

Kontroly prevádzok s výrobou a predajom zmrzliny počas letnej sezóny (2013)

Počas letnej sezóny 2013 boli vykonané úradnej kontroly zamestnancami tunajšieho úradu odboru hygieny výživy v prevádzkach s výrobou a predajom zmrzliny situované na území okresu Košice-mesto a Košice-okolie zamerané na:

- dodržiavanie zásad osobnej zamestnancov a prevádzkovej hygieny,
- doklady o odbornej a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov,
- pôvod tovaru - výsledovateľnosť potravín, vedenie evidencie,
- podmienky manipulácie s potravinami (napr. dodržiavanie teplotného reťazca, manipulácia so surovinami, používanie potravín po dobe spotreby, hygienická úroveň podávania zmrzliny),
- označovanie predávanej zmrzliny (azofarbivá, alergény) - informácia pre spotrebiteľa,
- overenie doby predaja zmrzliny najdlhšie 24 hodín po jej zmrazení,
- námatkový odber sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov a rúk zamestnancov,
- námatkový odber vzoriek zmrzlín na mikrobiologické, senzorické a chemické posúdenie.

Výsledky z kontrol:

a. počet vykonaných kontrol - 27

b. počet skontrolovaných zariadení - 26

c. zistenie nedostatkov (v štyroch zariadeniach):

- **v prevádzkovej hygiene** - napr. výskyt škodcov-mravcov vo výrobnom priestore, a to na pracovných plochách, vo výrobníku zmrzliny, v arómach, ktoré boli preliate z originálnych nádob do nádob v prevádzke, pomocný priestor nebol udržiavaný v čistote, uskladnené v ňom boli osobné veci zamestnanca, čistiace prostriedky a upratovacie pomôcky, neudržiavané zariadenia na osobnú hygienu pre zamestnancov, dvere na záchode poškodené, v čase kontroly zvesené, chýbal poklop na nádrži záchodovej misy, steny a podlaha znečistené, miestami poškodené, priestor komunikačnej chodby zatarasovaný prepravnými obalmi
- **v osobnej hygiene** nevybavenie umývadla prostriedkami na umytie a osušenie rúk
- **v nesprávnej manipulácii so surovinami a hotovými výrobkami** - napr. uloženie porcovacieho náradia na zmrzlinu v umývadle na ruky, oplachovanie porcovacieho náradia na zmrzlinu v stojatej vode, uchovávanie kryštálového cukru (cca 100kg) na výrobu zmrzliny v neúčelovom priestore (v šatni pre zamestnancov)
- **v označení predávanej zmrzliny** - v dvoch prevádzkach neboli označené alergény ani farbivá u predávaných zmrzlín
- **počet uložených opatrení - 2** - zákazy prevádzok na dobu do odstránenia nedostatkov (podľa ust. § 20 ods.9 a 12 zákona č.152/1995 Z. z. a čl. 54 ods. 2 písm. e) nar. (ES) č. 882/2004)

d. počet uložených blokových pokút/celková suma - 0

e. počet navrhnutých sankcií/celková suma - 4/2900 €

f. počet odobraných sterov z prostredia, pracovných plôch, odevov a rúk zamestnancov - 30, v troch steroch boli zistené vysoké počty koliformných baktérií

g. počet odobratých vzoriek zmrzlín - 113, z toho 92 vzoriek bolo vyšetrených mikrobiologicky a senzoricky a 21 vzoriek vyšetrených na prítomnosť syntetických farbív

Z celkového počtu **mikrobiologicky vyšetrených vzoriek zmrzlín - 92**, kritériám hygieny procesu

Kontroly prevádzok s výrobou a predajom zmrzliny počas letnej sezóny (2013)

Zverejnené na Regionálny úrad verejného zdravotníctva so sídlom v Košiciach

(<https://www.ruvzke.sk>)

výroby podľa [Potravinového kódexu SR](#) [1] (príloha č. 2 k štvrtej hlave druhej časti) a nariadenia komisie (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny v platnom znení **nevyhovelo 27 vzoriek**, pre prekročenie počtu Enterobacteriaceae, kvasiniek, koliformných baktérií v 1 ml. Za nevyhovujúce vzorky zmrzlín budú výrobcom uplatnené úhrady nákladov v zmysle ust. § 20 ods. 4 zákona NR SR č. 152/1995 Z. z., o potravinách v znení neskorších predpisov.

Vzorky zmrzlín vyšetrené chemicky na prítomnosť farbív - **21, vyhoveli** požiadavkám Nariadenia komisie (EÚ) č. 1129/2011, ktorým sa mení a dopĺňa príloha II k nariadeniu EP a Rady (ES) č. 1333/2008 vytvorením zoznamu Únie obsahujúceho prídavné látky v potravinách.

V Košiciach, dňa 20. 9. 2013

Spracovala: MVDr. Eva Gajancová

Odkazy

[1] http://www.svssr.sk/legislativa/legislativa_kodex.asp