

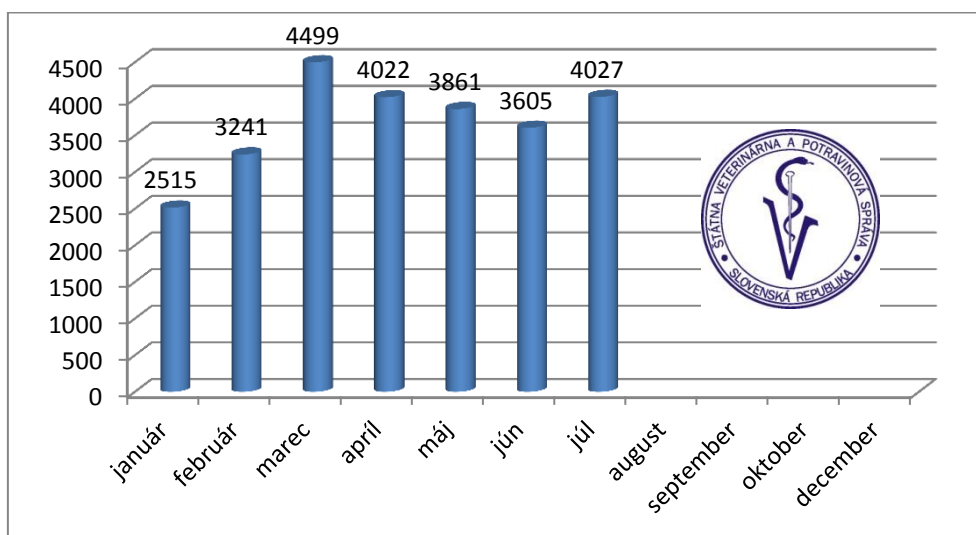
## Správa o úradnej kontrole potravín za mesiac JÚL 2011

V období od **01.07.2011** do **31.07.2011** vykonali inšpektori orgánov Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky celkom **4027 úradných kontrol**.

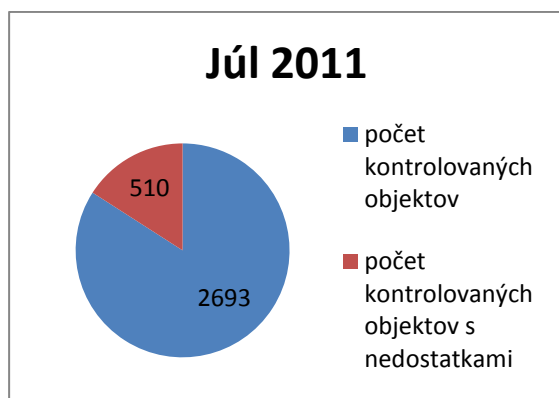
**Tab.č.1** Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol

2011	január	február	marec	apríl	máj	jún	spolu 1. polrok	júl
	2515	3241	4499	4022	3861	3605	<b>21 743</b>	<b>4 027</b>
<b>% kontrol s nedostatkami</b>								
	17,94	22,53	21,34	18,16	21,89	17,53	<b>19,96</b>	<b>14,84</b>

**Graf č.1** Počet vykonaných úradných kontrol podľa kalendárnych mesiacov v roku 2011



**Graf č.2** Počet objektov s nedostatkami



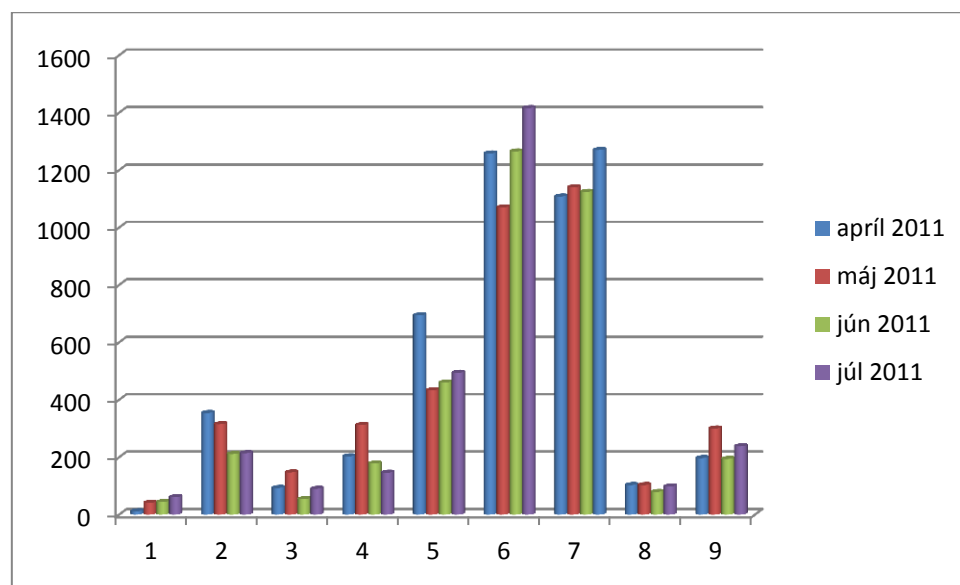
Z celkového počtu **2 693** kontrolovaných objektov boli nedostatky zistené v 510 objektoch, čo predstavuje porušenosť **18,93%**.

Úradné kontroly sa vykonávali v rámci celého potravinového reťazca od primárnych producentov až po výrobcov predávajúcich hlavne v maloobchode. Prehľad o počte vykonaných kontrol na jednotlivých stupňoch je uvedený v tabuľke č.2.

**Tab.č.2 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol na jednotlivých stupňoch potravinového reťazca** (porovnanie s predchádzajúcim obdobím)

Sledované obdobie	Prvo- výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Veľko obchodné sklady	Hyper a super markety	Stredné predajne	Malé predajne	Výrobcovia predávajúci hlavne vo svojej predajni	Ostatné
apríl 2011	12	354	93	203	694	1258	1108	103	197
máj 2011	41	315	147	312	433	1070	1140	103	300
jún 2011	44	211	54	178	460	1265	1124	79	194
júl 2011	61	214	90	146	494	1416	1270	98	238

**Graf č.3 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol**



Najviac úradných kontrol bolo vykonaných **v stredných maloobchodných predajniach (35,16%)**, potom počtom vykonaných kontrol nasledujú **malé predajne (31,53%)** a **siete hypermarketov a supermarketov (12,26%)**.

#### Importné kontroly surovín a potravín

V júli 2011 bolo vykonaných **242 importných úradných kontrol** dovážaných surovín a potravín rastlinného pôvodu.

**Jednalo sa o 238 zásielok:**

- dovezené množstvo tovaru **4 464 718,44 kg**
- počet uvoľnených zásielok **229**
- počet neuvoľnených zásielok **9 (3,93%)**

### Blokové pokuty za zistené nedostatky

Z celkového počtu **4027 vykonaných úradných kontrol** potravín v mesiaci júl 2011, bolo **656 úradných kontrol ukončených s jedným alebo viac nedostatkami**, v **196** prípadoch boli úradné kontroly ukončené **blokovou pokutou**.

Celkove bolo uložených **313 blokových pokút**, čo predstavuje hodnotu **6 315 EUR** (v niektorých prípadoch viac ako jedna bloková pokuta v rámci úradnej kontroly).

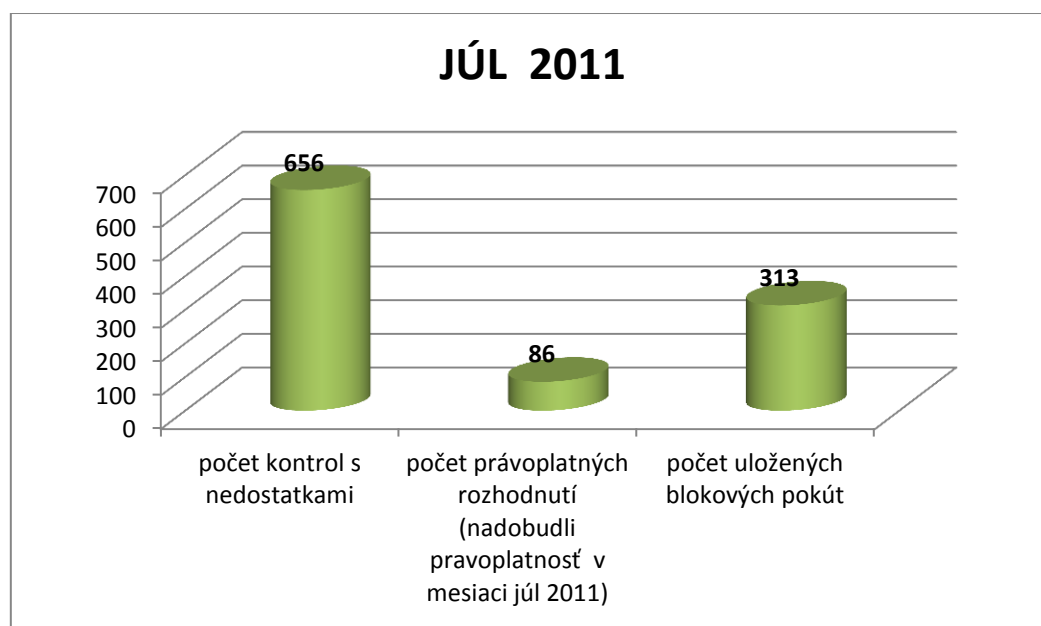
Ostatné zistené nedostatky, ktoré boli zistené počas výkonu úradných kontrol sa riešili v správnom konaní uložením opatrení a sankcií v zmysle zákona č.152/95 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

### Právoplatné rozhodnutia

V sledovanom období nadobudlo právoplatnosť celkovo **86 rozhodnutí v celkovej sume 33 175 EUR** a uložených bolo v rámci nich **23 opatrení**.

Priemerná pokuta v rámci právoplatných rozhodnutí predstavovala 386 EUR, najvyššia pokuta predstavovala 18 000 EUR.

**Graf č.4 Počet právoplatných rozhodnutí a uložených blokových pokút**



**Tab.č.3 Zistené nedostatky v rámci nevyhovujúcich surovín, výrobkov a tovaru**

Popis	Počet ZN/druhov tovaru	Množstvo v kg	Cena v €
po DS/DMT	572	524,292	2 365,710
Označenie - nečitateľné, nedostatočné alebo nesprávne	266	2310,743	5 086,410
Hygiena budov, hygiena prevádzkarne	131	0,000	0,000
Hygiena skladovania	126	0,000	0,000

Dodržiavanie a evidencia teplotných režimov	120	0,000	0,000
Hygiena predaja	93	0,000	0,000
Osobná hygiena	81	0,000	0,000
Hygiena technologického zariadenia, pracovné pomôcky	62	0,000	0,000
Nevyhovujúce laboratórne analýzy	35	30079,82	175 614,750
Senzorické zmeny	25	78,053	75,100
DDD, evidencia, výskyt škodcov	23	0,000	0,000
HACCP, SPP a podobné systémy	23	0,000	0,000
Sanitačný poriadok, evidencia	22	0,000	0,000
Vysledovateľnosť	19	0,000	0,000
Neznámy pôvod	16	332,448	350,220
Nakladanie s odpadom	15	0,000	0,000
Klamlivo označené alebo ponúkané na predaj klamlivým spôsobom	15	4,867	11,860
Kvalita a zdravotná neškodnosť	14	29,78	75,930
Poškodený obal, tovar	13	30,603	137,580
Nepĺnenie opatrení	11	0,000	0,000
Vybavenosť šatní a sociálnych zariadení	4	0,000	0,000
Menenie, falšovanie údajov	2	0	0,000
Inak znehodnotené	2	39	6,000
Školenie zamestnancov	1	0,000	0,000
Zistené nedostatky SPOLU	1746	33430,606	183 724,560

Komentár niektorých zistených nedostatkov (príklady zistení):

Primárny výrobcovia, výroba, baliarne

Popis nedostatku
výskyt múch vo výrobných a skladových priestoroch
znečistené technologické zariadenie - miešací stroj, prepravky, kysiareň, steny
nepoužíva sa funkčná pokrývka hlavy
poškodený keramický obklad s výskytom výtčkov na viacerých miestach vo výrobní
v sklade surovín zistený výskyt molí u dvoch druhov surovín
chýba identifikácia rizika, charakteristika nebezpečenstva, vyhodnotenie miery vystavenia riziku, špecifikácia jednotlivých výrobkov, systém vysledovateľnosti nie je špecifikovaný
spoločné skladovanie finálnych výrobkov so surovinami a obalovým materiálom
spoločné skladovanie mrazených polotovarov určených na dopekávanie spolu s pekárskymi výrobkami upečenými a opätovne zmrazenými
prepravky s pekárskymi výrobkami nebalenými - roškami uložené priamo na podlahe v expedícii v manipulačnej miestnosti na rozmrazovanie polotovarov pred pečením skladované prázdne znehodnotenú a poškodenú obaly
pod manipulačným stolom množstvo vecí nesúvisiacich s výrobou - osobné veci, potraviny

nevyhovujúca bryndza - nízky podiel ovčieho hrudkového syra, kontrola vykonaná po oznámení o nevyhovujúcom výsledku laboratórneho vyšetrenia vzorky bryndze odobratej v obchodnej sieti

na etikete od baliarne bol vyznačený iný výrobca ako na štítku od výrobcu mäsového výrobku

#### Distribúcia, preprava, VO-sklady

##### Popis nedostatku

podlaha v skladovacom priestore určenom na skladovanie potravín bola v čase výkonu úradnej kontroly potravín znečistená hrubou vrstvou prachu, pôdy, porozlievaných nealkoholických nápojov, sirupu a zvyškami ďalších potravín s ktorými sa v skladovacom priestore manipulovalo

chýba zariadenie na meranie teploty a vlhkosti v sklade a evidencia

nie je zavedený systém vysledovateľnosti

v chladenom sklade pre mäso, mäsové výrobky, lahôdky a hydinu časť steny v spodnej časti za paletami znečistená prachom, poškodený náter a ochranná fólia

1 druh lízaniek bez označenia v štátnom jazyku

teplota chladenej hydiny pri skladovaní a predaji nevyhovovala platnej legislatíve

prevádzkovateľ potravinárskeho podniku skladoval potraviny po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti spoločne s potravinami určenými na umiestnenie na trh

nevedená evidencia deratizácie, vniknutie mačky do objektu v čase kontroly

#### Obchodná sieť, ambulantly predaj

##### Popis nedostatku

nepredložené doklady o pôvode predávaného ovocia a zeleniny

nedodržený teplotný režim pri uskladnení mäsových výrobkov

škvarky a bravčová masť bez akéhokoľvek označenia na obale a dodacieho listu

znečistené ložné plochy regálov v sklade a na predajnej ploche, znečistená podlaha (prevažne na ťažšie dostupných miestach ako sú kúty pod paletami, pod regálmi, popri stenách) v sklade

nesprávne skladovacie teploty rybacích šalátov a mäkkých mäsových výrobkov

manipulácia s nebalenými pekárenskými výrobkami bez použitia pomôcok určených na tento účel

u niektorých druhov čerstvého ovocia a zeleniny chýbal údaj pre spotrebiteľa o ich krajine pôvodu

nevypracovaná evidencia o druhu a množstve vyrobeného malho množstva potravín, druhu, množstve a mieste predaja malého množstva potravín

skladovanie výrobkov na podlahe

skladovanie nápojov na podlahe

8 druhov mliečnych výrobkov a 2 druhy instantných polievok po DS/DMT

nedostatok v osobnej hygiene - pri krájaní mäsových výrobkov chýbala pokrývka hlavy

nebalené pekárenské výrobky skladované v znečistených preprávkach

na 4 druhoch mäsových výrobkoch (šunka zámocká, šunková saláma Prantl, tlačienka kuracia, klobása Laci) chýbalo označenie dátumu spotreby, výrobky boli stiahnuté z predaja

skladovanie čerstvého nebaleného mäsa a balených výrobkov v preprávkach priamo na podlahe

predaj balených mäsových a mliečnych výrobkov označených len v poľskom jazyku

znečistený predajný pult

hrdzavé rošty v chladiarenskej vitríne mäsových výrobkov

v chladiacej vitríne s mliečnymi výrobkami v čase kontroly nameraná teplota 16 °C

v skladovacích priestoroch predajne neoznačené pečivo

v priestore na prípravu a dopekávanie hlbokozmrazeného pečiva bol znečistený, za mraziacim boxom hrubý nános špiny, znečistená podlaha, nefunkčné umývadlo, v blízkosti nebalených polotovarov boli umiestnené čistiaci a dezinfekčný prostriedok, okná zanesené pavučinami

vajíčka neboli označené v zmysle platnej legislatívy

nevyhovujúca teplota pri skladovaní mäsových výrobkov

neohlásená činnosť
predaj 10 druhov tovaru po DS
ambulantný predaj potravín (včelí med, čučoriedky zavárané, brusnice zavárané, brusnicový džem, čučoriedky čerstvé, sušené banány v mede) bez označenia, predaj bol po upozornení ukončený
6 druhov ovocia a zeleniny (výskyt povrchovej hniloby a plesne)
predaj potravín po uplynutí DMT, 7 druhov cukrovínok
zvýšená prašnosť pochádzajúca z práve prebiehajúcej rekonštrukcie
nesplnené opatrenie - nepredložený systém HACCP
nedodržiavanie osobnej hygieny
tovar určený na iný než pôvodný účel nebol vhodne oddelený a označený, časť tovaru priamo na podlahe v sklade, v sklade (drogériový tovar nebol vhodne oddelený)

**Tab.č.4 Ostatné zistené nedostatky v rámci úradných kontrol potravín**

Popis	Počet ZN / Druhov tovaru
<b>Programy nevyhnutnej podpory</b>	
Sanitačný poriadok, evidencia	22
DDD, evidencia, výskyt škodcov	23
Dodržiavanie a evidencia teplotných režimov	120
Vysledovateľnosť	19
Nakladanie s odpadom	15
Školenie zamestnancov	1
HACCP, SPP a podobné systémy	23
<b>Hygiena</b>	
Nevyhovujúca hygiena	81
Osobná hygiena	126
Hygiena skladovania	93
Hygiena predaja	62
Hygiena technologického zariadenia, pracovné pomôcky	131
Hygiena budov, hygiena prevádzkarne	4
Vybavenosť šatní a sociálnych zariadení	81
<b>Suroviny, výrobky, tovar</b>	
po DS/DMT	572
Poškodený obal, tovar	13
Označenie - nečitateľné, nedostatočné alebo nesprávne	266
Neznámy pôvod	16
Menenie, falšovanie údajov	2
Kvalita a zdravotná neškodnosť	14
Klamlivo označené alebo ponúkané na predaj klamlivým spôsobom	15
Iné	9
Senzorické zmeny	25

V rámci programov **nevyhnutnej podpory** pretrvávajú najviac nedostatky v rámci dodržiavania a evidencie teplotných režimov. V rámci **nevyhovujúcej hygieny** to bola najmä hygiena technologického zariadenia, osobná hygiena, hygiena skladovania. V rámci **tovarov** hlavne tovar po DS/DMT a označovanie.

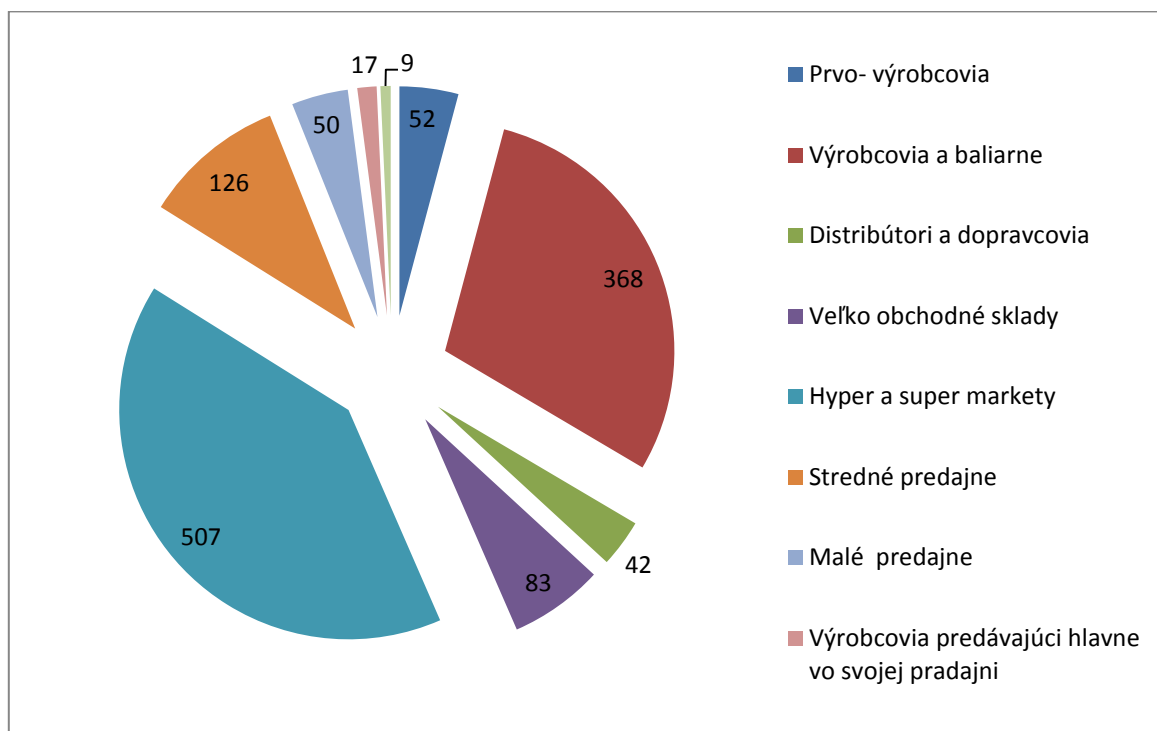
## Odber vzoriek a laboratórne analýzy

Vzorky odobraté v priebehu úradných kontrol sú analyzované v akreditovaných laboratóriách ŠVPÚ. Celkovo bolo analyzovaných v skúšobných laboratóriách ŠVPÚ **1 254 vzoriek**, pokiaľ sa jedná o úradnú kontrolu potravín. Zatiaľ bolo analyzovaných a **vyhodnotených 1040 vzoriek**, z ktorých **35 je nevyhovujúcich**.

**Tab.č.5 Počet odobratých vzoriek na jednotlivých stupňoch v mesiaci júl 2011**

Prvo- výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Veľko obchodné sklady	Hyper a super markety	Stredné predajne	Malé predajne	Výrobcovia predávajúci hlavne vo svojej predajni	Ostatné
52	368	42	83	507	126	50	17	9

**Graf č.5 Počty odobratých vzoriek potravín na jednotlivých stupňoch**



**Tab.č.6 Nevyhovujúce laboratórne analýzy**

<i>Nevyhovujúce laboratórne analýzy</i>	
<i>Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Senzorické znaky</i>	<b>8</b>
<i>Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Označenie</i>	<b>12</b>

<b><i>Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Fyzikálno-chemické znaky</i></b>	<b>4</b>
<b><i>Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Alergény</i></b>	<b>3</b>
<b><i>Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Mikrobiológia</i></b>	<b>1</b>
<b><i>Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Aditívne látky</i></b>	<b>4</b>
<b><i>Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Kontaminanty</i></b>	<b>3</b>
<b><i>spolu</i></b>	<b>35</b>