

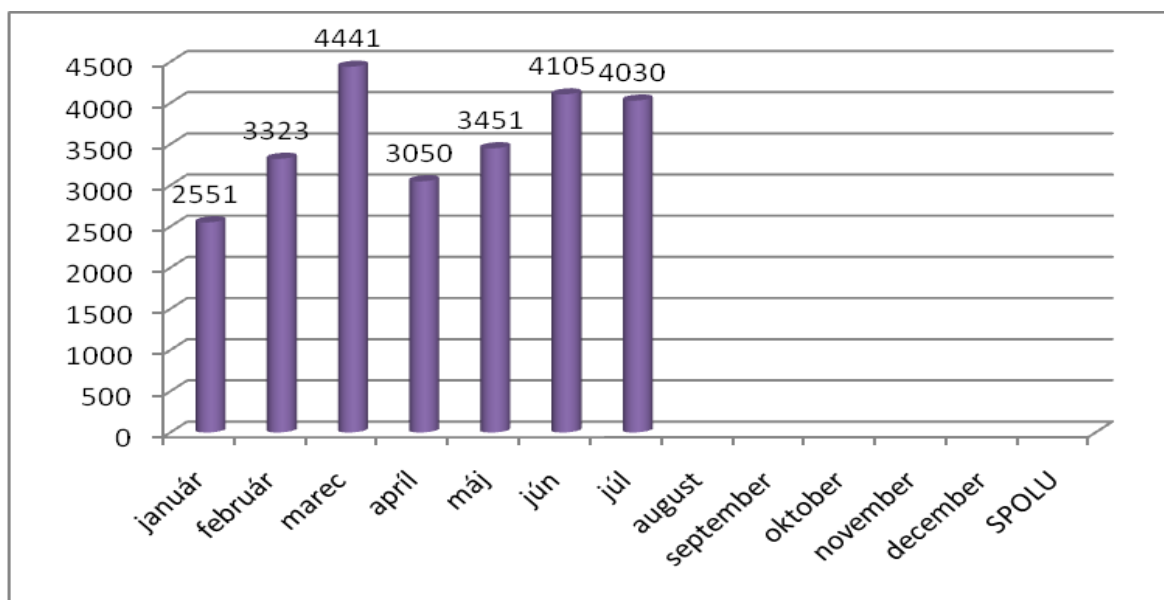
Správa o úradnej kontrole potravín za mesiac JÚL 2010.

V období **od 01.07.2010 do 31.07.2010** vykonali inšpektori orgánov Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky celkom **4030 úradných kontrol**.

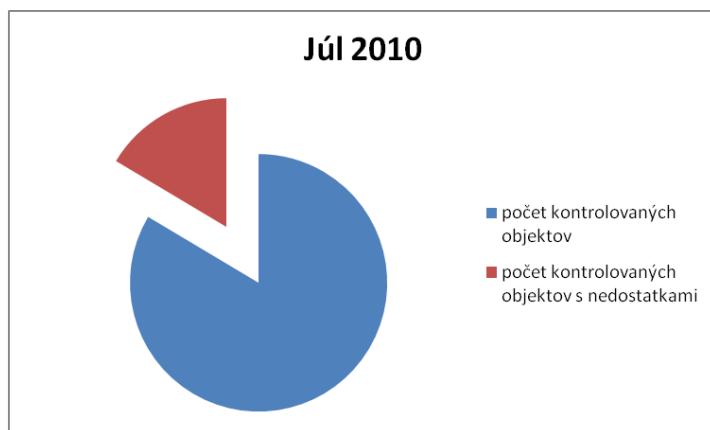
Tab.č.1 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol

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

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



Graf č.2 Počet objektov s nedostatkami



Z celkového počtu **2 972** kontrolovaných objektov boli nedostatky zistené v **585** objektoch, čo predstavuje porušenosť **19,68%**.

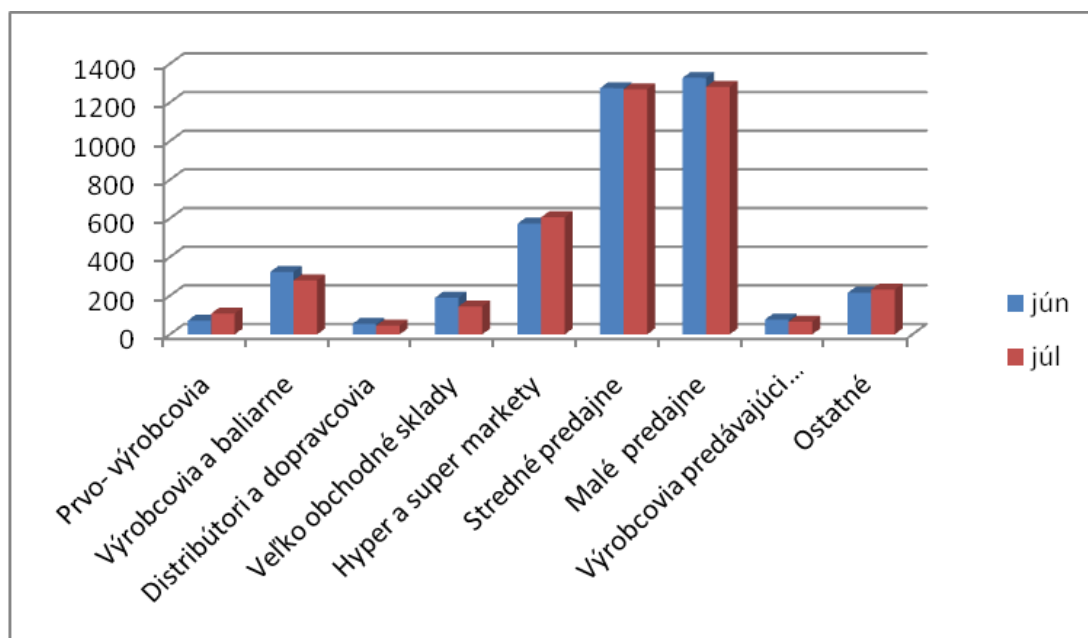
Úradné kontroly sa vykonávali v rámci celého potravinového reťazca od primárnych producentov až po výrobcov predávajúcich hlavne v maloobchode.

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

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

2010	Prvo- výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Veľko obchodné sklady	Hyper a super markety	Stredné predajne	Malé predajne	Výrobcovia predávajúci hlavne vo svojej predajni	Ostatné
jún	71	323	55	190	573	1274	1327	77	215
júl	108	279	45	145	606	1268	1281	66	232

Graf č.3 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol



Najviac úradných kontrol bolo vykonaných v **malých maloobchodných predajniach**, potom počtom vykonaných kontrol nasledujú **stredné maloobchodné predajne a siete hypermarketov a supermarketov**.

Importné kontroly surovín a potravín

V mesiaci júl bolo vykonaných **239 importných úradných kontrol** dovážaných surovín a potravín rastlinného pôvodu.

Jednalo sa o 275 zásielok (v niektorých prípadoch bolo v rámci importnej kontroly prekontrolovaných viac zásielok) :

- dovezené množstvo tovaru: **3 822 083 kg**
- počet uvoľnených zásielok: **269** (3 814 772 kg)
- počet neuvoľnených zásielok: **6** (7 311kg)

Blokové pokuty za zistené nedostatky

Z celkového počtu **4 030 vykonaných úradných kontrol** potravín v mesiaci júl 2010, boli **v 707 prípadoch zistené nedostatky**.

Z tohto celkového počtu kontrol s nedostatkami boli v **156 prípadoch uložené blokované pokuty inšpektormi na mieste**.

Celkove bolo uložených **257 blokovaných pokút, čo predstavuje hodnotu 5 253 EUR** (v niektorých prípadoch viac ako jedna blokovaná pokuta v rámci úradnej kontroly).

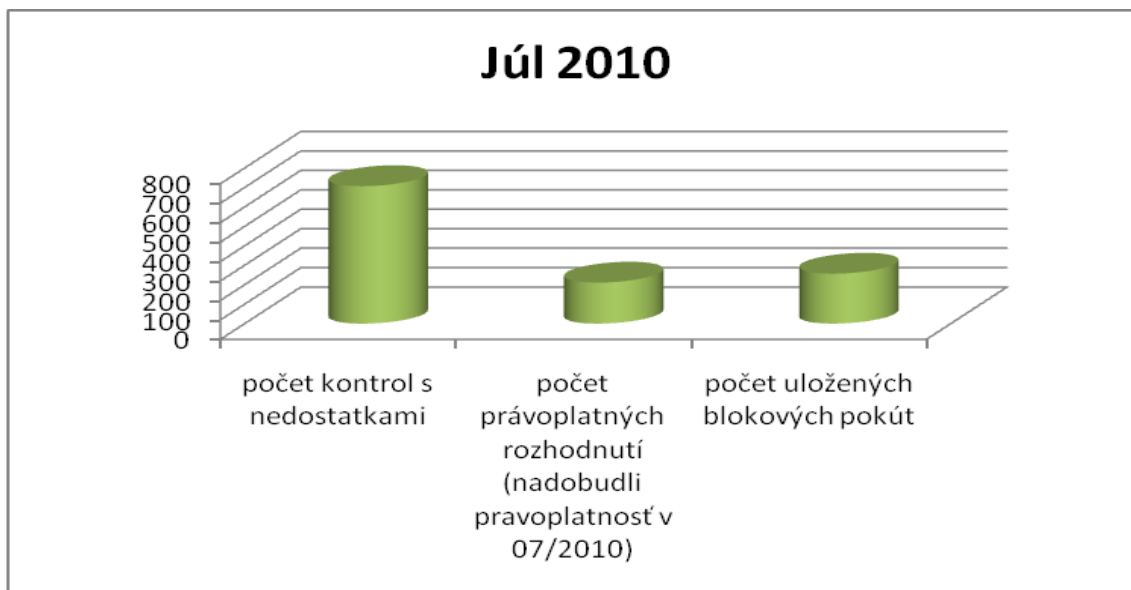
Ostatné zistené nedostatky, ktoré boli zistené počas výkonu úradných kontrol sa riešili v správnom konaní uložením opatrení a sankcií v zmysle zákona č.152/95 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

Právoplatné rozhodnutia

V sledovanom období nadobudlo právoplatnosť celkovo **211 rozhodnutí v celkovej sume 132 810 EUR** a uložených bolo v rámci nich **78 opatrení**.

Priemerná pokuta v rámci právoplatných rozhodnutí predstavuje v mesiaci júl 629 EUR, najvyššia pokuta predstavovala 21 000 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	266	1 391,654	2 665,46
Poškodené, inak znehodnotenú, vzbudzujúce odpor	20	620,612	558,02
Označenie - nečitateľné, nedostatočné alebo nesprávne	207	1 268,119	2 897,86
Neznámy pôvod	19	407,820	1 306,25
Menenie, falšovanie údajov	1	0,000	0,00

Kvalita a zdravotná neškodnosť	13	23,894	75,24
Klamlivo označené alebo ponúkané na predaj klamlivým spôsobom	3	4,000	68,20
Iné	11	0,000	0,00
SPOLU	540	3 716,099	7 571,03

Zistené nedostatky (príklady):

Primárny výrobcovia, výroba

Popis nedostatku
v expedícii hotových výrobkov je na stropoch poškodená, olupujúca sa a opadávajúca omietka
množstvo mäsa nie je v súlade s hodnotou deklarovanou na obale výrobku
pozastavené spracovanie suroviny
pozitívny nález Salmonella enterica subsp. enterica
laboratórne zistená prítomnosť lieskovcového proteínu neuvedená v špecifikácii polotovaru
nedostatočné tesnenie dverí v sklade hotových výrobkov
výskyt mŕtvych škodcov v múčnom hospodárstve
poškodená drevená plocha na stroji určenom na vaľkanie
chýbala evidencia teplôt skladovania
zatečený strop vo výrobnnej časti prevádzky
pracovný stôl nebol v hygienicky vyhovujúcom stave
vzorky medov nevyhoveli v obsahu sacharózy
uskladnenie múky pri nevyhovujúcej vlhkosti, v zatečených priestoroch
nesúlady medzi údajmi na obale a skutočným množstvom mäsa, hmotnosťou pevného podielu
uskladnenie múky pri nevyhovujúcej vlhkosti v zatečených priestoroch

Distribúcia, preprava, VO-sklady

Popis nedostatku
nahnité plody, vôňa a chuť po narušenej surovine
chýba plán sanitácie a čistenia, evidencia o sanitácií a čistení prevádzky
porušenie zásad osobnej hygieny

v skladovom priestore sa nachádzali predmety nepotravinového charakteru
poškodená kovová zárubňa a vonkajšia stena chladiaceho boxu
znečistená podlaha v sklade ovocia a zeleniny
v mraziacom boxe na strope poškodený a opadávajúci náter
v bezprostrednej blízkosti potravín zistené skladovanie drogistického tovaru
vo vzorke petržlenu zistený nadlimitný obsah kadmia
chýba evidencia teploty a vlhkosti v sklade
chýba rozhodnutie ÚVZ na uvedenie priestorov do prevádzky

Obchodná sieť

Popis nedostatku
1 druh trvanlivého mäsového výrobku a 2 druhy mäkkých mäsových výrobkov predávané po uplynutí DS a DMT
regály s vajcami znečistené vytečeným a zaschnutým obsahom vajec
v chladiacom boxe mlieka a mliečnych výrobkov skladované mrazené pekárske polotovary určené na dopekávanie
nesprávne označovanie predávaných druhov čerstvého ovocia a zeleniny
nedodržanie osobnej hygieny pri predaji mäsových výrobkov
roztopené čokolády, vysoká teplota v predajni
nesplnené opatrenie - nezabezpečené technické zariadenie na nebalený chlieb a pečivo
nárezný stroj pri krájaní hydinových výrobkov bol znečistený starými zvyškami
med, zavárané čučoriedky, čerstvé čučoriedky- pri predaji nepredložené doklady o pôvode
prevádzkovateľ nepredložil doklad o vyšetrení pitnej vody
pri manipulácii s potravinami pracovníčka nepoužíva pracovné ochranné prostriedky
predavačka nemala pracovný plášť a pokrývku hlavy
zistená prítomnosť syntetických farbív allura červená (E129) a ponceau 4R (E124)
nedostatok hygienických prostriedkov na manipuláciu s predávaným nebaleným pečivom
vajcia skladované pri teplota +21°C
1 druh tovaru nesprávne označený, chýba názov v štátnom jazyku
predaj 15 druhov potravín po DS a DMT
7 druhov ovocia a zeleniny vzbudzujúcich odpor z dôvodu povrchovej hniloby
chladiace zariadenie v ktorom boli skladované vajcia má skorodované ložné plochy

zistený výskyt živých aj mŕtvych škodcov v ryži
nevyhovujúca teplota pri príjme balených morských výrobkov a rýb
v označení nie je uvedené množstvo základnej použitej zložky v percentách
V označení výrobku nie je uvedená použitá chemická konzervačná látka kyselina benzoová
balené bravčové mäso a mäsové prípravky vystavované na predajnej ploche pri nevyhovujúcej teplote (mäso pri +14,4 °C, mäsové prípravky mleté a marinované pri +13,9 °C)
prepravky s chlebom skladované priamo na podlahe
50% vajec v balení neoznačených identifikačnou značkou, slabá škrupina vajec, popraskané vajcia
nesplnenie uloženého opatrenia
PPP nevedie záznamy z monitorovania teplôt v chladiacich zariadeniach
pri pultovom predaji nebaleného výsekového mäsa a hydinového mäsa pracovníčka nepoužívala ochranné pomôcky - rukavice pri predaji
nepriavidelnosť vo vedení evidencie teplôt chladiarenských a mraziarenských zariadení predajne
skladovanie pečiva v kartónovej krabici uloženej na podlahe predajne
Ochratoxín A - prekročenie najvyššieho prípustného množstva
znečistená polica na dverách chladničky s mliečnymi výrobkami
nedodržiavanie teplotného režimu pri predaji rôznych druhoch čokolád (+26-28°C)
znečistené vodiace lišty na mraziacom zariadení v predajni
nie je vedená evidencia teplôt pre všetky chladiace a mraziace zariadenia
mechanické nečistoty na podlahe
5 mäsových výrobkov po uplynutí DS

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

Popis	Počet ZN
Prerekvizitné požiadavky	
Sanitačný poriadok, evidencia	33
DDD, evidencia, výskyt škodcov	12
Dodržiavanie a evidencia teplotných režimov	148
Vysledovateľnosť	2
Nakladanie s odpadom	6
Školenie zamestnancov	4

Nevyhovujúca hygiena	
Osobná hygiena	93
Hygiena skladovania	122
Hygiena predaja	99
Hygiena prepravy	9
Hygiena technologického zariadenia, pracovné pomôcky	112
Hygiena budov, hygiena prevádzkarne	202
Vybavenosť šatní a sociálnych zariadení	11

Odber vzoriek a laboratórne analýzy

Vzorky odobraté v priebehu úradných kontrol sú analyzované v akreditovaných laboratóriách ŠVPÚ. V mesiaci júl 2010 **bolo celkovo analyzovaných** v skúšobných laboratóriách ŠVPÚ **1779 vzoriek**, pokiaľ sa jedná o úradnú kontrolu potravín. **Porušenosť predstavovala 3,93%**.

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
1501	59	595	29	112	432	177	43	31	23

Tab.č.6 Nevyhovujúce laboratórne analýzy

Nevyhovujúce laboratórne analýzy	
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Senzorické znaky	3
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Označenie	21
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Fyzikálno-chemické znaky	10
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Alergény	4
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Mikrobiológia	4
Nevyhovujúce laboratórne analýzy – Aditívne látky	1
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Kontaminanty	4
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Rezíduá pesticídov	1
Nevyhovujúce laboratórne analýzy - Iné znaky	2
spolu	<u>50</u>

Graf č.5 Počty odobratých vzoriek potravín na jednotlivých stupňoch

