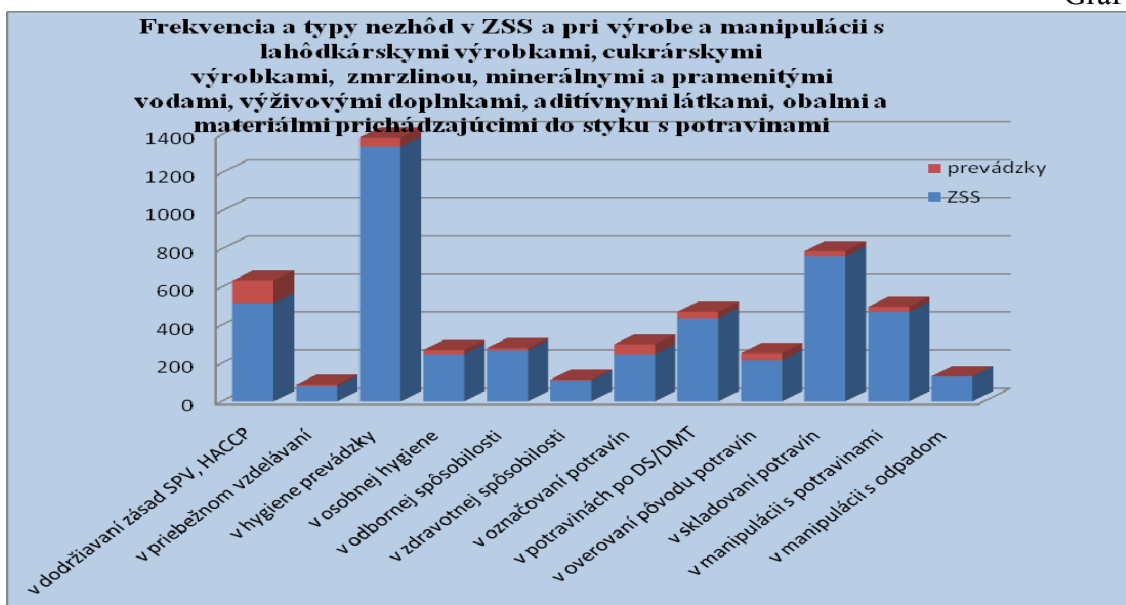
Graf č. 2



2.1.1 Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s lahôdkarskými výrobkami, s cukrárskymi výrobkami, so zmrzlinou, minerálnymi a pramenitými vodami pre dojčatá, výživovými doplnkami, s ostatnými potravinami na osobitné výživové účely, prídavnými látkami, obalmi a materiálmi prichádzajúcimi do styku s potravinami, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 119
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 7
- v hygiene prevádzky – 49
- v osobnej hygiene – 21
- v odbornej spôsobilosti – 12
- v zdravotnej spôsobilosti – 5
- v označovaní – 52
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 26
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 33
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 37
- v skladovaní potravín – 26
- v manipulácii s potravinami – 27
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 1
- iné – 61

Najviac nezhôd bolo zistených pri výrobe a manipulácii so zmrzlinou (263 nezhôd). Najväčší počet nezhôd sa týkal dodržiavania zásad SPV a HACCP, hygieny prevádzok a označovania potravín.



Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s lahôdkárskymi výrobkami, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 14
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 2
- v hygiene prevádzky – 14
- v osobnej hygiene – 5
- v odbornej spôsobilosti – 2
- v zdravotnej spôsobilosti – 0
- v označovaní – 6
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravínach po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 15
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 7
- v skladovaní potravín – 5
- v manipulácii s potravinami – 0
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 4

Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s cukrárskymi výrobkami, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 31
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 2
- v hygiene prevádzky – 10
- v osobnej hygiene – 4
- v odbornej spôsobilosti – 2
- v zdravotnej spôsobilosti – 1
- v označovaní – 12
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravínach po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 8
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 15

- v skladovaní potravín – 12
- v manipulácii s potravinami – 4
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 10

Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii so zmrzlinou, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 74
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 3
- v hygiene prevádzky – 25
- v osobnej hygiene – 12
- v odbornej spôsobilosti – 8
- v zdravotnej spôsobilosti – 4
- v označovaní – 25
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 10
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 11
- v skladovaní potravín – 9
- v manipulácii s potravinami – 22
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 1
- iné – 59

Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s minerálnymi a pramenitými vodami pre dojčatá, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 0
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 0
- v hygiene prevádzky – 0
- v osobnej hygiene – 0
- v odbornej spôsobilosti – 0
- v zdravotnej spôsobilosti – 0
- v označovaní – 0
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 0
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 0
- v skladovaní potravín – 0
- v manipulácii s potravinami – 0
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 0

Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s výživovými doplnkami a s ostatnými potravinami na osobitné výživové účely, vrátane dojčenskej a detskej výživy, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 0
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 0
- v hygiene prevádzky – 0
- v osobnej hygiene – 0
- v odbornej spôsobilosti – 0

- v zdravotnej spôsobilosti – 0
- v označovaní – 9
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 26
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 0
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 4
- v skladovaní potravín – 0
- v manipulácii s potravinami – 1
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 11

Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s prídavnými látkami, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 0
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 0
- v hygiene prevádzky – 0
- v osobnej hygiene – 0
- v odbornej spôsobilosti – 0
- v zdravotnej spôsobilosti – 0
- v označovaní – 0
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 0
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 0
- v skladovaní potravín – 0
- v manipulácii s potravinami – 0
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 0

Frekvencia a typy nezhôd pri výrobe a manipulácii s obalmi a materiálmi prichádzajúcimi do styku s potravinami, boli zistené nasledujúce počty nezhôd:

- v dodržiavaní zásad SPV, HACCP – 0
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov – 0
- v hygiene prevádzky – 0
- v osobnej hygiene – 0
- v odbornej spôsobilosti – 0
- v zdravotnej spôsobilosti – 0
- v označovaní – 0
- vo výživových a zdravotných tvrdeniach – 0
- potravinách po dátume spotreby/dátume min. trvanlivosti – 0
- v overovaní pôvodu potravín, výsledovateľnosti – 0
- v skladovaní potravín – 0
- v manipulácii s potravinami – 0
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením – 0
- iné – 2

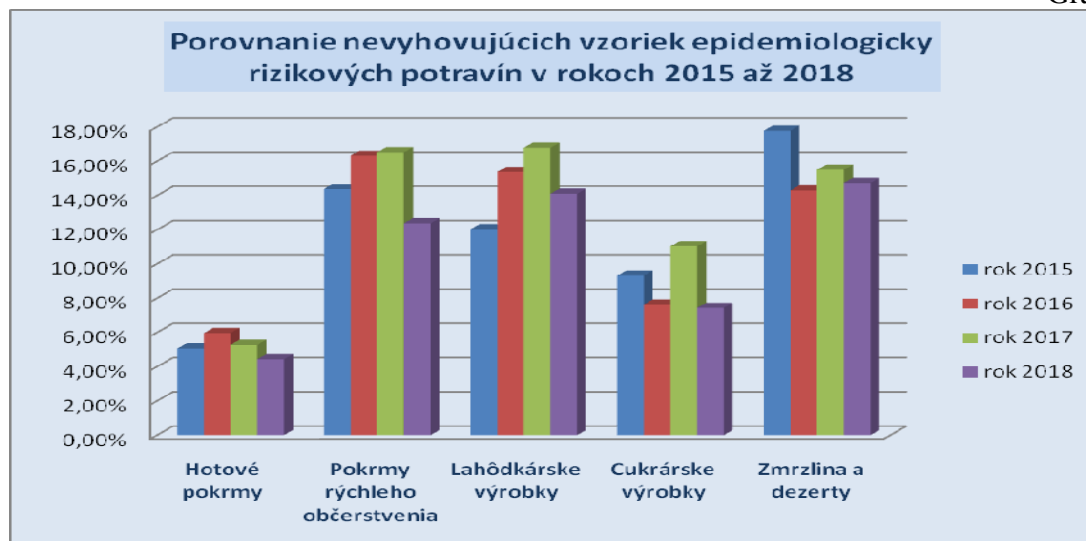
2.1.2 Frekvencia a typy nezhôd v bezpečnosti potravín a osobitne v bezpečnosti pokrmov

V roku 2018 bolo spolu odobratých a vyšetrených **12 922 vzoriek potravín, pokrmov, prídavných látok do potravín a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami**. Z uvedeného počtu bolo vyšetrených **6 503 vzoriek hotových pokrmov, vrátane pokrmov rýchleho občerstvenia** (Tabuľka č. 1 v prílohe).

V odoberaných vzorkách potravín sa vyšetrovala predovšetkým mikrobiologická kontaminácia, iná kontaminácia, zloženie výrobku a označenie výrobku. Z celkového počtu 12 922 vyšetrených vzoriek bolo celkovo **nevyhovujúcich 938 vzoriek**, čo predstavuje 7,26 %. Celkovo najvyššie percento nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade nealkoholických nápojov (57,8 %), zmrzlina a dezertov (14,7 %), lahôdkarských výrobkov (14,1 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (12,4 %) a vody vo watercooleroch (11,2 %).

V roku 2018 sa zistilo nižšie percento nevyhovujúcich vzoriek epidemiologicky rizikových potravín pri porovnaní s predchádzajúcimi tromi rokmi v prípade všetkých posudzovaných kategórií (graf č. 4).

Graf č. 4

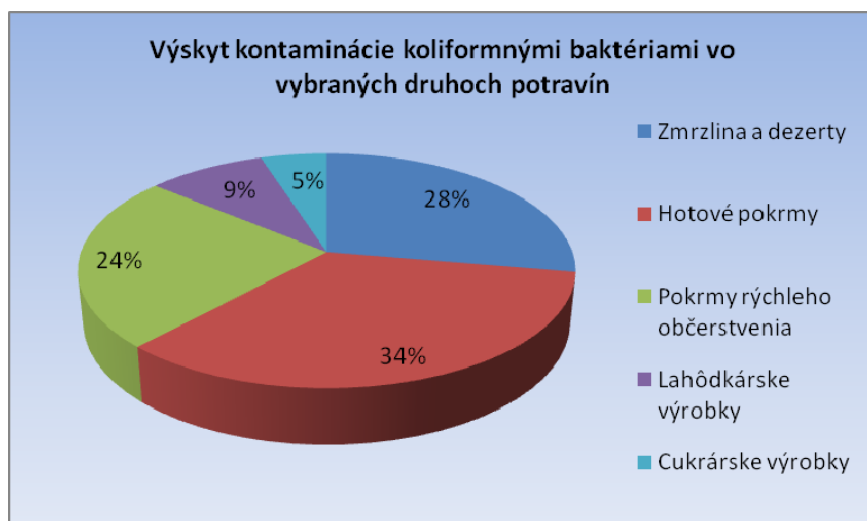


Mikrobiologicky nevyhovujúcich bolo **833 vzoriek potravín (8,0 %)** z celkovo vyšetrených 10 371 vzoriek potravín, a to najmä z dôvodu porušenia kritérií procesu výroby.

Vo vyšetrovaných vzorkách potravín boli mikrobiologicky izolované nasledovné mikroorganizmy:

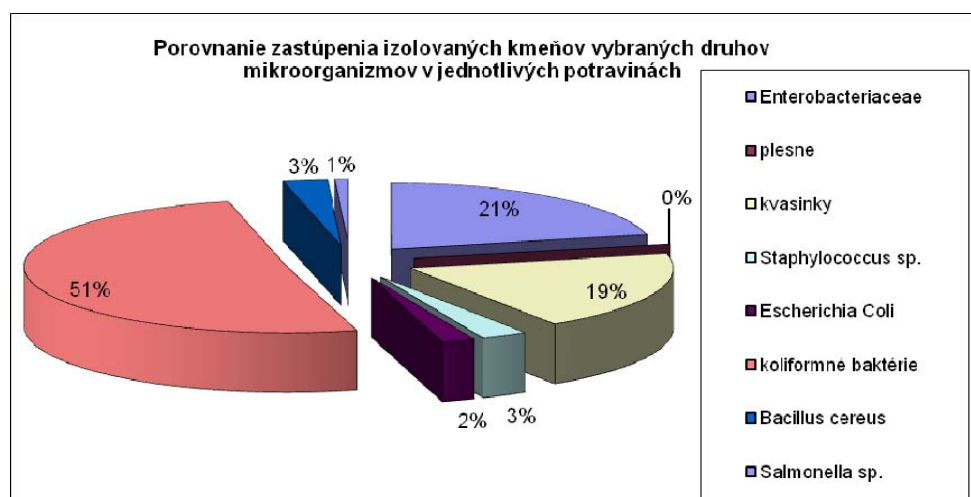
- koliformné baktérie (499 vzoriek: hotové pokrmy, zmrzlina a dezerty, pokrmy rýchleho občerstvenia, lahôdkárske výrobky, cukrárske výrobky, nealkoholické nápoje, 2 vzorky vody – watercoolery),
- *Enterobacteriaceae* (211 vzoriek: zmrzlina a dezerty),
- kvasinky (190 vzoriek: zmrzlina a dezerty, lahôdkárske výrobky, pokrmy rýchleho občerstvenia, nealkoholické nápoje, cukrárske výrobky, hotové pokrmy),
- plesne (64 vzoriek: cukrárske výrobky, zmrzlina a dezerty, pokrmy rýchleho občerstvenia, nealkoholické nápoje, hotové pokrmy),
- *Staphylococcus* spp. (28 vzoriek: hotové pokrmy, zmrzlina a dezerty, lahôdkárske výrobky, pokrmy rýchleho občerstvenia),
- *Bacillus cereus* (27 vzoriek: hotové pokrmy, 3 vzorky lahôdkarských výrobkov, 1 pokrm rýchleho občerstvenia),

Graf č. 5

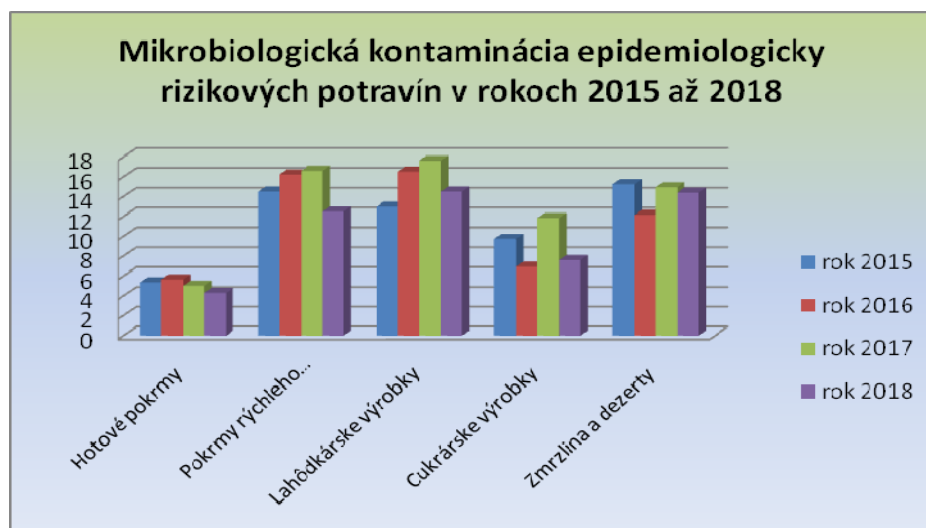


- *Escherichia Coli* (20 vzoriek: pokrmy rýchleho občerstvenia, hotové pokrmy, 3 vzorky lahôdkarských výrobkov),
- *Salmonella* spp. (8 vzoriek: hotové pokrmy, 1 pokrm rýchleho občerstvenia, 1 vzorka mäsa, 1 vzorka vajec, 1 cukrársky výrobok, 1 vzorka bylinného čaju),
- *Pseudomonas aeruginosa* (7 vzoriek: voda – watercoolery, 2 vzorky hotových pokrmov, 1 pokrm rýchleho občerstvenia),
- *Clostridium perfringens* (5 vzoriek: 3 hotové pokrmy, 1 pokrmy rýchleho občerstvenia),
- *Listeria monocytogenes* – (2 vzorky: hotové pokrmy),
- *Enterococcus* spp. (1 vzorka: zmrzlina).

Graf č. 6



Z celkového počtu 10 371 vyšetrených vzoriek potravín bolo najviac mikrobiologicky nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín zaznamenané v prípade nealkoholických nápojov (64,1 %), lahôdkarských výrobkov (14,5 %), zmrzlíny a dezertov (14,4 %) a pokrmov rýchleho občerstvenia (12,5 %).



V prípade zistenia nevyhovujúcich vzoriek z dôvodu nedodržania kritérií hygieny procesu výroby (koliformné baktérie, plesne, kvasinky, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacteriaceae*, *E. coli*) boli prevádzkovatelia potravinárskych podnikov a zariadení spoločného stravovania upozornení na dodržiavanie zásad prevádzkovej a osobnej hygieny, podmienok skladovania potravín, ochrany pred kontamináciou a doby uchovávanía rozpracovaných pokrmov a polotovarov. Za nevyhovujúce výsledky laboratórných vyšetrení hotových pokrmov boli uložené úhrady nákladov, v prípade zistenia patogénnych mikroorganizmov boli vykonané následné kontroly a uložené nápravné opatrenia – sanitácia priestorov, lekárske prehliadky zamestnancov.

***Cronobacter sp., Escherichia Coli, Salmonella sp., Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes* v potravinách pre dojčatá a malé deti:** celkovo bolo odobratých a laboratórne vyšetrených **422 vzoriek** potravín pre dojčatá a malé deti na mliečnom základe, pochádzajúcich zo siete lekární a predajní. Všetky vyšetrené vzorky vyhovovali v sledovaných ukazovateľoch kritériám bezpečnosti.

Na kontrolu **histamínu** bolo laboratórne vyšetrených **32 vzoriek** rýb a morských živočíchov (vzorky odobraté v zariadeniach spoločného stravovania a v lahôdkárskych výrobniciach). Všetky odobraté a vyšetrené vzorky vyhoveli požiadavkám podľa kapitoly I prílohy I k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 1019/2013 z 23. októbra 2013, ktorým sa mení príloha I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005, pokiaľ ide o histamín v produktoch rybolovu.

Z dôvodu **chemickej kontaminácie** nevyhovelo spolu **86 vzoriek** potravín z celkovo vyšetrených 12 922 vzoriek, t.j. 0,67 %, najmä z dôvodu prekročenia stanovených limitov pre prídavné látky.

Vzorky potravín, vrátane hotových pokrmov a pokrmov rýchleho občerstvenia boli vyšetrené aj na prítomnosť **prídavných látok**. Pozornosť bola venovaná najmä farbivám, sladidlám, konzervačným látkam a obsahu kuchynskej soli. Celkovo bolo na kontrolu **farbív** vyšetrených **1 468 vzoriek** (najmä zmrzlina, cukrárske výrobky a výživové doplnky), pričom z uvedeného celkového množstva **nevyhovelo 44 vzoriek** (3,00 %). V 42 prípadoch sa jednalo o nevyhovujúce vzorky zmrzliny, z ktorých 38 vzoriek zmrzliny nevyhovelo z dôvodu použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124 a v 4 vzorkách zmrzliny bolo prekročené najvyššie prípustné množstvo farbív podľa platnej legislatívy, jednalo sa o nasledovné povolené farbivo: Azorubín (E 122). Používanie farbív: Chinolínová žltá (E

104), Žltá SY FCF/pomarančovožltá S (E 110), Ponceau 4R, košenilová červená A (E 124) nie je v zmrzlínach povolené podľa Nariadenia komisie (EÚ) č. 232/2012, ktorým sa mení a dopĺňa Príloha II k Nariadeniu (ES) č. 1333/2008. V prípade nevyhovujúcich vzoriek zmrzliny sa jednalo len o výrobu a konzumáciu v mieste určitého regiónu, pričom priamo na mieste boli prijaté potrebné opatrenia. Zodpovední prevádzkovatelia boli upozornení na dodržiavanie požiadaviek nariadenia Komisie (EÚ) č. 232/2012, súčasne boli voči nim uplatnené sankcie.

Prítomnosť a množstvo **sladidiel** boli kontrolované najmä vo vzorkách cukrárskych výrobkov, výživových doplnkov, ostatných potravín na osobitné výživové účely a lahôdkarských výrobkov. Celkovo bolo vyšetrených **245 vzoriek**, pričom z uvedeného celkového počtu **nevyhoveli 2 vzorky** výživových doplnkov. Jeden nevyhovel pre prekročenie najvyššie prípustného množstva sladidla acesulfám K a druhý výživový doplnok pre prekročenie najvyššie prípustného množstva sladidla sacharín. S výsledkami analýz boli oboznámení prevádzkovatelia zodpovední za umiestnenie predmetných výživových doplnkov na trh v SR, ktorí boli zároveň požiadaní, aby vykonali v danej veci potrebné opatrenia.

Celkový počet vyšetrovaných vzoriek na prítomnosť a množstvo **konzervačných látok** bol **389** (jednalo sa najmä o lahôdkarské výrobky, cukrárske výrobky, výživové doplnky a ostatné potraviny na osobitné výživové účely), z toho **2 vzorky** ostatných potravín na osobitné výživové účely nevyhoveli požiadavkám uvedeným v nariadení Komisie (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach v potravinách v platnom znení. Jedna potravina na osobitné výživové účely nevyhovela pre prekročenie najvyššieho prípustného množstva konzervačných látok. Následným šetrením sa zistilo, že uvedený výrobok bol distribuovaný len v rámci Slovenskej republiky, a to len do jedného distribučného skladu spoločnosti, v ktorom sa už v čase šetrení nenachádzal, pretože sa ukončila jeho výroba a došlo k jeho dopredu.

Na kontrolu **špecifikácie prídavných látok** bolo vyšetrených **5 vzoriek** prídavných látok – farbív, ktoré vyhoveli požiadavkám príslušnej legislatívy.

939 vzoriek potravín a hotových pokrmov bolo vyšetrených z hľadiska **obsahu kuchynskej soli** v nich, z toho 695 vzoriek predstavovali hotové pokrmy a 134 vzoriek boli pokrmy rýchleho občerstvenia. **30 vzoriek** (29 vzoriek hotových pokrmov a 1 vzorka lahôdkarského výrobku) nevyhovelo z hľadiska obsahu chloridu sodného požiadavkám platnej legislatívy - výnosu Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. marca 2015 č. S08975-OL-2014, ktorým sa ustanovujú požiadavky na jedlú soľ v potravinách. Prevádzkovatelia zariadení spoločného stravovania, z ktorých boli odobrané vzorky nevyhovujúcich hotových pokrmov boli upozornení na povinnosť dodržiavania najvyššie prípustného množstva pridanej jedlej soli.

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

Na kontrolu obsahu ťažkých kovov sa vyšetrovali najmä vzorky hotových pokrmov, detskej a dojčenskej výživy, výživových doplnkov, pramenitých vôd dojčenských a vody vo watercooleroch. Na kontrolu obsahu **olova** bolo vyšetrených **1 209 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie legislatívou stanoveného limitu pre olovo. Na kontrolu obsahu **kadmia** bolo vyšetrených **1 161 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie legislatívou stanoveného limitu

pre kadmium. Na obsah **ortuti** bolo vyšetrených **994 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie legislatívou stanoveného limitu pre ortuť.

258 vzoriek potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery, výživové doplnky) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **arzénu**.

211 vzoriek potravín (najmä pramenité vody dojčenské, voda – watercoolery, detská výživa) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **niklu**.

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

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

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

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

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

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

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

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

Na prítomnosť **dusičnanov** a **dusitanov** bolo vyšetrených celkovo **857 vzoriek** potravín. Z toho **431 vzoriek** potravín na obsah dusičnanov (z toho 197 vzoriek detskej a dojčenskej výživy, 91 vzoriek pramenitej vody dojčenskej a 76 vzoriek vody – watercoolery) a **426 vzoriek** potravín na obsah dusitanov (z toho 199 vzoriek detskej a dojčenskej výživy, 92 vzoriek pramenitej vody dojčenskej a 74 vzoriek vody – watercoolery). Všetky vyšetrené vzorky potravín vyhoveli z hľadiska obsahu dusičnanov a dusitanov.

Na vyšetrenie **prítomnosti polychlóvaných bifenylov** bolo spolu odobratých a laboratórne vyšetrených **16 vzoriek** potravín na výživu dojčiat a malých detí na báze mlieka. Ani v jednej z vyšetrených vzoriek nebol zistený uvedený kontaminant.

Rezíduá pesticídov boli vyšetrované v **40 vzorkách** potravín na počiatočnú výživu dojčiat, potravín na následnú výživu dojčiat, ako aj výživových prípravkov pre dojčatá a malé deti na mliečnom, cereálnom alebo zeleninovom a ovocnom základe. Z celkového počtu 40 dodaných vzoriek bolo 19 na báze mlieka, 11 na báze cereálií a 10 na báze ovocia a zeleniny, 4 boli vyrobené na Slovensku a 36 pochádzalo z iných štátov EÚ. Prítomnosť sledovaných rezíduí pesticídov, ktoré sa nesmú používať na ošetrovanie plodín určených na výrobu potravín na výživu dojčiat a malých detí (disulfoton, fensulfoton, fentin, haloxyfop, heptachlór, hexachlórbenzén, nitrofén, ometoat, terbufos, dieldrín, endrín), nebola potvrdená v žiadnej z vyšetrených vzoriek potravín, avšak v **10 vzorkách** nebol zmeraný ometoat. (Odozva detektora na tento analyt bola nulová v kontrole výťažnosti. Stav bol spôsobený matricovým efektom a poklesom citlivosti prístroja GC PFPD na tento analyt). V prípade rezíduí pesticídov, pre ktoré sú ustanovené v legislatíve špecifické maximálne limity a v prípade iných účinných látok a prípravkov na ochranu rastlín (alfa-HCH, beta-HCH,

gamma-HCH, 2,4'-DDT, 4,4'-DDT, 4,4'-DDE, 4,4'-DDD, metoxychlór), nebola potvrdená prítomnosť.

10 vzoriek potravín pre dojčatá a malé deti (ako sušienky, piškóty, nemliečna kaša) bolo zaradených do monitorovacieho programu (podľa vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 2015/595 týkajúceho sa koordinovaného viacročného kontrolného programu Únie na roky 2016, 2017 a 2018 s cieľom zabezpečiť dodržiavanie maximálnych hladín rezíduí pesticídov a posúdiť vystavenie spotrebiteľov rezíduám pesticídov v potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu a na nich).

Rezíduá antibiotík boli vyšetrované v **30 vzorkách** surového mäsa (hovädzie stehno, hovädzie držky, teľacie mäso, bravčové karé, bravčové stehno, morčacie prsia, morčací plátok zo stehna, kuracie rezne, kuracie stehná, kuracie pečene, aljašská treska, losos, tlapie filety) a čerstvých slepačích vajec. V uvedených vyšetrených vzorkách nebola zistená prítomnosť rezíduí antibiotík.

V roku 2018 bolo vyšetrených **8 vzoriek** potravín určených pre dojčatá a malé deti (2 ostatné potraviny na výživu dojčiat a malých detí na báze mäsa a zeleniny a 6 potravín na počiatočnú výživu a následnú výživu dojčiat) na prítomnosť **polyaromatických uhl'ovodíkov (PAU) (benzo(a)pyrénu, sumy vybraných PAU) a kyseliny erukovej** (z celkového počtu 6 vzoriek potravín na počiatočnú výživu a následnú výživu dojčiat). Zároveň sa laboratórne analyzovali **4 vzorky** výživových doplnkov (z toho 1 vzorka s obsahom materskej kašičky) na prítomnosť polyaromatických uhl'ovodíkov. Výsledky laboratórneho vyšetrenia vyhovovali požiadavkám na zdravotnú bezpečnosť podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách v znení neskorších predpisov.

Laboratórne boli analyzované tiež **2 vzorky** potravín pre dojčatá a malé deti – počiatočná dojčenská výživa a následná dojčenská výživa na prítomnosť **dioxínov**. Výsledky laboratórnej analýzy boli v súlade s legislatívou pre oblasť kontaminantov v potravinách.

V roku 2018 bolo analyzovaných **42 vzoriek** olejov a tukov (z toho 19 olejov vrátane olivového oleja a olejov lisovaných za studena, 4 stužené pokrmové tuky/margaríny a 19 rastlinných tukových nátierok) na zistenie množstiev **transmastných kyselín**. Výsledky sa stanovovali ako % transizomérov kyseliny olejovej v tuku, % transizomérov kyseliny linolovej v tuku a suma % transizomérov v tuku (t.j. tmk v g/ 100 g tuku). Na základe zistených údajov o množstvách transmastných kyselín a vzoriek olejov a tukov možno konštatovať, že pretrváva trend vyšších hodnôt transmastných kyselín, t.j. nad odporúčanú hodnotu 2 g / 100 g tuku (podľa WHO) u vzoriek stužených pokrmových tukov (margarínov).

V NRC pre mykológiu životného prostredia bolo v roku 2018 vyšetrených **215 vzoriek** na prítomnosť **mykotoxínov**. Sledovanými mykotoxínmi boli patulín, aflatoxín B₁, suma aflatoxínov, aflatoxín M₁, ochratoxín A, deoxynivalenol, zearalenon, fumonizíny a citrinín. Vyšetrené boli vzorky počiatočnej a následnej mliečnej dojčenskej výživy, rôzne obilninové kaše pre dojčatá a malé deti, kukuričné kaše, sušienky, piškóty, kukuričné lupienky, detská výživa, obilninové nápoje, ovocné nápoje a ovocné pyrė. Z celkového počtu analyzovaných vzoriek odobraných v rámci úradných kontrol bolo 187 vzoriek zo zahraničnej produkcie (z toho 1 vzorka pôvodom zo Švajčiarska) a 28 vzoriek z domácej produkcie:

- z 54 vzoriek, v ktorých bol stanovovaný patulín, bolo 34 vzoriek zahraničnej a 20 vzoriek domácej produkcie,

- z 56 vzoriek vyšetrených na prítomnosť aflatoxínu B₁ boli 2 vzorky domácej produkcie a 54 vzoriek zahraničnej produkcie.
- všetky vzorky vyšetrené na obsah aflatoxínu M₁ (23) pochádzali zo zahraničnej produkcie európskych výrobcov,
- všetkých 16 vyšetrených vzoriek na obsah ochratoxínu A pochádzalo zo zahraničnej produkcie,
- obsah deoxynivalenolu bol zisťovaný v 16 vzorkách, všetky zo zahraničnej produkcie, z toho 1 vzorka pôvodom zo Švajčiarska
- z 24 vzoriek vyšetrených na obsah zearalenonu pochádzali 2 z domácej a 22 vzoriek zo zahraničnej produkcie,
- z 26 vzoriek, v ktorých bol stanovovaný obsah fumonizínov, bolo 22 vzoriek zo zahraničnej produkcie a 4 vzorky z domácej produkcie.

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

Okrem vzoriek určených pre dojčatá a malé deti boli vyšetrené **4 vzorky** výživových doplnkov na báze ryže fermentovanej červenými kvasinkami *Monascus purpureus* na **prítomnosť citrinínu**. V zmysle prílohy k nariadeniu (ES) č. 1881/2006 maximálna hodnota obsahu citrinínu vo výživových doplnkoch je ustanovená na 2000 µg/kg. Všetky vyšetrené vzorky vyhovovali požiadavkám platnej legislatívy.

V roku 2018 bolo vyšetrených **8 vzoriek** zemiakových hranoliek a krokiet na **akrylamid**. Vzorky boli odoberané zo zariadení spoločného stravovania. Namerané množstvá akrylamidu boli pod referenčnými hodnotami stanovenými príslušnou legislatívou - nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2158 z 20. novembra 2017, ktorým sa stanovujú opatrenia na minimalizáciu množstiev akrylamidu a jeho referenčné hodnoty v potravinách.

V prípade kontroly **alergénov** v potravinách bola pozornosť venovaná kontrole obsahu **gluténu** v potravinách vhodných pre osoby trpiace neznášanlivosťou gluténu. Celkovo bolo laboratórne vyšetrených **40 vzoriek** potravín (napr. bezgluténová múka, pohánkové cestoviny, pohánkové oblátky, palacinky bezgluténové v prášku, zmes na prípravu bezgluténovej bábovky, bezgluténová bagetka). Z uvedeného počtu vzoriek boli v 36 vyšetovaných vzorkách namerané hodnoty gluténu menej ako 5 mg/kg. V 3 vzorkách boli namerané nasledovné hodnoty gluténu: 7,3 mg/kg, 12,1 mg/kg a 13,6 mg/kg. Tieto vyšetrené vzorky potravín spĺňali požiadavky vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014 z 30. júla 2014 o požiadavkách na poskytovanie informácií spotrebiteľom o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v potravinách.

V 1 vzorke bola nameraná hodnota gluténu, ktorá nespĺňala požiadavky uvedeného nariadenia. Jednalo sa o sypkú zmes na prípravu bezgluténovej bábovky (bolo namerané 102 mg/kg gluténu vo vzorke). Zodpovednému prevádzkovateľovi bolo uložené opatrenie na stiahnutie predmetného výrobku z trhu v SR. Predmetný výrobok bol zároveň hlásený v Rýchlom výstražnom systéme pre potraviny a krmivá (výstražné oznámenie RASFF č. 2018.3701 Vysoký obsah gluténu v sypkej zmesi na prípravu bezgluténovej bábovky z Českej republiky).

Potraviny ošetrované ionizujúcim žiarením - celkovo bolo laboratórne vyšetrených **25 vzoriek**. Z toho boli vyšetrené orechy, ako napríklad kešu orechy, arašidy, jadrá vlašských orechov, para orechy, pistácie, pekanové orechy, mandle, lieskové orechy, ďalej ľanové semená, slnečnica lúpaná. Spolu 20 vzoriek potravín s obsahom tuku. Z nameraných hodnôt,

a po zohľadnení neistôt merania vo vzorkách, nebola dokázaná prítomnosť dvojíc ožiarením vytvorených uhl'ovodíkov alkánov a alkénov, pri ktorých by boli podiely hmotnostných zlomkov detegované v očakávaných pomeroch (podľa STN EN 1784). Na základe týchto výsledkov vzorky nevykazovali vlastnosti potravín ošetrovaných ionizujúcim žiarením.

Taktiež bolo vyšetrených 5 vzoriek potravín bez obsahu tuku, a to: kôpor sušený drvený, bazalka sušená drvená, majoránka drvená, sušené paradajky, sušená zelenina. Dôkaz ožiarenia predmetných vzoriek potravín rastlinného pôvodu bol negatívny (metóda STN EN 1788).

Na kontrolu potravín za účelom zisťovania **prítomnosti GMO** sa odobrali rôzne druhy potravín: štyri výrobky z kukurice (múka, krupica), tri vzorky ryže (gul'atozrná, dlhozrná) a jeden výrobok zo sóje (kocky). Vzorky boli odobrané v distribučnej sieti a v zariadeniach spoločného stravovania. Spolu bolo odobraných a vyšetrených **8 vzoriek** potravín (domáceho pôvodu, dovozové v rámci Spoločenstva). V analyzovaných vzorkách nebola zistená prítomnosť geneticky modifikovaných organizmov, nálezy boli v súlade s požiadavkami nariadenia (ES) č. 1829/2003 Európskeho parlamentu a Rady z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách. Pri výkone štátneho zdravotného dozoru a úradnej kontroly potravín bola priebežne venovaná pozornosť aj označovaniu potravín z hľadiska obsahu GMO, nedostatky pri kontrolách neboli zistené.

Kontrola jodidácie kuchynskej soli - laboratórne bolo vyšetrených celkom **425 vzoriek** jedlej soli. Z výsledkov stanovenia obsahu KI a KIO₃ vo vzorkách jedlej soli vyplýva, že z celkového počtu skúšaných vzoriek požiadavke stanovenej Potravinovým kódexom SR na minimálny obsah KI (15 mg/kg soli) **nevyhoveli 4 vzorky** (0,94 %). Vyšší obsah KI ako stanovuje Potravinový kódex SR (35 mg/kg) bol zistený v 8 vzorkách (1,88 %). Požiadavke Potravinového kódexu SR (15-35 mg/kg) vyhovelo celkom 413 vzoriek (97,18 %).

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

V rámci vzoriek potravín sa sledovala aj **kontrola označovania potravín**, pričom **19 vzoriek** potravín (najmä výživových doplnkov a potravín na osobitné výživové účely) nespĺňalo požiadavky na označovanie predmetných potravín. Jednalo sa napr. o 6 vzoriek výživových doplnkov, ktoré boli nevyhovujúce z dôvodu nesúladu množstva mezofilných baktérií mliečneho kvasenia deklarovaného výrobcom na obale výrobkov s výsledkom laboratórneho vyšetrenia. V prípade jedného výživového doplnku bol zistený nesúlad v údají o dátume minimálnej trvanlivosti, nakoľko na etikete originálneho balenia bol uvedený iný dátum ako na označení v kodifikovanej podobe štátneho jazyka. V prípade 9 výživových doplnkov sa zistili v ich označení zdravotné tvrdenia, ktoré nie sú v súlade s § 4 ods. 1, § 9 ods. 1 zákona č. 152/1995 Z. z., nariadením (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, nariadením (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách v znení Korigenda a nariadením Komisie (EÚ) č. 432/2012 zo 16. mája 2012 o povolení určitých zdravotných tvrdení o iných potravinách, ako sú tie, ktoré odkazujú na zníženie rizika ochorenia a na vývoj a zdravie detí. Distribútorom predmetných výživových doplnkov boli uložené opatrenia na zabezpečenie ich označenia v súlade s požiadavkami platnej legislatívy. V prípade jedného výživového doplnku neboli povinné informácie označené v kodifikovanej podobe štátneho jazyka na balení, ani na pripojenej etikete, ako ani na vonkajšom obale, za čo bolo voči prevádzkovateľovi zodpovednému za

umiestnenie výrobku na trh začaté správne konania vo veci uloženia sankcie za umiestňovanie výrobku bez označenia v kodifikovanej forme štátneho jazyka na trh.

I. Epidemiologicky rizikové potraviny

1. Lahôdkárske výrobky

V kategórii lahôdkárskych výrobkov bolo celkovo vyšetrených **575 vzoriek**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 81 vzoriek** (14,09 %), pričom až 80 vzoriek nevyhovelo z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Vzorky lahôdkárskych výrobkov nevyhoveli najmä pre zvýšený počet koliformných baktérií (43 nevyhovujúcich vzoriek z 553 vyšetrených vzoriek), kvasiniek (36 nevyhovujúcich vzoriek), *Staphylococcus* sp. (5 nevyhovujúcich vzoriek), *E. Coli* (3 nevyhovujúce vzorky) a *Bacillus cereus* (3 nevyhovujúce vzorky). 1 vzorka lahôdkárskeho výrobku nevyhovela z hľadiska obsahu kuchynskej soli.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (koliformné baktérie, *E. Coli*, sulfitredukujúce klostrídie (*Clostridium perfringens*), koagulázopozitívne stafylokoky, *Bacillus cereus*, *Salmonella* sp., *Listeria monocytogenes*, termotolerantný *Campylobacter*), chemické riziká (konzervačné látky, (kyselina benzoová, kyselina sorbová), sladidlá (podľa zloženia)) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

2. Cukrárske výrobky

V kategórii cukrárskych výrobkov bolo celkovo vyšetrených **835 vzoriek**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 62 vzoriek** (7,43 %), z toho až 60 vzoriek z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Vzorky cukrárskych výrobkov nevyhoveli najčastejšie pre zvýšený počet plesní (29 nevyhovujúcich vzoriek zo 782 vyšetrených vzoriek), koliformných baktérií (24 nevyhovujúcich vzoriek), kvasiniek (15 nevyhovujúcich vzoriek). 1 vzorka nevyhovela pre prítomnosť *Salmonella* sp.

2 vzorky cukrárskych výrobkov nevyhoveli požiadavkám označovania podľa platnej legislatívy.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (koliformné baktérie, sulfitredukujúce klostrídie (*Clostridium perfringens*), koagulázopozitívne stafylokoky, *Bacillus cereus*, *Salmonella* sp., *Pseudomonas aeruginosa*), chemické riziká – (farbivá, sladidlá a konzervačné látky (podľa zloženia)) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

3. Zmrzlina

V kategórii zmrzliny a dezertov bolo celkovo vyšetrených **2 272 vzoriek**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 335 vzoriek** (14,74 %), pričom 295 vzoriek (88,06 %) nevyhovelo z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Vzorky zmrzliny nevyhoveli najčastejšie pre prekročený limit pre *Enterobacteriaceae* (211 nevyhovujúcich vzoriek z 2 045 vyšetrených vzoriek), koliformných baktérií (133 nevyhovujúcich vzoriek), kvasiniek (76 nevyhovujúcich vzoriek), plesní (17 nevyhovujúcich vzoriek). V 7 vzorkách bolo prekročené prípustné množstvo *Staphylococcus* sp. a v 1 vzorke *Enterobacter* sp.

38 vzoriek zmrzliny nevyhovelo z dôvodu použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124 a v 4 vzorkách zmrzliny bolo prekročené najvyššie prípustné množstvo farbív podľa platnej legislatívy, jednalo sa o nasledovné povolené farbivo: Azorubín (E 122). Používanie farbív: Chinolínová žltá (E 104), Žltá SY FCF/pomarančovožltá S (E 110), Ponceau 4R, košenilová červená A (E 124) nie je v zmrzlinách povolené podľa Nariadenia komisie (EÚ) č. 232/2012, ktorým sa mení a dopĺňa Príloha II k Nariadeniu (ES) č. 1333/2008. V prípade nevyhovujúcich vzoriek zmrzliny sa jednalo len o výrobu a konzumáciu v mieste určitého regiónu, pričom priamo na mieste boli prijaté potrebné

opatrenia. Zodpovední prevádzkovatelia boli upozornení na dodržiavanie požiadaviek nariadenia Komisie (EÚ) č. 232/2012, súčasne boli voči nim uplatnené sankcie.

2 vzorky zmrzliny nevyhoveli požiadavkám na zloženie a 2 vzorky zmrzliny nevyhoveli požiadavkám na ich označovanie podľa platnej legislatívy.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (koliformné baktérie, *Enterobacteriaceae*, koagulázopozitívne stafylokoky, *Salmonella* sp.), chemické riziká (syntetické farbivá) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

II. ZSS

Hotové pokrmy zo ZSS, pokrmy rýchleho občerstvenia

Celkovo bolo vyšetrených **5 258 vzoriek hotových pokrmov**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 233 vzoriek** hotových pokrmov (4,43 %), z toho 204 vzoriek (87,55 %) z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Vzorky hotových pokrmov nevyhoveli najčastejšie pre zvýšený počet koliformných baktérií (164 nevyhovujúcich vzoriek zo 4 707 vyšetrených vzoriek), 23 vzoriek nevyhovelo z dôvodu *Bacillus cereus*, 12 vzoriek nevyhovelo z dôvodu prekročenia prípustného množstva *Staphylococcus* sp., 7 vzoriek nevyhovelo z dôvodu prekročenia prípustného množstva kvasiniek, 4 vzorky nevyhoveli z dôvodu *E. Coli*, 3 vzorky nevyhoveli pre prítomnosť plesní, *Salmonella* sp. a *Clostridium perfringens*. V 2 vzorkách bol zistený *Pseudomonas aeruginosa* a *Listeria monocytogenes*. Prítomnosť *Salmonella* sp. v 2 vzorkách hotových pokrmov súvisela s epidemiologickým výskytom alimentárneho ochorenia - salmonelózy u stravníkov. Na mieste zariadení spoločného stravovania boli prijaté protiepidemické opatrenia.

29 vzoriek hotových pokrmov (4,17 %) nevyhovovalo z hľadiska obsahu kuchynskej soli (zo 695 vyšetrených vzoriek) požiadavkám platného národného predpisu.

V kategórii **pokrmov rýchleho občerstvenia** bolo celkovo vyšetrených **1 245 vzoriek** pokrmov rýchleho občerstvenia. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 154 vzoriek** (12,37 %), pričom až 153 vzoriek nevyhovelo z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Vzorky pokrmov rýchleho občerstvenia nevyhoveli najčastejšie pre zvýšený počet koliformných baktérií (116 nevyhovujúcich vzoriek z 1 220 vyšetrených vzoriek), kvasiniek (31 nevyhovujúcich vzoriek), *E. Coli* (13 nevyhovujúcich vzoriek) a plesní (11 nevyhovujúcich vzoriek). 4 vzorky nevyhoveli z dôvodu *Staphylococcus* sp., 2 vzorky nevyhoveli z dôvodu *Clostridium perfringens*. V 1 vzorke bol zistený *Pseudomonas aeruginosa*, *Bacillus cereus* a *Salmonella* sp.

Salmonella sp., ktorá bola izolovaná v 1 vzorke hotového pokrmu (kebab v tortile), nesúvisela s epidemickým výskytom alimentárnych ochorení. Na základe pozitívneho nálezu bolo prevádzkovateľovi uložené opatrenie na uzatvorenie prevádzky, vykonanie sanitácie priestorov zariadenia a vybavenia vrátane dezinfekcie, ďalej boli prevádzkovateľ a zamestnanci zariadenia spoločného stravovania poučení o nutnosti dodržiavania oddelených pracovných úsekov na manipuláciu so surovým mäsom a hotovými pokrmami, zásady osobnej hygieny a technologického postupu prípravy pokrmov.

1 vzorka pokrmu rýchleho občerstvenia nevyhovela zmyslovým požiadavkám.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká – pre pokrmy čerstvo pripravené bez tepelnej úpravy alebo chemickej konzervácie (*E. Coli*, koagulázopozitívne stafylokoky, *Bacillus cereus*, *Salmonella* sp., *Listeria monocytogenes*, *Vibrio parahaemolyticus*), pre pokrmy čerstvo pripravené tepelne opracované (koliformné baktérie, koagulázopozitívne stafylokoky, *Bacillus cereus*, sulfitredukujúce klostrídie (*Clostridium perfringens*), *Salmonella* sp., *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, chemické riziká (NaCl), kadmium, olovo, ortuť, rezíduá antibiotík, hliník, histamín a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

III. Potraviny na osobitné výživové účely, výživové doplnky

1. Potraviny pre dojčatá a malé deti

V kategórii potravín pre dojčatá a malé deti bolo celkovo vyšetrených **1 087 vzoriek**, posudzovaných kritériám **nevyhovela 1 vzorka** (0,09 %), a to požiadavkám legislatívy na označenie.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (*Salmonella* sp., *Cronobacter* sp., *E. Coli*, *Stafylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* (potraviny na báze obilia a sóje), chemické riziká (mykotoxíny – *patulín*, *aflatoxín B₁*, *aflatoxín M₁*, *ochratoxín A*, *deoxynivalenol*, *zearalenón*, *fumonizíny*, dusičnany/dusitany, PCB, cín, benzo(a)pyrén, olovo, kadmium, ortuť, rezíduá pesticídov, akrylamid, melamín) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

2. Výživové doplnky

V kategórii výživových doplnkov bolo celkovo vyšetrených **248 vzoriek**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 14 vzoriek** (5,65 %).

1 vzorka výživového doplnku (zo 137 vyšetrených vzoriek) nevyhovela z dôvodu mikrobiálnej kontaminácie.

2 vzorky výživových doplnkov nevyhoveli pre prekročenie najvyššieho prípustného množstva sladidiel. S výsledkami analýz boli oboznámení prevádzkovatelia zodpovední za umiestnenie predmetných výživových doplnkov na trh v SR, ktorí boli zároveň požiadaní, aby vykonali v danej veci potrebné opatrenia.

6 vzoriek výživových doplnkov nevyhovelo požiadavkám na zloženie, nakoľko sa laboratórnymi analýzami zistil nesúlad množstva mezofilných baktérií mliečneho kvasenia deklarovaného výrobcom na obale výrobkov s výsledkom laboratórneho vyšetrenia.

1 výživový doplnok obsahoval nepovolenú formu vitamínu B₁ (benfotiamín), čo nie je v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 1170/2009 z 30. novembra 2009, ktorým sa mení a dopĺňa smernica Európskeho parlamentu a Rady 2002/46/ES a nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006, pokiaľ ide o zoznamy vitamínov a minerálnych látok a ich foriem, ktoré možno pridávať do potravín vrátane výživových doplnkov. Na základe tejto skutočnosti prijal distribútor dobrovoľné opatrenie a výrobok bol stiahnutý z trhu a nie je možné ho umiestňovať na trh.

6 vzoriek výživových doplnkov nevyhovovalo požiadavkám na označenie. V prípade výrobkov označených v rozpore s platnou legislatívou boli ich distribútorom uložené opatrenia na mieste – zákaz uvádzania výrobkov na trh do doby správneho označenia.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (*E. Coli*, *Salmonella* sp.), chemické riziká (kadmium, olovo, ortuť, syntetické farbivá, sladidlá, konzervačné látky – podľa zloženia) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

IV. Prírodná minerálna voda, pramenitá voda a balená pitná voda (vrátane minerálnej a pramenitej vody pre dojčatá)

Odobratých a laboratórne vyšetrených bolo spolu **108 vzoriek minerálnych a pramenitých vôd pre dojčatá**, pričom všetky vzorky vyhoveli posudzovaným kritériám.

V kategórii **minerálnych vôd** bolo celkovo vyšetrených **9 vzoriek** a v kategórii **pramenitých vôd a balených pitných vôd** bolo celkovo vyšetrených **13 vzoriek**. Všetky vzorky vyhoveli posudzovaným kritériám.

V kategórii **voda - watercoolery** bolo celkovo vyšetrených **89 vzoriek**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo 10 vzoriek** (11,24 %), pričom všetky nevyhoveli z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie. Zistené boli najmä zvýšené počty koliformných baktérií a *Pseudomonas aeruginosa*.

V rámci stanovených kritérií rizika boli stanovené mikrobiologické riziká (patogénne mikroorganizmy, *Escherichia coli*, Enterokoky, koliformné baktérie, sporulujúce sulfít redukujúce anaeróbne baktérie, *Pseudomonas aeruginosa*, celkové počty mikroorganizmov kultivované pri teplote 21°C ± 1 °C a pri teplote 37°C), chemické riziká (dusičnany, dusitany, antimón, arzén, kadmium, kyanidy, olovo, ortuť, nikel, bór, mangán, fluoridy, pH) a kontrola označovania podľa platnej legislatívy.

2.2. Analýzy nezhôd

2.2.1. Výskyt nezhôd

Bližšia charakteristika nezhôd uvedených v bode č. 2.1 podľa frekvencie výskytu:

Výskyt nezhôd v ZSS

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

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

Výskyt nezhôd pri výrobe a manipulácii s lahôdkarskými výrobkami, cukrárskymi výrobkami, zmrzlinou, minerálnymi a pramenitými vodami, výživovými doplnkami, prídavnými látkami, obalmi a materiálmi prichádzajúcimi do styku s potravinami

- **v hygiene prevádzky** - steny s popraskanou omietkou; opotrebovaný náter chladiaceho zariadenia; znečistené chladiace a mraziace zariadenia; opotrebované regály v skladoch; plesň na stenách;
- **v osobnej hygiene** - práca so šperkmi na rukách; umelé a nalakované nechty; znečistené, neúčelové, prípadne civilné oblečenie; nepoužívanie jednorazových rukavíc a pokrývok hlavy;
- **odbornej spôsobilosti** – chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností;
- **v zdravotnej spôsobilosti** – chýbajúce doklady o zdravotnej spôsobilosti;
- **v overovaní pôvodu potravín** – nezabezpečená výsledovateľnosť výrobkov; neohlásený internetový predaj výživových doplnkov; suroviny s označením iba v cudzom jazyku; suroviny bez nadobúdacích dokladov;
- **v označovaní potravín** – neoznačené alergény; nezabezpečenie doplnkového označovania azofarbív pri predaji nebalenej zmrzliny; neoznačené suroviny a polotovary v štátnom jazyku; používanie zdravotných tvrdení pri označovaní a prezentácii výživových doplnkov, ktoré nie sú v súlade s platnou legislatívou;
- **v skladovaní potravín** – spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín; potraviny nechránené pred kontamináciou; uchovávanie potravín pri nevyhovujúcej teplote; nevybavenie skladov meracími zariadeniami; predaj potravín po dobe spotreby resp. minimálnej trvanlivosti;

- **v manipulácii s potravinami** – nevhodná manipulácia s potravinami; nepoužívanie pracovných pomôcok; manipulácia s výrobkami bez použitia ochranných osobných prostriedkov; kríženie čistej a nečistej časti prevádzky; neoznačené pracovné plochy; zamieňanie pracovných plôch; predaj zmrzliny po dátume spotreby;
- **v manipulácii s odpadom** – nevhodné odstraňovanie odpadov; nesprávna kategorizácia odpadu; zhromažďovanie odpadu do nevhodných nádob;
- **v priebežnom vzdelávaní zamestnancov potravinárskych prevádzok** - nerealizované vzdelávanie;
- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP** – nedodržiavanie stanovených technologických postupov; nevykonávanie monitoringu CCP; nevedenie evidencie o monitoringu CCP; nevedenie evidencie o dennej produkcii výrobkov; dokumenty SVP nedostatočne zavedené do praxe; nedostatočne vypracovaná dokumentácia; nevedenie záznamov o technologickom postupe výroby zmrzliny; nevedené záznamy o vykonávanej sanitácii výrobných priestorov; neoverovanie zdravotnej neškodnosti vlastných výrobkov.

2.2.2. Charakter rizika pochádzajúci z nezhôd

- **v hygiene prevádzky** – v dôsledku nevyhovujúcej prevádzkovej hygieny je riziko sekundárnej mikrobiologickej kontaminácie potravín, hotových výrobkov a pokrmov;
- **v osobnej hygiene** – riziko sekundárnej kontaminácie hotových výrobkov a pokrmov a vznik hromadných alimentárnych ochorení;
- **v odbornej spôsobilosti** – nedostatočné vedomosti pri výrobe a manipulácii s potravinami, z toho vyplývajúce chyby pri dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe, ohrozenie zdravotnej bezpečnosti potravín;
- **pri skladovaní potravín** – nesprávne skladovanie potravín, nedodržanie chladiaceho reťazca, potraviny po dobe spotreby – vhodné podmienky na pomnoženie patogénnych mikroorganizmov a tvorbu toxínov; nedostatky pri skladovaní vytvárajú vhodné podmienky pre nežiaduce senzorické a mikrobiálne zmeny potravín a pokrmov a dochádza k ohrozeniu ich zdravotnej bezpečnosti; u potravín po dobe spotreby je rizikom zmena ich zmyslových vlastností, ohrozenie ich zdravotnej bezpečnosti a následne ohrozenie zdravia spotrebiteľov;
- **pri manipulácii s potravinami** – pri krížení čistej a nečistej časti prevádzky a nedodržaní vyčlenených pracovných plôch - možnosť sekundárnej kontaminácie polotovarov alebo hotových výrobkov; použitie surovín po uplynutí doby spotreby - môžu byť zvýšené hodnoty mikrobiologických ukazovateľov hotových pokrmov a výrobkov;
- **pri označovaní potravín** – neposkytnutie správnej informácie spotrebiteľovi a následne možnosť ohrozenia zdravia (napr. uplynutie doby spotreby, neznámy pôvod, neoznačenie alergénov);
- **pri manipulácii s odpadom** - množenie hlodavcov v okolí prevádzky a prenos nákaz;
- **pri dodržiavaní SVP a systému HACCP** – nevyhovujúce výsledky vyšetrených vzoriek potravín a pokrmov - nedodržanie kritérií hygieny výrobného procesu a nedodržanie kritérií bezpečnosti potravín, riziko ohrozenia zdravia konzumentov a vznik alimentárnych ochorení; formálnymi postupmi dodržiavania systému HACCP v praxi ignorujú prevádzkovatelia možnosť znížiť pri výrobe a manipulácii s potravinami a pokrmami riziko ohrozenia bezpečnosti vyrábaných výrobkov; nezhody v monitorovaní kritických kontrolných bodov a nedodržiavaní správnej výrobnéj praxe vytvárajú podmienky pri vznik mikrobiologických rizík; pri nedodržaní mikrobiologických kritérií a chemických kritérií u finálnych výrobkov je reálne riziko ohrozenia zdravia konzumentov alimentárnymi nákazami a otravami.

2.2.3. Hlavná príčina nehody – uvádzanie k porušeniu príslušných ustanovení právnych prepisov

Zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v platnom znení

- **v hygiene prevádzky**

§ 26 ods. 3 (nevyhovujúce vnútorné členenie a vybavenie)

§ 26 ods. 4 písm. a) (vstupovanie neoprávnených osôb do zázemia ZSS, vpúšťanie a vodenie zvierat do ZSS)

§ 26 ods. 4 písm. g) (zabezpečiť plynulú dodávku pitnej vody a teplej vody do zariadenia spoločného stravovania)

§ 26 ods. 4 písm. l) (zabezpečenie a kontrola čistoty zariadenia a prevádzkových priestorov)

§ 52 ods. 1, písm. b), e) (prevádzkareň bez schválenia orgánom verejného zdravotníctva, bez vypracovaného a schváleného prevádzkového poriadku),

- **v osobnej hygiene**

§ 26 ods. 4 písm. k) (kontrola dodržiavania osobnej hygieny zamestnancov)

- **v odbornej spôsobilosti**

§ 16 ods. 1 (preukázanie odbornej spôsobilosti pre činnosti podľa § 15 ods. 2 písm. c)

- **v overovaní pôvodu tovaru**

§ 26 ods. písm. 4 d) (evidencia o kontrole preberaných surovín)

- **v skladovaní potravín**

§ 26 ods. 4 písm. e) (kontrola podmienok dodržania zdravotnej neškodnosti skladovaných, surovín, polotovarov, pokrmov)

- **v manipulácii s potravinami**

§ 26 ods. 4 písm. b) (zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti pokrmov)

§ 26 ods. 4 písm. f) (ochrana pokrmov a nápojov pred znehodnotením)

- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP**

§ 26 ods. 4 písm. c) (postupovať podľa zásad SVP, dodržiavanie pracovných postupov)

§ 26 ods. 4 písm. j) (odber, uchovávanie a evidencia vzoriek pokrmov)

§ 26 ods. 4 písm. m) (predložiť prevádzkový poriadok na schválenie RÚVZ)

Vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v platnom znení

- **v hygiene prevádzky**

§ 2 ods. 1, ods. 2 (čistota a dobrý technický stav, priestorové usporiadanie...)

§ 2 ods. 4 (nedodržiavanie stavebného a prevádzkového členenia)

§ 2 ods. 5 (krížová kontaminácia)

§ 4 ods. 1, 2, 3 (vykonávanie dezinfekcie, vedenie evidencie)

§ 5 ods. 3 (umývanie, skladovanie prepravných nádob)

§ 6 ods. 2 (netiekla teplá voda pri výrobe pokrmov)

§ 6 ods. 7 (požiadavky na sociálne zariadenia)

§ 8 ods. 2, ods. 4 (maľovanie v prevádzke)

- **v osobnej hygiene**

§ 12 písm. a) až j) (povinnosti zamestnancov v ZSS)

- **v skladovaní potravín**

§ 3 ods. 1 až 5 (sklady potravín, uloženie potravín)

§ 9 ods. 2 písm. a) (uchovávanie polotovarov a hotových pokrmov)

- **v manipulácii s potravinami**

§ 9 ods. 4 písm. e) (pracovné plochy)

§ 9 ods. 2 písm. b) (rozmrazovanie potravín)

§ 9 ods. 2 písm. c) (zmrazovanie surovín)

§ 11 ods. 1 až 6 (odoberanie, uchovávanie, evidencia vzoriek hotových pokrmov)

§ 12 písm. j) (používanie jednorazových rukavíc pri výdaji pokrmov)

- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP**

§ 9 ods. 1 (zásady SVP, HACCP)

Nariadenie EP a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín

- **v hygiene prevádzky**

Príloha II, kapitola I, ods. 1, 2 (udržiavanie potravinárskych priestorov v čistote a dobrom stave, hygiena povrchov podláh, stien, stropov)

Príloha II, kapitola I, ods. 4, 9 (dostatočný počet umývadiel a zariadenia na prezliekanie zamestnancov)

Príloha II, kapitola II, ods. 1 písm. a), b), c), f) (povrchy podláh, stien, stropov, zariadení)

- **v osobnej hygiene**

Príloha II, kapitola VIII ods. 1 (osobná čistota, čistý odev)

- **v skladovaní potravín**

Príloha II, kapitola IX, ods. 2 a ods. 5 (skladovanie surovín v potravinárskom podniku, skladovanie hotových pokrmov)

- **v manipulácii s potravinami**

Príloha II, kapitola V, ods. 1 písm. a) b) (predmety a zariadenia prichádzajúce do styku s potravinami)

Príloha II, kapitola IX, ods. 2, 3, 5 a 6 (ochrana potravín pred kontamináciou)

- **v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zaradením**

Príloha II, kapitola VI (potravinársky odpad)

- **v priebežnom vzdelávaní zamestnancov**

Príloha II, kapitola XII (školenie)

- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP**

článok 5, ods. 1 (povinnosť zaviesť a zachovávať postupy založené na zásadách HACCP)

Príloha II, kapitola VI (potravinársky odpad)

Zákon NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov

- **v osobnej hygiene**

§ 4 ods. 3 písm. b) (dodržiavanie zásad osobnej hygieny)

- **v zdravotnej spôsobilosti**

§ 4 ods. 3 písm. d) (vstupná lekárska prehliadka a ďalšie lekárske prehliadky)

- **v overovaní pôvodu tovaru**

§ 12 ods. 1 písm. k) (doklad o pôvode tovaru)

- **v skladovaní potravín**

§ 10 ods. 1 písm. a) až f) (spôsob, podmienky a kontrola skladovaných potravín)

§ 12 ods.1 písm. m) (teploty skladovania pri predaji)

- **v manipulácii s potravinami**

§ 12 ods. 1 písm. g) (nesmie spoločne predávať nezlučiteľné druhy výrobkov)

§ 12 ods. 1 písm. h) (zákaz predaja potravín po uplynutí dátumu spotreby alebo dátumu minimálnej trvanlivosti)

- **v priebežnom vzdelávaní zamestnancov**

§ 4 ods. 2 písm. c) (poučenie a školenie zamestnancov)

- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP**

§ 4 ods. 1 (povinnosti prevádzkovateľov potravinárskych podnikov)

§ 4 ods. 2 písm. a) a b) (vlastná kontrola výrobkov, vedenie záznamov o dezinfekcii...)

§ 5 ods. 2 (zodpovednosť za bezpečnosť a kvalitu výrobkov)

Výnos MP SR a MZ SR z 12. apríla 2006 č. 28167/2007 – OL, ktorým sa vydáva hlava PK SR Všeobecné hygienické požiadavky na výrobu potravín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu a niektoré osobitné hygienické požiadavky

Výnos MP SR a MZ SR č. 981/1996-100 z 20. mája 1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti PK SR

Hygiena výroby a predaja zmrzliny - § 85 ods. 5, § 88 ods. 2, § 91 písm. b), § 92,

Hygiena výroby a predaja lahôdkarských výrobkov - § 96, § 100 až § 106,

Výnos MP SR a MZ SR z 25. júla 2007 č. 16826/2007-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca požiadavky na potraviny na osobitné výživové účely a výživové doplnky

Výnos Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. marca 2015 č. S08975-OL-2014, ktorým sa ustanovujú požiadavky na jedlú soľ v potravinách

Vyhláška MPA RV č. 243/2015 Z. z. zo 6. októbra 2015 o požiadavkách na označovanie potravín

§3 (označovanie nebalenej potraviny)

§4 (označenie dávky),

Bezpečnosť potravín:

- Výnos MP SR a MZ SR č. 06267/2006 - SL, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie (najčastejšie nedodržiavanie požiadaviek Prílohy č. 2, Prílohy č. 5 a Prílohy č. 13),

- Nariadenie Komisie (ES) č. 1441/2007, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny,

Nariadenie (ES) č. 178/2002 EP a Rady, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva - článok 18.

Nariadenie EP a Rady č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami - článok 16, ods. 1.

Nariadenie EP a Rady (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach v potravinách v platnom znení

Nariadenie EP (ES) č. 1881/2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách v platnom znení

Nariadenie Komisie (ES) č. 1441/2007, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách na potraviny

Nariadenie EP a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004

Kapitola 4, oddiel 1, článok 9, bod 1, písm. b), c) a j)

Kapitola 4, oddiel 2, článok 21

Úradná kontrola materiálov a predmetov určených na styk s potravinami v roku 2018

Národné referenčné laboratórium (NRL) pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami vykonávalo v roku 2018 laboratórne vyšetrenia materiálov a predmetov určených na styk s potravinami v súlade s plnením viacročného plánu úradných kontrol podľa nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004. Plán úradných kontrol bol cielene zameraný na výrobky dostupné na našom trhu, u ktorých sa definovali špecifické kritériá rizikovosti na základe legislatívnych požiadaviek, hlásení RASFF a našich dlhoročných skúseností s posudzovaním výrobkov určených na styk s potravinami. Odbery vzoriek boli organizované jednotlivými RÚVZ v SR podľa stanoveného časového harmonogramu. Vzorky odobraté jednotlivými RÚVZ v SR boli cielene laboratórne vyšetrené v možných rizikových ukazovateľoch v závislosti od materiálového zloženia materiálov a predmetov určených na styk s potravinami.

Tabuľka č. 3 Druhy odoberaných vzoriek a sledované rizikové ukazovatele v roku 2018

A. Materiály a predmety určené na styk s potravinami	Sledované rizikové ukazovatele
melamínové tanierne /poháre /dojčenské sety	formaldehyd
nylonové kuchynské pomôcky	primárne aromatické amíny
keramické výrobky – rôzne (poháre, šálky, tanierne, zapekacie misy atď.)	Cd, Pb

sklenené poháre s dekoráciou zasahujúcou do ústneho okraja	Cd, Pb
obalové fólie (fólie – monofólie, kaširované, kelímky, vaničky atď.)	nonylfenol
polystyrénové menu boxy	styrén
výrobky z bambusu alebo z bambusových vlákien (misky, poháre, detské sety atď.) Materiál : zmes monomérov a živíc	formaldehyd
polykarbonátové fľaše určené na opakované použitie – označené symbolom „PC“ alebo číselným kódom 7 alebo označené ako „other“	bisfenol A

Úradné kontroly boli realizované podľa samostatného metodického pokynu, ktorý obdržali všetky RÚVZ. Miesta odberov boli nasledujúce: veľkoobchod, maloobchod, dovozcovia, distribútori, výrobcovia, potravinársky priemysel/prevádzky. Ako prioritné miesta odberov boli určené dovozcovia a veľkoobchod.

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

Úradné kontroly v roku 2018 prebiehali v týchto fázach :

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

Výskyt a analýza nezhôd

1. Vyhodnotenie úradných kontrol s odberom vzoriek

Úradné kontroly s odberom vzoriek boli realizované v súlade s časovým harmonogramom.

Celkovo bolo chemicky a mikrobiologicky vyšetrených 151 výrobkov:

145 chemicky v 769 ukazovateľoch a bolo vykonaných 2 986 analýz a 6 mikrobiologicky v 75 ukazovateľoch a bolo vykonaných 425 analýz.

a) Chemické vyšetrenie

Z celkového počtu 151 testovaných výrobkov **3 výrobky** laboratórnym vyšetrením nespĺnili požiadavky piatej hlavy druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky – Materiály a predmety určené na styk s potravinami.

Požiadavky bezpečnosti nespĺnili nasledujúce výrobky :

- **Potravinárska fólia**
počet nezhôd: 1
dôvod nezhody: zmena senzorických vlastností
- **Polyamidová kuchynská pomôcka**
Počet nezhôd: 1
dôvod nezhody: migrácia primárnych aromatických amínov
- **Polyamidová kuchynská pomôcka**
počet nezhôd: 1
dôvod nezhody: migrácia farebného pigmentu

Príslušnými RÚVZ boli prijaté opatrenia na trhu na ochranu zdravia spotrebiteľa a výrobky boli hlásené v RASFF.

b) Mikrobiologické vyšetrenie

Mikrobiologicky bolo v roku 2018 vyšetrených 6 vzoriek, ktoré vyhoveli platnej legislatíve.

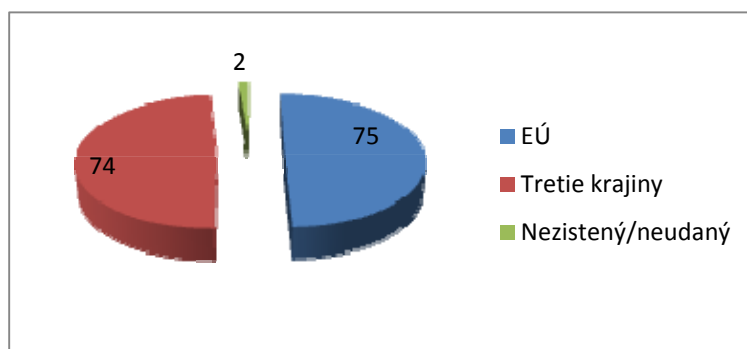
c) Pôvod výrobkov

Z vyplnených záznamov o úradnej kontrole odobraných výrobkov vyplýva, že zo 151 výrobkov malo 75 výrobkov deklarovaný pôvod v krajinách EÚ, 74 výrobkov pochádzalo z tretích krajín a 2 výrobky nemalo uvedený pôvod (tabuľka č. 4, graf č. 8).

Tabuľka č. 4 Pôvod výrobkov

Pôvod výrobkov	Počet
EÚ	75
Tretie krajiny	74
Nezistený/neudaný	3

Graf č. 8 Pôvod výrobkov



c) Miesto odberov

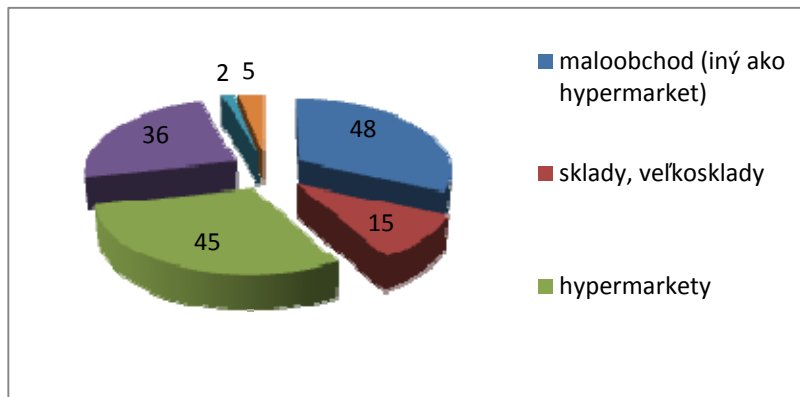
Z vyplnených záznamov o úradnej kontrole odobraných výrobkov vyplýva, že najviac vzoriek bolo odobraných v maloobchode, následne v hypermarketoch a najmenej v potravinárskom priemysle (tabuľka č. 5, graf č. 9).

Tabuľka č. 5 Miesto odberov

Miesto odberov	Celkový počet odberov
maloobchod (iný ako hypermarket)	48
sklady, veľkosklady	15

hypermarkety	45
maloobchod (typ lacné predajne)	36
potravínarský priemysel	2
priemysel obalových a keramických výrobkov	5

Graf č. 9 Miesto odberu



e) Skladovanie

Pri žiadnom sledovanom výrobku neboli zistené nedostatky v skladovaní.

f) Kontrola dokumentácie

Vyhlásenie o zhode bolo predložené k 136 výrobkom, aj podporná dokumentácia bola predložená k 75 výrobkom.

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

Úradné kontroly bez odberu vzoriek boli vykonávané v priebehu celého roka 2018. Celkovo bolo vykonaných 171 kontrol v 63 prevádzkach. Je možné konštatovať, že vyhlásenia o zhode a podporná dokumentácia boli preložené v súlade s metodickým pokynom avšak obsahová stránka vyhlásení o zhode bola v mnohých prípadoch nepostačujúca vzhľadom na legislatívne požiadavky (neoznačenie výrobkov v úradnom jazyku, vyhlásenia o zhode obsahovo nespĺňali požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) č. 10/2011).

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

V priebehu roku 2018 boli odobraté 3 keramické hrnčeky a 1 plastová fľaša, ktoré boli predávané spolu s potravinami ako darčekové predmety na podporu predaja. Výrobky vyhoveli v sledovaných ukazovateľoch (Cd, Pb – keramické hrnčeky, bisfenol A – plastová fľaša).

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

V priebehu roka 2018 bol vykonaný 1 audit u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami. Vyhodnotenie auditu: prevádzka bola posúdená ako bezpečná.

5. Aktualizácia databázy výrobcov, veľkoskladov a distribútorov

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

3. Audity

3.1. Audity vykonané podľa čl. 4(6) nariadenia (ES) č. 882/2004 EP a Rady

V roku 2018 boli auditované: Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Michalovciach, Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Považskej Bystrici, Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Bratislave a Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Nových Zámkoch.

3.2. Audity a inšpekcie kontrolných orgánov – čl. 5(3) nariadenia (ES) č. 882/2004

V roku 2018 neboli žiadne právomoci pre výkon ÚK delegované na iné orgány. Podľa § 23 ods. 2 zákona č. 152/1995 Z. z. oprávnenými orgánmi v oblasti vymedzených kompetencií orgánov verejného zdravotníctva vykonávajúcimi úradnú kontrolu potravín v roku 2018 boli ÚVZ SR a RÚVZ so sídlom v: Bardejove, Banskej Bystrici, Čadci, Dolnom Kubíne, Dunajskej Strede, Galante, Humennom, Komárne, Košiciach, Leviciach, Liptovskom Mikuláši, Lučenci, Martine, Michalovciach, Nitre, Nových Zámkoch, Poprade, Prešove, Považskej Bystrici, Prievidzi, Rimavskej Sobote, Rožňave, Senici, Spišskej Novej Vsi, Trebišove, Trenčíne, Topolčanoch, Trnave, Veľkom Krtíši, Zvolene, Žiari nad Hronom a v Žiline, prostredníctvom ktorých bolo vykonaných **spolu 106 auditov**, a to najmä v zariadeniach spoločného stravovania.

4. Postupy na zabezpečenie efektívnosti

4.1. Postupy na zabezpečenie zhody prevádzkovateľmi potravinárskych a krmivárskych podnikov a ďalších príslušných výrobcov a prevádzkovateľov

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia na ochranu verejného zdravia a na zabezpečenie zhody s potravinovým právom vypracovávať prevádzkové poriadky, ktoré musia predkladať príslušným regionálnym úradom verejného zdravotníctva a zabezpečiť po ich schválení uplatňovanie a dodržiavanie v praxi. Ich zavedenie a trvalé uplatňovanie, overovanie ich účinnosti, prijímanie opatrení na odstránenie nedostatkov, vlastnej kontrole nebezpečenstiev musí byť v súlade podľa príručky SVP. Na zisťovanie rizík súvisiacich s výrobou, so skladovaním, s distribúciou a prípravou potravín vrátane nápojov a pochutín, ktorým sa zisťujú nevyhnutné opatrenia na zabezpečenie ich hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti formou kritických kontrolných bodov (CCP) majú vypracované dokumentácie založené na zásadách HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) a SVP (správnej výrobnéj praxe).

Kvalita a bezpečnosť produkcie sú určované systémom, kedy sa kontrola v potravinárskych podnikoch presúva do oblasti prevencie (predchádzania rizík). Ich uplatňovanie v praxi nie je vo všetkých prevádzkach rovnaké a dostatočné. Systémy úplne fungujú prevažne vo väčších výrobných podnikoch, v niektorých veľkých zariadeniach spoločného stravovania a pri výrobe epidemiologicky rizikových potravín. V niektorých prípadoch sa monitoring nevykonáva pravidelne alebo sa nevykonáva na každom CCP, vedenie následnej evidencie je často nedostatočné.

Vykonávanie auditov v jednotlivých prevádzkach je systematické a nezávislé preskúmanie s cieľom určenia, či činnosti a súvisiace výsledky vyhovujú plánovaným opatreniam, či sa opatrenia zavádzajú účinne, či sú vhodné na dosiahnutie cieľov, teda kontrola účinnosti systému HACCP resp. príručiek správnej výrobnéj praxe na zabezpečenie bezpečnosti vyrábaných potravín a pokrmov v praxi. Na základe takýchto auditov v jednotlivých prevádzkarniach si prevádzkovatelia uvedomujú nevyhnutnosť požiadaviek vyplývajúcich z legislatívy, ako i význam zavedenia dokumentácie HACCP, čo vedie k eliminácii možných rizík. V záujme dosiahnutia zníženia rizík pochádzajúcich z nehôd zo strany prevádzkovateľov pracovníci regionálnych úradov verejného zdravotníctva v SR poskytujú často pre prevádzkovateľov zariadení spoločného stravovania, ako i výrobní epidemiologicky rizikových potravín odborné poradenstvo pri zavádzaní týchto dokumentov na zabezpečenie výroby bezpečných potravín a pokrmov do praxe. V prípade zistených nezhôd počas výkonu úradnej kontroly sa ich prevádzkovatelia snažia odstrániť ešte počas kontroly, resp. navrhujú opatrenia s reálnymi termínmi na ich odstránenie.

Inšpektori pri úradnej kontrole sledujú laboratórne overovanie bezpečnosti výrobkov zo strany prevádzkovateľov. Účinnosť vykonávania čistenia a sanitácie prevádzky overujú sterovou metódou. Kontrolujú zodpovednosť pracovníkov za sledovanie CCP a verifikácie systému HACCP a SVP, kontrolujú dodržiavanie legislatívnych požiadaviek týkajúcich sa zdravotného stavu, odbornej spôsobilosti zamestnancov a vzdelávanie zamestnancov, posudzujú stavebno-technické a prevádzkové podmienky, stav údržby, kontrolu zdroja pitnej vody ak ide o individuálne zásobovanie, plnenie opatrení prijatých prevádzkovateľmi za účelom odstránenia zistených nedostatkov. Vykonávajú expertíznu činnosť prostredníctvom odobratých vzoriek. Pri posudzovaní nezávadnosti potravín umiestnených na trh a v prípade preukázania nevyhovujúceho výsledku nasledujú komplexné kontroly výroby alebo manipulácie s potravinami, vrátane opakovaného kontrolného odberu vzoriek potravín a vzoriek sterov z pracovného prostredia. V rámci úradnej kontroly sú vydávané opatrenia na mieste na odstránenie nezhôd, ak je to možné už počas úradnej kontroly, alebo s uložením termínu a spôsobom odstránenia alebo s uplatnením sankčných opatrení podľa príslušných ustanovení platnej legislatívy. Inšpektori pri kontrolách venujú čas aj na účinnú komunikáciu s prevádzkovateľmi, opakujú dôležitosť aplikácie projektu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín, zabezpečenie overenia účinnosti systému, najmä vlastnú kontrolu svojich výrobkov s cieľom dosiahnutia zníženia až eliminácie rizík.

Zvýšenú pozornosť zo strany prevádzkovateľov je naďalej nutné venovať monitoringu a verifikácii systémov SVP, používaniu vhodných a technologicky zodpovedajúcich zariadení, zabezpečeniu pravidelného overovania kvality vyrábaných výrobkov (vlastná kontrola), kontrolovaniu dodržiavania správneho výrobného postupu pre každú operáciu a technologické zariadenie, zabezpečeniu vlastnej kontroly hygieny prevádzky, dodržiavaniu osobnej hygieny zamestnancami, vedeniu písomnej dokumentácie vyplývajúcej zo systému SVP, pravidelnej aplikácii a aktualizácii HACCP a SVP na vlastnej prevádzke, zabezpečeniu pravidelného školenia zamestnancov zameraného na prácu s potravinami, schopnosti rozoznať najmä hygienické nebezpečenstvo a školeniam v oblasti manipulácie so surovinami živočíšneho pôvodu a v oblasti SVP.

4.2. Postupy prijaté na zabezpečenie efektívneho fungovania služieb úradnej kontroly

Úradná kontrola sa vykonáva na základe plánu kontrol na základe Viacročného národného plánu úradnej kontroly v Slovenskej republike, ktorý vychádza z kategorizácie rizika zariadení, na základe podnetov občanov, na základe zistených nezhôd z predchádzajúcej kontroly (inšpekcií, auditov, odberu vzoriek, monitoringu), výsledkov laboratórnych analýz, odporúčaní Európskej komisie, informácií z Rýchleho výstražného

systemu RASFF a pod.. Regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR pri vykonávaní úradných kontrol potravín postupujú v súlade s platnou legislatívou a odbornými usmerneniami vydanými ÚVZ SR. RÚVZ v SR s cieľom znižovať a eliminovať zistené nezhody a z nich vyplývajúce riziká pri výkone úradnej kontroly sa zameriavajú na zefektívnenie systému kontroly zo strany inšpektorov, zvyšovanie vedomostnej úrovne a kvalifikácie zamestnancov v oblasti nových kontrolných postupov a novej legislatívy v praxi, zároveň pred uvedením zariadení do prevádzky poskytujú prevádzkovateľom odborné konzultácie. Databáza prevádzok je vedená v systéme ISUVZ (Informačný systém verejného zdravotníctva), do ktorej sú priebežne zadávané vykonané kontroly, zistené nezhody, odobraté vzorky, kategorizácia jednotlivých prevádzok a uložené sankcie. Pracovníci RÚVZ v SR vykonávajúci úradné kontroly potravín sú priebežne preškoľovaní v danej problematike účasťou na školeniach, konferenciách, seminároch a pravidelných pracovných poradách, kde sú informovaní o metodických usmerneniach ÚVZ SR, o aktuálnych zmenách legislatívy a o postupoch pri riešení odbornej problematiky pri výkone úradnej kontroly potravín.

Regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR sa tiež zameriavajú na zabezpečenie potrebného prístrojového vybavenia a ochranných pracovných jednorazových pomôcok na účely objektívneho výkonu úradnej kontroly, dodržiavanie frekvencie kontrol podľa kategorizácie prevádzok, dôsledné plánovanie kontrol, dôsledný dozor pred uvedením prevádzky do činnosti, efektívnu komunikáciu s prevádzkovateľmi podnikov, vnútornú kontrolu záznamov z úradnej kontroly s cieľom zjednotenia postupu inšpektorov, vypracovanie efektívneho vedenia systému evidencie a následného vyhodnotenia úradnej kontroly potravín, bezprostredné odstránenie menej závažných nedostatkov počas kontroly (ak je možné), kontrolu plnenia prijatých opatrení na odstránenie nedostatkov prevádzkovateľmi podnikov, posilnenie personálneho obsadenia pracovísk hygieny výživy na zabezpečenie dostatočnej frekvencie vykonávania úradných kontrol a zaradenie cieľných kontrol zameraných na systém HACCP a systém SVP do plánu kontrol. Prednostne po výkone kontroly systému HACCP nasleduje preriešenie výsledkov kontroly s inšpektormi úradnej kontroly a dôsledné uplatňovanie sankčných postihov za zistené nezhody (písomné oznámenie príslušným orgánom úradnej kontroly o začatí konania vo veci vydania rozhodnutia o uložení opatrení na odstránenie nedostatkov alebo uloženia pokynov, uloženie sankcie v blokovom konaní, uloženie opatrení na mieste o zákaze činnosti, prevádzky alebo umiestňovania potravín na trh). Pri výkone úradnej kontroly sa v prípade zistenia nedostatkov uplatňujú sankcie v blokovom konaní - za priestupok na mieste pri výkone kontroly, resp. sa zahájí správne konanie vo veci uloženia pokuty.

4.3. Špeciálne kontroly

- **Monitoring spotreby vybraných prídavných látok v potravinách**

Monitoring spotreby vybraných prídavných látok prebieha v SR od roku 2010 prostredníctvom pracovísk hygieny výživy na RÚVZ v SR. Monitorovanie spotreby vybraných prídavných látok v potravinách u dospelaj populácie sa realizuje s cieľom zistiť úroveň ich spotreby a porovnať príjem každej vybranej prídavnej látky s jej stanoveným prijateľným denným príjmom (ADI). Takýmto spôsobom je možné odhadnúť prídavné látky, u ktorých sa denná spotreba približuje k stanoveným hodnotám ADI alebo ich prekračuje. Hodnota ADI je najvyššie množstvo prídavnej látky, ktoré môže človek prijímať každodenne v priebehu celého života bez preukázateľného zdravotného rizika. Monitorovanie spotreby vybraných prídavných látok v potravinách je základom pre hodnotenie zdravotného rizika z potravín s cieľom zistenia miery závažnosti záťaže exponovanej populácie daným rizikovým faktorom v určitom časovom období. Monitorovanie spotreby, ako preventívne opatrenie,

umožňuje vytvoriť bázu pre ochranu zdravia a prijatie legislatívnych opatrení. Monitorovanie spotreby prídavných látok prebieha súčasne na základe požiadavky platnej európskej legislatívy s cieľom získať informácie o úrovni spotreby vybraných prídavných látok v potravinách v danom členskom štáte.

V rámci monitoringu spotreby vybraných prídavných látok do potravín v roku 2018 sa sledoval príjem prídavných látok: E 200 – E 203 Kyselina sorbová – sorbany, E 210 – E 213 Kyselina benzoová – benzoany, E 960 glykozidy steviolu, prostredníctvom spotreby potravín u dospelaj populácie. Monitoring sa vykonáva formou dotazníkovej metódy a laboratórneho vyšetrenia vytypovaných potravín. Skupinu respondentov tvorila dospelá populácia v dvoch vekových kategóriách 19 až 35 a 36 – 54 ročné ženy a muži, ľahko pracujúci. Respondenti vyplnili 24 hodinový dotazník spotreby potravín, pokrmov a nápojov. Na základe vyhodnotenia dotazníkov o spotrebe potravín sú odobraté vzorky konzumovaných potravín na stanovenie obsahu sledovaných prídavných látok. Projekt bol ukončený 30. 11. 2018. Správa bude vypracovaná v prvej polovici roku 2019.

Okrem plánovaných kontrol boli v roku 2018 vyhlásené hlavným hygienikom Slovenskej republiky **4 mimoriadne ciele kontroly:**

- **Mimoriadna kontrola čerpacích staníc, v ktorých sa predávajú pokrmy a jedlá, ktoré sa pripravujú alebo podávajú na konzum na mieste ich predaja priamo spotrebiteľovi**

Cieľom bola kontrola hygienických požiadaviek zariadení pre osobnú hygienu stravníkov podľa § 6 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. a podľa zákona č. 355/2007 Z. z. a kontrola dodržiavania požiadaviek na pokrmy rýchleho občerstvenia podľa zákona č. 152/1995 Z. z..

V rámci mimoriadnej kontroly bolo spolu v Slovenskej republike v termíne od 27. 8. do 21. 9. 2018 skontrolovaných 474 čerpacích staníc. Z celkovo skontrolovaných prevádzok čerpacích staníc, v ktorých sa predávajú pokrmy a jedlá, ktoré sa pripravujú na konzum na mieste ich predaja priamo spotrebiteľovi sa zistili nedostatky v 97 prevádzkach, čo predstavuje 20,5 %. Najčastejšie zisteným nedostatkom pri kontrolách bolo nepredloženie osvedčenia o odbornej spôsobilosti zamestnancov pre výkon a manipuláciu s potravinami a pokrmami (v 27 prevádzkach), nezabezpečenie tečúcej teplej vody s teplotou najmenej 45°C v predsieni zariadenia na osobnú hygienu (v 14 prevádzkach), predaj rôznych pokrmov a potravín po dátume spotreby, resp. dátume min. trvanlivosti (v 12 prevádzkach), nezabezpečenie oddelených záchodov pre mužov a pre ženy (v 11 prevádzkach) a na 8 čerpacích staniciach nebola zabezpečená čistota zariadení pre osobnú hygienu stravníkov na požadovanej úrovni. V prípade 53 čerpacích staníc boli pri kontrolách zistené iné hygienické nedostatky, ako napr.: skladovanie spotrebiteľsky balených nápojov priamo na podlahe, skladovanie potravinárskeho tovaru aj v šatni pre zamestnancov; uchovávanie mrazených rýb v mrazničke, hoci sa v prevádzke žiadne pokrmy z rýb nepripravovali; lahôdkárske výrobky uložené v chladiacej vitríne bez chladenia. Uložených bolo spolu 59 blokových pokút s celkovou sumou 5 576eur a doručených bolo 11 oznámení o začatí správneho konania vo veci uloženia pokuty. Správne konanie vo veci uloženia pokuty vo výške 1 000 eur bolo začaté voči prevádzke čerpacjej stanice predávajúcej bagety s nevyznačenými alergénmi.

- **Mimoriadna ciele kontrola zameraná na zariadenia spoločného stravovania, ktoré vyrábajú pokrmy z mäsa v Slovenskej republike**

Mimoriadna kontrola bola zameraná na zariadenia spoločného stravovania (reštauračného typu – vyvarujúce), t.j. ktoré vyrábajú pokrmy z potravín živočíšneho pôvodu (napr. mäso, hydina, divina, ryby, vnútornosti a pod.) v Slovenskej republike. Pri kontrole

sa odborní pracovníci RÚVZ zamerali na: zavedenie systému a postupov na vysledovateľnosť potravín (či je prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania schopný identifikovať akúkoľvek osobu, ktorá mu dodáva potraviny) (článok 18 nariadenia (ES) č. 178/2002); plnenie si oznamovacej povinnosti zariadení spoločného stravovania v prípade dodávania potravín živočíšneho pôvodu na prípravu pokrmov priamymi dodávkami do prevádzky z krajín mimo SR, napr. z iných krajín v rámci EÚ, ale aj mimo EÚ z tzv. tretích krajín (§7b ods. 2 zákona č. 152/1995 Z. z.); aktuálny stav zásob potravín živočíšneho pôvodu na sklade a preukázateľnosť ich pôvodu (§ 12 ods. 1 písm. k) zákona č. 152/1995 Z. z.).

V rámci mimoriadnej cielenej kontroly bolo v termíne od 8. 10. do 12. 10. skontrolovaných 184 zariadení spoločného stravovania. Z celkovo skontrolovaných zariadení sa zistili nedostatky v 34,2 % zariadení spoločného stravovania. Percento zariadení spoločného stravovania, v ktorých bolo zistené porušenie povinnosti podľa článku 18 nariadenia (ES) č. 178/2002 bolo 19,6 %. Vysledovateľnosť potravín živočíšneho pôvodu v rámci úradnej kontroly potravín podľa § 18, § 20 ods. 7, 8, 9 a § 23 ods. 2 písm. a) zákona č. 152/1995 Z. z. nebola splnená v 19 % zariadení spoločného stravovania u mäsa (pôvodom v SR) a 3,8 % zariadení spoločného stravovania u mäsa (pôvodom z iného členského štátu). 4,3 % zariadení spoločného stravovania zo všetkých skontrolovaných si nespĺnilo oznamovaciu povinnosť v prípade priamej dodávky potravín živočíšneho pôvodu. Najčastejšie zisteným nedostatkom pri kontrolách bolo nevedenie evidencie pri prijímaní potravín (v 25 % ZSS), nekompletné uvádzanie údajov - neuvádzanie výrobného šarže (v 12,8 % ZSS), neuvádzanie krajiny pôvodu a v rovnakom počte neuvádzanie výrobcu (v 12,2 % ZSS), nesprávne označovanie originálnych a prebaľovaných potravín, bez ponechania pôvodnej etikety pre vysledovateľnosť potraviny (10,9 % ZSS).

- **Kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2018 v Slovenskej republike**

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny a požiadaviek na jej označovanie. RÚVZ v SR vykonali počas letnej sezóny 2018 spolu 1 504 kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike a spolu skontrolovali 975 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili nedostatky v 253 prevádzkach, čo predstavuje 26 % (v roku 2017 to bolo 27,4 % prevádzok). Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách boli: neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín; nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody, znečistené chladiace a mraziace zariadenia, znečistené pracovné plochy, znečistená podlaha); nepredložená / nevedená evidencia o výrobe zmrzliny (dátum a hodina ich výroby), tým nemožnosť preukázať dobu predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení; nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, príp. chýbajúce meracie zariadenia; chýbajúca informácia pre zákazníka o prítomnosti azofarbív a / alebo alergénov v predávanej zmrzline - zistené v 14 prevádzkach. Pri kontrolách bolo spolu odobraných a mikrobiologicky vyšetrených 1 934 vzoriek zmrzliny. Z uvedeného počtu nevyhovelo požiadavkám platnej legislatívy 286 (14,8 %) vzoriek zmrzliny, najmä z dôvodu nadlimitných počtov podmienené patogénnych mikroorganizmov Enterobacteriaceae, koliformných baktérií, kvasiniek, ale aj plesní. Zároveň bolo odobraných 1 016 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu, z ktorých nevyhovelo 38 vzoriek zmrzliny. 34 vzoriek zmrzliny nevyhovelo z dôvodu použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124 a v 4 vzorkách zmrzliny bolo prekročené najvyššie prípustné množstvo farbív podľa platnej legislatívy, jednalo sa o povolené farbivo: Azorubín (E 122). Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu 169 blokových pokút v celkovej sume 14 109 eur a začatých bolo 53 správnych konaní vo veci uloženia pokuty.

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

Spolu bolo vykonaných 560 kontrol a skontrolovaných 445 zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov. Z celkovo skontrolovaných zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov sa zistili nedostatky v 33 zariadeniach (čo predstavuje 7,4 %). Zistené nedostatky sa týkali najmä nezabezpečenej vysledovateľnosti rôznych potravín a používaných surovín, nedodržanie podmienok skladovania potravín a pokrmov, prevádzkovej hygieny, nepreukázanie sa dokladom o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologickej závažnej činnosti a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov. Počas výkonu kontrol bolo spolu odobraných a laboratórne - na mikrobiológiu vyšetrených 78 vzoriek potravín a hotových pokrmov. Z uvedeného počtu nevyhovela len 1 vzorka hotového pokrmu.

V roku 2018 zamestnanci RÚVZ v SR vykonávali tiež kontroly v súvislosti so šetrením výskytu zdravotne škodlivých potravín alebo nevyhovujúcich potravín a materiálov a predmetov prichádzajúcich do kontaktu s potravinami, ktoré boli hlásené prostredníctvom systému Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). V roku 2018 riešili zamestnanci RÚVZ v SR spolu **46 oznámení RASFF** (najčastejšie sa jednalo o výživové doplnky (16 oznámení RASFF) a o predmety prichádzajúce do kontaktu s potravinami (13 oznámení RASFF).

Na základe zistení zamestnancov RÚVZ v SR v rámci úradnej kontroly bolo v systéme RASFF hlásených **11 nasledovných oznámení**:

- Výstražné oznámenie RASFF č. 2018.2035 Salmonella enterica ser. Typhimurium v mrazenej vákuovo balenej bravčovej sviečkovici zo Španielska, cez Českú republiku,
- Výstražné oznámenie RASFF č. 2018.0498 Benzo(a)pyrén a polycyklické aromatické uhľovodíky vo výživovom doplnku Spirulina plus Chlorella z Českej republiky (hlásenie na základe výsledkov úradnej kontroly v r. 2017),
- Výstražné oznámenie RASFF č. 2018.3313 Nepovolená zložka melatonín vo výživovom doplnku z UK, cez Poľsko,
- Výstražné oznámenie RASFF č. 2018.3701 Vysoký obsah gluténu v sypkej zmesi na prípravu bezgluténovej bábovky z Českej republiky,
- Informačné oznámenie RASFF č. 2018.3005 Nepovolená nová potravina vo výživovom doplnku z UK,
- Informačné oznámenie RASFF č. 2018.2390 Nepovolené zložky citrulín malát, arginín alfaketoglutarát, arginín-malát a N-acetyl tyrozín a nepovolená nová potravina deriváty kreatínu vo výživovom doplnku z Českej republiky,
- Informačné oznámenie RASFF č. 2018. 0458 Vysoký obsah E 200 kyseliny sorbovej vo výživovom doplnku L-karnitín z Českej republiky,
- Výstražné oznámenie RASFF č. 2018.0284 Zhoršenie organoleptických vlastností potravín pri kontakte s nádobou na mlieko z Indie, cez Českú republiku,
- Výstražné oznámenie RASFF č. 2018.3245 Migrácia primárnych aromatických amínov z nylonových kliešťov z Číny, cez Holandsko a cez Českú republiku,
- Informačné oznámenie RASFF č. 2018.2859 Migrácia farbív z perforovanej obracačky neznámeho pôvodu, cez Českú republiku,
- Informačné oznámenie RASFF č. 2018.3691 Zhoršenie organoleptických vlastností potravín pri kontakte s potravinovou fóliou z Grécka.

Zároveň sme riešili 2 oznámenia „**Food Fraud**“. Obe oznámenia zaslalo Nemecko, jedno sa týkalo falšovaných certifikátov pre epoxidové živice určené na úpravu povrchov, a druhé sa týkalo nesúladu označenia výživového doplnku s požiadavkami nariadenia (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách v platnom znení, v prípade predmetného výrobku by sa zároveň malo jednať o novú potravinu v zmysle nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 o nových potravinách.

Systém AAC - systém administratívnej pomoci a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation System) bol zriadený v zmysle vykonávacieho rozhodnutia Komisie (EÚ) č. 2015/1918 z 22. októbra 2015. V roku 2018 boli na ÚVZ SR zaslané 3 žiadosti, zároveň 7 žiadostí zaslal ÚVZ SR prostredníctvom uvedeného systému na doriešenie kontrolným orgánom v Českej republike. Tieto žiadosti sa týkali najmä označovania a reklamy výživových doplnkov, ktoré sú v rozpore s nariadením (EÚ) č. 1169/2011 (najmä článok 7 uvedeného nariadenia), smernicou (ES) č. 2002/46 a nariadením (ES) č. 1924/2006.

4.4. Usmernenia alebo informácie pre potravinárskych prevádzkovateľov

Usmernenia, zoznam platnej potravinovej legislatívy, oznámenia Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá (RASFF), ako aj ďalšie dôležité informácie pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov sa nachádzajú na webových stránkach ÚVZ SR a jednotlivých regionálnych úradov verejného zdravotníctva so sídlom v SR. Na stránkach RÚVZ v SR sú tiež uverejnené informácie pre žiadateľov o preskúšanie odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažné činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov, ako aj vzory žiadostí a prevádzkových poriadkov (pre prevádzkovateľov zariadení spoločného stravovania, prevádzkový poriadok pre krátkodobý stánkový / ambulatný predaj nápojov a pokrmov). Taktiež boli na stránkach RÚVZ v SR priebežne uverejňované aktuálne informácie z oblasti bezpečnosti potravín, ako aj oznámenia o začatí správneho konania a rozhodnutia k uvedeniu priestorov potravinárskej prevádzky do prevádzky.

Poskytované boli aj osobné konzultácie prevádzkovateľom pri návrhoch na vydanie záväzných stanovísk na základe projektových dokumentácií alebo pri podaniach návrhov na uvedenie priestorov do prevádzky. Odborní zamestnanci odborov/oddelení hygieny výživy na RÚVZ v SR pripravovali prednášky z požiadaviek platnej potravinovej legislatívy pre zamestnancov potravinárskych prevádzok najmä pred skúškou na overenie znalosti na vykonávanie epidemiologicky závažnej činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov. Vypracované boli rôzne propagačné materiály pre prevádzkovateľov napr. týkajúce sa dodržiavania hygieny a zásad správnej výrobnéj praxe.

Uskutočnených bolo tiež niekoľko seminárov pre vedúcich zariadení školského stravovania zameraných najmä legislatívne požiadavky týkajúce sa prevádzkovania týchto zariadení (dispozičné členenie, príjem surovín a polotovarov, skladovanie, manipulácia, príprava pokrmov, atď.) z hľadiska ochrany zdravia, ďalej na nedostatky zistené pri kontrolnej činnosti v zariadeniach školského stravovania, ale aj povinnosti pracovníkov školských jedální, osobná hygiena, manipulácia s potravinami, prevádzková hygiena, realizácia HACCP v školských zariadeniach a povinná dokumentácia.

5. Prehľad celkového plnenia - zhrnutie

V roku 2018 bolo orgánmi verejného zdravotníctva Slovenskej republiky spolu vykonaných **31 854 kontrol v 17 574 kontrolovaných potravinárskych prevádzkach**, vrátane zariadení spoločného stravovania z celkového počtu 52 087 prevádzok registrovaných orgánmi verejného zdravotníctva. Okrem uvedených kontrol bolo vykonaných ešte **3 487 kontrol v ostatných prevádzkach**, ako sú napr. lekárne, drogérie, novinové stánky a pod. Pri kontrolách bolo zistených spolu **6 002 nezhôd** so súčasne platnými právnymi predpismi. Uvedené nezhody boli zistené v **2 880 prevádzkach**.

V roku 2018 bolo spolu odobratých a vyšetrených **12 922 vzoriek potravín, pokrmov, prídavných látok do potravín a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami**. Z uvedeného počtu vyšetrených vzoriek bolo celkovo **nevyhovujúcich 938 vzoriek**, čo predstavuje 7,26 %. Celkovo najvyššie percento nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade nealkoholických nápojov (57,8 %), zmrzliny a dezertov (14,7 %), lahôdkarských výrobkov (14,1 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (12,4 %) a vody vo watercooleroch (11,2 %). **Mikrobiologicky nevyhovujúcich** bolo **833 vzoriek potravín (8,0 %)** z celkovo vyšetrených 10 371 vzoriek potravín, a to najmä z dôvodu porušenia kritérií procesu výroby.