



**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 2014**

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

V Bratislave, 30. 3. 2015

1. Úradné kontroly

Orgány verejného zdravotníctva v Slovenskej republike (regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike) vykonávali v roku 2014 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. 2012 – 2014, vykonávanú orgánmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike – podľa prijatej aktualizácie z 20. januára 2014. 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.).

V roku 2014 bolo orgánmi verejného zdravotníctva Slovenskej republiky spolu vykonaných **37 766 kontrol v 19 865 kontrolovaných potravinárskych prevádzkach**, vrátane zariadení spoločného stravovania z celkového počtu 74 066 prevádzok registrovaných orgánmi verejného zdravotníctva. Okrem uvedených kontrol bolo vykonaných ešte **4 494 kontrol v ostatných prevádzkach**, ako sú napr. lekárne, drogérie, novinové stánky a pod.. Okrem plánovaných kontrol bolo v roku 2014 vyhlásených hlavným hygienikom Slovenskej republiky **6 mimoriadnych cielených kontrol** (mimoriadna cielená kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek v „ázijských reštauráciách“ v Slovenskej republike; mimoriadna kontrola zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín počas konania hromadných podujatí v Slovenskej republike; kontroly mäsa v zariadeniach spoločného stravovania; mimoriadna cielená kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek a kvalitu jedál v zariadeniach spoločného stravovania v Slovenskej republike; kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2014 v Slovenskej republike; mimoriadna kontrola zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín počas konania hromadných podujatí – vianočných trhov v Slovenskej republike).

Pri kontrolách bolo zistených spolu **7 896 nezhôd** so súčasne platnými právnymi predpismi. Uvedené nezhody boli zistené v **3 375 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 3 375 prevádzkach zo 19 865 kontrolovaných prevádzok.

Najčastejšou príčinou nezhôd vo všeobecnosti boli nedostatky v prevádzkovej hygiene (1 255 prevádzok), v skladovaní potravín (1 103 prevádzok), v manipulácii s potravinami (880 prevádzok) a v systéme HACCP/SVP (823 prevádzok).

V sektore služieb (t. j. v zariadeniach spoločného stravovania, ďalej „ZSS“) bolo spolu vykonaných 28 315 kontrol v 14 518 zariadeniach (z celkového počtu 42 789 registrovaných prevádzok), pričom nezhody sa zistili v 3 027 kontrolovaných prevádzkach.

V epidemiologicky rizikových činnostiach výroby a manipulácie s potravinami bolo vykonaných 1 645 kontrol v 784 kontrolovaných prevádzkach (z celkového počtu 1 060

registrovaných prevádzok). Z uvedeného počtu kontrolovaných prevádzok boli v 151 subjektoch zistené nezhody.

Pri predaji a manipulácii s potravinami bolo prekontrolovaných 1 047 prevádzok z celkového počtu 4 630 prevádzok registrovaných úradmi verejného zdravotníctva, pričom nezhody sa zistili v 71 prevádzkach.

V roku 2014 vykonali regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR spolu **222 auditov** potravinárskych prevádzok, a to najmä v zariadeniach spoločného stravovania. 165 auditov bolo s nezhodami, počet zistených nezhôd bol 465.

V roku 2014 bolo podľa zákona č. 355/2007 Z. z. orgánmi verejného zdravotníctva posúdených **5 324** (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. bolo 32.

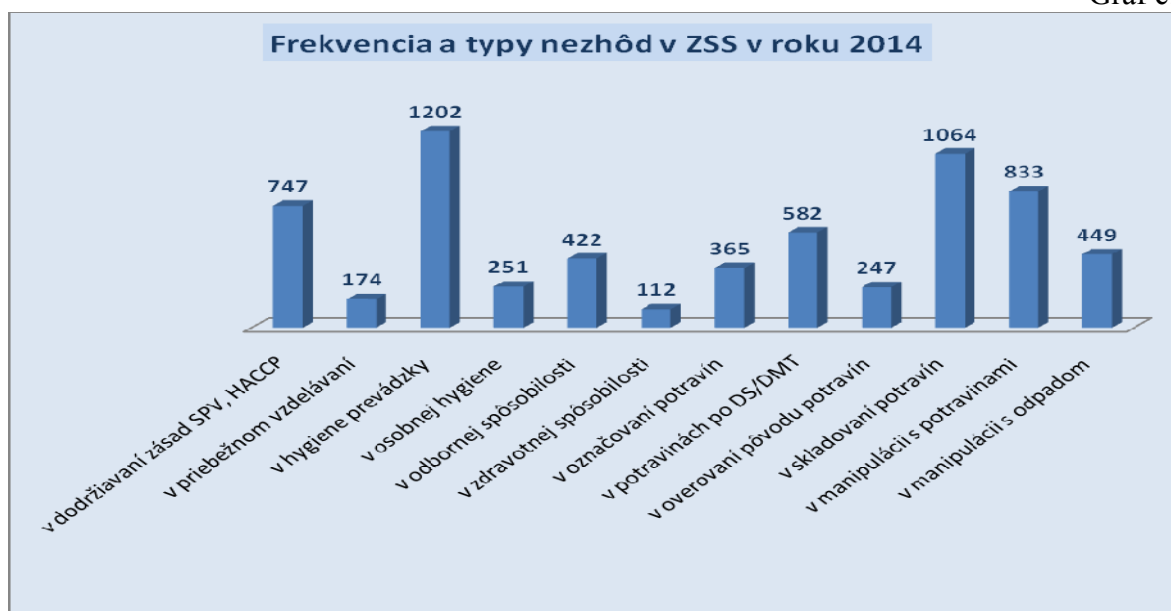
Orgány verejného zdravotníctva v roku 2014 prijali celkom **1 014** písomných **podnetov**, z ktorých **398** (39 %) bolo vyhodnotených ako **opodstatnených**, **422** (42 %) ako **neopodstatnených** a v prípade 208 podnetov nebolo možné dokázať opodstatnenosť, resp. boli odstúpené na doriešenie. Keďže ťažisko orgánov verejného zdravotníctva pri výkone úradnej kontroly tvoria zariadenia spoločného stravovania, 73 % prijatých podnetov sa týkalo týchto zariadení. Najčastejším predmetom podnetov boli nedostatky v prevádzkovej a osobnej hygiene, nesprávna manipulácia so surovinami, polotovarmi, potravinami a hotovými pokrmami, vykonávanie epidemiologicky rizikových činností bez odbornej a zdravotnej spôsobilosti, výskyt hmyzu a hlodavcov a porušovanie zákona NR SR č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov v znení neskorších predpisov. Prehľad vyhodnotenia prijatých podnetov je uvedený v tabuľke č. 3.

Tabuľka č. 3 Prehľad a vyhodnotenie prijatých podnetov

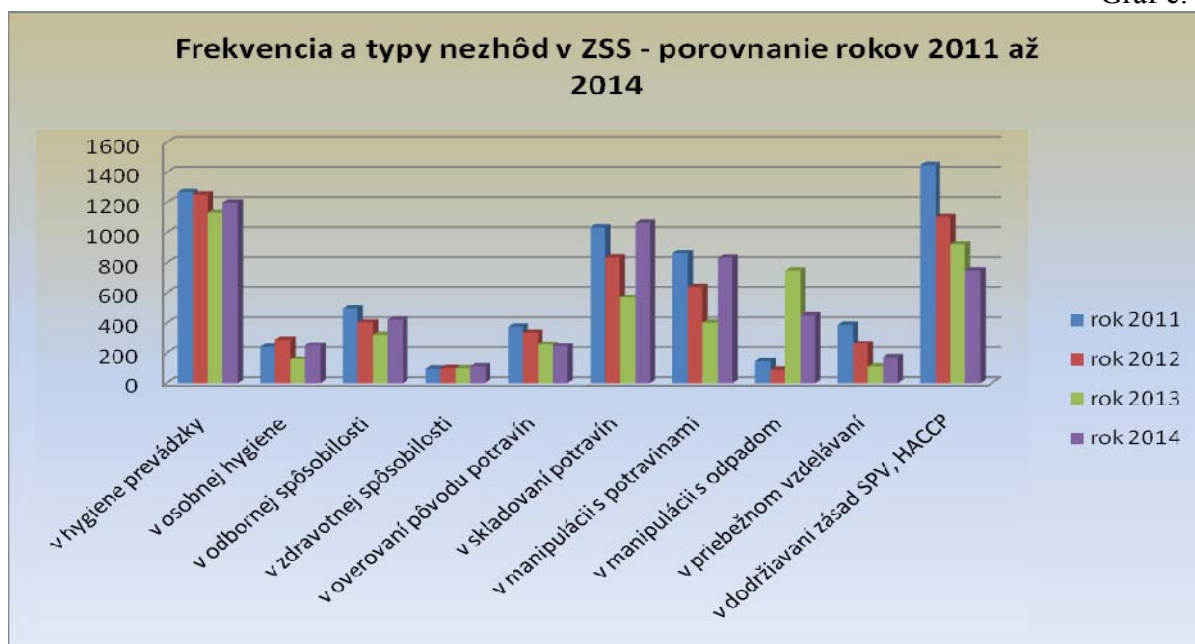
	Celkový počet podaní	Opodstatnené	Neopodstatnené	Nebolo možné dokázať, odstúpené
Zariadenia spoločného stravovania	742	331	342	75
Výrobcovia	48	13	10	25
Dopravcovia a distribútori	22	6	9	14
Hypermarkety, supermarkety	43	11	5	28
Malé a stredné predajne	113	22	42	49
Baliarne	1	0	0	1
Iné	45	15	14	16
SPOLU	1 014	398	422	208

2.1. Frekvencia a typy nezhôd v ZSS

Graf č. 1

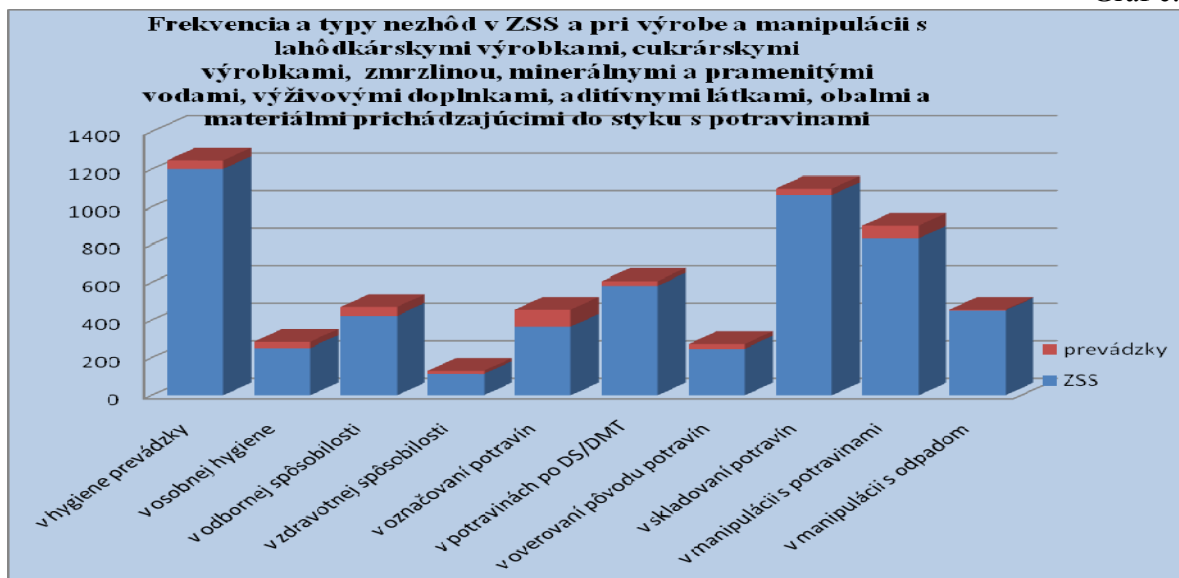


Graf č. 2



V porovnaní s predchádzajúcimi rokmi (2011 až 2013) sa v roku 2014 pri výkone kontrol zistilo zlepšenie v dodržiavaní zásad správnej výrobnnej (SPV) a HACCP a v overovaní pôvodu potravín. V porovnaní s predchádzajúcim rokom bolo v roku 2014 zistených menej nedostatkov v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zariadením. Viac nedostatkov v porovnaní s predchádzajúcimi rokmi bolo zistených najmä v skladovaní potravín a v manipulácii s potravinami.

Najviac nezhôd bolo zistených pri výrobe a manipulácii so zmrzlinou (318 nezhôd), s cukrárskymi výrobkami (152 nezhôd) a s potravinami na osobitné výživové účely, najmä výživovými doplnkami (79 nezhôd). Najväčší počet nezhôd bol zistený v súvislosti s označovaním potravín, dodržiavaním zásad SPV a HACCP v manipulácii s potravinami.



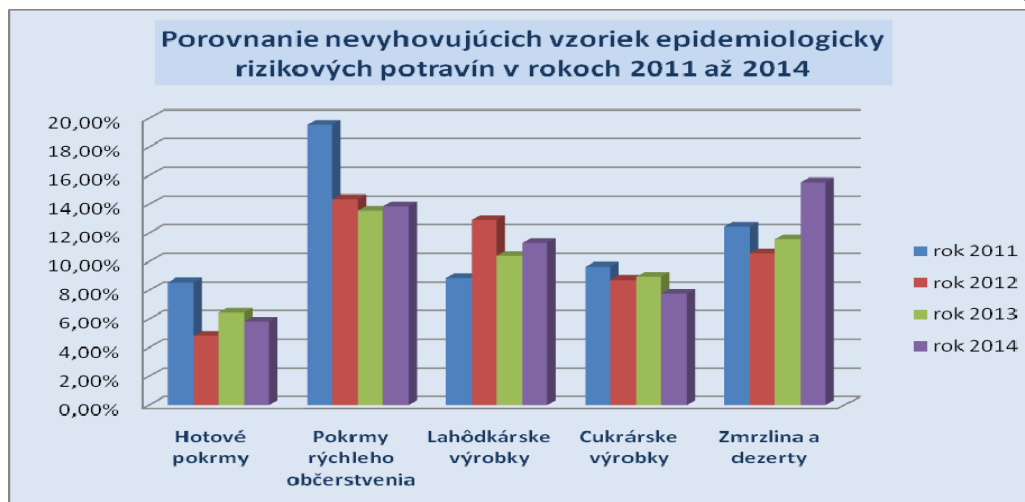
2.2. Frekvencia a typy nezhôd v bezpečnosti potravín a osobitne v bezpečnosti pokrmov

V roku 2014 bolo spolu odobratých a vyšetrených **12 978 vzoriek potravín, pokrmov, prídavných látok do potravín a materiálov a predmetov určených na styk s potravinami**. Z uvedeného počtu bolo vyšetrených **5 852 vzoriek hotových pokrmov, vrátane pokrmov rýchleho občerstvenia**.

V odoberaných vzorkách potravín (v rámci jednotlivých komodít) sa vyšetrovala predovšetkým mikrobiologická kontaminácia, iná kontaminácia, zloženie výrobku a označenie výrobku. Z celkového počtu 12 978 vyšetrených vzoriek bolo celkovo **nevyhovujúcich 991 vzoriek**, čo predstavuje 7,64 %. Celkovo najvyššie percento nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade zmrzliny a dezertov (15,54 %), tukov a olejov (14,29 %), pramenitých vôd a balených pitných vôd - watercoolery (14,11 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (13,85 %) a lahôdkárskych výrobkov (11,29 %).

V roku 2014 sa zistilo vyššie percento nevyhovujúcich vzoriek epidemiologicke rizikových potravín pri porovnaní s predchádzajúcimi tromi rokmi len v prípade kategórie zmrzliny a dezertov.

Graf č. 4

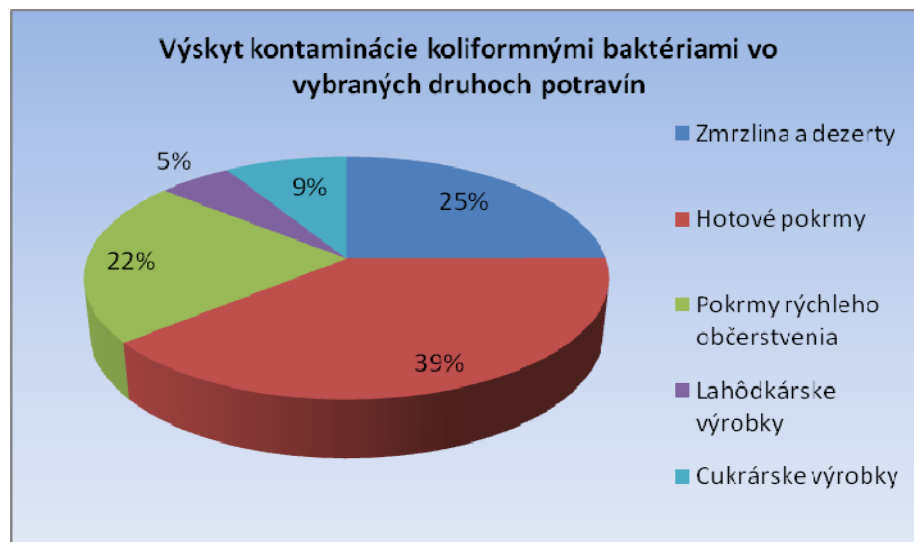


Mikrobiologicky nevyhovujúcich bolo **891 vzoriek** potravín (9,37 %) z celkovo vyšetrených **9 509 vzoriek** potravín, a to najmä z dôvodu porušenia kritérií procesu výroby.

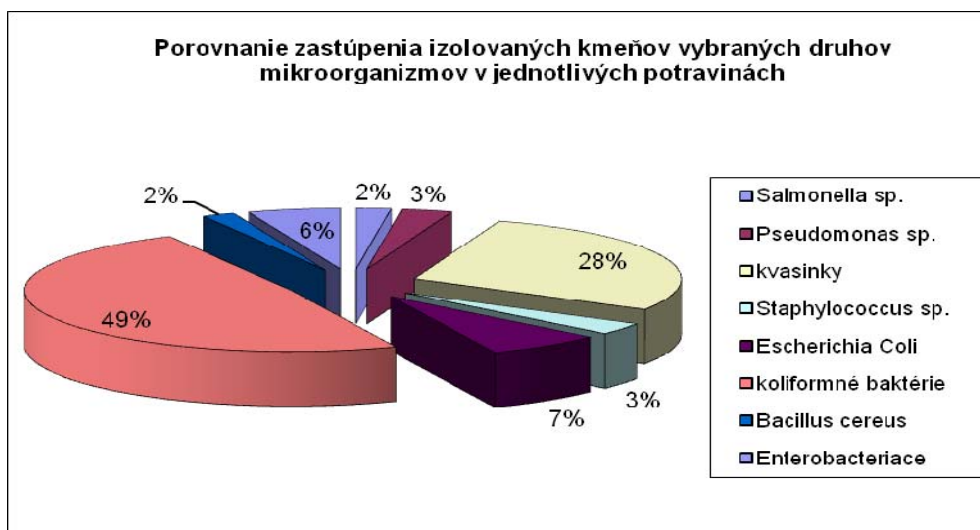
Vo vyšetrovaných vzorkách potravín boli mikrobiologicky izolované nasledovné mikroorganizmy:

- koliformné baktérie (445 vzoriek: hotové pokrmy, zmrzlina a dezerty, pokrmy rýchleho občerstvenia, cukrárske výrobky, lahôdkárske výrobky, pramenité a balené pitné vody),

Graf č. 5

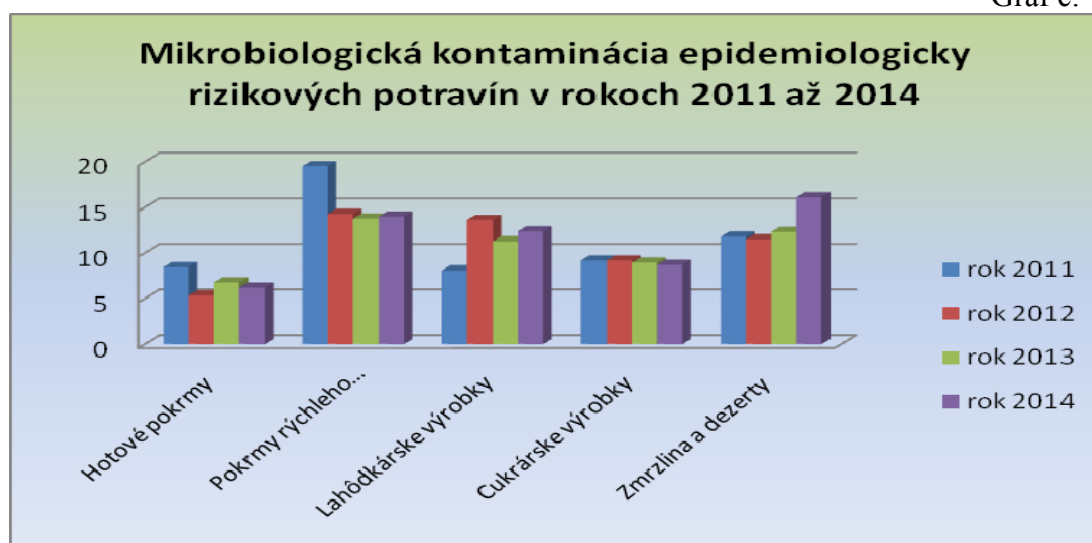


- kvasinky (258 vzoriek: zmrzlina a dezerty, pokrmy rýchleho občerstvenia, lahôdkárske výrobky, cukrárske výrobky, hotové pokrmy),
- *Escherichia Coli* (64 vzoriek: hotové pokrmy, pokrmy rýchleho občerstvenia, lahôdkárske výrobky, pramenité a balené pitné vody, zmrzlina a dezerty),
- plesne (54 vzoriek: zmrzlina a dezerty, cukrárske výrobky, hotové pokrmy, pokrmy rýchleho občerstvenia, ovocný a bylinný čaj, výživový doplnok, lahôdkársky výrobok),
- *Enterobacteriaceae* (51 vzoriek: zmrzlina a dezerty, hotové pokrmy, cukrársky výrobok),
- *Staphylococcus sp.* (29 vzoriek: hotové pokrmy, zmrzlina a dezerty, cukrárske výrobky, lahôdkársky výrobok, mäso),
- *Pseudomonas sp.* (28 vzoriek: pramenité a balené pitné vody, hotové pokrmy, cukrársky výrobok, zmrzlina),
- *Salmonella sp.* (19 vzoriek: cukrárske výrobky, ovocné a bylinné čaje, hotové pokrmy, mäso a výrobky z mäsa),
- *Bacillus cereus* (18 vzoriek: hotové pokrmy, pokrm rýchleho občerstvenia, lahôdkársky výrobok),
- *Listeria* (3 vzorky: pokrmy rýchleho občerstvenia, hotový pokrm),
- *Campylobacter* (1 vzorka: hotový pokrm).



Z celkového počtu 9 509 vyšetrených vzoriek potravín bolo mikrobiologicky nevyhovujúcich 9,38 % vzoriek potravín, pričom najvyššie percento mikrobiologicky nevyhovujúcich vzoriek v porovnaní s ostatnými vzorkami potravín bolo zaznamenané v prípade zmrzlina a dezertov (16,12 %), pramenitých a balených pitných vôd (15,23 %), pokrmov rýchleho občerstvenia (14,01 %), lahôdkarských výrobkov (12,38 %), cukrárskych výrobkov (8,69 %) a hotových pokrmov (6,21 %).

Graf č. 7



***Enterobacter sakazakii*, *Escherichia Coli*, *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* v potravinách pre dojčatá a malé deti:** celkovo bolo odobratých a laboratórne vyšetrených **420 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 **25 vzoriek** rýb a morských živočíchov (vzorky odobraté v zariadeniach spoločného stravovania a v lahôdkarských výrobniciach). Z uvedeného počtu vzoriek **nevyhovela 1 vzorka**. Jednalo sa o tuniaka, v prípade ktorého bol podaný podnet konzumenta na alergickú reakciu po požití pokrmu s

tuniakom v zariadení spoločného stravovania. Vzorka predmetného tuniaka - Tuniak zlatoplutvý, bola odobraná na laboratórnu analýzu. Zistené množstvo histamínu bolo na úrovni 505 mg/kg. Uvedené množstvo histamínu prekračovalo limit "M", na základe čoho bolo možné interpretovať výsledok, že vzorka nevyhovuje 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. Uvedené zistenie bolo na základe vecnej príslušnosti odstúpené na došetrenie miestne príslušnému orgánu štátnej veterinárnej a potravinovej správy.

Z dôvodu **chemickej kontaminácie** nevyhovelo spolu **58 vzoriek** potravín z celkovo vyšetrených 12 978 vzoriek, t.j. 0,45 %, najmä z dôvodu prekročenia stanovených limitov pre prídavné látky a kontaminanty.

Vzorky potravín, vrátane hotových pokrmov a pokrmov rýchleho občerstvenia boli vyšetrené aj na prítomnosť **prídavných látok**. Pozornosť bola venovaná najmä farbivám, sladidlám a chemickým konzervačným látkam. Celkovo bolo vyšetrených **1 184 vzoriek** (najmä zmrzliny, cukrárskych výrobkov a výživových doplnkov) na kontrolu **farbív**, pričom z uvedeného celkového množstva **nevyhovelo 27 vzoriek**, z toho až 26 vzoriek boli zmrzliny. 14 vzoriek zmrzliny nezodpovedalo požiadavkám platnej legislatívy, z toho 13 vzoriek pre prítomnosť syntetických farbív: Ponceau 4R, Košenilová červená (E 124), žltá SY FCF/pomarančovožltá S (E 110), 2 vzorky pre prítomnosť syntetického farbiva Amarant (E 123) a v 1 prípade aj pre nadlimitné množstvo farbiva Azorubín (E 122). Následnými kontrolami bolo zistené, že syntetické farbivá Ponceau 4R a chinolínová žltá boli súčasťou zmesí na výrobu zmrzlín, ktoré boli uvedené na trh pred 1. 6. 2013. Podľa článku 2 Nariadenia komisie (EU) č. 232/2012, ktorým sa mení a dopĺňa Príloha II k Nariadeniu (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o podmienky a úrovne používania chinolínovej žltej (E 104), žltej SY FCF/pomarančovožltej S (E 110) a Ponceau 4R, Košenilovej červenej A (E 124), potraviny obsahujúce menované farbivá, ktoré sa v súlade so zákonom uviedli na trh pred 1. 6. 2013, ale nespĺňajú ustanovenia tohto nariadenia sa môžu naďalej predávať až do vyčerpania zásob. Z uvedeného dôvodu neboli uplatnené sankcie za zistenú prítomnosť syntetických farbív Ponceau 4R, Košenilová červená (E 124) a žltá SY FCF/pomarančovožltá S (E 110). V 4 prípadoch bola laboratórnou analýzou zistená prítomnosť syntetických farbív - azofarbív (2 x E 102 Tartrazín, 1 x E 104 Chinolínová žltá a E 124 Košenilová červená), pričom nebola v označení uvedená doplnková informácia pre konzumentov: „Môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí.“. V prípade uvedených druhov zmrzliny sa jednalo len o výrobu a konzumáciu v mieste určitého regiónu, pričom priamo na mieste boli prijaté potrebné opatrenia.

Zároveň bolo zistené nadlimitné množstvo syntetického farbiva v 1 vzorke výživového doplnku. Jednalo sa o výživový doplnok od výrobcu z Českej republiky, v ktorom bolo laboratórnou analýzou zistené prekročenie najvyššieho prípustného množstva farbiva Allura červená (E 129). Distribútorovi predmetného výrobku bolo uložené opatrenie podľa § 19 ods. 1 písm. e) zákona č. 152/1995 Z. z. – zabezpečiť stiahnutie predmetného výrobku z trhu a zabezpečiť informovanie spotrebiteľov o zdravotnej škodlivosti výrobku vo všetkých prevádzkach, kde bol výrobok distribuovaný. Uvedené zistenie bolo zároveň hlásené do Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá RASFF (informačné oznámenie RASFF č. 2014.0777).

Prítomnosť a množstvo **sladidiel** bolo kontrolované najmä vo vzorkách cukrárskych výrobkov, výživových doplnkov, lahôdkarských výrobkov a nealkoholických nápojov. Celkovo bolo vyšetrených **320 vzoriek**, pričom z uvedeného celkového množstva **nevyhoveli 3 vzorky** výživových doplnkov (2 vzorky výživových doplnkov boli nevyhovujúce z dôvodu

prekročenia najvyššieho prípustného množstva sladidla E 950 Acesulfám K a 1 vzorka z dôvodu prekročenia najvyššieho prípustného množstva sladidla E 954 Sacharín). V 1 vzorke pomarančového sirupu bolo neakreditovanou metódou zistené prekročenie limitu obsahu cyklamátu v rámci monitoringu spotreby prídavných látok, na túto skutočnosť bol distribútor predmetného výrobku upozornený písomne. Zároveň bolo vyšetrených **22 vzoriek** na prítomnosť **glykosidov steviolu**, z uvedeného počtu bolo: 10 vzoriek ochutených nealkoholických nápojov, 6 vzoriek stolových sladidiel, 4 vzorky čokolád, 1 vzorka výživového doplnku a 1 vzorka cukríkov. Vzorka cukríkov **nevyhovela** legislatívnym požiadavkám nariadenia EP a Rady (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach v potravinách na najvyššie prípustné množstvo glykosidov steviolu. Uvedené zistenie bolo na základe vecnej príslušnosti odstúpené na došetrenie miestne príslušnému orgánu štátnej veterinárnej a potravinovej správy.

Celkový počet vyšetrovaných vzoriek na prítomnosť a množstvo **chemických konzervačných látok** bol **453** (jednalo sa najmä o lahôdkarské a cukrárske výrobky a výživové doplnky), z toho v **1 vzorke** nealkoholického nápoja bolo zistené prekročenie najvyššieho prípustného množstva kyseliny benzoovej (E 210). Jednalo sa o vzorku nealkoholického nápoja z postmixu SPRITE, odobraného v zariadení spoločného stravovania, v ktorej boli navyše presiahnuté aj celkové počty koliformných baktérií. Prevádzkovateľ predmetného zariadenia bol o uvedených zisteniach informovaný, na základe čoho následne prečistili nápojový systém odbornou firmou a zaviedli nový pracovný postup v sanitácii.

Arómy: na kontrolu obsahu **mentofuránu** boli celkovo odobraté **4 vzorky** potravín, a to cukrovinky obsahujúce mäta alebo mentol. Všetky odobraté vzorky vyhoveli legislatívou stanoveným najvyšším prípustným množstvám.

Na kontrolu **špecifikácie prídavných látok** bolo vyšetrených **6 vzoriek** farbív. Všetky vzorky vyhoveli požiadavkám príslušnej legislatívy.

Z **kontaminantov** vo vyšetrovaných vzorkách boli sledované najmä ťažké kovy (olovo, kadmium, ortuť), dusitaný a dusičnan, polychlórované 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 a balených pitných vody) **olova** bolo vyšetrených **1 129 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie limitu pre olovo. Na kontrolu obsahu **kadmia** bolo vyšetrených **1 085 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie limitu pre kadmium. Na obsah **ortuti** bolo vyšetrených **1 009 vzoriek** potravín, pričom v žiadnej z vyšetrených vzoriek nebolo zistené prekročenie limitu pre ortuť.

231 vzoriek potravín (z toho až 167 vzoriek predstavovali pramenité vody a balené pitné vody) bolo vyšetrených na kontrolu obsahu **arzénu**.

Na prítomnosť **dusitanov a dusičnanov** bolo vyšetrených celkovo **941 vzoriek** potravín. Z toho **452 vzoriek** potravín na obsah dusitanov (200 vzoriek potravín pre dojčatá a malé deti a 191 vzoriek pramenitých vôd a balených pitných vôd) a **489 vzoriek** potravín na obsah dusičnanov (z toho 200 vzoriek potravín pre dojčatá a malé deti a 193 vzoriek pramenitých vôd a balených pitných vôd). Z hľadiska obsahu dusičnanov nevyhovela 1 vzorka zeleniny a z hľadiska obsahu dusitanov vyhoveli všetky vyšetrené vzorky potravín.

Na vyšetrenie **prítomnosti polychlórovaných bifenylov** bolo spolu odobratých a laboratórne vyšetrených **21 vzoriek**, a to 18 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. Prítomnosť sledovaných rezíduí pesticídov, ktoré sa nesmú používať na ošetrovanie plodín určených na výrobu potravín na výživu dojčiat a malých detí (disulfoton, fensulfotion, fentin, haloxyfop, heptachlór, hexachlórbenzén, nitrofén, ometoat, terbufos, dieldrín, endrín), nebola potvrdená v žiadnej z vyšetrených vzoriek potravín. 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), taktiež nebola potvrdená prítomnosť.

Z uvedeného počtu vzoriek bolo **10 vzoriek** počiatočnej sušenej mliečnej výživy dojčiat od narodenia a následnej mliečnej dojčenskej výživy v prášku od ukončeného 6. mesiaca zaradených do monitorovacieho programu (podľa vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 1274/2011 zo 7. decembra 2011 týkajúceho sa koordinovaného viacročného kontrolného programu Únie na roky 2012, 2013 a 2014 s cieľom zabezpečiť dodržiavanie maximálnych hladín rezíduí pesticídov a posúdiť vystavenie spotrebiteľov rezíduám pesticídov v potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu).

Rezíduá antibiotík boli vyšetrované v **132 vzorkách**, z toho bolo 31 vzoriek surového mäsa (kuracie prsia, morčacie prsia, kačacie stehno, hovädzie zadné, diviacie mäso na guláš, bravčové stehno, bravčové karé, rybie filé, losos) a vajec a 101 vzoriek mlieka, trvanlivej smotany, jogurtov, syrov, bryndze, tvarohu. Všetky vyšetrené vzorky boli bez rezíduí antibiotík.

Na **stanovenie obsahu benzo(a)pyrénu** bolo vyšetrených **24 vzoriek** potravín pre dojčatá a malé deti. Výsledky laboratórneho vyšetrenia vyhovujú 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 **21 vzorkách** potravín pre dojčatá a malé deti sa stanovovala prítomnosť **melamínu**. Všetky vyšetrené vzorky potravín vyhovujú požiadavkám na zdravotnú bezpečnosť podľa Nariadenia Komisie (EÚ) č. 594/2012 z 5. júla 2012, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1881/2006, pokiaľ ide o maximálne hodnoty obsahu kontaminantov ochratoxínu A, PCB nepodobných dioxínom a melamínu v potravinách.

Na stanovenie **prítomnosti chlóru** (dôkaz chlórovania mäsa) bolo vyšetrených **35 vzoriek** surového hydínového mäsa (kuracie rezne, kuracie prsia, kuracie stehná čerstvé, mrazené kuracie prsia, kuracie krídla, kuracie štvrte hlbokozmrazené, sliepka bez drobov, morčacie prsia, morčacie stehno horné hlbokozmrazené). Prítomnosť chlóru nebola potvrdená ani v jednej vzorke.

Mykotoxíny: v NRC pre mykológiu životného prostredia bolo v roku 2014 vyšetrených **248 vzoriek** potravín na prítomnosť mykotoxínov. Sledovanými mykotoxínmi boli patulín, aflatoxín B₁, aflatoxín M₁, ochratoxín A, deoxynivalenol, zearalenon a fumonizíny. 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 pyré. Okrem vzoriek

určených pre dojčatá a malé deti boli vyšetrené aj vzorky múky, vzorka nespracovanej kukurice, krmiva a vzorky kávy.

Na prítomnosť rôznych mykotoxínov bolo vyšetrených 244 vzoriek potravín pre dojčatá a malé deti odobraných regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike. **Patulín** bol stanovený v 67 vzorkách, **aflatoxín B₁** v 69 vzorkách, **aflatoxín M₁** v 25 vzorkách, **ochratoxín A** v 14 vzorkách, **deoxynivalenol** v 21 vzorkách, **zearalenon** v 25 vzorkách a **fumonizíny** v 23 vzorkách.

Z celkového počtu analyzovaných vzoriek (244) bolo 194 vzoriek zo zahraničnej produkcie (t.j. z členských štátov Európskej únie a z tretích krajín, z toho 9 vzoriek pôvodom z Turecka) a 50 vzoriek z domácej produkcie:

- zo 67 vzoriek, v ktorých bol stanovovaný **patulín**, bolo 35 vzoriek zahraničnej a 32 vzoriek domácej produkcie,
- zo 69 vzoriek vyšetrených na prítomnosť **aflatoxínu B₁** bolo 6 vzoriek domácej produkcie a 63 vzoriek zahraničnej produkcie, z toho 10 vzoriek z tretích krajín (z nich 4 vzorky pôvodom z Turecka),
- všetky vzorky vyšetrené na obsah **aflatoxínu M₁** (25) pochádzali zo zahraničnej produkcie európskych výrobcov, z toho 1 vzorka z Turecka,
- všetky vzorky (14), v ktorých bol zisťovaný obsah **ochratoxínu A**, boli zo zahraničnej produkcie, 4 vzorky z tretieho sektora (z toho 2 pôvodom z Turecka), 10 vzoriek pôvodom z Európskej únie,
- obsah **deoxynivalenolu** bol zisťovaný v 21 vzorkách, 4 vzorky pochádzali z domácej produkcie, 17 vzoriek zo zahraničnej produkcie,
- z 25 vzoriek vyšetrených na obsah **zearalenonu** 23 pochádzalo zo zahraničnej produkcie (2 z Turecka) a 2 vzorky z domácej produkcie
- z 23 vzoriek, v ktorých bol stanovovaný obsah **fumonizínov**, 6 vzoriek pochádzalo z domácej produkcie a 17 vzoriek zo zahraničnej produkcie.

Všetky vyšetrené vzorky na prítomnosť mykotoxínov splňali požiadavky nariadenia Komisie č. 1881/2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách.

Akrylamid: v roku 2014 bolo spolu vyšetrených **70 vzoriek** (z toho 60 vzoriek boli konzervované príkrmy pre dojčatá najmä s obsahom zemiakov, koreňovej zeleniny alebo potraviny s obsahom cereálií, následné výživové prípravky na báze obilia pre dojčatá a malé deti a 10 vzoriek bolo zemiakových hranoliek). Vzorky boli odoberané z distribučnej siete. Pre akrylamid platí monitoring v súlade s Odporúčaním Komisie č. 2010/307/EÚ o monitorovaní množstva akrylamidu v potravinách, limit nie je stanovený v súčasnej platnej legislatíve, existujú len indikatívne hodnoty akrylamidu pre príslušné kategórie potravín.

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 (rôznych druhov múk – amarantová, pohánková, zmesí na výrobu pekárskeho výrobkov, palacinky v prášku, sušienky, oblátky, piškóty). Z uvedeného počtu vzoriek boli v 32 vyšetovaných vzorkách namerané hodnoty gluténu menej ako 5 mg/kg. V 8 vzorkách boli namerané nasledovné hodnoty gluténu: 5,20 mg/kg (bábovka piškótová); 5,91 mg/kg (venčeky); 6,80 mg/kg (bezlepková múka); 11,50 mg/kg (piškóty); 12,30 mg/kg (piškóty); 23,10 mg/kg (oblátky); 29,50 mg/kg (piškótová roláda) a 37,00 mg/kg (pohánková múka hladká). V označovaní vyšetovaných potravín sa ešte stále vyskytovalo nesprávne označenie „bezlepkový, bezlepková, bezlepkové“.

Potraviny ošetrované ionizujúcim žiarením - celkovo bolo laboratórne vyšetrených **24 vzoriek**. Z toho boli vyšetrené orechy, ako napríklad arašidy, mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, jadrá kešu, jadrá brazílskych orechov; ďalej orechová posypka, slnečnicové jadrá lúpané, slnečnicové jadrá nelúpané, mak mletý, banán kandizovaný, dva druhy syrov. Spolu 19 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: Nové korenie, celé, 20 g; Podravka[®], ochucovadlo, 100 g; Podravka, ochucovadlo, 75 g; Podravka[®] Stredomorie, ochucovadlo, 100 g a Kotányi Rozmarín mletý, 18 g. Dôkaz ožiarovania predmetných vzoriek potravín rastlinného pôvodu bol negatívny (metodika STN EN 1788).

Na **kontrolu GMO potravín** sa odobrali rôzne druhy potravín: kukurica (vákuovaná) a výrobky z kukurice (kukurica múka), výrobky zo sóje (vločky, plátky, sójový nápoj), ryža (guľatozrná, Basmati) a výrobky z ryže (ryžový príkrm pre deti a dojčatá). Spolu bolo odobraných a vyšetrených **13 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 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách. Vzorky boli odobrané v distribučnej sieti a v zariadeniach spoločného stravovania. Kontrolou v ZSS, cukrárskych resp. lahôdkarských výrobniciach nebolo ani v jednom prípade zistené použitie surovín, polotovarov alebo potravín na báze GMO. 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 v roku 2014 celkom **849 vzoriek** jedlej soli, čo je o 21 vzoriek menej ako v roku 2013. Obsah jodidu, resp. jodičnanu draselného, bol posúdený podľa požiadavky Potravinového kódexu SR (dvadsiataštvrtá hlava - pochutiny) aj napriek skutočnosti, že požiadavka (15 - 35 mg/kg KI) sa na vzorky vyrobené v členských štátoch EÚ nevzťahuje. Z výsledkov stanovenia obsahu KI a KIO₃ vo vzorkách jedlej soli vyplýva:

- z celkového počtu 849 skúšaných vzoriek požiadavke stanovenej Potravinovým kódexom SR na minimálny obsah KI (15 mg/kg soli) **nevyhovelo 31** vzoriek, t. j. 3,60 %,
- **vyšší obsah KI** ako stanovuje Potravinový kódex SR (35 mg/kg) bol zistený v 14 vzorkách, t.j. 1,64 % (v roku 2013 bol zistený vyšší obsah KI v 30),
- požiadavke PK SR (15-35 mg/kg) vyhovelo celkom 818 vzoriek, t.j. 96,35 %.

Pozitívne možno hodnotiť aj priemernú hodnotu obsahu KI - 25,98 mg/kg, táto hodnota je už niekoľko rokov vyrovnaná.

Z odobratých 849 vzoriek jedlej soli bol obsah **ferokynidu draselného** vyšetrený v 842 vzorkách, 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 ferokynid draselný 20 mg/kg).

V rámci vzoriek potravín sa sledovala aj **kontrola označovania potravín**, pričom **27 vzoriek** potravín (8 vzoriek výživových doplnkov, 7 vzoriek ostatných potravín na osobitné výživové účely, 4 vzorky kuchynskej soli, 3 vzorky cereálií a pekárenských výrobkov, 1

vzorka cukrárskeho výrobku, 1 vzorka sladidla a 3 vzorky ostatných potravín) nespĺňali požiadavky na označovanie predmetných potravín. Jednalo sa napr. v prípade kuchynskej soli o nesúlady v označení obsahu jodidu draselného na obale výrobku so zistením obsahom laboratórnymi skúškami, v prípade výživových doplnkov bol zistený napr. nesúlady medzi množstvom chrómu a železa uvádzanými na obale výrobku a laboratórne zistenými obsahmi, na označení jednej potraviny na osobitné výživové účely chýbalo označenie návodom na použitie, jedna vzorka potraviny na osobitné výživové účely - bezlepkové piškóty - trvanlivé pečivo bez lepku bol nesprávne použitý pojem „bezlepkový“ namiesto „bezgluténový“. V prípade zistených nedostatkov boli nariadené oparenia na ich odstránenie.

1 vzorka výživového doplnku nevyhovovala požiadavkám na **zloženie výrobku**.

3. Úradná kontrola materiálov a predmetov určených na styk s potravinami v roku 2014

Národné referenčné laboratórium (NRL) pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami vykonávalo v roku 2014 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 boli cielene laboratórne vyšetrené v možných rizikových ukazovateľoch v závislosti od materiálového zloženia materiálov a predmetov určených na styk s potravinami.

Tabuľka č. 2 Druhy odoberaných vzoriek a sledované rizikové ukazovatele v roku 2014

A : Materiály a predmety určené na styk s potravinami	Sledované rizikové ukazovatele
melamínové kuchynské pomôcky	formaldehyd, melamín
nylonové kuchynské pomôcky	primárne aromatické amíny
sklenené poháre s farebnou potlačou zasahujúcou do ústneho okraja	Cd, Pb
iné výrobky zo skla (misy, tanieri, atď.)	Cd, Pb
keramické výrobky	Cd, Pb
kovové výrobky	Cd, Pb, Cr, Ni, Sb, Hg, As + ďalšie kovy
silikónové kuchynské výrobky	prchavé látky, primárne aromatické amíny, estery kys. ftalovej

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 výrobnéj 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 2014 prebiehali v týchto fázach:

1. **Úradné kontroly s odberom vzoriek (časový harmonogram A)**
2. **Úradné kontroly bez odberu vzoriek**
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. **Monitoring používania aktívnych a inteligentných materiálov a predmetov**
5. **Výkon auditov SVP u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami**

Výskyt a analýza nezhôd

I. Vyhodnotenie úradných kontrol s odberom vzoriek

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

a) *Chemické vyšetrenie*

Celkovo bolo chemicky vyšetrených 65 výrobkov (celkovo bolo vyšetrených 108 vzoriek v 237 ukazovateľoch a bolo vykonaných 535 analýz). Z toho **2 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:

- *plastový box na potraviny*
počet nezhôd: 1 dôvod nezhody: vyluhovateľnosť pigmentov
- *kovový obedár*
počet nezhôd: 1 dôvod nezhody: zmena vzhľadu

Príslušnými RÚVZ boli prijaté opatrenia na trhu na ochranu zdravia spotrebiteľa.

b) *Mikrobiologické vyšetrenie*

Mikrobiologicky bolo vyšetrených celkovo 5 vzoriek obalových materiálov, pričom všetky splnili požiadavky prílohy č. 19 k štvrtej hlave druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky – Mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie.

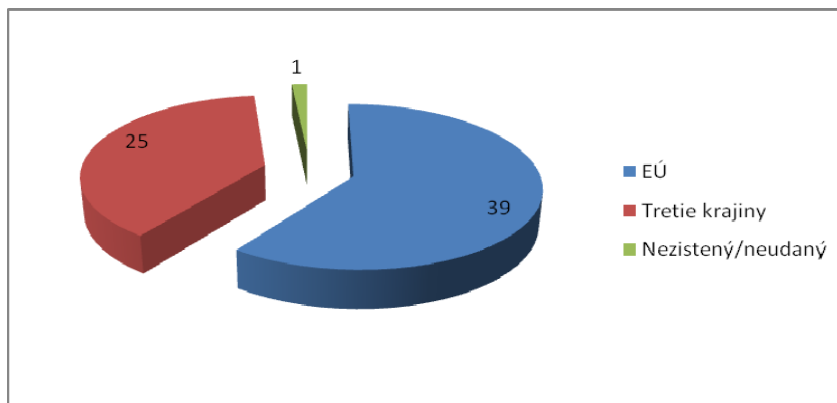
c) *Pôvod výrobkov*

Z vyplnených záznamov o úradnej kontrole odobraných výrobkov vyplýva, že zo 65 výrobkov malo 39 výrobkov deklarovaný pôvod v krajinách EÚ, 25 výrobkov pochádzalo z tretích krajín a 1 výrobok nemal uvedený pôvod (tabuľka č. 2, graf č. 8).

Tabuľka č. 3 Pôvod výrobkov

Pôvod výrobkov	Počet
EÚ	39
Tretie krajiny	25
Nezistený/neudaný	1

Graf č. 8



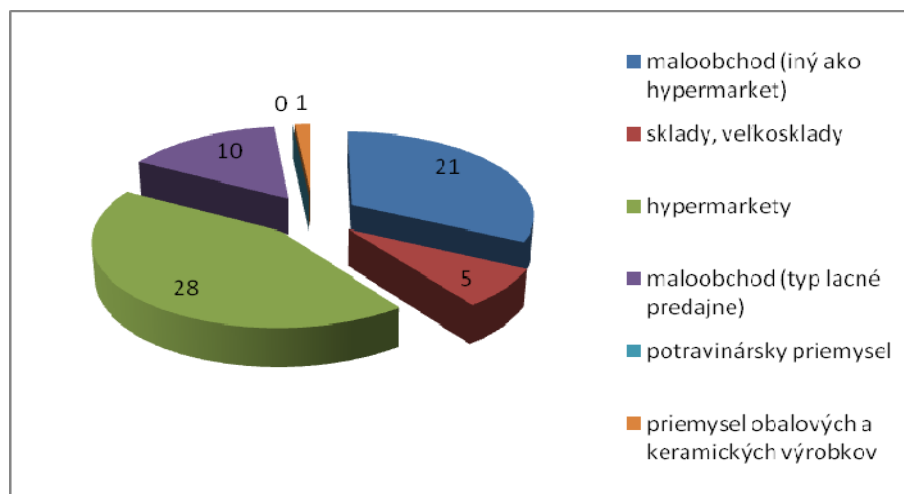
d) Miesto odberov

Z vyplnených záznamov vzoriek vyplýva, že boli približne rovnomerne odobrané na odporúčaných miestach (tabuľka č. 3, graf č. 9).

Tabuľka č. 4 Miesto odberov

Miesto odberov	Celkový počet odberov
maloobchod (iný ako hypermarket)	21
sklady, veľkosklady	5
hypermarkety	28
maloobchod (typ lacné predajne)	10
potravinársky priemysel	0
priemysel obalových a keramických výrobkov	1

Graf č. 9



e) Skladovanie

U žiadneho zo sledovaných výrobkov neboli zistené nedostatky v skladovaní.

f) Kontrola dokumentácie

Vyhlásenie o zhode bolo predložené k 52 výrobkom. Podporná dokumentácia bola predložená k 28 výrobkom.

II. Vyhodnotenie úradných kontrol bez odberu vzoriek

Celkovo bolo vykonaných 284 kontrol v 143 prevádzkach, z toho 135 kontrol bolo vykonaných v potravinárskych prevádzkach a 8 u výrobcov obalových materiálov. 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.

III. 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 2014 boli odobraté 2 výrobky (sklenené šálky), ktoré boli predávané spolu s potravinami ako darčkové predmety na podporu predaja. Všetky tieto výrobky vyhoveli v sledovaných ukazovateľoch (Cd, Pb).

IV. Monitoring používania aktívnych a inteligentných materiálov a predmetov

V rámci výkonu ÚK nad materiálmi a predmetmi určenými na styk s potravinami a zároveň potravinami sa monitorovalo možné používanie aktívnych a inteligentných materiálov a predmetov (napr. vkladanie rôznych vreciek s aktívnou zložkou do balených potravín, nálepky informujúce spotrebiteľa o možných zmenách v potravinách).

Počas výkonu ÚK nebolo zistené používanie aktívnych a inteligentných materiálov a predmetov.

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

V priebehu roka 2014 boli celkovo vykonané 3 audity u výrobcov materiálov a predmetov určených na styk s potravinami z toho 2 audity u výrobcov plastových obalových materiálov a 1 audit u výrobcu papierových obalových materiálov.

Vyhodnotenie auditov: 2 prevádzky boli posúdené ako bezpečné a 1 prevádzka ako bezpečná s pripomienkami.

4. Špeciálne kontroly

Okrem plánovaných kontrol bolo v roku 2014 vyhlásených hlavným hygienikom Slovenskej republiky **6 mimoriadnych cielených kontrol:**

- **Mimoriadna cielená kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek v „ázijských reštauráciách“ v Slovenskej republike**

V rámci mimoriadnej cielenej kontroly sa v termíne od 1. 4. do 11. 4. 2014 vykonalo spolu 271 kontrol v 204 ázijských reštauráciách (čínske, indické, kórejské, orientálne a pod.) v Slovenskej republike. Mimoriadne cielené kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek na výrobu, manipuláciu, skladovanie, podávanie a kvalitu pokrmov podľa zákona č. 355/2007 Z. z. a vyhlášky MZ SR č. 533/2007, vrátane kontroly epidemiologicky rizikových činností osôb pri výrobe a manipulácii s pokrmami podľa zákona č. 152/1995 Z. z.. Pri kontrolách sa nedostatky zistili takmer v každej druhej prevádzke - spolu v 90 prevádzkach ázijských reštaurácií (čo predstavuje 44 % prevádzok). Vo väčšine prípadov sa jednalo o prevádzky, v prípade ktorých boli aj pri predošlých kontrolách zistené hygienické nedostatky. Najčastejšie zisťované nedostatky pri mimoriadnej kontrole boli: nepovolené zmrazovanie mäsa (napr. hovädzieho, bravčového) a kostí dodaných do zariadenia v chladenom stave, zmrazovanie kačacieho mäsa (stehná) po ich čiastočnej tepelnej úprave, zmrazovanie rôznych potravín (mäkké mäsové výrobky), polotovarov

(obaľovaný syr) a hotových jedál – zistené až v 35 zariadeniach; zamrazené potraviny a polotovary v nevhodných obaloch (igelitové tašky), bez akéhokoľvek označenia a možnosti vysledovateľnosti tovaru; chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti zamestnancov na výkon epidemiologicky závažných činností - zistené až 16 zariadeniach; nedostatky v prevádzkovej hygiene, napr. nefunkčné umývadlo v kuchyni, znečistené a zanesené žalúzie na oknách a rámoch okien v kuchyni, znečistené chladničky, znečistená podlaha a steny v zázemí prevádzok, znečistené umývadlo, okolie vypínačov, okolie pracovných stolov - zistené v 15 zariadeniach; nájdené rôzne druhy surovín a potravín bez označenia v štátnom jazyku zistené v 14 zariadeniach. Pri kontrolách bolo uložených spolu 82 blokových pokút s celkovou sumou 5 828 eur a začatých bolo 18 správnych konaní vo veci uloženia pokuty v sume 10 400 eur.

- **Mimoriadna kontrola zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín počas konania hromadných podujatí v Slovenskej republike**

V termíne od 14. 7. do 28. 8. 2014 sa vykonalo spolu 1 273 kontrol, skontrolovaných bolo 1 067 zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín. Mimoriadne ciele kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek na výrobu, manipuláciu, skladovanie, podávanie a kvalitu pokrmov podľa zákona č. 355/2007 Z. z. a vyhlášky MZ SR č. 533/2007, vrátane kontroly epidemiologicky rizikových činností osôb pri výrobe a manipulácii s pokrmami podľa zákona č. 152/1995 Z. z.. Nedostatky sa zistili v 133 zariadeniach (čo predstavuje 12,5 %). Počas výkonu kontrol bolo spolu odobraných a laboratórne vyšetrených 102 vzoriek potravín, polotovarov a hotových pokrmov, z ktorých 17 nevyhovelo mikrobiologickým kritériám (napr. bryndzové halušky, kebab, bagety, langoš so syrom a cesnakom). Nevyhoveli najmä pre vysoký počet koliformných baktérií, kvasiniek, jedna vzorka aj pre prítomnosť podmienené patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella pneumoniae*. Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu 114 blokových pokút v celkovej sume 6 129 eur, začatých bolo 14 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 4 280 eur.

- **Kontroly mäsa v zariadeniach spoločného stravovania**

Mimoriadne ciele kontroly v zariadeniach spoločného stravovania boli zamerané na kontrolu hygieny, označovania a vysledovateľnosti mäsa používaného na prípravu hotových pokrmov podľa zákona č. 152/1995 Z. z.. Celkovo bolo vykonaných 1 033 kontrol v zariadeniach spoločného stravovania, skontrolovaných bolo 916 zariadení spoločného stravovania, z toho 698 zariadení otvoreného typu, 165 uzatvoreného typu a 53 prevádzok rýchleho občerstvenia. Pri kontrolách boli zistené nedostatky súvisiace s vysledovateľnosťou mäsa, označením mäsa, nedostatky v chladiacom/mraziacom reťazci, nedostatky skladovania mäsa, ako aj nedostatky prevádzkovej hygieny. V rámci kontroly bolo odobratých 47 vzoriek hydínového mäsa na laboratórne vyšetrenie – kontrolu chlórovania mäsa. Celkovo bolo za zistené nedostatky uložených 100 opatrení, z toho v 13 prípadoch zákaz uvádzania suroviny/potraviny do obehu (mäso), v 24 prípadoch sa pristúpilo k mechanickému znehodnoteniu nevhodného mäsa, v 53 prípadoch bolo uložené opatrenie na odstránenie nedostatkov, v 7 prípadoch sa uložilo opatrenie na odstránenie iných nevyhovujúcich potravín ako mäsa a v 3 prípadoch bolo uložené opatrenie stiahnutia skladovaného mäsa. Celkovo bolo uložených 151 blokových pokút v celkovej sume 1 395 eur. V 36 prípadoch bolo začaté správne konanie vo veci uloženia pokuty v celkovej sume 25 650 eur.

- **Mimoriadna ciele kontrola zameraná na dodržiavanie hygienických požiadaviek a kvalitu jedál v zariadeniach spoločného stravovania v Slovenskej republike**

Mimoriadna cieleňá kontrola v zariadeniach spoločného stravovania bola zameraná na kontrolu hygieny, označovania a vysledovateľnosti mäsa používaného na prípravu hotových pokrmov podľa zákona č. 152/1995 Z. z.. V rámci mimoriadnej cielenej kontroly sa v termíne od 15. 1. do 29. 1. 2014 vykonalo spolu 949 kontrol v 797 zariadeniach spoločného stravovania v Slovenskej republike. Pri kontrolách sa nedostatky zistili spolu v 328 zariadeniach spoločného stravovania (čo predstavuje 41 %). Najčastejšie zistenými nedostatkami pri kontrolách zariadení spoločného stravovania, ktoré pripravujú a podávajú denné obedové menu 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, ale aj halušky, parené knedle, pirohy, chlieb, rôzne druhy zeleniny, rôzne hotové jedlá, polievky, palacinky, dezerty...), rôzne druhy potravín po dátume spotreby príp. po dátume minimálnej trvanlivosti (napr. mliečne a mäsové výrobky, napr. oravská slanina, klobása, ryby, syry, maslo, droždie, kuracie trupy a kuracie krídla, koreniny, priemyselne vyrábané zmrzliny) a nepredloženie dokladu o odbornej spôsobilosti zamestnancov na výkon epidemiologicky závažnej činnosti. Pri kontrolách bolo uložených spolu 251 blokových pokút s celkovou sumou 15 894 eur. Začatých bolo 98 správnych konaní vo veci uloženia pokuty v sume 46 235 eur. V 4 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 záväzných právnych predpisov upravujúcich ochranu verejného zdravia, ktoré mohli mať bezprostredne za následok riziko vážneho poškodenia zdravia ľudí.

- **Kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2014 v Slovenskej republike**

Regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike vykonali počas letnej sezóny 2014 spolu 1 396 kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike. Spolu skontrolovali 868 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili nedostatky v 223 prevádzkach (čo predstavuje 26 %). Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách: neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín - zistené v 51 prevádzkach; nezabezpečená informácia pre spotrebiteľa o obsahu azofarbív a/alebo alergénov v predávanej zmrzline (podľa nariadenia EP a Rady (ES) č. 1333/2008 - v zložení potravín obsahujúcich niektoré z týchto farbív: E 110, E 104, E 122, E 129, E 102, E 124 musí byť doplnková informácia pre spotrebiteľa „Môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí.“) – zistené až v 42 prevádzkach; pracovníci bez zdokladovania odbornej a/alebo zdravotnej spôsobilosti - zistené v 25 prevádzkach; nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. znečistené steny a podlaha, znečistený povrch výrobníka točenej zmrzliny, znečistené chladničky, výskyt mravcov v prevádzke) - zistené v 20 prevádzkach; nedodrhaná osobná hygiena pracovníkov (predaj zmrzliny pracovníkmi v civilnom odevu, pracovníci bez pokrývky hlavy, pracovníčky v obsluhu v čase kontroly s dlhými nalakovanými nechtami) - zistené v 19 prevádzkach. Pri kontrolách bolo spolu odobraných a mikrobiologicky vyšetrených 1 570 vzoriek zmrzliny. Z uvedeného počtu nevyhovelo 263 (17 %) vzoriek z dôvodu prekročeného množstva koliformných baktérií, Enterobacteriaceae, kvasiniek a plesní. V 3 vzorkách zmrzliny bola zistená prítomnosť podmienené patogénnych mikroorganizmov *Klebsiella pneumoniae*, *Klebsiella oxytoca*, *Citrobacter* a v jednej vzorke *Pseudomonas aeruginosa* po pomnožení. Zároveň bolo odobraných 521 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu, z ktorých nevyhovelo 21 vzoriek (4 %) zmrzliny. Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu 151 blokových pokút v celkovej sume 13 658 eur a začatých bolo 39 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 27 200 eur.

- **Mimoriadna kontrola zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín počas konania hromadných podujatí – vianočných trhov v Slovenskej republike**

V termíne od 5. 12. do 15. 12. 2014 bolo vykonaných 517 kontrol a skontrolovaných 375 zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov. Z celkovo skontrolovaných zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín sa zistili nedostatky v 29 zariadeniach (čo predstavuje 7,7 %). Počas výkonu kontrol bolo spolu odobraných a laboratórne - na mikrobiológiu vyšetrených 46 vzoriek potravín, polotovarov a hotových pokrmov. Z uvedeného počtu 3 vzorky pokrmov (plnené lokše s hydínovou pečeňou, plnené lokše kačacie a plnené lokše s kozím syrom) nevyhoveli mikrobiologickým požiadavkám hygieny procesu výroby Potravinového kódexu SR pre nadlimitné počty koliformných baktérií. Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu 20 blokových pokút v celkovej sume 1 249 eur a začaté boli 3 správne konanie vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 600 eur.

V roku 2014 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 2014 riešili zamestnanci RÚVZ v SR spolu **52 oznámení RASFF, z toho až v 27 prípadoch sa jednalo o výživové doplnky** a v 6 prípadoch sa jednalo o predmety prichádzajúce do kontaktu s potravinami.

Na základe zistení regionálnych úradov verejného zdravotníctva v Slovenskej republike v rámci úradnej kontroly boli v systéme RASFF hlásené nasledovné oznámenia:

- **Informačné oznámenie: Vysoký obsah farbiva E 129 vo výživovom doplnku z Českej republiky.** V rámci výkonu úradnej kontroly potravín bola laboratórne analyzovaná vzorka výživového doplnku GS Brusnice Akut, výrobca: Green-Swan Pharmaceuticals CR, a. s., Česká republika. Laboratórnou analýzou bolo zistené prekročenie najvyššieho prípustného množstva farbiva Allura červená (E 129), čo je v rozpore s požiadavkami platnej EÚ legislatívy.
- **Výstražné oznámenie: Salmonela v hlboko mrazenej bravčovej panenke z Maďarska.** Dňa 11. 6. 2014 bola v prevádzke GASTRO DOM NZ, s.r.o. v Nových Zámkoch v súvislosti so šetrením epidemiologickej situácie odobratá vzorka suroviny – mäsa hlbokomrazenej bravčovej panenky s dátumom spotreby: 21.3.2015, pôvod: Maďarsko, LOT HA -140285. Laboratórnou analýzou sa zistila prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *Salmonella enteritidis*.