

Správa za rok 2010
z implementácie päťročného plánu úradnej kontroly Slovenskej republiky v pôsobnosti
orgánov verejného zdravotníctva v Slovenskej republike
za oddelenie hygieny výživy RÚVZ so sídlom v Trebišove

1. Úradné kontroly a štátny zdravotný dozor

Úradné kontroly a štátny zdravotný dozor boli vykonané podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úradných kontrolách, zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách a zákona 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov a vyhláške MZ SR č.533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania so zameraním na dodržiavanie požiadaviek ustanovených týmto zákonom, potravinovým kódexom a predpismi pre potravinovú bezpečnosť a „Viacročného národného plánu úradnej kontroly vykonávanej orgánmi verejného zdravotníctva“. Boli sledované požiadavky pri výrobe, manipulácii a umiestňovaní na trh epidemiologicky rizikových potravín (hotové jedlá, CV, LV, zmrzlina, minerálne a pramenité vody, výživové doplnky, aditívne látky, obaly a materiály prichádzajúce do styku s potravinami), odber vzoriek so zreteľom na mikrobiologické riziká, chemické riziká, kontrolu označovania potravín a na výkon kontroly v nadväznosti na hlásenia o výskyte zdravotne škodlivých potravín a predmetov prichádzajúcich do styku s potravinami.

Spolu bolo vykonaných za odd. HV: 991 kontrol v 300 zariadeniach vrátane zariadení spoločného stravovania z celkového počtu 1350 prevádzok registrovaných RÚVZ so sídlom v Trebišove. Počet kontrol s nezhodami 107.

Z toho v ÚK 304 v 74 kontrolovaných zariadeniach - 27 zariadení s nezhodami

V ŠZD 687 v 226 kontrolovaných zariadeniach - 100 zariadení s nezhodami

HV v ÚK 269 v 40 kontrolovaných zariadeniach - 26 zariadení s nezhodami

v ŠZD 620 v 174 kontrolovaných zariadeniach - 55 zariadení s nezhodami

HDaM v ÚK 35 v 34 kontrolovaných zariadeniach - 1 zariadenie s nezhodou

v ŠZD 67 v 52 kontrolovaných zariadeniach - 45 zariadení s nezhodami

Okrem plánovaných kontrol bolo v roku 2010 vykonaných 7 mimoriadnych cielených úloh, pri ktorých bolo vykonaných 63 kontrol - 23 v ŠZD, 40 v ÚK.

- V spolupráci s pracovníkmi RUVZ Žilina a Stará Ľubovňa boli vykonané cielené kontroly na dodržiavanie hygienických požiadaviek potravinárskych prevádzok supermarketov a hypermarketov vybraných obchodných reťazcoch v SR (TESCO, BILLA). Mimo okresu Trebišov sa 1 pracovníčka zúčastnila kontrol na území okresu Svidník a 3 pracovníčky na území okresu Humenné.
- V spolupráci s pracovníkmi RUVZ Rimavská Sobota a Stará Ľubovňa boli vykonané cielené kontroly na dodržiavanie hygienických požiadaviek potravinárskych prevádzok supermarketov a hypermarketov vybraných obchodných reťazcoch v SR (LIDL, TERNO, COOP). Mimo okresu Trebišov sa 1 pracovníčka zúčastnila kontrol na území okresu Svidník a 3 pracovníčky na území okresu Poprad.
- V spolupráci s pracovníkmi RUVZ Rimavská Sobota a Stará Ľubovňa boli vykonané cielené kontroly na dodržiavanie hygienických požiadaviek potravinárskych prevádzok supermarketov a hypermarketov všetkých obchodných reťazcov v SR.

Mimo okresu Trebišov sa 1 pracovníčka zúčastnila kontrol na území okresu Svidník a 3 pracovníčky na území okresu Poprad.

- Mimoriadna kontrola hygienických požiadaviek v zariadeniach spoločného stravovania pred začatím letnej turistickej sezóny. Kontroly boli vykonané za účasti pracovníkov RÚVZ so sídlom v Starej Ľubovni.
- Mimoriadna kontrola rekreačných a stravovacích zariadení v Slovenskej republike určených na zimnú turistickú sezónu.
- Týždeň cielených kontrol fajčenia v zariadeniach spoločného stravovania.
- Cielená kontrola doplnkového označovania farbív podľa článku 24 Nariadenia EP a Rady (ES) č. 1333/2008.

Spolu bolo odobratých: 261 vzoriek /1-vz. 181 a 5 vz. 80/

581 vzoriek (1x181, 5x 80 vz.)

. Z toho bolo zistených 21 (18 v mikrobiologických ukazovateľoch, 3 v chemických ukazovateľoch).

2.Celková zhoda u prevádzkovateľov a výrobcov:

- celkový počet kontrol 991, počet vyhovujúcich kontrol 808
- celkový počet mikrobiologicky vyšetrených vz.– 519 (81x5, 114x1), vyhovujúcich 495
- celkový počet chemicky vyšetrených vzoriek - 158 vyhovujúcich - 155
- celkový počet kontrol označovania potravín –147, vyhovujúcich - 147

2.1. Frekvencia a typy nezhôd v ZSS

- v ZSS v rámci úradnej kontroly bolo vykonaných 69 kontrol a zistené nezhody v počte 7 (skladovanie surovín a potravín, nezlučiteľné druhy v chlad. zariadení, využívanie skladu aj na iné účely, poškodená podlaha a steny v sklade).

V ZSS bolo v rámci štátneho zdravotného dozoru vykonaných 301 kontrol v 174 zariadeniach, nezhody sa zistili v 55 kontrolovaných prevádzkach.

2.1.1.Podľa zák. č. 355/2007: 368 kontrol

- zistených nezhôd : 131
- subjektov s nevyhovujúcimi výsledkami : 92
- v hygiene prevádzky - 51
- v odbornej spôsobilosti – 9
- v overovaní pôvodu potravín - 4
- v skladovaní potravín - 14
- v manipulácii s potravinami – 28
- v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zaradením - 8
- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov - 6
- v dodržiavaní zásada SPV, HACCP – 11

- **pri výrobe lahôdkárskych výrobkov** počet výrobní – **0**, počet inšpekcií **0**
v okrese Trebišov nie je evidovaná výrobnia lahôdkárskych výrobkov

- **pri výrobe cukrárskych výrobkov**, počet výrobní 7, počet inšpekcií 24 (ÚK),
0 (ŠZD), spolu 24
- *zistených nezhôd* :15
- *subjektov s nevyhovujúcimi výsledkami* : 13
 - **v hygiene prevádzky- 4**
 - **v osobnej hygiene - 0**

- v odbornej spôsobilosti - 0
 - v zdravotnej spôsobilosti - 0
 - v overovaní pôvodu potravín - 1
 - v skladovaní potravín - 0
 - v manipulácii s potravinami - 0
 - v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zaradením - 0
 - v priebežnom vzdelávaní zamestnancov - 1
 - v dodržiavaní zásad SVP, HACCP – 9
- *pri výrobe* zmrzliny, počet výrobní : 1, počet inšpekcií 1 (ÚK), 2 (ŠZD), spolu 3
 - v hygiene prevádzky- 0
 - v osobnej hygiene - 0
 - v odbornej spôsobilosti - 0
 - v zdravotnej spôsobilosti - 0
 - v overovaní pôvodu potravín - 0
 - v skladovaní potravín - 0
 - v manipulácii s potravinami - 0
 - v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zaradením - 0
 - v priebežnom vzdelávaní zamestnancov - 0
 - v dodržiavaní zásada SPV, HACCP – 0
- *pri manipulácii* so zmrzlinou, cukrárskymi a lahôdkárskymi výrobkami – *výrobcovia predávajúci na maloobchodnej báze*, počet prevádzok - 9, počet inšpekcií 25 (ÚK), 9(ŠZD), spolu : 34
 - *zistených nezhôd* : 4
 - *subjektov s nevyhovujúcimi výsledkami* :3
 - v hygiene prevádzky- 0
 - v osobnej hygiene - 0
 - v odbornej spôsobilosti - 0
 - v zdravotnej spôsobilosti - 0
 - v overovaní pôvodu potravín - 0
 - v skladovaní potravín - 0
 - v manipulácii s potravinami - 0
 - v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zaradením - 0
 - v priebežnom vzdelávaní zamestnancov - 0
 - v dodržiavaní zásada SPV, HACCP – 4
- *pri manipulácii* s cukrárskymi, lahôdkárskymi výrobkami a predaji zmrzliny (špecializované predajne), počet predajní -21, počet inšpekcií 55 (ÚK), 30 (ŠZD), spolu 85 kontrol
 - *zistených nezhôd* : 15
 - *subjektov s nevyhovujúcimi výsledkami* : 10
 - v hygiene prevádzky- 2
 - v osobnej hygiene - 0
 - v odbornej spôsobilosti - 0
 - v zdravotnej spôsobilosti - 0
 - v overovaní pôvodu potravín - 1
 - v skladovaní potravín - 0
 - v manipulácii s potravinami - 0
 - v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zaradením - 0

- v priebežnom vzdelávaní zamestnancov - 0
- v dodržiavaní zásada SPV, HACCP – 12
- *pri výrobe a manipulácii* s obalmi a materiálmi prichádzajúcimi do styku s potravinami: spolu 13 kontrol, z toho 4 kontroly s odberom vzoriek (odobraté 4 druhy vzoriek) a 9 kontrol bez odberu vzoriek so zameraním na kontrolu dokumentácie.
 - v hygiene prevádzky- 0
 - v osobnej hygiene - 0
 - v odbornej spôsobilosti - 0
 - v zdravotnej spôsobilosti - 0
 - v overovaní pôvodu potravín - 0
 - v skladovaní potravín - 0
 - v manipulácii s potravinami - 0
 - v manipulácii s odpadom a jeho kategorizačným zaradením - 0
 - v priebežnom vzdelávaní zamestnancov - 0
 - v dodržiavaní zásada SPV, HACCP – 0

2.1.2 v bezpečnosti potravín a osobitne v bezpečnosti pokrmov –

- potraviny :
- sledovanie mikrobiologických kritérií hygieny procesu výroby:
 - 7 nezhôd v CV - 4 x kvasinky, 1 x KB, kvasinky, 2 x plesne
 - 4 nezhody LV (4 x prekročenie počtu kvasiniek)
 - 2 nezhody u zmrzlín (2 x kvasinky)
 - 3 nezhody v rýchlom občerstvení- 3 x KB (2 x hydínový hamburger, hamburger)
- sledovanie mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravín:
 - balená pramenitá voda AQUA VOB – 1 nezhoda (CPM pri 20 °C)
 - bylinné čaje – Bylinný čaj repíkový – 1 nezhoda (5 vz.) – Salmonella infantis
- sledovanie chemických rizík:
 - 2 nezhody – Santovka - prírodná minerálna voda – Ni, dusitany
 - cereálne výrobky Nestlé fitness – kys. fosforečná
- v označovaní potravín bolo zistených: 0 nezhôd

Spolu odobratých sterov : 109/4 nôž na syry - viridujúce koky,
 nákupný košík – Enterococc,
 plocha košíka - STA,
 naberačka na zemiakový šalát - E.coli

2.2. Analýzy nezhôd

2.2.1. Výskyt nezhôd – nezhody uvedené v bode 2.1.

V ZSS – otvoreného typu vyvarujúceho – prevádzkovanie bez uvedenia priestorov do prevádzky, chýba umývadlo na osobnú hygienu zamestnancov, nezabezpečená teplá voda vo WC pre zákazníkov, resp. prevádzke, poškodené, resp. nefunkčné WC, uzavretý typ stravovania – nepredložený HACCP; nevykonávaný monitoring CCP, evidencia vzoriek, v ZSS otvoreného typu bez prípravy stravy – nezabezpečená kontrola ukazovateľov kvality pitnej vody, zamestnanci bez odbornej spôsobilosti, členenie priestorov prevádzky – šatňa vytvorená v sklade, chýba priestor na uloženie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pomôcok na upratovanie s výlevkou, prevádzkový poriadok nevypracovaný, nepredložený na schválenie, v sklade uložené nezlučiteľné druhy potravín a nepotrebných vecí,

nepredložená evidencia o likvidácii odpadu a evidencia o vykonávanej hygiene a sanitácii, nebol predložený doklad o sústavnom vzdelávaní pracovníkov .

Vo výrobní cukrárskych výrobkov bolo zistené – nebola vedená evidencia o vstupných surovinách, chýbala evidencia o použitých zložkách, nemonitorovanie teplôt pri príjme, nevedenie evidencie o vykonávanej sanitácii, neoverenie si zdravotnej bezpečnosti a kvality vyrábaných výrobkov s deklarovanou dobou spotreby, nebol dodržiavaný vypracovaný HACCP, nevedenie si evidencie CCP, nevedená evidencia o odkladaných vzorkách, chýbajúca informácia na obale o zložení z hľadiska alergénov, chýbajúce upozornenie v zložení na prítomnosť farbív E 122 a jeho možných účinkoch, výskyt myšacieho trusu a mravcov, nepredložený doklad o kvalite vody z vlastného vodného zdroja, nepredložený doklad o vzdelávaní pracovníkov, znečistené steny, poškodené podlahy, výrobná bez tečúcej teplej vody, poškodená sieťka na okne, rozbité okno.

Pri predaji – cukrárskych a lahôdkárskych výrobkoch – nesprávne označenie doby spotreby u navážených LV na etikete; predaj syrov sensoricky zmenených, nebola predložená evidencia o vykonávanej hygiene a sanitácii, chýbajúca informácia pre spotrebiteľov o zložení výrobkov z hľadiska alergénov, chýbajúce upozornenie v zložení na prítomnosť vybraných farbív a jeho možných účinkoch, nedostatky v celkovej hygiene (poškodené, opukané steny, lem na dreze poškodený, plesnivý), neoverenie si bezpečnosti pečených pekárskych mrazených polotovarov a rozmrazovaných cukrárskych výrobkov, chýbajúci údaj o dobe spotreby u rozmrazovaných CV.

2.2.2. Charakter rizika pochádzajúca z nezhôd – podľa určených nezhôd, popísať riziko

Pri nezhodách vyššie popísaných môže dôjsť ku krížovej kontaminácii, nedodržaním správnej výrobní praxe sú vytvárané podmienky pre pomnoženie mikroorganizmov, produkciu toxínov a tým k ohrozeniu zdravotnej neškodnosti potravín a vzniku hromadných alimentárnych ochorení.

2.2.3. Hlavná príčina nezhody – uvádzanie k porušeniu príslušných ustanovení právnych predpisov

Zákon 152/1995 Z.z. o potravinách, v znení neskorších predpisov

- **hygiena prevádzky**
§ 5, ods.3, písm. e (chýbajúca evidencia o sanitácii, chýbajúca koncentrácia dezinfekčného prostriedku)
- **overenie pôvodu surovín**
§ 4, ods.2, písm. e (chýbajúca evidencia vstupných surovín, pôvod)
§ 9, ods. 1, písm. i, m (označenie zloženie –alergény)
§ 9, ods.1, písm. d (chýba doba spotreby u rozmrazovaných CV)
- **manipulácia s potravinami**
§ 9, ods. 3, písm. a (nesprávne označenie doby spotreby)
§ 12, ods. 1, písm. h (predaj výrobkov po deklarovanej dobe spotreby so sensorickými zmenami)
- **vzdelávanie pracovníkov**
§ 4, ods. 2, písm. f (nepredložený doklad o sústavnom vzdelávaní pracovníkov)
- **SVP, HACCP**
§ 4, ods. 2, písm. b (chýbajúci doklad o kvalite vody z vlastného vodného zdroja)
§ 5, ods. 3, písm. c (chýbajúca evidencia o použitých surovinách)
§ 4, ods. 2, písm. d (výskyt mravcov v sklade surovín, chýbajúca evidencia o DDD, nepredložená evidencia o hygiene a sanitácii)

- § 4, ods. 2, písm. a (nepredložený doklad o deklarovanej dobe spotreby a kvalite vyrábaných CV)
- § 5, ods. 3, písm. f (nepredložený doklad o zdravotnej bezpečnosti vyrábaných CV)
- § 4, ods. 4 (chýbajúca evidencia o monitoringu CCP)

Nariadenie EP a Rady (ES) č.852/2004 z 29.apríla 2004 o hygiene potravín

- **v hygiene prevádzky**

- príl. II, kpt. II, ods.1, písm. c (strop vo výrobných priestoroch zatečený, plesnivý, stena poškodená, opukaná, zatečená)
- príl. II, kpt.II, ods. 1, písm. b,f (lem na dreze poškodený, plesnivý)
- príl. II, kpt. II, ods. 2,3 (netečie teplá voda v celej výrobni)
- príl. II, kpt. IX., ods.3,4 (nález myšacieho trusu, chýbajúca evidencia deratizácie)
- príl. II, kpt. II, ods. 1, písm. d (rozbité okno, poškodená a chýbajúca sieťka na okne)
- príl. II, kpt. III, ods.2, písm. g (v suchom sklade chýba vlhkomer, nevedená evidencia RV)

Porušenia v ZSS: Hlavná príčina nehody – uvádzanie k porušeniu príslušných ustanovení právnych predpisov

Zákon č. 355/2007 Z.z. o ochrane , podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

- **v hygiene prevádzky**

- § 52, ods.1, písm. b – prevádzka bez schválenia orgánom verejného zdravotníctva
- § 26, ods. 4, písm. g – zabezpečovať plynulú dodávku pitnej vody a teplej vody do zariadenia spoločného stravovania
- § 26, ods. 4, písm. l – zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a prevádzkových priestorov

- **v odbornej spôsobilosti**

- § 16 ods. 1 – preukázanie odbornej spôsobilosti pre činnosti podľa §15 ods. 2, písm. c

- **v overovaní pôvodu tovaru**

- § 26, ods.4, písm. d - evidencia o kontrole preberaných surovín

- **v skladovaní potravín**

- § 26, ods. 4, písm. e – kontrola podmienok dodržiavania zdravotnej neškodnosti skladovaných surovín, polotovarov, pokrmov

- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP**

- § 26, ods.4, písm. m, § 52, ods.1, písm. e – predložiť prevádzkový poriadok na schválenie RÚVZ a dodržiavať ho
- § 26, ods. 4, písm. c – postupovať podľa zásad SVP, dodržiavanie pracovných postupov

Vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania

- **v hygiene prevádzky**

- § 6, ods. 7 – požiadavky na sociálne zariadenia
- § 2, ods. 2, písm. a – vytvorenie podmienok v zariadení ZSS na čistenie a dezinfekciu
- § 8, ods. 2, 3 – pracovné pomôcky na upratovanie musia byť zreteľne označené a uložené oddelene od prac. pomôcok na pracovné plochy pre potraviny a musia byť oddelené

od potravín

§ 6, ods.3 – ZSS musí mať primeraný počet šatní pre zamestnancov, oddelený od prevádzkových miestností a skladov

§ 4, ods. 1 – vykonávanie dezinfekcie, vedenie evidencie

§ 6, ods. 2 – zabezpečenie umývadiel s tečúcou studenou a teplou vodou v priestoroch pre manipuláciu s potravinami

§ 8, ods. 4 – maľovanie stien v prevádzke

§ 2, ods. 6 – odkanalizovanie zariadenia

§ 2, ods. 2, písm. c – krížová kontaminácia

- **v manipulácii s potravinami**

§ 9, ods. 4, písm. e – pracovné plochy

Nariadenie EP a Rady (ES) č. 852/2004 z 29.apríla 2004 o hygiene potravín

- **v hygiene prevádzky**

Príloha II, Kap.VI, ods. 2 – likvidácia TKO

Príloha II, Kap.II, ods. 1/b – povrchy stien, maľovanie

- **v skladovaní potravín**

Príloha II, Kap.IX, ods. 2,3,5,6,7 - skladovanie surovín a polotovarov pri vhodných podmienkach

Bližšia charakteristika nezhôd podľa frekvencie výskytu v ZSS:

- **v hygiene prevádzky** – nedostatočná prevádzková hygiena, znečistené, popraskané steny a strop, necelistvá podlaha, nezabezpečenie tečúcej studenej a teplej vody v zariadení, prevádzkovanie zariadenia bez platného rozhodnutia, chýbajúca šatňa pre personál a priestor na uloženie čistiacich a dez. prostriedkov
- **v odbornej spôsobilosti** – chýbajúce doklady o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností u zamestnancov resp. uplynutie platnosti osvedčení
- **v overovaní pôvodu tovaru** – nevedená evidencia o kontrole preberaných surovín
- **v skladovaní potravín** – spoločné skladovanie nezlučiteľných druhov surovín, polotovarov, skladovanie spracúvaných surovín bez označenia, v sklade potravín uskladnené nepotrebné veci
- **v manipulácii s potravinami** - nedostatočný počet pracovných plôch pri manipulácii s potravinami, neoznačenie otvorených obalov rozpracovaných surovín dátumom a hodinou otvorenia
- **v manipulácii s odpadom** – nepredložený doklad o zabezpečení vývozu TKO a odkanalizovaní
- **v priebežnom vzdelávaní zamestnancov** – nezabezpečenie priebežného školenia zamestnancov, resp. nevedenie evidencie o vykonanom školení
- **v dodržiavaní zásad SVP, HACCP** – nevypracovaný prevádzkový poriadok, nevykonávaný monitoring CCP, nevedená evidencia o vykonávanej hygiene a sanitácii

3. Audity

V roku 2010 bolo vykonaných 18 (15 HV + 3 HDaM) auditov, z toho bol jeden následný (kontrola opatrení). V ZSS: 16 (13 HV + 3 HDaM), CV: 1, výroba zmrzlín:1. Počet nezhôd pri auditoch vykonaných odd. HV bol 23.

Odd. HDaM plánovalo vykonať v roku 2010 20 auditov, realizované boli 3.

4. Postupy na zabezpečenie efektívnosti

4.1. Postupy na zabezpečenie zhody prevádzkovateľmi potravinárskych a krmivárskych podnikov a ďalších príslušných výrobcov a prevádzkovateľov

- vypracované a schválené prevádzkové poriadky a ich uplatňovanie v praxi
- vypracované systémy SVP, HACCP a ich uplatňovanie a overovanie v praxi
- overovanie zdravotnej neškodnosti vyrábaných výrobkov a vody zásobujúcej potravinársku prevádzkareň v akreditovanom laboratóriu
- overenie účinnosti vykonávanej sanitácie
- prijímanie opatrení na odstránenie nedostatkov
- školením zamestnancov a tým zvyšovaním vedomostnej úrovne personálu

4.2. Postupy prijaté na zabezpečenie efektívneho fungovania služieb úradnej kontroly

- zvyšovaním vedomostnej úrovne zamestnancov účasťou na školiacich akciách a samoštúdiom
- zabezpečením prístrojovej a technickej vybavenosti – dostupnosť na internet, všetci zamestnanci majú prístup na internet
- dodržiavaním vypracovaného plánu pre úradnú kontrolu na základe rizika, alebo pri podozrení z neplnenia povinností a požiadaviek platnej legislatívy
- prípravou prednášok zameraných na legislatívne požiadavky pri získaní odbornej spôsobilosti zamestnancov potravinárskych prevádzok

4.3. Postupy prijaté na odstránenie vymáhania práva

Počet vydaných **rozhodnutí** pri schvaľovaní prevádzkarní k 31.12.2010 – 193 (z toho vydaných 6 **nesúhlasných** rozhodnutí), pri ktorých bolo vykonaných 290 ohliadok (3x potraviny, 1x cukráreň, 2-ZSS bez prípravy jedál).

Záväzných stanovísk: bolo vydaných 25

z toho: k návrhom na územné konanie 16
k zmene v užívaní stavby 5
ku kolaudáciám 4

Podľa zák. č. 152/1995 z.z. o potravinách:

- uložené opatrenia : 3
- pozastavenie činnosti : 1
- zákaz predaja na mieste : 1 – predaj syrov
- počet pokút – uložené : 5/2300 eur, z toho zaplatené 2150 eur
- blokových pokút: 0
- úhrada nákladov: 4/151,40eur, z toho zaplatené 113,55 eur

Podľa zák. č. 355/2007 Z.z. o verejnom zdravotníctve:

- zákaz na mieste - 2
- zákaz prevádzky v ZSS otvoreného typu
- pokyny na odstránenie nedostatkov - 12

- počet pokút – uložené: 19/3305 eur, uhradené 2445 eur
- počet blokových pokút – 9/170 eur
- náhrady nákladov: 0

5. Prehľad celkového plnenia

Celkový počet kontrol - 991 , počet nevyhovujúcich kontrol - 81

Celkove bolo odobratých 600 vzoriek z toho (5 obj.) a 109 sterov, 80 x 5 vz., 181 x1 vz.,
15vz. objednávky: 1x5vz, 14x1vz.

Celkovo nevyhovelo 27vzoriek – 24 mikrobiologických ukazovateľoch, z toho 2 v rámci
objednávok, 3 v chemických ukazovateľoch

Celkový počet mikrobiologicky vyšetrených vzoriek - 519 vz. (81x5 vz, 114x1 vz.),
nevyhovujúcich – 24 vz. (19x1, 1x5 – čaj)

Celkový počet chemicky vyšetrených vzoriek - 158, nevyhovujúcich – 3

Celkový počet kontrol označovania potravín – 147, nevyhovujúcich – 0

Odd. HDaM bolo spolu odobratých 6 vzoriek, z toho 5 vz hotových pokrmov a 1 vz. LV –
započítané do celkového plnenia

6. Zhodnotenie vykonaných kontrol v nadväznosti na hlásenia o výskyte zdravotne škodlivých potravín v systéme RAPID ALERT

- Úlomky skla v detskej výžive „Frucht & Joghurt Früchteallerlei“ pôvodom z Nemecka. V súvislosti s hlásením Rapid Alert bola vykonaná kontrola v predajni spoločnosti dm drogerie markt, pri ktorej nebol zistený výskyt uvedeného výrobku.
- Šetrenie stiahnutia výrobku z predaja na trhu - Prírodná minerálna voda Kláštorňá neperlivá 1,5 l PET, DS: 12.3.2011, 18.3.2011, 29.3.2011 a 10.6.2011 – vykonané 4 kontroly vo VOS. V ZVOS Trebišov bolo stiahnutých 2562 ks výrobkov

7. Vzdelávanie zamestnancov vykonávajúcich ÚK za rok 2010

- 2 x celoslovenská porada v HV - 1 zamestnankyňa
- 1 x krajská porada v HV - 1 zamestnankyňa
- Workshop pre pracovníkov vykonávajúcich ÚK materiálov a predmetov určených na styk s potravinami na RÚVZ Poprad – 3 zamestnankyne.
- „Vedecké hodnotenie rizika“ na ÚVZ SR – jeden zamestnanec
- Seminár „ Výkon auditu podľa č. 4 (5) nariadenia (ES) č. 882/2004 EP a ER o úradných kontrolách“ – ŠVPS Bratislava
- Na odborných seminároch VŠ usporiadaných RÚVZ so sídlom v Košiciach - 4 zamestnanci
- Seminár usporiadaný v rámci RÚVZ so sídlom v Trebišove, kde mala aktívnu účasť ved. odd HV
- Na odborných seminároch VŠ usporiadaných RÚVZ so sídlom v Michalovciach - 4 zamestnanci
- Zamestnanci HDaM „Výkon auditov v zariadeniach spoločného stravovania – teória a prax – Rajecké Teplice – 3 zamestnanci

8. Celkový počet zamestnancov pre ÚK za rok 2010: 7,0

HV – 5,0 (4 VŠ, 0,5 – odborný referent, 0,5 admin. pracovník)

HDaM 2,0 (1 VŠ a 1 ÚS)