

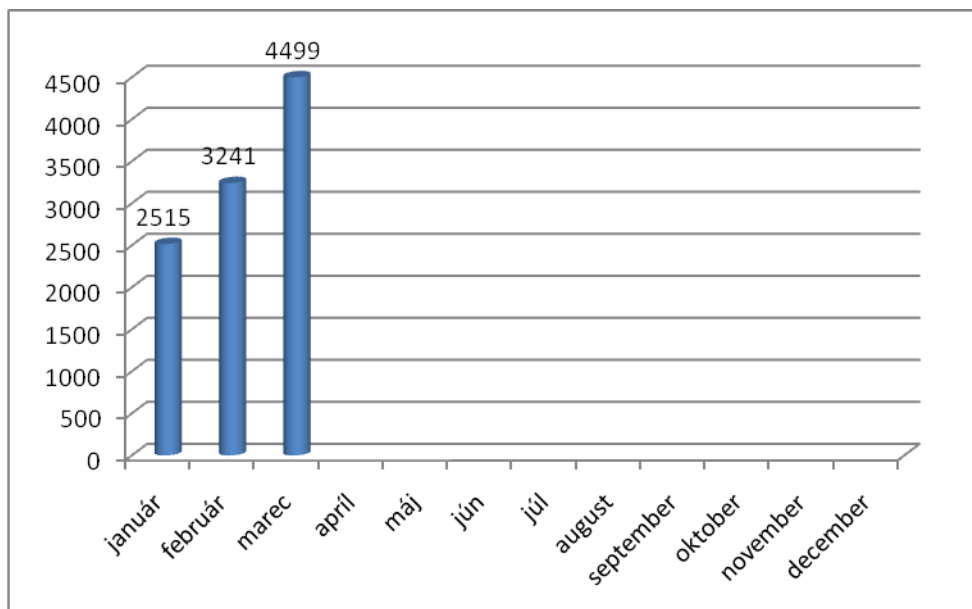
## Správa o úradnej kontrole potravín za 1. štvrťrok 2011 (január – marec).

V období od **01.01.2011** do **31.03.2011** vykonali inšpektori orgánov Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky celkom **10 255 úradných kontrol**.

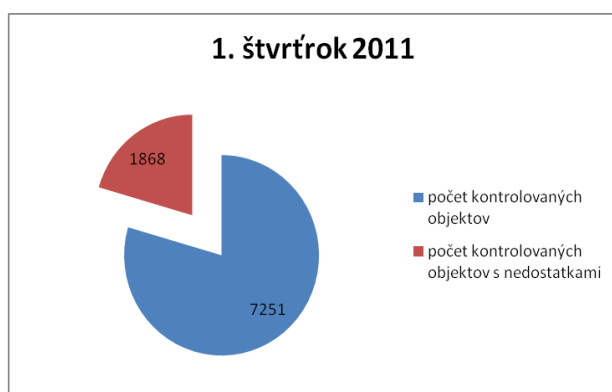
**Tab.č.1** Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol

2011	január	február	marec	SPOLU 1. štvrťrok
	2515	3241	4499	<b>10 255</b>

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



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



Z celkového počtu **7 251** kontrolovaných objektov boli nedostatky zistené v **1868 objektoch**, čo predstavuje porušenosť **25,76%**.

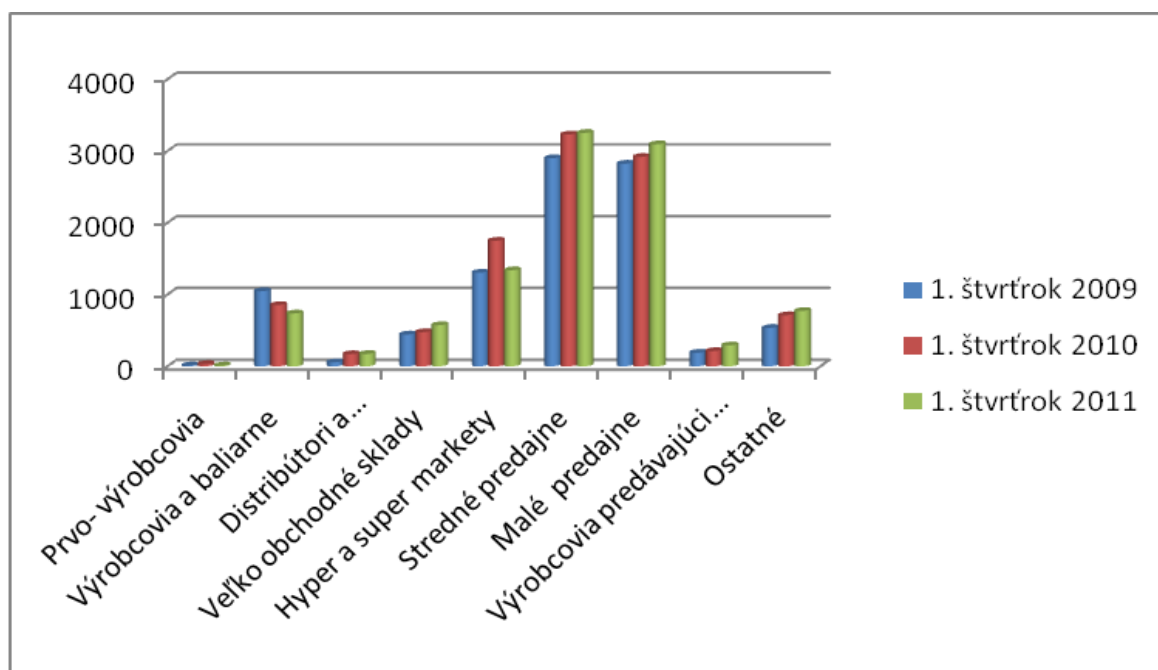
Úradné kontroly sa vykonávali v rámci celého potravinového reťazca od primárnych producentov až po výrobcov predávajúcich hlavne v maloobchode.

Prehľad o počte vykonaných kontrol na jednotlivých stupňoch je uvedený v tabuľke č.2.

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

Sledované obdobie	Prvo- výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Veľko obchodné sklady	Hyper a super markety	Stredné predajne	Malé predajne	Výrobcovia predávajúci hlavne vo svojej predajni	Ostatné
1. štvrťrok 2009	14	1049	57	444	1306	2902	2826	190	537
1. štvrťrok 2010	33	854	171	477	1751	3232	2920	214	712
1. štvrťrok 2011	12	738	173	575	1341	3255	3096	293	772

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



Najviac úradných kontrol bolo vykonaných **v stredných predajniach (31,74%)**, potom počtom vykonaných kontrol nasledujú **malé maloobchodné predajne (30,19%)** a **siete hypermarketov a supermarketov (13,07%)**.

### **Importné kontroly surovín a potravín**

V 1.štvrťroku 2011 bolo vykonaných **907 importných úradných kontrol** dovážaných surovín a potravín rastlinného pôvodu (v niektorých prípadoch sa vykonali dodatočné úradné kontroly za predchádzajúce obdobie).

#### **Jednalo sa o 841 zásielok:**

- dovezené množstvo tovaru **11 085 761 kg**
- počet uvoľnených zásielok **787 (10 592 302 kg)**
- počet neuvoľnených zásielok **54 (493 459 kg)**

## Blokové pokuty za zistené nedostatky

Z celkového počtu **10 255 vykonaných úradných kontrol** potravín za 1. štvrťrok 2011, boli **v 2 130 prípadoch zistené nedostatky**.

Z tohto celkového počtu kontrol s nedostatkami boli v **688 prípadoch uložené blokované pokuty inšpektormi na mieste**.

Celkove bolo uložených **867 blokovaných pokút, čo predstavuje hodnotu 22 266 EUR** (v niektorých prípadoch viac ako jedna blokovaná pokuta v rámci úradnej kontroly).

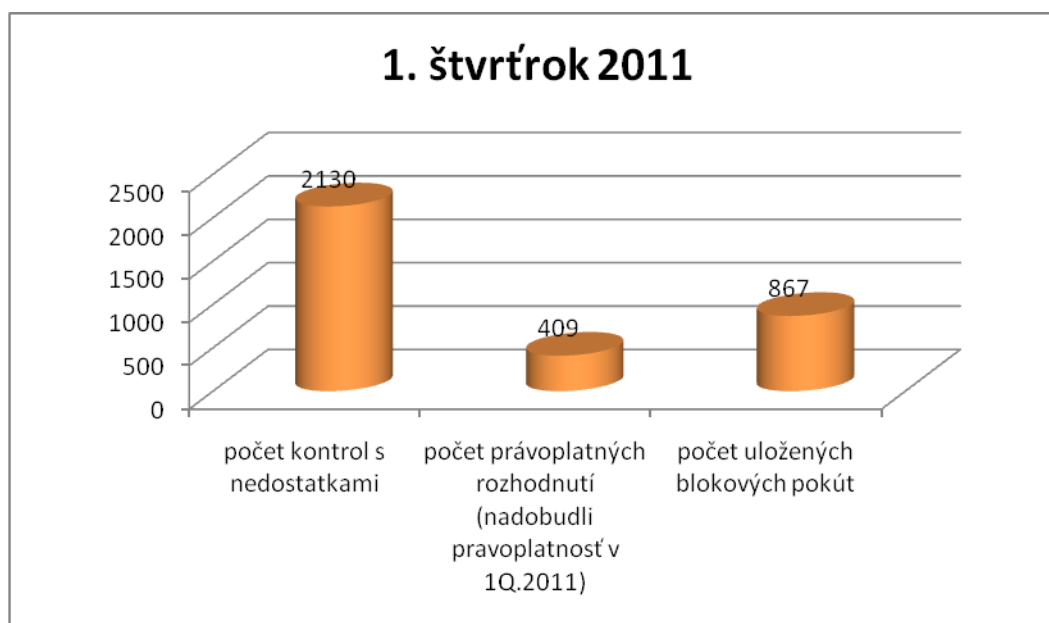
Ostatné zistené nedostatky, ktoré boli zistené počas výkonu úradných kontrol sa riešili v správnom konaní uložením opatrení a sankcií v zmysle zákona č.152/95 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

## Právoplatné rozhodnutia

V sledovanom období nadobudlo právoplatnosť celkovo **409 rozhodnutí v celkovej sume 229 235 EUR** a uložených bolo v rámci nich **94 opatrení**.

Priemerná pokuta v rámci právoplatných rozhodnutí predstavuje v 1. štvrťroku 2011 560 EUR, najvyššia pokuta predstavovala 16 000 EUR.

### Graf č.4 Počet právoplatných rozhodnutí a uložených blokovaných pokút



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

popis	počet ZN / druhov tovaru	množstvo v kg	cena v €
Po DS/DMT	1 441	3 511,060	11 517,77
Poškodené, inak znehodnotené, vzbudzujúce odpor	83	188,759	661,43
Označenie - nečitateľné, nedostatočné alebo nesprávne	747	10 488,558	15 448,21

Neznámy pôvod	43	352,079	1 058,11
Menenie, falšovanie údajov	15	11,628	56,48
Kvalita a zdravotná neškodnosť	70	2 882,964	7 682,78
Klamlivo označené alebo ponúkané na predaj klamlivým spôsobom	92	12,664	71,85
Vzbudzujúce odpor	25	215,995	210,91
Iné	53	32,754	103,30
<b>SPOLU</b>	<b>2 569</b>	<b>17 696,46</b>	<b>36 810,84</b>

#### Najčastejšie zisťované nedostatky (príklady):

##### Primárny výrobcovia, výroba

Popis nedostatku
v sklade surovín zistený výskyt myšacieho trusu na paletách s uloženými surovinami
v sklade surovín chýbala evidencia monitorovania podmienok skladovania (teplota, vlhkosť)
výrobné priestory neudržiavané, technologické zariadenia znečistené
pavučiny na stene, na strope útržky odlupujúcej sa farby, časť keramického obkladu znečistená povrchovou plesňou
výskyt trusu hlodavcov v priestoroch skladu strúhanky
zistená pleseň v sklade surovín na stene a poškodené dvere z výroby do expedičnej miestnosti
v označovaní výrobkov neboli uvedené prídavné látky
nepredložené doklady na zdravotnú neškodnosť surovín a finálnych výrobkov

##### Distribúcia, preprava, VO-sklady

Popis nedostatku
vo vzorke bola zistená chemická konzervačná látka kyselina benzoová, ktorá nie je uvedená v zložení výrobku
nevypracovaný plán rozmiestnenia monitorovacích staničiek v budovách
steny znečistené od pavučín
vo VOS chýba kontrolné meracie zariadenie
potraviny skladované spolu s obalmi a paletami, v manipulačnej chodbe uložené pneumatiky
neboli predložené: plán HACCP, evidencie teplotných režimov a sanitačných prác

podlaha nebola v hygienicky a technicky vyhovujúcom stave
znečistená stena a strop motorového vozidla
v chladiacom boxe podlaha pod roštom znečistená, podlaha pod paletami znečistená
nezlúčiteľné skladovanie niektorých druhov potravín, nedodržané podmienky skladovania nealko nápojov
tovar uložený priamo na podlahe
neuvedený kód triediarne na balení vajec
chýba evidencia teploty a vlhkosti vzduchu
čistiace prostriedky skladované v priestore , kde sa manipuluje s potravinami
v zložení nie sú uvedené použité farbivá tartrazín a žltá SY a nie sú uvedené doplnkové informácie k týmto farbivám
výskyt mŕtvej myši v chladiacom boxe
mliečne výrobky s obsahom rastlinného tuku neboli oddelene umiestnené od ostatných mliečnych výrobkov
výskyt lietajúcich škodcov (vtákov)

#### Obchodná sieť

Popis nedostatku
vajcia od distribútora neboli označené žiadnou pečiatkou
skladovanie mrazených pekár. polotovarov v chladiacom boxe s čerstvým mäsom
uchovávanie mrazených rýb a mrazenej zeleniny v spoločnom priestore
v chladiacom pulte na mäsové výrobky nameraná teplota +16,5°C - +18,4°C
znečistené chladničky na mäsové výrobky
nehygienický predaj nebalených pekárskych výrobkov
nedodržanie osobnej hygieny pri krájaní mäsových výrobkov
11 druhov tovaru po DS a DMT
3 druhy mäsových výrobkov vykazovali známky akostného narušenia - zmena vône, povrchu (osliznutie)
výskyt jadier mandlí poškodených škodcami
predaj 10 druhov mäsových výrobkov po dátume spotreby
13 druhov výrobkov predávaných po uplynutí DS a DMT
v 7 chladiacich zariadeniach v skladových priestoroch prítomnosť plesne na chladiacich agregátoch a prítomnosť plesne a prachu na mriežkových krytoch ventilátorov
predaj tovaru po DMT (oblátky, nečokoládové cukrovinky, nealko nápoje)
poškodený, narušený, deformovaný tovar u 8 druhov potravín

chladiaci box pre mäsové výrobky a mäsa - plesnivý strop
vybitá dlažba v sklade ovocia a zeleniny a v zázemí predaja výsekového mäsa, poškodený strop v zázemí predaja výsekového mäsa
neoddelené predávané mliečne výrobky s obsahom rastlinného tuku a masové výrobky s menej ako 50% obsahom mäsa
v sklade výskyt trusu hlodavcov
predaj výrobku nevhodného na ľudský konzum (prítomnosť červov a zámotkov v cestovinách)
v skladovom priestore stopy po hlodavcoch
Vzhľad potraviny - vlhký povrch, osliznutý, vôňa - silne kyslý zápach, nevhodné na ľudskú spotrebu
v sklade voľne uložené čerstvé slepačie vajcia pri +23,8°C
presakovanie kanalizácie v stenách
opätovný výskyt holubov v prevádzke
silne znečistené pracovné oblečenie
jablká, pomaranče, mandarínky a cibuľa- výskyt plesne, hniloby a nečerstvý vzhľad
skladovanie kvasenej kapusty pri teplote +24,9 °C, požadovaná teplota do +12°C
prepravky s mäsovými výrobkami uložené priamo na podlahe, kondenz nesprávne zvedený, kvapká do prepraviek, hrdzavé závesné konštrukcie, zárubne a dvere z dreva -značne opotrebované
nealko nápoje po uplynutí DMT
19 druhov potravín po DS/DMT
prípravovňa mäsa - chýba sterilizátor
4 druhy mäsových výrobkov bez označenia
chýbajúci ochranný kryt osvetľovacieho telesa v predajnej časti prevádzkovej jednotky
bravčové nožičky - senzorické zmeny (fekálny zápach)
výskyt plesne na stenách
nepredložený doklad o pôvode tovaru (9 druhov)
znečistené priestory skladovania (plesne, pavučiny)
v čase kontroly pri predaji MV pracovníčka nepoužívala pokrývku hlavy
nálety vtáctva v priestoroch, určených na dočasné skladovanie potravín vo vonkajšom zastrešenom, oplatenom priestore
výskyt mravcov v predajni
neohlásená prevádzka
podlaha na predajni obitá s výtlkmi
zatečené steny v sklade sudového vína
predaj tovaru so zoškrabaným dátumom spotreby
drevený regál na predajnej ploche (RACIO, DIA výrobky, pekárske výrobky) - opakovaný výskyt trusu hlodavcov
predaj 28 druhov potravín po uplynutí DMT

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

Popis	Počet ZN
<b>Programy nevyhnutnej podpory</b>	
Sanitačný poriadok, evidencia	90
DDD, evidencia, výskyt škodcov	88
Dodržiavanie a evidencia teplotných režimov	237
Vysledovateľnosť	19
Nakladanie s odpadom	14
<b>Nevyhovujúca hygiena</b>	
Osobná hygiena	284
Hygiena skladovania	612
Hygiena predaja	344
Hygiena prepravy	15
Hygiena technologického zariadenia, pracovné pomôcky	325
Hygiena budov, hygiena prevádzkarne	918
Vybavenosť šatní a sociálnych zariadení	33

V rámci programov nevyhnutnej podpory pretrvávajú najviac nedostatky v rámci dodržiavania a evidencie teplotných režimov.

V rámci **nevyhovujúcej hygieny to bola hlavne hygiena budov, hygiena prevádzkarne a hygiena skladovania.**

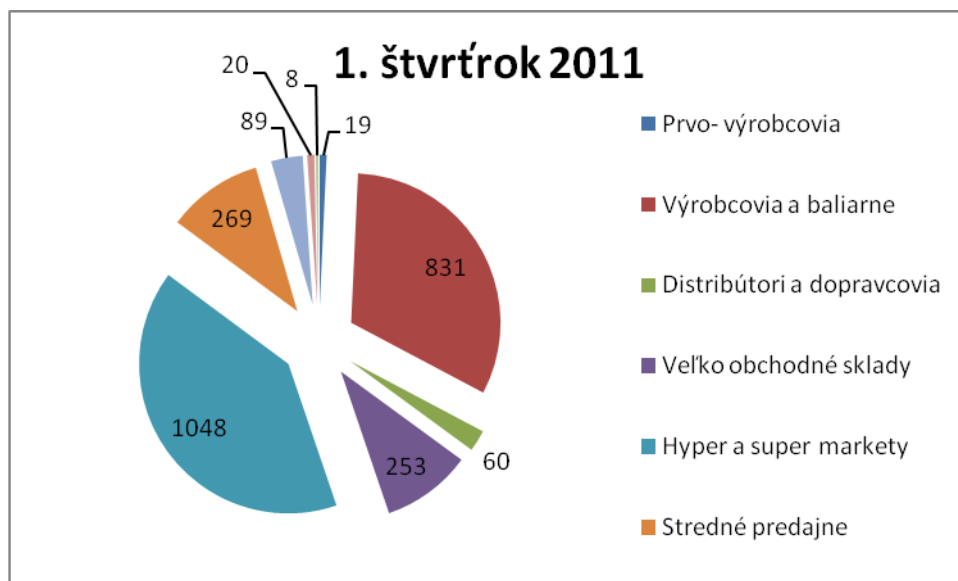
#### **Odber vzoriek a laboratórne analýzy**

Vzorky odobraté v priebehu úradných kontrol sú analyzované v akreditovaných laboratóriách ŠVPÚ. V 1. štvrtroku 2011 **bolo celkovo analyzovaných** v skúšobných laboratóriách ŠVPÚ **2597 vzoriek**, pokiaľ sa jedná o úradnú kontrolu potravín. **Porušenosť predstavovala 3,31%** (86 nevyhovujúcich vzoriek).

**Tab.č.5 Počet odobratých vzoriek na jednotlivých stupňoch**

Vzorky spolu	Prvo- výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Veľko obchodné sklady	Hyper a super markety	Stredné predajne	Malé predajne	Výrobcovia predávajúci hlavne vo svojej pradžni	Ostatné
2597	19	831	60	253	1048	269	89	20	8

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



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

Nevyhovujúce laboratórne analýzy	
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Senzorické znaky	32
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Označenie	26
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Fyzikálno-chemické znaky	11
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Alergény	4
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Mikrobiológia	2
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Aditívne látky	3
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Kontaminanty	5
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Iné znaky	3
<b>spolu</b>	<b><u>86</u></b>