

**Správa o výsledkoch z mimoriadnej cielenej kontroly zameranej na dodržiavanie hygienických požiadaviek v potravinárskych prevádzkach supermarketov a hypermarketov vybraných obchodných reťazcov v Slovenskej republike.**

V marci r.2010 boli vykonané na základe usmernenia Úradu verejného zdravotníctva SR kontroly v prevádzkach supermarketov a hypermarketov **BILLA, Kaufland a Tesco** na území okresov Košice mesto a Košice-okolie zamerané na dodržiavanie hygienických požiadaviek.

**Výsledky výkonu úradnej kontroly:**

a) počet vykonaných kontrol: 11

- BILLA - 5
- Tesco - 4
- Kaufland - 2

b) počet odobraných vzoriek potravín: 7 (z toho, 6 vzoriek 5 vzorkovým systémom a 1 jednovzorkovým-hygiena procesu výroby - HPV)  
počet nevyhovujúcich vzoriek : 1 (kritériám hyg. procesu výroby)  
príčina nevyhovovania vzorky: prekročenie počtu kvasiniek

c) počet odobraných sterov: 15 z povrchu nákupných košíkov a vozíkov  
počet nevyhovujúcich sterov: 0

d) počet skontrolovaných zariadení jednotlivých obchodných reťazcov:

- BILLA - 5
- Tesco - 4
- Kaufland - 2

e) počet uložených sankcií: 2 / 1500 eur

f) počet uložených blokových pokút: 0

g) počet uložených opatrení: 1

h) najčastejšie zisťované hygienické nedostatky:

- **dodržanie prevádzkovej hygieny** – v jednom zariadení nebola evidencia o vykonávaní sanitácie podľa stanovenej frekvencie
- **manipulácia s potravinami** - v piatich prípadoch na manipuláciu s nebalenými pekárenskými výrobkami v predajnej časti pre kupujúcich bol zabezpečený len obalový materiál (sáčky), z toho v dvoch prípadoch boli kupujúci písomne upozornení na ich používanie pri manipulácii; a v štyroch prípadoch nebalené pečivo nebolo chránené pred možnou kontamináciou ,
- **predaj potravín po dátume spotreby, resp. dátume minimálnej trvanlivosti** - v jednom zariadení bol zistený predaj cukrárenského výrobku (16 ks) po uplynutí dátumu spotreby , v jednom prípade bol zistený predaj krájaných syrov po uplynutí 48 hod. po ich nakrájaní a v dvoch prípadoch neoznačenie alergénov u navažovaných lahôdkárenských výrobkov
- **dokumentácia HACCP**- v dvoch prípadoch bola dokumentácia HACCP k dispozícii len v počítačovej forme
- **iné zistenia** – v jednom prípade nebola zabezpečená v zariadení dostatočne teplá voda , v jednom prípade bolo zistené uloženie časti obalového materiálu (potravinová fólia a papier) určené na balenie cukrárenských výrobkov priamo na podlahe

i) **zoznam obchodných reťazcov, v ktorých boli zistené nedostatky:**

**Tesco – nedostatky zistené v dvoch prevádzkach**

- predaj cukrárenského výrobku (16 ks) po uplynutí dátumu spotreby
- uloženie časti obalového materiálu na cukrárenské výrobky priamo na podlahe
- **na mieste uložené opatrenie podľa zák. č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov v spojení s Nariadením (ES) č.882/2004 Európskeho Parlamentu a Rady o úradných kontrolách o vyradení predmetného výrobku z predaja pre ľudský konzum**

- **Kaufland - nedostatky zistené v jednej prevádzke**
- v zariadení na úseku predaja lahôdok a v záchode pre zamestnancov nebola zabezpečená dostatočne teplá voda ,
- následnou kontrolou bolo zistené odstránenie zisteného nedostatku
- **BILLA - nedostatky zistené v jednej prevádzke**
- predaj krájaných syrov (jeden druh) po uplynutí 48 hod. od ich zabalenia

### Výsledky výkonu štátneho zdravotného dozoru:

a) počet vykonaných kontrol: 7

BILLA - 5

Tesco - 2

b) počet odobraných sterov: 10 z manipulačných plôch a účelového náradia

počet nevyhovujúcich sterov: 0

c) počet skontrolovaných zariadení jednotlivých obchodných reťazcov

BILLA - 5

Tesco - 2

d) počet uložených sankcií: 3 /celková suma: 2000 eur

e) počet uložených blokových pokút: 0 /celková suma: 0

f) počet uložených opatrení, resp. pokynu: 1

g) najčastejšie zisťované hygienické nedostatky:

-  **dodržanie teplotného reťazca** – pri uchovávaní tepelne opracovanej hydiny (kurčiat) nameraná teplota pokrmu- 45,2 a 54,8 st.C a nezabezpečenie sledovania a evidencie teploty pri uchovávaní hotových pokrmov

-  **manipulácia s potravinami** – nezabezpečenie umývania surovín (kurčiat) pred ich tepelnou úpravou, umývanie surovín, náradia a náčinia v jednom dreze, nezabezpečenie dostatočného množstva oddelených pracovných plôch – chýbala manipulačná plocha na manipuláciu so surovinami pred tepelnou úpravou (zistené používanie pracovnej plochy pre predaj hotových pokrmov);

-  **dokumentácia HACCP**- v troch prípadoch dokumentácia nebola predložená iba v počítačovej forme

h) zoznam obchodných reťazcov, v ktorých boli zistené nedostatky:

**Tesco – nedostatky zistené v jednej prevádzke**

- pri uchovávaní tepelne opracovanej hydiny (kurčiat) nameraná teplota v jadre pokrmu - 45,2 a 54,8 st.C a nezabezpečenie sledovania a evidencie teploty pri uchovávaní hotových pokrmov

**Billa – nedostatky zistené v troch prevádzkach**

- na oddelení mäsa bolo zistené umývanie surovín ( kurčiat) spoločne v jednom dreze s náradím a náčiním,
- nezabezpečenie umývania surovín (kurčiat) pred ich tepelnou úpravou, dostatočného množstva oddelených pracovných plôch – chýbala manipulačná plocha na manipuláciu so surovinami pred tepelnou úpravou
- na prípravu hydiny pred tepelnou úpravou nebola zabezpečená a označená pracovná plocha a umývací drez na umývanie surovín
- **začaté bude správne konanie vo veci uloženia pokuty** podľa § 57 ods.18 zák. č. 355/2007 Z.z. za neplnenie povinnosti ust. § 26 ods. 4 písm. c) zák. č. 355/2007 Z.z.

V dňoch od 13.4.-23.4.2010 boli na základe usmernenia Úradu verejného zdravotníctva SR vykonané kontroly v prevádzkach supermarketov a hypermarketov **LIDL, Hypernova a Coop Jednota** nachádzajúcich sa na území okresu Košice-mesto a Košice-okolie.

### **Výsledky výkonu úradnej kontroly:**

a) počet vykonaných kontrol: 13

- LIDL - 7
- Hypernova - 2
- Coop Jednota - 4

b) počet odobraných vzoriek potravín: 6 ( 5 vzorkovým systémom ), z toho :  
1 vzorka cukrárskeho výrobku a 5 vzoriek lahôdkárskych výrobkov

počet nevyhovujúcich vzoriek : 0  
príčina nevyhovenia vzorky: -

c) počet odobraných sterov: 15 z povrchu nákupných košíkov a vozíkov  
počet nevyhovujúcich sterov: 0

d) počet skontrolovaných zariadení jednotlivých obchodných reťazcov:

- LIDL - 6
- Hypernova - 1
- Coop Jednota - 3

e) počet uložených sankcií: 0

f) počet uložených blokových pokút: 0

g) počet uložených opatrení: 0

h) najčastejšie zisťované hygienické nedostatky – neboli zistené nedostatky

### **Výsledky výkonu štátneho zdravotného:**

b) počet vykonaných kontrol: 2  
Hypernova - 2

b) počet odobraných sterov: 5 z manipulačných plôch a účelového náradia  
počet nevyhovujúcich sterov: 0

c) počet skontrolovaných zariadení jednotlivých obchodných reťazcov  
Hypernova - 1

d) počet uložených sankcií: 0 /celková suma: 0

e) počet uložených blokových pokút: 0 /celková suma: 0

f) počet uložených opatrení: 0

g) najčastejšie zisťované hygienické nedostatky – neboli zistené nedostatky

V dňoch od 17.5.-27.5.2010 boli na základe listu Úradu verejného zdravotníctva SR vykonané kontroly v nižšie uvádzaných prevádzkach supermarketov a hypermarketov obchodných reťazcov nachádzajúcich sa na území okresu Košice mesto a Košice-okolie zamerané na:

- predaj potravín po uplynutí dátumu spotreby, resp. minimálnej trvanlivosti
- označovanie potravín
- dodržiavanie teplotného, chladiaceho a mraziaceho reťazca
- dodržiavanie prevádzkovej hygieny
- pôvod tovaru
- Iné zistené nedostatky

### **Výsledky výkonu úradnej kontroly:**

**a) počet vykonaných kontrol: 24**

**BILLA – 4**

**LIDL – 3**

**Tesco – 3**

**Carrefour – 1**

**Kaufland – 2**

**Hypernova – 1**

**Coop Jednota – 3**

**Balla – 3**

**Metro – 1**

**Milk-Agro – 3**

**b) počet skontrolovaných zariadení jednotlivých obchodných reťazcov: 24**

**BILLA – 4**

**LIDL – 3**

**Tesco – 3**

**Carrefour – 1**

**Kaufland – 2**

**Hypernova – 1**

**Coop Jednota – 3**

**Balla – 3**

**Metro – 1**

**Milk-Agro – 3**

**c) počet uložených sankcií: 2 / celková suma: 3000ur**

**d) počet uložených blokových pokút: 0**

**e) počet uložených opatrení: 1**

**f) zoznam obchodných reťazcov, v ktorých boli zistené nedostatky:**

**BILLA – nedostatky zistené v dvoch prevádzkach:**

- predaj krájaných syrov po uplynutí 48 hod. od ich porcovania a zabalenia
- predaj krájaných syrov so zmenenými senzorickými vlastnosťami - na povrchu biela pleseň, ktorá nebola typická pre predmetné výrobky
- predaj krájaných syrov ( 21 druhov) po uplynutí 48 hod. od ich porcovania a zabalenia

**Carrefour – zistené nedostatky**

- predaj krájaných syrov po uplynutí 48 hod. od ich porcovania a zabalenia

### **Výsledky výkonu štátneho zdravotného dozoru :**

**c) počet vykonaných kontrol: 7**

**BILLA – 4**

**Tesco – 1**

**Carrefour – 1**

**Hypernova – 1**

**d) počet skontrolovaných zariadení jednotlivých obchodných reťazcov: 7**  
**BILLA – 4**  
**Tesco – 1**  
**Carrefour – 1**  
**Hypernova – 1**

**c) počet navrhnutých sankcií: 1**

**d) počet uložených blokových pokút: 0**

**e) počet uložených opatrení: 0**

**f) zoznam zariadení so zistenými nedostatkami:**

**h) zoznam obchodných reťazcov, v ktorých boli zistené nedostatky:**

**BILLA – nedostatky zistené v jednom zariadení**

- manipulácia a príprava surovej hydiny pred tepelnou úpravou v priestore na manipuláciu s lahôdkárskymi výrobkami bez vytvorenia podmienok
- začaté bude správne konanie vo veci uloženia pokuty