



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave, 1. 10. 2014

Správa z mimoriadnej kontroly zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín počas konania hromadných podujatí 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 zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov vo veci výkonu úradnej kontroly nad bezpečnosťou potravín, Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky požiadal regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike o vykonanie mimoriadnej kontroly zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín počas konania hromadných podujatí – Farmárske trhy, Predaj z dvora, jarmoky, hudobné festivaly a pod. v Slovenskej republike v termíne od 14. 7. do 28. 8. 2014, so zameraním sa na:

1) kontrolu predaja a označovania cukrárskych výrobkov (spotrebiteľsky balené aj nebalené výrobky)

- vysledovateľnosti (t.j. pôvodu výrobkov),
- označovania (vrátane označenia alergénov a prídavných látok - azofarbivá),
- dátumu spotreby, resp. dátumu minimálnej trvanlivosti,
- dodržania chladiaceho reťazca,
- prevádzkovej hygieny,
- dodržiavania osobnej hygieny zamestnancov,
- dokladov odbornej a zdravotnej spôsobilosti,
- námatkový odber vzoriek na laboratórnu analýzu (mikrobiologická kontrola),

2) kontrola prípravy, manipulácie a podávania pokrmov

- kontrola vysledovateľnosti (t.j. pôvodu surovín),
- kontrola chladiaceho reťazca, teplotného reťazca,
- kontrola dátumu spotreby, resp. dátumu minimálnej trvanlivosti surovín, potravín,
- kontrola prevádzkovej hygieny,
- kontrola manipulácie s odpadom, osobitnú pozornosť venovať organickému odpadu a použitým olejom,
- dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami (pracovný odev, šperky),

- kontrola dokladov odbornej a zdravotnej spôsobilosti,
- námatkový odber vzoriek na laboratórnu analýzu (mikrobiologická kontrola).

Zhrnutie výsledkov mimoriadnej kontroly zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín počas konania hromadných podujatí v Slovenskej republike

V termíne od 14. 7. do 28. 8. 2014 vykonalo 35 regionálnych úradov verejného zdravotníctva v Slovenskej republike spolu **1 273 kontrol** (najviac v Žilinskom kraji - 400 kontrol, v Nitrianskom kraji - 177 kontrol a v Trnavskom kraji – 176 kontrol). Spolu bolo skontrolovaných **1 067 zariadení** stánkového a ambulatného predaja potravín (najviac v Žilinskom kraji - 362 zariadení, v Nitrianskom kraji a v Trnavskom kraji po 156 zariadení), konkrétne najviac v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Čadci (205 zariadení).

Z celkovo skontrolovaných zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín sa zistili **nedostatky v 133 zariadeniach** (čo predstavuje 12,5 %). **Najviac zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín so zistenými nedostatkami** sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Čadci (28 zariadení) a RÚVZ so sídlom v Trenčíne (23 zariadení).

Nedostatky zistené pri kontrolách:

➤ ***kontrola výsledovateľnosti***

- nepredložené dodacie listy k niektorým používaným surovinám,
- nevedenie evidencie o príjme potravinárskeho tovaru,
- vákuovo balené marinované mäso bez označenia a bez dokladov o pôvode (14 ks po 5 kg),
- neoznačenie naloženého polotovaru dňom a hodinou naloženia,
- polotovary v mraziacich zariadeniach bez akéhokoľvek označenia,

➤ ***kontrola označovania***

- neoznačenie niektorých potravín v štátnom jazyku,
- chýbajúce označenie o obsahu alergénnych zložiek v hotových pokrmoch,
- vajcia bez označenia,

➤ ***kontrola chladiaceho a mraziaceho reťazca a teplotného reťazca***

- skladovanie rôznych surovín (napr. naložené mäso na prípravu gyrosu, bryndza, zakysaná smotana, klobása, slanina) bez účinku chladenia,
- vystavovanie upečených kačíc vo vitríne pri nevyhovujúcej teplote, bez účinku chladenia,
- chladiace a mraziace zariadenia neopatrené teplomermi,
- nedostatočná teplota v chladiacom zariadení,
- nevedenie evidencie teplôt chladiarensky skladovaných polotovarov a výrobkov,
- nedodržovanie teplotného reťazca pri výdaji teplých pokrmov,
- zamrazené mäsové výrobky dodané v chladenom stave,

➤ ***kontrola skladovania***

- nechránené pokrmy pred zákazníkmi,
- skladovanie potravín priamo na tráve pri stánku, skladovanie potravín priamo na podlahe v stánku,

- spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov potravín v chladiacom zariadení (napr. vajcia s rôznymi polotovarom),
 - zostatky pokrmov z predchádzajúceho dňa (napr. klobása, lokše, cigánska pečienka) voľne v stánku, lokše zmyslovo zmenené, kačica upečená v bytových priestoroch,
- **kontrola dátumu spotreby, resp. dátumu minimálnej trvanlivosti surovín**
 - suroviny po uplynutí doby spotreby (bryndza) resp. dátumu minimálnej trvanlivosti surovín (zamrazené klobásy, párky),
 - **kontrola manipulácie so surovinami**
 - krájanie kapusty za predajným stánkom,
 - manipulácia s neočistenou zeleninou v predajnom stánku,
 - neumývanie jahôd pred ich podávaním,
 - **kontrola prevádzkovej hygieny**
 - nezabezpečená tečúca teplá a studená pitná voda v zariadení,
 - nevyhovujúca prevádzková hygiena (znečistené vybavenie stánku),
 - osobné veci zamestnancov odložené priamo vo výrobnéj časti stánku na výrobu langošov,
 - nevyhovujúca – znehodnotená povrchová úprava podlahy a stien,
 - zaprataný priestor stánku rôznym potravinárskym a nepotravinárskym tovarom,
 - **dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami (pracovný odev, šperky)**
 - nalakované nechty pracovníčky pri predaji občerstvenia,
 - ozdoby na rukách zamestnancov,
 - nevhodný pracovný odev zamestnancov, zamestnanci bez pokrývky vlasatej časti hlavy,
 - nepoužívanie jednorazových rukavíc pri manipulácii s pokrmami,
 - nezabezpečené hygienické prostriedky na umytie a osušenie rúk zamestnancov,
 - chýbajúce jednoduché zariadenie na umývanie rúk zamestnancov,
 - **kontrola dokladov odbornej a zdravotnej spôsobilosti**
 - nepreukázanie sa dokladom o odbornej spôsobilosti zamestnancov,
 - nepreukázanie sa dokladom o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov,
 - **kontrola manipulácie s odpadom**
 - nesprávna likvidácia organického odpadu,
 - zhromažďovanie komunálneho odpadu spolu s biologicky rozložiteľným odpadom,
 - **iné nedostatky**
 - nepredložené súhlasné rozhodnutie orgánu verejného zdravotníctva na ambulantný predaj.

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 podmieneného patogénneho mikroorganizmu *Klebsiella pneumoniae*.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **114 blokových pokút v celkovej sume 6 129,- €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Trenčianskom kraji - 28 blokových pokút v celkovej sume 1 571 € a v Nitrianskom kraji - 11 blokových pokút v celkovej sume 1 342 €). Začatých bolo **14 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 4 280 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Trenčianskom kraji - 5 správnych konaní v celkovej sume 2 400 €).

Tabuľka č. 1

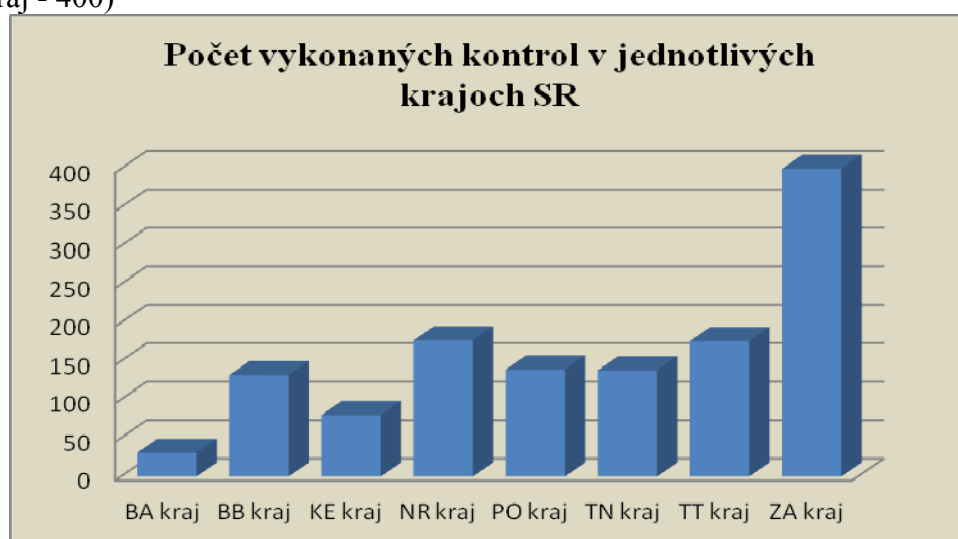
Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných zariadení	Počet zariadení so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet navrhnutých sankcií/ celková suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. vzoriek / počet nevyhovujúcich vzoriek
1273 / 1067	133	114 / 6 129,- €	14 / 4 280,- €	102/17

Podrobný prehľad výsledkov mimoriadnej kontroly s uvedením zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín so zistenými nedostatkami v jednotlivých krajoch Slovenskej republiky je uvedený v Prílohe č. 1.

Výsledky mimoriadnej kontroly podľa krajov Slovenskej republiky

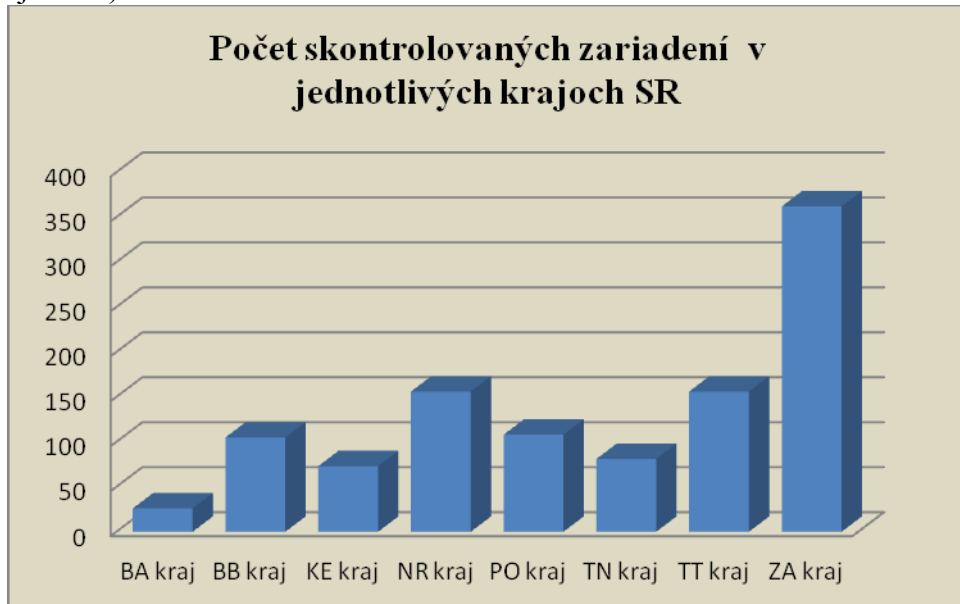
- a) počet vykonaných kontrol zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín: 1273

(Bratislavský kraj – 31, Banskobystrický kraj – 132, Košický kraj – 80, Nitriansky kraj – 177, Prešovský kraj – 139, Trenčiansky kraj – 138, Trnavský kraj – 176, Žilinský kraj - 400)



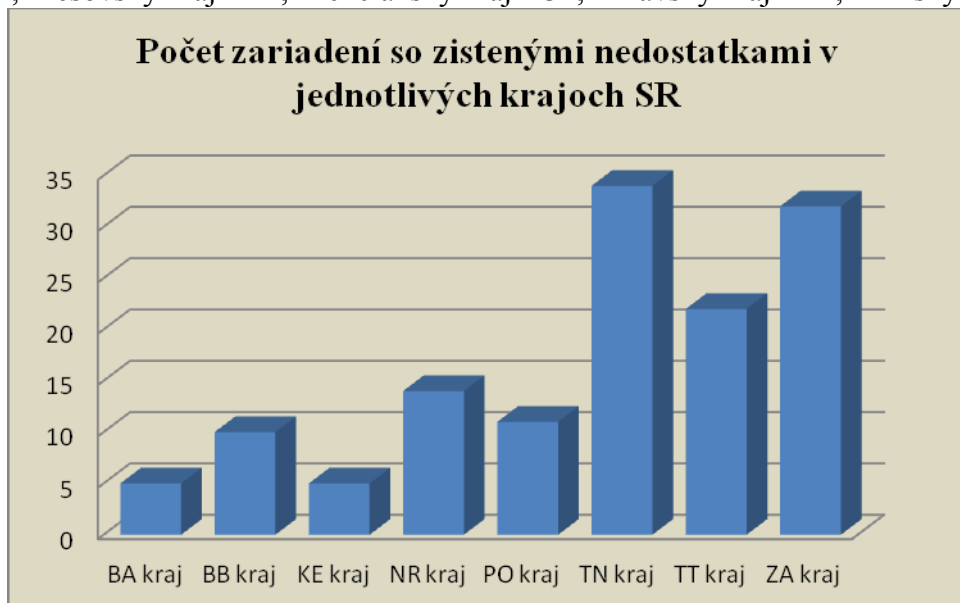
- b) počet skontrolovaných zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín: 1067

(Bratislavský kraj – 26, Banskobystrický kraj – 105, Košický kraj – 73, Nitriansky kraj – 156, Prešovský kraj – 108, Trenčiansky kraj – 81, Trnavský kraj – 156, Žilinský kraj – 362)



c) počet zariadení so zistenými nedostatkami: 133

(Bratislavský kraj – 5, Banskobystrický kraj – 10, Košický kraj – 5, Nitriansky kraj – 14, Prešovský kraj – 11, Trenčiansky kraj – 34, Trnavský kraj – 22, Žilinský kraj – 32)



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