



Správa z kontrol nebalenej zmrzliny počas letnej sezóny 2022 v regióne RÚVZ Trenčín



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 vykonali odborní pracovníci RÚVZ Trenčín **65 kontrol** v prevádzkach s výrobou a predajom nebalenej zmrzliny vrátane prevádzkarní verejného stravovania v počte 32 kontrolovaných zariadení

Najčastejšie zisťované nedostatky pri kontrolách boli nasledovné:

- nedostatky v skladovaní (uchovávanie základu pri teplote viac ako 4 °C),
- nedostatky vo vedení evidencie uplatňovania dokumentácie správnej výrobnéj praxe, správnej hygienickej praxe, resp. systému HACCP (neaktuálna evidencia produkcie k vyrábanej zmrzline, nevedená evidencia k odkladaniu vzoriek),
- nedostatky vo vysledovateľnosti pôvodu surovín a potravín,
- nedostatky v prevádzkovej hygiene – znečistené výrobné a skladovacie priestory, výskyt hmyzu v priestoroch prevádzky, oplach naberačky na zmrzlinu v stojatej vode (nedostatok sanitárnych zariadení), vo výrobných priestoroch skladované suroviny vo vonkajších kartónových obaloch.

Za zistené nedostatky bolo uložených **5 blokových pokút** vo výške **650 €** a v **5** prípadoch sú navrhované sankcie vo výške 1350 €) podľa zákona č. 152/1995 Z.z., ktoré budú uložené rozhodnutím v zmysle správneho konania.

Zároveň bolo uložených prevádzkovateľom počas výkonu kontroly na mieste **9 opatrení** na odstránenie zistených nedostatkov a to - **zákazu uvádzať na trh** potraviny/suroviny na výrobu zmrzliny po dátume minimálnej trvanlivosti; **zákazu uvádzania na trh** vyrobenej zmrzliny z dôvodu nepreukázania doby predaja zmrzliny 24 hodín; **uzatvorenie prevádzky** z dôvodu výskytu lietajúceho/ležúceho hmyzu vo výrobných priestoroch prevádzky do doby vykonania dezinfekcie odborne spôsobilou; **uzatvorenie prevádzky** z dôvodu nevyhovujúcej prevádzkovej hygieny..

Z počtu **117 odobratých vzoriek** bolo **63** vzoriek podrobených mikrobiologickej analýze, z ktorých **18** (28,6%) nevyhovovalo mikrobiologickým požiadavkám platnej legislatívy. Chemickej analýze bolo podrobených **54** vzoriek na prítomnosť farbív, v žiadnej zo vzoriek neboli zistené nepovolené farbivá, resp. prekročené najvyššie prípustné množstvo u povolených farbív.

Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín bolo uložených **7 úhrad nákladov** vo výške **1729,50 €**

Z počtu **86** sterov odobratých z prostredia a pracovného odevu a rúk pracovníkov bola **v 21 prípadoch (24,4 %)** (najčastejšie izolované E. coli – *metlička na šľahanie, pracovná plocha vo výrobe, vnútorná plocha výrobníka, páčka výrobníka otváranie, vypust' výrobníka, stierka čistá, úchyt mrazničky vo výrobe, rukavice zamestnanca, koliformné baktérie – vypust' výrobníka, vnútro výrobníka, pracovná plocha vo výrobe, naberačka vnútorná časť, metlička čistá, Enterobacteriaceae – pracovná plocha výroba, naberačka vnútorná plocha, úchyt mraznička, Enterokoky – vypust' výrobníka, pracovný stôl, plesne – pracovný plochy na váženie zmesí, pracovná plocha príprava ovocia*).

Fotodokumentácia

