

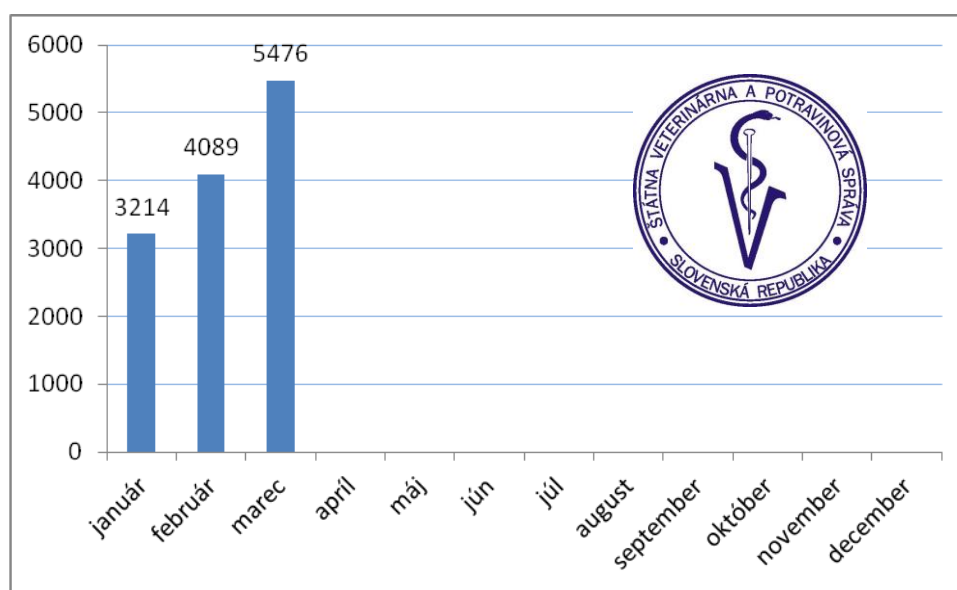
Správa o úradnej kontrole potravín za mesiac MAREC 2012

V období **od 01.03.2012 do 31.3.2012** vykonali inšpektori orgánov Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky celkom **5 476 úradných kontrol**.

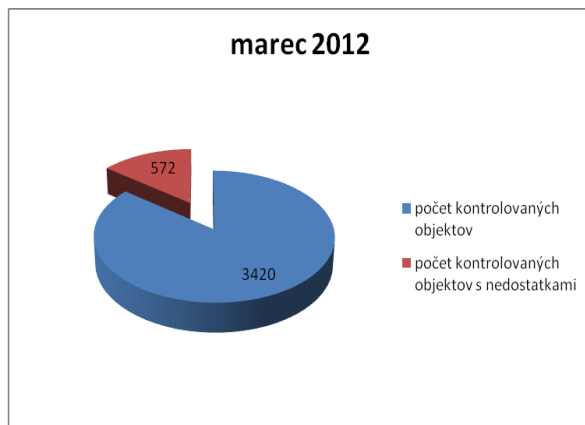
Tab.č.1 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol

2012	január	február	marec	apríl	máj	jún	spolu 1. polrok
	3 214	4 089	5 476				12 779
	% kontrol s nedostatkami						
	15,03	13,92	11,41				13,45
	júl	august	september	október	november	december	spolu 2. polrok
							0
	% kontrol s nedostatkami						

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



Graf č.2 Počet objektov s nedostatkami



Z celkového počtu **3 420** kontrolovaných objektov boli nedostatky zistené v 572 objektoch, čo predstavuje porušenosť **16,73 %**.

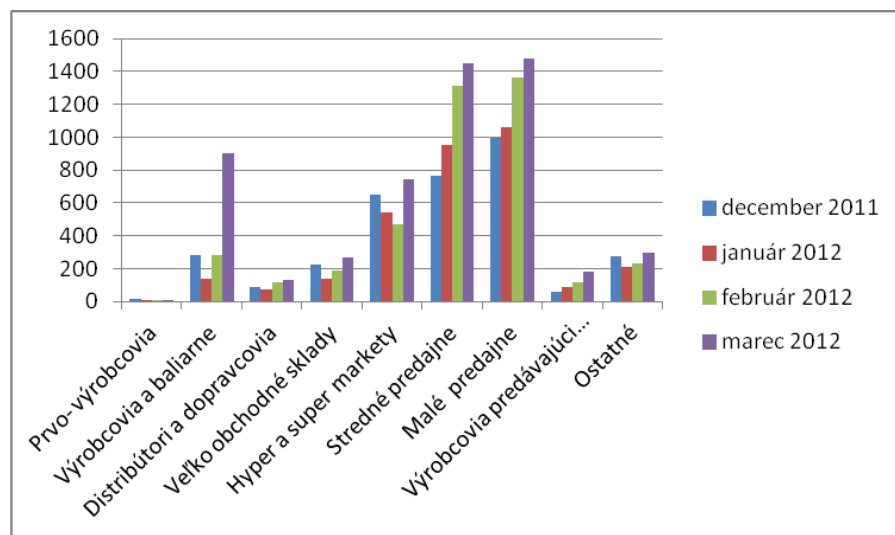
Úradné kontroly sa vykonávali v rámci celého potravinového reťazca od primárnych producentov až po výrobcov predávajúcich hlavne v maloobchode.

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
december 2011	15	286	86	222	649	765	996	57	273
január 2012	4	141	71	141	542	950	1059	92	214
február 2012	1	284	121	189	470	1312	1366	116	230
marec 2012	7	905	133	272	746	1452	1482	181	298

Graf č.3 Prehľad o počte vykonaných úradných kontrol



Najviac úradných kontrol bolo vykonaných v malých maloobchodných predajniach (27,06%), potom počtom vykonaných kontrol nasledujú stredné predajne (26,52%) a výrobné a baliarne (16,53%).

Importné kontroly surovín a potravín

V mesiaci marec 2012 bolo vykonaných **329 importných úradných kontrol** dovážaných surovín a potravín rastlinného pôvodu.

Jednalo sa o 321 zásielok:

- dovezené množstvo tovaru	3 924 404,10 kg
- počet uvoľnených zásielok	305
- počet neuvoľnených zásielok	16 (4,98%)

Blokové pokuty za zistené nedostatky

Z celkového počtu **5 476 vykonaných úradných kontrol** potravín v mesiaci marec 2012, bolo **625 úradných kontrol ukončených s jedným alebo viac nedostatkami**, v **180** prípadoch boli úradné kontroly ukončené **blokovou pokutou**.

Celkovo bolo uložených **231 blokových pokút**, čo predstavuje hodnotu **7 105 EUR** (v niektorých prípadoch viac ako jedna bloková pokuta v rámci úradnej kontroly).

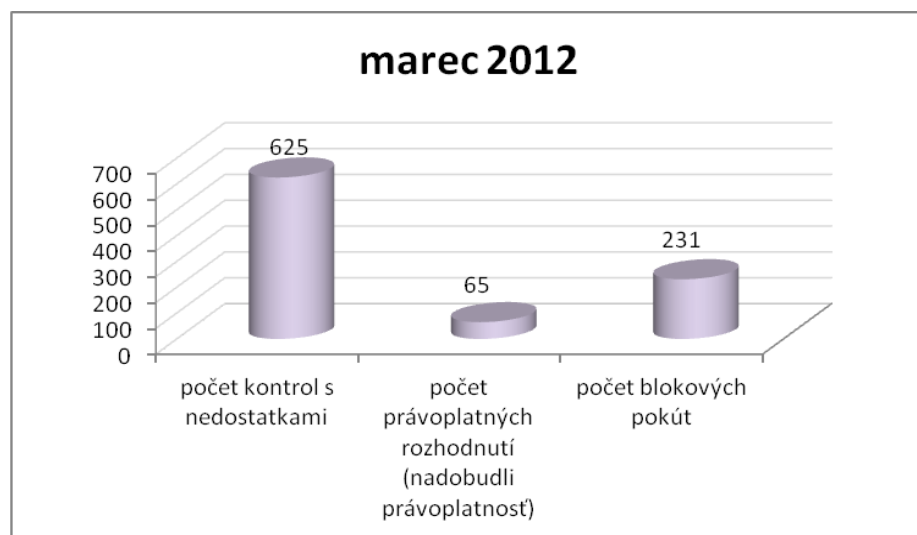
Ostatné zistené nedostatky, ktoré boli zistené počas výkonu úradných kontrol sa riešili v správnom konaní uložením opatrení a sankcií v zmysle zákona č.152/95 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

Právoplatné rozhodnutia

V sledovanom období nadobudlo právoplatnosť celkovo **65 rozhodnutí v celkovej sume 32 490 EUR** a uložených bolo v rámci nich **16 opatrení**.

Priemerná pokuta v rámci právoplatných rozhodnutí predstavovala 499,85 EUR, najvyššia pokuta predstavovala 6 000 EUR.

Graf č.4 Počet právoplatných rozhodnutí a uložených blokových 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	562	1 235,777	3 701,04
Hygiena budov, hygiena prevádzkarne	338	0,000	0,00
Označenie - nečitateľné, nedostatočné alebo nesprávne	230	2 172,321	4 873,36
Hygiena skladovania	177	0,000	0,00
Hygiena technologického zariadenia, pracovné pomôcky	129	0,000	0,00
Osobná hygiena	117	0,000	0,00
Hygiena predaja	90	0,000	0,00
Dodržiavanie a evidencia teplotných režimov	73	0,000	0,00
Nevyhovujúca hygiena	41	0,000	0,00
Neznámy pôvod	34	253,555	303,78
Nevyhovujúce laboratórne analýzy	24	583,730	1 439,89
Sanitačný poriadok, evidencia	22	0,000	0,00
HACCP, SPP a podobné systémy	18	0,000	0,00
Nevyhovujúce suroviny, výrobky, tovar	18	7,300	12,75
Vybavenosť šatní a sociálnych zariadení	16	0,000	0,00
Poškodený obal, tovar	16	25,002	90,43
Klamlivo označené alebo ponúkané na predaj klamlivým spôsobom	12	14,254	119,79
DDD, evidencia, výskyt škodcov	10	0,000	0,00
Vysledovateľnosť	10	0,000	0,00
Kvalita a zdravotná neškodnosť	10	6,500	8,13
Senzorické zmeny	10	52,360	67,77
Nakladanie s odpadom	9	0,000	0,00
Hygiena prepravy	9	0,000	0,00
Neplnenie opatrení	8	0,000	0,00
Školenie zamestnancov	3	0,000	0,00
Menenie, falšovanie údajov	3	3,600	0,00
Inak znehodnotené	1	19,000	20,90
S P O L U	<i>1 990</i>	<i>4 373,399</i>	<i>10 637,84</i>

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

Popis nedostatku
obalový materiál uložený priamo na zemi
v chladiacom zariadení, v ktorom boli uložené syr, multicereálna zápara, puding, jablková plnka, sterilizované šampiňóny, sterilizovaná kukurica zistený výskyt korózie na kovových mriežkach a výskyt plesne na spodnej strane podložky uloženej na mriežke
nečitateľné označenie DMT
výskyt trusu hlodavcov a mŕtveho škodcu na prevádzke
poškodený a znečistený strop a steny vo výrobní
rozbalený mrazený polotovar bez identifikačných údajov
uložené nepotrebné veci vo výrobnej miestnosti, odpadkový kôš umiestnený vedľa miešača plniek
1 druh vstupnej suroviny po DS
skladovanie suroviny po DMT
nefunkčné osvetlenie v sklade prepraviek, korózia na dverách kysiarne
skladovanie surovín v sklade obalov
pekárenské výrobky skladované priamo na podlahe
poškodený náter STZ na výrobu jogurtov
v chladiacom boxe pre suroviny skladované osobné veci zamestnancov
výrobca nevykonáva kontrolu zdravotnej neškodnosti výrobkov

Distribúcia, preprava, VO-sklady

Popis nedostatku
petržlen bez vňate - zákaz uvádzania do obehu
nebol predložený plán rozmiestnenia deratizačných nástrah v sklade a ich kontrola (evidencia)
nepredložená evidencia teplôt v sklade v roku 2012
vzorka vo vyšetrených ukazovateľoch nie je v súlade s požiadavkami Nariadenia Komisie (ES) č. 1881/2006 - prekročenie najvyššieho prístupného množstva kadmia
nenahlásené zásielky sušených vaječných zmesi z Poľska, neregistrovaný sklad
znečistené skladovacie priestory
spoločné uskladnenie a neoznačenie tovarov s narušenou kvalitou s ostatnými tovarmi
systém HACCP nie je aktualizovaný na stavebne prebudovanú a miestne zmenenú prevádzku so zmenou tokových schém a rozmiestnenia tovarov
nebola k dispozícii evidencia školenia zamestnancov prevádzkarne o hygiene potravín
v sklade potravín prašná podlaha- zaprášené potraviny
8 druhov mliečnych výrobkov skladovaných pri teplote 15,9 °C, ak ich teplota skladovania má byť od 2 do 8 °C
skladovanie potraviny po DMT s ostatnými potravinami
na korbe motorového vozidla priamo na podlahe uložené pekárske výrobky nebalené - rožky a koláče, prepravky žltej farby, v ktorých boli uložené pekárske výrobky nebalené boli znečistené prachom
pavučiny v sklade a nečistota pod paletami

Popis nedostatku

porušenie teplotných podmienok skladovania mäsových výrobkov, mliečnych výrobkov a šalátov
predaj 12 druhov potravín po dátumu spotreby a dátumu minimálnej trvanlivosti
regály v suchom sklade potravín boli miestami korózne s opotrebovaným náterom
pod regálmi sa nachádzali zbytky potravín, nečistoty a pavučiny
nepoužívanie pracovných pomôcok pri manipulácii s nebalenými pekárskymi výrobkami
hrdzavé mriežky v chladiacom zariadení s uchovávanými mäsovými výrobkami
poškodený strop v skladových priestoroch
mäsové a mliečne výrobky po rozbalení originálneho balenia neboli označené primerane skráteným DS
nevyhovujúca teplota skladovania mäsových výrobkov
nedostatky v označení - hmotnosť pevného podielu je nižšia vzhľadom na deklaráciu na obale výrobku, zistená hmotnosť mimo povolenú odchýlku
predaj 22 druhov potravín po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti
poškodená podlaha v predajni potravín
zamestnanci porušili zásady osobnej hygieny pri manipulácii s krájanými mäsovými výrobkami a syrmi
regál so suchými potravinami znečistené rozsypaným tovarom a prachom
predaj konzumných zemiakov neskorých - s prítomnosťou zelených, dehydrovaných a naklíčených hlúz
u 3 druhov trvanlivých cukrárskych výrobkov chýba doplnková informácia o možnosti nepriaznivých účinkov na činnosť a pozornosť detí pri použití farbiva E 124
nedodržané požiadavky na hygienu manipulácie s potravinami pri rozvažovaní tvarohu
nad pracovnými stolmi v úseku prípravovne mäsa pod stropom zistená olupujúca sa omietka
v mraziacom boxe bez akéhokoľvek označenia delená hydina a bravčové mäso
u 7 druhov MV senzorické zmeny
nedodržanie teplotných režimov v mraziacom boxe pre mrazenú zeleninu a mraziacom boxe pre mrazenú hydinu a ryby
10 druhov mäsových výrobkov bez označenia dátumu spotreby
predaj 30 ks energetického nápoja po uplynutí DMT
predaj čokoládovej cukrovinky "SHOKO-EIER VOLLMILCH 100 g" neoznačenej v štátnom jazyku
dvere z vonkajšieho priestoru do skladu potravín nepriliehajú k podlahe, nefunkčné mechanické pasce na hlodavce, v roku 2011 nebola vykonaná DDD činnosť
v suchom sklade bolo zistené skladovanie obalov, kartónov, vedier a stavebných materiálov, plynových nádob, plastových stoličiek a stola spoločne s potravinami
predaj 29 druhov potravín po uplynutí DS, DMT
v označení neuvedené množstvo základnej zložky v%
znečistená klimatizačná jednotka v chladiacom boxe, mriežky chladiacich vitrín
nedodržaná teplota skladovania do 10°C, skladované pri teplote 20°C
zistené znečistenie mraziacich zariadení omrvinkami, zvyškami obalov a rozsypanými mrazenými polotovarmi
3 druhy čerstvého ovocia s výskytom povrchovej a vnútornej hniloby

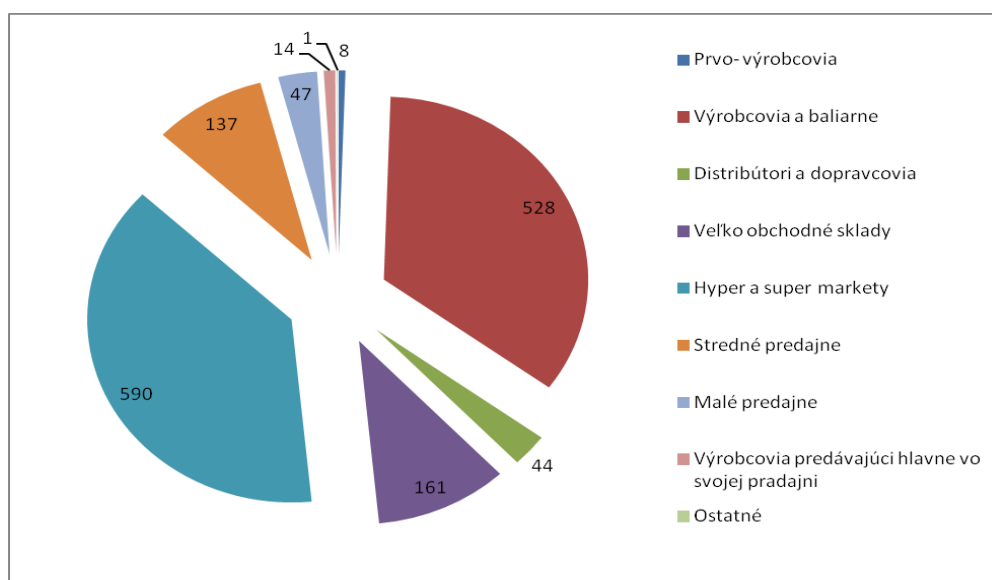
Odber vzoriek a laboratórne analýzy

Vzorky odobraté v priebehu úradných kontrol sú analyzované v akreditovaných laboratóriách ŠVPÚ. Celkovo bolo analyzovaných v skúšobných laboratóriách ŠVPÚ 1 530 vzoriek, pokiaľ sa jedná o úradnú kontrolu potravín. Zatiaľ je vyhodnotených 785 vzoriek, z ktorých 24 je nevyhovujúcich.

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

Prvo- výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Veľko obchodné sklady	Hyper a super markety	Stredné predajne	Malé predajne	Výrobcovia predávajúci hlavne vo svojej predajni	Ostatné
8	528	44	161	590	137	47	14	1

Graf č.5 Počty odobratých vzoriek potravín na jednotlivých stupňoch



Tab.č.6 Nevyhovujúce laboratórne analýzy

Nevyhovujúce laboratórne analýzy	
Senzorické znaky	4
Označenie	6
Fyzikálno-chemické znaky	5
Alergény	3
Aditívne látky	1
Kontaminanty	5
S P O L U	24