



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

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



Bratislava, 27. 09. 2022

Výsledky hygienických kontrol “zmrzlinární” počas leta 2022

Pracovníci regionálnych úradov verejného zdravotníctva (RÚVZ) vykonali počas letnej sezóny 2022 celkovo 1732 kontrol v 957 prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny. Nedostatky našli v 244 prevádzkach, čo predstavuje 25,5 % skontrolovaných prevádzok. Ide o mierne zlepšenie oproti minulému roku, kedy bol tento pomer 26,6 %.

Kontroly v “zmrzlinárňach” sa zamerali na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny a požiadaviek na jej označenie.

Najlepšia situácia bola v okresoch Michalovce a Sobrance, kde už druhý rok po sebe RÚVZ nezistil v prevádzkach žiadne nedostatky. Rovnako bez nedostatkov boli aj prevádzky v okresoch Bytča a Žilina.

Najmenej prevádzok so zistenými nedostatkami sa nachádzalo v Žilinskom kraji (16 prevádzok, čo predstavuje 10,5 %) a v Bratislavskom kraji (10 prevádzok, čo predstavuje 12 %).

Naopak, nedostatky vo všetkých 13 kontrolovaných prevádzkach zistil RÚVZ Zvolen (okresy Zvolen a Krupina). Porovnaním krajov sa najviac prevádzok so zistenými nedostatkami nachádzalo v Banskobystrickom kraji (48 prevádzok, čo predstavuje 46 %), v Nitrianskom kraji (46 prevádzok, teda 31 %) a v Prešovskom kraji (41 prevádzok, čiže 32 %).

Najčastejšie nedostatky pri kontrolách priamo na mieste:

- neodobraté 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 hmyzu v prevádzke (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), takže 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 kalibrovaný teplomer – zistené v 17 prevádzkach,
- chýbajúca informácia pre zákazníkov o prítomnosti azofarbív a/alebo alergénov v predávanej zmrzline – zistené v 16 prevádzkach.

Počas kontrol boli v ojedinelých prípadoch zistené aj iné hygienické nedostatky, napríklad manipulácia so zmrzlinovými kornútkami bez použitia jednorazových rukavíc alebo iných obalových materiálov brániacich ich kontaminácii, nezabezpečenie vhodnej ochrany kornútkov pred kontamináciou, uchovávanie porciovaciego náradia v nádobke

so stojatou vodou, používanie surovín a potravín na výrobu zmrzliny po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti, (napr. mrazené ovocie, zmes na výrobu zmrzliny, arómy, polevy, kornútky), 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 a podobne.

Čo ukázali laboratórne výsledky

Okrem kontrol priamo v mieste prevádzok vykonávajú pracovníci RÚVZ aj laboratórne kontroly odobratých vzoriek zmrzliny. Počas leta 2022 bolo spolu odobratých a v našich laboratóriách následne **mikrobiologicky vyšetrených 1955 vzoriek zmrzliny**. Z tohto počtu **nevyhovelo** požiadavkám **271 (13,9 %) vzoriek zmrzliny**. Vo vzorkách sa laboratórne potvrdilo prekročenie najvyšších prípustných množstiev podmienene patogénnych mikroorganizmov, a to baktérií z čeľade *Enterobacteriaceae* (122 vzoriek), kvasiniek (117 vzoriek), koliformných baktérií (66 vzoriek), ale napríklad aj plesní (24 vzoriek) či stafylokokov (12.)

Pracovníci RÚVZ zároveň v prevádzkach odobrali aj **930 vzoriek zmrzliny na chemickú analýzu**, z ktorých **nevyhovelo 16 vzoriek (1,7 %) zmrzliny**. Tento ukazovateľ má klesajúci trend, napr. v roku 2015 to bolo až 12 %, v roku 2016 už 8 % vzoriek zmrzliny a v roku 2021 nevyhovelo 2,2 % vzoriek zmrzliny.

Všetkých 16 vzoriek zmrzliny nevyhovelo pre **použitie farbív nepovolených pri výrobe zmrzliny – 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 európskeho nariadenia.

Počas kontrol RÚVZ odobrali spolu **732 sterov z prostredia, pracovných plôch, pracovných odevov a rúk zamestnancov**, z ktorých bolo **123 sterov (16,8 %) nevyhovujúcich**: laboratórne bola potvrdená kontaminácia patogénnymi a podmienene patogénnymi mikroorganizmami. Patogény sa našli napríklad na porciovacom náradí na zmrzlinu, v nádobách, či výrobníkoch zmrzliny. Na rukách zamestnancov sa vo viacerých prípadoch z dôvodu nedostatočnej osobnej hygieny potvrdila prítomnosť baktérií ako stafylokoky či klebsiely. V dotknutých prevádzkach RÚVZ nariadili vykonanie dôkladnej sanitácie.

Sankcie

Za zistené nedostatky RÚVZ pri kontrolách uložili na mieste 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 eur.

Zároveň RÚVZ začali **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 začali RÚVZ v prípadoch, kde zistili závažnejšie hygienické nedostatky v kontrolovaných prevádzkach.

Hygienici zistili v **dvoch prípadoch** také závažné hygienické nedostatky, že nariadili **uzatvorenie prevádzky až do odstránenia nedostatkov**. V jednom prípade bol **zakázaný predaj dovážanej zmrzliny v ambulatnom stánku**, keďže nebola zabezpečená tečúca pitná voda z verejného vodovodu/studne s odkanalizovaním. V druhom prípade bolo v prevádzke s výrobou a predajom zmrzliny zistených viacero závažných hygienických nedostatkov.

Úrad verejného zdravotníctva SR a regionálne úrady verejného zdravotníctva