



## Kontroly nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2017 v Bratislavskom kraji

V nadväznosti na povinnosti vyplývajúce orgánom verejného zdravotníctva podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v platnom znení a vo veci výkonu úradnej kontroly potravín podľa § 23 ods. 2. písm. a) zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov v prevádzkarňach verejného stravovania vrátane výroby zmrzliny **vykonali pracovníci RÚVZ Bratislava 92 kontrol v 77 v prevádzkarňach s výrobou a/alebo predajom nebalenej zmrzliny. Kontroly boli zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek pri výrobe, manipulácii a predaji nebalenej zmrzliny a požiadaviek na jej označovanie.**

### Medzi najčastejšie zistené nedostatky môžeme zaradiť:

- chýbajúci doklad o zdravotnej spôsobilosti zamestnanca
- pôvod tovaru (dodacie listy) - vysledovateľnosť, vedenie evidencie, používanie surovín/polotovarov na výrobu zmrzliny bez označenia v štátnom jazyku
- nevyhovujúca úroveň podávania zmrzliny v prevádzke
- nemožnosť overiť dobu predaja (po otvorení originálneho balenia priemyselne vyrobenej zmrzliny)
- nevyhovujúce výsledky vzoriek zmrzlín



Bolo uložené 1 opatrenie podľa § 20 ods.12 písm. e/ bod. 4 zák. 152/1995Z.z., 2 blokové pokuty (každá vo výške 200€). Voči 2 prevádzkovateľom bolo začaté správne konanie vo veci uloženia pokuty podľa zákona č. 152/1995 Z.z (za zistenú prítomnosť nepovolených farbív vo vzorkách odobratých zmrzlín).

V rámci kontrol boli vykonané aj odbery vzoriek zmrzlín na mikrobiologické vyšetrenie, zo 148 odobraných vzoriek **13 vzoriek nevyhovelo** požiadavkám platnej legislatívy pre nadlimitné množstvo koliformných baktérií, koagulázapozitívnych stafylokokov a Enterobacteriaceae. Z 32 vzoriek odobratých na chemické vyšetrenie na prítomnosť syntetických farbív **2 vzorky nevyhoveli** požiadavkám platnej legislatívy pre prítomnosť nepovolených farbív

V roku 2017 bola tendencia úrovne výroby a predaja oproti minulým rokom opäť vyššia, prevádzkovatelia postupne investujú do automatických výrobníkov, pasterizátorov a do kompletnej modernizácie prevádzok.

MUDr. Otakar Fitz  
regionálny hygienik