



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



v Bratislave, dňa 5. 11. 2013

Správa z mimoriadnej cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek v „ázijských reštauráciách“ v Slovenskej republike

V nadväznosti na uskutočnenú mimoriadnu cieleňú kontrolu zameranú na dodržiavanie hygienických požiadaviek na výrobu, manipuláciu, skladovanie, podávanie a kvalitu pokrmov v „ázijských reštauráciách“ v Slovenskej republike, ktorá sa uskutočnila v termíne od 9. 10. do 18. 10. 2013, 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 kvalitu pokrmov podľa zákona č. 355/2007 Z. z. a vyhlášky č. 533/2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, vrátane kontroly epidemiologicky rizikových činností osôb pri výrobe a manipulácii s pokrmami podľa zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v platnom znení v „ázijských reštauráciách“ 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. odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie
 12. námatkový odber vzoriek 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 podľa kompetencií orgánov verejného zdravotníctva: všetky zariadenia spoločného stravovania typu „ázijských reštaurácií“ (čínske, indické, kórejské, orientálne a pod.) v Slovenskej republike.

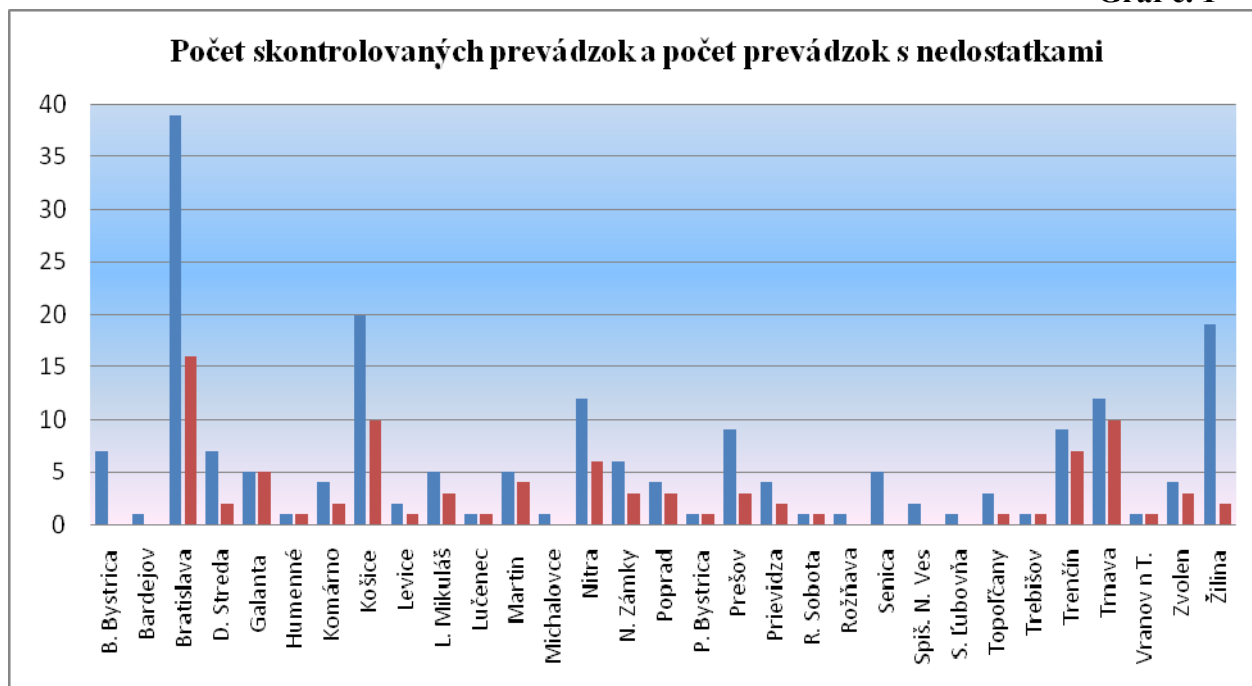
Zhrnutie

V rámci mimoriadnej cieľenej kontroly sa v termíne od 9. 10. do 18. 10. 2013 vykonalo spolu **249 kontrol** v **193 „ázijských reštauráciách“** (čínske, indické, kórejské, orientálne a pod.) v Slovenskej republike. Najviac prevádzok bolo skontrolovaných v územnom obvode RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave (39 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Košiciach (20 prevádzok) a v územnom obvode RÚVZ so sídlom v Žiline (19 prevádzok). Spolu bolo najviac prevádzok ázijských reštaurácií skontrolovaných v Bratislavskom kraji (39 prevádzok), v Trnavskom kraji a v Žilinskom kraji (po 29 prevádzok), v Nitrianskom kraji (27 prevádzok) a v Košickom kraji (25 prevádzok). Najmenej prevádzok ázijských reštaurácií bolo skontrolovaných v Banskobystrickom kraji (13 prevádzok) a v Trenčianskom kraji (14 prevádzok).

V územnej pôsobnosti piatich RÚVZ so sídlom v: Žiari nad Hronom, Dolnom Kubíne, Čadci, vo Svidníku a vo Veľkom Krtíši sa nenachádzajú prevádzky typu „ázijská reštaurácia“.

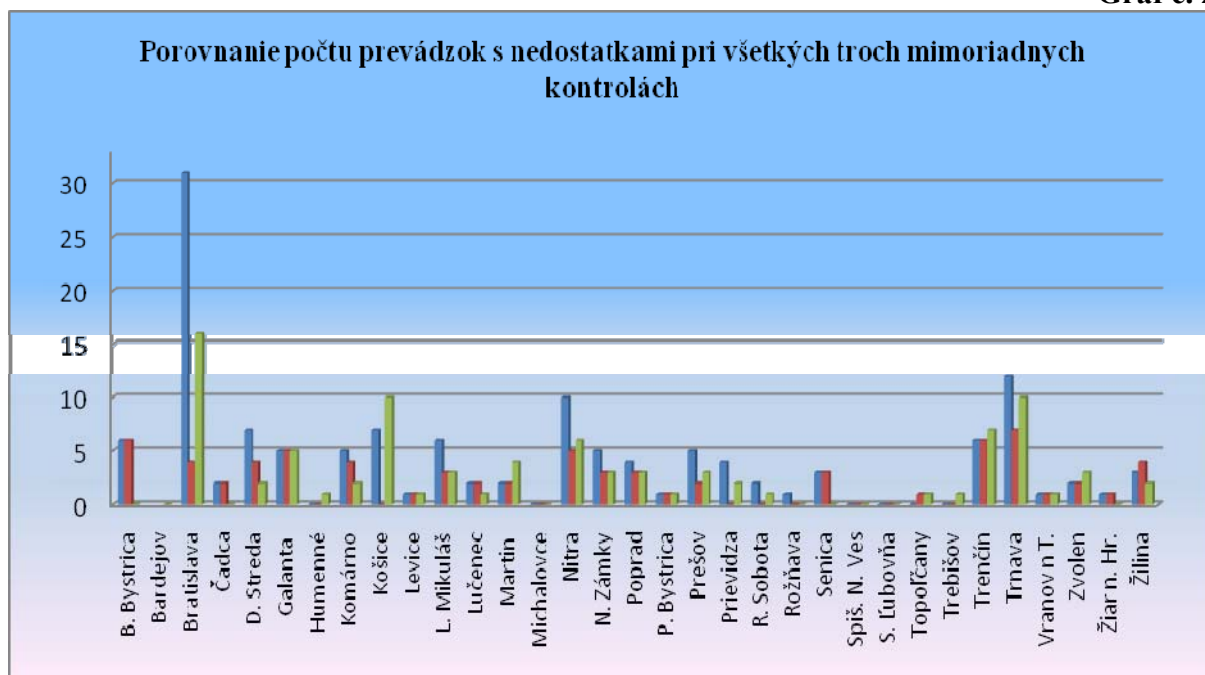
Pri kontrolách sa **nedostatky** zistili takmer v každej druhej prevádzke - spolu v **89 prevádzkach** ázijských reštaurácií (čo predstavuje 46 % prevádzok). Pri prvej mimoriadnej cieľenej kontrole ázijských reštaurácií, ktorá sa uskutočnila v septembri 2012 sa nedostatky zistili až v 134 prevádzkach zo 176 skontrolovaných prevádzok ázijských reštaurácií, čo predstavovalo až 76 % prevádzok. Pri opakovanej mimoriadnej cieľenej kontrole, ktorá sa uskutočnila v novembri 2012 (teda 2 mesiace po prvej kontrole a bola zameraná najmä na kontrolu odstránenia nedostatkov zistených pri prvej mimoriadnej cieľenej kontrole v konkrétnych prevádzkach), sme zaznamenali zlepšenie hygienického štandardu v prekontrolovaných prevádzkach. Vo väčšine prevádzok ázijských reštaurácií boli nedostatky zistené pri predchádzajúcej mimoriadnej cieľenej kontrole odstránené a nedostatky sa preto zistili „len“ v 72 prevádzkach ázijských reštaurácií (čo predstavovalo 40 % prevádzok).

Graf č. 1

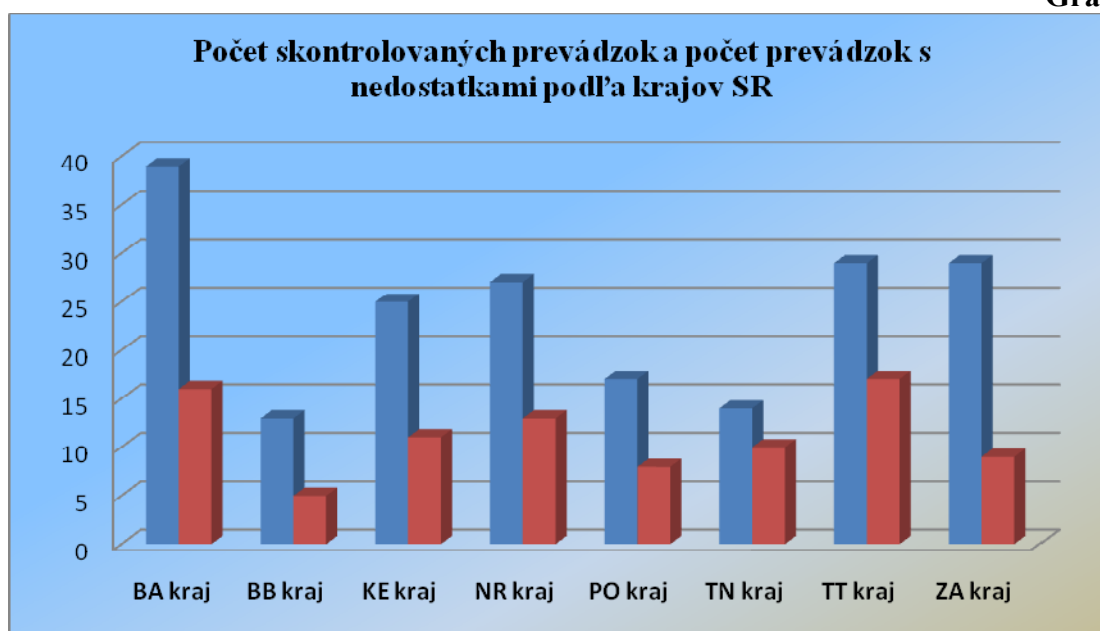


V Bratislavskom kraji sme zaznamenali zlepšenie v dodržiavaní hygienických požiadaviek v ázijských reštauráciách. Z 39 ázijských reštaurácií boli nedostatky zistené v 16 prevádzkach, pričom pri prvej kontrole až v 31 prevádzkach. V prípade 7 ázijských reštaurácií sa jednalo o prevádzky s opakovanými zistenými hygienickými nedostatkami, v prípade 9 ázijských reštaurácií sa jednalo o prevádzky, v ktorých boli nedostatky zistené po prvýkrát, pričom prevažná väčšina (23 prevádzok) ázijských reštaurácií bola bez zistených hygienických nedostatkov. Zhoršenie hygieny bolo v porovnaní s prvou mimoriadnou cieľovou kontrolou zaznamenané len v územnom obvode štyroch RÚVZ, a to so sídlom v: Košiciach, Martine, Trenčíne a vo Zvolene.

Graf č. 2

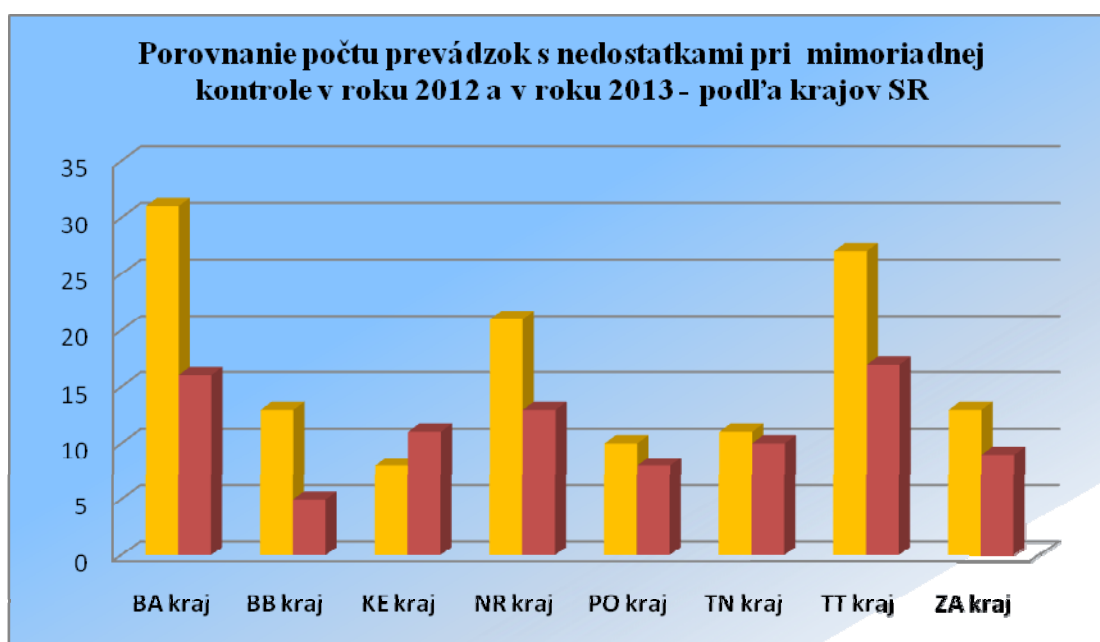


Graf č. 3



Porovnaním jednotlivých krajov Slovenskej republiky sme zistili, že najmenej ázijských reštaurácií so zistenými nedostatkami vzhľadom k celkovo skontrolovaným prevádzkam bolo v Žilinskom kraji (len v 31 % prevádzok boli zistené hygienické nedostatky), naopak najhoršia situácia bola zaznamenaná v Trenčianskom kraji, kde boli zistené hygienické nedostatky až v 71 % prevádzok ázijských reštaurácií, a to najmä nachádzajúcich sa v územnom obvode RÚVZ so sídlom v Trenčíne a v Trnavskom kraji, kde boli zistené hygienické nedostatky v 59 % prevádzok ázijských reštaurácií, a to najmä nachádzajúcich sa v územnom obvode RÚVZ so sídlom v Trnave.

Graf č. 4



Porovnaním výsledkov tejto mimoriadnej cielenej kontroly v jednotlivých krajoch Slovenskej republiky s výsledkami z roku 2012 sme zistili, že v prípade 5 krajov nastalo výrazné zlepšenie, a to najmä prevádzkovej hygieny – celková čistota pracovných priestorov a technologického zariadenia, ako aj v predkladaní požadovanej dokumentácie, napr. rozhodnutie k uvedeniu priestorov do prevádzky, doklady o odbornej a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov, prevádzkové poriadky, dodacie listy a pod.. Možno konštatovať, že v opakovane kontrolovaných zariadeniach ázijských reštaurácií došlo k celkovému zlepšeniu hygienickej úrovne. Naďalej však v niektorých prípadoch pretrváva sťažená komunikácia s pracovníkmi z dôvodu jazykovej bariéry a na zisťovaných nedostatkoch sa výrazne podieľala neznalosť platnej európskej a národnej legislatívy.

Zhoršenie hygienickej úrovne ázijských reštaurácií bolo zistené len v Košickom kraji.

Najčastejšie zisťované nedostatky pri mimoriadnej kontrole:

- nepovolené zmrazovanie mäsa (napr. hovädzieho, bravčového a jahňacieho) a kostí dodaných do zariadenia v chladenom stave, zmrazovanie kačacieho mäsa (stehná) po ich čiastočnej tepelnej úprave, zmrazovanie rôznych potravín (saláma, párky, syry) a hotových jedál,
- používanie rôznych surovín a polotovarov neoznačených v štátnom jazyku,
- nedostatočná evidencia o príjme tovaru, nedostatočná vysledovateľnosť na základe vedenej evidencie,
- rozmrazovanie mäsa pri izbovej teplote resp. vo vode,
- neoznačené pracovné plochy, zámena pracovných plôch a kríženie čistých a nečistých druhov činností (napr. na mäsovom kláte bolo uložené vyprážené kuracie mäso, manipulácia s hotovými pokrmami na pracovnom stole na čistenie zeleniny),
- uchovávanie hotových pokrmov po dobe spotreby (skladovanie hotových pokrmov vrátane zeleninových šalátov a polotovarov pripravených v predchádzajúcich dňoch – napr. pečené hydinové mäso a sladko-kyslé kúsky, pečená kačica, varené cestoviny, ostrokyslá polievka, ryža),
- nedostatky v skladovaní surovín, polotovarov (spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín – napr. vajcia, surové zeleninové polotovary a hotové pokrmy v jednom chladiacom zariadení),
- v mraziacich boxoch nájdené potraviny neznámeho pôvodu (bez akéhokoľvek označenia),
- nevykonávanie monitoringu a evidencie teplôt skladovaných surovín, polotovarov a potravín, niektoré chladiace a mraziace zariadenia bez teplomerov, nedodržovanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca,
- používanie obalov nevhodných na priamy styk s potravinami – rôzne typy vreciek, tašiek a plastových vedier,
- neoznačené alergény v jedálnych lístkoch,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene, napr. chladiace a mraziace zariadenia s nánosom námrazy, znečistené siete na oknách a parapetné dosky, znečistené steny a podlaha, nedostatočná čistota skladovacích priestorov, umývadlo na umývanie rúk nevybavené prostriedkami na umývanie a osušovanie rúk,
- chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti zamestnancov.

Pri kontrolách bolo **spolu odobraných 492 sterov** z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov, z ktorých bolo **78 sterov nevyhovujúcich** z dôvodu zistenia: *koliformné baktérie* (stery z pracovnej dosky na krájanie zeleniny, z naberačky na zeleninu, gastronádoby, stery z rúk pracovníkov, pracovných plôch na manipuláciu s tepelne upraveným mäsom), *Enterobacter spp.* (ster z ruky kuchára, z odevu kuchára, noža na

krájanie zeleniny, dosky na manipuláciu s mäsom, dosky na krájanie tepelne opracovaného mäsa, noža na krájanie tepelne opracovaného mäsa, pracovného stola, ster z umytej naberačky, misy na zeleninu), *Enterococcus spp.* (ster z odevu kuchára, dosky na manipuláciu s mäsom, dosky na manipuláciu so zeleninou a z vnútorného povrchu chladiacej vitríny), *E. coli* (ster z ruky pracovníkov, pracovného stola, noža, taniera po umytí) prítomnosť *Saphylococcus aureus* v 1 vzorke steru z pracovného odevu zamestnanca a v 1 vzorke steru z rúk pracovníka, *Streptococcus viridans* v 1 stere z odevu kuchára, *Citrobacter spp.* (nerezová misa), *Pseudomonas aeruginosa* – 1 ster z noža.

Zároveň bolo **odobraných 380 vzoriek pokrmov**, z ktorých mikrobiologickým kritériám **nevyhovelo len 10 vzoriek pokrmov**: 1 vzorka sushi a 1 vzorka praženej ryže s vajcom pre nadlimitný počet *Bacillus cereus*, 2 vzorky sushi pre nadlimitné počty *koagulázopozitívnych stafylokokov*, 1 vzorka kokosovej ryže, 1 vzorka zeleninového šalátu a 1 vzorka majonézového šalátu pre vysoký počet *koliformných baktérií* a 2 vzorky pokrmov pre zvýšený počet *E. coli*.

Za nevyhovujúce vzorky pokrmov budú výrobcom uplatnené náhrady nákladov v zmysle § 58 ods. 3 zákona č. 355/2007 Z. z..

Tabuľka č. 1

Kraj	Počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma (€)	Počet navrhnutých sankcií/ celková suma (€)
Bratislavský	39	16	8 / 950	-
Banskobystrický	13	5	6 / 349	-
Košický	25	11	4 / 90	4 / 1450
Nitriansky	27	13	16 / 1360	-
Prešovský	17	8	9 / 441	1 / 1000
Trenčiansky	14	10	12 / 799	2 / 600
Trnavský	29	17	16 / 935	-
Žilinský	29	9	10 / 478	1 / 450

Pri kontrolách bolo uložených spolu **81 blokových pokút s celkovou sumou 5 402 eur** (najviac a v najvyššej sume v Nitrianskom kraji (16 blokových pokút v celkovej sume 1 360 eur), v Bratislavskom kraji (8 blokových pokút v celkovej sume 950 eur) a v Trnavskom kraji (16 blokových pokút v celkovej sume 935 eur).

Začatých bolo **8 správnych konaní** vo veci uloženia pokuty, **predpokladaná suma je 3 500 eur**. Správne konania boli začaté v prípade zistených závažných nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty bolo začatých v Košickom kraji (4 v sume 1 450 eur). Pre porovnanie pri prvej mimoriadnej kontrole bolo najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty začatých tiež v Košickom kraji (7 v sume 3 100 eur) a v Žilinskom kraji (6 v sume 4 050 eur).

Tabuľka č. 2

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet navrhnutých sankcií/ celková suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. vzoriek pokrmov / počet nevyhovujúcich vzoriek	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. sterov / počet nevyhovujúcich sterov
249 / 193	89	81 / 5 402 €	8 / 3 500 €	380 / 10	492 / 78

Na záver možno skonštatovať, že v porovnaní s výsledkami mimoriadnej kontroly ázijských reštaurácií uskutočnenej v roku 2012 nastalo zlepšenie celkovej prevádzkovej hygieny prevažnej väčšiny kontrolovaných zariadení, ako aj dodržiavania požiadaviek na výrobu, manipuláciu a skladovanie pokrmov podľa zákona 355/2007 Z. z., a ustanovení zákona č. 152/1995 Z. z., a to najmä v prevádzkach, kde okrem „ázijského“ personálu pracuje aj slovenský personál. Nedostatky sa zistili v menšom počte kontrolovaných ázijských reštaurácií a zistené nedostatky boli menej závažného charakteru.

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