

N á r o d n á s p r á v a

o úradnej kontrole potravín v Slovenskej republike za rok 2005

1. časť – Ministerstvo pôdohospodárstva SR Štátna veterinárna a potravinová správa SR

I. Úradná kontrola potravín vykonaná v zmysle zákona NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov

I.1. Pravidelná bežná úradná kontrola potravín

Štátna veterinárna a potravinová správa vykonávala v roku 2005 potravinový dozor v **20 930** kontrolovaných subjektoch. Orgány ŠVPS SR vykonali v zmysle platnej legislatívy v sledovanom období **40 318** kontrol. Nedodržanie ustanovení zákona č.152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov bolo zistené v **12 228** kontrolovaných objektoch. Dôvodom postihu boli nedostatky najmä v celkovej hygiene (porušenie ustanovení 1.hlavu druhej časti PK SR), v správnej výrobnjej praxi (porušenie ustanovení 8.hlavu druhej časti PK SR), v označovaní (porušenie ustanovení 2.hlavu druhej časti PK SR), v zložení potravín, kontaminantoch (prítomnosť nežiadúcich látok) a iných nedostatkoch zistených v priebehu kontroly. Prehľad o počte kontrol a zistených nedostatkoch v jednotlivých kategóriách podnikateľských objektov je uvedený v tabuľke č. 1.

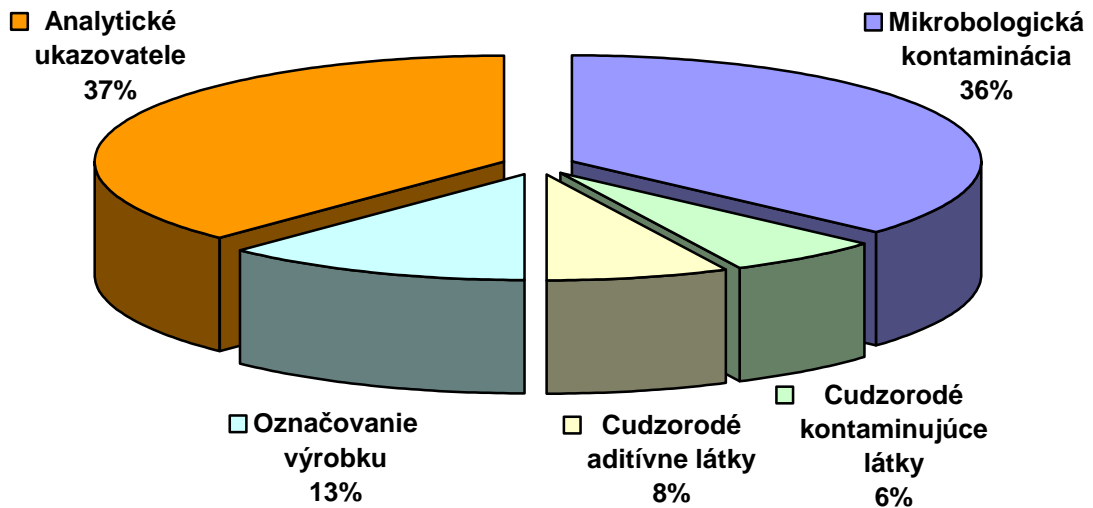
V priebehu roka 2005 bol podnikateľským subjektom, ktoré podliehali potravinovému dozoru vykonávanému orgánmi štátnej veterinárnej a potravinovej správy v zmysle zákona NR SR č.152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov:

- **vydaný zákaz manipulácie s výrobkami** - na 11 273,0 merných jednotiek výrobkov v hodnote 397 089,00 Sk,
- **vydaný zákaz uvádzania do obehu** na 302 219,0 merných jednotiek nevyhovujúcich výrobkov v hodnote 14 413 931,00 Sk,
- **vydaný príkaz na zneškodnenie** 15 237,0 merných jednotiek nevyhovujúcich potravín v hodnote 550 391,00 Sk,
- **vydaný príkaz na obmedzenie použiteľnosti** na 163,0 merných jednotiek potravín v hodnote 24 427,00 Sk,
- **2 600 uložených opatrení rozhodnutím riaditeľa** na odstránenie nedostatkov, najmä za nevyhovujúcu hygienu a nedodržiavanie správnej výrobnjej praxe,
- **uložených 594 pokút rozhodnutím riaditeľa** pri výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich uvádzaní do obehu podľa § 28 zákona NR SR č.152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov v hodnote 8 807 000,00 Sk najmä za nevyhovujúce výrobky a nevyhovujúcu hygienu
- **uložených 3 553 blokových pokút fyzickým osobám** pri výrobe potravín manipulácii s nimi a ich uvádzaní do obehu podľa § 29 zákona č.152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov v hodnote 2 206 300,00 Sk.

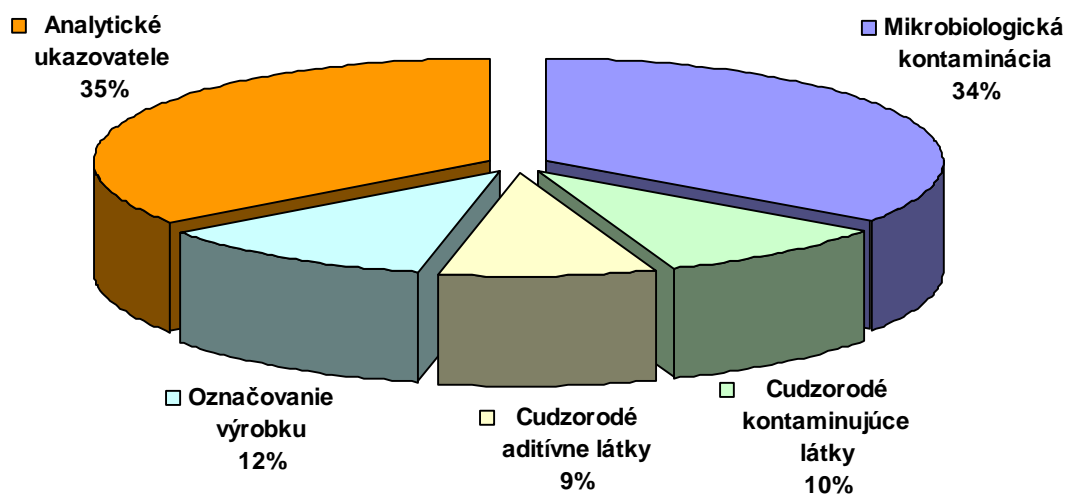
Laboratória ŠVPÚ zhodnotili celkovo v roku 2005 v komoditách výrobkov živočíšneho, rastlinného, zmiešaného pôvodu a tabakových výrobkov v súlade so zákonom o potravinách **33 349** vzoriek, z ktorých **1 642** vzoriek, t. j. **4,9 % nevyhovelo** požiadavkám Potravinového kódexu SR alebo iným záväzným predpisom. Z celkového počtu nevyhovujúcich vzoriek bolo v mikrobiologických ukazovateľoch 605, v cudzorodých kontaminujúcich látkach 100, cudzorodých aditívnych látkach 120, v označovaní výrobkov 203 a v analytických a senzorických ukazovateľoch 625 vzoriek. V porovnaní s rokom 2004, keď bola porušenosť

4,35%, nastalo zhoršenie kvality a zdravotnej neškodnosti u výrobkov o 0,55 % (Tabuľka č. 2 - laboratórna analýza nevyhovujúcich vzoriek).

Nevyhovujúce vzorky percentuálne porovnanie podľa ukazovateľov v roku 2005



Nevyhovujúce vzorky percentuálne porovnanie podľa ukazovateľov v roku 2004



Výsledky bežných úradných kontrol podľa jednotlivých komodít

1. Mliečne výrobky

V roku 2005 bolo vyšetrených v rámci dozoru 5 435 vzoriek mlieka a mliečnych výrobkov, pričom nevyhovelo 238 vzoriek (4,4%), čo je nepatrné zhoršenie oproti roku 2004 o 0,95%. Najčastejšie mlieko a mliečne výrobky nevyhoveli v mikrobiologických znakoch (134 vzoriek). V deviatich vzorkách mliečnych výrobkov (8x syr a 1x mrazený mliečny výrobok) bola zistená prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *Listeria monocytogenes*, v dvoch vzorkách – v bryndzi vyrobenej z ovčieho hrudkového syra zo surového mlieka a v ovčom hrudkovom syre zo surového mlieka bola zistená prítomnosť stafylokokového enterotoxínu. Vo všetkých prípadoch orgány veterinárnej a potravinovej správy nariadili stiahnutie zdraviu škodlivých výrobkov z trhu, pozastavenie výroby, nariadenie dekontaminácie a opatrenia na zlepšenie hygieny prevádzky. V ostatných vzorkách sa pri mikrobiologickom vyšetrení zistilo prekročenie prípustného množstva mikroorganizmov, ktoré svedčia o nedodržaní hygieny prevádzky (*Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, celkový počet mikroorganizmov, počet koliformných mikroorganizmov). Požiadavky na zloženie a senzorické vlastnosti nespĺnilo 84 vzoriek (najčastejšie pre nedodržanie požiadaviek na obsah tuku a vody; štyri vzorky nespĺnili senzorické požiadavky). V 20 prípadoch mlieko a mliečne výrobky nevyhoveli požiadavkám na označovanie. Ani v jednej vzorke sa nezistilo porušenie požiadaviek na aditívne látky a na kontaminujúce látky.

2. Vajcia a výrobky z vajec

V rámci dozoru bolo v roku 2005 vyšetrených 153 vzoriek vajec a vaječných výrobkov, nevyhovelo deväť vzoriek (5,9%). V dvoch vzorkách vaječných výrobkov sa zistil patogénny mikroorganizmus salmonela a v jednej vzorke mikroorganizmy Enterobacteriaceae, ktoré sú ukazovateľom nedodržania hygienických požiadaviek. Vo všetkých troch prípadoch výrobky s týmito mikroorganizmami boli podrobené opakovanému tepelnému ošetreniu a následne odobraté vzorky vyhoveli príslušným právnym predpisom. V počte šesť vzoriek vajec nespĺnilo senzorické požiadavky. V porovnaní s rokom 2004 je to mierne zhoršenie o 3%.

3. Mäso a výrobky z mäsa, zverina a hydina

V rámci dozoru bolo v roku 2005 vyšetrených 9344 vzoriek mäsa, výrobkov z mäsa, zveriny a hydiny, nevyhovelo 515 vzoriek (5,5%), čo je nepatrné zlepšenie oproti roku 2004 o 1,36%. Najčastejšie výrobky nevyhoveli v požiadavkách na zloženie (analytické ukazovatele), išlo o 386 vzoriek, porušenými ukazovateľmi boli: množstvo celkových bielkovín, nevyhovujúci pomer vody a bielkovín, tuku a bielkovín, obsahu vody a v 26 prípadoch sa zistili nedostatky v senzorických vlastnostiach výrobkov. Nedostatky v označovaní sa zistili u 30 výrobkov. V 43 vzorkách sa zistilo porušenie mikrobiologických ukazovateľov; v 11 vzorkách mäsových výrobkov sa zistili choroboplodné mikroorganizmy *Listeria monocytogenes*. V štyroch výrobkoch (jedna vzorka mäsových výrobkov a tri vzorky mäsových prípravkov) sa zistila prítomnosť salmonel. V ostatných prípadoch sa zistili mikroorganizmy, ktoré nepredstavujú ohrozenie zdravia (ako sú celkový počet mikroorganizmov, počet koliformných baktérií, *Escherichia coli*), a ktoré svedčia o nedodržaní hygieny výroby. V 56 vzorkách sa zistilo prekročenie prídavných látok (prekročenie najvyššieho prípustného množstva kuchynskej soli, fosforečnanov, dusitanu sodného). V jednej vzorke mäsového výrobku (údená klobása) sa zistilo prekročenie najvyššieho prípustného množstva benzoapyrénu; v jednej vzorke hydínového mäsa, pôvodom z Poľska, sa zistilo prekročenie najvyššieho prípustného množstva doxycyklínu. Regionálna veterinárna potravinová správa nariadila tieto produkty stiahnuť z trhu.

4. Ryby, morské živočíchy a výrobky z nich

V rámci dozoru bolo v roku 2005 vyšetrených 953 vzoriek, z toho nevyhovujúcich bolo 24 vzoriek (2,5%), čo je nepatrné zhoršenie oproti roku 2004 o 0,81%. Najviac vzoriek (15) nevyhovelo požiadavkám na označovanie (na obale neboli uvedené použité konzervačné látky, hmotnostný podiel rýb bol pod deklarovaný limit). Patogénny mikroorganizmus *Listeria monocytogenes* sa zistil v jednom prípade vzorky údeného nórského lososa plátky, ktorého krajinou pôvodu bolo Poľsko, a u ktorého bolo zakázané uvádzanie na trh. V dvoch vzorkách sa zistilo porušenie predpisov na aditívne látky (P_2O_5). V troch vzorkách sa zistili nedostatky v senzorickej hodnote. Ani v jednej vzorke sa nezistilo porušenie požiadaviek na kontaminujúce látky.

5. Tuky a oleje

V komodite tuky a oleje bolo celkovo odobratých 1 018 vzoriek, z toho 64 nevyhovelo požiadavkám platných právnych predpisov, čo predstavuje porušenosť 6,3 %, v porovnaní s rokom 2004 je to zhoršenie o 2,8%.

Jedlé rastlinné tuky a oleje

V roku 2005 bolo v laboratóriách pre úradnú kontrolu potravín analyzovaných 393 vzoriek jedlých rastlinných tukov a olejov. Z uvedeného počtu bolo 35 nevyhovujúcich, čo predstavuje 8,9 %, a to v znakoch cudzorodých kontaminujúcich (1), analytických (10) a v označovaní (24). Mikrobiologická kontaminácia u vyšetovaných vzoriek nebola preukázaná. Vzhľadom k tomu, že v priebehu roka sa uskutočnilo cieľové sledovanie zamerané na označovanie olivových olejov, zistené nedostatky sa odzrkadlili aj vo zvýšenej porušenosť v oblasti označovania (olivových) rastlinných olejov. V znakoch cudzorodých kontaminujúcich bola zistená jedna nevyhovujúca vzorka so zvýšeným peroxidovým číslom, čo je prejavom starnutia tukov. V analytických znakoch vzorky nevyhoveli z dôvodu prekročených maximálnych limitov stanovených pre číslo kyslosti a v senzorickej kvalite. Oba dôvody zároveň poukazovali na skutočnosť, že výrobok nie je vhodný na ľudskú spotrebu.

Jedlé tuky živočíšneho pôvodu

V roku 2005 bolo v rámci dozoru odobratých 625 vzoriek, nevyhovelo 29 vzoriek (4,6%), čo je nepatrné zlepšenie v porovnaní s rokom 2004 o 1,05%; z toho 28 vzoriek pre porušenie analytických ukazovateľov (najčastejšie pre zvýšenie čísla kyslosti u bravčovej škvarenej masti) a jedna vzorka pre označovanie.

6. Polievky, bujóny a omáčky

V rámci potravinového dozoru bolo v uvedených komoditách vyšetrených 769 vzoriek, z ktorých deväť vzoriek t.j. 1,2 % nevyhovovalo požiadavkám Potravinového kódexu SR. Najväčšia porušenosť bola zistená v označovaní a to v piatich prípadoch, čo predstavuje 55,6% z celkového počtu nevyhovujúcich vzoriek.

Dehydrované pokrmy, polievkové prípravky a ochucovadlá

Celkovo bolo analyzovaných 438 vzoriek v komodite dehydrovaných pokrmov, polievkových prípravkov a ochucovadiel, z ktorých 9 vzoriek nevyhovovalo t.j. 2,1%. Najviac nedostatkov (5) bolo zistených v nesprávnom označovaní výrobkov. V znaku cudzorodé kontaminujúce látky nevyhovovali tri vzorky sójových omáčok z dôvodu nadlimitného obsahu 3-monochlórpropán-1,2-diolu (3-MCPD). Jedna analyzovaná vzorka nevyhovovala v znaku cudzorodé aditívne látky pre nadlimitný obsah chloridu sodného.

Majonézy

V uvedenej komodite bolo v roku 2005 odobratých 127 vzoriek. Porušenosť nebola zistená v žiadnej analyzovanej vzorke.

Ocot, horčica a iné chuťové prípravky

V rámci potravinového dozoru bolo v roku 2005 odobratých 204 vzoriek, ktoré vyhovovali požiadavkám PK SR.

7. Cereálie a pekárske výrobky

V uvedených komoditách bolo v roku 2005 v laboratóriách analyzovaných 6 494 vzoriek, z ktorých 431 (t.j. 6,6 %) nevyhovovalo zdravotnej bezpečnosti. Najväčšia porušenosť bola zistená v mikrobiologickej kontaminácii – až v 340 prípadoch, čo predstavuje 78,9% z nevyhovujúcich vzoriek. Oproti roku 2004 porušenosť v mikrobiologických ukazovateľoch vzrástla o 9,6 %.

Jedlé obilie.

Do kategórie „jedlé obilie“ je zaradená aj ryža a výrobky z ryže. Z celkového počtu 420 vzoriek bolo len osem vzoriek vyhodnotených ako „nevyhovujúce“, čo tvorí 1,9 %. Ojedinele boli zistené plesne vo vzorkách ryže – tri vzorky. Obsah ochratoxínu A bol zistený v potravinárskej pšenici odrody Zerda, vo vzorke ryže potravinárskej bol zistený deoxynivalenol (DON). V dvoch vzorkách bolo chybné označenie.

Mlynské výrobky

Zo 739 odobratých vzoriek nevyhovovalo 26, t.j. 3,5%. Z uvedeného množstva nevyhovujúcich vzoriek bolo najviac nedostatkov v mikrobiologickej kontaminácii a to v prekročení obsahu plesní a v detskej krupici dehydrovanej bola zistená prítomnosť potenciálne toxínogénnych plesní. Dalším nedostatkom bol výskyt cudzorodej kontaminujúcej látky ochratoxín A v múke. V analytických ukazovateľoch mlynských výrobkov z obilia boli zistené prekročené hodnoty v obsahu popola a vlhkosti.

Cestoviny

V rámci potravinového dozoru bolo odobratých 878 vzoriek cestovín. Z uvedeného celkového množstva - 120 vzoriek nevyhovovalo, čo predstavuje 13,7%. Najväčším nedostatkom v tomto druhu výrobkov je nedodržanie mikrobiologických kritérií. Zo 120 nevyhovujúcich vzoriek až 109 vzoriek cestovín malo porušené mikrobiologické kritériá, t.j. 90,8%. Najčastejším nedostatkom v mikrobiologickej kontaminácii bolo prekročenie obsahu plesní a koliformných baktérií. Vo veľkej miere bolo zistené aj prekročenie množstva *Staphylococcus aureus*. V jednej vzorke cestovín bola zistená prítomnosť *Salmonella* bareilly. Z ďalších ukazovateľov nevyhovujúcich cestovín bolo zistené porušenie v analytických parametroch, hlavne v prekročení obsahu vlhkosti.

Pekárske výrobky

Tieto výrobky v sebe zahŕňajú chlieb, pečivo, jemné pečivo a ostatné pekárske výrobky. Z celkového analyzovaného množstva 3368 vzoriek bolo 219 nevyhovujúcich, čo predstavuje 6,5%. Najviac nevyhovujúcich vzoriek pekárskych výrobkov – 195 bolo v mikrobiologickej kontaminácii, t.j. hlavne v strúhanke bolo zistené prekročenie obsahu plesní a koliformných baktérií, u chleba v prekročení celkového počtu mikroorganizmov a v jemnom pečive bolo zistené prekročenie obsahu plesní a koliformných baktérií. Porušenie limitov v mikrobiologickej kontaminácii tvorilo až 89,0% z nevyhovujúcich vzoriek. Nesprávne označenie pekárskych výrobkov tvorilo 5,5% z nevyhovujúcich vzoriek. Z kontaminujúcich

cudzorodých látok bol zistený výskyt ochratoxínu A v chlebe; v cudzorodých aditívnych látkach bola v štyroch vzorkách nebaleného chleba zistená prítomnosť konzervačnej látky – kyseliny sorbovej. Túto konzervačnú látku je dovolené používať iba v balenom krájanom chlebe alebo v balenom ražnom chlebe.

Trvanlivé pečivo

V trvanlivom pečive sa hodnotilo 424 vzoriek, z ktorých 34, t.j.8,0% nevyhovovalo .V porovnaní s rokom 2004 počet celkového množstva nevyhovujúcich sa zvýšil o 5,15%. Najviac nedostatkov sa vyskytovalo v označovaní. Nesprávne označenie trvanlivého pečiva tvorilo 47,0% z nevyhovujúcich vzoriek. Druhým najväčším nedostatkom u nevyhovujúceho trvanlivého pečiva bolo zistenie cudzorodých aditívnych látok (hlavne prítomnosť kyseliny sorbovej a benzoovej). Tento nedostatok tvoril 35,3% z nevyhovujúcich vzoriek. Mikrobiologickú kontamináciu v analyzovaných vzorkách tvorilo prekročenie limitu plesní a koliformných baktérií.

Špeciálne výrobky z obilia

Z uvedených výrobkov sa hodnotilo 128 vzoriek, z ktorých nevyhovovali mikrobiologickým požiadavkám dve vzorky - pre zvýšený obsah plesní, čo tvorí 1,6 %.

Olejníny

Z kategórie „olejníny“, boli na kontrolu mikrobiologickej čistoty odoberané semená olejnín určené predovšetkým na priamu ľudskú spotrebu bez tepelnej úpravy. Odoberaté boli vzorky maku modrého, slnečnice a semeno ľanu. Najviac nedostatkov bolo zistených v mikrobiologických ukazovateľoch, z celkového počtu 168 vzoriek, bolo až 12 vzoriek nevyhovujúcich pre zvýšený obsah plesní (z toho jedna vzorka ľanu, jedna vzorka slnečnice, ostatné mak), čo tvorí 92,3 % porušenosť z nevyhovujúcich vzoriek. Zvýšený obsah prímiesí bol zistený len u jednej vzorky.

Strukoviny a výrobky zo strukovín

Z celkového počtu odobratých vzoriek strukovín a výrobkov z nich – 369, bolo deväť vzoriek vyhodnotených ako nevyhovujúce, t.j. 2,4 %. V jednej vzorke boli zistené plesne, v troch vzorkách boli zvýšené prímеси a nečistoty. Do tejto kategórie sú zaradené aj sójové výrobky, kde bolo zistené v piatich prípadoch chybné označenie (v zložení chýbalo % vyjadrenia sójovej zložky).

8. Čerstvé ovocie , zelenina a zemiaky

V roku 2005 bolo odobratých 1412 vzoriek čerstvého ovocia, zeleniny a zemiakov. Z toho nevyhovujúcich bolo 31 vzoriek, čo predstavuje 2,2 %. Oproti roku 2004 to predstavuje mierne zhoršenie kvality hodnotených výrobkov – spolu bolo odobratých 1751 vzoriek, nevyhovujúcich bolo 25, čo predstavovalo 1,43 %. Medzi najzávažnejšie nedostatky zistené pri kontrole čerstvého ovocia a zeleniny patrilo prekročenie limitu rezíduí pesticídov u 18 vzoriek: napr. metamidofos v paprike domácej produkcie a v paprike z Poľska, fenhexamid v paprike z Maroka, chlorporifos v rýnskom šaláte od domáceho pestovateľa, dimethoate v brazílskych a španielskych pomarančoch , argentínskych jablkách a maďarských šalátových uhorkách, piperonal butoxid spolu s permetrínom v talianskych slivkách, propargit v domácich marhuliach, phosmed v hruškách, thiabendazol v mandarínkach, fenvalerát v broskyniach zo Španielska, fludioxanil bol v bielom hrozne z Juhoafrickej republiky a slovenských rajčinách, dicloran v červenej reďkovke domácej produkcie, petržlenová vňať obsahovala ditiokarbamáty. Obsah kadmia mali prekročené tri vzorky – jedna petržlen a dve

vzorky zeleru z Poľska. Obsah dusičnanov bol prekročený u šesť vzoriek – dve vzorky hlávkového šalátu, dve vzorky kalerábu, zemiaky a cvikla. Analyticky a senzoricky boli ako nevyhovujúce hodnotené štyri vzorky - mandarínky nahnité s plesňou, dve vzorky zemiakov, ktoré boli obité, s poškodeným povrchom a jedna vzorka hrozna modrého bola plesnivá a nahnitá.

9. Výrobky z ovocia, zeleniny , zemiakov a húb

Spracované ovocie, zelenina, zemiaky a huby boli hodnotené v počte 1419 vzoriek. Z toho 69 nevyhovelo požiadavkám platných predpisov, čo predstavuje 4,9 %. Aj v týchto komoditách nastalo mierne zhoršenie kvality. V roku 2004 sa hodnotilo 1942 vzoriek a 65 bolo nevyhovujúcich, t.j. 3,35 %.

Spracované ovocie a zelenina

V tejto komodite bolo v roku 2005 odobratých 1128 vzoriek, nevyhovujúcich bolo 56, čo predstavuje 5,0 %. Mikrobiologická porušenosť bola zistená u deviatich vzoriek – plesne u dvoch vzoriek mrazených zeleninových zmesí a päť vzoriek hrozienok, kvasinky v Mexickej zmesi mrazenej, Salmonella a Listeria monocytogenes v brusnicovej nátierke. Cudzorodé kontaminujúce látky boli prekročené v troch vzorkách, z toho ochratoxín A v dvoch vzorkách hrozienok a aflatoxíny v jednej vzorke sušených fíg. Cudzorodé aditívne látky boli zistené v 15 vzorkách, z toho konzervačné látky boli prekročené v sušených slivkách, marmeládových zmesiach a kvasenej kapuste; obsah oxidu siričitého a syntetických farbív v sušenom a kandizovanom ovocí. V znaku označenie nevyhovelo 19 vzoriek spracovaného ovocia a zeleniny - nedeklarovaná prítomnosť farbív, oxidu siričitého a konzervačných látok vo vzorke, obsah pevného podielu nesúhlasil s údajom na etikete, chýbalo označenie v úradnom jazyku, chýbalo označenie trhového druhu, nezhoda obsahu s deklaráciou na etikete, chýbalo skupinové označenie, chýbal údaj o fyzickom stave výrobku. V analytických a senzorických znakoch nevyhovovalo desať vzoriek - zmyslové zmeny sterilizovaného hrášku, zvýšená aktivita vody v sušených výrobkoch, cudzia chuť a vôňa datlí a vysoký podiel prímiesí v hrozienkach.

Jedlé huby a výrobky z jedlých húb

Zo 112 hodnotených vzoriek bolo sedem nevyhovujúcich, čo predstavuje 6,3 %. Cudzorodé kontaminujúce látky boli zistené v šampiňónoch - nadlimitný obsah piperonal butoxidu. Mikrobiologické narušenie bolo zistené v šiestich vzorkách - sušené huby (kuriatka) - obsahovali plesne, zmesi sušených lesných húb obsahovali plesne a koliformné baktérie, v sterilizovaných hubách bol prekročený celkový počet mikroorganizmov.

Výrobky zo zemiakov

Zo 179 odobratých vzoriek bolo šesť nevyhovujúcich, t.j. 3,4 %. V troch výrobkoch zo zemiakov bola zistená prítomnosť koliformných baktérií. Nedostatky v označení boli zistené v dvoch výrobkoch zemiakových lupienkov z ČR - chýbala krajina pôvodu (Slovenské zemiačky).

10. Korenie a koreniny

V priebehu roka 2005 bolo v tejto komodite analyzovaných 524 vzoriek. Porušenosť bola zistená u 19 vzoriek, čo je 3,6 %. V porovnaní s predchádzajúcim rokom nastalo zlepšenie o 2,8%. Najviac nedostatkov (8) bolo zistených u výrobkov uvedenej komodity v mikrobiologických ukazovateľoch (až 42,1 % z celkového počtu nevyhovujúcich vzoriek) pre prekročenie celkového počtu mikroorganizmov, zvýšený výskyt koliformných baktérií, plesní a nález Salmonelly. V znaku cudzorodé aditívne látky nevyhovovalo šesť výrobkov z dôvodu výskytu nepovoleného syntetického farbiva Sudan I a Sudan IV a to

v paprike mletej pálivej, kari korení a koreninovom prípravku. Ďalším nedostatkom bol výskyt cudzorodých kontaminujúcich látok - ochratoxínu A a aflatoxínov v štyroch analyzovaných vzorkách papriky mletej sladkej. Jedna odobratá vzorka nevyhovovala požiadavkám platných právnych predpisov v označovaní.

11. Nealkoholické nápoje

V roku 2005 bolo odobratých 1238 vzoriek, vrátane ovocných štiav a nektárov, čo je pokles o 772 vzoriek oproti roku 2004, keď bolo v rámci kontroly odobratých celkom 2010 vzoriek nealkoholických nápojov. Požiadavkám smerníc EU, či PK SR v sledovaných znakoch nevyhovelo 40 vzoriek (3,2 % z celkového počtu), čo je oproti roku 2004 nárast o 0,8 %. Mikrobiologická porušenosť bola zistená v 14 prípadoch, čo je percentuálne značný nárast oproti roku 2004, treba však uviesť, že sa jednalo takmer výhradne o prekročenie prípustného obsahu kvasiniek. Najviac nedostatkov (15) sa tak ako aj v predchádzajúcom období vyskytovalo v označovaní výrobkov, hlavne pre neuvedenie správneho názvu výrobku (v obchodnom názve chýbalo označenie "s cukrom a náhradnými sladidlami") v zmysle príslušného ustanovenia Výnosu MZ SR a MP SR č.1187/2004-100 upravujúceho označovanie potravín, vo viacerých prípadoch chýbal údaj o prítomnosti farbív, prípadne chemických konzervačných látok vo výrobku. Prekročenie povoleného obsahu resp. nepovolené použitie cudzorodých aditívnych látok bolo zistené v ôsmich prípadoch. Jednalo sa tak ako aj v minulosti predovšetkým o prekročenie maximálne prípustného obsahu náhradných sladidiel, hlavne sacharínu, ako aj prekročenie povoleného obsahu syntetických farbív.

12. Víno

Celkovo bolo odobratých 711 vzoriek vína z čoho 51 vzoriek bolo nevyhovujúcich. Zistená porušenosť vyjadrená v percentách pri odobratých vzorkách vína bola 7,2%. Pri rozbere v laboratóriách ŠVPÚ bola zistená mikrobiologická porušenosť u jednej vzorky odobratého vína a to pre prekročený počet kvasiniek v spotrebiteľskom balení. V 12 vzorkách odobratého vína bola zistená porušenosť v prekročení povoleného množstva celkového oxidu siričitého a prekročenom množstve kyseliny sorbovej. Tieto prekročené limity boli zistené hlavne pri stolových vínach v sudovej forme. U dvoch vzoriek dovozového vína z Bulharska boli zistené nepovolené syntetické farbivá pridané do červeného vína. Nesprávne označenie bolo zistené u sedem odobratých vzoriek vín a to v označení obsahu alkoholu a zbytkového cukru na spotrebiteľskom balení. Pri analytických ukazovateľoch bolo 29 vzoriek vín nevyhovujúcich v sledovaných znakoch - v 12 prípadoch prekročený obsah kyseliny octovej, v 17 vzorkách nesprávne označenie obsahu zbytkového cukru a prekročenie celkového obsahu alkoholu u stolových vín.

13. Alkoholické nápoje

V roku 2005 bolo odobratých spolu 869 vzoriek alkoholických nápojov, hlavne liehovín, ďalej piva, ovocných vín, miešaných alkoholických nápojov a medoviny, teda o 487 vzoriek menej ako v roku 2004. Požiadavkám PK SR v sledovaných znakoch, resp. požiadavkám podľa príslušných smerníc a nariadení EU (jedná sa hlavne o nariadenia EU týkajúce sa liehu a liehovín) nevyhovelo 20 vzoriek (2,3 % z celkového počtu vzoriek) čo je o 1,68 % menej ako v roku 2004. Najviac nedostatkov – celkovo v desiatich prípadoch bolo v nesprávnom označení výrobkov, v deviatich prípadoch sa jednalo o porušenie analytických či sensorických znakov.

Pivo

Za rok 2005 bolo odobratých 361 vzoriek, teda takmer o 200 vzoriek menej ako v roku 2004. Požiadavkám Potravinového kódexu SR nevyhovelo päť vzoriek (1,4 % z celkového počtu vzoriek), čo je pokles o 1,1 % oproti roku 2004. Porušenosť bola zistená výhradne len v analytických ukazovateľoch, a to hlavne pre nižšie percento obsahu extraktu v pôvodnej mladine (tzv. pôvodná stupňovitosť), ďalej pre vyššiu farbu, ako aj pre vyššiu odchýlku oproti deklarovanej hodnote obsahu alkoholu.

Ovocné vína a medovina

Z uvedených komodít bolo analyzovaných spolu 100 vzoriek, z ktorých nevyhovovali tri vzorky, teda 3 %. V jednej vzorke bol zistený vyšší obsah cudzorodej aditívnej látky – oxidu siričitého. Z analytických znakov bola zistená jedna vyššia analytická odchýlka, ako je prípustná pre daný druh ovocného vína a to v obsahu cukru. V jednom prípade bolo zistené nesprávne označenie výrobku a to pre chýbajúci údaj o prítomnosti kyseliny sorbovej.

Liehoviny a miešané alkoholické nápoje

V týchto komoditách sa analyzovalo spolu 408 vzoriek, z ktorých 12 bolo vyhodnotených ako nevyhovujúce, čo je 2,9 %. Jednalo sa hlavne o nesprávne označenie liehovín v deviatich prípadoch v zmysle príslušných smerníc a nariadení EU a to buď o neuvedenie alebo nesprávne uvedenie kategórie liehoviny. V troch zistených prípadoch porušenia analytických a senzorických znakov to bolo nedodržanie deklarovaného obsahu etanolu, resp. vyššieho obsahu metanolu než je prípustný limit pre danú kategóriu liehoviny.

14. Zmrzlina a ostatné podobné mrazené výrobky

V roku 2005 bolo v uvedenej komodite analyzovaných 128 vzoriek, z ktorých jedna vzorka nevyhovovala v mikrobiologických ukazovateľoch, čo je 0,8% porušenosť.

15. Kakao, kakaové prípravky, káva, čaj

Kvalita a zdravotná neškodnosť výrobkov v uvedených komoditách sa sledovala u 555 vzoriek, z ktorých osem vzoriek, t.j. 1,4% nevyhovovalo požiadavkám Potravinového kódexu SR. Najviac nevyhovujúcich vzoriek bolo v znaku cudzorodé kontaminujúce látky a v analytických ukazovateľoch.

Čaj, čajové extrakty a prípravky z nich

V rámci potravinového dozoru bolo v tejto komodite analyzovaných 223 vzoriek, z ktorých päť vzoriek bolo nevyhovujúcich, čo je 2,2%. Najviac nedostatkov bolo zistených v znaku cudzorodé kontaminujúce látky pre zvýšený obsah rezíduí pesticídov fenvaleratu, prochlorazu, permethrinu a brompropylatu v zelenom čaji a oolong čaji. Nedostatky boli zistené u jednej vzorky v mikrobiologických ukazovateľoch - prekročenie celkového počtu mikroorganizmov, koliformných baktérií a plesní.

Kakao a výrobky z kakaa

Z celkového počtu 125 analyzovaných vzoriek v tejto komodite tri vzorky kakaa nevyhovovali v analytických ukazovateľoch požiadavkám PK SR čo je 2,4%, a to z dôvodu nízkeho obsahu kakaového masla.

Káva, kávoviny a výrobky z nich

V tejto komodite bolo v rámci potravinového dozoru analyzovaných 207 vzoriek. Porušenosť nebola zistená ani v jednej vzorke.

16. Cukrovinky

V tejto skupine výrobkov bolo odobratých 1 110 vzoriek. Porušenosť bola zistená u 76 vzoriek, čo je 6,8%. V porovnaní s rokom 2004 nastalo zhoršenie o 0,8%. Najviac nevyhovujúcich vzoriek bolo v označovaní a v znaku cudzorodé kontaminujúce látky.

Škrob a výrobky zo škrobu

V roku 2005 bolo analyzovaných 95 vzoriek výrobkov zo škrobu. Natívne škroby analyzované neboli. Z uvedeného počtu analyzovaných vzoriek dve nespĺňali požiadavky platných právnych predpisov v mikrobiologickom znaku plesne, čo predstavuje porušenosť 2,1 %.

Sladidlá

Celkovo bolo v komodite sladidlá analyzovaných 104 vzoriek niektorých cukrov určených na ľudskú spotrebu“ a náhradných sladidiel. Všetky vzorky spĺňali požiadavky platných právnych predpisov, porušenosť nebola zistená.

Čokoláda a cukrovinky

V roku 2005 bolo v laboratóriách analyzovaných 615 vzoriek čokolád a cukroviniek, z toho 46 bolo nevyhovujúcich, čo predstavuje 7,5 %. Najviac nedostatkov bolo zistených v znakoch cudzorodých aditívnych (11) a v označovaní (27). Prevažnú väčšinu nedostatkov tvorili použité nepovolené alebo neoznačené syntetické farbivá, ako aj nadlimitné použitie povolených syntetických farbív. Porušenosť v analytických znakoch (8) bola spôsobená nedostatkami v senzorickej kvalite cukroviniek a čokolád.

Med

V roku 2005 bolo odobratých 296 vzoriek včelieho medu; 28 vzoriek (9,5%) nevyhovelo. Oproti roku 2004 sa kvalita zlepšila o 7,86%. Prítomnosť rezíduí veterinárnych liekov bola zistená v 24 vzorkách medu. Išlo o tieto rezíduá: tylozín a sulfonamidy. V prípade zistenia rezíduí veterinárnych liekov nariadili orgány štátnej veterinárnej a potravinovej správy zákaz ich uvádzania do obehu, stiahnutie z obehu. Analytickým ukazovateľom nevyhoveli štyri vzorky (zvýšené množstvo hydroxymetylfurfuralu, zistenie zvýšeného obsahu sacharózy).

17. Orechy a výrobky z nich

Spolu bolo odobratých 359 vzoriek, z toho bolo 19 nevyhovujúcich (5,3%), čo je oproti roku 2004 mierne zhoršenie kvality. V roku 2004 bolo hodnotených 604 vzoriek, nevyhovelo 26, teda 4,3 %. V mikrobiologických znakoch bolo nevyhovujúcich šesť vzoriek vlašských orechov, z toho v šiestich vzorkách boli zistené plesne a z toho v jednej vzorke aj koliformné baktérie. Cudzorodé kontaminujúce látky boli zistené v ôsmich vzorkách, z toho šesť vzoriek pistácií z Iránu a dve vzorky lieskových orechov z Turecka mali prekročené najvyššie prípustné množstvo aflatoxínu B₁ a sumy aflatoxínov. V analytických ukazovateľoch bolo nevyhovujúcich šesť vzoriek orechov, napr. pistácie pre výskyt molí a zámočkov; vlašské orechy pre cudziu chuť a vôňu - po potuchnutom tuku, horkú chuť a pre vysoký obsah prímiesí; arašidy lúpané pražené pre výskyt plesnivých jadier a potuchnutú chuť.

18. Hotové jedlá

V komodite hotových jedál bolo v roku 2005 v rámci potravinového dozoru vyšetrených 159 vzoriek. Všetky odobraté vzorky vyhovovali požiadavkám Potravinového kódexu SR.

19. Potraviny na osobitné výživové účely

V roku 2005 bolo analyzovaných sedem vzoriek v uvedenej komodite. Všetky analyzované vzorky vyhovovali požiadavkám PK SR.

20. Prídavné látky (aditíva)

V rámci potravinového dozoru bolo odobratých 25 vzoriek prídavných látok, z ktorých v dvoch vzorkách oleorezín bola zistená prítomnosť nepovoleného syntetického farbiva Sudan IV čo tvorí 8% porušenosť.

21. Materiály a predmety prichádzajúce do styku s potravinami

V uvedenej skupine neboli odobraté vzorky.

22. Tabakové výrobky

Na kontrolu obsahu škodlivých látok boli odoberané vzorky cigariet od domácich výrobcov (dva menší výrobcovia) a z dovozu. Vzhľadom na STN ISO 8243 Cigarety – odber vzoriek, je možné vzorky cigariet odobrať len priamo v sklade dovozcu alebo distribútora (podľa citovanej normy je potrebné odobrať 800 kusov cigariet pre jednu vzorku). V roku 2005 bolo odobratých celkom 23 vzoriek cigariet na kontrolné stanovenie obsahu nikotínu, kondenzátu a oxidu uhoľnatého, z ktorých nevyhovovali tri vzorky cigariet t. j. 13 %. U cigariet značky BEL nameraná hodnota nikotínu 0,77 mg/cigaretu a obsah oxidu uhoľnatého 15,1 mg/cigaretu nevyhovoval zákonu o ochrane nefajčiarov; značka EASY - v znaku kondenzát a nikotín boli namerané nižšie hodnoty ako deklaroval výrobca na obale; značka K 3 – namerané hodnoty dechtu a oxidu uhoľnatého (13,3 mg/cigaretu a 14,6 mg/cigaretu) boli vyššie ako limit uvedený v zákone č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov. Limit obsahu nikotínu stanovený uvedeným zákonom je 1,00 mg na 1 cigaretu, dechtu 10 mg na 1 cigaretu a oxidu uhoľnatého 10,0 mg na 1 cigaretu.

23. Ostatné

V tejto skupine bolo analyzovaných 644 vzoriek, zistená bola porušenosť u 13 vzoriek, čo je 2,0%. Uvedené vzorky nevyhovovali požiadavkám PK SR hlavne v mikrobiologických ukazovateľoch a v neúplnom označovaní výrobkov.

I.2. Cílené kontroly

V priebehu roka 2005 boli v rámci mimoriadnych úloh vykonané nasledovné celoslovenské kontroly:

I.2.1. Cílené kontroly v supermarketoch a hypermarketoch pred veľkonočnými sviatkami (marec 2005)

V mesiaci marec 2005 boli v supermarketoch a hypermarketoch vykonané kontroly podľa zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších zmien a doplnkov zamerané na komodity, ktoré sa v období pred veľkonočnými sviatkami predávajú resp. nakupujú vo zvýšenej miere. Jednalo sa predovšetkým o mlieko a mliečne výrobky, mäsové výrobky, čerstvé hydinové mäso, vajcia a ryby s výnimkou živých rýb a rybacích výrobkov. Z potravín rastlinného pôvodu boli prekontrolované čokolády, cukrovinky, trvanlivé pečivo, cukor a čerstvé ovocie a zelenina. Pri kontrolách veľká pozornosť bola venovaná hygienickým podmienkam za akých sa potraviny skladujú, predávajú a ako sa s nimi manipuluje. Súčasťou previerky bola aj kontrola správnosti označenia a plnenie plánu HACCP. Ďalším bodom programu previerok bol aj spôsob preberania a dopravovania nebalených pekárskech

výrobkov do priestorov predajní. Previerok sa zúčastnilo celkom 268 inšpektorov, ktorí pracovali aj v dňoch pracovného voľna a vo večerných hodinách, nakoľko predávajúci v tom čase už nečakajú kontrolu a snažia sa predať aj tovar nevyhovujúcej kvality alebo po uplynutí doby spotreby. Celkom bolo preverených 196 objektov, z toho bolo 67 predajní BILLA, 87 predajní COOP Jednota, 23 predajní Kaufland a 19 predajní Hypernova. Pri kontrolách bolo zakázané uvádzať do obehu 1 182 druhov výrobkov o hmotnosti 13 352,0 kg/1 v hodnote 810 396,2 Sk. Za zistené nevyhovujúce označenie výrobkov alebo nevyhovujúcu hygienu boli uložené kontrolovaným objektom sankcie rozhodnutím riaditeľa v správnom konaní. Za menšie nedostatky v osobnej hygiene bolo na mieste fyzickým osobám uložených osem blokových pokút v celkovej hodnote 5 000 Sk.

I.2.2. Cielené kontroly nakladania s mäsovými výrobkami a mäsom stiahnutým z obehu a po dátume spotreby v schválených a povolených prevádzkarniach a v obchodnej sieti vykonané v súlade so zákonom NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov a zákon NR SR č. 488/2002 o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov (máj 2005)

Na základe prípadu mäsa a mäsových výrobkov, ktorý nastal v schválenej prevádzkarni v Poľsku ako aj na základe podnetov Slovenského zväzu spracovateľov mäsa a vzhľadom na možné prípady praktík niektorých predajcov a distribútorov nariadila ŠVPS SR všetkým regionálnym veterinárnym a potravinovým správam v SR vykonať v mesiaci máj 2005 cieľené kontroly nakladania s mäsovými výrobkami a mäsom stiahnutým z obehu a po dátume spotreby v schválených a povolených prevádzkarniach a v obchodnej sieti. Veterinári inšpektori regionálnych veterinárnym a potravinových správ vykonali 1630 kontrol, z toho bolo 289 kontrol vykonaných podľa zákona NR SR č. 488/2002 Z.z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov v schválených a povolených rozrábkarniach, prevádzkarniach na výrobu mäsových výrobkov a v schválených a povolených skladoch, pri ktorých sa skontrolovali identita a fyzické dokumentačné kontroly nakladania s návratkami od predajcov a distribútorov a kontroly nakladania s technologickými nepodarkami mäsových výrobkov a mäsom a mäsovými výrobkami po dátume spotreby; pri kontrolách bolo uložených 92 opatrení a 1341 kontrol bolo vykonaných podľa zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov v predajniach, ktoré uvádzajú mäso a mäsové výrobky do obehu a manipulujú s nimi na potreby predaja, pri ktorých sa skontrolovali nakladanie s poškodenými, nepredanými vyradenými, neprevzatými a nepredajným mäsom a mäsovými výrobkami, pri kontrolách bolo uložených 357 opatrení.

I.2.3. Cielené kontroly označovanie masla a syrov v obchodnej sieti (júl 2005)

Na základe podnetu zástupcov Slovenského mliekarenského zväzu na predaj a označovanie masla a syrov bola vykonaná kontrola **označovanie masla a syrov v obchodnej sieti v týždni od 04.07.2005 do 08.07.2005.**

Výrobky boli odkontrolované podľa zákona NR SR č.152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov, Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č.1187/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca označovanie potravín a podľa Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. septembra 2004 č.2265/2004-100, ktorým sa vydáva hlava potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mlieko a výrobky z mlieka. Spolu 190 inšpektorov z regionálnych veterinárnym a potravinových správ vykonalo 572 kontrol, pri ktorých skontrolovali 479 subjektov. Pri kontrolách sa zistilo 72 nedostatkov, za

ktoré bolo uložených 34 opatrení v správnom konaní a 13 blokových pokút. Pri kontrole bolo odobratých 40 vzoriek

I.2.4. Cielené previerky prítomnosti iných tukov v masle (august 2005)

Na základe opakovaných podnetov spotrebiteľov a zástupcov Slovenského mliekarenského zväzu na podozrenie, že maslo obsahuje iné cudzie tuky ako mliečne, ŠVPS SR v auguste 2005 nariadila cieľný odber vzoriek výrobkov (list č.3271/2005-233 z 2.8.2005). Pri tejto cieľnej kontrole bolo odobratých v obchodnej sieti 11 vzoriek výrobkov označených ako maslo, dve vzorky nevyhoveli (išlo o vzorky výrobkov poľského výrobcu), výrobky boli stiahnuté z trhu.

Na základe pozitívnych výsledkov vyšetrenia masla nariadila ŠVPS SR pokynom č.3271-1/2005-233 z 26.8.2005 cieľné kontroly výrobkov označených ako maslo, a to odber vzoriek týchto výrobkov na laboratórne vyšetrenie - na zistenie prítomnosti cudzích tukov v skladoch, ktoré sú príjemcami zásielok masla z členských štátov. Pri cieľnej kontrole bolo odobratých 13 vzoriek výrobkov, v troch vzorkách bola dokázaná prítomnosť cudzích tukov.

I.2.5. Cielené kontroly prebaľovania mäsa v obchodnej sieti (október 2005)

Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky svojim pokynom č. 4153/2005-237 zo dňa 11.10.2005 nariadila vykonať v obchodnej sieti cieľné kontroly prebaľovania mäsa, spracúvania baleného mäsa po dátume spotreby a uvádzania baleného mäsa do obehu. Tieto cieľné kontroly vykonali regionálne veterinárne a potravinové správy v SR v termíne od 12.10 do 18.10.2005. Kontroly sa týkali čerstvého mäsa hovädzieho, bravčového a čerstvého hydínového mäsa. Kontroly vykonávali inšpektori v čase, kedy bola najväčšia pravdepodobnosť zistenia nedostatkov, t. j. na začiatku pracovnej doby, ako aj počas soboty a nedele. Kontrola zahŕňala: fyzickú kontrolu mäsa na mieste, kontrolu dokumentácie a záznamov HACCP, správnej hygienickej praxe a výrobných záznamov. Súčasťou cieľnej kontroly bola aj kontrola systému označovania hovädzieho mäsa a mletého hovädzieho mäsa.

Za dané časové obdobie 192 inšpektorov RVPS v SR skontrolovalo 313 supermarketov a hypermarketov a ostatných predajní uvádzajúcich čerstvé mäso a čerstvé hydínové mäso do obehu. V 45 subjektoch pri uvádzaní mäsa do obehu boli zistené nedostatky: prebaľovanie mäsa 3x, vybaľovanie hydiny z malospotrebiteľského balenia po dátume spotreby a jej príprava na tepelné opracovanie – grilovanie 3x, bravčové mäso pripravené na rozbaľovanie a použitie na tepelné opracovanie – grilovanie 1x, označovanie čerstvého hovädzieho mäsa nebolo v súlade s platnou legislatívou 1x, zistenie bravčového mäsa so zmyslovými zmenami 5x, zistené mäsové výrobky po uplynutej dobe spotreby 18x, vedenie nedostatočnej dokumentácie 40x, neoznačené nádoby na živočíšne vedľajšie produkty 1x, mleté hovädzie mäso neobsahovalo povinné údaje 1x, nedostatky v označovaní 24x, nedostatky v hygiene skladovania 18x, porušenie vákuového balenia 7x.

Inšpektormi RVPS bolo priamo uložených 11 pokút v celkovej výške 8400 Sk. U 36 subjektov boli uložené opatrenia, ako začatie správneho konania, stiahnutie tovaru z predaja, aktualizovanie HACCP a výrobnjej evidencie.

I.2.6.1. Cielené kontroly mäsových výrobkov, mliečnych výrobkov a vajec – 1.časť (november 2005)

I.2.6.1.1. Cielené kontroly mäsových výrobkov

Celkovo v Slovenskej republike od **45. do 49. týždňa** vykonali inšpektori RVPS 1042 cieľných kontrol kvality mäsových výrobkov

- vo výrobných prevádzkarniach (142 kontrolovaných subjektov),
- pri distribúcii ako aj v maloobchodnej sieti (900 kontrolovaných subjektov).

Išlo o ciele kontroly kvality, zloženia, označovania a obsahu prídavných látok vo všetkých druhoch mäsových výrobkov (vrátane škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov a mäsových konzerv). Pri týchto kontrolách sa na laboratórne kontroly vyššie uvedených ukazovateľov kvality odobralo celkovo 512 vzoriek mäsových výrobkov, na základe doterajších analýz (analýzy ešte pokračujú) nevyhovelo 22 vzoriek – najčastejšie porušeným ukazovateľom bola hodnota aktivita vody a_w .

Pri inšpekciách sa pri fyzických kontrolách zistili tieto nedostatky:

- 99x nedostatky v označovaní mäsových výrobkov
- 27 x predaj po dátume spotreby;
- 129x nedostatky v prevádzkovej hygiene, hygiene skladovania mäsových výrobkov vrátane nedodržiavania určených teplôt, hygiene predaja, osobnej hygiene a pri manipulácii s vedľajšími živ. produktmi
- 11x nedostatky v SVP a dokumentácii týkajúcej sa kvality a hygieny mäsových výrobkov

na základe týchto nedostatkov:

sa voči 57 kontrolovaným subjektom začalo správne konanie, fyzickým osobám bolo uložených 72 blokových pokút vo výške 47 400 Sk a bol vydaný zákaz uvádzania do obehu 318 kg mäsových výrobkov v hodnote 37 191 Sk.

I.2.6.1.2. Cielené kontroly mlieka a mliečnych výrobkov

Celkovo od **7. do 24. novembra 2005** vykonali inšpektori regionálnych veterinárnych a potravinových správ 675 ciele kontroly mlieka a mliečnych výrobkov. Išlo o ciele kontroly hygienických podmienok predaja mlieka a mliečnych výrobkov, dodržiavania dátumu spotreby pri ich predaji a možných nekalých praktík pri predaji porciovaných syrov – prebaľovanie, pre – etiketovanie a manipuláciu s dátumami spotreby.

Pri inšpekciách sa pri fyzických kontrolách zistilo 89 nedostatkov:

- najviac nedostatkov bolo zistených pri hygiene predaja (41), z toho najviac v hygiene chladiacich a mraziacich zariadení a nedodržiavanie určených teplôt skladovania a uchovávaní mlieka a mliečnych výrobkov; v jednom prípade sa zistilo nedostatočné označenie a oddelenie výrobkov vyradených z predaja
- 2x sa zistil predaj plesnivých mliečnych výrobkov
- pri kontrolách predaja porciovaných syrov sa v 23 prípadoch zistili nedostatky v označovaní porciovaných a v predajni balených syrov vrátane rozvažovanej bryndze a tvarohu (neúplný dátum spotreby, výrobky bez označenia, neúplné údaje, chýbal dátum spotreby), v jednom prípade sa zistilo prelepenie etikety (dátumu spotreby) na zabalenom tvarohu
- celkovo sa 25 krát zistili nedostatky v označovaní mlieka a mliečnych výrobkov
- 21 krát sa zistil predaj mliečnych výrobkov po dátume spotreby.

Pri týchto kontrolách bolo odobratých 248 vzoriek a 29 nevyhovelo. Vzorky boli vyšetrené na: obsah tuku, obsah vody a u konzumného mlieka aj obsah beztukovej sušiny. Najčastejšie zisťovaným nedostatkom bol nesúlad s deklarovanými hodnotami uvedenými výrobcom na obale výrobkov.

Za vyššie uvedené nedostatky bolo fyzickým osobám uložených 23 blokových pokút v celkovej hodnote 17 900 Sk. V 37 predajniach boli uložené opatrenia v správnom konaní, v 15 predajniach boli nedostatky odstránené na mieste. Z predaja bolo vyradených 410 kg mliečnych výrobkov v celkovej hodnote 43 259 Sk.

I.2.6.1.3. Cielené kontroly vajec

Celkovo v Slovenskej republike od **8. do 14.11.2005** vykonalo **184** inšpektorov regionálnych veterinárnych a potravinových správ **416** cieléných kontrol predaja čerstvých vajec vrátane kontrol ich označovania a doby spotreby.

Pri inšpekciách pri fyzických kontrolách boli zistených 65 nedostatkov:

- nedostatky v označovaní vajec 33 x,
- nedostatky pri skladovaní vajec 26x,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene 2x.
- nedostatky v evidencii teplotných režimov pri skladovaní vajec 1x,
- nedostatky v distribúcii vajec 1x,
- spoločné skladovanie vajec a mliečnych výrobkov 1x,
- nedostatky v dokumentácii - neúplný HACCP systém 1x.

Za uvedené nedostatky boli fyzickým osobám udelené 3 blokové pokuty v sume 1700 Sk, bol vydaný zákaz obehu pre 2170 ks vajec v sume 8400 Sk, bolo uložených 17 opatrení na odstránenie zistených nedostatkov a bolo začaté správne konanie v 12 prípadoch.

I.2.6.2. Cielené kontroly mäsových výrobkov, mliečnych výrobkov a vajec – 2.časť

I.2.6.2.1. Cielené kontroly dodržiavania ukazovateľov kvality mäsových výrobkov

Regionálnymi veterinárnymi a potravinovými správami v Slovenskej republike bolo vykonaných 234 kontrol 120 inšpektormi.

Kontroly mäsa boli zamerané na možné nekalé praktiky pri predaji mäsa - prebaľovanie tovaru, pre-etiketovanie, manipulácia s dátumami spotreby, rozmrazovanie mäsa a jeho ponúkanie na predaj ako chladené.

Pri kontrolách sa zistili tieto nedostatky:

- **15x** nedostatky v označovaní mäsových výrobkov (označovanie nebalených výrobkov, neoznačený rozvážaný tovar, nekompletné označenie, pre-etiketovanie, nesprávne uvedený názov výrobku),
- **4x** predaj mäsových výrobkov po dátume spotreby,
- **1x** predaj hlbokozmrazeného tovaru po rozmrazení,
- **15x** nedostatky v prevádzkovej hygiene, hygiene priestorov, hygiene skladovania,
- **1x** neohlásená činnosť,
- **1 x** nepredložený obchodný doklad,
- **1 x** nezabezpečená výsledovateľnosť,
- **1x** chýbal dátum spotreby.

Na základe týchto nedostatkov:

sa voči 6 kontrolovaným subjektom v 50. týždni začalo správne konanie; bolo uložených sedem blokových pokút vo výške 5 900,-, Sk a bol vydaný zákaz uvádzania do obehu 1295,75 kg mäsových výrobkov v hodnote 7 469,4 –Sk.

I.2.6.2.2. Cielené kontroly mlieka a mliečnych výrobkov

Regionálnymi veterinárnymi a potravinovými správami v Slovenskej republike bolo vykonaných 292 kontrol 137 inšpektormi.

Predmetom kontrol bolo hodnotenie hygieny predaja, dodržiavanie dátumu spotreby pri predaji, zisťovanie nekalých praktík pri predaji mliečnych výrobkov, kontrola kvalitatívnych

parametrov u mliečnych výrobkov a dodržiavanie zákona NR SR č.152/95 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

Pri kontrolách bolo zistené :

- 8 x predaj po dátume spotreby(31, 072 kg mliečnych výrobkov v hodnote 972,50 Sk),
- 12 x nedostatočné označovanie potravín po porciovaní a prevažovaní,
- 1 x nedodržané teplotné režimy skladovania mliečnych výrobkov,
- bolo odobratých 27 vzoriek mliečnych výrobkov na kvalitatívne ukazovatele (obsah tuku, obsah vody a obsah sušiny) , kde u 17 vzoriek bola ukončená analýza a vzorky vyhovovali požiadavkám v desiatich prípadoch nebola ukončená analýza.

Počas kontroly bolo uložených 16 blokových pokút vo výške 8.000 Sk a bolo začatých 11 správnych konaní.

I.2.6.2.3. Výsledky z pravidelných kontrol produktov rybolovu v obchodnej sieti

Regionálnymi veterinárnymi a potravinovými správami v Slovenskej republike bolo vykonaných 214 kontrol 121 inšpektormi.

Pri kontrolách bol zistený:

- jeden prípad neoznačeného rybacieho výrobku v slovenskom jazyku, ktorý bol vyradený z predaja (1,55 kg rybieho výrobku v hodnote 209,- Sk)
- dva prípady skladovania rybích výrobkov s ostatnými druhmi potravín (skladovanie nezlučiteľných druhov tovaru).

I.2.6.2.4. Kontrola predaja čerstvých vajec, v rátanie kontroly ich označovania a doby spotreby

Regionálnymi veterinárnymi a potravinovými správami v Slovenskej republike bolo vykonaných 271 kontrol 151 inšpektormi.

Kontroly boli zamerané na predaj čerstvých vajec, vrátane kontroly ich označovania a doby spotreby.

Pri kontrolách sa zistili tieto nedostatky:

- **12x** nedostatky v označovaní vajec (nečitateľné, neúplné označenia),
- **5x** nedostatky v označovaní dátumu spotreby (dátum balenia, dátum triedenia, dátum minimálnej trvanlivosti),
- **3x** nedostatky v hygiene skladovania a predaja.

Na základe týchto nedostatkov:

- sa voči 4. kontrolovaným subjektom začalo správne konanie a bolo stiahnutých z predaja 1 700 vajec v hodnote 4930 -Sk;
- bolo uložených sedem blokových pokút vo výške 13 900 –Sk.

I.2.7. Cílené kontroly sezónnych vianočných výrobkov (november - december 2005)

V mesiacoch november a december boli vykonané cílené kontroly zamerané na sezónny vianočný tovar, ako sú čokoláda, čokoládové figúrky, trvanlivé pečivo, čokoládové a nečokoládové cukrovinky, pistácie, arašidy, figy, datle a kandizované ovocie. Pri týchto kontrolách sa sledovalo označovanie výrobkov a boli odobraté vzorky na stanovenie konzervačných látok v trvanlivom pečive; syntetických farbív v čokoládových a nečokoládových cukrovinkách; aflatoxínov v pistáciách, arašidoch, figách, datliach; syntetických farbív a oxidu siričitého v kandizovanom ovocí ; obsahu etanolu, metanolu, prchavých látok, autenticity liehu v liehovinách. Inšpektori rastlinných komodít vykonali v tomto období 2074 kontrol v maloobchodnej sieti Slovenskej republiky. Pri kontrolách bolo

skontrolovaných 18 396 výrobkov. Nedostatky v označovaní boli zistené u 280 výrobkov, čo tvorí 1,5 %.

Najčastejšie boli zistené nasledovné nedostatky v označovaní :

- a) čokolády, čokoládové figúrky: chýbal údaj o množstve kakaovej sušiny v čokoláde, chýbal dátum trvanlivosti, neuvedená krajina pôvodu, chýbali údaje v štátnom jazyku, chýbal výrobca/dovozca, chýbal zoznam jednotlivých zložiek,
- b) trvanlivé pečivo : chýbali údaje v štátnom jazyku, neboli uvedené použité zložky, prelepený dátum minimálnej trvanlivosti etiketou, chýbala krajina pôvodu,
- c) čokoládové a nečokoládové cukrovinky: výrobok nebol označený v štátnom jazyku, chýbal názov výrobku, nebola uvedená hmotnosť výrobku, nebol označený dátum minimálnej trvanlivosti, chýbal zoznam zložiek, výrobok bol bez označenia (lízatká),
- d) pistácie, arašidy, figy, datle: nebola uvedená technologická úprava, údaje neboli uvedené v štátnom jazyku, nesprávne uvedený dátum minimálnej trvanlivosti, nebol uvedený zoznam zložiek,
- e) kandizované ovocie: nebola uvedená technologická úprava,
- f) liehoviny: chýbal údaj o tom, že sa jedná o liehovinu (pri skupine tzv. ostatných liehovín), nebol uvedený skupinový názov použitej aditívnej látky – farbivo, nedodržanie minimálneho obsahu alkoholu u niektorých druhov liehovín (hlavne u vodky) v zmysle Nariadenia Rady (EHS) č.1576/89.

Pri kontrolách bolo odobratých 246 vzoriek, z ktorých 14 nevyhovovalo požiadavkám platných právnych predpisov, z toho:

- a) čokolády, čokoládové figúrky – odobratá jedna vzorka , ktorá vyhovovala PK SR,
- b) trvanlivé pečivo – odobratých 35 vzoriek, z ktorých štyri vzorky (11,4%) neboli v súlade s požiadavkami PK SR - zistené konzervačné látky (kyselina sorbová a benzoová), ktoré neboli uvedené v označovaní výrobku ,
- c) čokoládové a nečokoládové cukrovinky – odobratých 43 vzoriek na stanovenie syntetických farbív , z toho v dvoch vzorkách (4,7%) bolo zistené prekročenie najvyššie prípustného množstva syntetického farbiva – „Ponceau“,
- d) pistácie, arašidy, figy, datle – odobratých 79 vzoriek na stanovenie aflatoxínov, z toho štyri vzorky (5,1%) nevyhovovali požiadavkám PK SR – v troch vzorkách bolo zistené prekročenie najvyššie prípustného množstva aflatoxínu B₁ a sumy aflatoxínov a jedna vzorka datlí nevyhovovala v senzorických znakoch - vzhľad a vôňa,
- e) kandizované ovocie – bolo odobratých 47 vzoriek na stanovenie syntetických farbív a oxidu siričitého, z ktorých dve nevyhovovali požiadavkám platných právnych predpisov z dôvodu prekročenia najvyššie prípustného množstva syntetického farbiva – „Žltá SY“ a dve vzorky pre prekročenie najvyššie prípustného množstva oxidu siričitého. Celková porušenosť u týchto výrobkov bola 8,5%,
- f) liehoviny – bolo odobratých 41 vzoriek, všetky vyhovovali požiadavkám PK SR.

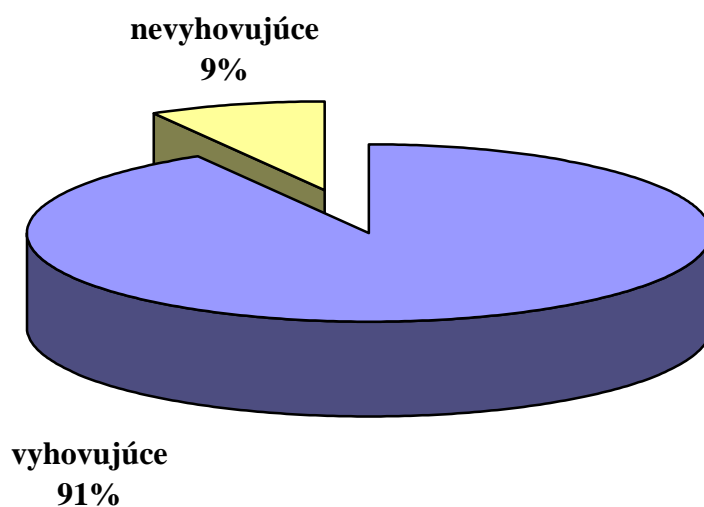
Za vyššie uvedené nedostatky bolo voči 72 kontrolovaným subjektom začaté správne konanie a bolo uložených 13 blokových pokút fyzickým osobám vo výške 17 700 Sk. Zákazy uvádzania do obehu boli vydané na 2 276,09 kg/l výrobkov v hodnote 321 304,40 Sk.

I.2.8. Cielená kontrola na označovanie olivových olejov

V roku 2005 uskutočnila ŠVPS SR ciele kontroly so zameraním na kontrolu **označovania olivových olejov** určených na predaj na maloobchodnej úrovni podľa požiadaviek platnej európskej legislatívy vzťahujúcej sa k danej oblasti. Celkovo bolo vykonaných 249 kontrolných akcií, počas ktorých bolo prekontrolovaných 612 olivových olejov. Z uvedeného počtu 55 nevyhovelo požiadavkám platných právnych predpisov.

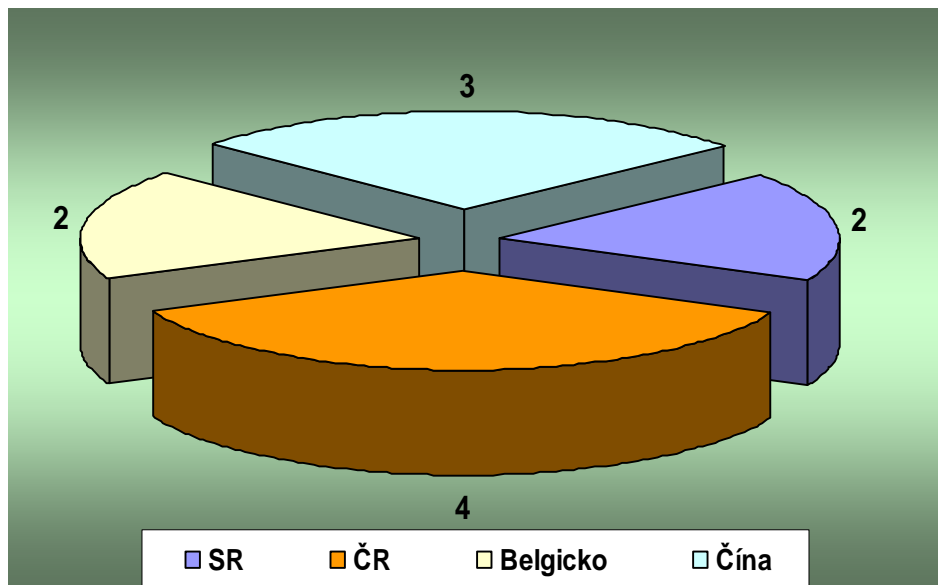
Najčastejšími nedostatkami bol nesprávny názov výrobku (28), neoprávnené alebo nesprávne použitie povinných označení (Nariadenie komisie (ES) č. 1019/2002 o obchodných normách pre/na olivový olej – 27x), neoprávnené alebo nesprávne použitie nepovinných označení (Nariadenie komisie (ES) č. 1019/2002 o obchodných normách pre/na olivový olej – 4x) a ostatné nedostatky spojené s nedodržaním niektorých ustanovení druhej hlavy druhej časti PK SR. Dôvodom nedostatkov bola aj skutočnosť, že špecifické označovanie olivových olejov je pre väčšinu distribútorov a dovozcov v Slovenskej republike novou požiadavkou, nakoľko pôvodná slovenská legislatíva neustanovovala žiadne špecifické podmienky pre označovanie olivových olejov. Od 1. 5. 2004, od vstupu SR do Európskej únie, sa však na predaj olivových olejov na maloobchodnej úrovni vzťahujú príslušné európske nariadenia.

Nedostatky zistené počas kontrol nemajú vplyv na zdravotnú bezpečnosť olivových olejov, ich dopad je v nesprávnej informovanosti a uvádzaní spotrebiteľa do omylu.



I.2.9. Cílené kontroly zamerané na zistenie NOROVIRUSU v mrazených malinách a inom drobnom ovocí

Počas mesiacov september až december 2005 vykonali regionálne veterinárne a potravinové správy v kraji Banská Bystrica a Žilina odber vzoriek mrazeného drobného ovocia za účelom overenia prítomnosti NOROVÍRUSU. Táto cieľená úloha bola vypísaná na základe hlásení Rýchleho výstražného systému Dánska, Nemecka a Českej republiky, ktoré boli neskôr doplnené hlásením z Poľska, ktoré mrazené maliny vyviezlo do Fínska, Dánska, Nemecka, Izraelu, Švajčiarska a Ruska. Spolu bolo odobratých 11 vzoriek mrazených malín, jahôd a čučoriedok. Počty odobratých vzoriek podľa krajín pôvodu sú vyjadrené v nasledovnom grafe:



Mrazené maliny z Poľska neboli v obchodnej sieti nájdené ani pri zopakovaní akcie. V žiadnej z odobratých vzoriek nebola potvrdená prítomnosť NOROVIRUSU.

I.2.10. Cílené sledovanie zvyškovej radiácie v bobuľových plodoch

Na základe hlásení Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá bolo vykonané cílené sledovanie na stanovenie zvýšenej zvyškovej radiácie bobuľových plodín. Jednalo sa o čerstvé ovocie, ale aj ovocie v spracovanom stave - kompóty, mrazené ovocie, sušené plody. Nariadenia Rady (EHS) č. 737/90/EEC o podmienkach, ktorými sa riadi dovoz poľnohospodárskych výrobkov pochádzajúcich z tretích krajín po nehode v jadrovej elektrárni v Černobyle v úprave Nariadenia Rady (ES) č. 616/2000, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 737/90 o podmienkach upravujúcich dovoz poľnohospodárskych výrobkov pochádzajúcich z tretích krajín po havárii černobyľskej jadrovej elektrárne udáva limit mernej aktivity ako sumu $^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs}$ nižšiu alebo rovnú hodnote 600 Bq/kg.

Z toho dôvodu sme zmonitorovali situáciu na našom trhu a skontrolovali pestovateľov, spracovateľov a dovozcov uvedených komodít. Odobratých bolo spolu 37 vzoriek čerstvého a spracovaného bobuľového ovocia tuzemskej produkcie, produktov vnútrokomunitárnej výmeny i výrobkov z tretích krajín. U pestovateľov boli odobraté štyri vzorky červených ríbezlí a 13 vzoriek spracovaného drobného ovocia od slovenských výrobcov (mrazené maliny, čučoriedkový kompót, sušené brusnice). Z krajín EÚ bolo odobratých 19 vzoriek (Nemecko, Česká republika, Poľsko, Maďarsko, Belgicko) spracovaného bobuľového ovocia (mrazené čučoriedky, čučoriedkový kompót, brusnicový kompót, ostružinový kompót, černicový kompót, malinový kompót, mrazené lesné plody, mrazené maliny). Tretie krajiny boli zastúpené jednou vzorkou mrazených čučoriedok z Rumunska.

Hranica mernej aktivity sumy ^{134}Cs a ^{137}Cs je 600 Bq/kg. Najvyššia hodnota bola zistená vo vzorke mrazených čučoriedok odobratých v METRO cash and carry, krajina pôvodu Rumunsko. V tejto vzorke dosiahla sumárna aktivita rádioaktívneho cézia $89,4 \pm 7,2$ % hodnoty povoleného limitu pre ostatné potraviny (^{134}Cs $0,71 \pm 0,37$ Bq/kg, ^{137}Cs $535,7 \pm 42,9$ Bq/kg) podľa Nariadenia Rady (ES) č. 616/2000. U ostatných vzoriek boli namerané hodnoty rádovo nižšie.

I.2.11. Cielené kontroly zamerané na prítomnosť nepovoleného syntetického farbiva Sudan I-IV vo worchesterských omáčkach

V rámci RASFF bolo zaslané výstražné oznámenie z Veľkej Británie o zistení nepovoleného syntetického farbiva Sudan I–IV vo worchesterskej omáčke. Uvedený výrobok bol distribuovaný do viacerých štátov EÚ, nebol však distribuovaný do Slovenskej republiky. Vzhľadom k tomu, že na našom trhu sa nachádzali worchesterské omáčky od viacerých výrobcov, vykonali sme cieľové odbery uvedených výrobkov v obchodnej sieti. Odobratých bolo 22 vzoriek na stanovenie nepovoleného syntetického farbiva Sudan I – IV. V žiadnej z analyzovaných vzoriek nebola zistená prítomnosť nepovoleného syntetického farbiva.

I.2.12. Cielené kontroly vo verejných skladoch

Zákon NR SR č.144/1998 Z.z. o skladiskovom záložnom liste, tovarovom záložnom liste a o doplnení niektorých ďalších zákonov, zavádza dva druhy cenných papierov: skladiskový záložný list a tovarový záložný list, prostredníctvom ktorých je možné získať úver a na zabezpečenie záväzkov s tým spojených, zriadiť záložné právo k hnutelným veciam – výrobkom rastlinného pôvodu, na ktoré znie záložný list. Kontrolu dodržiavania citovaného zákona vykonávajú inšpektori Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR na požiadanie a v spolupráci s Ministerstvom pôdohospodárstva SR. V každom kraji Slovenskej republiky je Ministerstvom pôdohospodárstva SR menovaný konkrétny inšpektor na výkon previerok. Úlohou inšpektora je vykonať kontrolu kvality skladovaného obilia, posúdiť celkovú hygienu vo verejnom sklade, v prípade nového navrhovaného verejného skladu posúdiť vhodnosť objektu na prevádzku ako „verejný sklad“ (VS). V roku 2005 bola vykonaná kontrola celkom v 23 objektoch verejných skladov. V kraji Prešov bolo prekontrolovaných 14 487 ton skladovaných obilovín v štyroch objektoch, nedostatky neboli zistené; v kraji Košice boli prekontrolované dva objekty – v čase kontroly neboli skladované žiadne obiloviny; v kraji Bratislava bol prekontrolovaný jeden objekt – bez nedostatkov. V kraji Nitra boli prekontrolované štyri objekty a v jednom objekte boli zistené nasledovné nedostatky: ku kontrole nebola predložená zmluva o poistení nehnuteľnosti navrhovaného VS, nebola predložená požadovaná dokumentácia preukazujúca kontrolu zabezpečovania bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a kontrolu zabezpečovania protipožiarnej ochrany a pravidelného vykonávania revízií elektrických zariadení. Ďalej boli zistené nedostatky v hygiene budov (chýbajúce sieťky na oknách, utesnenie strechy) a tiež v úplnosti požadovanej dokumentácie. Kontrolovaný subjekt sa zaviazal odstrániť zistené nedostatky do určeného termínu a pri následnej kontrole nedostatky neboli zistené.

V krajoch Banská Bystrica, Žilina, Trenčín a Trnava bolo v 12 navrhovaných verejných skladoch vykonané „overenie podmienok prevádzkovania verejného skladu“. Nedostatky neboli zistené.

I.3. Ostatné kontroly

I.3.1. Kontrola potravín rastlinného pôvodu dovážaných z tretích krajín

Štátna veterinárna a potravinová správa ako kompetentná autorita vykonáva v rámci Slovenskej republiky okrem iných činností aj kontrolu kvality a zdravotnej bezpečnosti potravín a surovín rastlinného pôvodu importovaných z tretích krajín na Slovensko a do EÚ. Importné kontroly sa vykonávajú od 1.5.2004, t. j. od vstupu SR do EÚ. V priebehu roku 2005 bolo vykonaných 2815 kontrol (v roku 2004 bolo spolu vykonaných 608 kontrol) u nasledovných komodít :

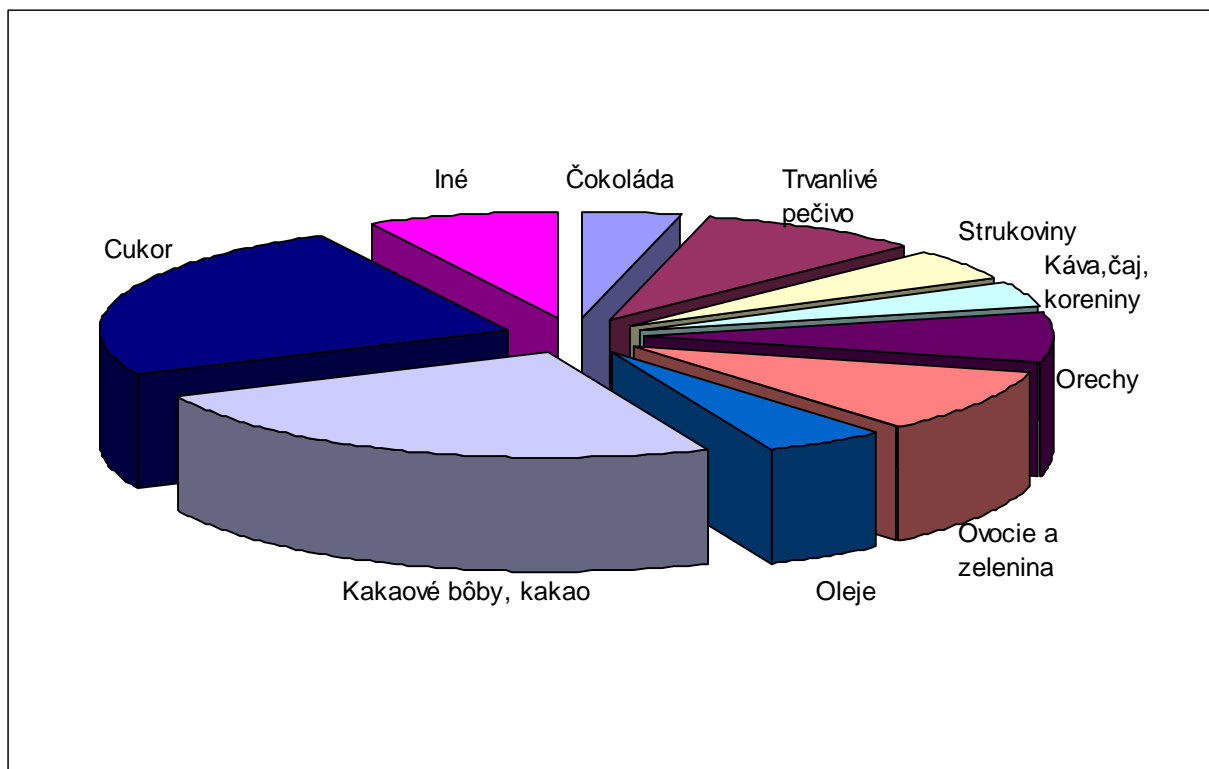
Komodita	Počet kontrol	Krajina pôvodu
Čokoláda a cukrovinky	112	Chorvátsko, Švajčiarsko, Juhoslávia, Kanada, Indonézia, Macedónsko, Nórsko, Bulharsko, Ukrajina, Turecko
Trvanlivé pečivo (oblátky, sušienky)	250	Chorvátsko, Juhoslávia, Macedónsko, Turecko, Čína, Moldavsko, Rumunsko, Bulharsko, Brazília, Švajčiarsko
Strukoviny a výrobky zo strukovín (fazuľa, šošovica)	132	Kanada, Čína, Etiópia, Juhoslávia, India, Holandské Antily, USA, Argentína
Káva, kávoviny a výrobky z nich	45	India, Vietnam, Kamerun, Brazília, Etiópia, Uganda, Kolumbia, Švajčiarsko, Chorvátsko, Tanzánia, Tchajvan
Olejníny (sezam, orechy vlašské, orechy palmy kokosovej, semená tekvice, pistácie)	218	India, Ukrajina, Filipíny, Irán, Čína, USA, Turecko, Brazília, Indonézia, Gruzínsko, Ukrajina
Čaj, čajové extrakty a prípravky z nich	38	Chorvátsko, Rumunsko, Sri Lanka, USA, Čína
Obilniny	1	USA
Koreniny	20	Chorvátsko, Vietnam, India, Čína
Čerstvé ovocie	27	Turecko, Čína, Macedónsko, Bulharsko, Egypt, Ukrajina, Rumunsko, Tunisko
Spracované ovocie a zelenina	42	Irán, Chorvátsko, Čína, USA, Bulharsko, Vietnam, Thajsko, Švajčiarsko
Sušené ovocie a zelenina	207	Irán, Chorvátsko, Moldavsko, Turecko, Thajsko, USA, Tunis, Čína
Cestoviny sušené vaječné, pekárske výrobky	7	Bulharsko, Turecko, Čína, Ukrajina, Vietnam
Oleje	133	Chorvátsko
Kakaové bôby, kakaový prášok	689	Pobrežie Slonoviny, Malajzia, Chorvátsko
Cukor, cukorné roztoky a sladidlá	687	Chorvátsko, Kanada, Izrael, Rumunsko
Iné	207	Chorvátsko, Švajčiarsko, Ukrajina

Na základe Rozhodnutia komisie č. 2003/550/ES boli vykonané kontroly **dovozu arašidových orieškov a určitých výrobkov z nich pôvodom z Číny** alebo z nej odoslaných. Za rok 2005 bolo do Slovenskej republiky dovezených 15 dodávok arašidových orieškov z Číny o celkovej hmotnosti 426 886 kg. Boli vzorkované štyri dodávky. Všetky dovezené arašidy boli uvoľnené do colného režimu voľný obeh.

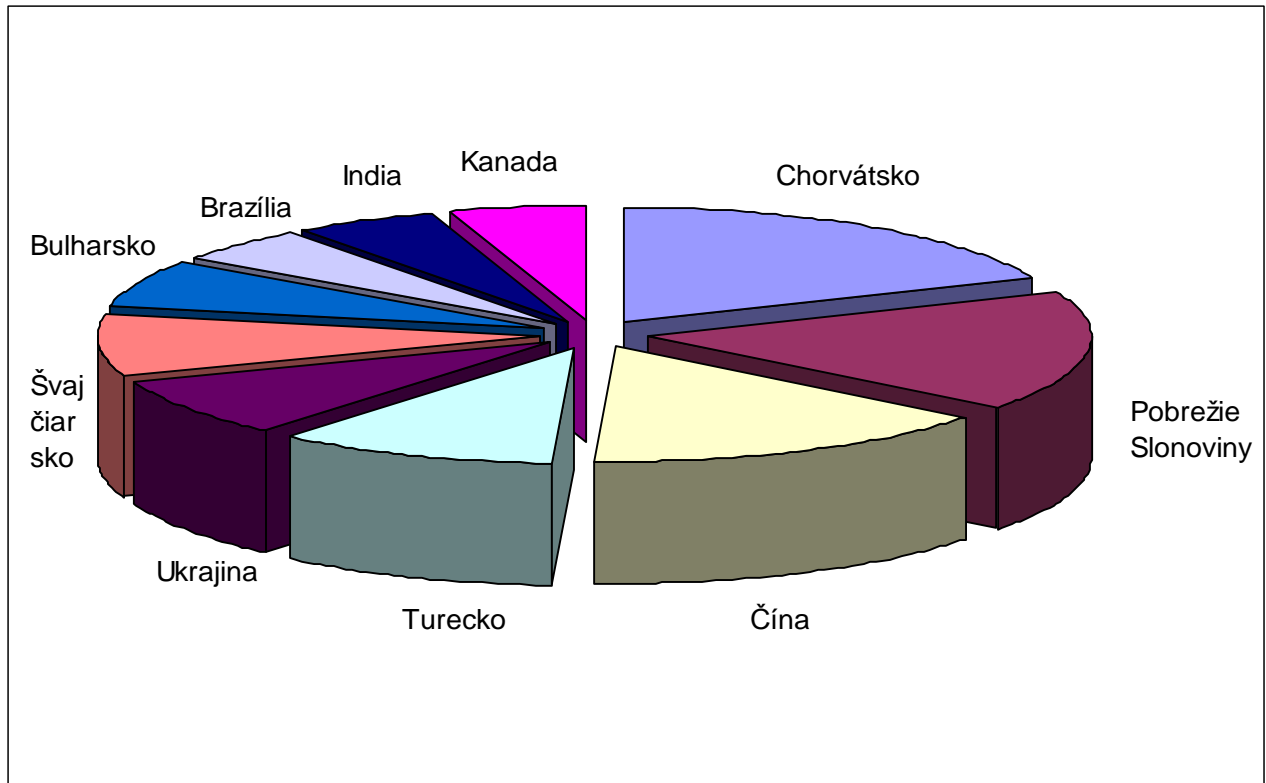
Na základe Rozhodnutia komisie č.2003/552/ES boli kontrolované pri importe **figy, lieskové orechy a pistácie a určité výrobky z nich** pôvodom z Turecka alebo z neho odoslaných. V roku 2005 bolo prekontrolovaných 123 zásielok z Turecka, z čoho 53 zásielok boli lieskové orechy pražené, nepražené a pasta z lieskových orechov o celkovej hmotnosti 89 090 kg a 70 zásielok bolo sušené ovocie. Ovzorkované boli štyri dodávky lieskocov a deväť dodávok sušených fíg. Do colného režimu voľný obeh neboli uvoľnené dve zásielky lieskocov o hmotnosti 40 000 kg a dve zásielky sušených fíg o hmotnosti 28 560 kg.

Na základe Rozhodnutia komisie č. 2003/551/ES boli kontrolované **dovozy pistácií a určitých výrobkov z nich pôvodom z Iránu** alebo z neho odoslaných. Za rok 2005 bolo do Slovenskej republiky dodaných 18 zásielok pistácií z Iránu o celkovej hmotnosti 486 713 kg. Ovzorkované a uvoľnené do colného režimu voľný obeh boli všetky zásielky.

Dovoz podľa komodít



Dovoz podľa štátov



I.3.2. Výsledky kontroly na obsah geneticky modifikovaných organizmov

Do kompetencie orgánov Štátnej veterinárnej a potravinovej správy patrí od 1.1.2005 v zmysle zákona NR SR č.152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších zmien a doplnkov, aj kontrola geneticky modifikovaných potravín. V zmysle tejto kompetencie boli v roku 2005 odoberané vzorky potravín, ktoré boli analyzované v Štátnom veterinárnom a potravinovom ústave Dolný Kubín a v Štátnom veterinárnom a potravinovom ústave Bratislava. Vzhľadom k tomu, že na Slovensku sa geneticky modifikovaná sója ani kukurica nespracováva na výrobu potravinárskych výrobkov, prevažná časť vzoriek bola odobratá v obchodnej sieti, kde bol zachytený široký sortiment výrobkov. Kontrola bola zameraná predovšetkým na výrobky zo sóje a z kukurice. V rámci importných kontrol boli odoberané suroviny (napr. sójová múka) určená na ďalšie spracovanie.

Na základe výsledkov stanovenia bolo posúdené označenie na obale.

Správnosť označenia potravín – v súvislosti s obsahom GMO, bola vyhodnocovaná na Potravinový kódex SR – druhá časť, druhá hlava – Označovanie potravín, kde je v § 3 ods. 6 písm. b) uvedená povinnosť označiť výrobok informáciou „o pôvode potraviny z hľadiska geneticky modifikovaných organizmov“. Potravinový kódex SR cituje pod čiarou Nariadenie ES č.1829/2003 Európskeho parlamentu a rady z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách a Nariadenie ES č. 1830/2003 Európskeho parlamentu a rady týkajúce sa výsledovateľnosti a označovania GMO.

Povinnosť označiť potraviny s obsahom GMO sa „netýka potravín obsahujúcich materiál, ktorý obsahuje, pozostáva alebo je vyrobený z GMO v rozsahu nie vyššom ako 0,9 % zložiek potraviny, braných do úvahy jednotlivo alebo potravín zložených z jednej zložky, pre ktorú je stanovené, že jej prítomnosť je náhodná a technicky nevyhnutná“ – Nariadenie ES č.1829/2003 Európskeho parlamentu a rady, čl. 12 ods. 2.

Výsledky

V roku 2005 bolo na kontrolu prítomnosti GMO odobratých celkom 234 vzoriek. Z celkového počtu bolo 124 vzoriek sójových výrobkov a sóje, 94 vzoriek kukurice a výrobkov z nej, šesť vzoriek mäsových výrobkov, kde sa predpokladalo použitie sójovej múky, deväť vzoriek papáje a jedna vzorka hrachu (odobratá omylom).

V dvoch vzorkách prípravkov na výrobu chleba nebola zistená prítomnosť sójovej ani kukuričnej zložky, v piatich vzorkách (kukuričné lupienky) sa nepodarilo úspešne extrahovať DNA na ďalšie použitie.

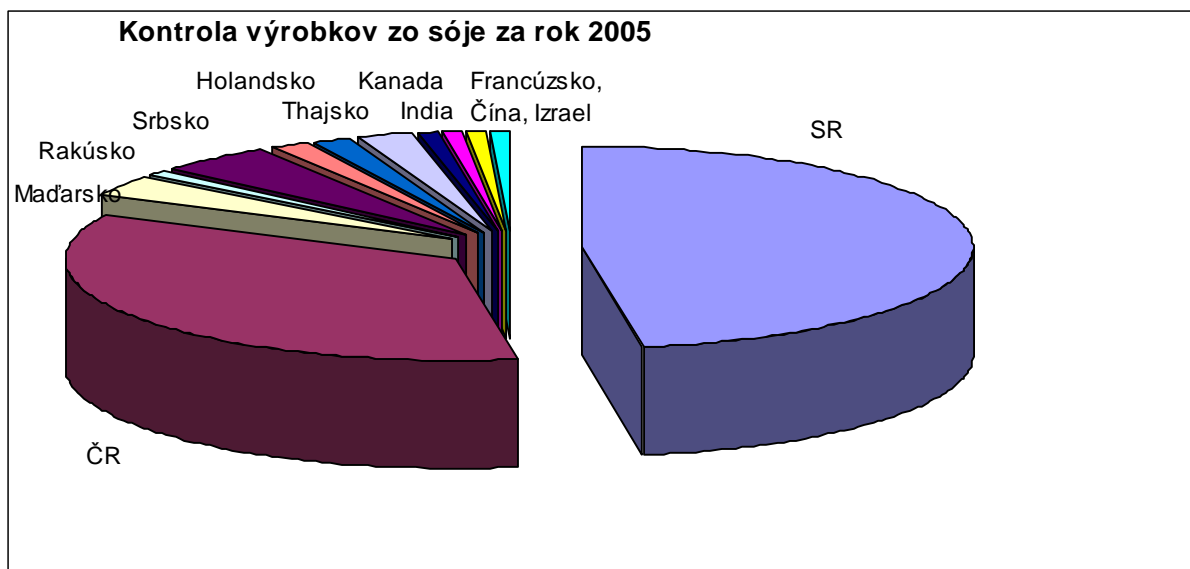
Sója a sójové výrobky

Z celkového počtu odobratých vzoriek, t. j. 124, bol v 12 vzorkách zistený pozitívny výskyt geneticky modifikovanej sóje. **Expandované celozrné chlebíčky ryža - sója, výrobcu Celpo s.r.o. Breziny SR obsahovali 0,48 % geneticky modifikovanej RR (Roundap Ready) sóje, Soyán – F (sójová múka) na obale uvedené „GVO – anteil <0,9 %“ pôvodom z Rakúska, obsahovala 0,77 % RR sóje, Sójový nárez, výrobca Sojaprodukt Drietoma, SR – obsahoval 0,33 % RR sóje, Gamma Bonano – prípravok pre pekárske účely, výrobca Lactoprot Zeelandia s.r.o. Košice, obsahoval 0,30 % RR sóje.** Celkom štyri výrobky zo sóje obsahovali RR sóju od 0,3 % do 0,77 %. V označení týchto výrobkov nebola žiadna informácia o obsahu GMO. Vzhľadom na Nariadenie ES č.1829/2003 Európskeho parlamentu a rady, čl. 12 ods. 2, bolo **označenie vyhodnotené ako vyhovujúce.**

V ďalších 8 vzorkách boli zistené stopy geneticky modifikovanej sóje. Obsahy sa pohybovali od 0,01 % do <0,04 %. V jednom prípade pochádzala sója z Kanady (0,04%), 1 vzorka bola vyrobená v ČR, ostatné vzorky pochádzali zo Slovenska. V 3 prípadoch bolo v označení týchto vzoriek uvedené „Vyrobené z nemodifikovanej suroviny“, ostatné vzorky nemali na obale žiadnu informáciu týkajúcu sa GMO.

Vzhľadom na už spomínaný článok nariadenia bolo **označenie vyhodnotené ako vyhovujúce.**

Podľa krajín pôvodu bolo v ŠVPÚ Dolný Kubín a v ŠVPÚ Bratislava analyzovaných 59 vzoriek vyrobených na Slovensku, 43 vzoriek z ČR, šesť vzoriek zo Srbska a Čiernej Hory, štyri vzorky z Rakúska, tri vzorky z Kanady, po 2dve vzorky z Holandska a z Thajska, po jednej vzorke z Nemecka, Francúzska, Indie, Číny a Izraela.

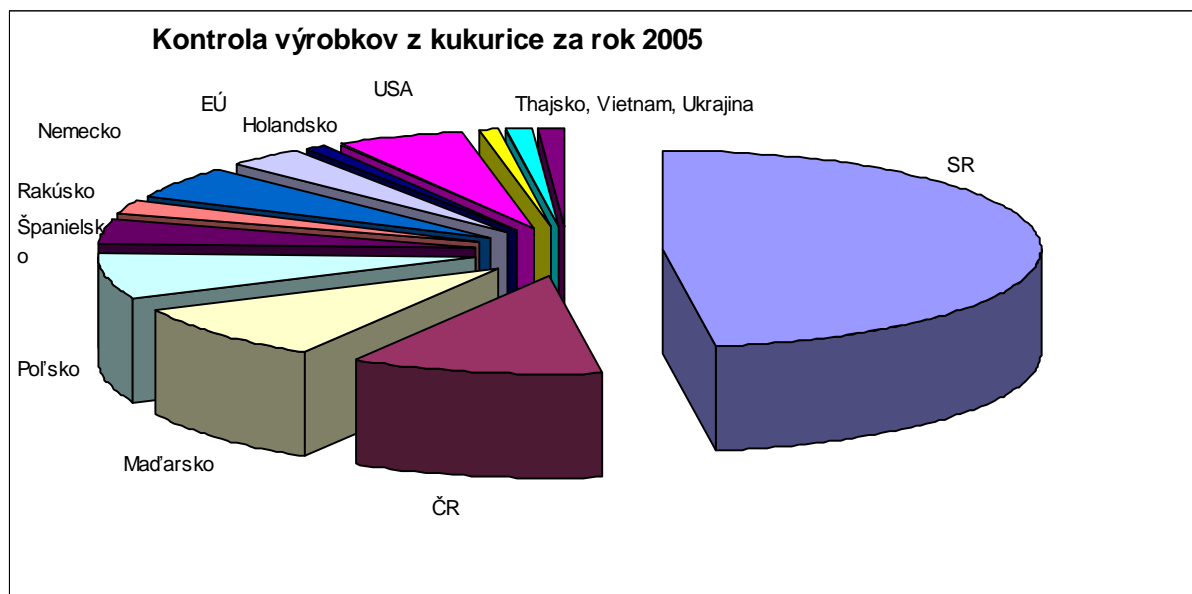


Kukurica a kukuričné výrobky

Z 94 vzoriek kukurice a kukuričných výrobkov boli pozitívne zistenia geneticky modifikovanej kukurice v štyroch vzorkách. Kukuričné chrumky, pôvodom zo Slovenska obsahovali < 0,1 % geneticky modifikovanej kukurice Bt 11. Kukuričná zmes pôvodom zo Slovenska, (s obsahom sóje) obsahovala 0,39 % RR sóje. Kukurica lahôdková, krajina pôvodu Slovensko obsahovala 0,06 % geneticky modifikovanej kukurice MON 810, kukuričná krupica – krajina pôvodu SR obsahovala stopy (< 0,01 %) GM kukurice MON 810. V označení výrobkov nebola uvedená žiadna informácia týkajúca sa GMO.

Označenie výrobkov bolo vyhodnotené ako vyhovujúce.

Podľa krajín pôvodu bolo v laboratóriách analyzovaných 45 vzoriek zo Slovenska, desať vzoriek z ČR, deväť z Maďarska, sedem z Poľska, päť z Nemecka a päť vzoriek z USA, štyri zo Španielska, tri vzorky s označením krajiny pôvodu EÚ, dve vzorky z Rakúska, po jednej vzorke z Holandska, Thajska, Vietnamu a Ukrajiny.



Papája

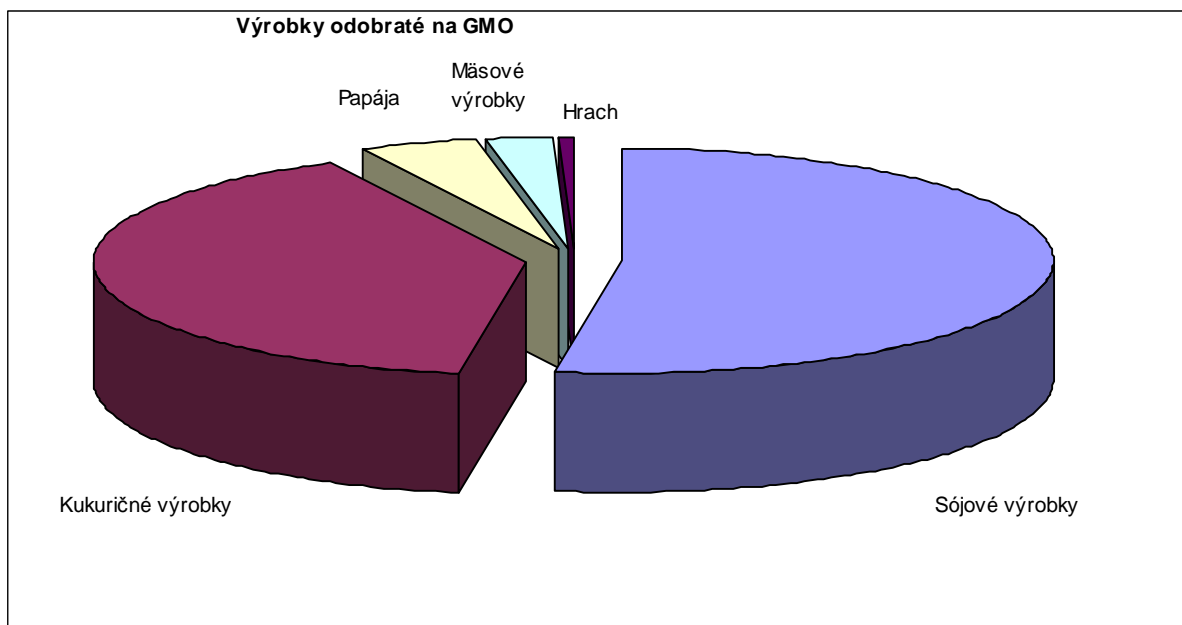
Na základe informácie z RASFF o dovoze geneticky modifikovanej papáje do EÚ (v EÚ nie je povolená), odobrali inšpektori vzorky papáje predávané na Slovenskom trhu. Vzorky čerstvej papáje – celkom osem, pochádzali z Brazílie, jedna vzorka bola sušená papája kandizovaná.

Obsah geneticky modifikovanej papáje nebol zistený.

Mäsové výrobky

Zo sortimentu mäsových výrobkov boli odobraté salámy (6 vzoriek) domácej výroby, kde bol predpoklad použitia sójovej múky alebo rôznych prípravkov s obsahom sójovej zložky. Prítomnosť geneticky modifikovanej sóje nebola zistená.

Z celkového počtu ukončených vzoriek, t. j. 225, boli **stopy** geneticky modifikovaných organizmov zistené v 16 vzorkách, čo tvorí 7,11 %. **V žiadnej vzorke neprekročoval obsah GMO 0,9 %.**



I.3.3. Kontrola autenticity ovocných štiav

V mesiaci marec a apríl 2005 bol vykonaný monitoring pravosti ovocných štiav, predávaných bežne v obchodnej sieti v rámci celého Slovenska. Aby bolo možné urobiť čo najobjektívnejšie porovnanie, bol vydaný pokyn k odberu vzoriek dvoch druhov 100 %-ných ovocných štiav, vyrobených výhradne len z koncentrátu, bez ďalšieho pridania dužiny. Kontrolované výrobky pochádzali výhradne od výrobcov zo štátov Európskej únie a to zo Slovenska, Českej republiky, Poľska, Nemecka a Rakúska. Keďže rozsah referenčných parametrov autenticity jednotlivých druhov ovocných štiav je veľmi široký, kontrolovali sme tie, ktoré najviac vypovedajú o pravosti, či možnom falšovaní štiav. Z celkove dvanásť parametrov u jablkovej šťavy sme sledovali desať parametrov a zo sedemdesiat parametrov u pomarančových štiav to bolo dvanásť parametrov. Rozbory boli vykonávané výhradne v akreditovaných laboratóriách Štátneho veterinárneho a potravinového ústavu v Bratislave.

Výsledky rozborov nepotvrdili falšovanie štiav napr. prisladzovaním sacharózou, či ostatnými cukrami, na druhej strane hodnoty rozhodujúcich parametrov - refraktometrickej sušiny a hustota väčšiny ovocných štiav sa pohybovali len málo nad stanovenými limitmi. Z dosiahnutej nízkej hodnoty kyseliny izocitrónovej a tým samozrejme aj pomeru kyseliny citrónovej a izocitrónovej nemožno jednoznačne uvažovať o falšovaní, aj keď sa jedná o jeden z rozhodujúcich ukazovateľov autenticity pri pomarančových šťavách, nakoľko hodnoty ostatných parametrov až na výnimky dosahovali požadované hodnoty. Podľa poznatkov aj z praktickej kontrolnej činnosti sa jedná skôr o použitie menej kvalitnej suroviny - koncentrátov z brazílskych pomarančov a to dlhodobejšie uskladnených, pričom dochádza k poklesu obsahu kyseliny izocitrónovej. Okrem toho u tohto druhu pomarančov je obsah kyseliny izocitrónovej omnoho nižší než u pomarančov z oblasti Floridy, alebo niektorých oblastí južnej Európy. Pre porovnanie boli v laboratóriách ŠVPÚ vykonané aj rozbory štiav z čerstvo vytlačených pomarančov, kde hodnoty kyseliny izocitrónovej boli podstatne vyššie. Výsledky rozborov sú uvedené v pripojených tabuľkách zvlášť pre pomarančové a jablkové šťavy, pričom podlimitné, či nadlimitné hodnoty sú vytlačené tučným písmom a sú podčiarknuté.

Limity uvedené v priložených tabuľkách sú ako referenčné parametre súčasťou tridsiatej prvej hlavy Potravinového kódexu Slovenskej republiky, upravujúcej ovocné šťavy a niektoré podobné výrobky určené pre ľudskú spotrebu v prílohe č.3. Tieto limity nie sú však zatiaľ

právne záväzné pre ovocné šťavy vyrobené alebo uvedené do obehu v niektorom členskom štáte Európskych spoločenstiev, teda ani v Slovenskej republike.

100 % pomarančové šťavy z koncentrátu

Názov výrobku	Krajina pôvodu	Hustota kg/dm ³	Rf %	Kys. citr. g/l	Kyselina D-izo-citronová mg/l	Pomer citr/ izoitr.	Fruk-tóza g/l	Glu-kóza g/l	Sacha-róza g/l	Pomer gluk./ frukt.	% z celk. cukrov	Kys D-jablčná g/l	Titr. kys. g/l	For-mol. číslo
Referenčné hodnoty		min. 1,045	min. 11,2	6,3-17,0	65-200	max. 130	20-50	20-50	10-50	max. 1,0	max. 50	neprítomná	5,8-15,4	15-26
Toma classic	Česko	1,046	11,5	8,4	66,3	127	20,9	20,3	23,8	1,0	37	<0,005	8,0	21
Pomarančová šťava	Poľsko	1,047	11,6	8,7	68,4	127	23,2	21,3	34,4	0,9	44	<0,005	8,6	22
RIO braz. pomaranč	SR	1,046	11,5	8,3	64,8	128	22,6	20,6	37,2	0,9	46	<0,005	7,9	22
SUN GOLD	Poľsko	1,047	11,8	7,6	<u>60,4</u>	126	22,9	22,0	33,2	1,0	42	<0,005	8,4	22
CLEVER	SR	1,047	11,7	8,5	<u>63,0</u>	<u>135</u>	22,8	21,4	35,4	0,9	44	<0,005	8,5	22
ZEUS	SR	1,047	11,9	8,7	<u>58,8</u>	<u>148</u>	22,7	21,5	35,8	0,9	45	<0,005	8,5	21
YO oranžen saft	Rakúsko	1,046	11,4	8,8	<u>63,5</u>	<u>139</u>	23,0	22,8	31,7	1,0	41	<0,005	8,8	21
Pfanner	Rakúsko	1,046	11,5	8,4	<u>55,5</u>	<u>151</u>	22,6	20,3	34,3	0,9	44	<0,005	8,5	21
Tesco	SR	1,047	11,7	8,3	<u>59,9</u>	<u>138</u>	22,4	20,6	32,8	0,9	43	<0,005	8,3	22
Relax	SR	1,046	11,5	8,3	<u>57,2</u>	<u>145</u>	23,8	23,7	31,9	1,0	40	<0,005	8,1	21
Oranžen saft	Nemecko	1,047	11,7	8,5	<u>56,6</u>	<u>150</u>	22,3	<u>17,7</u>	34,6	0,8	46	<0,005	8,7	22
BEST	SR	1,045	11,5	8,5	<u>60,9</u>	<u>140</u>	22,5	21,1	30,1	0,9	41	<0,005	8,1	20
OK	SR	1,046	11,3	6,4	<u>50,7</u>	126	28,3	30,5	23,0	<u>1,1</u>	28	<0,005	6,6	15
HELLO	Česko	1,045	11,3	7,6	<u>56,8</u>	<u>134</u>	20,9	21,2	32,8	1,0	44	<0,005	7,4	21
ARO	Česko	1,045	11,2	8,7	65,0	<u>134</u>	21,2	<u>19,3</u>	29,8	0,9	42	<0,005	8,7	21

100 % jablkové šťavy z koncentrátu

Názov výrobku	Krajina pôvodu	Hustota kg/dm ³	Rf %	Kys. L-jabl. g/l	Fruk-tóza g/l	Glu-kóza g/l	Sacha-róza g/l	Pomer gluk./ frukt.	Kys. citr. mg/l	Titr. kys. g/l	For-mol. číslo
Referenčné hodnoty		min. 1,045	min. 11,2	min. 3,0	45-85	15-35	5-30	0,3-0,5	50-200	3,5-7,5	3-10
Clever	SR	1,049	11,8	4,73	59,1	25,3	14,8	0,43	90,7	4,4	3
Rio Bioactive	SR	1,047	11,7	5,07	56,5	24,9	13,0	0,44	103,4	4,3	3
Zeus	SR	1,048	11,5	4,55	55,8	23,6	14,7	0,42	106,1	4,0	3
ARO	SR	1,048	11,5	4,22	54,1	23,8	14,7	0,44	95,5	3,8	3
Jabl. šťava	Poľsko	1,047	11,3	6,14	54,9	21,8	17,2	0,40	140,9	5,6	4
Best	SR	1,046	11,3	4,37	55,0	24,2	15,3	0,44	53,7	3,8	4
Jablčná šťava	SR	1,047	11,3	5,99	56,6	23,6	7,3	0,42	184,3	6,5	3
SUN GOLD	Poľsko	1,047	11,4	4,98	47,2	27,0	13,2	<u>0,57</u>	125,8	4,8	4
Apple juice	Nemecko	1,046	11,3	6,09	52,1	27,0	11,8	<u>0,52</u>	<u>46,5</u>	5,5	4
Hello	Česko	1,045	<u>11,0</u>	6,23	55,0	25,6	6,0	0,47	122,4	5,8	3
Tesco	SR	1,045	<u>10,9</u>	5,17	56,0	26,1	6,5	0,47	69,2	4,5	3

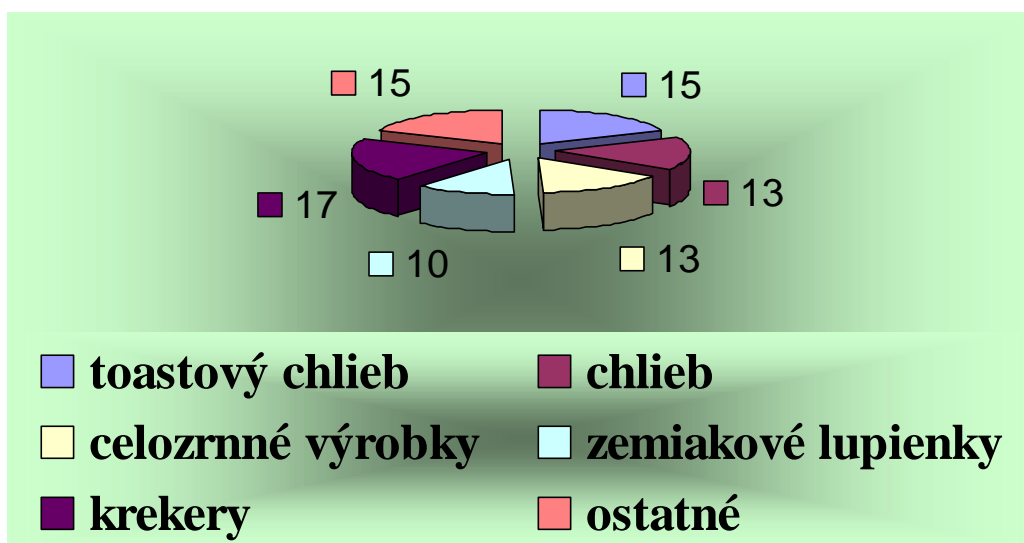
I.3.4. Monitoring podľa Európskej únie

I.3.4.1. Monitoring dioxínov v potravinách

V roku 2005 bolo v Štátnom veterinárnom a potravinovom ústave v Košiciach vyšetrených 94 vzoriek potravín živočíšneho a rastlinného pôvodu na prítomnosť dioxínov a furánov. Všetky vzorky boli slovenského pôvodu. Jednalo sa o 30 vzoriek mäsa (bravčového, hovädzieho, ovčieho a hydinového), 14 vzoriek rýb, 13 vzoriek mlieka, štyri vzorky syrov, štyri vzorky masla, 13 vzoriek vajec a 16 vzoriek rastlinných a živočíšnych tukov. Vzorky sa analyzovali screeningovou metódou DR CALUX. Uvedenou metódou bolo zistené prekročenie dioxínov u jednej vzorky rastlinného oleja. Konfirmačným vyšetrením sa porušenie Nariadenia Komisie (ES) č. 466/2001, ktorou sa stanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých cudzorodých látok v potravinách nepotvrdilo.

I.3.4.2. Monitoring akrylamidu v potravinách

Akrylamid je typický priemyselný kontaminant, ktorý najpravdepodobnejšie vzniká v potravinách pri ich tepelnej úprave – smažení, pečení, pri mikrovlnnom ohreve a grilovaní. Štátna veterinárna a potravinová správa SR sa v roku 2005 venovala monitoringu tohto kontaminantu, nakoľko ako uvádzajú literárne zdroje až 1/3 energetického príjmu získavame z potravín obsahujúcich vyššie množstvá akrylamidu. V rámci európskej a ani v rámci národnej legislatívy akrylamid nemá ustanovené najvyššie prípustné množstvo. Cielena kontrola – monitoring bol zameraný na výrobky domáceho pôvodu. Komoditná skladba a počet analyzovaných vzoriek sú vyjadrené v nasledovnom grafe:



Pozn.: Vzorky pred smažených mrazených zemiakových hranoliek neboli odobraté, nakoľko v Slovenskej republike nie je výrobca tejto potraviny.

I.3.4.3. Monitoring ochratoxínu A

V zmysle Nariadenia komisie (ES) č. 466/200, ktorou sa stanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých cudzorodých látok v potravinách v znení neskorších predpisov bol vykonaný monitoring množstva ochratoxínu A v potravinách, u ktorých tento ukazovateľ zatiaľ nemá ustanovené najvyššie prípustné množstvo. V rámci uvedeného monitoringu bolo vyšetrených celkom 78 vzoriek. Jednalo sa o vzorky z domácej produkcie, vnútrospoločenskej výmeny a tiež aj o vzorky, ktoré boli odobraté v rámci kontroly importu z tretích krajín v mieste vstupu. Monitoring bol zastúpený v komoditách sušené ovocie

(okrem regulovaných komodít – hrozienok), koreniny (rôzne druhy), zelená káva, kakao a pivo. Nakoľko u uvedených komodít nemá ochratoxín A zatiaľ ustanovený limit, namerané hodnoty vo vzorkách vyhodnocované neboli. Z celkového počtu analyzovaných vzoriek bolo 41 vzoriek s pozitívnym nálezom tohto kontaminantu (nad limit detekcie LOD).

Priemerné namerané množstvá ako aj maximálne namerané hodnoty vo vzorkách sú podľa komodít spracované v nasledovnej tabuľke:

Skupina potravín	počet vzoriek	priemerná hodnota OTA ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	max. hodnota OTA ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	min. hodnota OTA ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
sušené ovocie	19	1,3	19,3	<0,1
koreniny	17	7,2	53,6	<0,1
zelená káva	7	2,7	9,0	<0,1
kakao	7	3,9	16,5	<0,1
pivo	28	0,7	2,2	<0,1

II. Úradná kontrola v zmysle zákona č.488/2002 Z.z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov a ďalších nariadení a predpisov

II.1 Pravidelná bežná úradná kontrola

ŠVPS SR vykonáva úradnú kontrolu aj v zmysle zákona NR SR č.488/2002 Z.z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

V roku 2005 veterinárni inšpektori vykonali podľa zákona NR SR č.488/2002 Z.z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov 33 647 kontrol v 2741 prevádzkarniach.

	Prvovýroba	Výroba a skladovanie	Spolu
Počet prevádzkarní/zariadení	1478	1263	2741
Počet kontrolovaných prevádzkarní/zariadení	1478	1263	2741
Počet kontrol	3196	30451	33 647

Pri týchto kontrolách boli posúdené ako nevhodné na výživu ľudí – 251 410 kg surovín živočíšneho pôvodu a 285 943 kg potravín živočíšneho pôvodu a boli vydané/nariadené/uložené tieto opatrenia/pokuty:

Druh opatrenia/pokuty	Počet
Opatrenia (rozhodnutia v správnom konaní podľa zákona č.71/1967 Zb.) na odstránenie nedostatkov podľa §8 ods. 3 písm. e) zákona NR SR č. 488/2002 Z.z.	285
Pokuty podľa §8 ods. 3 písm. e) zákona NR SR č. 488/2002 Z.z. podľa:	Spolu: 1 890 700 Sk
- §43 zákona NR SR č.488/2002 Z.z. (priestupky)	44 pokút v hodnote 28 200 Sk
- §45 zákona NR SR č.488/2002 Z.z. (správne delikty)	32 pokút v hodnote 1862 500 Sk
Opatrenia pri zistení alebo podozrení z vážneho alebo bezprostredného ohrozenia zdravia ľudí produktmi živočíšneho pôvodu podľa §8 ods. 3 písm. f)	62
Opatrenia podľa § 13 ods. 2 zákona NR SR č. 488/2002 Z.z.	747
Pozastavenie platnosti schválenia alebo povolenia podľa §38 ods. 1 zákona NR SR č.488/2002 Z.z.	24
Zrušenie platnosti schválenia alebo povolenia podľa § 38 ods.2 zákona NR SR č.488/2002 Z.z. z dôvodu:	X
- neodstránenia nedostatkov v určenej lehote	2
- skončenia vykonávania činnosti	27

Najčastejšími nedostatkami boli stavebno-technické nedostatky v prevádzkarniach, nedodržanie prevádzkovej hygieny a nedostatky spojené s HACCP.

Vyššie uvedené veterinárne kontroly boli vykonané podľa týchto nariadení vlády SR, do ktorých boli transponované príslušné smernice EÚ:

1. Nariadenie vlády SR č. 281/2003 Z.z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého mäsa na trh v znení neskorších predpisov,
2. nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z.z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého hydinového mäsa na trh v znení nariadenia vlády č. 398/2004 Z.z
3. nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní na trh mäsových výrobkov a určitých ostatných produktov živočíšneho pôvodu v znení nariadenia vlády č. 486/2003 Z. z. a nariadenia vlády č. 273/2004 Z. z.,
4. nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 312/2003 Z. z. o zdravotných požiadavkách na výrobu a uvádzanie na trh surového mlieka, tepelne ošetreného mlieka a mliečnych výrobkov v znení nariadenia vlády č. 284/2004 Z. z.,
5. nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 272/2003 Z. z. v znení nariadenia vlády č. 399/2004 Z. z. (vaječné výrobky),
6. nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 298/2003 . z. o podmienkach v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní na trh produktov rybolovu živých lastúrníkov v znení nariadenia vlády . 383/2004 Z. z.,
7. nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 300/2003 Z. z. v znení nariadenia vlády č. 501/2003 Z. z. (králičie mäso a zverina zo zveri z farmových chovov),
8. nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z. v znení nariadenia vlády č. 496/2003 Z. z. (zverina),
9. nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 317/2003 Z.z. o požiadavkách na výrobu a uvádzanie na trh mletého mäsa a mäsových prípravkov v znení nariadenia vlády č. 446/2004 Z.z.

II. 2. Cielené kontroly

II.2.1. Cielené kontroly medu

V súvislosti so zistením pozitívnych laboratórnych nálezov medu na rezíduá veterinárnych liekov ŠVPS SR nariadila pokynom č. 4406/2005-234 z 2.11.2005 cieléné kontroly medu v maloobchodnej sieti. Vzorky medu boli laboratórne vyšetrené na rezíduá tylozínu, sulfonamidov, tetracyklínov, streptomycínu a vzorky z tretích krajín aj na rezíduá chloromfenikolu a metabolity nitrofuránov. Pri cielenej kontrole, ktorá trvala od 2.11.2005 dom konca roku 2005 bolo inšpektormi regionálnych veterinárnych a potravinových správ odobratých 103 vzoriek medu pôvodom zo SR. Ostatných členských štátov EÚ a tretích krajín. Nevyhovelo 21 vzoriek (20,39%), z toho jedna vzorka pochádzala z Rakúska, 20 vzoriek zo SR. V 18 vzorkách sa zistili rezíduá tylozínu, v piatich vzorkách rezíduá sulfonamidov, pričom v dvoch vzorkách boli súčasne zistené rezíduá tylozínu aj rezíduá sulfonamidov. Vo vzorke medu z Rakúska sa zistili rezíduá sulfonamidov. V prípade nevyhovujúcich výsledkov Regionálne veterinárne a potravinové správy zakázali predaj medu, nariadili stiahnutie medu z obehu (87,8 kg).

II.3 Ostatné kontroly

II.3.1. Kontroly zásielok pri vývoze produktov živočíšneho pôvodu

V roku 2005 sa pri vývoze do tretích krajín produktov živočíšneho pôvodu vykonali veterinárne kontroly u 528 zásielok, ktoré predstavovali 9 460 173 kg.

II.3.2. Výsledky prehliadky jatočných zvierat a mäsa, prvovýroba mlieka

V roku 2005 úradní veterinárni lekári regionálnych veterinárnych a potravinových správ vykonali na 126 schválených a povolených bitúnkoch prehliadky pred zabitím a po zabití u 1 301 992 kusov jatočných zvierat, z toho bolo posúdených ako nepožiteľných 2912 kusov zvierat a u 61 616 437 ks hydiny, pričom bolo posúdených ako nepožiteľné 421 389 ks hydiny. Ďalej úradní veterinárni lekári vykonali prehliadku 212 594 ks králikov, z toho bolo 298 ks posúdených ako nepožiteľné; 7672 ks voľne žijúcej zveri, z toho bol nepožiteľný jeden kus. Mäso z nepožiteľných zvierat a hydiny sa nedostalo do potravinového ani krmivového reťazca a bolo neškodne odstránené v zariadeniach na spracúvanie a zneškodňovanie živočíšnych vedľajších produktov.

2. časť – Ministerstvo zdravotníctva SR

Úradná kontrola potravín vykonaná v zmysle zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky

1. Pravidelná bežná úradná kontrola potravín

Orgány na ochranu zdravia (Úrad verejného zdravotníctva SR – ÚVZ SR a Regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR – RÚVZ SR) v zmysle § 23 zákona NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov vykonávali v roku 2005 potravinový dozor nad:

1. epidemiologicky rizikovými potravinami (lahôdkárske výrobky, cukrárske výrobky, zmrzlina),
2. potravinami na osobitné výživové účely, vrátane dojčenskej a detskej výživy,
3. prírodnými minerálnymi vodami, pramenitými vodami a balenými pitnými vodami
4. ostatnými potravinami vrátane GMO potravín odobratými v zariadeniach spoločného stravovania a v distribučnej sieti.

Potravinový dozor bol zameraný na:

1. kontrolu dodržiavania hygienických požiadaviek pri výrobe a manipulácii s potravinami, vrátane ich predaja,
2. kontrolu zdravotnej neškodnosti potravín vyrábaných a uvádzaných do obehu,
3. kontrolu označovania potravín.

Realizácia:

Výkon potravinového dozoru bol zabezpečený v zmysle Národného plánu pre úradnú kontrolu potravín SR a Dohody o vzájomnej spolupráci medzi orgánmi potravinového dozoru.

Potravinový dozor bol vykonávaný priebežne počas celého roka. Do dozoru boli zapojené všetky pracoviská hygieny výživy RÚVZ v SR.

Vzorok potravín boli vyšetrované v 11 akreditovaných laboratóriách RÚVZ v SR a ÚVZ SR (pre mikrobiológiu životného prostredia a chemickú analýzu).

Výkon dozoru bol zabezpečený podľa plánov kontroly na rok 2005. Výsledky boli vyhodnotené polročne a koncoročne.

Dozor nad zariadeniami spoločného stravovania v predškolských a školských zariadeniach vykonávali pracoviská hygieny detí a mládeže RÚVZ v SR.

Súčasťou výkonu dozoru boli:

1. kontrola v zariadeniach spoločného stravovania všetkých typov (podľa zákona NR SR č. 272/1994 Z. z. o ochrane zdravia ľudí v znení neskorších predpisov a Vyhlášky MZ SR č. 214/2003 o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a zákona NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov)

Z celkového počtu 33 892 prevádzok podliehajúcich úradnej kontrole v zmysle zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov bolo 29 055 prevádzok

podrobených kontrole. Spolu bolo vykonaných 35 030 kontrol. Počas kontrol vykonaných pri výkone dozoru boli v 4588 prevádzkach zistené nedostatky nedodržaním ustanovení zákona NR SR č.152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov. Najviac nedostatkov bolo zistených v súvislosti so zavádzaním systému HACCP do praxe a školenia zamestnancov, ktoré sa vyskytli v 4189 kontrolovaných subjektoch. V 3823 kontrolovaných subjektoch sa zistili nedostatky, ktoré sa týkali prevádzkovej a osobnej hygieny zamestnancov. Spolu bolo zistených 131 porušení týkajúcich sa označovania výrobkov (tabuľka č.3).

Z celkového počtu 25 046 zariadení spoločného stravovania bolo podrobených kontrole 21 277 zariadení a spolu v nich bolo vykonaných 23 781 kontrol. Zariadenia boli kontrolované priebežne podľa plánov pre výkon kontroly vypracovaných na rok 2005 a v rámci mimoriadnych úloh

Medzi najčastejšie zisťované nedostatky pri výkone potravinového dozoru patrili:

- nedostatočná evidencia systému HACCP,
 - kríženie čistých a nečistých činností, ktoré vzniká v dôsledku nevyužívania jednotlivých pracovných úsekov, nedodržiavanie plynulosti a jednosmernosti výrobného procesu,
 - nedodržanie teplotného reťazca vo výrobnom procese, čo ovplyvňuje mikrobiologickú kvalitu hotových výrobkov,
 - prekročenie predpísaných chladiarenských teplôt pri uchovávaní cukrárskych a lahôdkárskych výrobkov v chladiacich pultoch predajní,
 - nedodržanie doby spotreby u výrobkov, ktoré sa porciujú a balia v obchodnej sieti a u ostatných potravín,
 - problém ručnej manipulácie pri finalizácii výrobného procesu,
 - opotrebované strojnotechnologické zariadenie výrobní a zariadení spoločného stravovania,
 - chýbajúca odborná spôsobilosť u pracovníkov vykonávajúcich práce spojené s manipuláciou s potravinami,
- nedostatočná kontrola podmienok skladovania, nedodržanie predpísaných podmienok skladovania.

Pri uplatňovaní **rozhodnutí a pokút podľa zákona NR SR č. 152/1995 Z. z.** o potravinách v znení neskorších predpisov za rok 2005 boli:

- uložené úhrady nákladov podľa § 20 ods. 2 v počte 347, s uloženou sumou 731 312.- Sk a to najmä za nedostatky zistené vo výrobníach lahôdkárskych výrobkov v hodnote 240 791 Sk.- ,
- vydané záväzné pokyny podľa § 19 ods. 2 a § 23 ods. 4 v počte 55,
- uložené pokuty podľa § 28 v počte 42, v sume 444 000.- Sk,
- uplatnené priestupky podľa § 29 v počte 18, v sume 11 600.- Sk,
- uložené opatrenia podľa § 19 ods. 3 a § 23 ods. 4 v počte 207.

Výsledky pravidelných bežných úradných kontrol

Z celkového počtu 28 600 vyšetrených vzoriek nevyhovelo 4686 vzoriek (16,4 %), z toho 4346 vzoriek nevyhovelo z hľadiska mikrobiologických kritérií, ostatných celkom 364 vzoriek bolo nevyhovujúcich z dôvodu inej kontaminácie, zloženia výrobku alebo označenia výrobku.

Najčastejšou príčinou mikrobiologicky nevyhovujúcich vzoriek bolo prekročenie limitu celkových počtov mikroorganizmov, celkového počtu koliformných baktérií a kvasiniek.

Najvyššie percento **mikrobiologickej kontaminácie** bolo zaznamenané v kategórii výrobkov zmrzliny a dezerty, a to 25,4 %. Z odobratých vzoriek ďalej nevyhovelo mikrobiologickým požiadavkám stanoveným v Potravinovom kódexe Slovenskej republiky 18,6 % vzoriek lahôdkárskych a cukrárskych výrobkov.

Pri overovaní zdravotnej neškodnosti pokrmov pripravovaných a podávaných v zariadeniach spoločného stravovania z celkového počtu 4332 vzoriek vyšetrených mikrobiologicky nevyhovelo 794 vzoriek, t.j. 18,3 % . Medzi tieto vzorky sú zaradené aj vzorky pokrmov rýchleho občerstvenia. Možno konštatovať, že vo väčšine prípadov pravdepodobnou príčinou porušenia ich zdravotnej neškodnosti bola ich sekundárna kontaminácia pri príprave a podávaní.

Pri kontrole sledovaných **chemických ukazovateľov** v potravinách nevyhovelo z celkového počtu 28 600 odobratých vzoriek potravín 295 vzoriek, t.j. 1,03 %. V uvedenej kategórii sú zahrnuté aj vzorky kontaminované kontaminantami. Najviac nevyhovujúcich vzoriek bolo zistených v kategórii cukrovínok (5,3 %), kde z celkového počtu 243 vyšetrených vzoriek nevyhovelo chemicky 13 vzoriek. Aj v tomto roku ako predchádzajúce roky sa laboratórnym vyšetrením odobratých vzoriek lahôdkárskych výrobkov v niekoľkých prípadoch zistilo pridávanie chemických konzervačných látok do výrobkov určených na rýchlu spotrebu, čo je v rozpore so súčasne platnou legislatívou a pridávanie nepovolených farbív do čerstvých cukrárskych výrobkov (zákuskov).

Sledované boli tieto kontaminanty:

- **obsah olova, kadmia, ortuti, chrómu, arzenu, medi, zinku**, a to najmä vo vzorkách detskej výživy na báze zeleniny, cereálií a čajov z liečivých rastlín; laboratórnym vyšetrením neboli zistené prekročenia NPM,
- **obsah mykotoxínov a patulínu** vo vzorkách dojčenskej a detskej výživy na cereálnom a ovocnom základe; v sledovaných vzorkách nebola zistená prítomnosť toxínov v nadlimitných množstvách,
- **obsah dusitanov a dusičnanov** najmä vo vzorkách zeleniny, dojčenskej a detskej výživy a prírodnej minerálnej vody a pramenitej vody; v tejto súvislosti bolo zistené prekročenie limitu dusitanov v niektorých vzorkách prírodnej minerálnej vody,
- **rezíduá pesticídov** vo vzorkách dojčenskej a detskej výživy na mliečnom, ovocnom, zeleninovom a mäsovom základe; prítomnosť sledovaných rezíduí pesticídov nebola potvrdená v žiadnej z vyšetrených vzoriek potravín.

2. Cielené kontroly

2.1. Kontrola potravín na báze GMO

Úloha bola zameraná na kontrolu prítomnosti GMO v potravinách. Spolu bolo odobratých a vyšetrených 35 vzoriek potravín v zariadeniach spoločného stravovania (16 vzoriek lahôdkovej kukurice vákuovo balenej, sedem vzoriek sójového výrobku - sójový granulát, sójové kocky, sójové plátky, päť vzoriek sójového výrobku TOFU, tri vzorky kukuričných lupienkov a jednej vzorky sójového oleja).

Vzorky boli vyšetrené v Štátnom veterinárnom a potravinovom ústave Dolný Kubín. Ani v jednej z 33 vyšetrených vzoriek nebola detekovaná prítomnosť geneticky modifikovaného organizmu (v jednej vzorke nebolo možné určiť prítomnosť GMO vzhľadom na nízku výťažnosť a zlú kvalitu izolovanej DNA vzorky a jedna vzorka je doposiaľ v štádiu riešenia).

Ďalej bola venovaná pozornosť kontrole používania GMO potravín pri príprave pokrmov v zariadeniach spoločného stravovania z hľadiska postúpenia informácie od dodávateľa konečnému spotrebiteľovi až po prípadné vyznačenie týchto údajov v jedálnom lístku. Používanie GMO potravín v kontrolovaných zariadeniach nebolo zistené.

2.2. Epidemiologicky rizikové potraviny (cukrárske výrobky, lahôdkárske výrobky, zmrzlina)

Úloha bola zameraná na kontrolu dodržiavania zásad správnej výrobnéj praxe, vypracovanie prevádzkových poriadkov, kontrolu dodržiavania dátumu spotreby predávaných výrobkov, zásad osobnej a prevádzkovej hygieny a uchovávanía odobratých vzoriek epidemiologicky rizikových druhov výrobkov a na odber vzoriek výrobkov a ich laboratórne vyšetrenie.

V roku 2005 bolo v lahôdkárskych výrobniciach spolu odobratých a následne vyšetrených 2573 vzoriek lahôdkárskych výrobkov, z čoho 644 vzoriek nevyhovelo mikrobiologickým požiadavkám stanoveným v Potravinovom kódexe SR (25 %) a to najmä z dôvodu prekročenia najvyššie prípustného počtu koliformných baktérií, kvasiniek a plesní. Chemická analýza vyšetrených vzoriek bola zameraná na kontrolu množstva konzervačných látok, stanovenie pH a ťažkých kovov (Cd, Hg, Pb). Z celkového počtu vyšetrených vzoriek 107 vzoriek, 4,16 % vzoriek nevyhovelo chemickým ukazovateľom, a to najmä z dôvodu nedodržania požiadaviek na hodnotu pH lahôdkárskych výrobkov podľa národných požiadaviek potravinového kódexu. Ďalej bolo spolu vyšetrených 2969 vzoriek cukrárskych výrobkov, z čoho mikrobiologickým požiadavkám nevyhovelo 641 vzoriek (21,6%) z dôvodu prekročenia nepatogénnych foriem mikroorganizmov. Všetky vzorky vyhoveli v limitoch pre chemické ukazovatele stanovených v potravinovom kódexe. U zmrzliny bolo spolu vyšetrených 3160 vzoriek, pričom mikrobiologickým požiadavkám nevyhovelo 708 vzoriek, t. j. 22,4 % opäť z dôvodu prekročenia nepatogénnych foriem mikroorganizmov.

Pozornosť bola venovaná aj označovaniu výrobkov. Nedostatky sa zistili pri označovaní balených lahôdkárskych výrobkov - šalátov (nesprávne označenie použitých prídavných látok).

2.3. Pokrmý rýchleho občerstvenia

Celkovo bolo skontrolovaných 1903 prevádzok ZSS s poskytovaním pokrmov rýchleho občerstvenia. Kontrolami bolo zistených 996 porušení spojených s prevádzkovým poriadkom a systémom HACCP. Medzi najčastejšie nedostatky patrili: nedostatočná prevádzková hygiena, osobná hygiena, chýbajúca evidencia o vykonanej sanitácii, skladovanie potravín, nevykonávanie kontroly teploty, nedostatočné vybavenie chladiacich a mraziacich zariadení meracou technikou.

Odobratých a vyšetrených bolo spolu 1500 vzoriek pokrmov rýchleho občerstvenia, z ktorých 448 t.j. 29,9 % vzoriek nespĺňalo mikrobiologické požiadavky podľa Potravinového kódexu SR. Porušenie mikrobiologických požiadaviek spočívalo vo zvýšenom počte koliformných baktérií a kvasiniek, zistený bol aj výskyt mikroorganizmov *Escherichia coli* a *Staphylococcus aureus*. Za zistené nedostatky boli uplatnené sankčné postihy a uložené nápravné opatrenia.

2.4. Pokrmý v orientálnych reštauráciách

Kontroly v týchto zariadeniach boli zamerané na: zavedenie vnútornej kontroly v procese prípravy pokrmov v systéme HACCP, odbornú a zdravotnú spôsobilosť zamestnancov, prevádzkovú a osobnú hygienu, suroviny vstupujúce do procesu prípravy pokrmov z hľadiska ich označovania a pôvodu. Súčasťou kontrol bol aj odber vzoriek hotových pokrmov na laboratórnu kontrolu ich zdravotnej neškodnosti.

Celkovo bolo prekontrolovaných 89 zariadení, k najčastejšie zisteným nedostatkom patrili: porušenia spojené s prevádzkovým poriadkom a nedostatky v súvislosti s uvedením systému HACCP (evidencia v sledovaní kritických kontrolných bodov, porušenie

technologických postupov pri príprave jedál, nedostatočné vybavenie zariadení meracou technikou). Nedostatky boli zistené aj pri skladovaní a označovaní surovín. Za zistené nedostatky boli uplatnené sankčné postihy a uložené nápravné opatrenia.

2.5. Výživové doplnky

Dozor sa vykonával vo výrobníach, v distribučnej sieti (vrátane lekární) a v skladoch so zameraním sa na spôsob uskladnenia a označovania v súlade s platnou legislatívou a kontrolu zdravotnej neškodnosti týchto potravín. Z celkového počtu 247 vyšetrených vzoriek, jedna vzorka nevyhovela z chemického hľadiska z dôvodu prekročenia najvyššieho prípustného množstva syntetického sladidla acesulfámu a v dvoch vzorkách sa zistila prítomnosť nepatogénnych plesní.

2.6. Pripravenosť zariadení spoločného stravovania na zimnú turistickú sezónu 2005

V rámci preverenia pripravenosti zariadení spoločného stravovania na zimnú turistickú sezónu 2005 boli v priebehu mesiacov január - február 2005 vykonané kontroly zariadení poskytujúcich stravovacie a ubytovacie služby v strediskách zimných rekreačných športov. Kontroly boli vykonané v zariadeniach spoločného stravovania v lyžiarskych strediskách, v zariadeniach škôl v prírode a iných rekreačných zariadeniach s celoročnou prevádzkou. V rámci tejto úlohy bolo spolu v období január - február 2005 podrobených kontrole 357 zariadení. Pri kontrole sa venovala pozornosť vypracovaniu dokumentácie správnej výrobnéj praxe, zavedeniu systému HACCP do praxe a kontrole monitorovania kritických kontrolných bodov vzhľadom na pôvod prijímaných potravín, skladovanie potravín, technológiu výroby (kontrolu dodržiavania teplotného režimu pri výrobe, uchovávaní a podávaní pokrmov), kontrolu úrovne prevádzkovej a osobnej hygieny. Ďalej sa venovala pozornosť používaniu potravín na báze kukurice a sóje z pohľadu GMO pri príprave pokrmov a kontrole vyznačenia údajov v jedálnych lístkoch a kontrole odstraňovania komunálneho, organického a tekutého odpadu v zmysle požiadaviek zákona NR SR č. 223/2001 Z. z. o odpadoch a Vyhlášky MZ č. 284/2004 Z. z. Za zistené nedostatky boli najčastejšie udeľované blokované pokuty a za závažnejšie porušenia právnych predpisov boli uložené prevádzkovateľom sankčné a nápravné opatrenia.

2.7. Pripravenosť zariadení spoločného stravovania na letnú turistickú sezónu 2005

Obdobne boli vykonané kontroly zariadení poskytujúcich stravovacie a ubytovacie služby v letných rekreačných strediskách ešte pred zahájením letnej turistickej sezóny 2005 v priebehu mesiaca máj. V čase určenom na kontrolu a vyhodnotenie pripravenosti stravovacích zariadení na letnú turistickú sezónu v priebehu mesiaca máj 2005 bolo spolu podrobených kontrole 316 zariadení, ktoré boli v tomto čase v prevádzke. Za zistené nedostatky boli prevádzkovateľom uložené nápravné opatrenia a sankčné postihy v zmysle platnej legislatívy.

2.8. Kontrola v lahôdkárskych výrobníach obchodných reťazcov v Slovenskej republike

Regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike vykonali dňa 3. 11. 2005 kontroly vo všetkých obchodných reťazcoch v Slovenskej republike, ktoré vyrábajú a predávajú lahôdkárske výrobky. Kontrola bola vykonaná v zmysle požiadaviek zákona NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov a Potravinového kódexu SR. V rámci kontroly bola pozornosť zameraná na skutočnosť, či sa potraviny používané na výrobu lahôdkárskych výrobkov nespracúvajú po uplynutí dátumu spotreby, resp. dátumu

minimálnej trvanlivosti; na skladovacie miesta, najmä z pohľadu dodržania chladiaceho reťazca pri uchovávaní potravín používaných na výrobu lahôdkárskych výrobkov. Ďalej sa pozornosť venovala dostupnosti údajov o denne vyrobenom množstve výrobkov a evidenčným údajom o tom, ako sa nakladá s výrobkami po uplynutí ich trvanlivosti. Zisťovali sa podmienky skladovania vyrobených lahôdkárskych výrobkov a označovanie týchto výrobkov.

Celkovo bolo prekontrolovaných 136 prevádzok obchodných reťazcov BILLA, Tesco, Hypernova, COOP Jednota, Carrefour, Lidl, Kaufland a iné.

Medzi najčastejšie zistené nedostatky patrila chýbajúca evidencia otvorenia veľkospotrebiteľských balení (chýbali údaje o dátume a čase otvorenia balenia). Z tohto dôvodu vzniklo podozrenie, že do lahôdkárskych výrobkov sa spracúvajú potraviny po uplynutí doby spotreby, resp. dochádza k zmiešavaniu nepredaných zvyškov šalátov s čerstvými výrobkami. Ďalej bol zistený predaj potravín po uplynutí dátumu spotreby resp. dátumu minimálnej trvanlivosti v celkovom množstve 250 kg, ktoré boli následne vyradené z obehu. Nedostatky boli zistené aj v označovaní výrobkov a ich uchovávaní. Za nedostatky zistené počas kontroly boli jednotlivým zamestnancom v prevádzkach obchodných reťazcov uložené na mieste blokové pokuty v celkovej sume 25 600,- Sk a prevádzkovateľom boli uložené nápravné opatrenia.

2.9. Kontrola kvality prírodných minerálnych vôd a pramenitých vôd

V rámci úlohy sa sledovala kontrola mikrobiologickej, biologickej a fyzikálno-chemickej kvality minerálnych a pramenitých vôd tuzemskej a zahraničnej výroby. Vzorky vôd boli odobraté a vyšetrené v mesiacoch február 2005 až január 2006. Sledovala sa kvalita vybraných minerálnych vôd priamo po jej naplnení do obalu v plniarni so zameraním sa na celkové počty mikroorganizmov kultivované pri teplote 20 °C a 37 °C, a kvalita a zdravotná neškodnosť minerálnych a pramenitých vôd tuzemského a zahraničného pôvodu odobratých v distribučnej sieti.

Celkovo sa vyšetrilo 181 vzoriek vôd. Z uvedeného počtu vzoriek bolo zaznamenané prekročenie mikrobiologických požiadaviek z dôvodu výskytu koliformných baktérií v šiestich vzorkách, výskytu *Pseudomonas aeruginosa* v vzorke, prítomnosti enterokokov v jednej vzorke, výskytu patogénneho mikroorganizmu rodu *Klebsiella* v dvoch vzorkách a v jednej vzorke sa zistila aj prítomnosť *Escherichia coli*. Ďalej sa mikrobiologickým vyšetrením zistilo prekročenie medznej hodnoty v ukazovateli mikroskopické huby celkom v 27 vzorkách (15 %) slovenských a dovozových vôd a výskyt saprofytických plesní v 100 vzorkách (62 %) minerálnych a pramenitých vôd. Celkové počty mikroorganizmov kultivovaných pri 20 °C v množstvách od $1,09 \cdot 10^2$ do $1,09 \cdot 10^4$ KTJ/ml sa zistili v 21 vzorkách (11 %) z celkového počtu vyšetrených vôd a celkové počty mikroorganizmov kultivovaných pri 37 °C v množstvách od 23 do $8,7 \cdot 10^3$ KTJ/ml celkovo v 15 vzorkách (8 %).

Podľa plánu kontrol v roku 2005 bolo odobratých a vyšetrených ďalších 752 vzoriek spotrebiteľsky balených minerálnych vôd, pramenitých vôd a pitných vôd. Z uvedeného množstva 52 vzoriek (7 %) vôd nespĺňalo požiadavky na mikrobiologickú kvalitu z dôvodu výskytu koliformných baktérií, enterokokov, *Escherichia coli*, celkových počtov mikroorganizmov kultivovaných pri teplote 20 °C a teplote 37 °C vody, prítomnosť *Pseudomonas aeruginosa*. V prípade zistených nedostatkov boli uložené nápravné opatrenia na odstránenie rizika.

2.10. Kontrola bezgluténových potravín

V oblasti kontroly bezgluténových potravín bola pozornosť zameraná na výrobu, predaj a odber vzoriek na laboratórnu kontrolu obsahu gluténu u potravín určených pre celiatikov. Spolu bolo odobratých a vyšetrených 35 vzoriek bezgluténových potravín. Všetky vyšetrené vzorky vyhoveli národným požiadavkám Potravinového kódexu SR.

V rámci kontroly výroby bezgluténových potravín boli vykonané inšpekcie v troch výrobniciach (v obci Horné Hámre a Hrabíčov – výrobné firmy Novalim s.r.o., Viedenské pekárne Bratislava).

Kontroly boli zamerané na kontrolu dokumentácie, zavedenie systému kontroly hygieny potravín, prevádzkovú a osobnú hygienu, spôsob distribúcie výrobkov a odber vzoriek. Kontrolami neboli zistené porušenia hygienických požiadaviek podľa Potravinového kódexu SR. Pri predaji bezgluténových potravín bola osobitná pozornosť venovaná špecializovaným miestam predaja ako sú predajne potravín a lekárne. Pri kontrole neboli zistené hygienické nedostatky.

3. Ostatné kontroly

3.1. Kontrola Systému správnej výrobnjej praxe (SVP)

V roku 2005 bola pri výkone kontroly vo výrobniciach epidemiologicky rizikových potravín a prevádzkach zariadení spoločného stravovania zistená nasledovná situácia v zavádzaní SVP (HACCP).

Výrobcovia väčšinou majú vypracovanú dokumentáciu správnej výrobnjej praxe. Problémom zostáva monitoring a verifikácia HACCP a následne vedenie evidencie. Zistilo sa, že sa nie vždy monitorujú všetky kritické kontrolné body stanovené v systéme HACCP, napr. meranie hodnoty pH u lahôdkárskych šalátov. Opakovane sa zisťovali nedostatky týkajúce sa nevykonávania kontroly zdravotnej bezpečnosti výrobkov a funkčnosti systému (vlastná kontrola), nedostatky vo vykonávaní sanitácie, nedodržívaní teplotných režimov a pod. V správach sa konštatuje, že situácia sa oproti roku 2004 zlepšila a prevádzkovatelia a pracovníci mnohých zariadení začínajú chápať význam tohto systému.

Situácia u výrobcov cukrárskych výrobkov a u výrobcov zmrzliny je menej priaznivá oproti lahôdkárskym výrobniam. V niektorých prípadoch bola zisťovaná nedostatočná kontrola na kontrolných a kontrolných kritických bodoch v zmysle vypracovaného plánu HACCP. Problémom zostávajú hlavne malokapacitné cukrárske výrobnje.

Obdobné nedostatky boli zisťované aj u výrobcov zmrzlín. Monitorovanie CCP a vedenie záznamov v zariadeniach na výrobu zmrzliny sa vykonávalo pri príjme surovín a pri skladovaní zmrzlinovej zmesi.

3.2. Kontrola kvality pitnej vody

Súčasťou kontroly v rámci potravinového dozoru bola aj **kontrola kvality pitnej vody z individuálnych vodných zdrojov** používaných pri výrobe alebo predaji potravín podliehajúcich dozoru a v zariadeniach spoločného stravovania. Spolu bolo vyšetrených 439 vzoriek pitnej vody vo výrobniciach a predajniach potravín s hromadných zásobovaním a individuálnym zásobovaním pitnou vodou.

Z 338 vzoriek pitnej vody vyšetrených z individuálnych vodných zdrojov z hľadiska mikrobiologických požiadaviek nevyhovelo 93 t.j. 27,5 % vyšetrených vzoriek. Z 288 vzoriek pitnej vody vyšetrených chemicky z dôvodu prekročenia prípustných limitov chemických ukazovateľov nevyhovelo 28,5 % vzoriek. V zariadeniach spoločného stravovania bolo spolu odobratých a vyšetrených 495 vzoriek pitnej vody z hromadného zásobovania a individuálneho vodného zdroja. Zo 412 vzoriek pitnej vody z individuálneho

vodného zdroja vyšetrených mikrobiologicky nevyhovelo 33 % vzoriek a z 347 vzoriek vyšetrených chemickou analýzou nevyhovelo stanoveným limitom 30,8 % vzoriek. V zariadeniach spoločného stravovania a v predajniach potravín je naďalej najvyšší počet prevádzok s individuálnym vodným zdrojom pre zásobovanie pitnou vodou. Jedná sa predovšetkým o prevádzkarne typu hostincov, malých predajní potravín situovaných v obciach a v strediskách zimnej turistiky. Pri uvedených zisteniach boli zo strany orgánov na ochranu zdravia navrhnuté opatrenia.

3.3. Obaly určené na styk s potravinami

Plnenie úlohy pozostávalo z inšpekcie, kontroly dokumentácie a uplatňovania zásad správnej výrobných praxe u výrobcov obalových materiálov a odberu vzoriek na laboratórne vyšetrenie.

V rámci tejto cielenej úlohy bolo vyšetrených 36 vzoriek obalových materiálov. Odobraté vzorky boli zaslané na laboratórne skúšky (senzorické, mikrobiologické a chemické) do Národného referenčného centra (NRC) pre predmety bežného užívania a obalové materiály. Vyšetrené vzorky vyhoveli požiadavkám podľa Potravinového kódexu SR. U niektorých výrobcov a spracovateľov obalových materiálov chýbali vypracované zásady správnej výrobných praxe.

3.4. Pokrmu poskytované v leteckej a lodnej doprave

Úloha bola zameraná na zhodnotenie podmienok prevádzkovej hygieny, osobnej hygieny a manipulácie s potravinami v prevádzkach pripravujúcich pokrmy pre letecké spoločnosti a na palube lietadla. V rámci úlohy boli preverené dve spoločnosti pripravujúce občerstvenie v leteckej doprave, spoločnosť Airest Slovensko s.r.o. a Two Wings s.r.o. s výrobňou v Košiciach.

Z celkového počtu 11 odobratých a vyšetrených vzoriek, päť nevyhovelo požiadavkám Potravinového kódexu SR pre vysoký počet kvasiniek a výskyt *Staphylococcus aureus*. Odobraté vzorky pitnej vody vyhoveli z hľadiska mikrobiologického požiadavkám ustanovených pre pitnú vodu. Nedostatky v prevádzkovej hygieny a osobnej hygieny neboli zistené.

V oblasti lodnej dopravy boli preverené sedem lodí, ktorých prevádzkovateľom je Slovenská plavba a prístavy – lodná doprava a.s., Bratislava. Hygienické nedostatky neboli zistené.

3.5. Kontrola dojčenskej a detskej výživy – rezíduá pesticídov

Cieľom úlohy bolo sledovanie obsahu rezíduí pesticídov v potravinách určených pre dojčenskú a detskú výživu podľa prílohy č. 6 a 7 jedenástej hlavy Potravinového kódexu SR (organochlorované a organofosforové rezíduá pesticídov). V rámci plnenia tejto úlohy bolo z obchodnej siete a lekární odobratých a následne laboratórne vyšetrených 43 vzoriek dojčenskej a detskej výživy na mliečnej, ovocnej, zeleninovej a mäsovej báze. Prítomnosť sledovaných rezíduí pesticídov nebola potvrdená v žiadnej z vyšetrených vzoriek potravín.

3.6. Kontrola obsahu jódu v kuchynskej soli

Monitoring obsahu jódu v kuchynskej soli prebieha od roku 1992. Jeho cieľom je zabezpečiť kontinuálny prísun jódu do ľudského organizmu.

Celkovo bolo v roku 2005 odobratých a laboratórne vyšetrených 1351 vzoriek jedlej soli, z toho 582 vzoriek tuzemskej výroby a 769 vzoriek z dovozovej na stanovenie jodidu

draselného, jodičnanu draselného a kontrolu ferrokyanidu draselného. Z uvedeného 3,8 % vzoriek nevyhovelo požiadavkám podľa príslušnej hlavy Potravinového kódexu SR.

3.7. Kontrola potravín ošetrovaných ionizujúcim žiarením

Celkovo bolo odobratých a vyšetrených 24 vzoriek potravín rastlinného pôvodu s obsahom tuku (rôzne druhy orechov - arašidy, pistácie, mandle, lieskové orechy a iné) metódou podľa STN EN 1784 Detekcia ožiarených potravín obsahujúcich tuk. Žiadna z vyšetrených vzoriek nevykazovala vlastnosti potravinu ošetrenej ionizujúcim žiarením.

3.8. Monitoring potravín podľa požiadaviek EÚ

3.8.1. Detská a dojčenská výživa zeleninová a ovocná so zeleninou

Cieľom úlohy bolo sledovanie hladiny kontaminácie potravín určených na dojčenskú a detskú výživu. Medzi sledované ukazovatele patrili dusitany, dusičnany v dojčenskej a detskej výžive s obsahom mrkvy a listovej zeleniny. Súčasne boli vzorky vyšetrené na kontrolu obsahu patulínu a aflatoxínu v dojčenskej a detskej výžive s obsahom hrozna a jablka. Sledovanie predmetných kontaminantov vychádzalo z monitoringu a kontroly potravín, ktorý vyhlásila Európska komisia na rok 2005. Uvedené kontaminanty predstavujú možné riziko pre zdravie malých detí z pohľadu možných toxických účinkov (aflatoxín B₁, patulín) a karcinogenity (dusitany a dusičnany). Vzorky domácej a zahraničnej výroby boli odobraté v obchodnej sieti.

Obsah dusičnanov a dusitanov: V rámci plnenia úlohy bolo vyšetrených 1189 vzoriek dojčenskej a detskej výživy s obsahom mrkvy a listovej zeleniny na obsah dusičnanov a dusitanov. Najvyššie prípustné množstvo bolo prekročené v piatich vzorkách dojčenskej a detskej výživy. Vo vzorkách bol stanovený aj obsah dusitanov, ktorého najvyššie prípustné množstvo v potravinách určených pre dojčatá a malé deti však nie je v potravinovej legislatíve ustanovené.

Prítomnosť patulínu a aflatoxínu B₁: V skupine výrobkov zo zahraničnej produkcie bolo spolu vyšetrených 239 vzoriek potravín. Prítomnosť aflatoxínu B₁ bola zistená v jednej vzorke na ovocnom základe a prítomnosť patulínu v 14 vzorkách na ovocnom základe a v jednej vzorke na cereálnom základe t.j. 4,6 % vzoriek. V skupine výrobkov z domácej produkcie bolo vyšetrených celkovo 273 vzoriek. V tejto skupine bola prítomnosť patulínu zistená v desiatich vzorkách na ovocnom základe, čo predstavuje 3,7 % z celkového množstva vzoriek tejto skupiny. Uvedené nálezy zistené v oboch skupinách neprekračovali najvyššie prípustné množstva. V ostatných vzorkách bola prítomnosť oboch sledovaných mykotoxínov stanovená pod medzou kvantifikácie použitých metód, t.j. menej ako 0,0016 mg/kg aflatoxínu B₁ a menej ako 0,003 mg/kg patulínu.

3.8.2. Miešané šaláty spotrebiteľsky balené

V rámci monitoringu sa odobralo 92 vzoriek miešaných šalátov vyrobených zo surovej zeleniny a s obsahom ingrediencií z mäsa a morských živočíchov na mikrobiologické vyšetrenie so zameraním sa na prítomnosť mikroorganizmu *Listeria monocytogenes*. Prítomnosť uvedeného mikroorganizmu sa zistila v jednej vzorke miešaného šalátu a v troch vyšetrených vzorkách miešaných šalátov bol zistený výskyt koliformných baktérií.

3.8.3. Syry zo surového alebo termizovaného alebo pasterizovaného mlieka (čerstvé, mäkké, polotvrde) – odber v zariadeniach spoločného stravovania

Vzorky mäkkých a polotvrdých syrov boli odobraté v zariadeniach spoločného stravovania a cielene boli vyšetrené na prítomnosť mikroorganizmov *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, termofilný *Campylobacter*, *Escherichia coli* a *Staphylococcus aureus*. Z celkového počtu 300 vyšetrených vzoriek 18 vzoriek nevyhovelo mikrobiologickým požiadavkám z dôvodu výskytu *Escherichia coli* (11 vzoriek), koliformných baktérií (tri vzorky) a nepatogénnych plesní (štyri vzorky).

Tabul'ková část'

Vyhodnotenie inšpekcí na mieste - ŠVPS SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	1 552	2 317	1 383	17620	0	291	23 163
Počet kontrolovaných objektov	512	2 340	1 474	16 246	0	358	20 930
Počet kontrol	1 353	7 274	5 343	25 321	0	1 024	40 318
Počet objektov s nedostatkami	148	1 731	650	9 534	0	165	12 228
Dôvod postihu:							
Správna výrobná prax	35	669	224	4 164	0	116	5 208
Celková hygiena	31	3 183	759	10 940	0	290	15 203
Zloženie	3	81	13	105	0	7	209
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	8	59	31	64	0	0	162
Označovanie	11	240	153	2 291	0	36	2 731
Iné	34	838	369	4 955	0	113	6 309

Vypracoval: RNDr. Gabriela Fillová

Dňa: 24.1.2005

Laboratórna analýza nevyhovujúcich vzoriek - ŠVPS SR

Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Cudzorodé kontaminujúce látky	Cudzorodé aditívne látky	Označovanie výrobku	Analytické ukazovatele	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
1.	Mliečne výrobky	134	0	0	20	84	238	5 435	4,4
2.	Vajcia a výrobky z vajec	3	0	0	0	6	9	153	5,9
3.	Mäso a výrobky z mäsa, zverina a hydina	43	2	56	30	386	515	9 344	5,5
4.	Ryby, morské živočíchy a výrobky z nich	4	0	2	15	3	24	953	2,5
5.	Tuky a oleje	0	1	0	25	38	64	1 018	6,3
6.	Polievky, bujóny a omáčky	0	3	1	5	0	9	769	1,2
7.	Cereálie a pekárenské výrobky	340	15	16	39	22	431	6 494	6,6
8.	Čerstvé ovocie, zelenina a zemiaky	0	27	0	0	4	31	1 412	2,2
9.	Výrobky z ovocia, zeleniny a zemiakov	18	5	15	21	10	69	1 419	4,9
10.	Korenie a koreniny	8	4	6	1	0	19	524	3,6
11.	Nealkoholické nápoje	14	0	8	15	3	40	1 238	3,2
12.	Víno	1	0	14	7	29	51	711	7,2

Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Cudzorodé kontaminujúce látky	Cudzorodé aditívne látky	Označovanie výrobku	Analytické ukazovatele	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
13.	Alkoholické nápoje	0	0	1	10	9	20	869	2,3
14.	Zmrzlina a ostatné podobné mrazené výrobky	1	0	0	0	0	1	128	0,8
15.	Kakao, kakaové prípravky, káva, čaj	1	4	0	0	3	8	555	1,4
16.	Cukrovinky	2	24	11	27	12	76	1 110	6,8
17.	Orechy a výrobky z orechov	6	8	0	0	6	19	359	5,3
18.	Hotové jedlá	0	0	0	0	0	0	159	0,0
19.	Potraviny na osobitné výživové účely	0	0	0	0	0	0	7	0,0
20.	Prídavné látky (aditíva)	0	0	2	0	0	2	25	8,0
21.	Materiály a predmety prichádzajúce do styku s potravinami	0	0	0	0	0	0	0	0,0
22.	Tabakové výrobky	0	0	0	0	3	3	23	13,0
23.	Ostatné	11	0	0	0	2	13	644	2,0
SPOLU		586	93	132	215	620	1 642	33 349	4,9

Vypracoval : RNDr.Gabriela Fillová

Dňa : 24.1.2006

Vyhodnotenie inšpekcí na mieste - MZ SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	0	1 292	382	6 316	25 046	856	33 892
Počet kontrolovaných objektov	0	891	67	6 004	21 277	816	29 055
Počet kontrol	0	1 920	121	7 900	23 781	1 308	35 030
Počet objektov s nedostatkami	0	321	8	371	3 552	336	4 588
Dôvod postihu:							
Správna výrobná prax	0	283	3	458	3 212	233	4 189
Celková hygiena	0	278	9	354	3 044	138	3 823
Zloženie	0	4	1	3	14	26	48
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	0	6	0	9	15	11	41
Označovanie	0	20	0	22	68	21	131
Iné	0	45	0	42	407	57	551

Spracoval: RNDr. Gabriela Fillová

Dňa:31.1.2006

Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Cudzorodé kontaminujúce látky	Cudzorodé aditívne látky	Označovanie výrobku	Analytické ukazovatele	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
13.	Alkoholické nápoje	6	0	0	0	0	6	44	13,6
14.	Zmrzlina a ostatné podobné mrazené výrobky	914	1	0	0	0	949	3 595	26,4
15.	Kakao, kakaové prípravky, káva, čaj	107	0	0	0	0	109	998	10,9
16.	Cukrovinky	10	13	0	0	0	23	243	9,5
17.	Orechy a výrobky z orechov	8	0	0	0	0	8	92	8,7
18.	Hotové jedlá	794	3	0	0	1	798	4 332	18,4
19.	Potraviny na osobitné výživové účely	62	16	0	0	1	78	3 365	2,3
20.	Prídavné látky (aditíva)	0	2	0	0	0	2	216	0,9
21.	Materiály a predmety prichádzajúce do styku s potravinami	10	0	0	0	0	10	79	12,7
22.	Tabakové výrobky	0	0	0	0	0	0	0	0
23.	Ostatné*	2 067	211	0	6	47	2 272	11 093	20,5
SPOLU		4 346	295	1	6	62	4 686	28 600	16,4

* lahôdkárske výrobky, cukrárske výrobky, minerálne a pramenité vody a ostatné potraviny

Spracoval : RNDr.Gabriela Fillová

Dňa : 31.1.2006

Vyhodnotenie inšpekcií na mieste - MO SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	0	162	88	56	102	0	408
Počet kontrolovaných objektov	0	162	88	56	102	0	408
Počet kontrol	0	164	90	168	290	0	712
Počet objektov s nedostatkami	0	1	1	2	13	0	17
Dôvod postihu:							
Správna výrobná prax	0	0	0	0	11	0	11
Celková hygiena	0	1	1	2	2	0	6
Zloženie	0	0	0	0	0	0	0
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	0	0	0	0	0	0	0
Označovanie	0	0	0	0	0	0	0
Iné	0	0	0	0	0	0	0

Spracoval: RNDr. Gabriela Fillová

Dňa: 30.1.2006

Vyhodnotenie inšpekcí na mieste - MV SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	0	0	1	0	0	0	1
Počet kontrolovaných objektov	0	0	0	0	11	0	11
Počet kontrol	0	0	0	0	30	0	30
Počet objektov s nedostatkami	0	0	0	0	6	0	6
Dôvod postihu:							
Správna výrobná prax	0	0	0	0	3	0	3
Celková hygiena	0	0	0	0	6	0	6
Zloženie	0	0	0	0	0	0	0
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	0	0	0	0	0	0	0
Označovanie	0	0	0	0	0	0	0
Iné	0	0	0	0	0	0	0

Spracoval: RNDr. Gabriela Fillová

Dňa: 2.2.2006

Vyhodnotenie inšpekcí na mieste - MS SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	0	0	0	0	85	0	85
Počet kontrolovaných objektov	0	0	0	0	85	0	85
Počet kontrol	0	0	0	0	1 629	0	1 629
Počet objektov s nedostatkami	0	0	0	0	33	0	33
Dôvod postihu:							
Správna výrobná prax	0	0	0	0	31	0	31
Celková hygiena	0	0	0	0	116	0	116
Zloženie	0	0	0	0	0	0	0
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	0	0	0	0	0	0	0
Označovanie	0	0	0	0	0	0	0
Iné	0	0	0	0	0	0	0

Spracoval: RNDr.Gabriela Fillová

Dňa:26.1.2006

Vyhodnotenie inšpekcí na mieste - ŠVPS SR, MO SR, MS SR, MV SR, MZ SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	1 552	3 771	1 854	23 992	25 233	1 147	57 549
Počet kontrolovaných objektov	512	3 393	1 629	22 306	21 475	1 174	50 489
Počet kontrol	1 353	9 358	5 554	33 389	25 730	2 332	77 719
Počet objektov s nedostatkami	148	2 053	659	9 907	3 604	501	16 872
Dôvod postihu:							
Správna výrobná prax	35	952	227	4 622	3 257	349	9 442
Celková hygiena	31	3 462	769	11 296	3 168	428	19 154
Zloženie	3	85	14	108	14	33	257
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	8	65	31	73	15	11	203
Označovanie	11	260	153	2 313	68	57	2 862
Iné	34	883	369	4 997	407	170	6 860

Spracoval: RNDr. Gabriela Fillová

Dňa:2.2.2006

Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Cudzorodé kontaminujúce látky	Cudzorodé aditívne látky	Označovanie výrobku	Analytické ukazovatele	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
13.	Alkoholické nápoje	0	0	0	0	0	0	0	0
14.	Zmrzlina a ostatné podobné mrazené výrobky	0	0	0	0	0	0	0	0
15.	Kakao, kakaové prípravky, káva, čaj	0	0	0	0	0	0	31	0
16.	Cukrovinky	0	0	0	0	0	0	12	0
17.	Orechy a výrobky z orechov	0	0	0	0	0	0	0	0
18.	Hotové jedlá	0	0	0	0	0	0	20	0
19.	Potraviny na osobitné výživové účely	0	0	0	0	0	0	0	0
20.	Prídavné látky (aditíva)	0	0	0	0	0	0	0	0
21.	Materiály a predmety prichádzajúce do styku s potravinami	0	0	0	0	0	0	25	0
22.	Tabakové výrobky	0	0	0	0	0	0	0	0
23.	Ostatné	0	0	0	0	0	0	38	0
SPOLU		10	0	0	0	1	11	845	1,3

Spracoval : RNDr.Gabriela Fillová

Dňa: 31.1.2006

Laboratórna analýza nevyhovujúcich vzoriek - ŠVPS SR, MO SR, MZ SR

Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Cudzorodé kontaminujúce látky	Cudzorodé aditívne látky	Označovanie výrobku	Analytické ukazovatele	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
1.	Mliečne výrobky	213	0	0	20	85	318	6 253	5,1
2.	Vajcia a výrobky z vajec	22	1	0	0	6	28	622	4,5
3.	Mäso a výrobky z mäsa, zverina a hydina	77	10	56	30	391	562	9 872	5,7
4.	Ryby, morské živočíchy a výrobky z nich	15	2	2	15	3	37	1 112	3,3
5.	Tuky a oleje	1	1	0	25	38	65	1 094	5,9
6.	Polievky, bujóny a omáčky	13	3	1	5	0	22	978	2,2
7.	Cereálie a pekárenské výrobky	401	16	16	39	22	493	7 241	6,8
8.	Čerstvé ovocie, zelenina a zemiaky	15	42	0	0	4	61	1 823	3,3
9.	Výrobky z ovocia, zeleniny a zemiakov	19	5	15	21	10	70	1 468	4,8
10.	Koreníe a koreniny	106	16	7	1	1	133	1 442	9,2
11.	Nealkoholické nápoje	60	10	8	15	10	102	2 084	4,9
12.	Víno	1	0	14	7	29	51	743	6,9

Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Cudzorodé kontaminujúce látky	Cudzorodé aditívne látky	Označovanie výrobku	Analytické ukazovatele	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
13.	Alkoholické nápoje	6	0	1	10	9	26	913	2,8
14.	Zmrzlina a ostatné podobné mrazené výrobky	915	1	0	0	0	950	3 723	25,5
15.	Kakao, kakaové prípravky, káva, čaj	108	4	0	0	3	117	1 584	7,4
16.	Cukrovinky	12	37	11	27	12	99	1 365	7,3
17.	Orechy a výrobky z orechov	14	8	0	0	6	27	451	6,0
18.	Hotové jedlá	794	3	0	0	1	798	4 511	17,7
19.	Potraviny na osobitné výživové účely	62	16	0	0	1	78	3 372	2,3
20.	Prídavné látky (aditíva)	0	2	2	0	0	4	241	1,7
21.	Materiály a predmety prichádzajúce do styku s potravinami	10	0	0	0	0	10	104	9,6
22.	Tabakové výrobky	0	0	0	0	3	3	23	13,0
23.	Ostatné	2 078	211	0	6	49	2 285	11 775	19,4
SPOLU		4 942	388	133	221	683	6 339	62 794	10,1

Spracoval : RNDr.Gabriela Fillová

Dňa: 31.1.2006