



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



V Bratislave 25.10.2023

Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2023 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 prevádzkarňach verejného stravovania vrátane výroby zmrzliny, vykonávali pracovníci regionálnych úradov verejného zdravotníctva so sídlom v Slovenskej republike počas letnej sezóny 2023 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:

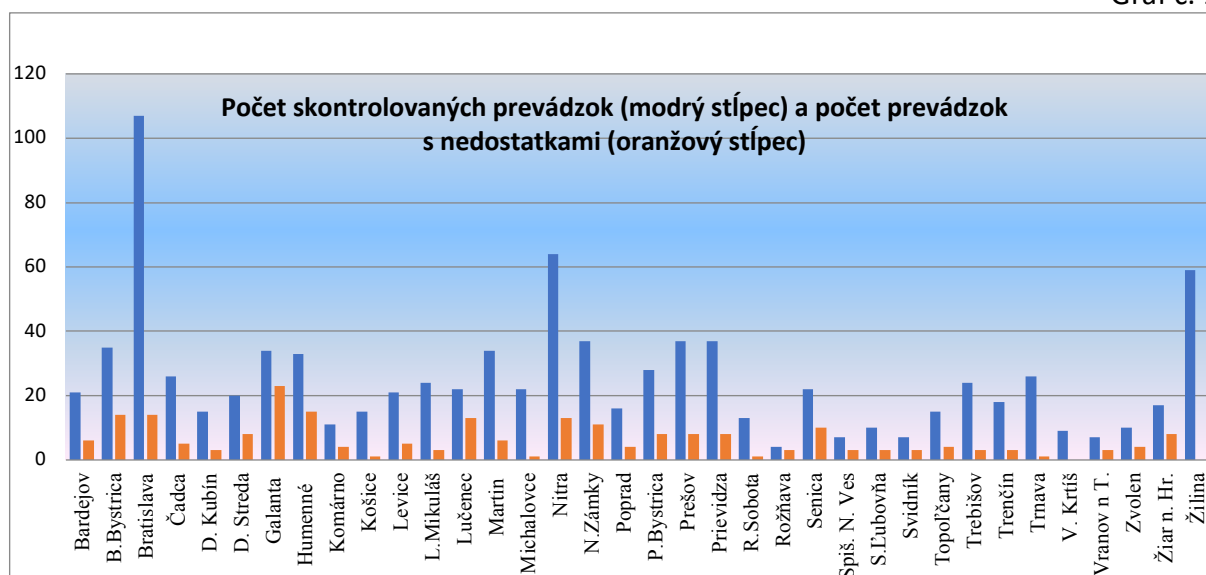
1. predloženie rozhodnutia regionálneho úradu verejného zdravotníctva na prevádzkovanie, príp. splnenie si oznamovacej povinnosti pred začatím prevádzky
2. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
3. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
4. doklad o zdravotnej spôsobilosti 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“) v Slovenskej republike vykonali počas letnej sezóny 2023 (do 12. 9.) spolu **1 594 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike, čo je o 138 kontrol menej ako v roku 2022. Najviac kontrol sa vykonalo v Nitrianskom kraji – 251 kontrol, v Trnavskom kraji – 231 kontrol a v Žilinskom kraji – 219 kontrol. Spolu skontrolovali **895 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny**. Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v Žilinskom kraji – 158 prevádzok a v Nitrianskom kraji – 148 prevádzok. Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 107 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Nitre – 64 prevádzok a RÚVZ so sídlom v Žiline – 59 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 217 prevádzkach**, čo predstavuje 24 % (v roku 2022 to bolo 25,5 %). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Trnavskom kraji (42 prevádzok, čo predstavuje 41 % zo skontrolovaných prevádzok) a v Prešovskom kraji (42 prevádzok, čo predstavuje 35 % zo skontrolovaných prevádzok). Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Galante, kde sa zistili nedostatky v 23 prevádzkach (čo predstavuje 68 % zo skontrolovaných prevádzok) a RÚVZ so sídlom v Lučenci v 13 prevádzkach (čo predstavuje 59 % zo skontrolovaných prevádzok).

Graf č. 1



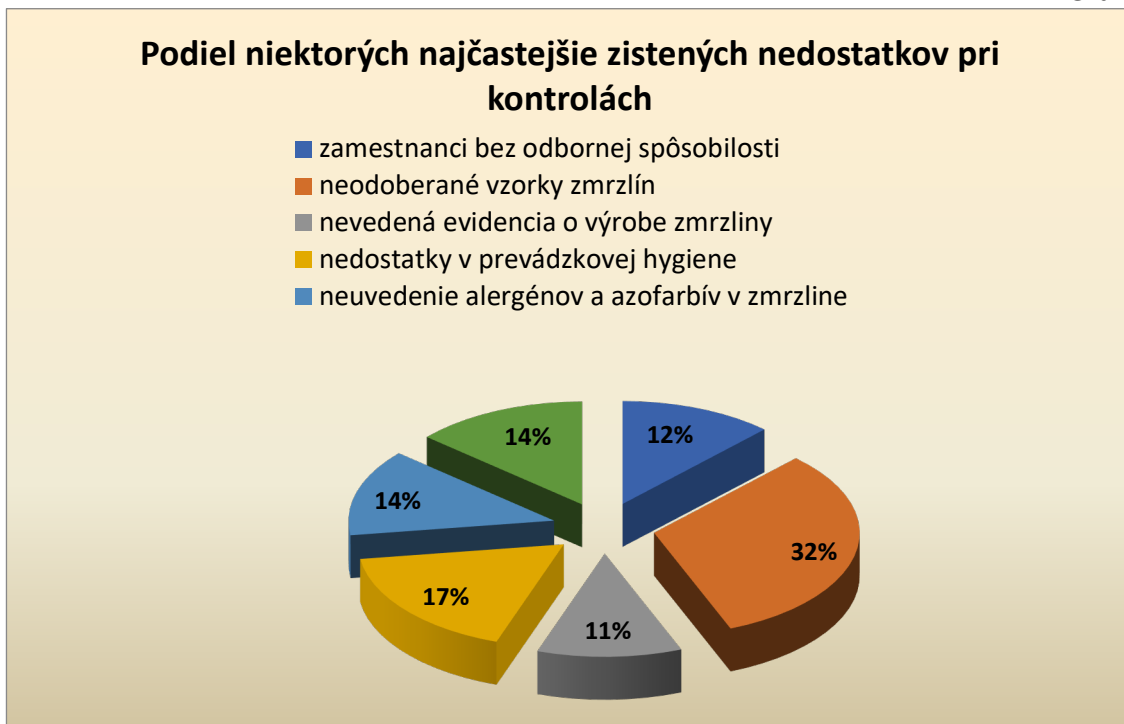
Žiadne nedostatky sa nezistili pri kontrolách v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny nachádzajúcich sa v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Žiline (celkovo sa skontrolovalo 59 prevádzok), a to už druhý rok po sebe a v územnej pôsobnosti RÚVZ so

sídlom vo Veľkom Krtíši (celkovo sa skontrolovalo 9 prevádzok). Celkovo najmenej prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v Žilinskom kraji (17 prevádzok zo 158 skontrolovaných prevádzok, čo predstavuje 11 %), v Bratislavskom kraji (14 prevádzok zo 107 skontrolovaných prevádzok, čo predstavuje 13 %) a v Košickom kraji (11 prevádzok zo 72 skontrolovaných prevádzok, čo predstavuje 15 %).

Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:

- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín - zistené v 42 prevádzkach,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. nezabezpečená tečúca pitná voda v stánku, nefunkčné umývadlo na ruky, nezabezpečenie tečúcej teplej vody v prevádzke, drez na oplachovanie porciovacieho náradia v čase kontroly nefunkčný, znečistené steny a strop, špinavá podlaha v predajnej časti stánku, uchovávanie upratovacích pomôcok v spoločnom priestore, chýbajúce 1 WC pre návštevníkov cukrárne, zatečený strop v časti prechodu k záchodom pre návštevníkov) - zistené v 23 prevádzkach,
- chýbajúca informácia pre zákazníka o prítomnosti azofarbív a / alebo alergénov v predávanej zmrzline - zistené v 18 prevádzkach,
- zamestnanci bez zdokladovanej odbornej spôsobilosti - zistené v 16 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 15 prevádzkach,
- nedodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (najčastejšie zamestnanci bez pracovného odevu alebo nevhodný pracovný odev, chýbajúca pokrývka vlasatej časti hlavy, ale aj špinavé umývadlo na očistu rúk, chýbajúce utierky a mydlo) - zistené v 15 prevádzkach.

Graf č. 2



Pri kontrolách boli v ojedinelých prípadoch zistené aj iné hygienické nedostatky, napr. predaj zmrzliny po dátume spotreby, 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 po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti alebo po dátume spotreby, nevhodné skladovanie surovín a potravín určených na výrobu zmrzlín (napr. uložené priamo na podlahe), nevedená evidencia o nameraných teplotách v chladiacich a mraziacich zariadeniach.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 1 478 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo** požiadavkám platných právnych predpisov **197 (13,3 %) vzoriek zmrzliny** (v roku 2022 nevyhovelo 13,9 % vzoriek zmrzliny) z dôvodu prekročených najvyšších prípustných množstiev podmienene patogénnych mikroorganizmov a to koliformných baktérií (87 vzoriek), kvasiniek (79 vzoriek), baktérií z čeľade Enterobacteriaceae (68 vzoriek), ale aj plesní (26 vzoriek) a koagulázapozitívnych stafylokokov (5 vzoriek). V 1 vzorke zmrzliny boli identifikované mikroorganizmy *Klebsiella oxytoca* a *Klebsiella pneumoniae*.

Zároveň bolo odobraných **699 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 9 vzoriek (1,3 %) zmrzliny**. Toto zistenie má klesajúci trend, v roku 2022 nevyhovelo 1,7 %, v roku 2021 nevyhovelo 2,2 % vzoriek zmrzliny, ale pre porovnanie, napr. v roku 2015 to bolo až 12 % a v roku 2016 – 8 % vzoriek zmrzliny. **6 vzoriek zmrzliny** nevyhovelo z dôvodu **použitia nepovoleného farbiva E 124** a **1 vzorka zmrzliny** nevyhovela pre **prítomnosť zakázaných farbív E 124 a E 110**. Používanie 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 nariadenia Komisie č. 232/2012, ktorým sa mení a dopĺňa Príloha II k nariadeniu EP a Rady č. 1333/2008. 1 vzorka zmrzliny nevyhovela z dôvodu prekročeného množstva povoleného farbiva a v 1 vzorke zmrzliny bola laboratórnou analýzou zistená prítomnosť syntetických farbív, pri ktorých je povinné uvádzať doplnkovú informáciu o tom, že môžu mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí, ktorá ale absentovala.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných **529 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **77 sterov (14,6 %) nevyhovujúcich** z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienene patogénnymi mikroorganizmami (v roku 2022 nevyhovelo 16,8 % vzoriek sterov). V dotknutých prevádzkach bolo nariadené vykonanie dôkladnej sanitácie. Stery boli nevyhovujúce napr. z nasledovných dôvodov: ster z ruky zamestnanca - zistené prekročenie počtu koliformných baktérií a prítomnosť *Enterobacter* spp., 1 ster z porciovacieho náradia - zistený prekročený počet koliformných baktérií, 1 ster z lopatky na zmrzlinu po očistení - zistená prítomnosť plesní, 1 ster z naberačky po očistení - zistená prítomnosť kvasiniek a plesní, 1 ster z nerezovej nádoby po očistení - zistená prítomnosť *Enterobacter* a kvasiniek, 1 ster z ruky pracovníka - zistený masívny nález *Staphylococcus aureus*, 1 ster z plastového vedra na mliečny základ po očistení - zistený *Enterobacter*, *Klebsiella oxytoca* a masívny nález kvasiniek, 1 ster z pracovného odevu - zistený *Enterobacter*, 1 ster z ruky pracovníčok – zistená *Klebsiella pneumoniae*, *Enterobacter*, plesne, 1 ster z plastového vedierka - zistený *Enterobacter*, 1 ster z výrobníka zmrzliny - zistený *Enterobacter* a kvasinky, 1 ster z naberačky – zistený *Enterobacter*, 1 ster zo stojana na kornútky - zistené plesne a kvasinky. Dôvodom nevyhovujúcich výsledkov sterov odobratých z rúk zamestnancov bolo nedodržanie osobnej hygieny.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **132 blokových pokút v celkovej sume 10929 €** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Nitrianskom kraji - 30 blokových pokút v celkovej sume 2 701 €).

Začatých bolo **23 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 14849 €**. Najviac správnych konaní vo veci uloženia pokuty a v najvyššej celkovej sume bolo začatých v Trnavskom 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 **6632 eur**.

V **1 prípade** bolo opatrením na mieste výkonu štátneho zdravotného dozoru podľa § 55 ods. 1 písm. f) zákona č. 355/2007 Z. z. **nariadené uzatvorenie prevádzky** - stánku s predajom guľčkovej zmrzliny na Zemplínskej Šírave z dôvodu nezabezpečenia prívodu teplej a studenej vody v umývadle.

Tabuľka č. 1

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetrených vzoriek zmrzliny / počet nevyhovujúcich vzoriek	Počet odobraných a laboratórne vyšetrených sterov / počet nevyhovujúcich sterov
1 594 / 895	217	132 / 10929 €	2 177 / 206	529 / 77

Graf č. 3

