

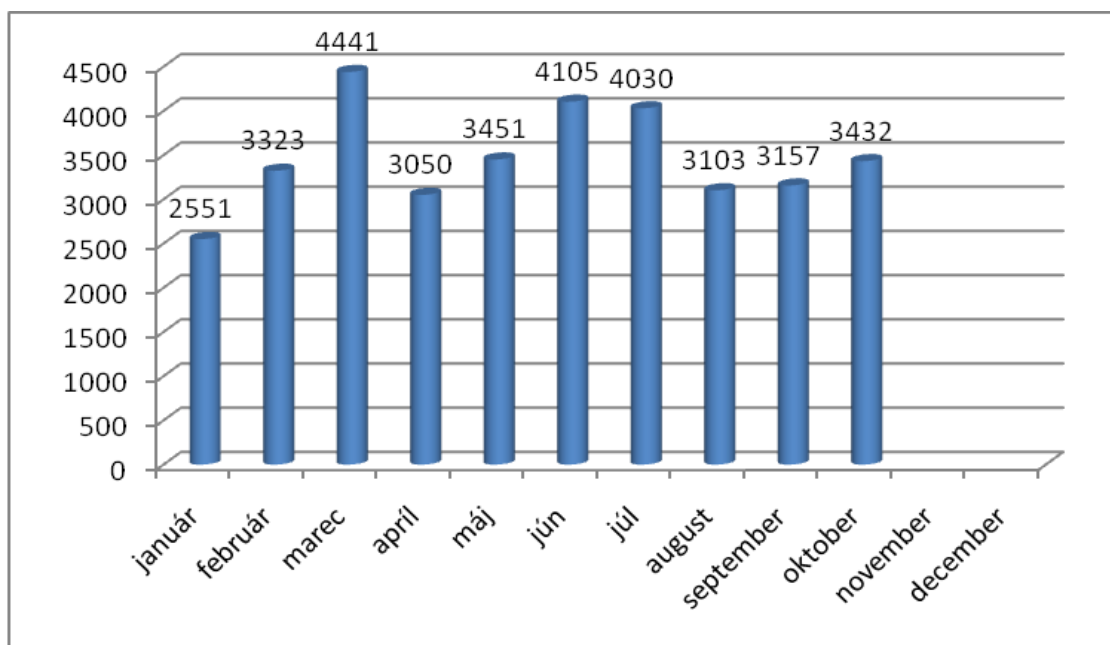
Správa o úradnej kontrole potravín za mesiac OKTÓBER 2010.

V období **od 01.10.2010 do 31.10.2010** vykonali inšpektori orgánov Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky celkom **3 432 úradných kontrol**.

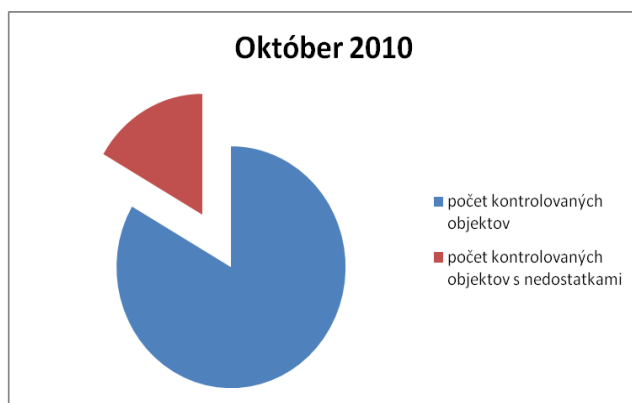
Tab.č.1 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol

2. polrok 2010	júl	august	september	október	november	december	SPOLU
	4030	3103	3157	3432			

Graf č.1 Počet vykonaných úradných kontrol podľa kalendárnych mesiacov v roku 2010



Graf č.2 Počet objektov s nedostatkami



Z celkového počtu **2 992** kontrolovaných objektov boli nedostatky zistené v **597 objektoch**, čo predstavuje porušenosť **19,95%**.

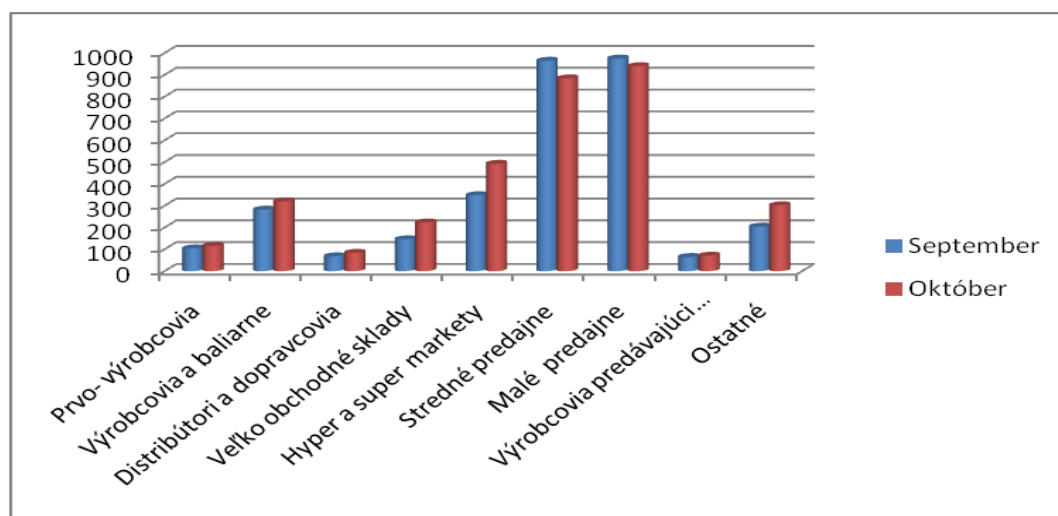
Úradné kontroly sa vykonávali v rámci celého potravinového reťazca od primárnych producentov až po výrobcov predávajúcich hlavne v maloobchode.

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 mesiacom)

2. polrok 2010	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
september	104	282	68	146	348	965	975	65	204
október	116	320	84	223	492	884	940	71	302

Graf č.3 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol



Najviac úradných kontrol bolo vykonaných **v malých predajniach (27,39%)**, potom počtom vykonaných kontrol nasledujú **stredné maloobchodné predajne (25,75%)**, **siete hypermarketov a supermarketov (14,33%)** a **výrobcovia a baliarne (9,32%)**.

Importné kontroly surovín a potravín

V mesiaci október bolo vykonaných **342 importných úradných kontrol** dovážaných surovín a potravín rastlinného pôvodu.

Jednalo sa o 278 zásielok (v niektorých prípadoch bolo v rámci importnej kontroly prekontrolovaných viac zásielok) :

- dovezené množstvo tovaru: **3 385 022 kg**
- počet uvoľnených zásielok: **266** (3 246 801 kg)
- počet neuvoľnených zásielok: **12** (138 220 kg)

Blokové pokuty za zistené nedostatky

Z celkového počtu **3 432 vykonaných úradných kontrol** potravín za október 2010, boli **v 660 prípadoch zistené nedostatky**.

Z tohto celkového počtu kontrol s nedostatkami boli v **168 prípadoch uložené blokové pokuty inšpektormi na mieste**.

Celkove bolo uložených **193 blokových pokút**, čo predstavuje hodnotu **5 441 EUR** (v niektorých prípadoch viac ako jedna bloková pokuta v rámci úradnej kontroly).

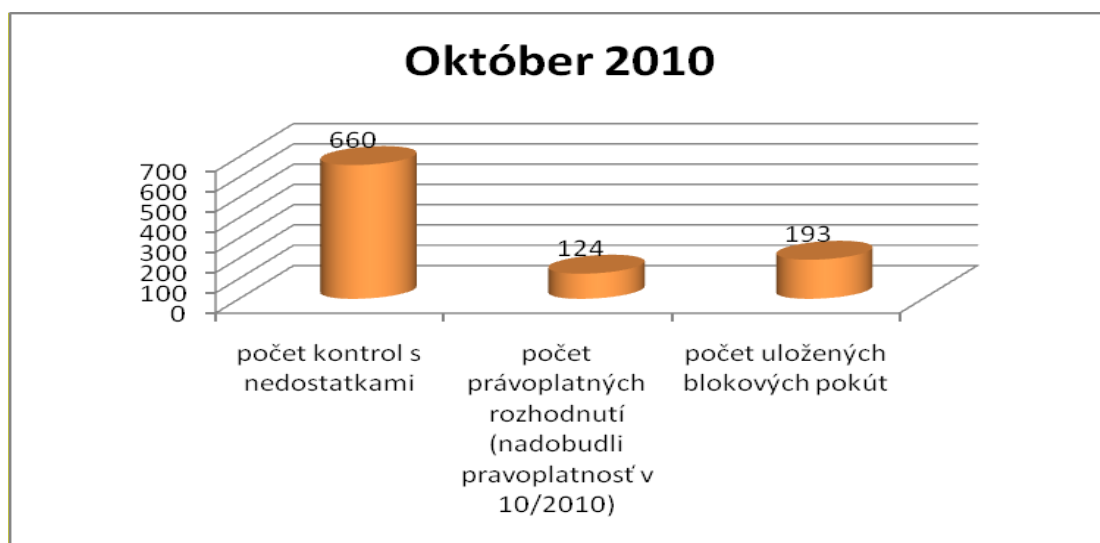
Ostatné zistené nedostatky, ktoré boli zistené počas výkonu úradných kontrol sa riešili v správnom konaní uložením opatrení a sankcií v zmysle zákona č.152/95 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

Právoplatné rozhodnutia

V sledovanom období nadobudlo právoplatnosť celkovo **124 rozhodnutí v celkovej sume 74 235 EUR** a uložených bolo v rámci nich **31 opatrení**.

Priemerná pokuta v rámci právoplatných rozhodnutí predstavuje v mesiaci október 599 EUR, najvyššia pokuta predstavovala 16 000 EUR.

Graf č.4 Počet právoplatných rozhodnutí a uložených blokovaných 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	257	708,096	2 334,83
Poškodené, inak znehodnotené, vzbudzujúce odpor	22	199,814	453,06
Označenie - nečitateľné, nedostatočné alebo nesprávne	196	2 481,172	2 758,47
Neznámy pôvod	6	172,110	6 182,41
Menenie, falšovanie údajov	22	449,463	234,74
Kvalita a zdravotná neškodnosť	4	3,496	24,11
Klamlivo označené alebo ponúkané na predaj klamlivým spôsobom	39	56,000	277,94
Iné	257	708,096	2 334,83
SPOLU	546	4 070,151	12 265,56

Najčastejšie zisťované nedostatky (príklady):**Primárny výrobcovia, výroba**

Popis nedostatku
chladiace zariadenie vo výrobnej časti malo na povrchu narušený ochranný náter, ťažšie čistiteľný a dezinfikovateľný
opotrebované strojno- technologické zariadenie
obalový materiál nie je skladovaný tak, aby sa zabránilo ovplyvneniu kvality a zdravotnej bezpečnosti (prach)
v sklade hotových výrobkov sa nachádzali predmety nesúvisiace s výrobou
v potravinе zistená prítomnosť E102 tartrazín, ktorá nie je uvedená v označení
opotrebované nátery a znečistené povrchy strojno-technologických zariadení
výskyt mole múčnej v sušenom droždí
prepravné obaly s nebaleným chlebom uložené priamo na zemi
poškodené obklady bočných stien a stropov u vozidiel používaných na prepravu pekárenských výrobkov
poškodený umakartový povrch pracovných stolov
nedoliehajúce dvere v sklade surovín a v expedičnom sklade
nebola predložená evidencia o vykonaných hygienicko-sanitačných prácach

Distribúcia, preprava, VO-sklady

Popis nedostatku
vo výrobku zistená použitá chemická konzervačná látka, ktorá nebola uvedená na obale
PPP používal dopravný prostriedok na prepravu potravín živočíšneho pôvodu, ktorému skončila platnosť ATP certifikátu
v sklade steny zatečené, špinavé od prachu, poškodená celistvosť stien, opadaná omietka, výtlky v podlahe
v sklade bola voľne rozsypaná nástraha pre hlodavcov
výskyt pavučín v priestoroch skladu, olupujúci sa náter a narušená polystyrénová izolácia dverí do skladu
prekročenie najvyššieho prípustného množstva dusičnanov
spoločné skladovanie potravín určených na expedíciu s potravinami po uplynutí DMT
v sklade znečistené PET kryty na neónových svietidlách
potraviny po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti

Popis nedostatku
mrazené potraviny (zelenina, hranolky, lístkové cesto, pirohy) uchovávané pri teplote +3,5 °C
zmyslové zmeny, po otvorení obalu zapáchajúce mäso
znečistené vnútorné steny pekárenského stánku (prach, mastné nečistoty), poškodená celistvosť podlahovej krytiny
predaj 2 druhov mäsových výrobkov so sensorickými zmenami
6 mäsových výrobkov predávaných po uplynutí dátumu spotreby
nebalené pečivo uložené v perforovanej prepravke priamo na podlahe
pri manipulácii s mäsovými výrobkami pracovníčka nepoužíva pracovné ochranné prostriedky
nedodrжанá teplota, nesprávne vedená evidencia
porušenie zásad osobnej hygieny
na chladenom kafilierickom boxe bol nefunkčný teplomer
v kryte svietidla sa nachádzal uhynutý hmyz
predávaný tovar neoznačený v štátnom jazyku
chýbajúce označenie dátumu spotreby
na výrobku nesprávny preklad v štátnom jazyku o podmienkach skladovania
zatečený strop, opadajúca omietka
8 druhov výrobkov po uplynutí DMT a 12 po uplynutí DS v ponuke na predaj
21 druhov potravín po uplynutom DMT
poškodená drevená pracovná doska na krájanie mäsových výrobkov, nôž s drevenou rukoväťou , zákaz používania
mäkké mäsové výrobky skazené, vzbudzujúce odpor, osliznuté
spoločné skladovanie tovaru po DS s potravinami určenými na predaj
nedostatočné, nevyhovujúce označenie konzumných zemiakov
poškodené nátery dverí a zárubní v manipulačnom priestore, chýbajúci kryt svietidla v chladiarni
nebalené pekárske výrobky neboli vhodným spôsobom ponúkané na predaj
technologické zariadenie, z ktorého boli ponúkané nebalené pekárske výrobky, nezodpovedalo požiadavkám platnej legislatívy
nie sú vedené záznamy o čistení a sanitácii
pri manipulácii s pekárskymi výrobkami nebol zabezpečený hygienicky predaj - neboli používané jednorázové rukavice
chýba uzatvárateľná, označená nádoba na uskladnenie živočíšnych vedľajších produktov
výskyt potravín narušených škodcami v časti skladu, ktorý je vyčlenený na nepredajné výrobky

8 druhov potravín po uplynutí DS a DMT
7 druhov nečokoládových cukroví predávaných z umelohmotných predavačov po uplynutí DMT
zemiaky nevyhovujúce v kvalite, 20% suchá hniloba
4 druhy výrobkov s poškodeným spotrebiteľským obalom
zistené spoločné skladovanie ovocia a zeleniny spolu s mäsovými výrobkami
predaj sensoricky zmenených chladených hydínových dielov (kuracie prsia, kuracie stehná
tovar nevhodný na ľudskú spotrebu - hniloba a pleseň
chýba informácia o zložení mäsových výrobkov a o obsahu alergénov v nich

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

Popis	Počet ZN
Prerekvizitné požiadavky	
Sanitačný poriadok, evidencia	56
DDD, evidencia, výskyt škodcov	27
Dodržiavanie a evidencia teplotných režimov	85
Vysledovateľnosť	17
Nakladanie s odpadom	12
Školenie zamestnancov	3
Nevyhovujúca hygiena	
Osobná hygiena	81
Hygiena skladovania	214
Hygiena predaja	137
Hygiena prepravy	6
Hygiena technologického zariadenia, pracovné pomôcky	114
Hygiena budov, hygiena prevádzkarne	234
Vybavenosť šatní a sociálnych zariadení	11

V rámci **prerekvizitných požiadaviek** (programy nevyhnutnej podpory) pretrvávajú najviac nedostatky v rámci dodržiavania a evidencie teplotných režimov.

V rámci **nevyhovujúcej hygieny** je to hlavne **hygiena budov**, pretrvávajú nedostatky v **hygiene skladovania**, ako aj v hygiene predaja a technologického zariadenia.

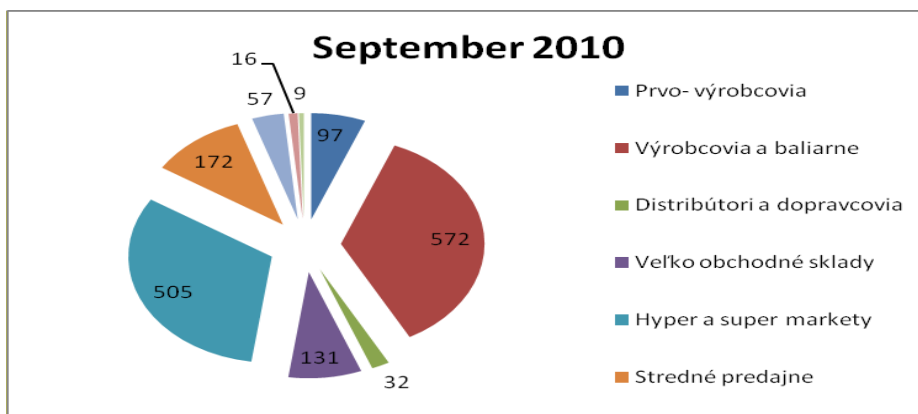
Odber vzoriek a laboratórne analýzy

Vzorky odobraté v priebehu úradných kontrol sú analyzované v akreditovaných laboratóriách ŠVPÚ. V októbri 2010 **bolo celkovo analyzovaných** v skúšobných laboratóriách ŠVPÚ **1528 vzoriek**, pokiaľ sa jedná o úradnú kontrolu potravín. **Porušenosť predstavovala 2,62%** (40 nevyhovujúcich vzoriek).

Tab.č.5 Počet odobratých vzoriek na jednotlivých stupňoch

Vzorky spolu	Prvo- výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Veľko obchodné sklady	Hyper a super markety	Stredné predajne	Malé predajne	Výrobcovia predávajúci hlavne vo svojej pradžni	Ostatné
1591	97	572	32	131	505	172	57	16	9

Graf č.5 Počty odobratých vzoriek potravín na jednotlivých stupňoch



Tab.č.6 Nevyhovujúce laboratórne analýzy

Nevyhovujúce laboratórne analýzy	
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Senzorické znaky	8
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Označenie	14
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Fyzikálno-chemické znaky	6
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Alergény	1
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Mikrobiológia	2
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Aditívne látky	3
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Kontaminanty	4
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Rezíduá pesticídov	2
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Rezíduá veterinárnych liekov	0
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Iné znaky	0
spolu	<u>40</u>