



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 21. 9. 2016

Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2016 v Slovenskej republike

V nadväznosti na povinnosti vyplývajúce orgánom verejného zdravotníctva podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení vo veci výkonu štátneho zdravotného dozoru nad zariadeniami poskytujúcimi stravovacie služby a vo veci výkonu úradnej kontroly potravín podľa § 23 ods. 2. písm. a) zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov v prevádzkarniach verejného stravovania vrátane výroby zmrzliny, vykonávali pracovníci regionálnych úradov verejného zdravotníctva so sídlom v Slovenskej republike počas letnej sezóny 2016 kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny a požiadaviek na jej označovanie, a to najmä:

1. predloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie
2. kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody
3. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
4. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
5. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
6. pôvod tovaru (dodacie listy) – vysledovateľnosť, vedenie evidencie
7. dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca (vybavenie meracími prístrojmi, evidencia teplôt)
8. manipulácia so surovinami/polotovarmi/hotovými výrobkami (pracovné plochy, pracovné náčinie)
9. používanie surovín/polotovarov/potravín po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
10. hygienická úroveň podávania zmrzliny
11. označenie predávanej zmrzliny (azofarbivá, alergény) – informácia pre spotrebiteľa
12. overenie doby predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení
13. odobratie a odloženie vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín
14. dodržiavanie prevádzkovej hygieny
15. námatkový odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie

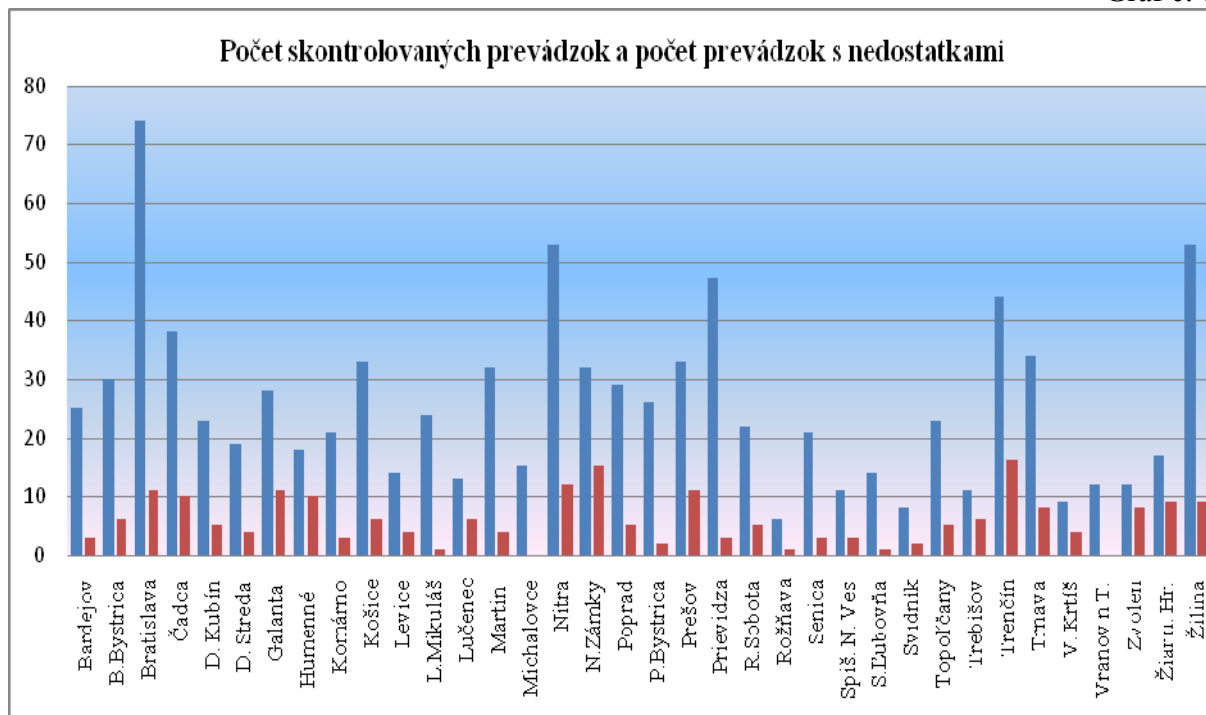
16. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich mikrobiologické vyšetrenie - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti

17. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich chemické vyšetrenie (prídavné látky – farbivá) - overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti.

Regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) v Slovenskej republike vykonali počas letnej sezóny 2016 (do 2. 9.) spolu **1 444 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike (najviac v Žilinskom kraji – 297 kontrol, v Nitrianskom kraji – 241 kontrol a v Prešovskom kraji – 221 kontrol). Spolu skontrolovali **924 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny** (najviac v Žilinskom kraji – 170 prevádzok, v Nitrianskom kraji – 143 prevádzok a v Prešovskom kraji - 139 prevádzok). Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 74 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Nitre a RÚVZ so sídlom v Žiline – 53 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 208 prevádzkach**, čo predstavuje 22,5 % (v roku 2015 to bolo 25 % prevádzok). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Nitrianskom kraji (40 prevádzok), v Banskobystrickom kraji (38 prevádzok) a v Prešovskom kraji (32 prevádzok). Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Nových Zámkoch – 16 prevádzok (čo predstavuje 50 % zo skontrolovaných prevádzok), v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Trenčíne – 16 prevádzok (čo predstavuje 36 % zo skontrolovaných prevádzok) a v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Nitre – 12 prevádzok (čo predstavuje 23 % zo skontrolovaných prevádzok).

Graf č. 1

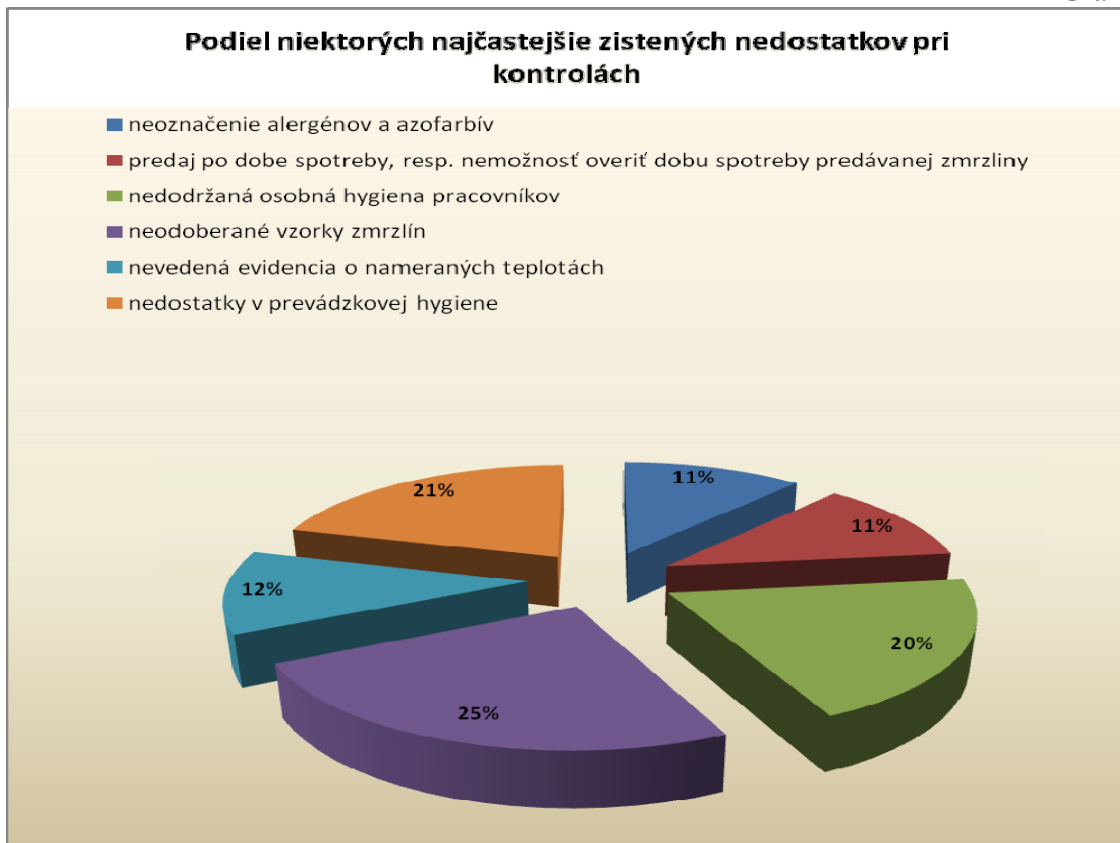


Žiadne nedostatky sa nezistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Michalovciach (celkovo skontrolovali 15 prevádzok) a RÚVZ so sídlom vo Vranove nad Topľou (celkovo skontrolovali 12 prevádzok).

Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:

- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín - zistené v 30 prevádzkach,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody, neporiadok v zázemí stánku - znečistený pracovný stôl, špinavé steny vo výrobnjej miestnosti, časť odpadkov na podlahe v zadných priestoroch výrobnjej časti stánku) - zistené v 25 prevádzkach,
- nedodržaná osobná hygiena pracovníkov (znečistený pracovný odev, nevhodný pracovný odev, zamestnanec v civilnom oblečení, chýbajúca pokrývka hlavy, zamestnankyne s dlhými a nalakovanými nechtami) - zistené v 24 prevádzkach,
- nezabezpečená informácia pre spotrebiteľa o obsahu azofarbív a/alebo alergénov v predávanej zmrzline, príp. táto informácia nebola na viditeľnom mieste (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 v 14 prevádzkach,
- predaj zmrzliny po dobe spotreby resp. nemožnosť overenia doby predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení na základe chýbajúcej dokumentácie - zistené v 14 prevádzkach,
- nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, chýbajúce meracie zariadenia - zistené v 14 prevádzkach.

Graf č. 2



Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 2 118 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo** požiadavkám platnej legislatívy **245 (12 %) vzoriek zmrzliny** z dôvodu nadlimitného počtu Enterobacteriaceae (142 vzoriek), koliformných baktérií (106 vzoriek), kvasiniek (93 vzoriek), ale aj plesní (27 vzoriek) a koagulázopozitívnych stafylokokov (2 vzorky). 1 vzorka zmrzliny nevyhovela pre prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella pneumoniae* a 1 vzorka zmrzliny nevyhovela pre zistenú prítomnosť podmienene patogénneho mikroorganizmu *Escherichia coli*.

Zároveň bolo odobraných **1 021 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 81 vzoriek (8 %) zmrzliny** (v roku 2015 nevyhovelo 12 % vzoriek zmrzliny). **70 vzoriek zmrzliny nevyhovelo z dôvodu použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124** a v **11 vzorkách zmrzliny** bol zistený prekročený povolený limit používaných farbív podľa platnej legislatívy, jednalo sa o nasledovné povolené farbivá: Tartrazín (E 102), Azorubín (E 122), Červená Allura AC (E 129) a Patentná modrá (E 131). 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.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **896 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **146 sterov (16 %) nevyhovujúcich** z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienene patogénnymi mikroorganizmami. Stery boli nevyhovujúce z nasledovných dôvodov: 2 stery z rúk zamestnancov vykazovali nevyhovujúcu čistotu pre prítomnosť *Staphylococcus aureus* a 1 ster z ruky zamestnanca pre prítomnosť *Enterococcus faecalis*, v 1 stere z ruky pracovníčky bol zistený prekročený limit koliformných baktérií a tiež zistená prítomnosť *Klebsiella species* a *Enterobacter*. V jednej prevádzkarni nevyhovelo 9 sterov z pracovných plôch, odevov a rúk zamestnanca pre zvýšený počet *Bacillus cereus*, 5 sterov (z miešacieho zariadenia vo výrobníku, z nerezovej nádoby vo výrobníku zmrzliny, z nerezovej vaničky na hotovú zmrzlinu, z plastovej nádoby na miešanie zmrzliny) nevyhovelo pre prítomnosť *Escherichia coli*, v 8 steroch (3 z nerezovej naberačky na zmrzlinu, z umelohmotnej dózy používanej pri príprave zmrzliny, z nerezovej lopatky po očistení, z nádoby na zmrzlinu, výpustu výrobníka, ale aj z pracovného odevu) bola zistená prítomnosť plesní, v 2 steroch bola potvrdená prítomnosť viridujúcich Streptokokov, v 1 stere prítomnosť *Streptococcus faecalis*, v 1 stere (metlička na miešanie zmrzlinovej zmesi) po pomnožení boli zistené Enterokoky, 2 stery (z nádoby na prípravu zmrzliny a z pracovnej plochy) nevyhoveli z dôvodu prekročeného množstva koliformných baktérií, 3 stery (z vypúšťacieho ventilu točenej zmrzliny, z nerezovej vaničky po očistení a z nerezovej nádoby) nevyhoveli pre prítomnosť *Escherichia coli* a *Enterobacter sp.*, 1 ster z metličky na šľahanie nevyhovelo pre prítomnosť *Enterococcus faecalis*, 5 sterov z pracovného náradia nevyhovelo pre prítomnosť *Klebsiella species*. Prítomnosť *Klebsiella oxytoca* bola zistená v 3 steroch (z pracovného odevu, predajného pultu a výrobníka zmrzliny) a prítomnosť *Klebsiella pneumoniae* bola zistená v 2 steroch (z nádoby na tekutú zmrzlinu a výrobníka zmrzliny). 13 sterov (plastová lopatka, pohár na zmrzlinu, ruky pracovníka pri manipulácii so zmrzlinou, 2 x pracovný odev zamestnanca, 2 x páka na porcovanie zmrzliny z výrobníka, 2 x plastová nádoba na miešanie zmrzliny, páka vodovodnej batérie, nádoba na tekutú zmrzlinu, vnútro úchytu mraziaceho zariadenia, vnútro výpuste výrobníka zmrzliny) nevyhovelo pre prítomnosť *Enterobacter*, v 2 steroch (nerezová nádoba, naberačka zmrzliny) bola zistená prítomnosť *Pseudomonas species*. V 1 stere z naberačky zmrzliny bola zistená prítomnosť *Citrobacter freundii*, v 1 stere zo stierky na zmrzlinu bol prekročený limit koliformných baktérií a tiež zistená prítomnosť *Klebsiella species* a *Enterobacter sp.*, v 1 stere zo sitka bola zistená prítomnosť *Klebsiella species*, *Klebsiella oxytoca*, *Enterobacter sp.*, *Escherichia coli* a *Enterococcus sp.*, v 1 stere

z plastovej nádoby bola zistená prítomnosť Klebsiella oxytoca, Enterobacter, Escherichia coli a Enterococcus faecalis a v 1 stere z porcovacieho náradia zmrzliny a stierky bola zistená prítomnosť Klebsiella species, Serratia marcescens a Enterobacter.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **123 blokových pokút v celkovej sume 7 914 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Trnavskom kraji - 26 blokových pokút v celkovej sume 2 245 € a v Nitrianskom kraji - 39 blokových pokút v celkovej sume 2 098 €).

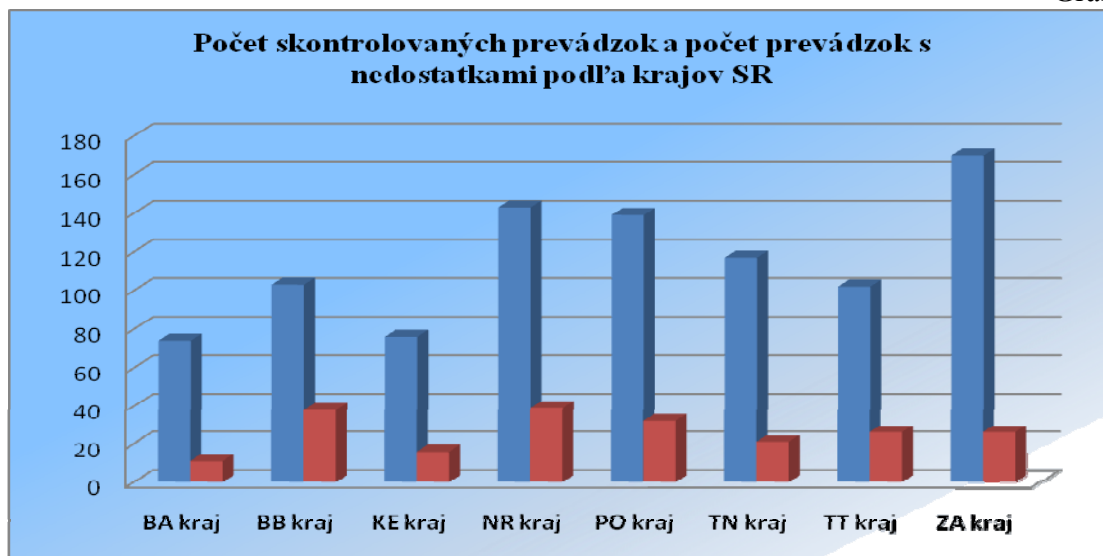
Začatých bolo **51 správnych konaní vo veci uloženia pokuty**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Trenčianskom kraji a v Nitrianskom kraji. Správne konania boli začaté v prípadoch zistenia závažných hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín bolo uložených zatiaľ **29 úhrad nákladov** v celkovej sume **1 775,10 eur**.

V **2 prípadoch** bolo podľa zákona č. 152/1995 Z. z. nariadené **zatvorenie prevádzky do doby odstránenia nedostatkov**. Jednalo sa o predajný stánok zmrzliny v Bratislave, v prípade ktorého bolo pri kontrole zistených viacero závažných nedostatkov, a to mikrobiologicky nevyhovujúce vzorky zmrzlín, nevyhovujúce technologické vybavenie prevádzky a prevádzkovanie zariadenia bez súhlasného rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva. V druhom prípade sa jednalo o Výrobu a predaj zmrzliny v Spišskej Novej Vsi, kde sa zistilo tiež prevádzkovanie zariadenia bez súhlasného rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva, ale aj ďalšie nedostatky, napr. nedodržanie zásad osobnej hygieny zamestnancov, nepredloženie dokladov o odbornej a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov, nevedenie evidencie teplôt, nevedenie evidencie o výrobe zmrzliny, nezabezpečený prívod tečúcej teplej vody, poškodené výtokové batérie.

Tabuľka č. 1

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. vzoriek zmrzliny / počet nevyhovujúcich vzoriek	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. sterov / počet nevyhovujúcich sterov
1 444 / 924	208	123 / 7 914 €	3 139 / 326	896 / 146



Mgr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD., MPH, MHA, v.r.
hlavný hygienik Slovenskej republiky