



V Bratislave 15.10.2024

Správa z uskutočnených kontrol v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2024 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 a o doplnení a zmene niektorých zákonov 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 (ďalej len „RÚVZ“) počas letnej sezóny 2024 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:

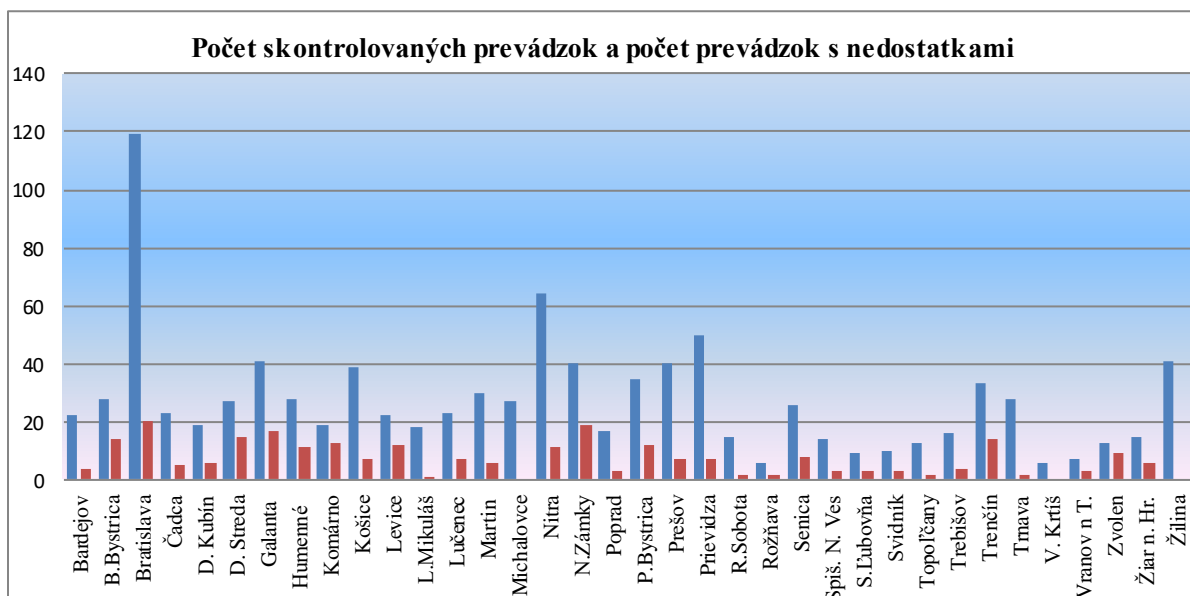
1. predloženie rozhodnutia RÚVZ na prevádzkovanie, príp. splnenie si oznamovacej povinnosti pred začatím prevádzky
2. dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (pracovný odev, šperky)
3. doklad o odbornej spôsobilosti zamestnancov
4. doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnancov
5. pôvod tovaru (dodacie 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 náradie, 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.

RÚVZ vykonali počas letnej sezóny 2024 (do 13. 9.) spolu **1 875 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny v Slovenskej republike, čo je o 281 kontrol viac ako v roku 2023. Najviac kontrol sa vykonalo v Nitrianskom kraji – 313 kontrol, v Trnavskom kraji – 280 kontrol a v Žilinskom kraji – 235 kontrol. Spolu skontrolovali **983 prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny**. Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v Nitrianskom kraji – 158 prevádzok, v Prešovskom kraji – 133 prevádzok a v Žilinskom kraji – 131 prevádzok. Najviac prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny bolo skontrolovaných v územnej pôsobnosti RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 119 prevádzok, RÚVZ so sídlom v Nitre – 64 prevádzok a RÚVZ Prievidza so sídlom v Bojniciach – 50 prevádzok.

Z celkovo skontrolovaných prevádzok s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny sa zistili **nedostatky v 256 prevádzkach**, čo predstavuje 26 % (v roku 2023 to bolo 24 %). Porovnaním krajov sa **najviac prevádzok so zistenými nedostatkami** nachádzalo v Banskobystrickom kraji (38 prevádzok, čo predstavuje 38 % zo skontrolovaných prevádzok), v Nitrianskom kraji (55 prevádzok, čo predstavuje 35 % zo skontrolovaných prevádzok) a v Trnavskom kraji (42 prevádzok, čo predstavuje 34 % zo skontrolovaných prevádzok). Celkovo najviac prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom vo Zvolene, kde sa zistili nedostatky v 9 prevádzkach (čo predstavuje 69 % zo skontrolovaných prevádzok) a RÚVZ so sídlom v Komárne v 13 prevádzkach (čo predstavuje 68 % 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 41 prevádzok), a to už tretí rok po sebe, v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom

vo Veľkom Krtíši (celkovo sa skontrolovalo 6 prevádzok) druhý rok po sebe a v územnej pôsobnosti RÚVZ so sídlom v Michalovciach (celkovo sa skontrolovalo 27 prevádzok). Celkovo najmenej prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v Žilinskom kraji (18 prevádzok zo 131 skontrolovaných prevádzok, čo predstavuje 14 %), v Košickom kraji (16 prevádzok zo 102 skontrolovaných prevádzok, čo predstavuje 16 %) a v Bratislavskom kraji (20 prevádzok zo 119 skontrolovaných prevádzok, čo predstavuje 17 %).

Najčastejšie nedostatky zistené pri kontrolách:

- neodobraté a neodložené vzorky vyrobených zmrzlín na dobu 48 hodín - zistené v 55 prevádzkach,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene (napr. v stánku netiekla dostatočne teplá voda, v celej prevádzke nezabezpečený prívod teplej tečúcej vody, umývadlo na ruky vo výrobní zmrzliny nevybavené mydlom a jednorazovými utierkami, šatňa sa nevyužívala na svoj účel (v čase kontroly tu bolo zistené skladovanie nápojov a obalového materiálu), znečistený drez na oplachovanie porciovacieho náradia, znečistené pracovné plochy, účelové zariadenia a podlahy na ťažšie dostupných miestach, nezabezpečené, vetranie výrobného priestoru, nezabezpečená ochrana proti vnikaniu hlodavcov, prítomnosť lietajúceho hmyzu v prevádzke) - zistené v 34 prevádzkach,
- chýbajúca informácia pre zákazníka o prítomnosti azofarbív a / alebo alergénov v predávanej zmrzline - zistené v 22 prevádzkach,
- nezabezpečenie kontroly (vlastná kontrola) kvality a bezpečnosti vyrábanej zmrzliny - zistené v 22 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 20 prevádzkach,
- zamestnanci bez zdokladovanej zdravotnej spôsobilosti - zistené v 16 prevádzkach,
- nevedená evidencia o monitoringu teplôt v chladiacich a mraziacich zariadeniach - zistené v 14 prevádzkach.



Pri kontrolách boli v ojedinelých prípadoch zistené aj iné hygienické nedostatky, napr.: nedodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov (zamestnanci bez pracovného odevu, chýbajúca pokrývka vlasovej časti hlavy), zamestnanci bez dokladu o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažnej činnosti, predaj zmrzliny po dátume spotreby, uchovávanie porciovacieho náradia v nádobke so stojatou vodou, nezabezpečenie osobitného porciovacieho náradia na naberanie zmrzliny s obsahom alergénov, používanie surovín a potravín na výrobu zmrzliny po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti alebo dátume spotreby, používanie surovín a potravín na výrobu zmrzliny neoznačených v štátnom jazyku, nevyhovujúca manipulácia s nebalenými kornútkami, skladovanie surovín na výrobu zmrzliny priamo na zemi.

Pri kontrolách bolo spolu odobraných a **mikrobiologicky vyšetrených 1 566 vzoriek zmrzliny**. Z uvedeného počtu **nevyhovelo** požiadavkám platných predpisov **213 (13,6 %) vzoriek zmrzliny** (v roku 2023 nevyhovelo 13 % vzoriek zmrzliny) z dôvodu prekročených najvyšších prípustných množstiev podmienene patogénnych mikroorganizmov, a to kvasiniek (102 vzoriek), koliformných baktérií (88 vzoriek), baktérií z čeľade Enterobacteriaceae (67 vzoriek), ale aj plesní (29 vzoriek). 5 vzoriek zmrzliny nevyhovelo z dôvodu zvýšeného počtu koagulázapozitívnych stafylokokov. 1 vzorka zmrzliny nevyhovela pre prítomnosť *Staphylococcus aureus*.

Zároveň bolo odobraných **868 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 19 vzoriek (2,2 %) zmrzliny**. Toto zistenie má klesajúci trend, pre porovnanie, napr. v roku 2015 to bolo až 12 % a v roku 2016 – 8 % vzoriek zmrzliny. **14 vzoriek zmrzliny** nevyhovelo pre **prítomnosť zakázaných farbív E 104, 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 zmrzlínach povolené podľa nariadenia Komisie č. 232/2012, ktorým sa mení a dopĺňa Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008. V **5 vzorkách 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 **754 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **163 sterov (21,6 %) nevyhovujúcich** z dôvodu kontaminácie patogénnymi a podmienenými patogénnymi mikroorganizmami (v roku 2023 nevyhovelo 14,6 % vzoriek sterov). V predmetných prevádzkach bolo nariadené vykonanie dôkladnej sanitácie. Stery boli nevyhovujúce napr. z nasledovných dôvodov: 4 stery z pracovného prostredia boli nevyhovujúce – prítomné Escherichia coli, Klebsiella oxytoca, Klebsiella pneumoniae, kvasinky, Acinetobacter sp., Aeromonas sp., Vibrio sp. Ster z ruky pracovníkov - Klebsiella oxytoca, Enterobacter, kvasinky, ster z stojana na kornútku – Enterobacter, ster z vedierka na miešanie zmrzlinových zmesí – Enterobacter, ster z lopatky - Enterobacter, E. Coli, ster z porcovacieho náradia na zmrzlinu – kvasinky, stery z nerezovej naberačky na zmrzlinu po očistení – zistenie prítomnosti masívneho nálezu kvasiniek, Staphylococcus aureus a Enterobacter, stery z nerezovej nádoby na uskladnenie zmrzliny po očistení - zistená prítomnosť plesní, kvasiniek a Klebsiella oxytoca, ster z nerezovej nádoby po očistení - Enterobacter a kvasinky, ster z ruky pracovníka - prítomnosť Enterobacter, Klebsiella oxytoca, ster z pracovného odevu – zistený masívny nález kvasiniek a Staphylococcus aureus, ster z plastovej nádoby vo výrobe po očistení - zistená prítomnosť plesní, ster z plastovej lopatky po očistení – prítomnosť plesní.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených spolu **142 blokových pokút v celkovej sume 14 386 eur** (najviac a v najvyššej celkovej sume v Nitrianskom kraji - 45 blokových pokút v celkovej sume 5 221 eur).

Začatých bolo **64 správnych konaní vo veci uloženia pokuty, predpokladaná suma je 22 800 €**. 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 **2922,30 eur**.

V **1 prípade** bolo opatrením na mieste nariadené **uzatvorenie časti podniku** (konzumnej časti prevádzky) kaviarne s predajom zmrzliny v Bratislave, nakoľko nebolo k dispozícii WC pre zákazníkov. V **1 prípade** bolo opatrením na mieste nariadené **zatvorenie predajného stánku zmrzliny** z dôvodu, že sociálne zariadenie pre pracovníka, ktoré je súčasťou stánku nebolo funkčné a bolo hrubo znečistené fekáliami.

Tabuľka č. 1

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných prevádzok	Počet prevádzok so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet odobraných a laboratórne vyšet. vzoriek zmrzliny / počet nevyhovujúcich vzoriek	Počet odobraných a laboratórne vyšet. sterov / počet nevyhovujúcich sterov

1 875 / 983	256	142 / 14 386 €	2 434 / 232	754 / 163
-------------	-----	----------------	-------------	-----------

Graf č. 3

