

REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SO SÍDLOM V LIPTOVSKOM MIKULÁŠI

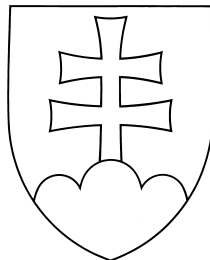
Štúrova 36 P.O.Box 10, 03180 Liptovský Mikuláš

Číslo spisu

RÚVZLM/OHVBPKV/1623/8135/2024

Liptovský Mikuláš

31. 10. 2024



Rozhodnutie

Popis konania / Účastníci konania

Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Liptovskom Mikuláši ako správny orgán príslušný podľa § 21 ods. 1 písm. b) a ust. § 23 ods. 2 písm. a) a ods. 6 zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon č. 152/1995 Z.z.“), vo veci uloženia opatrení pre účastníka konania – SOREA, spol. s r.o., so sídlom Odborárske námestie č.3, 815 70 Bratislava, IČO: 31339204 (ďalej len „účastník konania“), podľa ust. § 19 ods. 1 zákona č. 152/1995 Z.z. a ust. § 46 a § 47 zákona č. 71/1967 Zb. o správnom konaní (správny poriadok) v znení neskorších predpisov (ďalej len „správny poriadok“), ukladá tieto opatrenia:

Výrok

Účastníkovi konania v stravovacej časti prevádzkarne Hotel SOREA Máj, 032 03 Liptovský Ján - nariaďuje vykonať nasledovné opatrenia, v termíne do 01.04.2025:

1. Udržiavať potravinárske priestory v dobrom stave údržby. V miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú, zabezpečiť ich vyhotovenie a usporiadanie tak, aby dovoľovali správne praktiky hygieny potravín, vrátane ochrany pred kontamináciou medzi operáciami a počas nich podľa Prílohy II Kapitola I ods.1, Kapitola II ods. 1 písm. a) až f), nariadenia EP a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín, v znení neskorších predpisov (ďalej len „nariadenie č. 852/2004“), konkrétne:

a) Povrchy podláh udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov.,

b) Povrchy stien udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov a hladký povrch až do výšky vhodnej pre operácie.,

c) Stropy (alebo vnútorný povrch zastrešenia tam, kde nie sú stropy) a stropné konštrukcie vyhotoviť a povrchovo upraviť tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistoty a obmedzovali kondenzáciu, rast nežiaducej plesne a opadávanie častíc.,

d) Okná a ostatné otvory skonštruovať tak, aby zabráňovali hromadeniu nečistoty. Tie, ktoré sa dajú otvoriť do vonkajšieho prostredia, musia byť, kde je to potrebné, vybavené sieťkami proti hmyzu, ktoré sa dajú ľahko vybrať na čistenie.,

e) Dvere musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých a nesavých povrchov.,

f) Povrchy (vrátane povrchov zariadení) v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami a najmä tie, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, udržiavať v náležitom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov.,

2. Zabezpečiť, aby všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorými potraviny prichádzajú do styku, boli skonštruované z takých materiálov a boli udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie; taktiež udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku,

aby bolo možné udržiavať ich čisté a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať ich podľa Prílohy II Kapitola V ods.1 písm. b) a c) nariadenia č. 852/2004.

3. Primerane zabezpečiť skladovanie a likvidáciu potravinárskeho odpadu, nepoživatelných vedľajších produktov. Sklady odpadu musia byť skonštruované a vedené takým spôsobom, aby bolo možné udržiavať ich v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov, podľa Prílohy II Kapitola VI ods. 3 nariadenia č. 852/2004.

4. Zabezpečiť dostatočné prostriedky na prirodzené alebo mechanické vetranie v kuchyni podľa Prílohy II Kapitola I ods. 5 nariadenia č. 852/2004.

Odôvodnenie

Pri úradných kontrolách potravín, vykonaných pracovníkmi Regionálneho úradu verejného zdravotníctva so sídlom v Liptovskom Mikuláši (ďalej len „RÚVZ“) dňa 28.08.2024 a 30.09.2024 boli v prevádzkarni - Hotel Sorea Máj, Liptovský Ján - zistené nedostatky, uvedené v zápisniciach z úradnej kontroly potravín č. KOZV/27321381/2024 a č. KOZV/27327199/2024. Konkrétne bol, okrem iných nedostatkov, zistený nevyhovujúci stavebno-technický stav priestorov, niektorého technologického a pomocného zariadenia stravovacej časti prevádzkarne (napr. chladničiek, konštrukcií pracovných stolov, atď.), nevyhovujúce podmienky na skladovanie biologicky rozložiteľného kuchynského odpadu pred likvidáciou oprávnenou osobou, sčasti nefunkčné odsávacie vzduchotechnické zariadenia umiestnené nad varnou technológiou v kuchyni. V rámci kontrol bola vykonaná fotodokumentácia zisteného stavu. K odstráneniu nedostatkov sa účastník konania vyjadril písomne dňa 06.09.2024 a 30.09.2024, vo vyjadreniach je uvedený termín na odstránenie nedostatkov do 01.04.2025, t.j. v čase technickej odstávky hotela od 15.12.2024 do 01.04.2025.

Z vyjadrenia, zo dňa 30.09.2024, je zrejmé, že v čase technickej odstávky hotela bude vykonaný, RÚVZ cituje: „stavebno-technický zásah v hrubej prípravovni zemiakov a zeleniny, šatniach, schodišti a príľahlých priestorov,“ koniec citácie. Vyjadrenie nie je jednoznačné, nakoľko nie sú uvedené konkrétne plánované zásahy. Nevyhovujúci stavebno-technický stav, stav niektorých technologických a pomocných zariadení podľa zápisníc, bol zistený aj v priestore kuchyne a v súvisiacich priestoroch (umyvárňach riadov a pod.), avšak vo vyjadrení sa nespomína jeho odstránenie účastníkom konania. Taktiež sa účastník konania nevyjadril k zabezpečeniu funkčnosti odsávacieho vzduchotechnického zariadenia v kuchyni.

Z dokumentácie RÚVZ je zrejmé, že v rámci kontrol hygienických podmienok v priestoroch účastníka konania bol zisťovaný nevyhovujúci stavebno-technický stav cca od roku 2010 a účastník konania vykonal len čiastočné opatrenia a udržiavacie práce, ktoré podľa vyššie uvedených právnych predpisov nie sú postačujúce.

Tunajší správny orgán ako orgán príslušný na úradnú kontrolu potravín uložil účastníkovi konania opatrenia podľa ust. § 19 zákona č. 152/1995 Z.z. a podľa Hlavy I Článok 1 ods.1 písm. a), ods. 2 písm. a), Hlavy VII Kapitola I Článok 137 ods.1, Článok 138 ods. 1 a ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 z 15.3.2017 o úradných kontrolách. Úradné kontroly sú uskutočňované s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového práva potrebného na zabezpečenie potravinovej bezpečnosti potravín, ako aj prijať vhodné opatrenia na zabezpečenie toho, aby dotknutý prevádzkovateľ napravil nedodržiavanie pravidiel.

Príslušné orgány pri rozhodovaní o tom, ktoré opatrenia prijmú, zohľadnia povahu nedodržania pravidiel a minulé záznamy prevádzkovateľa, pokiaľ ide o dodržiavanie pravidiel. Z uvedeného dôvodu bolo rozhodnuté tak, ako je uvedené vo výroku tohto rozhodnutia.

RÚVZ upozorňuje účastníka konania, že za nevykonanie uložených opatrení v určenom termíne uloží orgán úradnej kontroly potravín pokutu od 1000 eur do 500 000 eur podľa § 28 ods. 4 písm. g) zákona č. 152/1995 Z.z.

Poučenie

Proti tomuto rozhodnutiu podľa § 53 a § 54 správneho poriadku je možné podať odvolanie do 15 dní odo dňa jeho doručenia Regionálnemu úradu verejného zdravotníctva so sídlom v Liptovskom Mikuláši, ul. Štúrova 36, 031 80 Liptovský Mikuláš. V zmysle § 31 ods. 3 zákona č. 152/1995 Z.z. odvolanie nemá odkladný účinok.

Toto rozhodnutie je preskúmateľné súdom po vyčerpaní riadneho opravného prostriedku.

MUDr. Iveta Triznová, MPH, MHA
regionálna hygienička

Informatívna poznámka - tento dokument bol vytvorený elektronicky orgánom verejnej moci

IČO: 00607215

Doručuje sa

SOREA, spol. s r.o., Odborárske nám. 3, 81570 Bratislava, Slovenská republika