



V roku 2017 zistili odborní pracovníci 36 regionálnych úradov verejného zdravotníctva v SR počas kontrol jedální a reštaurácií menej nedostatkov a pochybení. Naproti tomu riešili viac podnetov od občanov.

**Orgány verejného zdravotníctva Slovenskej republiky vykonali v roku 2017 spolu 38 628 kontrol v 19 839 kontrolovaných potravinárskych prevádzkach, vrátane zariadení spoločného stravovania z celkového počtu 51 063 registrovaných prevádzok.**

Hlavný hygienik Slovenskej republiky vyhlásil v minulom roku 5 mimoriadnych cielených kontrol. Boli zamerané na monitoring vajec, výrobkov z vajec a hydinového mäsa v zariadeniach spoločného stravovania v Slovenskej republike a potravín pre dojčatá a malé deti na kontrolu fipronilu; na kontroly mäsa v zariadeniach spoločného stravovania; ďalej na kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny; mimoriadna cielená kontrola bola zameraná na prevádzky verejného stravovania, ktoré podávajú pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa a na konci roka hygienici skontrolovali aj zariadenia stánkového a ambulantného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných, resp. Mikulášskych trhov.

Pri kontrolách zistili spolu **5 522 nezhôd** so súčasne platnými právnymi predpismi v **2 677 prevádzkach**

### Nedostatky v prevádzkovej hygiene i v skladovaní potravín:

Najčastejšou príčinou nezhôd vo všeobecnosti boli nedostatky v prevádzkovej hygiene (1 290 prevádzok), v skladovaní potravín (726 prevádzok), v systéme HACCP/SVP, v manipulácii s potravinami a v zistení potravín po dátume minimálnej trvanlivosti, resp. dátume spotreby. Nezhody v hygiene prevádzky sa týkali znečistenia prevádzky ako aj pracovných plôch, plesní, nedostatočnej sanitácie prevádzkových priestorov. Pri skladovaní potravín sa v niektorých prevádzkach nedodržiaval chladiaci reťazec, oddelené skladovanie vzájomne nezlučiteľných potravín, nefunkčné chladiace zariadenie alebo zmrazovanie potravín dodaných do prevádzky v nemrazenom stave. Zaznamenali sme aj nevhodné odstraňovanie odpadov a chýbajúce doklady o nakladaní s organickým odpadom.

*„V porovnaní s predchádzajúcimi rokmi (2015 a 2016) aj v roku 2017 zaznamenávame pri kontrolách najviac nezhôd v rámci hygieny potravinárskych prevádzok. V dôsledku nevyhovujúcej prevádzkovej hygieny je riziko sekundárnej mikrobiologickej kontaminácie potravín, hotových výrobkov i pokrmov.“*

*Na druhej strane môžeme konštatovať, že v roku 2017 evidujeme určitý pokles počtu nedostatkov v manipulácii s potravinami a pokrmami a zlepšenie prevádzok v rámci dodržiavania zásad správnej výrobných praxe. Naopak viac nedostatkov bolo zistených v prípade overovania pôvodu potravín, teda vo výsledovateľnosti“, informuje Ján Mikas, hlavný hygienik SR.*

Pri predaji a manipulácii s potravinami a výrobe a predaji nebalenej zmrzliny bolo prekontrolovaných 1 590 z celkového počtu 5 645 prevádzok registrovaných úradmi verejného zdravotníctva. Nezhody sa zistili v 144 prevádzkach. Najviac nezhôd bolo zistených pri výrobe a manipulácii so zmrzlinou (178 nezhôd).

Orgány verejného zdravotníctva prijali v roku 2017 celkom **1 145 podnetov**, rok predtým ich bolo 1 098. Z nich bolo **416**

(36 %)

### opodstatnených

431

(38 %)

### neopodstatnených

a v 298 nebolo možné dokázať ich opodstatnenosť, resp. boli odstúpené na doriešenie.

Základ úradných kontrol, ktoré vykonávajú orgány verejného zdravotníctva - regionálne úrady verejného zdravotníctva - tvoria zariadenia spoločného stravovania a až 69 % prijatých podnetov sa týkalo týchto zariadení. Najčastejšie predmetom podnetov boli nedostatky v prevádzkovej a osobnej hygiene, zdravotné ťažkosti po konzumácii pokrmov, nevyhovujúca senzorická kvalita pokrmov, nedostatky v skladovaní surovín a potravín, podnety sa týkali aj nesprávnej manipulácie so surovinami a hotovými pokrmami, zákazníci sa sťažovali i na nevyznačenie alergénov na jedálnom lístku, či hluk z hudobnej produkcie. Najzávažnejším problémom, sprevádzaným zvyšujúcim sa počtom podnetov, bol internetový predaj výživových doplnkov, ktorý si vyžaduje náročné dokazovanie.

### Nezhody aj v rámci bezpečnosti pokrmov:

V roku 2017 bolo spolu odobratých a vyšetrených **14 141 vzoriek potravín, pokrmov, prídavných látok do potravín a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami.**

Z uvedeného počtu bolo vyšetrených 6 391 vzoriek hotových pokrmov, vrátane pokrmov rýchleho občerstvenia, kde boli mikrobiologicky izolované najmä koliformné baktérie, *Enterobacteriaceae*, kvasinky a plesne.

Z celkového počtu 14 141 vyšetrených vzoriek bolo celkovo **nevyhovujúcich 1 168 vzoriek**, čo predstavuje 8,26 %. Najvyššie percento nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade nealkoholických nápojov (22,0 %), lahôdkarských výrobkov (16,8 %), syrov a bryndze zo Slovenska (16,7 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (16,5 %) a zmrzlín a dezertov (15,5 %).

V roku 2017 sa zistilo vyššie percento nevyhovujúcich vzoriek epidemiologicky rizikových potravín pri porovnaní s predchádzajúcimi tromi rokmi v prípade pokrmov rýchleho občerstvenia, lahôdkarských výrobkov a cukrárskych výrobkov.

*„Mikrobiologicky nevyhovelo 10 024 vzoriek potravín, t.j. takmer 10% z odobratých a vyšetrených 10 726 vzoriek potravín. Aj z pohľadu týchto zistení musíme aj naďalej upozorňovať prevádzkovateľov potravinárskych podnikov a zariadení spoločného stravovania, aby boli dôslední pri dodržiavaní zásad prevádzkovej a osobnej hygieny, podmienok skladovania potravín, ochrany pred kontamináciou a doby uchovávania rozpracovaných pokrmov a polotovarov.*

*Spoločne tým môžeme predísť vzniku závažných zdravotných komplikácií spôsobených konzumáciou kontaminovaných potravín“, konštatuje Ján Mikas, hlavný hygienik SR.*

## ÚVZ SR: Vykonali sme takmer 40-tisíc kontrol v potravinárskych prevádzkach

Napísal Administrator  
Streda, 09 Máj 2018 14:12 -

---



## ÚVZ SR: Vykonali sme takmer 40-tisíc kontrol v potravinárskych prevádzkach

Napísal Administrator  
Streda, 09 Máj 2018 14:12 -

---



## ÚVZ SR: Vykonali sme takmer 40-tisíc kontrol v potravinárskych prevádzkach

Napísal Administrator  
Streda, 09 Máj 2018 14:12 -

---



Hlavný inžier MK SR  
Ing. Andrej Mikuláš, v.r.