



## ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



### **Správa z mimoriadnej cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek v zariadeniach spoločného stravovania v blízkosti stredísk významných z hľadiska letnej turistickej sezóny v Slovenskej republike**

Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky ako orgán, ktorý podľa § 5 ods. 4 písm. j) zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení (ďalej len „zákon č. 355/2007 Z. z.“) riadi, kontroluje a koordinuje výkon štátnej správy uskutočňovaný regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva, požiadal regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) v Slovenskej republike o vykonanie mimoriadnej cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek na výrobu, manipuláciu, skladovanie, podávanie a zdravotnú neškodnosť pokrmov podľa zákona č. 355/2007 Z. z. a vyhlášky č. 533/2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania (ďalej len „vyhláška č. 533/2007“), vrátane kontroly epidemiologicky rizikových činností osôb pri výrobe a manipulácii s pokrmami podľa zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov v zariadeniach spoločného stravovania v blízkosti stredísk významných z hľadiska letnej turistickej sezóny v Slovenskej republike.

#### Uvedená kontrola bola zameraná na:

1. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami
2. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
3. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
4. pôvod tovaru (dodacie listy) – výsledovateľnosť, vedenie evidencie
5. dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca
6. manipulácia so surovinami/polotovarmi/potravinami/pokrmami (pracovné plochy, pracovné náčinie, nepovolené zmrazovanie surovín, ochrana potravín pred kontamináciou, dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca)
7. skladovanie surovín/polotovarov/pokrmov/pokrmov (spôsob, podmienky skladovania a kontrola skladovaných potravín prevádzkovateľom, oddelené skladovanie nezlučiteľných druhov surovín a/alebo potravín použitých pri výrobe hotových pokrmov, monitoring a evidencia teplôt skladovania)

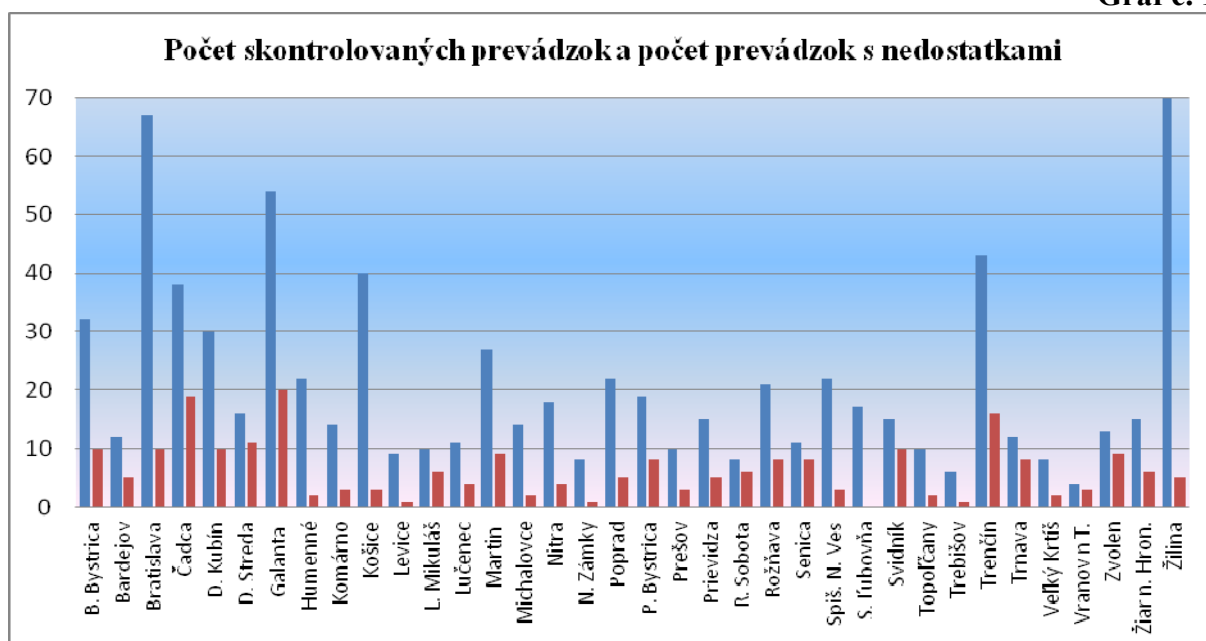
8. používanie surovín/polotovarov/potravín/pokrmov po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
9. hygienická úroveň podávania pokrmov v zariadeniach (manipulácia s pokrmami, používanie kuchynského náradia, jednorazových rukavíc, manipulácia so stolovým riadom a jeho čistota)
10. dodržanie času podávania a teploty hotových pokrmov
11. zabezpečiť náhodný odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie
12. náhodný odber vzoriek hotových pokrmov, najmä tepelne neopracovaných pokrmov, príp. pokrmov, ktoré obsahujú tepelne neopracovanú zložku na ich mikrobiologické vyšetrenie - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti.

Miesto výkonu štátneho zdravotného dozoru: zariadenia spoločného stravovania v blízkosti stredísk významných z hľadiska letnej turistickej sezóny v Slovenskej republike, najmä tie, v ktorých boli pri predošlých kontrolách zistené hygienické nedostatky.

## Zhrnutie

V rámci mimoriadnej cieľenej kontroly sa v termíne od 7. 8. do 4. 9. 2015 vykonalo spolu **1 112 kontrol** v **763 zariadeniach spoločného stravovania** v Slovenskej republike. Najviac prevádzok bolo skontrolovaných v územnom obvode RÚVZ so sídlom v Žiline (spolu 70 prevádzok v turisticky atraktívnych lokalitách, ako sú napr. Terchová, Rajecké Teplice, Strečno, Rajec), RÚVZ so sídlom v Bratislave (spolu 67 prevádzok, z toho 34 prevádzok v meste Bratislava a 25 prevádzok na Slniečnych jazerách v Senci) a RÚVZ so sídlom v Galante (spolu 54 prevádzok, najmä bufety a stánky s rýchlym občerstvením na termálnom kúpalisku Vincov les v Sládkovičove). Spolu bolo najviac zariadení spoločného stravovania nachádzajúcich sa v blízkosti stredísk významných z hľadiska letnej turistickej sezóny skontrolovaných v Žilinskom kraji (175 prevádzok), v Košickom kraji (103 prevádzok), v Prešovskom kraji (102 prevádzok) a v Trnavskom kraji (93 prevádzok). Najmenej zariadení spoločného stravovania bolo skontrolovaných v Nitrianskom kraji (59 prevádzok).

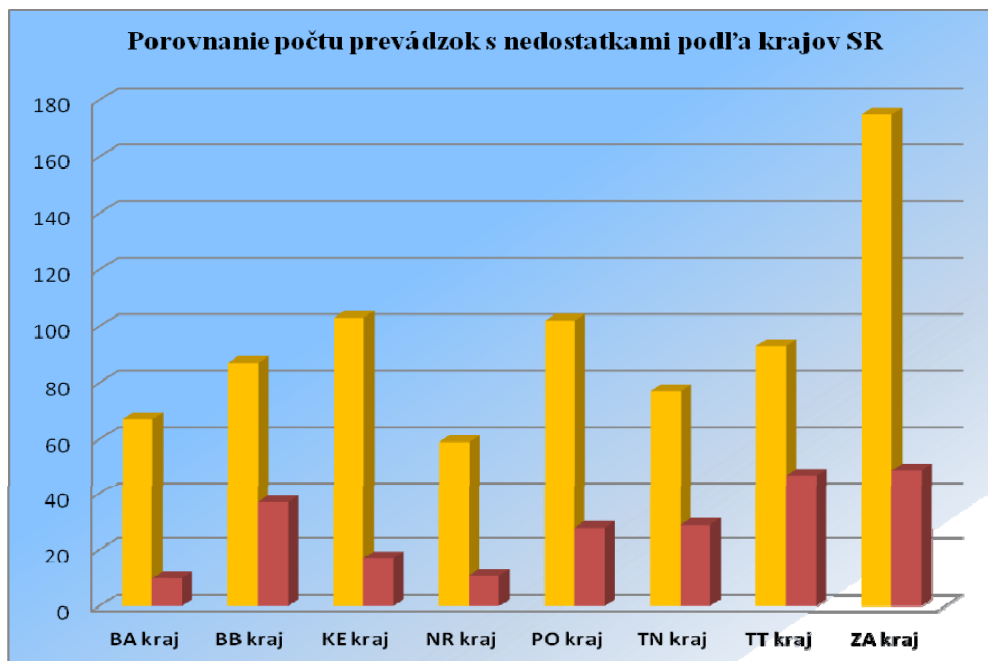
Graf č. 1



Pri kontrolách sa **nedostatky** zistili spolu v **228** zariadeniach spoločného stravovania (čo predstavuje 30 %). **Najviac zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami** sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Galante (20 prevádzok – 37 % z celkovo skontrolovaných prevádzok, jednalo sa najmä o bufety a stánky s rýchlym občerstvením na termálnom kúpalisku Vincov les v Sládkovičove), RÚVZ so sídlom v Trenčíne (16 prevádzok – 37 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Čadci (19 prevádzok – 50 % z celkovo skontrolovaných prevádzok).

**Najmenej zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami** sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Bratislave (10 prevádzok – 15 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Humennom (2 prevádzky – 9 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Košiciach (3 prevádzky – 8 % z celkovo skontrolovaných prevádzok), RÚVZ so sídlom v Žiline (5 prevádzok – 7 % z celkovo skontrolovaných prevádzok).

**Graf č. 2**



Porovnaním jednotlivých krajov Slovenskej republiky sme zistili, že **najmenej zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami** vzhľadom k celkovo skontrolovaným zariadeniam bolo v Bratislavskom kraji (len v 15 % prevádzok boli zistené hygienické nedostatky), za ním nasledoval kraj Košický (len v 17 % prevádzok boli zistené hygienické nedostatky) a Nitriansky kraj – v 19 % prevádzok boli zistené hygienické nedostatky. **Najviac zariadení spoločného stravovania so zistenými nedostatkami** vzhľadom k celkovo skontrolovaným zariadeniam bolo v Trnavskom kraji – v 50 % (47) prevádzok boli zistené hygienické nedostatky (najmä v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Galante) a v Banskobystrickom kraji - v 43 % (37) prevádzok boli zistené hygienické nedostatky.

#### **Nedostatky zistené pri mimoriadnej kontrole:**

- **dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami / pokrmami:**
  - nepoužívanie pracovného odevu, vrátane pokrývky hlavy, alebo nevhodné pracovné oblečenie,

- nevyhovujúca osobná hygiena zamestnancov (potvrdená aj odobranými stermi z rúk zamestnancov),
  - nevyhovujúca hygiena rúk (šperky na rukách),
  - nezabezpečené hygienické prostriedky na umývanie a osušenie rúk pri umývadle v kuchyni,
- ***nevhodná manipulácia so surovinami / polotovarmi / potravinami / pokrmami:***
    - neoznačené pracovné plochy, čím dochádzalo k ich zámene, resp. nerešpektovanie ich označenia (v čase kontroly bolo zistené napr. nedodržiavanie jednotlivých pracovných úsekov podľa účelu ich využívania (napr. v umývadle na ruky uložený špinavý riad, v dreze a na pracovnej ploche na surové mäso skladované hotové pokrmy),
    - nepovolené zmrazovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov (najmä zamrazovanie rôznych druhov mäsa, mäsových výrobkov, knedlí, rôznych polotovarov pripravených na prevádzke /napr. marinované mäso, mleté mäso, zemiaková kaša, strúhaná tekvica/, uvarených cestovín, chleba, hotových pokrmov – kebab, polievky, perkelt, lokše, pečeňové halušky, pečené kuracie stehná),
    - zmrazovanie rôznych potravín (napr. mäsa, zeleniny, pekárenských výrobkov) v obale bez akéhokoľvek označenia,
    - rozmrazovanie mrazeného mäsa a rýb pri teplote miestnosti, rozmrazovanie mäsa v stojatej vode,
- ***nedodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca:***
    - chýbajúce / nefunkčné meracie zariadenia v chladiacich a mraziacich zariadeniach,
    - neúplná evidencia o meraní teplôt hotových pokrmov,
    - nevedená evidencia teplôt v chladiacich, mraziacich zariadeniach a v skladoch,
- ***nevhodné skladovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov:***
    - nedodržané podmienky skladovania niektorých druhov potravín (napr. skladovanie mäsových výrobkov, mlieka, Tatárskej omáčky pri vyššej teplote ako je uvedená výrobcom na obale výrobku),
    - skladovanie nezlučiteľných druhov potravín, napr. mäsa a rýb a priemyselne vyrobenej zmrzlina v mraziacom zariadení, v mazničke spolu skladované - zelenina, mäso, lesné plody, morský koktail, spoločné skladovanie rôznych surovín a hotových jedál v chladiacom zariadení, v chladničke spoločne skladované tepelne dohotovených pokrmov so surovými vajcami,
    - skladovanie potravín preliatych z originálneho veľkospotrebitel'ského obalu do obalov od iných potravín a zároveň bez označenia dátumu a hodiny otvorenia originálneho veľkospotrebitel'ského obalu,
    - raňajkové menu vystavované pri teplote prostredia cca 27 °C (jogurty, šunková saláma),
    - v chladiacom zariadení uchovávané rôzne polotovary bez akéhokoľvek označenia,
    - priemyselne vyrobená zmrzlina v mraziacej vitríne nebola po otvorení označená štítkom s dátumom a hodinou otvorenia obalu,
    - vystavovanie cukrárskych výrobkov bez údajov o dátume spotreby,
    - skladovanie potravín priamo na podlahe v kuchyni (napr. múka, olej, zelenina, ale aj hrnce s hotovými pokrmami),

- znečistené chladiace a mraziace zariadenia, v mrazničkách veľká námraza,
- ***používanie surovín / polotovarov / potravín / pokrmov po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti:***
  - skladovanie rôznych potravín po dátume spotreby, napr. zamrazené čerstvé mäso, mäsové výrobky, obalované polotovary v mrazničke,
  - v chladiacom boxe uložené jedlá, napr. kotlíkový guláš, baraní perkelt, sviečková, maslové halušky, pravdepodobne z predchádzajúceho dňa, bez označenia dátumu prípravy,
  - zistené potraviny po dátume spotreby, napr. syry, bryndza, maslo, Tofu, Oravská slanina, pochúťková smotana, nátierka, párky, tvaroh, knedľa, Chipsy, koreniny,
- ***chýbajúce doklady o odbornej a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov***
- ***pôvod tovaru (dodacie listy) – výsledovateľnosť, vedenie evidencie***
  - nebola predložená dokumentácia o výsledovateľnosti potravín a surovín (napr. vajcia, chladené kuracie mäso, mrazený hovädzí burger), ani evidencia o príjme tovaru,
  - používanie potravín bez označenia v štátnom jazyku,
  - používanie domácich súkromných potravín na prípravu pokrmov,
- ***hygienická úroveň podávania pokrmov v zariadeniach:***
  - nízka úroveň čistoty stolového riadu a hygieny podávania pokrmov,
  - manipulácia s hotovými pokrmami bez používania jednorazových rukavíc,
- ***nedodržanie času podávania a teploty hotových pokrmov:***
  - neudržiavanie pokrmov po tepelnej úprave v teplom stave (chýbal teplý pult),
  - nevykonávaný monitoring teplôt hotových pokrmov pri ich výdaji,
  - nedodržaný čas výdaja a teploty hotových pokrmov,
  - v niektorých prípadoch nebolo možné zistiť dodržiavanie času podávania pokrmov, nakoľko nebola vedená evidencia času ukončenia tepelného spracovania,
- ***nedostatky v prevádzkovej hygiene:***
  - znečistené chladiace a mraziace zariadenia,
  - znečistené pracovné plochy, pracovné náradie a technologické zariadenie,
  - znečistené podlahy, steny, stropy, necelistvé steny, opadaná omietka, stropy a steny pokryté plesňou, výskyt pavučín, poškodená necelistvá podlahová krytina,
  - nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody v celom ZSS,
  - nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody vo WC pre stravníkov,
  - nefunkčný záchod pre zamestnancov,
  - nedostatočné opatrenia voči vnikaniu hmyzu, chýbajúce sieťky na oknách, zvýšený výskyt lietajúceho hmyzu,
  - zapratanie prevádzky vecami nesúvisiacimi s činnosťou zariadenia,
- ***iné zistené nedostatky:***
  - neoznačenie alergénnych zložiek v hotových pokrmoch,

- používanie hliníkových nádob na prípravu pokrmov, používanie hliníkového riadu a pomôcok,
- upratovacie potreby a pomôcky uložené priamo v kuchyni,
- nesprávna manipulácia s kuchynským biologicky rozložiteľným odpadom,
- prevádzkovanie zariadenia spoločného stravovania bez rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva,
- neschválený prevádzkový poriadok zariadenia spoločného stravovania,
- nepredloženie dokladu o zdravotnej bezpečnosti pitnej vody, v prípade zásobovania zariadení spoločného stravovania z vlastného vodného zdroja.

**Najčastejšie zistenými nedostatkami** pri kontrolách zariadení spoločného stravovania boli: nepovolené zmrazovanie surovín, polotovarov a hotových pokrmov, ktoré boli dodané do zariadenia v nezmrazenom stave, príp. boli pripravené priamo v zariadení (najmä zamrazovanie rôznych druhov mäsa, mäsových výrobkov, chleba, hotových pokrmov – kebab, polievky, perkelt, lokše, pečeňové halušky, pečené kuracie stehná...), nevedená evidencia teplôt v chladiacich, mraziacich zariadeniach a v skladoch, rôzne druhy potravín po dátume spotreby príp. po dátume minimálnej trvanlivosti (napr. syry, bryndza, maslo, slanina, smotana, párky), nedostatky v prevádzkovej hygiene a nepredloženie dokladu o odbornej spôsobilosti zamestnancov na výkon epidemiologicky závažnej činnosti.

**Tabuľka č. 1**

Kraj	Počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokovaných pokút / suma (€)
Bratislavský	67	10	8 / 1 350
Banskobystrický	87	37	30 / 2 067
Košický	103	17	13 / 1 159
Nitriansky	59	11	11 / 2 530
Prešovský	102	28	32 / 2 369
Trenčiansky	77	29	14 / 1 354
Trnavský	93	47	44 / 3 162
Žilinský	175	49	52 / 2 941
<b>SR spolu</b>	<b>763</b>	<b>228</b>	<b>204 / 16 932</b>

Pri kontrolách bolo **spolu odobraných 421 sterov** z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov, z ktorých bolo **114 sterov nevyhovujúcich** (čo predstavuje 27 %) z dôvodu nadlimitných počtov koliformných baktérií (gastronádoba, pracovná plocha, nôž, naberačka, pracovné plochy na prípravu zeleniny, pracovná plocha na prípravu múčnych pokrmov, čistý tanier, nárezový stroj, drezu na kuchynský riad, ruky zamestnancov), 36 sterov pre prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *Escherichia coli* (antikorové kliešte na bagety, povrch vodovodnej batérie, pracovná plocha v zápultí, nôž na mäso, doska na mäso, plytký tanier nárezový stroj, pracovný odev), 33 sterov nevyhovelo pre prítomnosť mikroorganizmu *Enterobacter* (pracovný stôl v kuchyni, drevená doska na chlieb, ruky zamestnancov, umývací drez na zeleninu, doska na ryby, pracovný odev, nerezová tácka), 9 sterov vykazovalo nevyhovujúcu čistotu pre prítomnosť *Staphylococcus aureus* (pravá ruka zamestnancov, pracovný odev, gastronádoba, drevená doska na varené mäso po očiste, drevená doska na chlieb, nôž na krájanie zeleniny), 8 sterov nevyhovelo pre prítomnosť *Bacillus cereus*, 6 sterov nevyhovelo pre prítomnosť plesní (naberačka po očiste, pracovný stôl, naberačka na polievku, nerezové cedidlo, nôž na krájanie zeleniny, ruky kuchárky), 4 stery nevyhoveli pre prítomnosť *Klebsiella* sp. (pracovná plocha v zápultí,

povrch vodovodnej batérie, pracovná plocha na manipuláciu s hotovými pokrmami a pracovná plocha na manipuláciu so surovinami), 2 stery nevyhoveli pre prítomnosť *Pseudomonas aeruginosa* (ruky zamestnancov), 2 stery nevyhoveli pre prítomnosť *Staphylococcus epidermidis* (nôž na krájanie tepelne opracovaného mäsa, klát na mäso), 1 ster nevyhoveli pre prítomnosť podmienene patogénnych mikroorganizmov - viridujúcich Streptokokov (pracovný odev zamestnanca), 1 ster nevyhoveli pre prítomnosť *Citrobacter sp.*, 1 ster nevyhoveli pre prítomnosť *Enterococcus faecalis*.

Zároveň bolo **odobraných 447 vzoriek pokrmov**, z ktorých mikrobiologickým kritériám **nevyhovelo 52 vzoriek pokrmov** (čo predstavuje 12 %): 26 vzoriek pokrmov (parená knedľa, dusená ryža, varené zemiaky, varené halušky, cestovina – varené kolienka, Penne varené, palacinky s čokoládovým toppingom a jahodovým džemom, zeleninový šalát, kurací kebab v žemli, kurací vývar s rezancami, cheesburger, hamburger, domáca tuniaková nátierka, kuracia cigánska pečenka v žemli, ľadový šalát, zeleninová obloha, Boloňská omáčka, Grécky šalát s balkánskym syrom, Kebab šalát, varené zemiaky) nevyhoveli pre prekročený počet koliformných baktérií, 10 vzoriek pokrmov (šunkovo–syrová bageta, ciabatta s mozzarelou, syrom a zeleninou, cheesburger, mrkvový šalát, uhorkový šalát, 5 druhov nealkoholických nápojov z postmixu alebo čapovaných) nevyhovelo pre nadlimitný počet kvasiniek, 4 vzorky (Kebab šalát, šalát s proscutom a mozzarelou, kapustový šalát s mrkvou, varené zemiaky) nevyhoveli pre prekročenie počtu koagulázopozitívnych stafylokokov, 4 vzorky (kuracia cigánska pečenka v žemli, šunková bageta, cheesburger, domáca tuniaková nátierka) nevyhoveli pre prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella pneumoniae*, 3 vzorky (dusené hovädzie mäso, dusená ryža, zeleninový šalát) nevyhoveli pre prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella oxytoca*, 3 vzorky (nealkoholické nápoje z postmixu alebo čapované) nevyhoveli pre prítomnosť *Leuconostoc mesenteroides*, 3 vzorky pokrmov nevyhoveli pre prítomnosť *E. Coli*, 1 vzorka pokrmu (rezance s makom) nevyhovela pre prítomnosť plesní, 1 vzorka (paradajková polievka) nevyhovela pre nadlimitný počet koliformných baktérií, 1 vzorka (uhorkový šalát) z dôvodu zvýšeného počtu *Bacillus cereus*, 1 vzorka pokrmu nevyhovela pre prítomnosť *Pseudomonas aeruginosa* a 1 vzorka (parená knedľa) nevyhovela pre prítomnosť *Staphylococcus aureus*.

Pri kontrolách bolo uložených spolu **204 blokových pokút s celkovou sumou 16 932 eur** (najviac a v najvyššej sume v Trnavskom kraji (44 blokových pokút v celkovej sume 3 162 eur), v Žilinskom kraji (52 blokových pokút v celkovej sume 2 941 eur) a v Nitrianskom kraji (11 blokových pokút v celkovej sume 2 530 eur).

Začatých bolo **47 správnych konaní** vo veci uloženia pokuty, **predpokladaná suma je 32 900 eur**. Správne konania boli začaté v prípade zistených závažných nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty bolo začatých v Trenčianskom kraji a v najvyššej sume v Nitrianskom kraji.

V **8 prípadoch** bolo podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z. **nariadené dočasné uzatvorenie prevádzky**, nakoľko pri výkone kontrol sa zistili také porušenia tohto zákona a iných všeobecne závažných právnych predpisov upravujúcich ochranu verejného zdravia, ktoré mohli mať bezprostredne za následok riziko vážneho poškodenia zdravia ľudí. Jednalo sa o motorest v Jarabej, ktorý bol prevádzkovaný bez kladného posúdenia miestne príslušného RÚVZ, zároveň v prevádzke nebol zabezpečený prívod teplej tečúcej vody a zistená bola nízka úroveň prevádzkovej hygieny (znečistené boli pracovné plochy, steny, podlaha, pracovné náradie a technologické zariadenia). Ďalej sa jednalo o 2 reštaurácie v meste Košice, obe z dôvodu závažných nedostatkov v prevádzkovej hygiene, stánok s rýchlym občerstvením v Košiciach z dôvodu vykonávania stavebných úprav v čase

prevádzkovania zariadenia, Turistickú ubytovňu vo Veľkej Lomnici a reštauráciu v Dubnici nad Váhom z dôvodu zistených viacerých hygienických nedostatkov, vrátane nedostatočnej prevádzkovej hygieny. Dočasné uzatvorenie prevádzky bolo nariadené aj v prípade bufetu na kúpalisku v Piešťanoch, ktorý bol prevádzkovaný bez kladného posúdenia miestne príslušného RÚVZ, ale zistené boli aj nedostatky v skladovaní potravín a v prevádzkovej hygiene a v prípade reštaurácie v Martine, z dôvodu zistených viacerých hygienických nedostatkov, vrátane nedostatočnej prevádzkovej hygieny

**V 2 prípadoch** bolo nariadené **uzatvorenie časti prevádzky – kuchyne na potrebné obdobie do doby odstránenia nedostatkov** podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z. (jednalo sa o reštauráciu v Skalici a v Čadci).

Zároveň upozorňujeme, že vyššie uvedené závery a zistené nedostatky sa vzťahujú výhradne k obdobiu výkonu ŠZD.

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