



**ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

Trnavská cesta 52
P.O.BOX 45
826 45 Bratislava



Bratislava, 9. december 2019

ÚVZ SR: Na vianočných trhoch uskutočňujeme mimoriadne kontroly

Hygienici už niekoľko dní uskutočňujú celoslovenské mimoriadne kontroly vianočných trhov. Tak, ako po minulé roky, aj tento rok preverujú pôvod surovín a potravín, z ktorých sa pokrmy pripravujú a dátum ich spotreby, respektíve minimálnej trvanlivosti. Pozornosť venujú aj hygienickej úrovni skladovania hotových pokrmov, ich príprave a podávaníu a kontrolujú prevádzkovú hygienu zariadení. Rovnako dohliadajú na vhodnosť pracovného odevu zamestnancov stánkov, či na teploty v chladiacich a mraziacich zariadeniach. Náhodne odoberajú aj vzorky pripravovaných pokrmov na mikrobiologickú laboratórnu kontrolu.

„Odborní pracovníci 36 regionálnych úradov verejného zdravotníctva v Slovenskej republike vykonávajú kontroly prevádzok na vianočných trhoch s cieľom prevencie a ochrany zdravia ľudí z pohľadu šírenia alimentárnych ochorení. Ich realizovaním dohliadame na vyhovujúcu úroveň prevádzkovej hygieny stánkov a zdravotnej bezpečnosti podávaných pokrmov. Stánky na vianočných trhoch prevádzkovateľom nielen skontrolujeme, každoročne ich tiež usmerňujeme a upozorňujeme na dodržiavanie hygienických požiadaviek vyplývajúcich z platnej legislatívy. Radi by sme aj tento rok požiadali prevádzkovateľov zariadení o súčinnosť a spoluprácu počas výkonu kontrol. Bez pochyb sa totiž zhodneme, že ochrana zdravia obyvateľov je na prvom mieste,“ uviedol hlavný hygienik Slovenskej republiky Ján Mikas.

Výsledky mimoriadnych kontrol budú verejnosti známe pred vianočnými prázdninami, opatrenia na odstránenie možných nedostatkov budú musieť prevádzkovatelia plniť ihneď po ich zistení. Kontroly stránkového a ambulatného predaja potravín vykonávajú hygienici počas celého konania vianočných trhov v SR, teda aj po ukončení mimoriadnej kontroly.

Vlani prešli kontrolou stovky zariadení

Nedostatky zistené na vianočných trhoch nie sú v posledných rokoch závažného charakteru. V prípade niektorých pochybení dôjde k náprave ešte počas kontroly. Zlepšujúca sa úroveň hygieny a technického zabezpečenia

je podľa hlavného hygienika SR Jána Mikasa výsledkom každoročne sa opakujúcich kontrol v rámci hromadných akcií.

Počas vlaňajších mimoriadnych vianočných kontrol skontrolovali hygienici 445 zariadení stánkového a ambulantného predaja potravín, pokrmov a nápojov. Nedostatky zistili v 7 krajoch s výnimkou Nitrianskeho, celkovo v 33 prevádzkach. Medzi časté pochybenia patrilo napríklad nedoloženie nadobúdacích dokladov k potravinám či nevhodné skladovanie potravín a manipulácia s nimi (mimo chladiacich zariadení a pracovných plôch). Hygienici objavili i potraviny po dátume spotreby, respektíve minimálnej trvanlivosti (kapustová a pečienková plnka do lokší, polotovar strúhané zemiaky, marinovaná bravčová krkovička, kuracie prsia). Niektorí pracovníci sa tiež nevedeli preukázať dokladom o odbornej spôsobilosti. Ojedinele sa objavili i prípady nepredloženia právoplatného rozhodnutia k uvedeniu priestorov stánku do prevádzky. Mikrobiologickej laboratórnej kontrole nevyhovela iba jedna vzorka - išlo o grilovanú jaternicu odobranú na vianočných trhoch v Košiciach, v ktorej bol potvrdený prekročený počet koliformných baktérií.

Za zistené pochybenia uložili vlni hygienici 25 blokových pokút v celkovej sume 2 296 eur. Zároveň začali 6 správnych konaní vo veci uloženia pokuty. V jednom prípade uložili opatrenie na uzatvorenie prevádzky do doby odstránenia nedostatkov, a to pre nezabezpečenú teplú a studenú tečúcu vodu a nevytvorené podmienky na skladovanie chladených potravín.

Dodržiavanie hygienického štandardu v stánkoch dokážu narychlo vyhodnotiť aj zákazníci:

- výdajné pulty a grily musia byť prekryté, vystavované nebalené pokrmy a potraviny v stánkoch majú byť chránené pred priamym kontaktom spotrebiteľmi a pred vonkajšími vplyvmi
- osoby manipulujúce s potravinami a hotovými pokrmami sú povinné mať vhodný a čistý pracovný odev, jednorazové rukavice a pokrývku hlavy
- pracovné dosky a kuchynské pomôcky v stánkoch musia byť čisté
- chladené potraviny nemôžu byť uložené voľne, patria do chladiacich zariadení