

Správa o úradnej kontrole potravín za mesiac FEBRUÁR 2014.

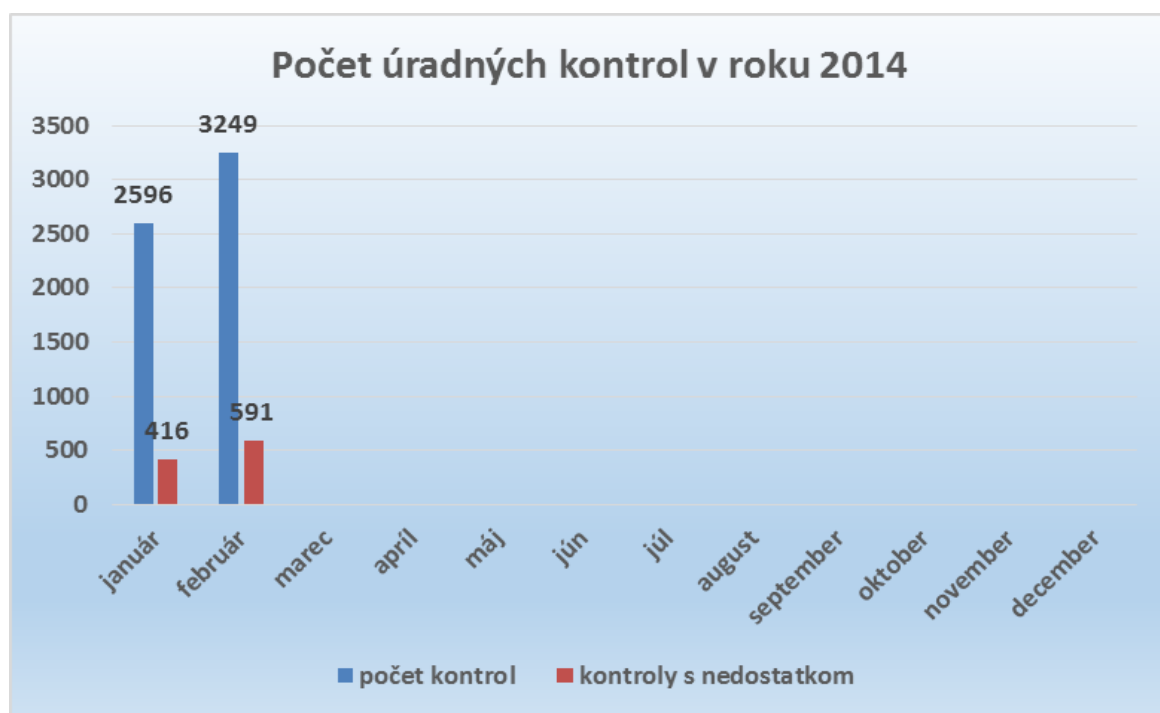


V období **od 01.02.2014 do 28.02.2014** vykonali inšpektori orgánov Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky (RVPS) celkom **3 249 úradných kontrol** v zmysle zákona č.152/95 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

Tab.č.1 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol

2014	január	február	marec	apríl	máj	jún	spolu 1. polrok
	2 596	3 249					
	% kontrol s nedostatkami						
	16,02%	18,19%					
	júl	august	september	október	november	december	spolu 2. polrok
	% kontrol s nedostatkami						

Graf č.1 Počet vykonaných úradných kontrol podľa kalendárnych mesiacov v roku 2014



Tab. č.2 Počet kontrol a právnych subjektov s nedostatkami

Stupeň v rámci reťazca	Počet kontrol s nedostatkom	Počet právnych subjektov
Stredné predajne	234	122
Malé predajne	165	150
Hypermarkety a supermarkety	118	27
Výrobcovia	34	33
Výrobca vo svojej predajni	13	13
VO sklad zmiešaný	17	16
VO sklad rastlinné komodity	3	3
VO sklad ovocie, zelenina	2	2
Primárni výrobcovia	1	1
Dopravcovia a distribútori	3	3
Ostatné	1	1
Celkový súčet	591	271

Z celkového počtu **2 096 kontrolovaných prevádzok** (objektov) boli nedostatky zistené v **532 prevádzkach**, čo predstavuje porušenosť **25,38 %**. Úradné kontroly sa vykonávali v rámci celého potravinového reťazca od primárnych producentov až po výrobcov predávajúcich hlavne v maloobchode. Prehľad o počte vykonaných kontrol je uvedený v tab. č.3.

Tab.č.3 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol a ich výsledkoch na jednotlivých stupňoch potravinového reťazca (porovnanie s predchádzajúcim obdobím)

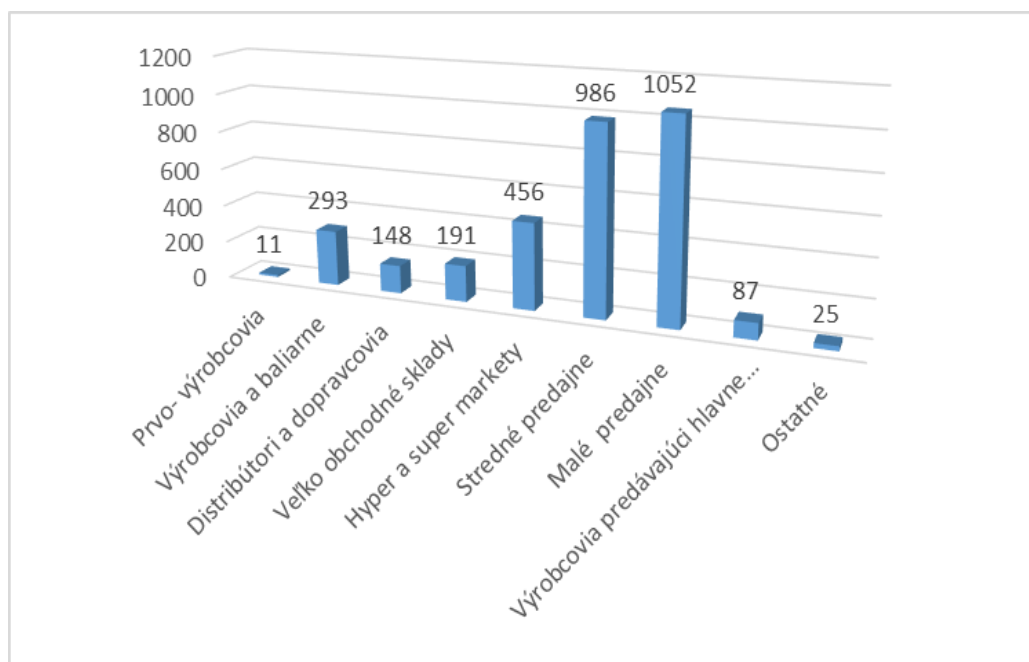
Typ činnosti	Kontroly bez nedostatku	Kontroly s nedostatkom	Počet kontrol celkom
Baliarne	15	0	15
Dopravcovia a distribútori	101	3	104
Dovozcovia	44	0	44
Hypermarkety a supermarkety	338	118	456
Internetový predaj	1	0	1
Malé množstvá	1	0	1
Malé predajne	887	165	1052
Ostatné	22	1	23
Primárni výrobcovia	10	1	11
Stredné predajne	752	234	986
Veľkoobchodný sklad OZ	58	2	60
VO sklad rastlinný	27	3	30
VO sklad zmiešaný	75	17	92
VO sklad živočíšny	9	0	9
Výrobca vo svojej predajni	74	13	87
Výrobcovia	244	34	278
Celkový súčet	2658	591	3249

Tab.č.4 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol podľa jednotlivých mesiacov (porovnanie s predchádzajúcim/nasledujúcim obdobím)

Sledované obdobie	Prvo- výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia, dovozovia	Veľko obchodné sklady	Hyper a super markety	Stredné predajne	Malé predajne	Výrobcovia predávajúci hlavne vo svojej predajni	Ostatné
január 2014	10	197	172	139	286	786	876	82	48
február 2014	11	293	148	191	456	986	1052	87	25
marec 2014									
apríl 2014									
máj 2014									
jún 2014									
júl 2014									
august 2014									
september 2014									
október 2014									
november 2014									
december 2014									

Najviac úradných kontrol bolo vykonaných v malých maloobchodných predajniach (32,38%), potom počtom vykonaných kontrol nasledujú stredné predajne (30,35%), hyper a supermarkety (14,04%).

Graf č.2 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol - jednotlivé stupne v reťazci (FEBRUÁR 2014)



Importné kontroly surovín a potravín rastlinného pôvodu

V mesiaci február 2014 bolo vykonaných **217 importných úradných kontrol** dovážaných surovín a potravín rastlinného pôvodu. Celkovo sa jednalo o **256 prekontrolovaných zásielok** z tretích krajín.

V priebehu importných kontrol bolo odobratých **15 vzoriek** potravín rastlinného pôvodu, doposiaľ **6 vyšetrených vzoriek vyhovelo požiadavkám platnej legislatívy**. Aktuálny stav je uvedený v tabuľke č.5:

Tab.č.5 Odobraté vzorky – typ kontroly

Typ kontroly	Počet vzoriek celkom	Ukončené vzorky	Nevyhovujúce vzorky	Percento	Množstvo tovaru v kg
Reziduá pesticídov - kontrola importu	1	0		0,00	14 400
Importná kontrola rastlinného pôvodu	14	6		00,00	101 556
Celkový súčet	15	6	0	00,00	115 956

Tab.č.6 Počet zásielok a kontrol

	Počet kontrol	Počet zásielok	Množstvo tovaru v kg
Celkový súčet zásielok z tretích krajín	217	256	2 634 750

Tab.č.7 Výsledky importných kontrol potravín RP

Výsledok importnej kontroly	Počet kontrol	Počet zásielok	Množstvo tovaru v kg
Povolená zásielka	206	244	2 483 235
Dočasne pozastavená	11	12	151 515
Celkový súčet	217	256	2 634 750

Komodity s najväčším počtom zásielok v rámci dovážaného a kontrolovaného tovaru z tretích krajín sú uvedené v tabuľke č.8 (dokumentárna, identifikačná alebo fyzická kontrola).

Tab.č.8

Komodita	Počet kontrol	Počet zásielok	Množstvo tovaru v kg
Grapefruity	24	24	302185
Výživové doplnky	18	18	6223,116
Pistácie	14	14	281312
Citrony	13	13	118643
Ostatné cukrovinky	9	9	133764,66

Blokové pokuty za zistené nedostatky

Z celkového počtu **3 249** vykonaných úradných kontrol potravín v mesiaci február 2014, bolo **591** úradných kontrol ukončených s jedným alebo viac nedostatkami.

Celkove bolo uložených **259** blokových pokút, čo predstavuje hodnotu **9 169** EUR (v niektorých prípadoch viac ako jedna blokova pokuta v rámci úradnej kontroly).

Ostatné zistené nedostatky, ktoré boli zistené počas výkonu úradných kontrol sa riešili v správnom konaní uložením opatrení a sankcií v zmysle zákona č.152/95 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

Tab.č.9 Počty uložených blokových pokút – podľa typu úradných kontrol potravín

Typ kontroly	Počet blokových pokút celkom	Blokové pokuty v €
Cielená kontrola mimo pracovnej doby	36	841
Cielená kontrola kvalita zemiakov	1	30
Dodatočná úradná kontrola	3	66
Lahôdkarské výrobky	3	183
Odber vzoriek 152/95 Z.z.	1	30
Podania a podnety	4	280
Úradná kontrola - plánovaná	211	7739
Celkový súčet	259	9169

Právoplatné rozhodnutia

V sledovanom období nadobudlo právoplatnosť celkovo **84 rozhodnutí** v celkovej sume **64 800 EUR** a uložených bolo v rámci nich **18 opatrení**.

Priemerná pokuta v rámci právoplatných rozhodnutí predstavovala **771 EUR**, najvyššia pokuta predstavovala **8 000 EUR**.

Tab.č.10 Zistené nedostatky v rámci úradných kontrol, nevyhovujúce suroviny, výrobkov a tovaru (zoradené podľa počtu nedostatkov - celkom)

Typ nedostatku	Počet kontrol s nedostatkom	Počet prevádzok	Počet nedostatkov celkom	Množstvo v kg	Cena v €
Hygiena budov, hygiena prevádzkarne po DS/DMT	164	161	550	0	0
Hygiena skladovania	50	48	357	655,464	2543,27
Hygiena technologického zariadenia, pracovné pomôcky	131	123	298	0	0
Označenie - nečitateľné, nedostatočné alebo nesprávne	124	115	263	0	0
	100	90	246	1031,547	4358

Hygiena predaja	78	74	151	0	0
Osobná hygiena	106	101	125	0	0
Poškodený obal, tovar	30	30	100	169,751	863,53
Dodržiavanie a evidencia teplotných režimov	57	52	70	0	0
Kvalita a zdravotná neškodnosť	7	7	55	2012,832	1412,75
Nevyhovujúca hygiena - Iné	15	15	43	0	0
Nedostatky v dokumentácií	28	28	40	0	0
Nevhodné na ľudskú spotrebu	11	11	37	72,249	133,22
Nevyhovujúca hygiena	16	15	31	0	0
Vybavenosť šatní a sociálnych zariadení	12	11	31	0	0
Neznámy pôvod	6	6	26	422,82	1586,55
Vysledovateľnosť	19	19	24	0	0
HACCP, SPP a podobné systémy	18	18	20	0	0
Sanitačný poriadok, evidencia	16	16	18	0	0
Klamlivo označené alebo ponúkané na predaj klamlivým spôsobom	7	7	14	41,922	37,64
Neplnenie opatrení	7	7	14	0	0
DDD, evidencia, výskyt škodcov	13	13	13	0	0
Menenie, falšovanie údajov	2	2	11	3,75	26,51
Nevyhovujúce suroviny, výrobky, tovar - Iné	3	3	11	13,746	18,39
Inak znehodnotené	1	1	9	25,25	163,78
Nevyhovujúce laboratórne analýzy	7	7	9	0	0
Nakladanie s odpadom	5	5	5	0	0
Kvalita potravín	3	3	4	1,804	16,27
Školenie zamestnancov	4	4	4	0	0
Hygiena prepravy	1	1	2	0	0
Registrácia	2	2	2	0	0
	591	532	2583	4 451	11 159

Komentár niektorých zistených nedostatkov za mesiac FEBRUÁR 2014

Primárni výrobcovia, výroba, baliarne

Popis nedostatku

výskyt trusu hlodavcov v sklade surovín na palete a pod paletou, za chladiacim zariadením v sklade surovín na podlahe, v sklade múky za paletou na podlahe, v dennej miestnosti zamestnancov za chladiacim zariadením

neohlásenie začatie činnosti

chýbajúce siečky na oknách v sklade surovín, ktoré sa otvárajú do vonkajšieho prostredia

výskyt trusu hlodavcov spôsobený pravdepodobne nedostatočnou sanitáciou priestorov

znečistené drevené konštrukcie na chleba vo výrobní, výskyt prachu a nečistôt
v chladiacom boxe spolu skladované nekryté zákusky a anglická slanina
príjmové priestory nie sú dostatočne zabezpečené voči vniknutiu hlodavcov - nad celými príjmovými priestormi sú uložené hrady a na nich krytina , ktorá nie je zabezpečená od vonkajšieho prostredia tak, aby nedošlo ku vniknutiu hlodavcov
stena nad krájacím strojom chleba zaplesnená a olúpaná
v sklade hotových výrobkov porušené steny a podlahy, výskyt plesne

Distribúcia, preprava, VO-sklady

Popis nedostatku

zásielky nenahlásené 24 hodín pred dovozom
3x syry, prelepené etikety so zmeneným DS
nedodržanie teplôt skladovania u mliečnych výrobkoch
poškodené a nefunkčné monitorovacie staničky pre záchyt hlodavcov
nepredložené záznamy o dodržiavaní teplotného režimu pri skladovaní
skladovanie praženej slnečnice v neschválených priestoroch s pneumatikami, chemickými prostriedkami na ošetrovanie dreva, náhradnými dielmi na auto

Obchodná sieť, ambulatný predaj

ryža s guľatými zrnkami nevhodná na ľudskú spotrebu pre prítomnosť živých škodcov, ich výlučkov, zámotkov a pavučín
dvere na príjmovej rampe v pravej spodnej časti nepriliehali k podlahe - nie sú zabezpečené proti vnikaniu škodcov z vonkajšieho prostredia
strop manipulačnej chodby je necelistvý, vetracie otvory nie sú v dostatočnej miere chránené pred vniknutím hlodavcov a v jednom prípade na vetracom otvore chýba mriežka
znečistené nákupné vozíky trusom vtákov
nedodržiavanie zásad osobnej hygieny pri manipulácii s chladeným nebaleným mäsom
predaj 22 druhov potravín po uplynutí DS/DMT
výskyt myšacieho trusu na regáloch v predajni
nebolo predložené rozhodnutie RÚVZ o uvedení priestorov do prevádzky, nebola predložená zmluva s odberateľom VŽP z prevádzky
potraviny s porušeným obalom: mrazená hydina 4 druhy
nechladený tovar vyradený z predaja bol umiestnený spoločne s tovarom uvádzaným do obehu bez oddelenia a označenia
1 mäsový výrobok mal prečiarknutý dátum spotreby, 6 mäsových výrobkov malo porušenú etiketu v časti, kde bol uvedený dátum spotreby
nedodržanie osobnej hygieny pri krájaní mäsových výrobkov
predavačka pri manipulácii s nebalenými mäsovými a pekárskymi výrobkami nepoužívala jednorazové ochranné rukavice, igelitové vrecúška a nemala pokrývku hlavy

mäsové výrobky, 2 druhy so senzorickými zmenami
nevyhovujúca teplota skladovania mäkkých mäsových výrobkov, kalibrovaným teplomerom namerané v čase kontroly teploty: 6,7°C; 7,4°C; 10,4°C; 9,9°C, čo je nevyhovujúca teplota po odpočítaní neistoty merania, výrobca deklaruje skladovať od 0°C do 4°C
nesúlady v údajoch o zložení výrobku medzi údajmi na etike výrobku a údajmi na etikete z váhy, zistený u 4 druhov výrobkov: 1 x mäsový výrobok, 1 x syr, 2 x šaláty
v označení výrobku neboli uvedené podmienky skladovania
znečistené regály od prachu a tekutých zvyškov potravín v celom chladiacom zariadení na oddelení mliečnych výrobkov
osobná hygiena- čistota pracovného odevu, hygiena manipulácie s nebalenými potravinami
v chladiacej vitríne s uchovávanými lahôdkarskými výrobkami (Pikantný šalát, Zemiakový šalát...) zistená nevyhovujúca teplota (o 15:37 teplota +10,5 °C, o 16:13 teplota +9 °C), výrobca týchto lahôdkarských výrobkov deklaruje ich skladovanie pri teplote +1° C až +5° C
mäsové výrobky nemali po otvorení originálneho obalu primerane skrátený dátum spotreby.
umiestňovanie na trh potravín so známkami narušenia kvality-párky a klobásy s rôznymi stupňami oschnutia
dva druhy tovaru skladované pri teplote 19,1° C a teplota uchovávania, na obale deklarovaná výrobcom od 4° C do 8° C
nepredložená evidencia o školeniach
spoločné skladovanie vzájomne nezlučiteľných druhov tovarov na predajnej ploche: motorový olej, odmrazovač spoločne s vínom, bonbónmi z mliečnej čokolády s nugátovou náplňou, ochranný prostriedok na kožu spoločne s guľôčkami z mliečnej čokolády, aromatické sviečky spoločne s džúsom
poškodené tesnenie na spodných dvierkach na chladiacom boxe na čerstvé mäso
hlbokozmrazená hydina bola v čase kontroly a od 27.02.2014 uchovávaná pri teplote - 7,2° C v chladiacom zariadení z dôvodu nefunkčnosti mraziaceho zariadenia
znečistený náreзовý stroj na krájanie mäsových výrobkov.
uvádzanie do behu potravín živočíšneho pôvodu bez akéhokoľvek označenia a to salámy

Odber vzoriek a laboratórne analýzy

Vzorky odobraté v priebehu úradných kontrol sú analyzované v akreditovaných laboratóriách ŠVPÚ.

Celkovo bolo odobratých a následne je analyzovaných v mesiaci február 2014 v skúšobných laboratóriách VPÚ 631 vzoriek, pokiaľ sa jedná o úradnú kontrolu potravín.

Ukončených bolo doposiaľ **189** vzoriek, z ktorých **8 nevyhovelo požiadavkám platnej legislatívy, čo predstavuje porušenosť 4,23%** (vyhodnotené sú odobraté vzorky v mesiaci február a výsledok vykonaných analýz ku dňu vypracovania mesačnej správy).

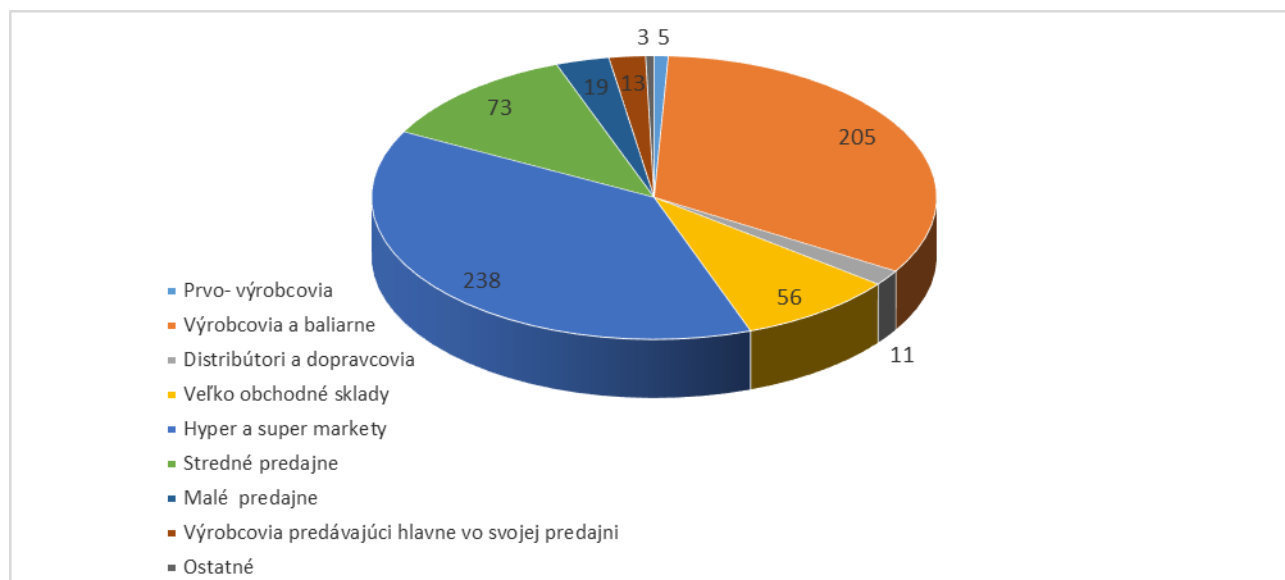
Tab. č. 11 Počet odobratých vzoriek

Typ kontroly	Počet vzoriek celkom	Ukončené vzorky	Nevyhovujúce vzorky	Percento	Množstvo tovaru v kg
Celkový súčet	631	189	8	4,23%	518 516

Tab.č.12 Počet odobratých vzoriek na jednotlivých stupňoch v mesiaci február 2014

Prvovýrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Veľkoobchodné sklady	Hyper a super markety	Stredné predajne	Malé predajne	Výrobcovia predávajúci hlavne vo svojej predajni	Ostatné
5	205	11	56	238	73	19	13	3

Graf č.3 Počty odobratých vzoriek potravín na jednotlivých stupňoch



Tab.č.13 Niektoré nevyhovujúce vzorky (február 2014):

VZORKA	NEVYHOVUJÚCI ZNAK
Sardinky pult	zmena farby, vzhľadu a vône
Chlieb zemiakový 850g	prekročenie najvyššieho prípustného množstva NaCl, nameraná hodnota 23 300 mg/kg (limit je 20 000 mg/kg)
Filé z Aljašskej tresky vákuovo balené, hlbokozmrazené	vzorka nie je v súlade s požiadavkami Nariadenia (ES) č. 178/2002 Európskeho parlamentu a rady z 28.januára 2002, článok 14 ods.2 b), konzistencia mäsa po rozmrazení: mäkká, rozpadajúca sa, uvoľnená zakalená tekutina, vôňa: cudzia, výrazné známky kazenía
Mak modrý á 250g	potravina nie je v súlade s požiadavkami na bezpečnosť potravín podľa článku 14 ods. 1 Nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, nevhodná na ľudskú spotrebu s ohľadom na to, že je neprijateľný pre ľudskú spotrebu podľa jeho určeného použitia pre vôňu nečistú, po zoxidovanom tuku a po plesni a chuť nečistú, horkú, po zoxidovanom tuku a po plesni, prítomnosť plesní bola potvrdená aj mykologickým vyšetrením
Ovocná zmes 500g	označovanie nie je v súlade s vyhláškou č. 127/2012 o označovaní § 4 ods. 1, pre chýbajúci názov potraviny vyjadrujúci jej podstatu
Včelí med lesný	netypická vôňa chuť pre med (karamelová), hydroxymetylfurfuralu nad stanovený limit
Kapusta hlávková biela	prekročený obsah Thiophane metylu – reziduá pesticídov
Šarišské párky z pultu	vzorka nevyhovela v sensorických znakoch: vzhľad: povrch osliznutý, vôňa zmenená, nepríjemná, po prebiehajúcim mikrobiálnom rozklade

Dátum vypracovania správy:

ŠVPS SR

Bratislava, 06. marec 2014