



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



v Bratislave, dňa 10. 12. 2012

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

V nadväznosti na uskutočnenú mimoriadnu cieľenú 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 3. 9. do 14. 9. 2012, 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 opakovanej mimoriadnej cieľenej 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 opakovaná kontrola bola zameraná na:

1. Kontrola ázijských reštaurácií, v ktorých boli zistené nedostatky
 - kontrola odstránenia nedostatkov zistených pri mimoriadnej cieľenej kontrole v konkrétnych prevádzkach,
2. Kontrola ázijských reštaurácií, v ktorých neboli zistené nedostatky
 - opätovná kontrola za účelom potvrdenia dodržiavania hygienických požiadaviek na výrobu, manipuláciu, skladovanie, podávanie a kvalitu pokrmov v súlade s platnou legislatívou.

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.

Termín konania kontroly: 19. 11. – 28. 11. 2012.

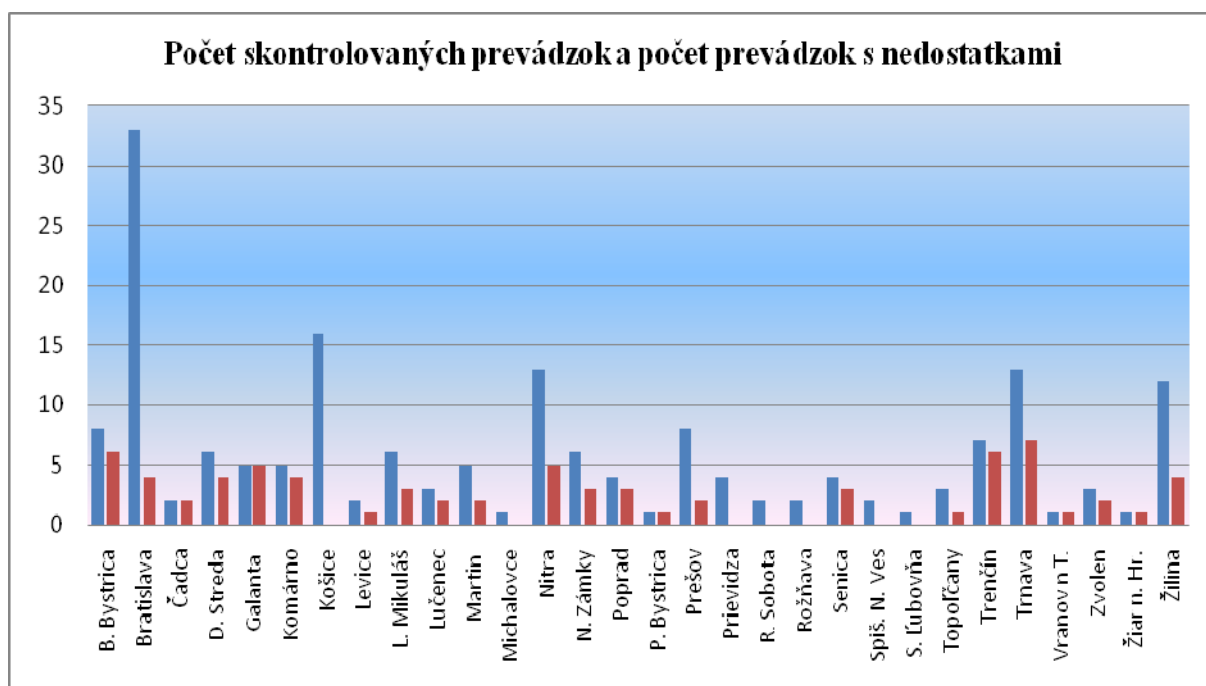
Zhrnutie

V rámci opakovanej mimoriadnej cieľenej kontroly sa v termíne od 19. do 28. 11. vykonalo spolu **202 kontrol** v **179 „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 (33 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Košiciach (16 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Trnave (13 prevádzok), RÚVZ so sídlom v Nitre (13 prevádzok) a v územnom obvode RÚVZ so sídlom v Žiline (12 prevádzok). Spolu bolo najviac prevádzok ázijských reštaurácií skontrolovaných v Bratislavskom kraji (33 prevádzok), v Nitrianskom kraji (29 prevádzok), v Trnavskom kraji (28 prevádzok) a v Žilinskom kraji (25 prevádzok). Najmenej v Trenčianskom kraji (12 prevádzok) a v Prešovskom kraji (14 prevádzok).

V územnej pôsobnosti šiestich RÚVZ (so sídlom v Bardejove, v Dolnom Kubíne, v Humennom, vo Svidníku, v Trebišove a vo Veľkom Krtíši) sa nenachádzajú prevádzky typu „ázijská reštaurácia“.

Nedostatky sa zistili v **72 prevádzkach** ázijských reštaurácií (čo predstavuje 40 % prevádzok). Pri opakovanej mimoriadnej cieľenej kontrole sme zaznamenali zlepšenie hygienického štandardu v prekontrolovaných prevádzkach. Vo väčšine prevádzok ázijských reštaurácií boli nedostatky zistené pri predchádzajúcej mimoriadnej cieľenej kontrole odstránené. (Pri prvej mimoriadnej cieľenej kontrole, ktorá sa uskutočnila v septembri 2012 sa nedostatky zistili v 134 prevádzkach zo 176 skontrolovaných prevádzok ázijských reštaurácií, čo predstavovalo až 76 % prevádzok).

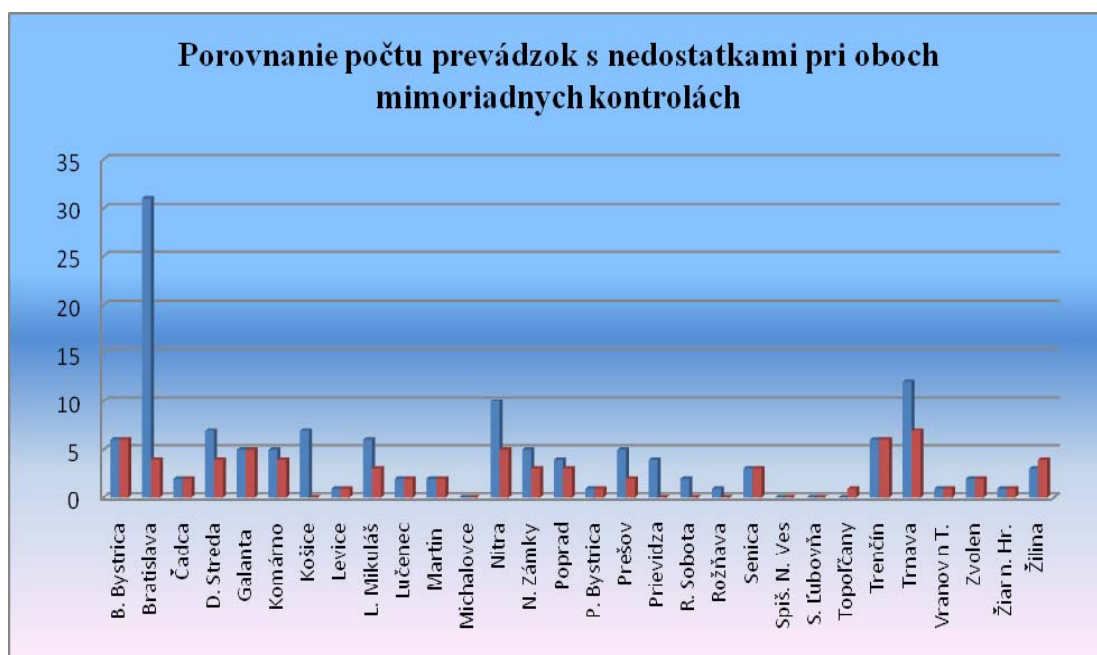
Graf č. 1



Najvýraznejšie zlepšenie bolo zaznamenané v Bratislavskom kraji, kde z 33 ázijských reštaurácií boli nedostatky zistené len v 4 prevádzkach (pri prvej kontrole až v 31 prevádzkach). V územnom obvode RÚVZ so sídlom v Košiciach nastalo v porovnaní s predchádzajúcou mimoriadnou kontrolou tiež podstatné zlepšenie prevádzkovej hygieny, ako aj v manipulácii s potravinami, v uchovávaní a podávaní pokrmov. Nedostatky neboli zistené v žiadnej zo 16 prekontrolovaných prevádzok (pri prvej kontrole sa nedostatky zistili

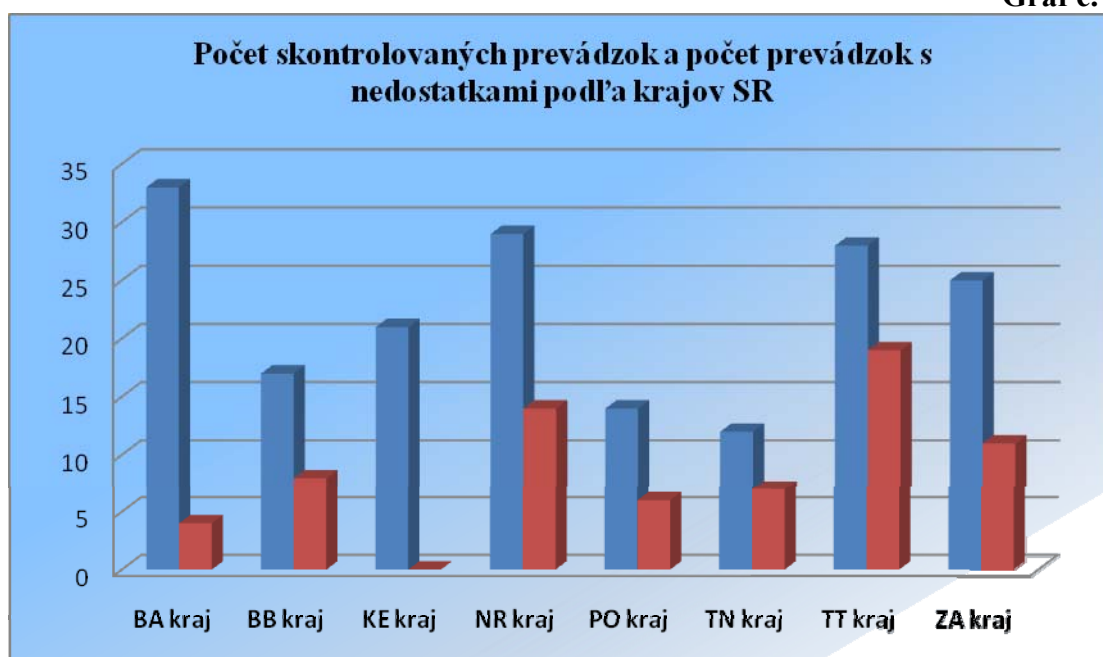
v 7 prevádzkach). Nedostatky neboli dokonca zistené v žiadnej z 21 prekontrolovaných ázijských reštaurácií v Košickom kraji.

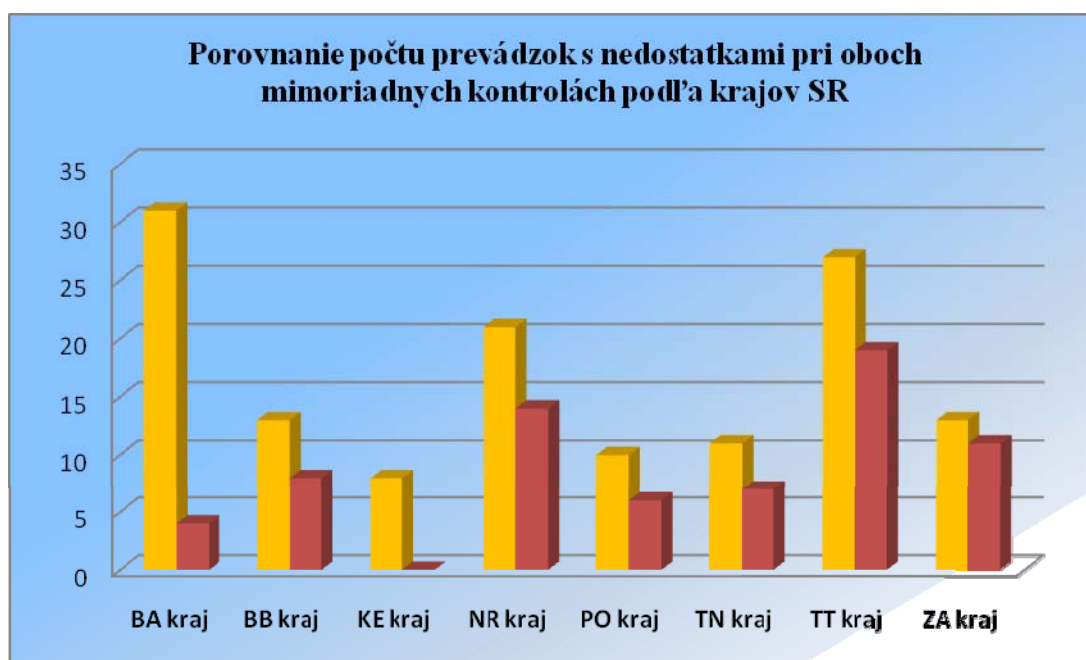
Graf č. 2



Ázijské reštaurácie, v ktorých sa pri opakovanej mimoriadnej cielej kontrole nezistili žiadne nedostatky sa nachádzali tiež v územnom obvode RÚVZ so sídlom v Prievidzi (4 prevádzky), RÚVZ so sídlom v Rimavskej Sobote, v Spišskej Novej Vsi a v Rožňave (v každom 2 prevádzky), RÚVZ so sídlom v Michalovciach a v Starej Ľubovni (po 1 prevádzke).

Graf č. 3





Najviac prevádzok ázijských reštaurácií so zistenými nedostatkami bolo v Trnavskom kraji (19 prevádzok, čo predstavuje 70 %), v Nitrianskom kraji (14 prevádzok, čo predstavuje 67 %) a v Žilinskom kraji (11 prevádzok, čo predstavuje 85 %). Pre porovnanie najviac prevádzok ázijských reštaurácií so zistenými nedostatkami pri prvej mimoriadnej kontrole bolo v Bratislavskom kraji (31 prevádzok, čo predstavovalo až 94 %), v Trnavskom kraji (27 prevádzok, čo predstavovalo 90 %), v Nitrianskom kraji (21 prevádzok, čo predstavovalo 78 %).

Najmenej prevádzok ázijských reštaurácií so zistenými nedostatkami bolo v Košickom kraji (0 prevádzok) a v Bratislavskom kraji (4 prevádzky, čo predstavuje 13 %). Pre porovnanie najmenej prevádzok ázijských reštaurácií so zistenými nedostatkami bolo v Košickom kraji (8 prevádzok, čo predstavovalo 38 %) a v Žilinskom kraji (13 prevádzok, čo predstavovalo 54 %).

Opakovane zisťované nedostatky, ktoré neboli odstránené ani pri opakovanej mimoriadnej kontrole:

- nedodržovanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca (nevykonávanie monitoringu teplôt a nevedenie evidencie),
- skladovanie nezlučiteľných druhov potravín (napr. čerstvé mäso a ryby, syr a surové mäso, surové mäso s tepelne upraveným mäsom),
- zmrazovanie surovín a polotovarov dodaných do zariadenia v chladenom stave, zmrazovanie hotových pokrmov pripravených v zariadeniach (napr. tepelne opracované bravčové mäso, obalovaný syr, mäso, huby, zeleninové závitky, naložené mäso, hotový pokrm - steak),
- uchovávanie chladených surovín, ako aj hotových pokrmov pri teplote miestnosti,
- rozmrazovanie mrazeného mäsa pri teplote miestnosti,
- používanie surovín a potravín bez označenia v štátnom jazyku,
- nevedená evidencia o kontrole pri preberaní tovaru, chýbajúce zoznamy o dodávateľoch surovín, nepredloženie dodacích listov surovín a potravín,

- potraviny po dátume minimálnej trvanlivosti resp. po dátume spotreby (napr. mäso, párky, toastový chlieb, hotové pokrmy, naložené mäso),
- časť zamestnancov bez dokladov odbornej a zdravotnej spôsobilosti,
- nedodržanie správnej výrobnéj praxe – príprava polotovarov do zásoby, s čím tiež súvisí nedodržanie doby spotreby,
- nerešpektovanie oddelených pracovných úsekov, čím dochádza ku kríženiu čistých a nečistých plôch,
- nevyhovujúca čistota prevádzky a technologického zariadenia (napr. znečistené chladiace a mraziace zariadenia, veľká námraza v chladiacich zariadeniach, znečistenie stien a poškodenie povrchov podláh v kuchyni a v sklade potravín, znečistenie povrchov obkladov stien a stropu, pracovných a odkladacích plôch, odpadových nádob).

Nové nedostatky zistené pri opakovanej mimoriadnej kontrole:

- spoločné skladovanie potravín určených pre konzumentov s potravinami personálu vo veľkokapacitnej mrazničke,
- príprava sushi bez vytvorenia pracovných úsekov a bez dokumentácie HACCP,
- nezabezpečená tečúca teplá voda vo výrobnéj časti,
- v 1 prevádzke v sklade potravín bol zistený výskyt myšacieho trusu a lezúceho hmyzu,
- v 1 prevádzke nebola zabezpečená možnosť umytia rúk pri manipulácii s pokrmami, nakoľko umývadlo bolo odmontované.

Pri kontrolách bolo **spolu odobraných 530 sterov** z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov, z ktorých bolo **107 sterov nevyhovujúcich** z dôvodu zistenia: koliformné baktérie, Pseudomonas aeruginosa, Pseudomonas species, Escherichia coli, Enterobacter sp., Enterococcus sp., Citrobacter sp., Citrobacter freundii, Enterococcus faecalis, kvasinky, plesne, Klebsiela oxytoca. Zároveň bolo **odobraných 302 vzoriek pokrmov**, z ktorých mikrobiologickým kritériám **nevyhovelo len 6 vzoriek pokrmov**: 5 vzoriek pokrmov pre prekročenie počtu koliformných baktérií a 1 vzorka šalátu z čerstvej kapusty pre prekročenie počtu Staphylococcus aureus bez produkcie stafylokokového enterotoxínu.

Pri kontrolách bolo uložených spolu **64 blokových pokút s celkovou sumou 3 775,- €** (najviac a v najvyššej sume v Trnavskom kraji (21 blokových pokút v sume 1 241 eur) a v Nitrianskom kraji (15 blokových pokút v sume 751 eur). Pre porovnanie pri prvej mimoriadnej kontrole bolo najviac blokových pokút a v najvyššej sume uložených v Bratislavskom kraji (16 blokových pokút v sume 2 480 eur), v Nitrianskom kraji (25 blokových pokút v sume 1 921 eur) a v Trnavskom kraji (25 blokových pokút v sume 1 555 eur).

Začatých bolo **17 správnych konaní** vo veci uloženia pokuty, **predpokladaná suma je 7 075,- €**. Správne konania boli začaté v prípade zistených závažných nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty bolo začatých v Žilinskom kraji (6 v sume 3 550 eur). Pre porovnanie pri prvej mimoriadnej kontrole bolo najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty začatých v Košickom kraji (7 v sume 3 100 eur) a v Žilinskom kraji (6 v sume 4 050 eur).

V **troch prípadoch** bolo nariadené **uzatvorenie prevádzky** podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z., a to:

- **Ázijské bistro „PANDA“, Hlavná ul. (OC TESCO), Dunajská Streda,**
- **Ázijské bistro Hanoi, ul. Belanského 192, Kysucké Nové Mesto,**
- **Ázijské bistro, Podhora 51, Ružomberok,**

z dôvodu zistených závažných nedostatkov v uvedených prevádzkach.

Reštaurácia „Istanbul“, Hlavná 677, Dunajská Streda, v prípade ktorej bolo pri prvej mimoriadnej kontrole nariadené uzatvorenie prevádzky podľa § 55 ods. 2 písm. g) zákona č. 355/2007 Z. z., odvtedy nie je v prevádzke. V prípade prevádzky **Ázijské bistro, Matičné nám. 1427, Čadca**, prevádzkovateľ neodstránil nedostatky zistené pri prvej mimoriadnej kontrole a oznámil ukončenie prevádzkovania.

Na záver možno konštatovať že v porovnaní s výsledkami mimoriadnej kontroly ázijských reštaurácií uskutočnenej v septembri, 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