



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave 19.9.2022

Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2022 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 vo veci výkonu štátneho zdravotného dozoru nad zariadeniami poskytujúcimi stravovacie služby a vo veci výkonu úradnej kontroly potravín podľa § 23 ods. 2. písm. a) zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov v prevádzkarniach verejného stravovania vrátane výroby zmrzliny, vykonali pracovníci regionálnych úradov verejného zdravotníctva so sídlom v Slovenskej republike počas letnej sezóny 2022 kontroly v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny a požiadaviek na jej označenie, a to najmä:

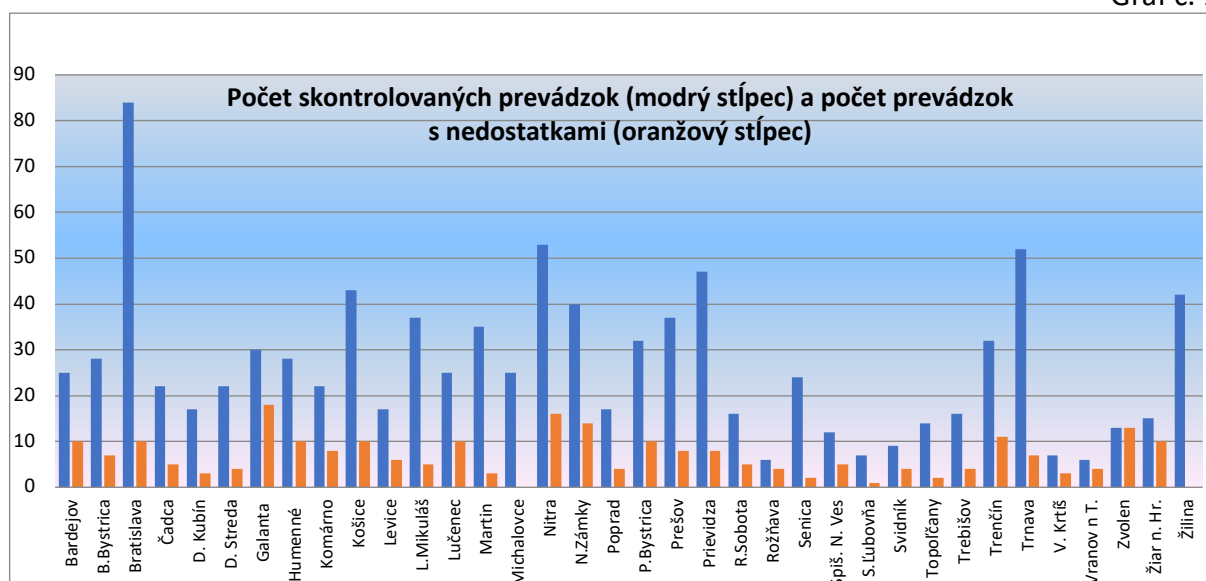
1. predloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie, príp. splnenie si oznamovacej povinnosti pred začatím prevádzky
2. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
3. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
4. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
5. pôvod tovaru (dodacie listy) – výsledovateľnosť, vedenie evidencie, používanie surovín/polotovarov na výrobu zmrzliny bez označenia v štátnom jazyku
6. dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca (vybavenie meracími prístrojmi, evidencia teplôt)
7. manipulácia so surovinami/polotovarmi/hotovými výrobkami (pracovné plochy, pracovné náčinie, možnosť krížovej kontaminácie)
8. používanie surovín/polotovarov/potravín po dobe spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti
9. hygienická úroveň podávania zmrzliny
10. označenie predávanej zmrzliny (azofarbivá, alergény) – informácia pre spotrebiteľa
11. overenie doby predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení
12. odobratie a odloženie vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín
13. dodržiavanie prevádzkovej hygieny

14. námatkový odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov pracovníkov a rúk pracovníkov v kontrolovaných prevádzkach na ich mikrobiologické vyšetrenie
15. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich mikrobiologické vyšetrenie – overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti
16. námatkový odber vzoriek zmrzliny na ich chemické vyšetrenie (prídavné látky – farbivá) – overenie kritérií zdravotnej bezpečnosti.

Regionálne úrady verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) vykonali počas letnej sezóny 2022 (do 12. 9.) spolu **1 732 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike, čo je cca o 200 kontrol viac ako v roku 2021. Najviac kontrol sa vykonalo v Nitrianskom kraji – 281 kontrol, v Trnavskom kraji – 240 kontrol a v Žilinskom kraji – 229 kontrol. Spolu skontrolovali **957 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny**. Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v Žilinskom kraji – 153 prevádzok a v Nitrianskom kraji – 146 prevádzok. Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 84 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Nitre – 53 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Trnave – 52 prevádzok a RÚVZ Prievidza so sídlom v Bojniciach – 47 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 244 prevádzkach**, čo predstavuje 25,5 % (je to mierne zlepšenie v porovnaní s rokom 2021, kedy to bolo 26,6 % prevádzok). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Banskobystrickom kraji (48 prevádzok, čo predstavuje 46 %), v Nitrianskom kraji (46 prevádzok, čo predstavuje 31 %) a v Prešovskom kraji (41 prevádzok, čo predstavuje 32 %). Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom vo Zvolene, kde sa zistili nedostatky vo všetkých 13 skontrolovaných prevádzkach. V územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Žiari nad Hronom sa zistili nedostatky v 10 prevádzkach, (čo predstavuje 67 % zo skontrolovaných prevádzok) a RÚVZ so sídlom v Galante v 18 prevádzkach (čo predstavuje 60 % zo skontrolovaných prevádzok).

Graf č. 1

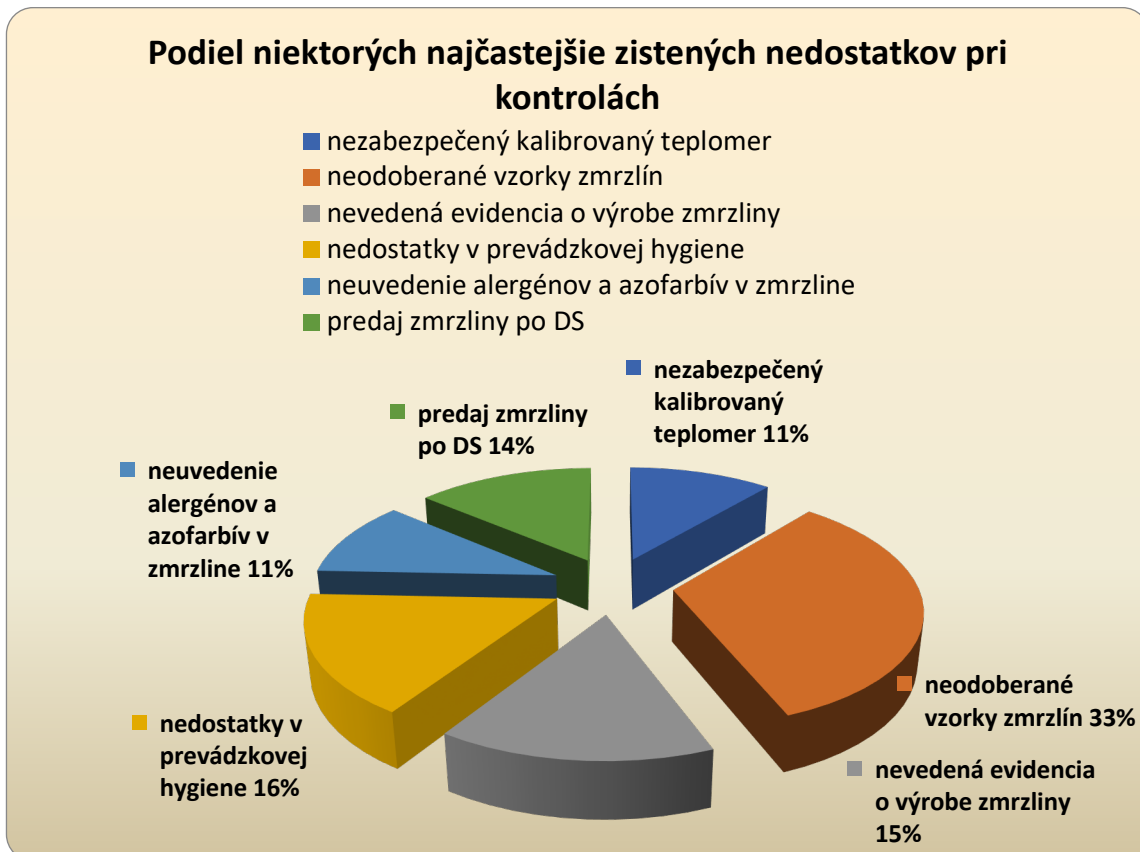


Žiadne nedostatky sa nezistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Michalovciach (celkovo sa skontrolovalo 25 prevádzok), a to už druhý rok po sebe a v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Žiline (celkovo sa skontrolovalo 42 prevádzok). Celkovo najmenej prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v Bratislavskom kraji (10 prevádzok z 84 skontrolovaných prevádzok, čo predstavuje 12 %) a v Žilinskom kraji (16 prevádzok zo 153 skontrolovaných prevádzok, čo predstavuje 10,5 %).

Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:

- neodoberaté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín – zistené v 50 prevádzkach,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. nezabezpečená tečúca teplá voda, znečistené mraziace zariadenie na uchovávanie vyrobenej zmrzliny, výskyt lietajúceho hmyzu v prevádzke, výskyt lezúceho hmyzu vo výrobných priestoroch a v predajnej časti, nezabezpečený záchod a šatňa pre zamestnancov, znečistené podlahy) – zistené v 25 prevádzkach,
- nevedená evidencia o výrobe zmrzliny (s dátumom a hodinou jej výroby), na základe čoho nebolo možné overiť dobu predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení – zistené v 23 prevádzkach,
- predaj zmrzliny po dobe spotreby – zistené v 21 prevádzkach,
- nezabezpečený kalibrovateľný teplomer – zistené v 17 prevádzkach,
- chýbajúca informácia pre zákazníka o prítomnosti azofarbív a / alebo alergénov v predávanej zmrzline – zistené v 16 prevádzkach.

Graf č. 2



Pri kontrolách boli v ojedinelých prípadoch zistené aj iné hygienické nedostatky, napr. manipulácia so zmrzlinovými kornútkami bez použitia jednorazových rukavíc alebo iných obalových materiálov brániacich ich kontaminácii, nezabezpečenie vhodnej ochrany zmrzlinovými kornútkov pred kontamináciou, uchovávanie porciovacieho náradia v nádobke so stojatou vodou, používanie surovín a potravín na výrobu zmrzliny (napr. mrazené ovocie, zmes na výrobu zmrzliny, arómy, polevy, kornútky) po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti, používanie surovín na výrobu zmrzliny neoznačených v štátnom jazyku, nevhodné skladovanie surovín a potravín určených na výrobu zmrzlín (napr. v šatni zamestnancov uložené priamo na podlahe), nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach, zamestnanci bez zdokladovanej odbornej a zdravotnej spôsobilosti.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 1 955 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo** požiadavkám platných právnych predpisov **271 (13,9 %) vzoriek zmrzliny** (v roku 2021 nevyhovelo 13,2 % vzoriek zmrzliny) z dôvodu prekročených najvyšších prípustných množstiev podmienene patogénnych mikroorganizmov, a to baktérií z čeľade Enterobacteriaceae (122 vzoriek), kvasiniek (117 vzoriek), koliformných baktérií (66 vzoriek), ale aj plesní (24 vzoriek) a koagulázapozitívnych stafylokokov (10 vzoriek). V 2 vzorkách zmrzliny bol zistený *Staphylococcus aureus*.

Zároveň bolo odobraných **930 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 16 vzoriek (1,7 %) zmrzliny** (v roku 2021 nevyhovelo 2,2 % vzoriek zmrzliny). Toto zistenie má klesajúci trend, napr. v roku 2015 to bolo až 12 % a v roku 2016 – 8 % vzoriek zmrzliny. Všetkých 16 vzoriek zmrzliny nevyhovelo z dôvodu **použitia nepovolených farbív – E 104, E 110 a E 124**. Použitie farbív Chinolínová žltá (E 104), Žltá SY FCF/pomarančovožltá S (E 110), Ponceau 4R, košenilová červená A (E 124) nie je v zmrzlinách povolené podľa Prílohy II nariadenia EP a Rady č. 1333/2008.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **732 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **123 sterov (16,8 %) nevyhovujúcich** z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienene patogénnymi mikroorganizmami (v roku 2021 nevyhovelo 18,4 % vzoriek sterov). V dotknutých prevádzkach bolo nariadené vykonanie dôkladnej sanitácie. Stery boli nevyhovujúce napr. z nasledovných dôvodov: ster z naberačky na zmrzlinu a z pravej ruky zamestnanca vo výrobe – zistené prekročenie počtu koliformných baktérií a prítomnosť *Enterobacter* sp., stery z porciovacieho náradia na zmrzlinu, z nerezovej nádoby na zmrzlinu, výrobníka zmrzliny – zistený prekročený počet koliformných baktérií, ster z nerezovej naberačky po očistení – zistená prítomnosť kvasiniek a plesní, ster z naberačky po očistení – zistená prítomnosť plesní, ster z nerezovej nádoby po očistení – zistená prítomnosť kvasiniek, ster z ruky zamestnankyne – zistená prítomnosť *Staphylococcus aureus*, ster z ruky zamestnankyne – *Klebsiella oxytoca*, plesne boli zistené aj v odobratých steroch zo stojana na zmrzlinové kornútky a z porciovacieho náradia na zmrzlinu, ster z nerezovej vaničky na vyrobenú zmrzlinu – kvasinky, ster z nerezového umývadla na ruky v časti predaja zmrzliny – kvasinky, ster z porciovacieho náradia – kvasinky, *Candida albicans*, ster zo stojana na kornútky – kvasinky, ster z mraziacej vitríny (vnútorná plocha) – *Candida albicans*, Dôvodom nevyhovujúcich výsledkov sterov odobratých z rúk zamestnancov bolo nedodržanie osobnej hygieny.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **159 blokových pokút v celkovej sume 13 650 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Nitrianskom kraji – 49 blokových pokút v celkovej sume 4 786).

Bolo začatých **25 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 12 300 €**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Prešovskom kraji. Správne konania boli začaté v prípadoch zistenia závažnejších hygienických nedostatkov v kontrolovaných prevádzkach.

Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín boli uložené **úhrady nákladov** v celkovej sume **4 443 €**.

V **2 prípadoch** bolo podľa zákona č. 152/1995 Z. z. nariadené **uzatvorenie prevádzky** s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny z dôvodu zistenia závažných hygienických nedostatkov **do doby odstránenia nedostatkov**. V jednom prípade bol **zakázaný predaj dovážanej zmrzliny v ambulantom stánku** z dôvodu nezabezpečenej tečúcej pitnej vody z verejného vodovodu/studne s odkanalizovaním.

Tabuľka č. 1

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / celková suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetrených vzoriek zmrzliny / počet nevyhovujúcich vzoriek	Počet odobraných a laboratórne vyšetrených sterov / počet nevyhovujúcich sterov
1 732 / 957	244	159 / 13650 €	2 885 / 287	732 / 123

Graf č. 3

