



## ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



### **Správa z výkonu štátneho zdravotného dozoru a úradnej kontroly v zariadeniach spoločného stravovania so zameraním sa na podávanie pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec**

V nadväznosti na vyhlášku Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 125/2017 Z. z., ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania (ďalej len „vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z.“), ktorá vstúpila do účinnosti od 01.06.2017, **vykonávajú orgány verejného zdravotníctva** (36 Regionálnych úradov verejného zdravotníctva Slovenskej republiky - „ďalej len RÚVZ“) v rámci plánu **štátny zdravotný dozor** v súlade so zákonom č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v platnom znení **a úradnú kontrolu** v súlade so zákonom č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov **v zariadeniach spoločného stravovania – verejného typu, ako sú napr. reštaurácie, s prípravou a podávaním pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec.**

**V nadväznosti na overenie aktuálnej situácie v týchto prevádzkach bol vykonaný cieľový zber údajov z výkonu kontroly od 01.01.2018 do 30.08.2019** vo veci dodržiavania požiadaviek podľa zákona č. 355/2007 Z. z., konkrétne so zameraním sa na nasledujúce body:

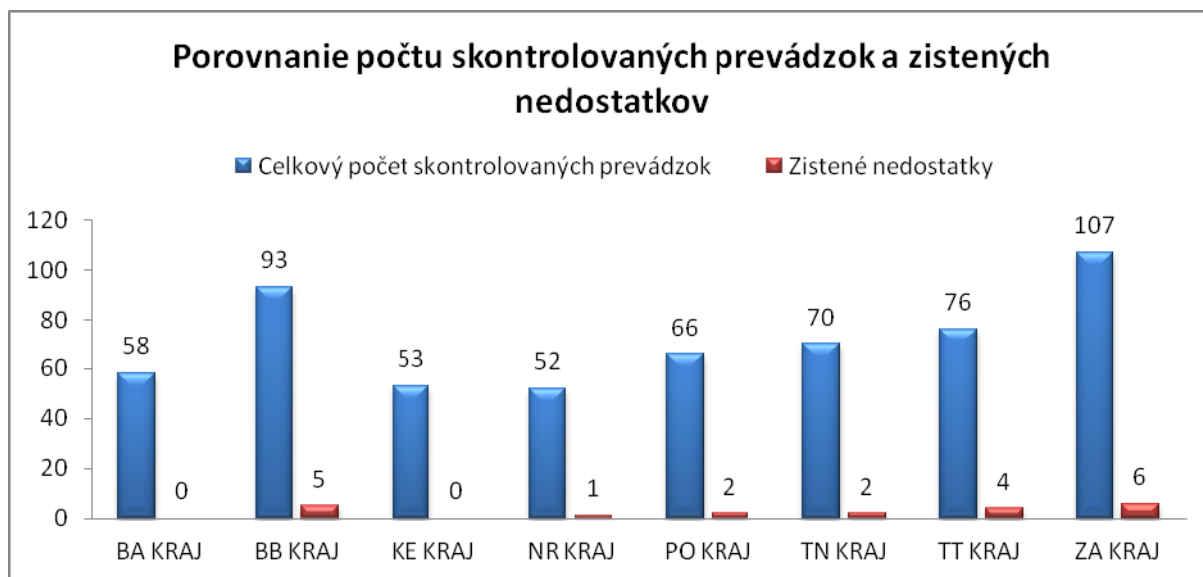
1. Počet prevádzok ZSS (reštaurácií) v regióne registrovaných s podávaním pokrmov z tepelne nepracovaného mäsa – splnenie oznamovacej povinnosti.
2. Uvedenie informácie pre spotrebiteľa o zdravotných rizikách spojených s konzumovaním tepelne nespracovaného mäsa a vajec slovami: *„Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.“*
3. Najčastejšie zistené hygienické nedostatky v súvislosti s podávaním pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec
4. Počet prenosných ochorení evidovaných v súvislosti s konzumovaním pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa, rýb alebo tepelne nespracovaných vajec v reštauráciách

Zisťovanie stavu dodržiavania potravinového práva so zameraním na vyššie uvedené body bolo vykonané v jednotlivých regiónoch v zariadeniach verejného stravovania. Celkovo bolo **v rámci riadnych kontrol náhodne prekontrolovaných 575 prevádzok verejného stravovania s podávaním pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec** (najviac kontrol bolo vykonaných v Žilinskom kraji – 107, následne v Banskobystrickom kraji – 93, Trnavskom kraji – 76, Trenčianskom kraji – 70, Prešovskom kraji – 66, Košickom kraji – 53 a Nitrianskom kraji 52.).

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s prípravou pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec sa zistili **nedostatky v 20 prevádzkach verejného stravovania**, čo predstavuje 3,47 %. Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Žilinskom kraji (6 prevádzok), Banskobystrickom kraji (5 prevádzok), Prešovský

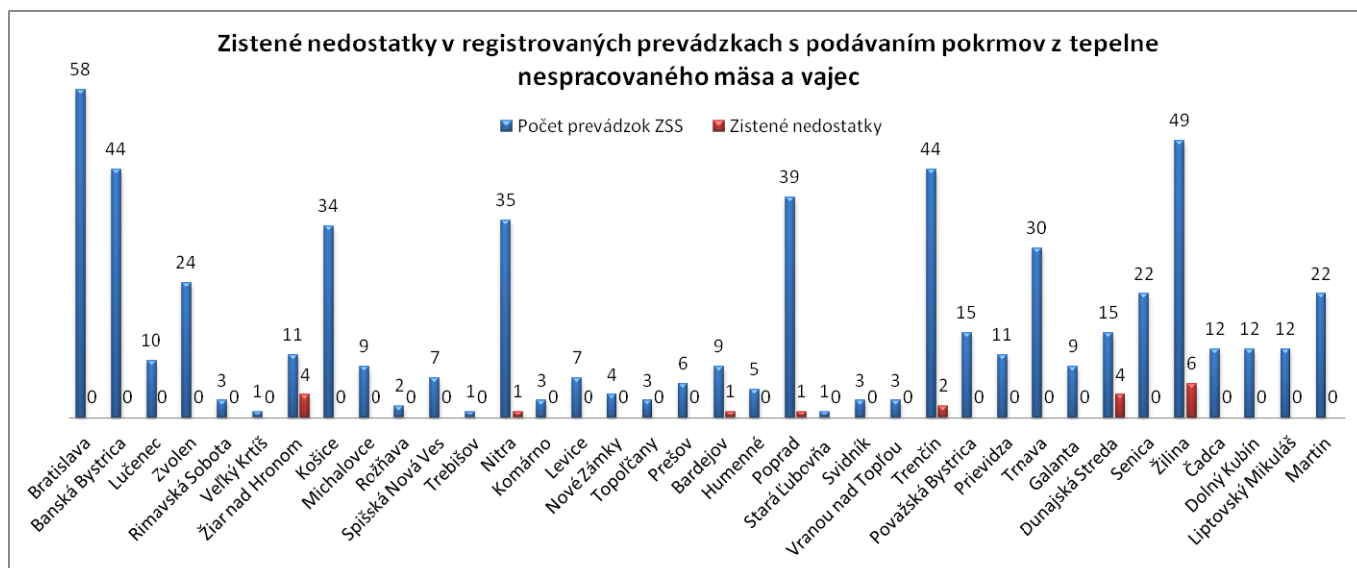
a Trenčiansky kraj mali zhode 2 prevádzky, Nitriansky kraj (1 prevádzka) a Bratislavský a Košický kraj nemali ani jednu prevádzku s nedostatkami.

Graf č.1



V období od 01.01.2018 do 30.08.2019 bolo najviac prevádzok verejného stravovania s podávaním pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec skontrolovaných počas štátneho zdravotného dozoru RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – až 58 prevádzok verejného stravovania, následne RÚVZ so sídlom v Žiline – 49 prevádzok verejného stravovania, RÚVZ so sídlom v Banskej Bystrici a RÚVZ so sídlom v Trenčíne skontrolovali zhodne 44 prevádzok verejného stravovania.

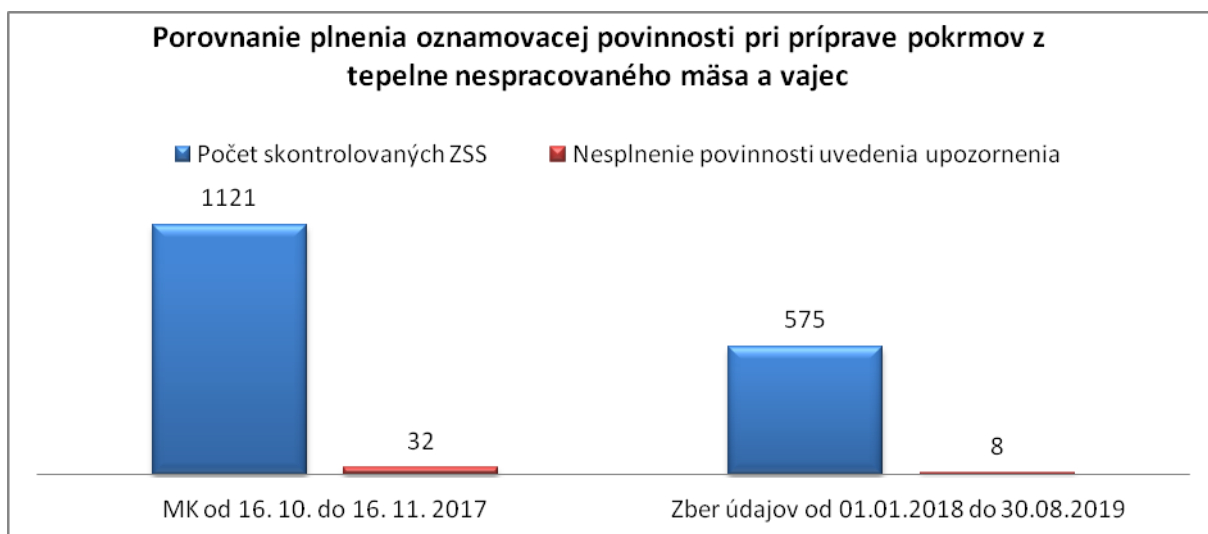
Graf č. 2



**Oznamovacíu povinnosť** prevádzky verejného stravovania v prípade podávania pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec si **nesplnilo 8 prevádzok** verejného stravovania (t.j. 1,39 % zo skontrolovaných prevádzok) v 3 z 8 krajoch Slovenskej republiky (Banskobystrický, Trnavský a Žilinský kraj), čo predstavuje zlepšenie v porovnaní s mimoriadnou kontrolou konanou v termíne **od 16. 10. do 16. 11. 2017**, kedy sa zistilo

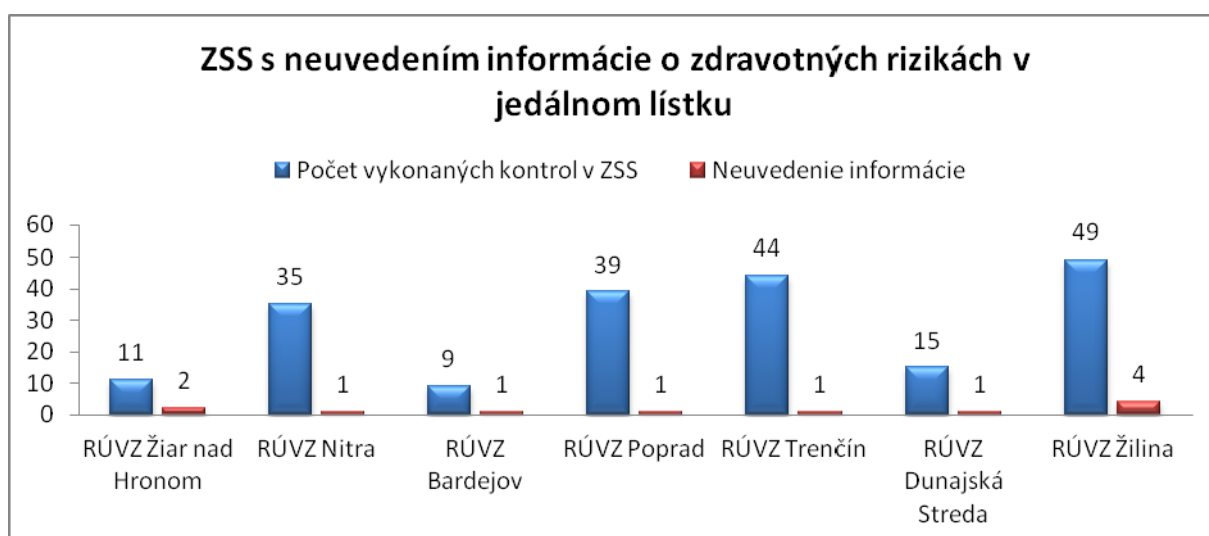
nesplnenie oznamovacej povinnosti v 36 prevádzkach verejného stravovania (t.j. 3,2 % zo skontrolovaných prevádzok), vo všetkých krajoch Slovenskej republiky.

Graf č. 3



Podľa §9 ods. 8 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. v jedálnom lístku zariadenia verejného stravovania, ktoré ponúka pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa a vajec, sa musí uviesť informácia pre spotrebiteľa o zdravotných rizikách spojených s konzumovaním tepelne nespracovaného mäsa a vajec slovami: „*Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.*“ **Neuvedenie tejto informácie bolo zistené v 11 prevádzkach** verejného stravovania z 575 skontrolovaných prevádzkarni (t.j. 1,91%). Konkrétne RÚVZ so sídlom v Žiari nad Hronom 2 z 11 prevádzok verejného stravovania, RÚVZ so sídlom v Nitre 1 z 35 prevádzok verejného stravovania, RÚVZ so sídlom v Bardejove 1 z 9 prevádzok verejného stravovania, RÚVZ so sídlom v Poprade 1 z 29 prevádzok verejného stravovania, RÚVZ so sídlom v Trenčíne 1 zo 44 prevádzok verejného stravovania, RÚVZ so sídlom v Dunajskej Strede 1 z 15 prevádzok verejného stravovania a RÚVZ so sídlom v Žiline 4 z 49 prevádzok verejného stravovania.

Graf č.4



**Nesplnenie povinnosti uvedenia upozornenia v jedálnom lístku počas mimoriadnej kontroly v termíne od 16. 10. do 16. 11. 2017** sa zistilo v 7 krajoch Slovenskej republiky (s výnimkou Bratislavského kraja), spolu v **32 prevádzkach verejného stravovania** (čo predstavuje 2,8 % zo skontrolovaných prevádzok), čo predstavuje pokles takmer o jedno percento.

V súvislosti s podávaním pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec sa inšpektori zamerali aj na hygienické nedostatky. **Hygienické nedostatky v samotných stravovacích prevádzkach boli najmä v:**

- zmrazovaní mäsa bez zabezpečenia hlboko zmrazovacieho zariadenia osobitne určeného na tento účel:
  - čiastočne rozmrazené mäso, ktoré bolo dodané v hlbokozmrazenom stave, naporciované a balené do vákuových vreciek a opätovne zmrazené (1 prevádzka – RÚVZ SR Žiar nad Hronom),
  - zamrazovanie mäsa, ktoré bolo dodané v nemrazenom stave (1 prevádzka – RÚVZ Trenčín),
  - zamrazovanie mletého mäsa rozdeleného na porcie, ktoré bolo určené na prípravu pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec (1 prevádzka – RÚVZ Trenčín),
- nedostatočnom označení:
  - naporciované mäso bolo uchovávané v mraziacom zariadení, v čase výkonu zdravotného dozoru bez označenia (1 prevádzka – RÚVZ SR Žiar nad Hronom),
  - chýbali údaje v slovenskom jazyku v prípade hovädzieho mäsa (2 prevádzky – RÚVZ SR Žiar nad Hronom),
  - nezabezpečenie označenia v mraziacom zariadení (1 prevádzka – RÚVZ Trenčín),
- výsledovateľnosti
  - nedostatky vo výsledovateľnosti mäsa (1 prevádzka – RÚVZ Trenčín)
- nedodržívaní doby úschovy mäsa zamrazeného v zariadení (1 prevádzka – RÚVZ Trenčín),
- nevedení evidencie vstupnej kontroly surovín (1 prevádzka – RÚVZ Trenčín).

### **Prenosné ochorenie z pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec**

Potraviny, z ktorých sa pripravuje strava môžu byť zdrojom mikroorganizmov a rovnakom pri neodbornom a nešetrnom zaobchádzaní môžu byť znečistené rôznymi druhmi mikroorganizmov, ktoré môžu viesť k ochoreniu. Vysoko rizikové sú zvlášť potraviny tepelne neopracované, preto je veľmi dôležité dodržiavať postupy na zachovanie zdravotnej bezpečnosti potravín. Za výskyt viacerých prenosných ochorení sú zodpovedné predovšetkým nedostatky v samotných stravovacích prevádzkach, ako je nízka hygienická úroveň, nedostatky pri skladovaní surovín a príprave jedál. Medzi najviac hlásené alimentárne ochorenia spojené s prípravou pokrmov v domácnostiach a zariadeniach verejného stravovania patria: *salmonelová enteritída, stafylokoková intoxikácia, kampylobakteriôza, šigelóza, otrava z jedla vyvolaná toxínom baktérie Bacillus cereus a ochorenia vyvolané baktériou Escherichia coli.*

Vzhľadom na nízke percento zistených hygienických nedostatkov (tzn. 6 prevádzok verejného stravovania z 575 náhodne skontrolovaných prevádzok v rámci riadnych kontrol, čo predstavuje 1,04 %), ani v jednom prípade regionálne úrady verejného zdravotníctva

**nezaznamenali prípad výskytu prenosného ochorenia** v súvislosti s podávaním pokrmom z tepelne nespracovaného mäsa a vajec.

**Tabuľka č. 1 – Prehľad uložených sankcií**

<b>Počet skontrolovaných prevádzok</b>	<b>Počet prevádzok so zistenými nedostatkami</b>	<b>Blokové pokuty počet/suma</b>	<b>Návrh sankcií počet/suma</b>
575	20	1 / 33 €	20 / 6 200 €

S pozdravom

Mgr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD.  
hlavný hygienik Slovenskej republiky