

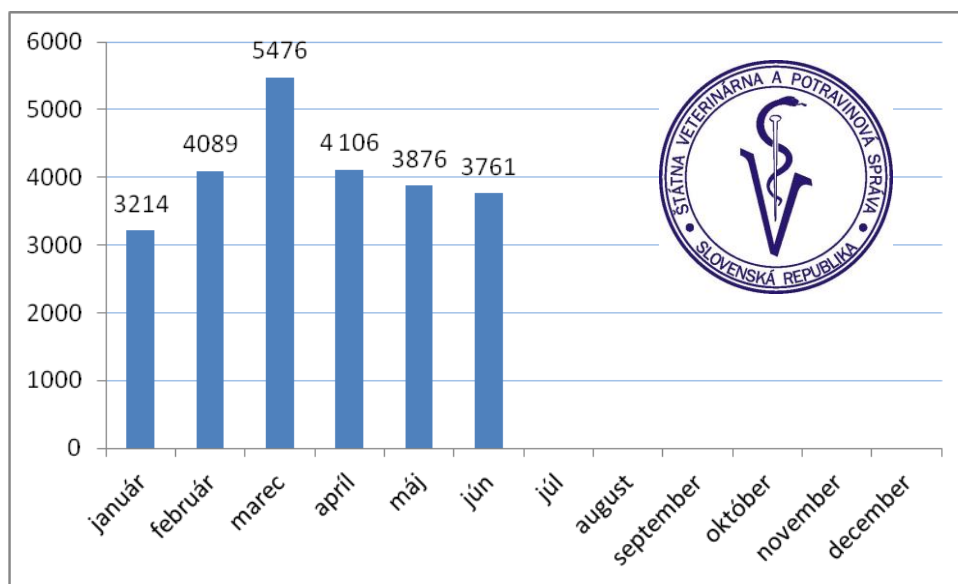
## Správa o úradnej kontrole potravín za mesiac JÚN 2012

V období **od 01.06.2012 do 30.6.2012** vykonali inšpektori orgánov Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky celkom **3 761 úradných kontrol**.

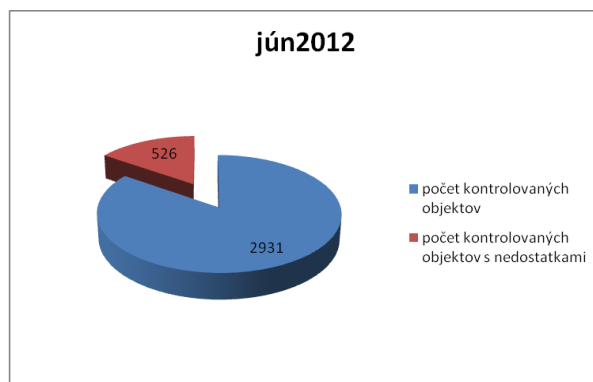
**Tab.č.1** Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol

<b>2012</b>	<b>január</b>	<b>február</b>	<b>marec</b>	<b>apríl</b>	<b>máj</b>	<b>jún</b>	<b>spolu 1. polrok</b>
	3 214	4 089	5 476	4 106	3 876	3 761	<b>24 522</b>
	<b>% kontrol s nedostatkami</b>						
	15,03	13,92	11,41	13,49	15,20	15,37	<b>14,07</b>
	<b>júl</b>	<b>august</b>	<b>september</b>	<b>október</b>	<b>november</b>	<b>december</b>	<b>spolu 2. polrok</b>
							<b>0</b>
	<b>% kontrol s nedostatkami</b>						

**Graf č.1** Počet vykonaných úradných kontrol podľa kalendárnych mesiacov v roku 2012



## Graf č.2 Počet objektov s nedostatkami



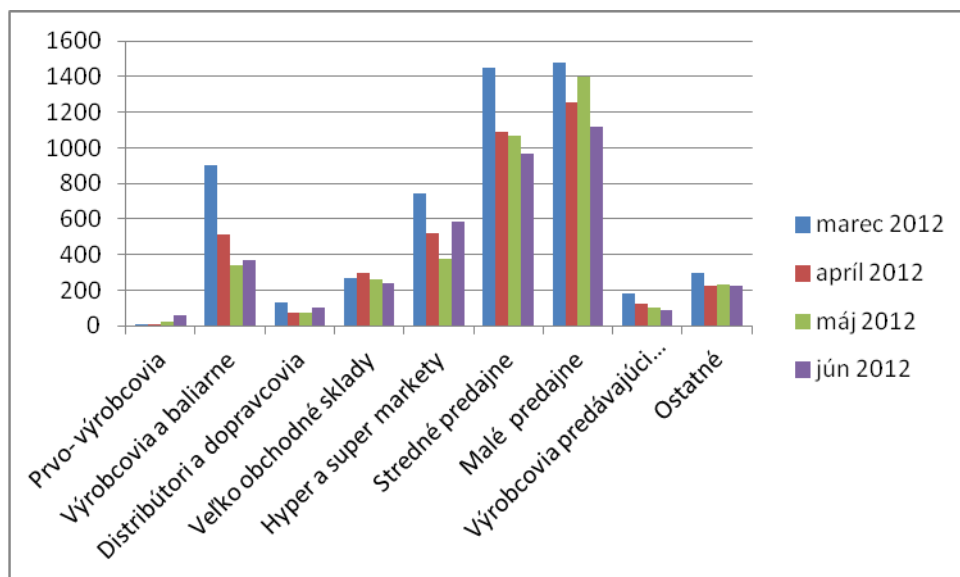
Z celkového počtu **2 931** kontrolovaných objektov boli nedostatky zistené v 526 objektoch, čo predstavuje porušenosť **17,95 %**.

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
marec 2012	7	905	133	272	746	1452	1482	181	298
apríl 2012	10	511	73	297	520	1093	1252	125	225
máj 2012	25	343	76	258	377	1068	1396	101	232
jún 2012	57	370	100	239	586	968	1122	92	227

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



Najviac úradných kontrol bolo vykonaných v **malých maloobchodných predajniach (29,83%)**, potom počtom vykonaných kontrol nasledujú **stredné predajne (25,74%)** a **hyper a supermarkety (15,58%)**.

### Importné kontroly surovín a potravín

V júni 2012 bolo vykonaných **248 importných úradných kontrol** dovážaných surovín a potravín rastlinného pôvodu.

#### Jednalo sa o 207 zásielok:

- dovezené množstvo tovaru	<b>2 835 204,15 kg</b>
- počet uvoľnených zásielok	<b>195</b>
- počet neuvoľnených zásielok	<b>12 (5,80%)</b>

### **Blokové pokuty za zistené nedostatky**

Z celkového počtu **3 761 vykonaných úradných kontrol** potravín v mesiaci jún 2012, bolo **578 úradných kontrol ukončených s jedným alebo viac nedostatkami**, v **163** prípadoch boli úradné kontroly ukončené **blokovou pokutou**.

Celkove bolo uložených **255 blokových pokút**, čo predstavuje hodnotu **7 248 EUR** (v niektorých prípadoch viac ako jedna bloková pokuta v rámci úradnej kontroly).

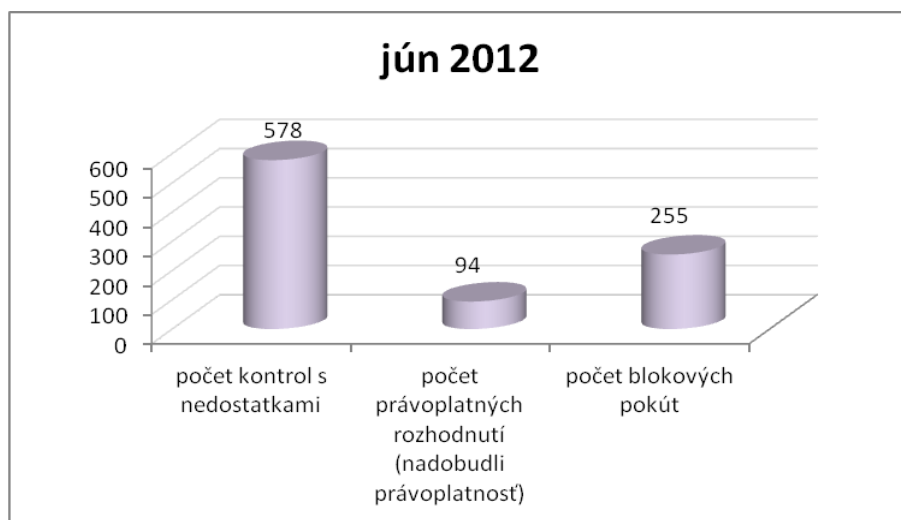
Ostatné zistené nedostatky, ktoré boli zistené počas výkonu úradných kontrol sa riešili v správnom konaní uložením opatrení a sankcií v zmysle zákona č.152/95 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

### **Právoplatné rozhodnutia**

V sledovanom období nadobudlo právoplatnosť celkovo **94 rozhodnutí v celkovej sume 32 340 EUR** a uložených bolo v rámci nich **14 opatrení**.

Priemerná pokuta v rámci právoplatných rozhodnutí predstavovala 344,04 EUR, najvyššia pokuta predstavovala 2 000 EUR.

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



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

<b>Popis</b>	<b>Počet ZN / Druhov tovaru</b>	<b>Množstvo v kg</b>	<b>Cena v €</b>
po DS/DMT	<b>512</b>	1 102,012	3 474,68
Označenie - nečitateľ/né, nedostatočné alebo nesprávne	<b>203</b>	122 721,209	3 341,01
Hygiena budov, hygiena prevádzkarne	<b>199</b>	0,000	0,00
Hygiena skladovania	<b>123</b>	0,000	0,00
Dodržiavanie a evidencia teplotných režimov	<b>87</b>	0,000	0,00
Hygiena technologického zariadenia, pracovné pomôcky	<b>82</b>	0,000	0,00
Hygiena predaja	<b>74</b>	0,000	0,00
Osobná hygiena	<b>65</b>	0,000	0,00
Kvalita a zdravotná neškodnosť	<b>62</b>	848,626	1 202,66
Nevyhovujúca hygiena	<b>56</b>	0,000	0,00
HACCP, SPP a podobné systémy	<b>51</b>	0,000	0,00
Neznámy pôvod	<b>36</b>	4 798,350	1 983,34
Nevyhovujúce laboratórne analýzy	<b>34</b>	23 890,374	41 688,29
Hygiena prepravy	<b>27</b>	0,000	0,00
Vysledovateľnosť	<b>24</b>	0,000	0,00
Sanitačný poriadok, evidencia	<b>21</b>	0,000	0,00
Nevyhovujúce suroviny, výrobky, tovar	<b>21</b>	8,793	44,85
Nepĺnenie opatrení	<b>18</b>	0,000	0,00
DDD, evidencia, výskyt škodcov	<b>15</b>	0,000	0,00
Vybavenosť šatní a sociálnych zariadení	<b>14</b>	0,000	0,00
Senzorické zmeny	<b>10</b>	207,170	149,31
Poškodený obal, tovar	<b>9</b>	21,350	118,87
Nakladanie s odpadom	<b>7</b>	0,000	0,00
Klamlivo označené alebo ponúkané na predaj klamlivým spôsobom	<b>6</b>	197,990	399,60
Inak znehodnotené	<b>5</b>	121 593,500	10,00
Menenie, falšovanie údajov	<b>3</b>	0,000	0,00
Školenie zamestnancov	<b>2</b>	0,000	0,00
<b>S P O L U</b>	<b>1 766</b>	275 389,374	52 412,61

**Komentár niektorých zistených nedostatkov (príklady):****Primárni výrobcovia, výroba, baliarne**

<b>Popis nedostatku</b>
znečistený regál na odkladanie pracovných pomôcok vo výrobe
nesplnenie si registračnej povinnosti
nedostatočne označené 2 druhy cukrárskych výrobkov -nezatriedené podľa charakteru a technológie výroby
v označení - zistená prítomnosť cudzieho tuku 2% nemôže byť označené ako kakaový prášok
senzoricky nevyhovujúca vzorka - vo vône a chuti
chýbal plán HACCP, špecifikácia a pracovné postupy neboli predložené
znečistené tesniace gumené v chladničke
znečistený priestor pod paletami v sklade surovín
2 druhy vstupných surovín po DMT
hotové výrobky v prepravkách boli uložené priamo na podlahe
vo výrobných hale v krytoch neónových svietidiel výskyt uhynutého hmyzu (osy)
v chladiacom boxe podlaha znečistená od rozliateho nálevu
znečistené steny v sklade surovín
zatečené a znečistené steny prevádzkarne následkom poškodenej strechy
poškodená podlaha v chlad. boxe- chýbajú podložky pod regálmi, chýbajú podložky pod regálmi
dokladová kontrola vstupnej suroviny, nadobúdacie doklady a doklady expedičné - k dispozícii, evidencia príjmu vstupnej suroviny
znečistené prepravky určené na skladovanie suroviny
3 nesplnené opatrenia
v sklade múky sa na podlahe a na okne nachádzal prach a pavučiny
výrobca nevykonáva zdravotnú neškodnosť vlastných výrobkov
nedodrжанá teplota pri preprave hlbokomrazených výrobkov, teplota v priestore: -10,8°C; v jadre výrobku „hoki filety hlbokomrazené“: -5,6°C
obsah alkoholu mimo povolenú odchýlku, nie je uvedený dátum minimálnej trvanlivosti
vo výrobe zistený výskyt múch
čerstvé slepačie vajcia v počte 2940 ks bez označenia
vo výrobných priestoroch prevádzky zistené steny porastené kolóniami mikroskopických vláknitých húb (plesní)

**Distribúcia, preprava, VO-sklady**

<b>Popis nedostatku</b>
nebola predložená evidencia sanitačných prác a deratizácie
nie je zabezpečené oddelené uchovávanie nezlučiteľných druhov výrobkov
zistená prítomnosť škodcov vo vzorke
steny v sklade zaprášené, obitá stena okolo zárubní
na neónových svietidlách v sklade chýbali kryty, stena na dvoch miestach pod stropom zatečená
v sklade zistený výskyt 3 ks živých vtákov (vrabce), na kartóne s olejom Palma raciol 100% slnečnicový

olej a tiež na jednej plastovej fľaši zistený trus vtákov, tiež na PE fólii s uloženou múkou, mliekom a ryžou
v časti expedícia poškodená omietka steny na prechodových dverách (pravá aj ľavá strana) a tiež steny pri podlahe na viacerých miestach
uvolnená sieťka proti škodcom na okne suchého skladu, opadávanie omietky zo steny v suchom sklade
zistený nadlimitný obsah dusičnanov vo vzorke
stena ložného priestoru dopravného prostriedku je v časti dverí poškodená, má nerovný povrch so známkami korózie
v sklade vajec -nevyhovujúca teplota skladovania vajec +22°C, v chladiarni nevyhovujúca teplota pre skladovanie tvrdých syrov +10,6°C
stiahnutie distribuovaných slepačích nevyhovujúcich vajec (poškodené, neoznačené, zaplesnené)
preprava potravín pri teplote 18,3°C, odporúčanie výrobcu 4-8°C
nedodržanie teplotných režimov pri preprave mliečnych výrobkov, nebola vedená evidencia teplôt
balené trvanlivé pečivo bolo prepravované nehygienickým spôsobom - uložené priamo na podlahe prepravného prostriedku
potraviny bez akéhokoľvek označenia
zásielky nenahlásené 24hodín vopred
prepravky s nebaleným mäsom poukladané na seba bez prekrytia fóliou
znečistené prepravky s chlebom a pečivom, nebola tečúca voda
nedodržanie teplotných podmienok pri skladovaní mrazených potravín
vodič pri preprave mrazených krémov nemal doklady o pôvode tovaru a mieste určenia tovaru
výskyt plesne na povrchu stropu, stien a chladiaceho zariadenia, skladovanie chladených, hlbokozmrazených, mrazených a nechladených potravín spoločne v jednom priestore, skladovanie nebaleného mäsa pri preprave v prepravkách priamo na podlahe
nepredložené záznamy čistení a dezinfekcii motorového vozidla
poškodená omietka (opadávajúci náter po navlhnutí stien) na strope a stenách vo vedľajších priestoroch prevádzkarne (šatňa, sociálne zariadenie, chodba, kancelária)
nedostatočná vysledovateľnosť potravín pri ich distribúcii maloobchodným prevádzkam
hydínová drť hlbokozmrazená bez nadobúdacích dokladov

Obchodná sieť, ambulatný predaj

Popis nedostatku
porušená podlaha, chýbajúce umývadlo pri krájaných mäsových výrobkov
nevyhovujúca hygiena skladovania
predaj potravín po uplynutí DS a DMT
kovové mriežky v 2 chladničkách mali opotrebovaný náter a boli skorodované
predaj po DMT (nealko nápoj)
znečistenie chladiacej vitríny pre mäsové výrobky zvyškami obalov, prachu a mraziacej vitríny s hydinou zvyškami pekárenských výrobkov - omrvinkami vo vodiacej lište dvierok
predaj 3 druhov potravinárskeho tovaru neoznačených v štátnom jazyku
predaj 34 druhov potravinárskeho tovaru po uplynutí DS a DMT
6 druhov mäsových výrobkov nedostatočne označených
používanie suroviny po uplynutí DS na tepelné spracovanie v teplom pulte
klamlivé označenie 2 mliečnych výrobkov(syry) Bluedino Slovenská rolka - udený syr a Bluedino Bratislavský syr plátky vyrobených v Poľsku, zavádzanie spotrebiteľa
pri krájaní mäsových výrobkov nemala predavačka vhodnú pokrývku hlavy
spoločné skladovanie nepredajného a predajného tovaru

nenahlásenie zásielky v mieste určenia
zemiaky konzumné neskoré s mokrou hnilobou
nedodržané teplotné režimy pri skladovaní mliečnych výrobkov
prevádzkovateľ nemá vypracovaný sanitálny poriadok a nevedie evidenciu
prach v regáloch
predaj 20 druhov potravín po DMT
v sklade pavučiny, pod umývacím dresom neporiadok, pohádzané čistiace prostriedky, v predajni tovary uložené priamo na podlahe
vonkajšia stena mraziaceho boxu v sklade pod výparníkom je znečistená od zatečenia
spoločné skladovanie zmrzliny, rýb a zeleniny v mrazničke v zázemí
6 druhov syra neoznačených v slovenskom jazyku, pre spotrebiteľov u syrov balených v predajni chýba údaj o podmienkach skladovania
mäso a mäsové výrobky so senzorickými zmenami
znečistenie dna a mriežok mraziacich vaní na predajnej ploche
predajca nevedel predložiť originálne etikety k lahôdkárskym výrobkom ponúkaných z obslužného pultu, resp. predložené boli neaktuálne, navyše bez označenia dátumu narušenia obalu, jednalo sa o väčšinu sortimentu v pulte (rybacie, mäsové výrobky, výrobky v nálevoch, šaláty
v mrazničke s mrazenými krémami boli napadané mechanické nečistoty a uhynutý hmyz (muchy, mušky)
šalát ľadový 80% hniloba
nevyhovujúci teplotný režim v chladiacej mäsovej výrobe
mraziace zariadenie slúžiace pre skladovanie pekárenských polotovarov bolo znečistené zvyškami potravín
nesúlady v označení na etikete výrobku obchodného balenia v označení na etikete spotrebiteľského balenia
neboli k dispozícii záznamy o sanitácii
masívny výskyt pavučín v regáloch s uskladnenými potravinami na predajni
v zložení výrobku chýba percentuálne zastúpenie zložky, ktorá je uvedená v názve potraviny
2 druhy bez označenia v štátnom jazyku, 7 druhov s nesprávnym označením
čistiace prostriedky uložené v priestore výroby pekárenských výrobkov
prebalovanie tvarohu, predĺžovanie dátumu spotreby
pri manipulácii s rozvažovanými výrobkami bolo zistené nevhodné uloženie obalového materiálu
uskladnenie mäsa bravčového a hydinového chladeného pri nevyhovujúcich teplotách

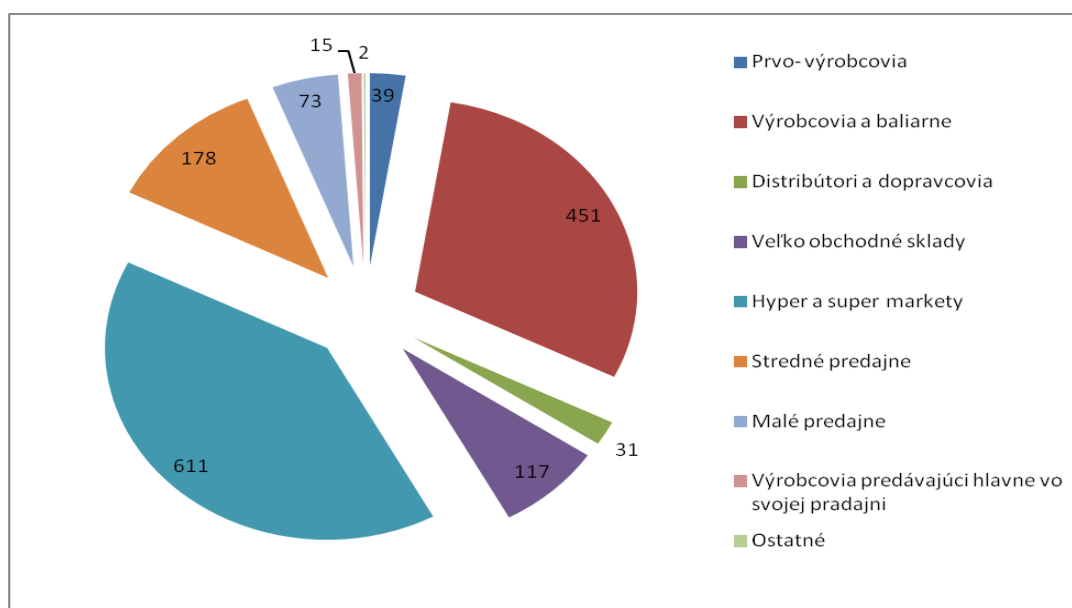
### **Odber vzoriek a laboratórne analýzy**

Vzorky odobraté v priebehu úradných kontrol sú analyzované v akreditovaných laboratóriách ŠVPÚ. Celkovo bolo analyzovaných v skúšobných laboratóriách ŠVPÚ **1 517 vzoriek**, pokiaľ sa jedná o úradnú kontrolu potravín. Zatiaľ je **vyhodnotených 558 vzoriek**, z ktorých **19 je nevyhovujúcich**.

**Tab.č.5 Počet odobratých vzoriek na jednotlivých stupňoch v mesiaci jún 2012**

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
39	451	31	117	611	178	73	15	2

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



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

Nevyhovujúce laboratórne analýzy	
Senzorické znaky	11
Označenie	12
Fyzikálno-chemické znaky	2
Alergény	6
Mikrobiológia	2
Kontaminanty	1
<b>S P O L U</b>	<b>34</b>