



**N á r o d n á   s p r á v a**  
**o ú r a d n e j   k o n t r o l e   p o t r a v í n   v   S l o v e n s k e j   r e p u b l i k e**  
**z a   r o k   2 0 0 6**

**N á r o d n á   s p r á v a**  
**o úradnej kontrole potravín v Slovenskej republike**  
**za rok 2006**

**Február 2007**  
**Bratislava**

# 1. časť – Ministerstvo pôdohospodárstva SR Štátna veterinárna a potravinová správa SR

## I. Úradná kontrola potravín vykonaná v zmysle zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov

Orgány štátnej veterinárnej a potravinovej správy vykonávali v roku 2006 potravinový dozor nad výrobou, manipuláciou a uvádzaním do obehu potravín živočíšneho pôvodu, potravín rastlinného pôvodu vrátane čerstvého ovocia, čerstvej zeleniny, zemiakov a ostatných poľnohospodárskych výrobkov, nápojov, potravín zmiešaného pôvodu a tabakových výrobkov v zmysle kompetencií vyplývajúcich z § 23 ods. 1 zákona NR SR č.152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

Hlavnou prioritou kontroly v roku 2006 bola bezpečnosť potravín a ochrana spotrebiteľa pred falšovanými, nesprávne označenými potravinami a potravinami po uplynutí doby spotreby. Pri výkone potravinového dozoru sa vychádzalo z ročných plánov kontrol a stanovení priorít na princípoch hodnotenia rizika komodity alebo jednotlivého analytického ukazovateľa. Ďalšími kritériami pri rozhodovaní o kontrolách boli poznatky z minulých kontrol, zistenia iných orgánov potravinového dozoru, podnety spotrebiteľov a masmédií, doporučenia Európskej komisie, EFSA a informácie z rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá (RASFF).

### I.1. Pravidelná bežná úradná kontrola potravín

Štátna veterinárna a potravinová správa vykonávala v roku 2006 potravinový dozor v **20 481** kontrolovaných objektoch. Orgány ŠVPS SR vykonali v zmysle platnej legislatívy v sledovanom období **43 106** kontrol. Nedodržanie ustanovení zákona č.152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov bolo zistené v **11 648** kontrolovaných objektoch. Dôvodom postihu boli nedostatky najmä v celkovej hygiene (porušenie ustanovení 1.hlavy druhej časti PK SR), v označovaní (porušenie ustanovení 2.hlavy druhej časti PK SR ), v správnej výrobnjej praxi (porušenie ustanovení 8.hlavy druhej časti PK SR ), v zložení potravín, kontaminantoch (prítomnosť nežiadúcich látok) a iných nedostatkoch zistených v priebehu kontroly.

Prehľad o počte kontrol a zistených nedostatkoch v jednotlivých kategóriách podnikateľských objektov je uvedený v tabuľke č.1.

V priebehu roka 2006 bol podnikateľským subjektom, ktoré podliehali potravinovému dozoru vykonávanému orgánmi štátnej veterinárnej a potravinovej správy v zmysle zákona NR SR č.152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov:

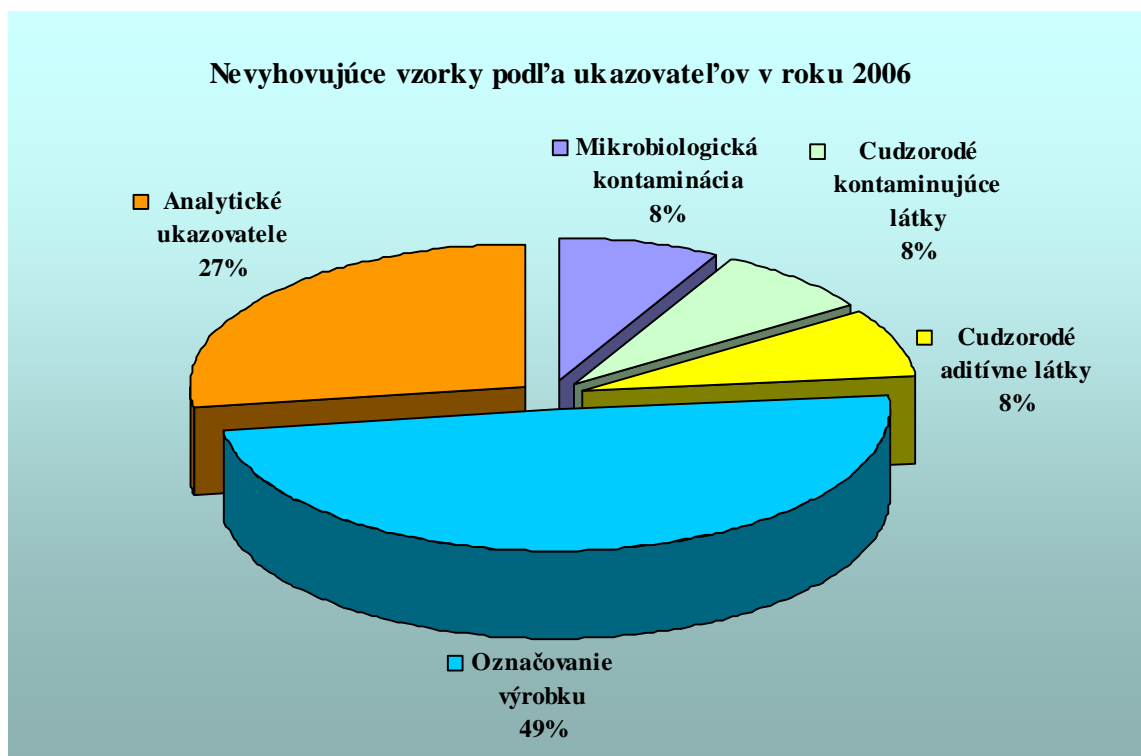
- **vydaný zákaz manipulácie s výrobkami** - na 20 802,45 merných jednotiek výrobkov v hodnote 420 768,77 Sk,
- **vydaný zákaz uvádzania do obehu** na 127 509,59 merných jednotiek nevyhovujúcich výrobkov v hodnote 4 516 312,17 Sk,
- **vydaný príkaz na zneškodnenie** 4 362,13 merných jednotiek nevyhovujúcich potravín v hodnote 409 042,40 Sk,
- **2 214 uložených opatrení rozhodnutím riaditeľa** na odstránenie nedostatkov, najmä za nevyhovujúcu hygienu a nedodržiavanie správnej výrobnjej praxe,
- **uložených 1 278 pokút rozhodnutím riaditeľa** pri výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich uvádzaní do obehu podľa § 28 zákona NR SR č.152/1995 Z.z. o potravinách v znení

neskorších predpisov v hodnote 12 750 500,00 Sk najmä za predaj výrobkov po dátume spotreby, nevyhovujúce výrobky a nevyhovujúcu hygienu

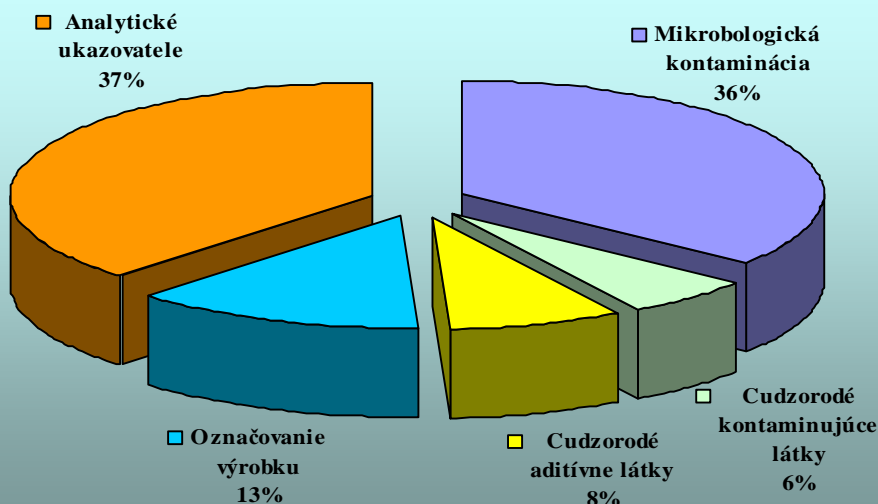
- **uložených 3 904 blokových pokút fyzickým osobám** pri výrobe potravín manipulácii s nimi a ich uvádzaním do obehu podľa § 29 zákona č.152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov v hodnote 2 450 100,00 Sk.

Laboratória ŠVPÚ vyhodnotili celkovo v roku 2006 v komoditách výrobkov živočíšneho, rastlinného, zmiešaného pôvodu a tabakových výrobkov v súlade so zákonom o potravinách **30 292** vzoriek, z ktorých **1 624** vzoriek, t. j. **5,36 %** nevyhovelo požiadavkám Potravinového kódexu SR alebo iným záväzným predpisom. Z celkového počtu nevyhovujúcich vzoriek bolo v mikrobiologických ukazovateľoch 126, v cudzorodých kontaminujúcich látkach 128, cudzorodých aditívnych látkach 128, v označovaní výrobkov 805 a v analytických a senzorických ukazovateľoch 448 vzoriek. Z pohľadu jednotlivých komodít boli najvyššie počty nevyhovujúcich výrobkov zistené u mäsa a výrobkov z mäsa (507), vína (162), mliečnych výrobkov (154), čokolád a cukroviniek (122), pekárskeho výrobkov (83), spracovaného ovocia a spracovanej zeleniny (77), trvanlivého pečiva (50) a jedlých tukov živočíšneho pôvodu (39).

V porovnaní s rokom 2005, keď bola celková porušenosť 4,9%, **nastalo zhoršenie kvality a zdravotnej neškodnosti u výrobkov o 0,46 %** (Tabuľka č. 2 - laboratórna analýza nevyhovujúcich vzoriek).



## Nevyhovujúce vzorky podľa ukazovateľov v roku 2005



### 1. Mliečne výrobky

V roku 2006 bolo vyšetrených v rámci dozoru 5 035 vzoriek mlieka a mliečnych výrobkov, nevyhovelo 154 vzoriek (3,06%), čo je zlepšenie oproti roku 2005 o 1,34%. Najčastejšie mlieko a mliečne výrobky nevyhoveli požiadavkám na zloženie - 64 vzoriek (najčastejšie pre nedodržanie požiadaviek na obsah sušiny). Druhým najčastejšie porušovaným znakom bolo nedodržanie požiadaviek na označovanie, nevyhovelo 49 vzoriek (napr. neuvedenie zložky, neuvedenie konzervačnej látky v označení, nečitateľný dátum spotreby). Mikrobiologickým požiadavkám nevyhovelo 36 vzoriek. V 4 vzorkách syrov bola zistená prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *Listeria monocytogenes*. V ostatných vzorkách sa pri mikrobiologickom vyšetrení zistilo prekročenie prípustného množstva mikroorganizmov, ktoré svedčia o nedodržaní hygieny prevádzky (*Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacteriaceae*, počet koliformných mikroorganizmov) alebo o nevyhovujúcich senzorických požiadavkách (plesne a kvasinky). Vo všetkých prípadoch zistenia patogénnych mikroorganizmov orgány veterinárnej a potravinovej správy nariadili stiahnutie zdraviu škodlivých výrobkov z trhu, pozastavenie výroby, nariadenie dekontaminácie a opatrenia na zlepšenie hygieny prevádzky. V 5 vzorkách sa nezistilo porušenie požiadaviek na aditívne látky (prítomnosť konzervačnej látky kyseliny sorbovej, prekročenie najvyššie prípustného množstva farbív). Ani v jednom prípade neboli porušené požiadavky na cudzorodé kontaminujúce látky.

### 2. Vajcia a výrobky z vajec

V rámci dozoru bolo v roku 2006 vyšetrených 125 vzoriek vajec a vaječných výrobkov, nevyhovelo 15 vzoriek (12%). 8 vzoriek nevyhovovalo mikrobiologickým požiadavkám (v 1 vzorke sušenej vaječnej hmoty bola zistená prítomnosť salmonely, ďalšie vzorky vajec vykazovali kontamináciu plesňami). Výrobky, v ktorých bola zistená salmonela, boli podrobené opakovanému tepelnému ošetreniu a následne odobraté vzorky vyhoveli príslušným právnym predpisom. 7 vzoriek vajec a vaječných výrobkov nespĺnilo požiadavky na označovanie (napr. označovanie vajec nezodpovedalo hmotnostnej triede). V porovnaní s rokom 2005 je to zhoršenie o 6,1%.

### **3. Mäso a výrobky z mäsa, zverina a hydina**

V rámci dozoru bolo v roku 2006 vyšetrených 8171 vzoriek mäsa, výrobkov z mäsa, zveriny a hydiny, nevyhovelo 507 vzoriek (6,20%), čo je nepatrné zhoršenie oproti roku 2005 o 0,7%. Najčastejšie výrobky nevyhoveli v požiadavkách na označovanie (262 vzoriek), napríklad je deklarovaný obsah sóje, hydínového mäsa, prídavné látky nie sú správne označené. Požiadavkám na zloženie (analytické ukazovatele) nevyhovelo 167 vzoriek; porušenými ukazovateľmi boli napríklad: množstvo celkových bielkovín, nevyhovujúci pomer vody a bielkovín, tuku a bielkovín, obsahu vody a v 29 prípadoch sa zistili nedostatky v senzoričných vlastnostiach výrobkov. V 28 vzorkách sa zistilo porušenie mikrobiologických ukazovateľov; zistenie patogénneho mikroorganizmu *Listeria monocytogenes* ako aj prekročenie počtu *Escherichia coli* a celkového počtu mikroorganizmov, ktoré nepredstavujú ohrozenie zdravia a ktoré svedčia o nedodržiavaní hygieny procesov. V 42 vzorkách sa zistilo prekročenie prídavných látok (obsah NaCl na obale nebol v súlade s označením, prekročenie najvyššieho prípustného množstva dusitanu sodného). V 8 vzorkách mäsových výrobkov (údené mäsové výrobky) sa zistilo prekročenie najvyššieho prípustného množstva benzoapyrénu.

### **4. Ryby, morské živočíchy a výrobky z nich**

V rámci dozoru bolo v roku 2006 vyšetrených 907 vzoriek, z toho nevyhovujúcich bolo 63 vzoriek (6,95%), čo je zhoršenie oproti roku 2005 o 4,45%. Najviac vzoriek (27) nevyhovelo požiadavkám na označovanie (na obale nebola uvedená pridaná voda, nebol uvedený v názve druh rýb, neuvádzanie prítomnosti farbív). Požiadavkám na zloženie (nedodržanie deklarovanej hmotnosti rýb, hmotnosti vody) a na senzoričné vlastnosti nevyhovelo 20 vzoriek. V 14 vzorkách neboli dodržané požiadavky na cudzorodé kontaminujúce látky (benzoapyrén); bol nariadený zákaz predaja, stiahnutie výrobkov z trhu. Dve vzorky nevyhoveli požiadavkám na aditívne látky (prekročenie najvyššieho prípustného množstva farbív).

### **5. Tuky a oleje**

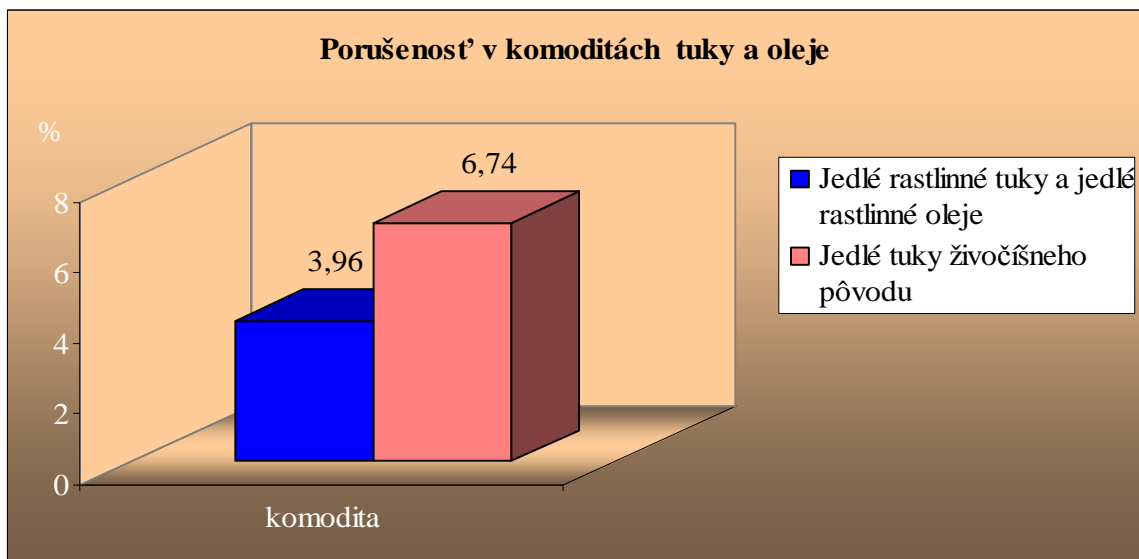
V komodite tuky a oleje bolo celkovo odobratých 907 vzoriek, z toho 52 nevyhovelo požiadavkám platných právnych predpisov, čo predstavuje porušenosť 5,73 %, v porovnaní s rokom 2005 je to zlepšenie o 0,67%.

#### **Jedlé rastlinné tuky a oleje**

V roku 2006 bolo v laboratóriách pre úradnú kontrolu potravín analyzovaných 328 vzoriek jedlých rastlinných tukov a olejov. Z uvedeného počtu bolo 13 vzoriek nevyhovujúcich, čo predstavuje 3,96 %. Najväčšia porušenosť bola zistená v označovaní – 10 vzoriek (76,92%) hlavne u olivových olejov, ale aj v emulgovaných tukoch. Nedostatky boli zistené tiež v senzoričných znakoch a v prekročení maximálnych limitov pre číslo kyslosti.

#### **Jedlé tuky živočíšneho pôvodu**

V roku 2006 bolo v rámci dozoru odobratých 579 vzoriek, nevyhovelo 39 vzoriek (6,74%), čo je nepatrné zhoršenie v porovnaní s rokom 2005 o 2,14%; z toho 29 vzoriek pre porušenie analytických ukazovateľov (zvýšenie obsahu voľných mastných kyselín, obsahu kyseliny olejovej a peroxidového čísla) a 11 vzoriek pre označovanie (napríklad neuviedenie antioxidantu na obale).



## 6. Polievky, bujóny a omáčky

V rámci potravinového dozoru bolo v uvedených komoditách vyšetrených 687 vzoriek, z ktorých 23 vzoriek t.j. 3,35 % nevyhovovalo požiadavkám Potravinového kódexu SR, čo je nárast v porušenosťi o 2,15 % oproti roku 2005. Najväčšia porušenosť bola zistená v označovaní a to v 13 prípadoch, čo predstavuje 56,52 % z celkového počtu nevyhovujúcich vzoriek.

### Dehydrované pokrmy, polievkové prípravky a ochucovadlá

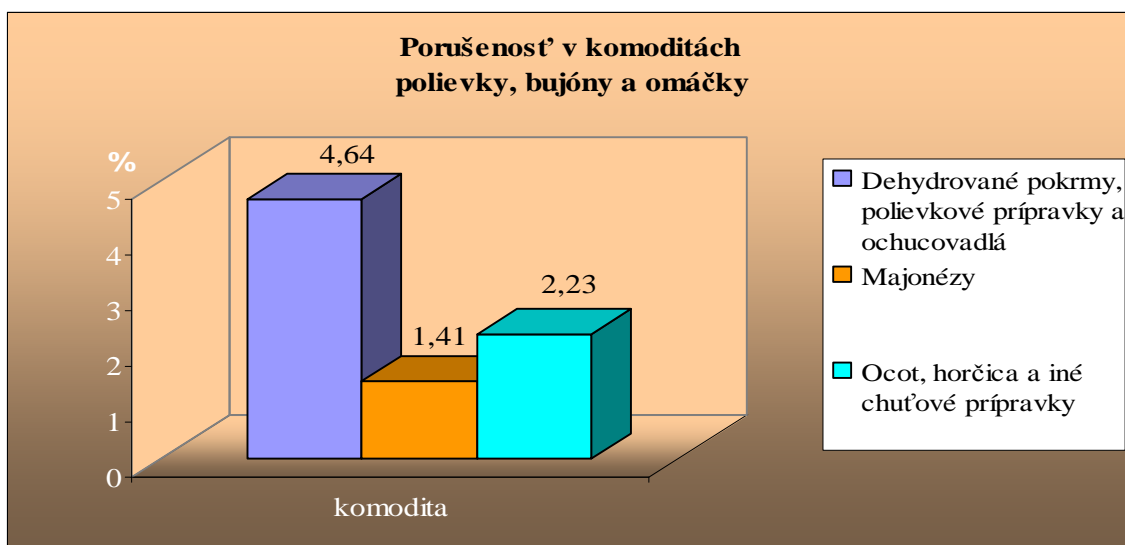
Celkovo bolo analyzovaných 366 vzoriek v komodite dehydrovaných pokrmov, polievkových prípravkov a ochucovadiel, z ktorých 17 vzoriek nevyhovovalo t.j. 4,64%. Najviac nedostatkov bolo zistených v označovaní uvedených výrobkov z dôvodu neuvedenia alergénov (zeler, srvátka, vajcia) a percentuálneho podielu zeleninovej zložky v zložení výrobkov. Vyšší počet nedostatkov bol zistený aj v analytických ukazovateľoch odobratých vzoriek v tejto komodite. Jedna analyzovaná vzorka nevyhovovala v znaku cudzorodé aditívne látky pre nadlimitný obsah kyseliny glutamovej.

### Majonézy

V uvedenej komodite bolo v tomto roku odobratých 142 vzoriek, z ktorých 2 vzorky nevyhovovali požiadavkám platných právnych predpisov v označení, čo predstavuje porušenosť 1,41%.

### Ocot, horčica a iné chuťové prípravky

V uvedenej skupine výrobkov bolo v minulom roku odobratých 179 vzoriek, z ktorých 4 vzorky nevyhovovali požiadavkám PK SR, čo je porušenosť 2,23%, kým v roku 2005 v tejto skupine výrobkov nebola zaznamenaná porušenosť. Nedostatky boli zistené hlavne v označovaní a to v neuvedení alergénov v zložení výrobkov a nesprávnom názve výrobkov. Jedna analyzovaná vzorka nevyhovovala v znaku cudzorodé kontaminujúce látky z dôvodu nadlimitného obsahu 3-monochlórpropán-1,2-diolu(3-MCPD) a u jednej vzorky bola zistená aj porušenosť v analytických ukazovateľoch.



### 7. Cereálie a pekárske výrobky.

V uvedených komoditách bolo v roku 2006 spolu analyzovaných 5 749 vzoriek. Z celkového počtu analyzovaných vzoriek nevyhovovalo 217 vzoriek, čo predstavuje 3,77%. Najviac nedostatkov bolo zistených pri označovaní výrobkov – 108 vzoriek, čo znamená až 49,77 % porušenosť. Mikrobiologická kontaminácia bola zistená v 44 prípadoch, čo zo všetkých nevyhovujúcich výrobkov je 20,28%. V porovnaní s rokom 2005 možno konštatovať, že v roku 2006 klesla mikrobiologická porušenosť o 2/3-ny v komoditách cereálie a pekárske výrobky.

#### Jedlé obilie.

Jedlé obilie nepatrí medzi rizikové potraviny. Do tejto skupiny patrí aj ryža. V roku 2006 bolo odobratých celkom 566 vzoriek jedlého obilia. Z tohto počtu boli 3 vzorky nevyhovujúce, čo tvorí 0,53 %. V jednom prípade bolo označenie vyhodnotené ako nevyhovujúce, u dvoch vzoriek bol zistený zvýšený výskyt nečistôt. Ojedinele sa vyskytli naplesnivé zrná a slabo potuchnutá vôňa u dlhozrnekej ryže.

#### Mlynské výrobky z obilia

Z celkového množstva 815 odobratých vzoriek nevyhovovalo požiadavkám zdravotnej bezpečnosti 17 vzoriek, t.j. 2,09%. Z analyzovaných vzoriek bola najvyššia porušenosť v cudzorodých kontaminujúcich látkach (ochratoxín A) v múke – 6 výrobkov. Uvedené výrobky boli stiahnuté z obehu (pekárni) a znehodnotené. Z analytických nedostatkov išlo o prekročenie popola, prípadne o prekročenie limitujúcu vlhkosť. V mikrobiologickej kontaminácii bola v múke zistená prítomnosť *Bacillus cereus* a pleseň v pšeničných klíčkoch.

#### Cestoviny

V rámci potravinového dozoru bolo odobratých 625 vzoriek cestovín, z toho nevyhovujúcich bolo 32 vzoriek, t.j. 5,12%. Oproti predchádzajúcemu roku porušenosť u cestovín celkom klesla o 8,6%. I keď aj v tomto roku konštatujeme, že najvyššia porušenosť z nevyhovujúcich cestovín je v mikrobiologickej kontaminácii, môžeme povedať že oproti roku 2005 klesla až o 40%. V odobratých vzorkách boli zistené koagulazopozitívne stafylokoky a v jednom prípade aj *Salmonella*. V tomto roku stúpol počet vzoriek, ktoré neboli správne označené. V jednom prípade bola zistená prítomnosť vajec (alergén) v bezvaječných cestovinách.



Porušenosť v analytických ukazovateľoch bola zistená hlavne v prekročení limitu vlhkosti u sušených cestovín.

### **Pekárske výrobky**

Do tejto skupiny výrobkov sa zahŕňa chlieb, pečivo, jemné pečivo a ostatné pekárske výrobky. Z celkového počtu 2 597 odobratých vzoriek, nevyhovovalo 83 vzoriek. Najviac nedostatkov u nevyhovujúcich výrobkov bolo v roku 2006 v označovaní. Nesprávne označených bolo 48 pekárskych výrobkov, čo tvorí 57,83% z nevyhovujúcich vzoriek. Nevyhovujúce označenie sa týkalo hlavne nesprávneho označenia názvu výrobku a s tým súvisiacich zložiek výrobku a nevedenie aditívnych látok (konzervačné látky) v nebalenom chlebe. V mikrobiologickej kontaminácii bola zistená porušenosť hlavne v ostatných pekárskych výrobkoch (strúhanka, parené buchty a parené knedle). V jednom prípade bola zistená prítomnosť *Bacillus cereus* v chlebe. V tomto roku bola zistená prítomnosť cudzorodej kontaminujúcej látky – ochratoxín A v 4 odobratých vzorkách chleba.

### **Trvanlivé pečivo**

V trvanlivom pečive zo 435 odobratých vzoriek bola zistená 11,49 % porušenosť, čo predstavuje 50 nevyhovujúcich vzoriek. Tento rok sa celkove zvýšila porušenosť v odobratých vzorkách o 3,49% v porovnaní s rokom 2005. Najväčšia porušenosť sa dotýka hlavne označovania výrobkov a cudzorodých aditívnych látok. Pri označení bolo porušených 31 výrobkov, t.j. 62% a prítomnosť cudzorodých aditívnych látok bola zistená v 11 vzorkách, t.j. 22% z celkovo nevyhovujúcich vzoriek. Nesprávne označenie výrobkov súviselo hlavne s nesprávnym zložením surovín. Prítomnosť cudzorodých aditívnych látok – hlavne konzervačných látok, bola spôsobená v niektorých prípadoch v dôsledku prenosu z iných používaných surovín / margarín, resp. lekvár/, alebo pridávaním týchto konzervačných látok do trvanlivého pečiva, čo v tomto výrobku nie je povolené. Ďalším nedostatkom v aditívnych látkach bolo použitie farbív a to buď zistením prekročenia maximálneho povoleného limitu alebo nevedením použitého farbiva v zložení výrobku.

**Špeciálne výrobky z obilia** – z 202 vzoriek nevyhovovala obsahom cudzorodých látok kontaminujúcich 1 vzorka, ďalšie 3 vzorky obsahovali zvýšené množstvo syntetických farbív. Použité farbivá neboli deklarované na obale u 2 vzoriek, preto bolo označenie vyhodnotené ako nevyhovujúce. Z celkového počtu odobratých vzoriek nevyhovovalo platným právnym predpisom 7 vzoriek, čo tvorí 3,47 %.

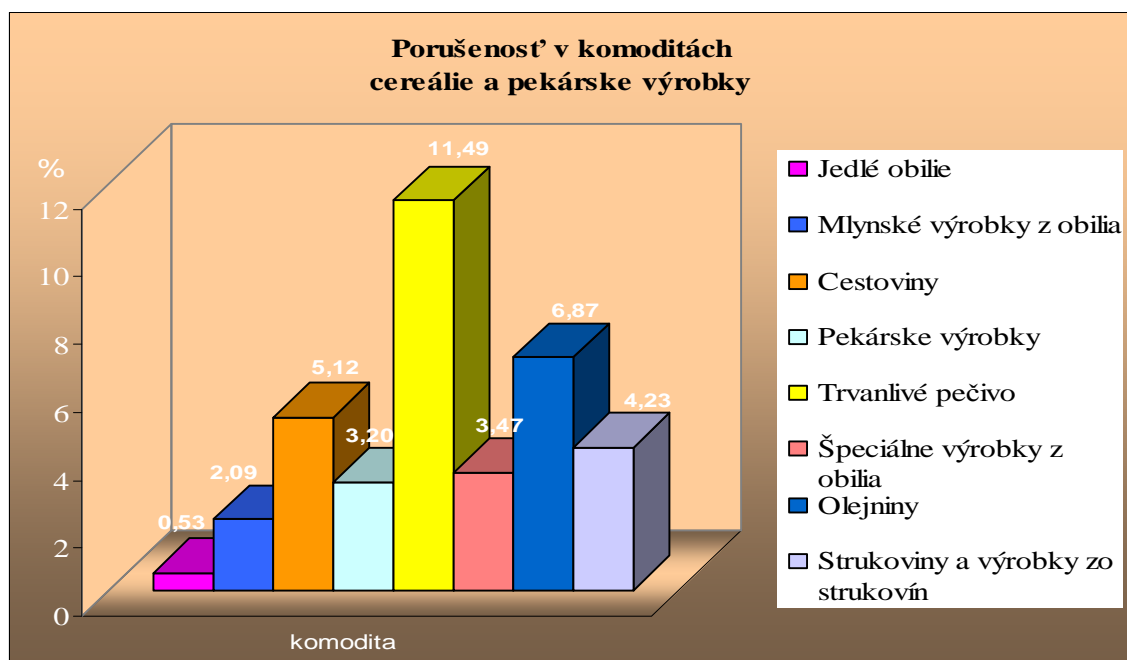
### **Olejniný**

Z kategórie „olejniný“ bolo na kontrolu zdravotnej bezpečnosti odobratých 131 vzoriek. Zvýšený obsah ťažkého kovu – kadmia, bol zistený u 3 vzoriek maku modrého. Limit pre kadmium je 0,8 mg/kg, zistené hodnoty – 0,970 mg/kg, 1,856 mg/kg a 1,709 mg/kg. Slničnica pražená obsahovala v jednom prípade vysoký podiel nečistôt a v 1 vzorke boli zistené nevyhovujúce sensorické znaky. Z analytických ukazovateľov nevyhovovala vlhkosť u maku modrého. Z celkového počtu 131 vzoriek bolo celkom 9 nevyhovujúcich, čo tvorí 6,87 %.

### **Strukoviny a výrobky z nich**

Z celkového počtu odobratých vzoriek strukovín a výrobkov z nich – t.j. 378, bolo 16 vzoriek vyhodnotených ako nevyhovujúce čo tvorí 4,23 %. Do tejto kategórie sú zaradené aj rôzne druhy sójových výrobkov. Chybné označenie bolo zistené v 12 vzorkách – chýbalo percentuálne vyjadrenie zložky uvedenej v názve výrobku, alebo v zložení nebol uvedený prítomný alergén. V sójových nátierkach, vyrobených na Slovensku, bola zistená prítomnosť

geneticky modifikovanej sóje, čo nebolo deklarované na obale. Zmes strukovín nebola označená vystihujúcim názvom.



## 8. Čerstvé ovocie , zelenina a zemiaky

V roku 2006 bolo na hodnotenie do Štátnych veterinárnych a potravinových ústavov odobratých spolu 1 533 vzoriek čerstvého ovocia , zeleniny a zemiakov. Z toho bolo ako nevyhovujúce platným predpisom vyhodnotených 44 vzoriek, čo predstavuje 2,87 %. Je to o 0,65 % viac ako v roku 2005, kedy bolo 2,2 % nevyhovujúcich vzoriek z celkového počtu odobratých vzoriek. K najzávažnejším nedostatkom zisteným pri kontrole čerstvého ovocia, zeleniny a zemiakov bolo prekročenie limitu rezíduí pesticídov. Zo 44 nevyhovujúcich vzoriek bolo 40 nevyhovujúcich v znaku cudzorodé kontaminujúce látky a 4 v označovaní. Chýbal údaj o dátume minimálnej trvanlivosti u balených sliviek, karotka nemala uvedené skladovacie podmienky, paštrnák nemal uvedený spôsob úpravy a na mandarínkach chýbalo označenie v štátnom jazyku. Obsah kadmia bol prekročený v paštrnáku z Poľska a nadlimitný obsah dusičnanov bol zistený v piatich prípadoch ( kapusta pekingská, kapusta čínska, dve vzorky petržlenu a kaleráb.) V ostatných vzorkách boli zistené rezíduá pesticídov v nadlimitnom množstve - napr. chlorpyrifos obsahovali grepy z Turecka, karfiol slovenskej produkcie a kel z Poľska. Thiobendazol bol zistený v jahodách z Holandska a mandarínkach z Turecka, propargit v jablkách a marhuliach vypestovaných v SR. Ditiokarbamáty boli prítomné v dvoch vzorkách petržlenovej vňate z Talianska, fludioxonil v slovenských hruškách a jablkách, dimethoate v talianskych kaktusových figách , maďarských a rakúskych jablkách, diazinon v póre z Nemecka; červená paprika z Maroka obsahovala pyriproxifen, zelená brómpropylát a biela methomyl. Marocké rajčiny mali zistený pyrimethanil, mandarínky zo Španielska aldicarb, fludioxonil obsahovali jahody a hrušky vypestované na Slovensku, egreš z Belgicka a jahody z Holandska obsahovali krezoxim methyl, broskyne z Talianska mali zistený azinphos methyl, macedónske uhorky obsahovali endosulfan a slivky permethrin, jablká slovenskej produkcie obsahovali paraoxon methyl, v rukole z Izraela bol zistený imidacloprid.

## 9. Výrobky z ovocia, zeleniny, zemiakov a húb

Hodnotených bolo spolu 1 311 vzoriek spracovaného ovocia, zeleniny, zemiakov a húb. Z tohto počtu bolo 81 vzoriek nevyhovujúcich, čo predstavuje 6,18 %. Oproti roku 2005 vzrástol počet nevyhovujúcich vzoriek o 2,83%.

### Spracované ovocie a zelenina

Hodnotených bolo 1 108 vzoriek z čoho nevyhovelo právnym predpisom 77 vzoriek - 6,95 %. Mikrobiologickým požiadavkám nevyhoveli dve vzorky - figy sušené z Turecka obsahovali voľným okom viditeľné plesne. V 14 vzorkách boli zistené cudzorodé kontaminujúce látky a v 27 vzorkách cudzorodé aditívne látky. V špenátovom pretlaku mrazenom z ČR boli zistené ditiokarbamáty. Najvyššie prípustné množstvo aflatoxínov ( ATX B1 a suma ATX) bolo prekročené vo figách z Turecka (7), hrozienkach z Iránu, Afganistanu a ČR a ochratoxínu A v hrozienkach balených v SR. V jednom prípade bol prekročený obsah cínu v broskyňovom kompóte z Číny. Aditívne látky boli prekročené najčastejšie v kvasenej kapuste a sušenom, prípadne presladenom ovocí. V desiatich prípadoch boli zistené nepovolené konzervačné látky v kvasenej kapuste, z tuzemskej produkcie 6x , z dovozu 4x (Poľsko-2x, Nemecko 2x ). Konzervačné látky boli zistené aj v sterilizovaných brusniciach z ČR, 2x v sušených slivkách z ČR a 1x z Juhoslávie a v ovocnej nátierke zo SR . Náhradné sladidlá boli zistené v sterilizovaných uhorkových chuťovkách a sterilizovanom karfirole v sladkokyslom náleve. Nepovolené farbivá boli prítomné v kandizovaných jahodách z Thajska, v dvoch vzorkách kandizovaných čerešní z ČR, v jahodovom džeme zo Španielska, v kandizovanej citrónovej kôre a 2x v kandizovanom ananáse - dukáty z Thajska. Nadlimitný obsah SO<sub>2</sub> bol zistený vo dvoch vzorkách kandizovaného ananásu z Číny a sušených slivkách z ČR. Nedostatky v označovaní boli zistené v 21 prípadoch – v 11 prípadoch nemala kvasená kapusta v náleve v označení uvedené použité konzervačné látky, v jednom prípade chýbala úplná adresa výrobcu/dovozcu/distribútora. Nedeklarovanie konzervačných látok bolo zistené aj v mrkvovo-ananášovom šaláte. V sterilizovanej kvasenej kapuste a sterilizovanom karfirole chýbal v blízkosti názvu údaj „s cukrom a náhradným sladidlom“. Sterilizovaný moravský šalát nemal v označení uvedený spôsob technologickej úpravy. Konzervačné látky neboli deklarované v sušených datliach, kandizovaných jahodách, sušených čerešniach, nakladanej čalamáde a zelených olivách s papričkou. Porušenie analytických ukazovateľov bolo zistené v 14 prípadoch – v troch vzorkách hrozienok a v banánových chipsoch bola zistená nevyhovujúca aktivita vody , v dvoch prípadoch hrozienok sa vyskytli živí škodcovia a larvy. Figy boli nevyhovujúce v senzorických znakoch – zmenená chuť a vôňa v troch prípadoch. Sušené marhule mali chuť po potuchnutom tuku – dve vzorky. Chren so smotanou mal zmenené senzorické vlastnosti – cudzia chuť a vôňa. Broskyňový kompót mal zmenenú chuť – kovová príchuť. Sušené datle mali zmenenú chuť a vôňu.

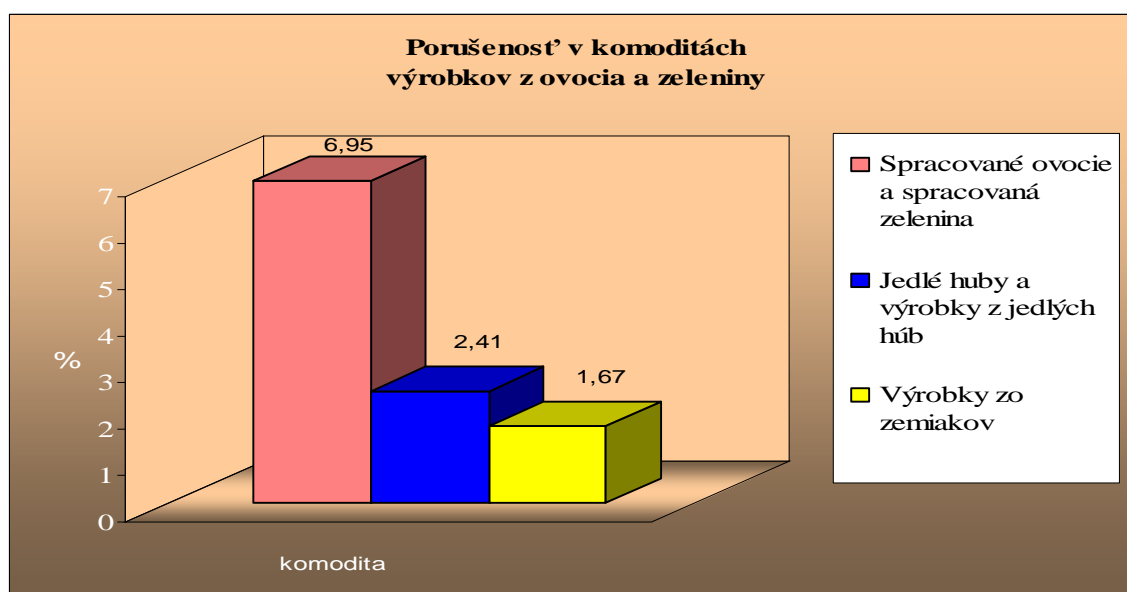
### Výrobky zo zemiakov

Spolu bolo hodnotených 120 vzoriek. Z toho boli dve vzorky nevyhovujúce v označení, čo je 1,67 %. Oproti minulému roku sa % nevyhovujúcich vzoriek znížilo o 1,73 %. Vlni bolo hodnotených 179 vzoriek , z čoho bolo šesť vzoriek nevyhovujúcich (3,4 %). Zemiakové lupienky slané nemali uvedené v zložení použité farbivo a zloženie zložky.

### Výrobky z húb

Hodnotených bolo 83 výrobkov z húb, z čoho boli 2 vzorky nevyhovujúce v označení (2,41 %). Aj táto komodita má oproti vlašajšku pokles nevyhovujúcich vzoriek o 3,89 %. Vlni zo 112 hodnotených vzoriek nevyhoveli platným predpisom 7 vzoriek - t.j. 6,3 %.Vo vzorke sušeného hríba smrekového z Číny chýbal údaj o výrobcovi/ dovozcovi/distribútorovi, ďalšia

vzorka mala nevyhovujúci názov ( „Jemné ochutené sterilizované hríby“), ktorý zavádza spotrebiteľa , nakoľko sa jednalo o huby a nie o hríby.



## 10. Korenie a koreniny

V priebehu roka 2005 bolo v tejto komodite analyzovaných 392 vzoriek. Porušenosť bola zistená u 10 vzoriek, čo je 2,55 %. Najviac nedostatkov bolo zistených v analytických znakoch a to hlavne pre nízky obsah piperínu a vysoký obsah organických prímiesí v čiernom korení. V porovnaní s rokom 2005 sa v tejto skupine výrobkov podstatne znížil počet nedostatkov v mikrobiologických ukazovateľoch. Nedostatky boli zistené u 2 vzoriek a to výskyt plesní v horčičnom semene a nález Salmonelly v čiernom korení. Ďalej bolo zistené prekročenie najvyššieho prípustného množstva aflatoxínov a ťažkých kovov (kadmium). V znaku cudzorodé aditívne látky nevyhovovala jedna vzorka z dôvodu výskytu nepovoleného syntetického farbiva Sudan I..

## 12. Víno

V roku 2006 bolo do laboratórií ŠVPÚ odobratých 617 vzoriek vín z ktorých nevyhovovalo 162 vzoriek, čo predstavuje 26,6 % porušenosť. Najviac nedostatkov (93) bolo zistené v označovaní fľašovaných vín zo zahraničia. Nedostatky boli hlavne v nesprávnom označení slovným údajom „akostné“ čo je v rozpore s Nariadením Rady č. 1493/1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom a neoznačením prítomnosti oxidu siričitého na etikete slovným údajom: „obsahuje oxid siričitý“ príp. „obsahuje siričitany“. Až 65 vzoriek nevyhovovalo v analytických ukazovateľoch, z toho 50 vzoriek pre rozborom zistenú väčšiu ako prípustnú odchýlku obsahu alkoholu od deklarovanej hodnoty, ktorá bola uvedená na etikete. V 6 vzorkách červených vín bolo zistené prekročenie maximálne povoleného obsahu prchavých kyselín, v 7 vzorkách vín bolo zistený nižší obsah zbytkového cukru oproti slovnej deklarácii na etikete. Nižší obsah bezcukorného extraktu bol zistený v troch odobratých vzorkách slovenských vín. Prekročenie maximálne povoleného obsahu celkového oxidu siričitého bolo zistené v 11 odobratých vzorkách vín. Celková vysoká porušenosť (26,26 %) odobratých vzoriek spočívala hlavne v nesprávnej, či chýbajúcej deklarácii požadovaných údajov v označení fľašovaných vín.

### **11. Nealkoholické nápoje.**

V roku 2006 bolo odobratých 1129 vzoriek, vrátane ovocných štiav a nektárov, čo je pokles o 109 vzoriek oproti roku 2005, keď bolo v rámci kontroly odobratých celkom 1238 vzoriek nealkoholických nápojov. Požiadavkám smerníc EU, či PK SR v sledovaných znakoch nevyhovelo 52 vzoriek ( 4,61 % z celkového počtu), teda oproti roku 2005 porušenosť narástla o 1,38 %. Najviac nedostatkov ( 32 ) sa tak ako aj v predchádzajúcom období vyskytovalo v označovaní výrobkov, a to pre chýbajúci údaj o prítomnosti farbív, prípadne chemických konzervačných látok vo výrobku, či neuvedenie správneho názvu výrobku . Mikrobiologická porušenosť bola zistená len v jednom prípade a to prekročenie celkového počtu mikroorganizmov. Prekročenie povoleného obsahu resp. nepovolené použitie cudzorodých aditívnych látok a to kyseliny benzoovej a jej solí, syntetických farbív, či náhradných sladidiel bolo zistené v 16 prípadoch. Jednalo sa tak ako aj v minulosti predovšetkým o prekročenie povoleného obsahu náhradných sladidiel, hlavne kyseliny cyklamovej, resp. jej solí, ale aj sacharínu. Porušenie zmyslových znakov bolo zistené v dvoch prípadoch a analytických znakov v jednom prípade.

### **13. Alkoholické nápoje**

V roku 2006 bolo odobratých spolu 721 vzoriek alkoholických nápojov, hlavne liehovín, ďalej piva, ovocných vín, miešaných alkoholických nápojov a medoviny, teda o 148 vzoriek menej ako v roku 2005. Požiadavkám PK SR v sledovaných znakoch, resp. požiadavkám príslušných smerníc a nariadení EU ( jedná sa hlavne o nariadenia EU týkajúce sa liehu a liehovín) nevyhovelo 33 vzoriek ( 4,58 % z celkového počtu vzoriek ) čo je o 2,28 % viac ako v minulom roku. Najviac nedostatkov – celkovo 19 prípadov bolo v nesprávnom označení výrobkov a v 11 prípadoch sa jednalo o porušenie analytických znakov. Podrobnejší popis porušení je uvedený pri jednotlivých komoditách alkoholických nápojov.

#### **Pivo**

V roku 2006 bolo odobratých 231 vzoriek, teda o 130 vzoriek menej ako v predchádzajúcom roku. Požiadavkám Potravinového kódexu SR nevyhovelo 7 vzoriek ( 3,03 % z celkového počtu vzoriek ), čo je nárast o 1,63 % oproti minulému roku. Porušenosť bola zistená u 4 vzoriek v analytických ukazovateľoch, a to pre nižšie percento obsahu extraktu v pôvodnej mladine (tzv. pôvodná stupňovitosť), mikrobiologicky u dvoch vzoriek pre vyšší obsah kvasiniek a v jednom prípade pre prekročenie maximálne povoleného obsahu cudzorodej kontaminujúcej látky dimetylnitróزامínu.

#### **Ovocné vína a medovina**

Z uvedených komodít bolo analyzovaných spolu 83 vzoriek, z ktorých nevyhovovali 2 vzorky, teda 2,41 % a to v analytických znakoch, pričom išlo o nižší obsah alkoholu.

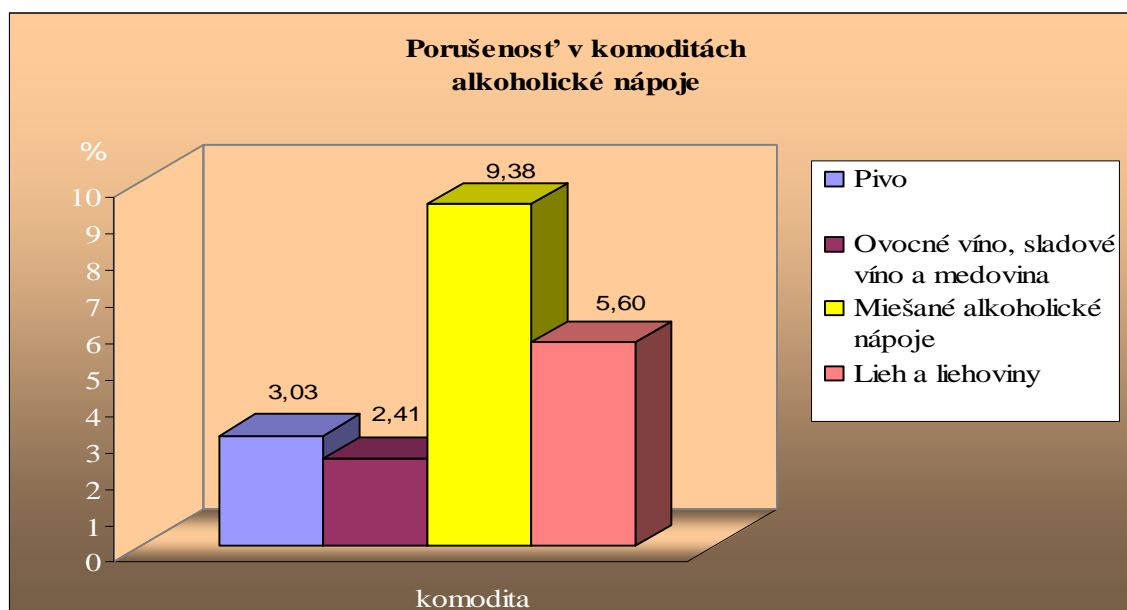
#### **Miešané alkoholické nápoje**

Z tohto typu výrobkov bolo odobratých spolu 32 vzoriek, z ktorých boli tri vyhodnotené ako nevyhovujúce, čo pri pomerne nízkom počte odobratých vzoriek činilo až 9,38 %. Jednalo sa o nedostatky v označovaní a to chýbajúci názov výrobku v štátnom jazyku, nečitateľný údaj o minimálnej trvanlivosti, či chýbajúce označenie prítomnosti syntetických farbív.

#### **Liehoviny**

Z odobratých 375 vzoriek liehovín v roku 2006 bolo 21 vyhodnotených ako nevyhovujúce, teda 5,60 % z celkového počtu, pričom sa jednalo v 16 prípadoch o nesprávne označené výrobky – chýbalo uvedenie názvu príslušnej kategórie liehoviny v zmysle Nariadenia Rady (EHS) č.1576/89, či uvedenie nesprávnej kategórie. V 5 prípadoch sa zistilo aj porušenie

analytických ukazovateľov, hlavne nedodržanie povolenej odchýlky od deklarovanej hodnoty obsahu alkoholu, uvedenej na etike, či nedodržanie minimálnej hranice obsahu alkoholu pre danú kategóriu liehoviny..



#### 15. Kakao, kakaové prípravky, káva, čaj

Zdravotná neškodnosť a kvalita týchto výrobkov sa sledovala u 639 odobratých vzoriek. Z uvedeného počtu 18 vzoriek, t.j. 2,82% nevyhovovalo požiadavkám Potravinového kódexu SR a to hlavne v označovaní.

#### Čaj, čajové extrakty a prípravky z nich

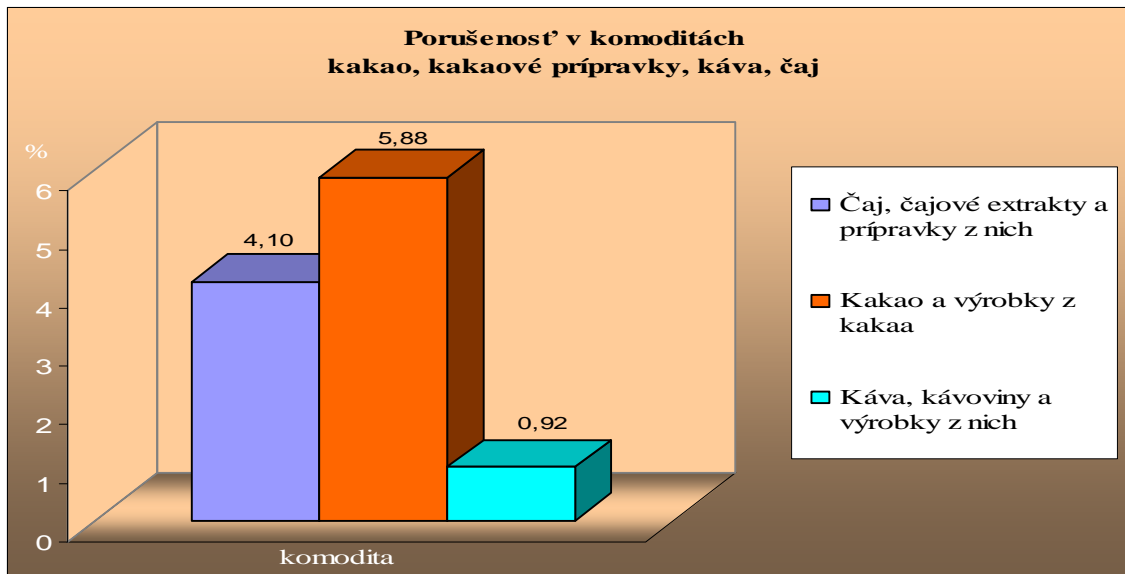
V rámci potravinového dozoru bolo v tejto komodite analyzovaných 195 vzoriek, z ktorých 8 vzoriek bolo nevyhovujúcich, čo je 4,10%. Najviac nedostatkov bolo zistených v označovaní (v zložení nebolo uvedené percento použitej zložky, chýbalo označenie v slovenskom jazyku). V znaku cudzorodé kontaminujúce látky bolo zistené prekročenie najvyššieho prípustného množstva rezíduí pesticídov..

#### Kakao a výrobky z kakaa

Z celkového počtu 119 analyzovaných vzoriek v tejto komodite nevyhovovali požiadavkám PK SR 7 vzoriek (5,88%), čo je zhoršenie oproti roku 2005 o 4,48%. Najviac nedostatkov bolo z dôvodu nepresného a neúplného označovania výrobkov, ktoré tvorilo až 87,51% z celkového počtu nevyhovujúcich vzoriek. Nedostatky boli zistené aj v analytických ukazovateľoch a to u jednej vzorky kakaa – nízky obsah kakaového masla v sušine.

#### Káva, kávoviny a výrobky z nich

V tejto komodite bolo v rámci potravinového dozoru analyzovaných 325 vzoriek. Porušenosť bola zistená v troch vzorkách v znaku cudzorodé kontaminujúce látky z dôvodu prekročenia najvyššieho prípustného množstva ochratoxínu A v instantnej káve a v praženej káve.



## 16. Cukrovinky

V tejto skupine výrobkov bolo odobratých 1 408 vzoriek. Porušenosť bola zistená u 161 vzoriek, čo je 11,43%. V porovnaní s rokom 2005 nastalo výrazné zhoršenie o 4,63%. Najviac nevyhovujúcich vzoriek bolo v označovaní a v znaku cudzorodé kontaminujúce látky.

### Škrob a výrobky zo škrobu.

Celkovo bolo v komodite odobratých 93 vzoriek, z ktorých boli nevyhovujúce dve vzorky. V percentách to predstavuje 2,15%. Nedostatky boli zaznamenané vo výrobkoch zo škrobu, nakoľko v zložení výrobku nebol uvedený alergén .

### Sladidlá

V sladidlách bolo analyzovaných 74 vzoriek, z ktorých celkovo nevyhovovali 3 vzorky, t.j. 4,05%. Najviac nevyhovujúcich vzoriek bolo v nesprávnom označení a u jednej vzorky bol zistený vysoký obsah protihrudkujúcej prísady.

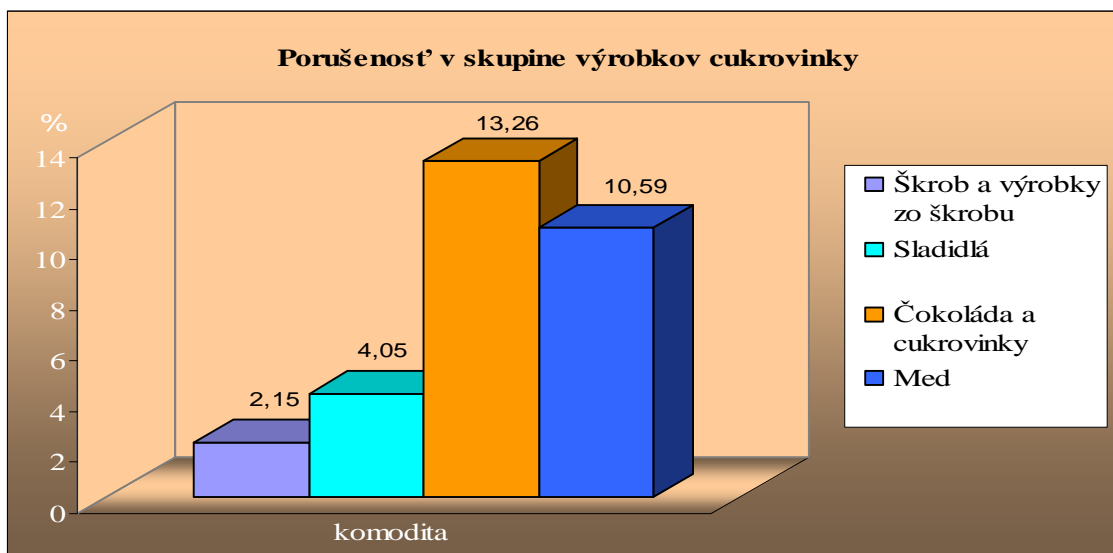
### Čokoláda a cukrovinky

V roku 2006 bolo v laboratóriách analyzovaných 920 vzoriek čokolád a cukroviniek, z ktorých 122 vzoriek nevyhovovalo (13,26%). Najviac nedostatkov bolo zistených v označovaní cukroviniek a čokolád (109), čo tvorilo až 89,34% zo všetkých nevyhovujúcich vzoriek - neoznačenie syntetického farbiva, neuvedenie požadovaných údajov v štátnom jazyku, chýbal údaj o množstve kakaovej sušiny a nebol uvedený výrobca, dovozca alebo distribútor. Nedostatky boli zistené aj v cudzorodých aditívnych látkach (7) – použitie nepovoleného syntetického farbiva a nadlimitné použitie syntetických farbív a tiež aj v senzorických znakoch (7) cukroviniek a čokolád.

### Med

V minulom roku bolo odobratých 321 vzoriek včelieho medu; 34 vzoriek (10,59%) nevyhovelo. Oproti roku 2005 sa nepatrne zhoršila kvalita o 1,09%. Prítomnosť rezíduí veterinárnych liekov bola zistená v 22 vzorkách medu. Išlo o tieto rezíduá: tylozín, sulfónamidy, streptomycín. V prípade zistenia rezíduí veterinárnych liekov nariadili orgány štátnej veterinárnej a potravinovej správy zákaz ich uvádzania do obehu, stiahnutie z obehu. Analytickým ukazovateľom nevyhovelo 8 vzoriek (zvýšené množstvo hydroxymetylfurfuralu, nižšia hodnota diastatickej aktivity, prítomnosť izogluzózy).





### 17. Orechy a výrobky z nich

Celkovo bolo odobratých 285 vzoriek, z čoho nevyhovelo platným predpisom 15 vzoriek, teda 5,26 %. Úroveň hodnotených vzoriek zodpovedá minulému roku, keď z 359 vzoriek bolo nevyhovujúcich 19 (5,3 %). Kontaminanty boli zistené v 6 prípadoch: aflatoxín B1 a suma aflatoxínov boli prekročené v arašidoch pražených nesolených zo SR, v arašidoch SOLTINO z Poľska, v dvoch vzorkách solených pražených pistácií z Iránu, v lieskovcoch pražených z Turecka a v kešu orechoch z ČR bol prekročený limit kadmia. Nevyhovujúce označenie mali 4 vzorky: arašidy lúpané nemali v názve uvedený spôsob technologickej úpravy (lúpané), v dvoch vzorkách arašidov chýbal údaj „solené“ a lieskovcom chýbal údaj „pražené“. V sensorických znakoch bolo nevyhovujúcich 5 vzoriek: jadrá vlašských orechov boli čierne, chybné, kešu orechy obsahovali škodcov, arašidy PARTY mali zmenenú, cudziu chuť a dvoje lieskovce z Turecka mali viditeľné plesne a cudziu, nepríjemnú chuť.

### 18. Hotové jedlá

V komodite hotových jedál bolo v roku 2006 v rámci potravinového dozoru vyšetrených 71 vzoriek, z ktorých 2 vzorky (2,82%) nevyhovovali požiadavkám Potravinového kódexu SR. Nedostatky boli zistené v nesprávnom označení výrobku a v mikrobiologických ukazovateľoch.

### 19. Potraviny na osobitné výživové účely

V roku 2006 bolo analyzovaných desať vzoriek v uvedenej komodite. Všetky analyzované vzorky vyhovovali požiadavkám PK SR.

### 20. Prídavné látky (aditíva)

V rámci potravinového dozoru bolo odobratých 15 vzoriek prídavných látok. Všetky analyzované vzorky vyhovovali požiadavkám platných právnych predpisov.

### 21. Materiály a predmety prichádzajúce do styku s potravinami

V uvedenej skupine bolo odobratých 18 vzoriek, všetky analyzované vzorky vyhovovali požiadavkám PK SR.

### 22. Tabakové výrobky

Kontrola obsahu škodlivých látok – dechtu, nikotínu a oxidu uhoľnatého sa vykonáva len u cigariet. Vzhľadom na STN ISO 8243 Cigarety – odber vzoriek, vzorky cigariet je možné



odoberať len priamo v sklade dovozcu alebo distribútora (podľa citovanej normy je potrebné odobrať 800 ks cigariet pre 1 vzorku). Na kontrolné stanovenie obsahu nikotínu, kondenzátu a oxidu uhoľnatého bolo v roku 2006 odobratých celkom 19 vzoriek cigariet. Z celkového počtu vzoriek – 19, nevyhovovali 2 vzorky cigariet ( t.j. 10,53 % ) v znaku označenie. U cigariet značky BELL, ktoré vyrába menší domáci výrobca, chýbal na obale kód výrobnnej dávky.

### 23.Ostatné

V tejto skupine bolo analyzovaných 408 vzoriek, zistená bola porušenosť u 8 vzoriek, čo je 1,96%. Uvedené vzorky nevyhovovali požiadavkám PK SR hlavne v neúplnom označovaní výrobkov a v mikrobiologických ukazovateľoch.

## I.2. Cielené kontroly

Cielené a mimoriadne kontroly boli kontroly väčšieho rozsahu, ktoré sa uskutočňovali na území celého Slovenska, alebo v niektorých regiónoch Slovenska a boli riadené jednotným metodickým pokynom. Ich úlohou bolo prispieť k riešeniu širšej a zložitejšej problematiky v niektorých oblastiach zdravotnej neškodnosti a kvality potravín. V priebehu roka 2006 boli v rámci mimoriadnych úloh vykonané nasledovné kontroly:

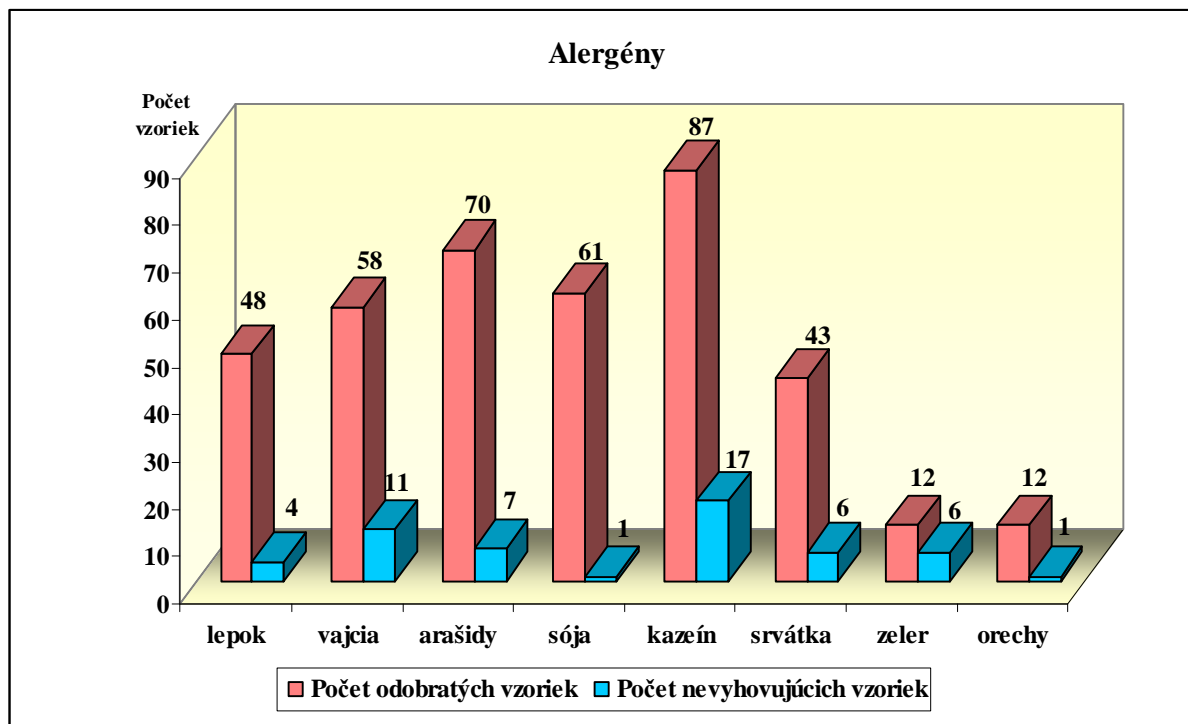
### I.2.1. Označovanie alergénov

V druhej polovici roka 2006 ŠVPS SR uskutočnila cieľené sledovania na označovanie alergénov. Celkovo bolo odobratých 391 vzoriek (z toho 85% priamo v obchodnej sieti). K odberu vzoriek sa pristupovalo nediskriminačne, najviac vzoriek pochádzalo zo Slovenska, z ostatných členských krajín prevládala Česká republika a Poľsko a z tretích krajín to bolo Turecko a Chorvátsko.

Počet nevyhovujúcich vzoriek bol 53, čo tvorilo 13,5%. Zo štatistického hľadiska je tento počet markantnejší v porovnaní s priemerným počtom nevyhovujúcich vzoriek u iných sledovaných ukazovateľov. Hoci výrobcovia boli upozorňovaní už od októbra roku 2005 na novú legislatívu, týkajúcu sa ich povinnosti uvádzať alergény v rámci označovania a od januára 2002 musel mať každý výrobca zavedený systém HACCP, nevenovali problematike dostatočnú pozornosť a spotrebitelia boli vystavovaní značnému riziku konzumáciou potravín, v ktorých prítomnosť alergénu ani len nepredpokladali.

Výsledky cieľného sledovania na označovanie alergénov prebiehajúceho v SR v období júl – december 2006 sú uvedené v tabuľke a grafe:

Alergény	Počet analyzovaných vzoriek	Počet vyhovujúcich vzoriek	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
lepok	48	44	4	8,3
vajcia	58	47	11	19
arašidy	70	63	7	10
sója	61	60	1	1,6
kazeín	87	70	17	19,5
srvátka	43	37	6	14
zeler	12	6	6	50
orechy	12	11	1	8,3
spolu	391	338	53	13,5



Hoci boli nevyhovujúce vzorky strúhanky a trvanlivého pečiva deklarované ako bezlepkové, zistil sa v nich vyšší obsah lepku ako povoľuje norma (320mg/kg kontra 200mg/kg). Zarážajúco vysoký obsah lepku (až 837mg/kg) bol nájdený v zeleninovej nátierke, kde bol zrejme použitý nedeklarovaný škrob vo forme potravinového aditíva.

Analogicky prekvapujúce bolo potvrdenie obsahu vaječného proteínu v bezvaječných cestovinách, čo je dôkazom nedodržiavania zásad správnej hygienickej praxe, ignorovania legislatívy a pohrdania spotrebiteľom.

Dôvodom výskytu ďalších alergénov (arašidy, sója, kazeín, srvátka a orechy) je:

1. použitie toho istého výrobného zariadenia, ktoré nebolo vyčistené pri zmene sortimentu
2. nedostatočný hygienický režim pri používaní transportných zariadení
3. nevykonávanie kontroly vstupných surovín, spoliehajúc sa na deklaráciu dodávateľov.

V prípade dehydrovaných polievok je prítomnosť nedeklarovaných alergénov dôsledkom neprimeranej špecifikácie kritických kontrolných bodov vo výrobe. V prípade výskytu zeleru ako nedeklarovaného alergénu je otázne, či ide len o neinformovanosť riadiacich pracovníkov o alergenicite zeleru alebo ide o zámerné ignorovanie tohto javu. Pretrvávajúcim problémom je výskyt nedeklarovaných mliečnych proteínov v rekombinovaných práškových sójových nápojoch. Viaceré z nich sú predávané aj pod klamlivým označením „Sójová náhradka mlieka“. Tieto produkty sú určené najmä konzumentom, ktorých zdravotný stav vylučuje konzumáciu mlieka hlavne kvôli alergii na bielkoviny kravského mlieka. Konzumácia sójového nápoja obsahujúceho nedeklarované mliečne bielkoviny môže okrem samotnej alergickej reakcie spôsobiť aj ďalšiu komplikáciu v podobe nesprávnej interpretácie daného prejavu ako alergia na sóju, čo značne skomplikuje stravovací režim alergického jedinca.

Z výsledkov získaných kontrolou prítomnosti alergénov v potravinách v nadväznosti na ich označovanie vyplýva, že aj veľké medzinárodné spoločnosti podcenili predmetnú problematiku, nedodržiavajú požiadavky platnej legislatívy napriek tomu, že prezentujú vysoký záujem o spotrebiteľov a ich zdravie. Dôvody prítomnosti nedeklarovaných alergénov v potravinách boli zapríčinené nedodržaním vlastných zásad správnej výrobných praxe, nedostatočnou edukáciou ľudských zdrojov a nezaujmom o spotrebiteľa.

### **I.2.2. Kontrola cukrovínek, liehu a liehovín, ovocia a zeleniny v predveľkonočnom období**

V mesiacoch marec a apríl boli vykonané kontroly podľa zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších zmien a doplnkov so zameraním na kvalitu a bezpečnosť potravín predávaných v predveľkonočnom období a to hlavne komodity cukrovinky, lieh a liehoviny, ovocie a zelenina. V uvedenom období inšpektori vykonali 1454 kontrol, pri ktorých prekontrolovali 39 069 druhov tovarov, z ktorých 666 druhov nevyhovovalo požiadavkám platnej legislatívy, čo je 1,7%-ná porušenosť. Celkovo bolo počas cielených kontrol zakázané predávať 3 082 merných jednotiek tovaru. Za menej závažné nedostatky bolo na mieste uložených 42 blokových pokút v hodnote 26 300 Sk. Závažnejšie nedostatky sa riešili v správnom konaní, kde boli kontrolovaným objektom uložené sankcie rozhodnutím riaditeľa v správnom konaní. Najčastejšie boli zistené nasledovné nedostatky:

#### Cukrovinky

- a) predaj veľkonočných figúrok bez označenia v štátnom jazyku alebo bez akéhokoľvek označenia
- b) predaj cukrovínek po dátume minimálnej trvanlivosti
- c) predaj kakaových figúrok ako čokoládových, čím dochádza ku klamaniu spotrebiteľa
- d) predaj cukrovínek nedostatočne označených pre správny výber spotrebiteľa
- e) predaj cukrovínek s názvami, ktoré nevystihovali ich podstatu (rôzne abstraktné pomenovania)

#### Lieh a liehoviny

- a) uvádzanie neprípustných údajov o priaznivých zdravotných účinkoch
- b) nedodržanie najnižšie prípustného percentuálneho obsahu alkoholu pre deklarovanú kategóriu liehoviny
- c) nesprávne údaje o zložení výrobku a adrese výrobcu resp. distribútora
- d) nesprávny a zavádzajúci názov výrobku
- e) chýbajúce, resp. nedostatočné označenie výrobnej dávky
- f) neuvedenie kategórie liehoviny v obchodnom názve výrobku

#### Ovocie a zelenina

- a) predaj nahnitého ovocia a zeleniny
- b) nedostatky v označovaní

### **I.2.3. Zdravotná neškodnosť praženej kávy a instantnej kávy**

Cieľom tejto kontroly, ktorá bola vykonaná v mesiaci marec v obchodnej sieti, bola kontrola zdravotnej neškodnosti praženej kávy, mletej praženej kávy a rozpustnej kávy so zameraním na obsah ochratoxínu A. Odoberané vzorky kávy boli vyrobené v členských štátoch Európskej únie vrátane Slovenskej republiky a tiež boli odobraté aj vzorky kávy uvádzané na trh pod obchodnou značkou príslušného obchodného reťazca. Z celkového počtu odobratých vzoriek (85) jedna vzorka nebola v súlade s Nariadením komisie 466/2001/EC v znení neskorších predpisov, kde bola nameraná hodnota ochratoxínu A 68,90 µg/kg. Uvedená vzorka bola hlásená cez RASFF, na Slovensko bola dovezená z Českej republiky, ktorá túto kávu distribuovala do viacerých štátov Európy. Prehľad o počte odobratých vzoriek a nameranej hodnote ochratoxínu A v kávy je uvedený v nasledovnej tabuľke:

Skupina káv	Počet odobratých vzoriek	Nameraná hodnota ochratoxínu A v rozpätí od-do µg/kg	Najvyššie prípustné množstvo ochratoxínu A µg/kg
Pražená zrnková káva vyrobená v členskom štáte Európskej únie ( okrem SR )	3	<0,1	5
Pražená zrnková káva vyrobená v Slovenskej republike	8	<0,1 – 1,3	5
Pražená zrnková káva uvádzaná na trh pod obchodnou značkou	7	<0,1 – 4,6	5
Pražená mletá káva vyrobená v členskom štáte Európskej únie ( okrem SR )	25	<0,1 – 4,0	5
Pražená mletá káva vyrobená v Slovenskej republike	17	<0,1 – 4,9	5
Pražená mletá káva uvádzaná na trh pod obchodnou značkou	7	<0,1 – 4,2	5
Rozpustná káva vyrobená v členskom štáte Európskej únie ( okrem SR )	10	<0,1 – 3,6	10
Rozpustná káva vyrobená v Slovenskej republike	4	<0,1 – 2,5	10
Rozpustná káva uvádzaná na trh pod obchodnou značkou	4	1,6 – 68,9	10
<b>SPOLU</b>	<b>85</b>	-	-

#### I.2.4. Sledovanie konzervačných látok v kvasenej kapuste

V dvoch fázach - na jar a na konci roku 2006 prebehla cieľená kontrola , zameraná na obsah konzervačných látok v kvasenej kapuste. Túto komoditu nie je možné konzervovať použitím konzervačných látok, iba v prípade výrobku z kvasenej kapusty - teda kvasená kapusta v náleve (slanom, sladkokyslom apod.). Počas kontrol bolo spolu odobratých 60 vzoriek, z ktorých dve vzorky boli vyhodnotené ako nevyhovujúce z dôvodu zistenia konzervačných látok. Rozhodnutím bola uložená pokuta vo výške 10 000.- Sk.

#### I.2.5. Kontrola prídavných látok a kontaminantov v suchých škrupinových plodoch a sušenom alebo presladenom ovocí

Sušené a presladené ovocie je problematická komodita z hľadiska obsahu konzervačných látok, farbív a ochratoxínu. V orechoch je často zistený nadlimitný obsah aflatoxínu B1 a sumy aflatoxínov. V roku 2005 bolo pomerne veľa zistení u nás a zároveň boli početné hlásenia nevyhovujúcich výrobkov v tejto komodite prostredníctvom rýchleho výstražného systému. Na základe toho boli vykonané kontroly zamerané na sledovanie obsahu cudzorodých látok. Spolu bolo odobratých 47 vzoriek - 8 orechov a 39 sušeného a presladeného ovocia. Päť vzoriek orechov sa hodnotilo na obsah aflatoxínov, všetky boli

vyhovujúce. Ďalšie tri vzorky sa podrobili testom na obsah chemických prvkov a tiež neboli prekročené povolené limity. Z 39 odobratých vzoriek sušeného a presladeného ovocia bolo v jednej vzorke hrozienu zistené prekročenie limitu ochratoxínu A. Prekročenie limitu konzervačných látok v presladenom ovocí a cukru v sušenom ovocí nebolo zistené.

#### **I.2.6. Kontrola obsahu kyseliny fosforečnej v nealkoholických nápojoch**

Táto cieľná kontrola, zameraná na obsah kyseliny fosforečnej v aromatizovaných kolových nápojoch bola vykonaná v rámci KVPS Nitra, pričom bolo odobratých 15 vzoriek. Zistené hodnoty sa pohybovali v rozmedzí 200 – 450 mg/l. Najvyššie prípustné množstvo 700 mg/l nebolo prekročené ani v jednom prípade.

#### **I.2.7. Dodržanie deklarovaného množstva vitamínu C v nealkoholických nápojoch**

V roku 2006 boli vykonané cieľné kontroly, zamerané na dodržanie deklarovaného množstva C – vitamínu ( kyseliny askorbovej ) vo výrobku počas celej doby spotreby výrobku, pričom boli vo viacerých prípadoch zistené podstatne nižšie hodnoty kyseliny askorbovej oproti deklarácii. Pri týchto previerkach bolo odobratých spolu 37 vzoriek, z ktorých v 7 prípadoch sa nameraná hodnota obsahu kyseliny askorbovej podstatne líšila od deklarovanej hodnoty, prípadne vôbec nebola detekovaná.

#### **I.2.8. Sledovanie konzervačnej látky v pekárskych výrobkoch a v trvanlivom pečive**

##### Pekárske výrobky

Koncom roka 2006 sa uskutočnila kontrola zameraná na obsah konzervačnej látky v pekárskych výrobkoch. Kontrola sledovala výskyt konzervačnej látky - kyseliny sorbovej vo výrobkoch zaradených do skupiny ostatných pekárskych výrobkov ( parené buchty), kde nie je povolené používať konzervačnú látku a v skupine pekárskych výrobkov (jemné pečivo, balený krájaný chlieb, ražný chlieb), kde je povolený maximálny prípustný limit konzervačnej látky 2 000mg/kg. Kontrola bola vykonaná v rámci KVPS Banská Bystrica a Prešov. Spolu bolo analyzovaných 26 vzoriek pekárskych výrobkov, z ktorých nevyhovovali 2 vzorky - parené buchty, kde bolo zistené použitie konzervačnej látky.

##### Nebalený chlieb

Na jeseň roku 2006 sa uskutočnila cieľná kontrola zameraná na obsah konzervačnej látky – kyseliny sorbovej v nebalenom chlebe. Konzervačná látka je povolená iba v balenom krájanom chlebe alebo balenom ražnom chlebe. V nebalenom chlebe nie je povolené používať žiadnu konzervačnú látku. Kontrola bola vykonaná v rámci KVPS Košice, Prešov, Banská Bystrica a Trnava. Spolu sa odobralo 52 vzoriek nebaleného chleba. Všetky odobraté vzorky boli vyhovujúce, čo znamená, že v žiadnej analyzovanej vzorke nebola zistená prítomnosť konzervačnej látky.

##### Trvanlivé pečivo

Cieľná kontrola zameraná na prítomnosť konzervačnej látky – kyseliny sorbovej v trvanlivom pečive bola vykonaná v rámci KVPS Košice, Prešov a Trnava. Uvedenú konzervačnú látku možno použiť iba v jemnom pečive, ktoré má aktivitu vody väčšiu ako 0,65. V trvanlivom pečive nie je povolené používať túto konzervačnú látku. Celkom bolo v rámci kontroly analyzovaných 44 vzoriek trvanlivého pečiva, z ktorých nevyhovovalo 6 vzoriek. Namerané hodnoty konzervačnej látky sa pohybovali v rozmedzí 37 – 70 mg/ kg. Za zistené nedostatky boli v správnom konaní uložené pokuty vo výške 13 000,-Sk.

#### **I.2.9. Obsah mykotoxínov v obilovinách**

Cieľom tejto kontroly bolo zistiť, či je potravinárske obilie kontaminované mykotoxínmi a aký je ich obsah. V jarných mesiacoch boli odoberané vzorky obilia z úrody roku 2005 a v jesennom období boli odobraté vzorky aj z úrody roku 2006. V jednom prípade pochádzala

pšenica potravinárska ešte z úrody roku 2004. Pre zabezpečenie výsledovateľnosti, bol uprednostnený odber vzoriek u prvovýrobcov – pestovateľov, pred odberom vzoriek z veľkokapacitných objemových síl nákupných spoločností. Ďalším vhodným objektom pre odber vzoriek potravinárskeho obilia boli mlyny.

V roku 2006 odobrali inšpektori celkom 113 vzoriek obilovín, z toho bolo 84 vzoriek pšenice potravinárskej, 6 vzoriek raže určenej na potravinárske účely, 7 vzoriek sladovníckeho jačmeňa na výrobu sladu, 4 vzorky jačmeňa potravinárskeho, 2 vzorky pšenice tvrdej, 3 vzorky ovsu potravinárskeho, 2 vzorky kukurice. Spolu s obilovinami, ktoré sú pestované na Slovensku, bola kontrolovaná aj zdravotná bezpečnosť ryže lúpanej, ktorá sa dováža prevažne z Talianska. Odoberatých bolo 5 vzoriek. Celková hmotnosť obilovín, z ktorých boli odoberané vzorky, je 10 840,43 ton.

Počet odoberatých vzoriek a hmotnosť vzorkovanej partie obilia:

Druh obilia	Počet odoberatých vzoriek	Prekontrolovaná hmotnosť v tonách	Rok úrody
Pšenica letná - potravinárska	84	9841,50	2004,2005,2006
Jačmeň sladovnícky	7	359,00	2006
Raž potravinárska	6	47,10	2006
Jačmeň potravinársky	3	26,00	2005,2006
Ovos potravinársky	3	26,00	2005,2006
Pšenica tvrdá	2	50,00	2006
Kukurica	2	203,00	2006
Ryža lúpaná	5	55,13	2005
<b>S p o l u</b>	<b>113</b>	<b>10 840,43</b>	

Vzorky boli analyzované na tieto mykotoxíny : suma aflatoxínov + aflatoxín B<sub>1</sub>, ochratoxín A (OTA), fumonizín B<sub>1</sub> a B<sub>2</sub>, T – 2 a HT – 2 toxín, deoxynivalenol (DON) a zearalenon (ZEA). Obsah aflatoxínov sa stanovoval u vzoriek ryže lúpanej a u pšenice potravinárskej. Zistené hodnoty aflatoxínov boli porovnávané s limitom uvedeným v Nariadení Komisie č. 466/2001/ES, ktorým sa stanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých cudzorodých látok v potravinách. V žiadnej odobratej vzorke neboli zistené zvýšené obsahy aflatoxínov, čo len potvrdzuje skutočnosť, že v našich zemepisných šírkach nie sú vhodné podmienky pre rast plesní produkujúcich aflatoxíny (*Aspergillus flavus*, *Aspergillus parasiticus*).

Toxíny rodu *Fusarium* boli vyhodnotené na Nariadenie Komisie (ES) č.856/2005 zo 6. júna 2005, obsah ochratoxínu A bol vyhodnotený na Nariadenie Komisie (ES) č. 123/2005 z 26. januára 2005. Obidve tieto nariadenia dopĺňajú Nariadenie Komisie (ES) č.466/2001 z 8. marca 2001.

Ochratoxín A – tento toxín bol stanovovaný takmer vo všetkých odoberatých vzorkách. Hodnoty sa pohybovali od < 0,0001 do 2,56 µg/kg. Limit stanovený v Nariadení Komisie (ES) č.123/2005 pre obilie vrátane ryže a pohánky je 5,0 µg/kg. Žiadna vzorka neobsahovala ochratoxín A nad limitovanú hodnotu.

Deoxynivalenol – namerané hodnoty sa pohybovali v medziach od 0,010 µg/kg - 170,00 µg/kg. Limit stanovený Nariadením Komisie (ES) č.856/2005 pre nespracované obilniny okrem nespracovanej tvrdej pšenice, ovsu a kukurice – je 1 250 µg/kg, pre nespracovanú tvrdú pšenicu, kukuricu a ovos je limit 1 750 µg/kg. V žiadnej vzorke nebol zistený vyšší obsah DON-u .

Zearalenon – namerané hodnoty sa pohybovali od 0,01 µg/kg do 28,8 µg/kg. Limit stanovený Nariadením Komisie (ES) č.856/2005 pre nespracované obilniny iné ako kukurica je 100

µg/kg, pre nespracovanú kukuricu je limit 200 µg/kg. Žiadna zistená hodnota nebola vyššia ako stanovené limity.

Najvyššie hodnoty DON - 170,00 µg/kg a ZEA - 28,80 µg/kg boli zistené v tej istej vzorke pšenice potravinárskej odobratej u prvovýrobcu na poľnohospodárskom družstve.

Pre fumonizíny B1+B2, T - 2 toxín a HT - 2 toxín nie sú stanovené špecifické úrovne. Nariadením Komisie (ES) č.856/2005 je doporučené sledovať – monitorovať tieto toxíny. Doporučené hladiny navrhnuté vyššie citovaným nariadením neboli prekročené.

#### **I.2.10. Obsah mykotoxínov v „špeciálnych výrobkoch z obilia“**

Okrem sledovania obsahu mykotoxínov v základnej surovine – obilí, kontrolovali sa výskytu mykotoxínov (aflatoxíny, toxíny rodu Fusarium a ochratoxín A) aj vo výrobkoch z obilia. Odobratý bol nasledovný sortiment výrobkov ponúkaný v obchodnej sieti:

<b>Druh výrobku</b>	<b>Počet vzoriek</b>	<b>Prekontrolovaná hmotnosť v kg</b>
Obilné výrobky-cereálne	14	52
Ovsené vločky	9	175,6
Kukuričné výrobky	7	18,5
Ražné vločky	1	20,0
Pohánkové vločky	1	1,2
Kukuričné lupienky v cukre	1	20,5
Zmes celozrnných lupienkov	1	2,62
Krúpy ovsené	1	4,00
<b>S p o l u</b>	<b>36</b>	<b>294,42</b>

Z celkového počtu vzoriek t.j. 36, bol v jednej vzorke ovsených vločiek zistený vyšší obsah ochratoxínu A. Vzorka bola odobratá v obchodnej sieti z hmotnosti 79,2 kg. Nameraná hodnota OTA – 3,8 µg/kg nezodpovedala Nariadeniu Komisie (ES) č. 123/2005, ktorým sa mení a dopĺňa Nariadenie (ES) č. 466/2001 týkajúce sa ochratoxínu A, kde je pre všetky výrobky odvodené od obilia stanovená hodnota 3,0 µg/kg. Spotrebiteľské balenia ovsených vločiek, u ktorých bol zistený prekročený obsah OTA a ktoré sa ešte nachádzali v predaji, boli stiahnuté z obehu. Ostatné výrobky z obilia boli vyhodnotené ako „v zhode“ s uvedeným nariadením.

#### **I.2.11. Obsah mykotoxínov v múke a vo výrobkoch z obilia ( chlieb, pečivo, cestoviny).**

Od 1.júla 2006 sa uplatňuje Nariadenie Komisie č.856/2005 o toxínoch Fusarium, kde sú stanovené limity nielen pre obilie, ale aj pre produkty z obilia – múku, chlieb, pečivo, sušienky aj cestoviny. Keďže limity na mykotoxíny doteraz neboli takto detailne stanovené, prebehla v druhej polovici minulého roka cieľná kontrola na obsah mykotoxínov v múke a následne aj v chlebe, pečive a cestovinách. Do cieľných kontrol pre stanovenie obsahu mykotoxínov boli zahrnuté: DON ( deoxynivalenol), ZEA (zearalenón) podľa Nariadenia Komisie č.856/2005 a OTA (ochratoxínA) podľa Nariadenia Komisie č.466/2001.

##### Mykotoxíny v múke

Celkom bolo odobratých v rámci Slovenskej republiky 73 vzoriek múk. Všetky vzorky vyhovovali limitom, ktoré sú stanovené pre múky. Vo vzorkách sa pohybovali najvyššie hodnoty DON (deoxynivalenol) od 100 do 208 µg/kg pričom limit je 750 µg/kg, ZEA (zearalenón) do 10 µg/kg /limit 75 µg/kg/ a OTA (ochratoxín A) boli menej ako 0,001 mg/kg / limit 0,003 mg/kg/.



### Mykotoxíny vo výrobkoch z obilia ( chlieb, pečivo, cestoviny)

Obsah mykotoxínov vo výrobkoch z obilia sa stanovoval v rámci Slovenska v 110 vzorkách cestovín, pečiva, chleba a sušienok. Aj pri tejto cielenej kontrole všetky vzorky vyhovovali stanoveným limitom. Cestoviny obsahovali mykotoxíny v hodnotách: DON od 0 až 591 µg/kg ( limit – 750 µg/kg), OTA menej ako 0,001 mg/kg (limit 0,003 mg/kg). Namerané hodnoty pre chlieb, pečivo a sušienky boli: DON ( deoxynivalenol ) v rozmedzí 0 až 350 µg/kg , pričom limit je 500 µg/kg , ZEA (zearalenón) menej ako 10 µg/kg / limit - 50 µg/kg/.

### **I.2.12. Obsah ťažkých kovov v obilovinách**

V obilovinách určených na potravinárske účely bol v roku 2006 sledovaný obsah ťažkých kovov – kadmia a olova. Odobraté boli vzorky obilovín z celého územia Slovenska. Najviac vzoriek bolo z pšenice potravinárskej – 35, z jačmeňa sladovníckeho bolo odobratých 8 vzoriek, z jačmeňa potravinárskeho 2 vzorky, raž ozimná – 2 vzorky a po jednej vzorke bolo odobraté z pšenice tvrdej a ovsu. Z ryže boli odobraté 4 vzorky. V roku 2006 bolo na kontrolu obsahu ťažkých kovov odobratých celkom 53 vzoriek. Prekontrolovaná hmotnosť vrátane ryže bola 8 491,76 ton. V žiadnej vzorke nebol zistený vyšší obsah kadmia ani olova v porovnaní s limitmi stanovenými v Nariadení Komisie (ES) č.466/2001.

### **I.2.13. Kontrola zameraná na obsah protihrudkujúcej látky v práškovom cukre**

Cielená kontrola na obsah protihrudkujúcej látky v práškovom cukre bola vykonaná v rámci KVPS Nitra, Trnava a Trenčín v druhej polovici roka 2006. Celkom bolo odobratých 13 vzoriek práškového cukru. V uvedených vzorkách sa stanovovala prítomnosť a dodržanie limitu deklarovanej protihrudkujúcej látky na obale. Z 13 odobratých vzoriek dve vzorky nevyhovovali deklarovanému obsahu protihrudkujúcej látky na obale (1-3%), nakoľko ich namerané hodnoty boli 5,2 % a 7,6%.

### **I.2.14. Sledovanie syntetických farbív v cukrovinkách**

Počas roka 2006 KVPS Žilina v rámci svojej pôsobnosti sledovala obsah syntetických farbív v cukrovinkách. Celkom bolo odobratých 16 vzoriek, z ktorých dve vzorky nevyhovovali z dôvodu neuvedenia syntetických farbív v zložení výrobku. V jednom prípade išlo o „Karamelky s citrónovou príchuťou“, kde bola zistená prítomnosť nedeklarovaného syntetického farbiva E 110 a v druhom prípade išlo o „Želé s malinovou príchuťou“ , ktoré nemalo na obale označené farbivo E 151 a E 133.

### **I.2.15. Kontrola olivových olejov**

V roku 2006 sa vykonali kontroly olivových olejov, ktoré naväzovali na cieľnú kontrolu z roku 2005. Celkovo sa uskutočnilo 183 kontrol, pri ktorých sa skontrolovalo spolu 588 druhov olivového oleja. Z uvedeného množstva prekontrolovaných olivových olejov nevyhovovalo 10 vzoriek, z toho osem vzoriek malo nesprávne označenie povinných údajov na obale výrobku a dve vzorky neboli označené v štátnom jazyku. V rámci kontroly olivových olejov boli dané pokuty v hodnote 55 000,- Sk.

### **I.2.16. Kontroly vo verejných skladoch**

Zákon č.144/1998 Z.z. o skladiskovom záložnom liste, tovarovom záložnom liste a o doplnení niektorých ďalších zákonov, zavádza 2 druhy cenných papierov : skladiskový záložný list a tovarový záložný list, prostredníctvom ktorých je možné získať úver a na zabezpečenie záväzkov s tým spojených, zriadiť záložné právo k hnutelným veciam – výrobkom rastlinného pôvodu, na ktoré znie záložný list. Kontrolu dodržiavania citovaného zákona vykonávajú inšpektori Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR na požiadanie a v spolupráci s MP SR. V každom kraji Slovenskej republiky je Ministerstvom



pôdohospodárstva SR menovaný konkrétny inšpektor na výkon previerok. Úlohou inšpektora je vykonať kontrolu kvality skladovaného obilia, posúdiť celkovú hygienu vo verejnom sklade. V prípade nového navrhovaného verejného skladu bolo potrebné posúdiť vhodnosť objektu na prevádzku ako „verejný sklad“ (VS). V roku 2006 bolo vykonaných 6 následných kontrol a 13 previerok bolo zameraných na overenie podmienok, či navrhované sklady vyhovujú podmienkam prevádzkovania verejného skladu, alebo na rozšírenie ich skladovacej kapacity. Pri následných kontrolách neboli zistené nedostatky a navrhované sklady spĺňali podmienky prevádzkovania VS.

### **I.2.17. Cielené kontroly dátumu spotreby mliečnych výrobkov a mäsových výrobkov pri predaji (č. 69/2006-230 z 9.1.2006)**

Celkovo v Slovenskej republike vykonalo od 16.- 20. januára 2006 238 inšpektorov regionálnych veterinárnych a potravinových správ 782 kontrol dátumu spotreby u mliečnych výrobkov a mäsových výrobkov v maloobchodnej sieti (782 kontrolovaných subjektov). Nedostatky boli zistené v 160 kontrolovaných subjektoch (20,5%).

Pri cielenej kontrole sa zistili tieto nedostatky:

a) pri predaji mliečnych výrobkov

Najčastejšie sa zistil predaj po dátume spotreby 50x; ďalej boli zistené tieto nedostatky: označenie dátumu spotreby chýbalo 7x, nečitateľné údaje v označení 4x, prekryvanie dátumu spotreby 2x, nesprávne a nečitateľné označenie 4x,

b) pri predaji mäsových výrobkov

Najčastejšie sa zistil predaj po dátume spotreby 78x; ďalej sa zistili tieto nedostatky: chýbalo označenie dátumu spotreby 41x, nesprávne a nečitateľné označenie 3x, 2x chýbalo akékoľvek označenie.

Ďalej sa zistili nedostatky v hygiene predaja (1x), v hygiene skladovania (5x), v osobnej hygiene (1x), nedodržanie teplotných podmienok (1x), predaj zmyslovo zmenených mäsových výrobkov 6x a mäsa (1x). Ďalej sa zistil predaj senzorycky zmeneného mäsa (27 kg v hodnote 4427 Sk), u ktorého bol vydaný zákaz predaja.

Za vyššie uvedené nedostatky bolo fyzickým osobám uložených 44 blokových pokút vo výške 48 600 Sk, voči 26 kontrolovaným subjektom sa začalo správne konanie. Bol vydaný zákaz uvádzania do obehu 377 kg mäsových výrobkov v hodnote 55 763 Sk, 27 kg mäsa v hodnote 4427 Sk a 75 kg mliečnych výrobkov v hodnote 8 209 Sk.

### **I.2.18. Cielená kontrola “Veľká noc” (968-1/06-230 z 16.3.2006)**

V období od 21.3. do 28.4.2006 bolo veterinárnymi inšpektormi regionálnych veterinárnych a potravinových správ skontrolovaných 2051 predajní, v ktorých bolo vykonaných 2260 kontrol. Nedostatky boli zistené v 571 predajniach (27,84%). Spolu bolo odobratých na laboratórne vyšetrenie 1157 vzoriek mäsových a mliečnych výrobkov, z ktorých nevyhovelo 68 (5,88%) vzoriek.

Pri cielenej kontrole **mäsa a mäsových výrobkov** bolo zistených 632 nedostatkov, najviac pri označovaní (233) a hygiene predaja (171). Za zistené nedostatky bolo uložených 143 opatrení v správnom konaní, bol vydaný zákaz predaja na 1640,2 kg výrobkov v celkovej hodnote 43475 Sk, bolo uložených 139 pokút v celkovej hodnote 112500 Sk.

Pri cielenej kontrole **mlieka a mliečnych výrobkov** bolo zistených 226 nedostatkov, najviac v hygiene predaja (69) a pri označovaní (73). Za zistené nedostatky bolo uložených 49 opatrení v správnom konaní, bol vydaný zákaz predaja na 314,1 kg výrobkov, bolo uložených 68 pokút v hodnote 42200 Sk.

Pri cielenej kontrole **vajec** bolo zistených 84 nedostatkov, najviac v označovaní (45). Bolo uložených 23 pokút v celkovej hodnote 20600 Sk a za zistené nedostatky bolo uložených 23 opatrení v správnom konaní a vydaný zákaz predaja 5034 ks vajec.

### **I.2.19. Cielené kontroly mäsa, mäsových výrobkov a mletého mäsa (č.2387/1/2006-230 z 30.10.2006)**

Na základe analýzy výsledkov úradných kontrol vykonaných orgánmi veterinárnej správy za prvých 7 mesiacov roku 2006 a na základe rôznych podnetov a sťažností, ktoré sa týkajú nevyhovujúcej kvality mäsových výrobkov, ústredný riaditeľ Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR nariadil regionálnym veterinárnym a potravinovým správam vykonať od 28.8. do 30.9.2006 cieľné kontroly, ktoré pozostávali z odberu vzoriek mäsa, mäsových výrobkov a mletého mäsa v maloobchodnej sieti, odberu vzoriek mletého mäsa v schválených prevádzkarniach na výrobu mletého mäsa, v miestach určenia a v povolených supermarketoch a hypermarketoch a kontrolu mäsa, mäsových výrobkov a mletého mäsa pri predaji so zameraním na hygienu predaja a skladovania, kontrolu dokladov, teploty a označovania.

V maloobchodných predajniach bolo celkovo odobratých 478 vzoriek na laboratórne vyšetrenie, z ktorých nevyhovelo 120 vzoriek, čo predstavuje 25,05%. Najviac nedostatkov bolo zistených v nepovolenom pridávaní hydinového mäsa – 108 vzoriek.

Za zistené nedostatky bolo uložených 36 opatrení v správnom konaní, bol vydaný zákaz predaja na 101 kg výrobkov v celkovej sume 11 905 Sk, boli uložené 3 pokuty v hodnote 15 000 Sk. V tomto počte sú zahrnuté aj vzorky v počte 5 ks od výrobcov z Českej republiky a 1 vzorka z Poľskej republiky.

V schválených prevádzkarniach, v miestach určenia a v supermarketoch a hypermarketoch bolo odobratých celkovo odobratých 40 vzoriek mletého mäsa a 2 vzorky mäsových prípravkov na laboratórne vyšetrenie, z ktorých nevyhovelo 8 vzoriek, čo predstavuje 19%. Najviac nedostatkov bolo v označovaní (3). Pri 2 vzorkách z Poľskej republiky sa v jednej vzorke nachádzal nedeklarovaný hovädzí proteín a druhá vzorka nevyhovela senzorickým požiadavkám. Obidve vzorky mäsových prípravkov nevyhoveli pre nesprávny pomer spojivového tkaniva vyšší obsah tuku, ako bolo deklarované výrobcom. Za uvedené nedostatky bolo uložených 5 opatrení v správnom konaní a pokuta vo výške 500 SK.

Výsledky cieľných kontrol pri predaji:

V období od 28.8. do 30.9.2006 bolo veterinárnymi inšpektormi regionálnych veterinárných a potravinových správ skontrolovaných 1 272 predajní. Nedostatky boli zistené v 364 predajniach, čo predstavuje 28,6%. Bolo odobratých 478 vzoriek z 233 predajní.

Pri cieľnej kontrole **mäsa** bolo zistených 140 nedostatkov, najviac pri označovaní (35) a hygiene predaja (59). Za zistené nedostatky bolo uložených 17 opatrení v správnom konaní, bol vydaný zákaz predaja na 367,8 kg výrobkov v celkovej hodnote 17 800 Sk, bolo uložených 43 pokút v celkovej hodnote 64 100 Sk.

Pri cieľnej kontrole **mäsových výrobkov** bolo zistených 452 nedostatkov, najviac pri označovaní (107) a hygiene predaja (142). Za zistené nedostatky bolo uložených 77 opatrení v správnom konaní, bol vydaný zákaz predaja na 401,3 kg výrobkov v celkovej hodnote 50018 Sk, bolo uložených 133 pokút v celkovej hodnote 130 800 Sk.

Pri cieľnej kontrole **mletého mäsa** bolo zistených 8 nedostatkov, najviac v hygiene predaja (3) a pri senzorických zmenách (2). Za zistené nedostatky boli uložené 2 opatrenia v správnom konaní, bol vydaný zákaz predaja na 8 kg výrobkov v celkovej sume 545 Sk, boli uložené 2 pokuty v hodnote 1000 Sk. Z tohto počtu bol zistený 1 nedostatok u výrobku z Českej republiky a 1 nedostatok u výrobku z Poľskej republiky.

### **I.2.20. Cielené kontroly mäsových výrobkov, mliečnych výrobkov, produktov rybolovu a vajec pred Vianocami v obchodnej sieti od 1.12. – 13.12.2006 (č.3218/2006-230 z 30.11.2006)**

V období od 1.12.-13.12.2006 bolo veterinárnymi inšpektormi regionálnych veterinárnych a potravinových správ skontrolovaných 713 predajní, v ktorých bolo vykonaných 2479 kontrol. Nedostatky boli zistené pri kontrole mäsových výrobkov v 98 predajniach, pri mliečnych výrobkoch v 55 predajniach, pri kontrole vajec v 28 predajniach a pri kontrole produktov rybolovu v 23 predajniach. Bolo odobratých celkovo 63 vzoriek, z ktorých nevyhovela 1 vzorka mäsového výrobku na senzorické skúšky, za čo bolo zahájené voči predajcovi správne konanie.

Pri kontrole **mäsových výrobkov** bolo zistených 165 nedostatkov, najviac pri označovaní (51) a hygiene predaja (51). Za zistené nedostatky bolo uložených 26 opatrení v správnom konaní, bol vydaný zákaz predaja na 564 kg výrobkov v celkovej hodnote 81722 Sk, bolo uložených 78 pokút v celkovej hodnote 93700 Sk.

Pri kontrole **mliečnych výrobkov** bolo zistených 58 nedostatkov, najviac v hygiene predaja (18). Za zistené nedostatky bolo uložených 14 opatrení v správnom konaní, bol vydaný zákaz predaja na 64,6 kg výrobkov v hodnote 7259 Sk, bolo uložených 26 pokút v hodnote 17400 Sk.

Pri kontrole **vajec** bolo zistených 30 nedostatkov, najviac v označovaní (14). Boli uložené 2 opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov v správnom konaní, bol vydaný zákaz predaja 36910 ks vajec v hodnote 14367 Sk, bolo uložených 10 pokút v celkovej hodnote 24300 Sk.

Pri kontrole **produktov rybolovu** bolo zistených 27 nedostatkov, najviac v hygiene predaja (12). Za zistené nedostatky bolo uložených 6 opatrení v správnom konaní, bol vydaný zákaz predaja 29kg výrobkov v hodnote 5746 Sk, bolo uložených 12 pokút v celkovej hodnote 15300 Sk.

### **I.2.21. Cielené kontroly medu**

ŠVPS SR nariadila pokynom č. 3141/2006-234 z 30.11.2006 cielené kontroly medu v maloobchodnej sieti. Vzorky medu boli laboratórne vyšetrené na rezíduá tylozínu, sulfónamidov, tetracyklínov, streptomycínu a vzorky z tretích krajín aj na rezíduá chloramfenikolu a metabolity nitrofuránov. Pri cielej kontrole, ktorá trvala v mesiaci december 2006, bolo inšpektormi regionálnych veterinárnych a potravinových správ odobratých 83 vzoriek medu pôvodom zo SR, ostatných členských štátov EÚ a tretích krajín. Nevyhovelo 18 vzoriek (21,69%), 17 nevyhovujúcich vzoriek bolo od slovenských výrobcov (v 10 prípadoch išlo o med pôvodom zo SR, v ktorom bol zistený streptomycín, tylozín a sulfónamidy, v 7 prípadoch išlo o zmes medov z ES a mimo ES, v ktorých bol zistený streptomycín, tylozín a sulfónamidy) a 1 vzorka pochádzala od výrobcu z ČR (išlo o zmes medov z ES, v mede boli zistené sulfónamidy). V prípade nevyhovujúcich výsledkov regionálne veterinárne a potravinové správy zakázali predaj medu, nariadili stiahnutie medu z obehu (211,5 kg).

## **I.3. Ostatné kontroly**

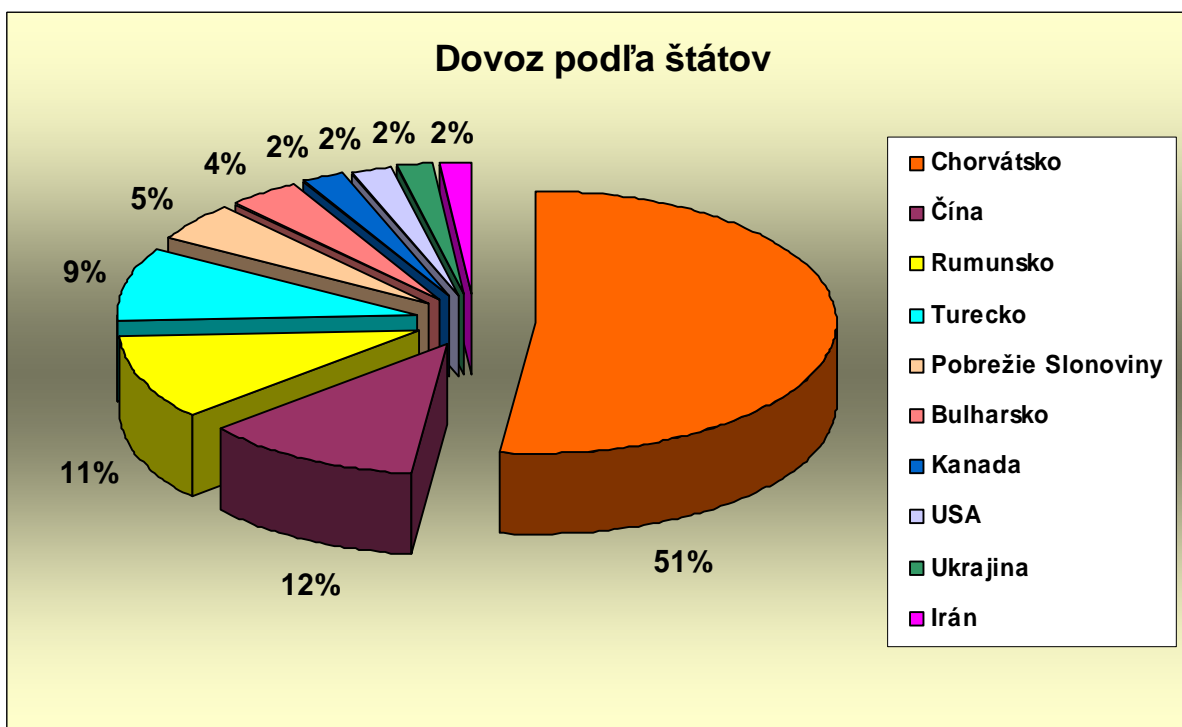
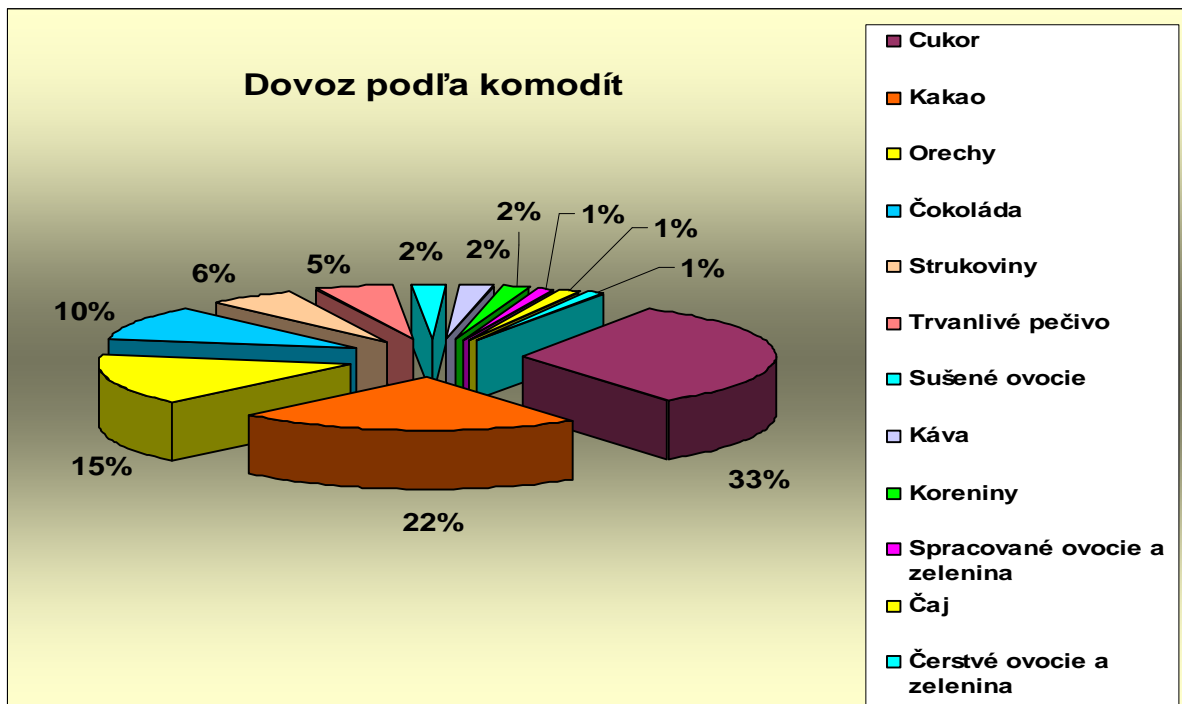
### **I.3.1. Kontrola potravín rastlinného pôvodu dovážaných z tretích krajín**

Štátna veterinárna a potravinová správa ako kompetentná autorita vykonáva v rámci Slovenskej republiky okrem iných činností aj kontrolu kvality a zdravotnej neškodnosti potravín a surovín rastlinného pôvodu importovaných z tretích krajín na územie SR a Európskej únie.

Importné kontroly sa vykonávajú od 1.5.2004, teda od vstupu SR do EÚ. V roku 2006 bolo spolu vykonaných 5 278 hraničných kontrol, čo je takmer dvojnásobok oproti roku 2005, kedy bolo vykonaných 2 815 kontrol.

**Prehľad dovážaných komodít:**

<b>Komodita</b>	<b>Počet kontrol</b>	<b>Krajina pôvodu</b>
Čokoláda a cukrovinky	381	Bulharsko, Turecko, Chorvátsko, Švajčiarsko, Rumunsko
Trvanlivé pečivo	180	Bulharsko, Rumunsko, Turecko, Švajčiarsko, Chorvátsko
Strukoviny a výrobky z nich	205	Argentína, Čína, Izrael, Kanada, Chorvátsko
Káva, kávoviny a výrobky z nich	77	Švajčiarsko, Chorvátsko, Indonézia, Uganda, Etiópia, Egypt
Olejníny a orechy	563	Čína, USA, Irán, Turecko, Argentína, Ukrajina, Brazília
Čaj a prípravky z čaju	45	Čína, Kanada, Rumunsko
Obilniny	3	USA, Brazília
Koreniny	64	Chorvátsko, India, Ukrajina, Vietnam
Čerstvé ovocie	43	Turecko, Južná Afrika, Brazília
Spracované ovocie a zelenina	46	Bulharsko, Čína, Chorvátsko, Vietnam
Sušené ovocie a zelenina	83	Turecko, Tunis, Irán, Thajsko
Cestoviny, pekárske výrobky	13	Bulharsko, Ukrajina, Vietnam
Oleje	16	Malajzia, Rumunsko, USA
Kakaové bôby, kakao	823	Pobrežie Slonoviny, Chorvátsko, Turecko, Malajzia
Cukor, cukorné roztoky, sladidlá	1171	Chorvátsko, Rumunsko
Iné	1619	Čile, Južná Afrika, Bielorusko, Moldavsko, Rusko, Izrael



V rámci týchto kontrol sa vykonávajú aj kontroly rizikových komodít z rizikových krajín podľa predpisov EÚ. Do konca septembra sa tieto kontroly vykonávali podľa Rozhodnutí Komisie vydaných pre jednotlivé rizikové krajiny. Od 1.októbra 2006 bolo vydané Rozhodnutie Komisie 2006/504/ES, v ktorom sú zahrnuté všetky rizikové komodity i rizikové krajiny. Výsledky týchto kontrol sú štvrťročne zasielané do Bruselu.

V súčasnosti sa jedná o nasledovné krajiny a komodity:

**Čína**- arašidy a výrobky z nich - predpísané je 10 % -né vzorkovanie dodávok

**Egypt**- arašidy a výrobky z nich - predpísané je 20% -né vzorkovanie dodávok

**Brazília**- para orechy- predpísaná je 100 % -né vzorkovanie dodávok

**Irán**- pistácie a výrobky z nich - predpísaná je 100 % -né vzorkovanie dodávok

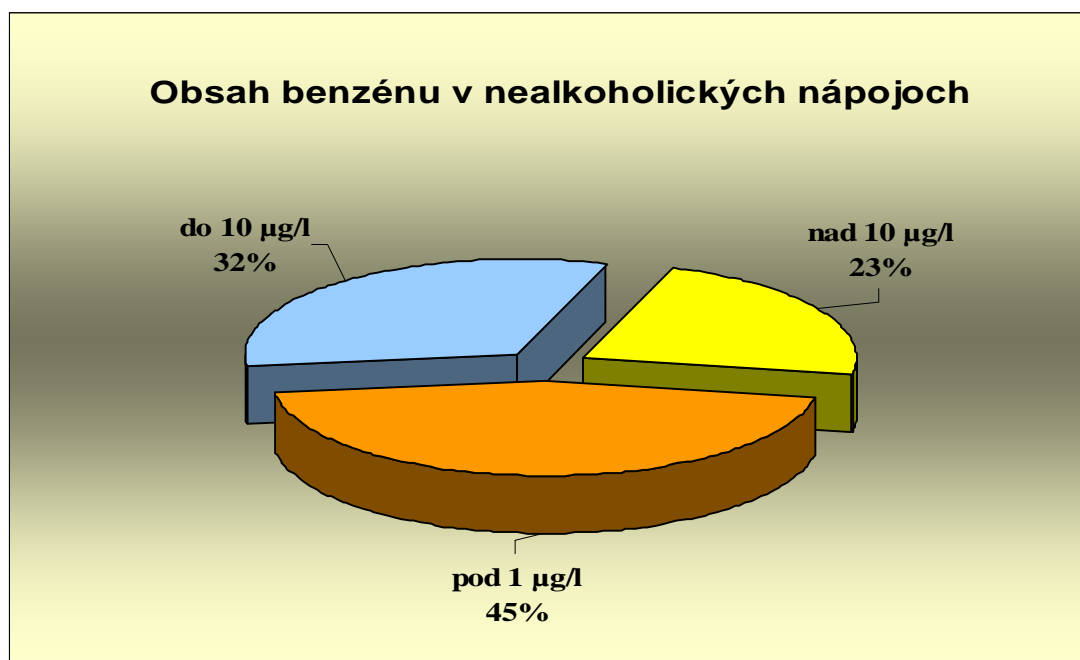
**Turecko**- sušené figy, lieskovce a pistácie a výrobky z nich - predpísanie vzorkovanie je u fig a pistácií 5 % a u lieskovcov 10 %.

#### Prehľad kontrol rizikových komodít za rok 2006:

Výrobok	Krajina pôvodu	Dovezené množstvo	Počet dodávok	Nevyhovujúce dodávky	Odobraté vzorky	Percento nevyhovujúcich vzoriek
Arašidy	Čína	2320250	12	0	0	0
Pistácie	Irán	5 236 686	27	0	27	0
Sušené figy	Turecko	1 287 840	55	4	8	4,8
Lieskovce	Turecko	2 470 875	55	3	19	0,9
Arašidy	Egypt	0	0	0	0	0
Para orechy	Brazília	0	0	0	0	0

#### I.3.2. Monitoring výskytu benzénu v nealkoholických nápojoch

Na základe požiadaviek Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat-sekcie pre toxikologickú bezpečnosť (DG SANCO) a následne požiadavky Ministerstva pôdohospodárstva SR bol vykonaný monitoring výskytu benzénu v nealkoholických nápojoch a to hlavne v tých, kde bola použitá kombinácia antioxidantu – kyseliny askorbovej a chemickej konzervačnej látky – kyseliny benzoovej, resp. jej solí. Namerané hodnoty poukázali vo viacerých prípadoch na pravdepodobnú interakciu týchto dvoch látok za tvorby benzénu v množstve podstatne väčšom, ako je limit fyzikálne – chemických ukazovateľov pre pitnú vodu, teda 1 µg/l. Z 31 odobratých vzoriek bol nameraný obsah benzénu pod 1 µg/l u 14 vzoriek, do 10 µg/l u 10 vzoriek, a nad 10 µg/l u 7 vzoriek.



### I.3.3. Kontroly rezíduí pesticídov v potravinách rastlinného pôvodu

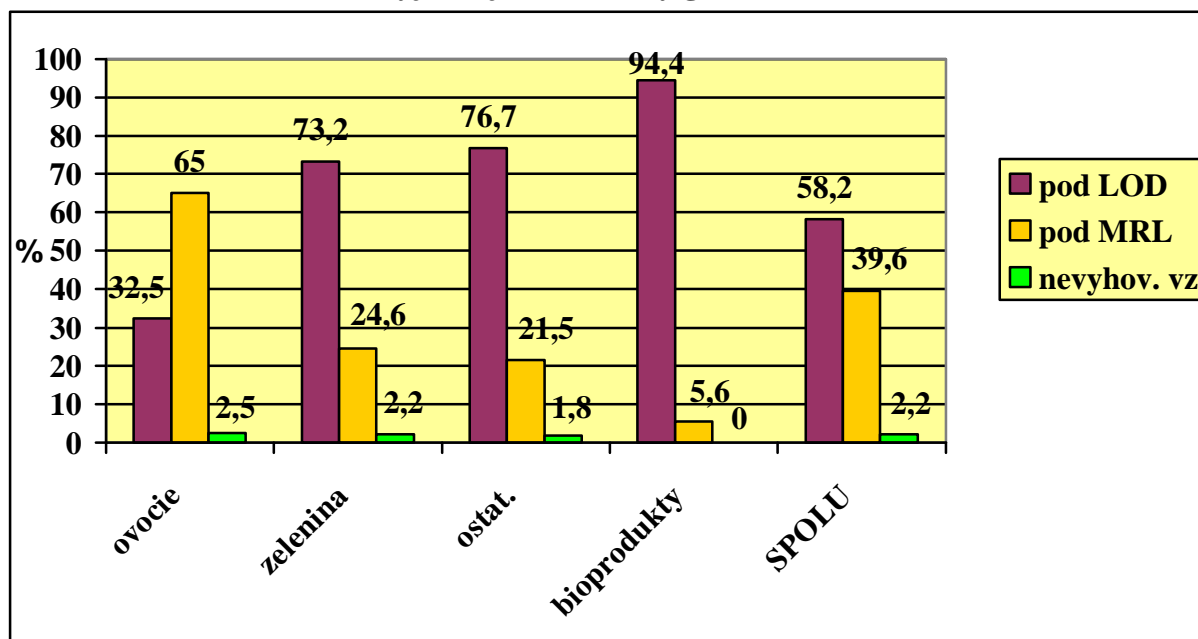
Kontrola rezíduí pesticídov vychádza z Európskeho monitorovacieho programu a je vykonávaná v súlade s legislatívou EÚ. Na ŠVPS SR sa každoročne vypracováva „Národný plán kontroly rezíduí pesticídov v potravinách rastlinného pôvodu, ktorý bližšie určuje druh a počet vzoriek ako aj rozsah analytov, ktoré sa majú v odobratých vzorkách analyzovať. Predmetom kontroly sú vzorky potravín, pochádzajúcich od domácich pestovateľov, vzorky pochádzajúce z krajín EÚ ako aj vzorky pochádzajúce z tretích krajín, ktoré sa odoberajú priamo pri ich importe v „mieste vstupu“. Analýzou vzoriek odobratých na zisťovanie prítomnosti a množstva rezíduí pesticídov je poverený Štátny veterinárny a potravinový ústav Bratislava, národné referenčné laboratórium pre rezíduá pesticídov.

V roku 2006 bolo na uvedenom pracovisku analyzovaných 1217 vzoriek ovocia, zeleniny obilia a výrobkov z nich, pričom v 708 vzorkách nebol zaznamenaný žiadny nález pesticídov. U 486 vzoriek boli síce zistené pozitívne nálezy ale maximálny reziduálny limit (MRL) neprekročili. Porušenie platnej potravinovej legislatívy sme zaznamenali u 27 vzoriek, u ktorých namerané množstvá prekročili stanovené MRL pre dané druhy pesticídov.

Celkový prehľad o analyzovaných vzorkách uvádza nasledovná tabuľka

Kategória potravín	Počet vzoriek			
	celkom	< LOD	< MRL	nevyhovujúcich
Ovocie	474	154	308	12
Zelenina	553	405	136	12
Ostatné	172	132	37	3
Bioprodukty	18	17	1	0
SPOLU	1217	708	482	27

Podiel jednotlivých druhov nálezov pre uvedené kategórie potravín vyjadruje nasledovný graf



Z grafického znázornenia je zrejmé, že najvyššie percento nevyhovujúcich vzoriek sa vyskytuje u ovocia, kde bolo detegovaných aj najviac pozitívnych nálezov pesticídov (nad limit detekcie analytickej metódy - LOD), ktoré však neprekračujú stanovený MRL.

Z celkového počtu analyzovaných vzoriek bolo 27 vzoriek nevyhovujúcich pre prekročenie európskeho alebo národného MRL. Jednalo sa najmä o 4 vzorky jablák, 4 vzorky papriky, 3 vzorky citrusových plodov (pomaranče, grepfruity), 2 vzorky jahôd.

Na prítomnosť rezíduí pesticídov boli v roku 2006 kontrolované aj vybrané bioprodukty rastlinného pôvodu (produkty organického poľnohospodárstva). U vzoriek domácej produkcie sme nezaznamenali žiadny pozitívny nález (nad LOD) a v prípade produktov z dovozu išlo len o jeden nález v biožemli (MRL prekročené nebolo).

#### **I.3.4. Kontroly dioxínov v potravinách a surovinách živočíšneho a rastlinného pôvodu**

Kontroly množstva dioxínov, furánov a im podobným zlúčeninám sa na ŠVPS SR vzhľadom na závažnosť týchto druhov kontaminantov venuje stále väčšia pozornosť. V roku 2006 bolo na ŠVPÚ v Košiciach analyzovaných 124 vzoriek vybraných komodít. Pri určovaní druhu a počtu vzoriek sme vychádzali zo skúseností monitoringu z roku 2005. V súvislosti so zisteniami vyšších koncentrácií dioxínov v slepačích vajciach u domácich malochovateľov v okolí Šale, sme následne zintenzívnili ich kontrolu v obchodnej sieti a na produkčných farmách a to tým spôsobom, že sme zvýšili frekvenciu odberu u tejto komodity.

Z celkového počtu 124 analyzovaných vzoriek sa screeningovou metódou DR CALUX zistili 3 nadlimitné vzorky. Konfirmačnou analýzou HRMS sa porušenie platnej potravinovej legislatívy nepotvrdilo.

Celkové vyhodnotenie množstiev dioxínov, furánov a dioxínom podobných PCB poskytuje pg/TEQ/g tuku nasledovná tabuľka:

Komodita	Počet vzoriek	Min. hodnota	Max. hodnota	Priemer	Merná jednotka
Hovädzie mäso	11	0,3	2,7	1,2	pg/TEQ/g tuku
Ovčie mäso	4	0,92	2,4	1,65	pg/TEQ/g tuku
Bravčové mäso	11	<LOD*	0,96	0,24	pg/TEQ/g tuku
Pečeň	5	0,3	2,3	1,22	pg/TEQ/g tuku
Hydina	9	<LOD*	1,9	0,7	pg/TEQ/g tuku
Ryby	9	0,14	1,6	0,54	pg/TEQ/g/hmot.
Výrobky z rýb	4	0,073	4,3	1,46	pg/TEQ/g/hmot.
Mlieko	15	<LOD*	1,9	1,09	pg/TEQ/g tuku
Syry	12	<LOD*	3,2	1,16	pg/TEQ/g tuku
Maslo	3	0,68	1,4	1,03	pg/TEQ/g
Bravčová masť	4	<LOD*	0,45	0,14	pg/TEQ/g
Rastlinné oleje	8	<LOD*	0,73	0,33	pg/TEQ/g
Vajcia	29	<LOD*	3,9	1,05	pg/TEQ/g tuku

\*LOD = 0,03 (limit detekcie)

#### **I.3.5. Kontrola biopotravín**

V zmysle zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách bola vykonaná kontrola zdravotnej bezpečnosti produktov a biopotravín z ekologického poľnohospodárstva.



V odobratých vzorkách sa sledoval obsah kontaminantov a obsah aditívnych látok v zmysle platnej legislatívy o potravinách, ktoré boli vyprodukované v zmysle Nariadenia Rady (ES) č.2092/1991 v znení neskorších predpisov a zákona č.421/2004 o ekologickom poľnohospodárstve. V roku 2006 bolo celkom odobratých 31 vzoriek. Na stanovenie reziduí pesticídov bolo skontrolovaných 20 vzoriek, obsah ťažkých kovov – As, Cd, Cu, Ni, Pb a Hg sa stanovoval v 4 vzorkách, mykotoxíny boli kontrolované v piatich vzorkách obilovín, 1 vzorka ryže bola analyzovaná na obsah geneticky modifikovaných organizmov a v 1 vzorke sušených marhúľ boli stanovované syntetické farbivá. Pozitívny obsah reziduí pesticídov nebol zistený, stanovené hodnoty ťažkých kovov neprekročili limity zakotvené v platnej legislatíve, obsah mykotoxínov nepresahoval stanovený limit. Všetky vzorky boli vyhodnotené ako vyhovujúce platným právnym predpisom.

### **I.3.6. Kontrola v zmysle zákona NR SR č.147/2001 Z. z. o reklame**

Orgány štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR majú v kompetencii aj kontrolu dodržiavania zákona NR SR č.147/2001 Z.z. o reklame a o zmene a doplnení niektorých zákonov a zákona 525/2005 Z.z., ktorý mení a dopĺňa zákon č.147/2001 Z.z.. Kontroly boli zamerané predovšetkým na dodržiavanie § 6 citovaného zákona – reklama tabakových výrobkov. V roku 2006 bolo vykonaných celkom 195 kontrol. Objektmi kontroly boli predajné stánky tabakových výrobkov a predajne potravín, kde boli predávané aj tabakové výrobky. Vzhľadom na niektoré nejasnosti vyplývajúce zo znenia zákona o reklame boli v jednom prípade uložené opatrenia formou upozornenia. V ostatných prípadoch nebolo zistené porušenie § 6 zákona č.147/2001 Z. z. o reklame

### **I.3.7. Kontroly označovania potravín vzhľadom na obsah GMO**

Kontrolu správnosti označovania potravín, vzhľadom na obsah geneticky modifikovaných organizmov, je možné vykonať len na základe zistenia prítomnosti alebo neprítomnosti modifikovaného génu v potravine. Pre posúdenie správnosti označenia vzhľadom na platnú legislatívu, je dôležité stanoviť aj množstvo modifikovaného génu v potravine.

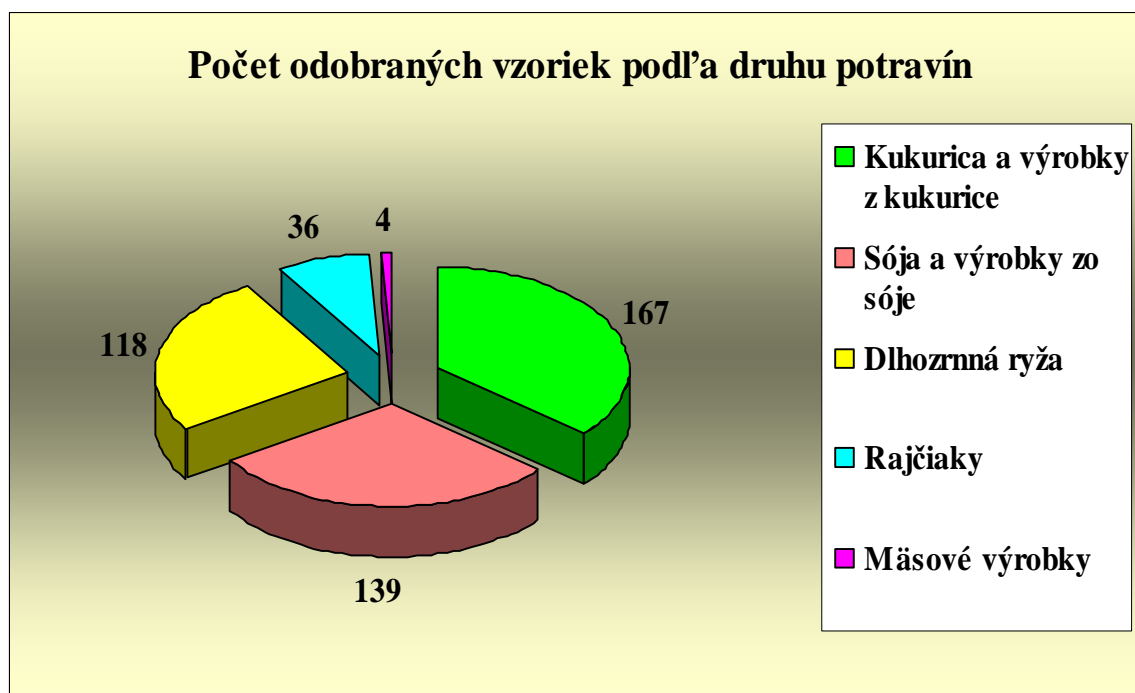
V roku 2006 odobrali inšpektori Regionálnych veterinárnych a potravinových správ SR celkom **310 vzoriek potravín** vyrobených zo sóje alebo z kukurice. Prevládali výrobky z kukurice ktorých bolo 167 vzoriek, sóje a sójových výrobkov bolo 143 vzoriek.

Okrem toho bolo **118 vzoriek dlhozrnnej ryže** analyzovaných na prítomnosť LL Rice 601 a **36 vzoriek rajčín**, kde bol skríning na 35 S promotor a Nos terminator doplnený o npt II gén. V počte sójových výrobkov t.j. 143, sú zahrnuté aj 4 mäsové výrobky, kde bol predpoklad použitia sójovej múky. **Pozitívny nález zmeneného génu u ryže a rajčín nebol zistený.** Zachytený bol široký sortiment domácich výrobkov aj výrobkov pochádzajúcich z EÚ a z tretích krajín. Okrem klasických hotových výrobkov zo sóje alebo z kukurice sa inšpektori zamerali aj na rôzne polotovary a práškové zmesi, ktoré sa používajú v potravinárskej výrobe. V rámci kontroly **importu** z tretích krajín bolo odobratých **13 vzoriek sójových produktov.** Kontrola označovania potravinárskych výrobkov sa vykonávala na základe požiadaviek vykonávacieho predpisu k zákonu o potravinách t.j. Potravinového kódexu SR (PK SR). Druhá hlava druhej časti PK SR – Označovanie potravín sa v § 3 ods. 6 písmeno b) odvoláva na Nariadenie ES č. 1829/2003 Európskeho parlamentu a rady z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách a Nariadenie ES č. 1830/2003 Európskeho parlamentu a rady týkajúce sa vysledovateľnosti a označovania geneticky modifikovaných organizmov a vysledovateľnosti potravín a krmív vyrobených z geneticky modifikovaných organizmov a zmene smernice 2001/18/ES. V týchto nariadeniach je zakotvená povinnosť **označovať potraviny a krmivá**, ktoré pochádzajú, obsahujú alebo sa skladajú z geneticky modifikovaných organizmov, s cieľom informovať spotrebiteľov. Ak je pri výrobe potravín použitá zložka vyrobená z geneticky modifikovaných

organizmov, musí byť táto informácia uvedená na obale. Výrobky s nízkym obsahom geneticky modifikovaného materiálu – do 0,9 % nie je povinné označiť za predpokladu, že prítomnosť takéhoto materiálu je náhodná alebo technicky nevyhnutná.

Odber vzoriek podľa druhu potravín a vyhodnotenie označenia :

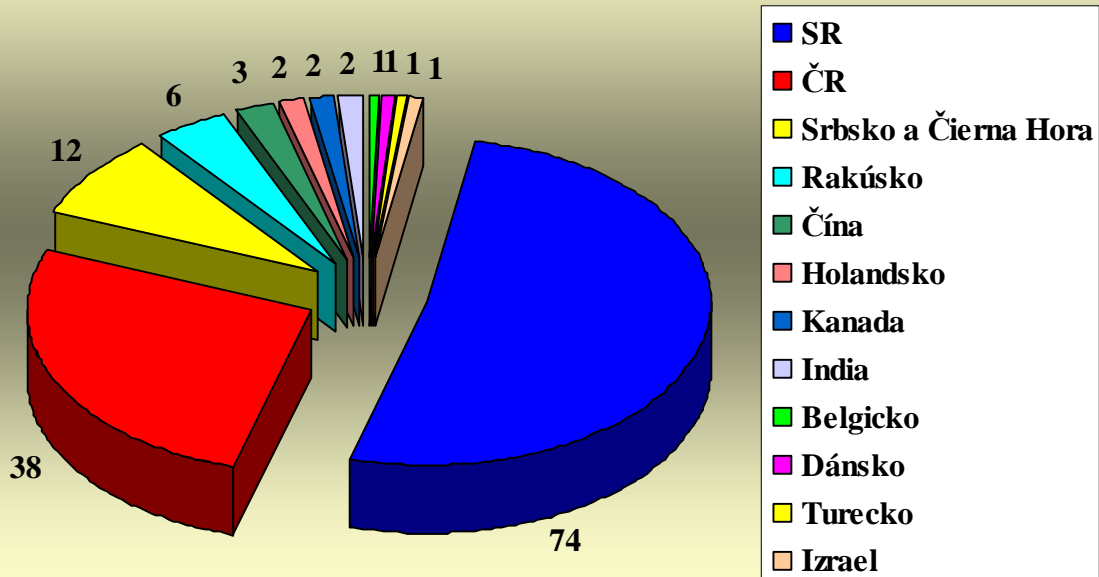
Druh výrobku	Počet vzoriek	Z toho nevyhovujúce označenie počet vzoriek	Obsah RR sóje < ako 0,1 %
Sója a výrobky zo sóje	139	5	6
Kukurica a výrobky z kukurice	167	0	
Dlhozrná ryža	118	0	
Rajčiaky	36	0	
Mäsové výrobky	4	0	
<b>SPOLU</b>	<b>464</b>	<b>5</b>	



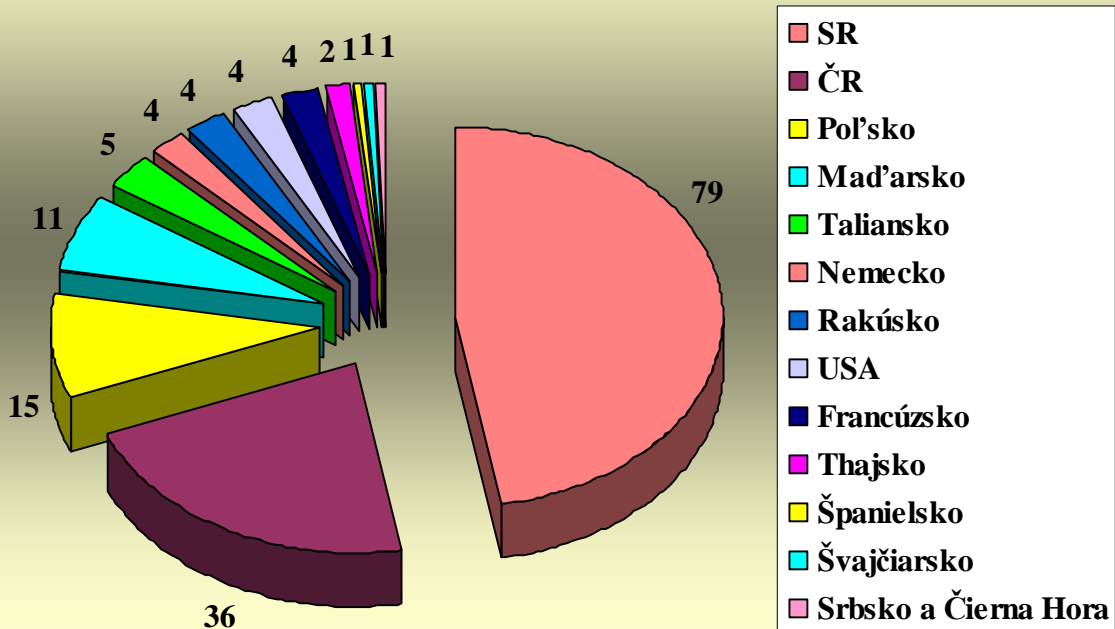
Prehľad odberu vzoriek podľa krajín pôvodu výrobku :

<b>Krajina pôvodu</b>	<b>Sójové výrobky počet vzoriek</b>	<b>Kukuričné výrobky počet vzoriek</b>
SR	74	79
ČR	38	36
Srbsko a Čierna Hora	12	1
Čína	3	-
Poľsko	-	15
Nemecko	-	4
Maďarsko	-	11
Rakúsko	6	4
Taliansko	-	5
Francúzsko	-	4
Belgicko	1	-
Holandsko	2	-
Thajsko	-	2
USA	-	4
Kanada	2	-
Dánsko	1	-
Turecko	1	-
Izrael	1	-
India	2	-
Španielsko	-	1
Švajčiarsko	-	1
<b>SPOLU</b>	<b>143</b>	<b>167</b>

Počet odobratých výrobkov zo sóje  
podľa krajín pôvodu



Počet odobratých výrobkov z kukurice  
podľa krajín pôvodu



## Prehľad nevyhovujúcich vzoriek

### Výrobky zo sóje

**Kukuričná zmes plus** - 2 vzorky – aj keď názov poukazuje na výrobok z kukurice, zistená bola prítomnosť geneticky modifikovanej sóje (RR sóje) **v množstve viac ako 5 %**. Vzorky boli odobraté v pekárni, kde sa používa na výrobu pečiva. Na obale nebolo v označení uvedené že obsahuje sójovú zložku vyrobenú z GM sóje. Ďalším šetrením sa zistila firma, ktorá kukuričnú zmes vyrobila a dokladovou kontrolou sa zistili dodávatelia jednotlivých komponentov do kukuričnej zmesi. Sójovú múku, ktorá bola použitá pri výrobe kukuričnej zmesi plus, dodala firma Brenntag Slovakia s.r.o. Bratislava a pochádzala z Rakúska. Výrobcomi pekárskych výrobkov, kde bola odobratá vzorka kukuričnej zmesi plus, boli uložené opatrenia. Pri stanovovaní GMO v pekárskych výrobkoch, kde sa kukuričná zmes používala, bol obsah GM sóje do 0,1 %.

**Vegárky – sójový výrobok** – výrobca Daniel Harušťák Sojaproduct - Drietoma, zistený obsah **GM sóje 33,10 %**.

**Sójová nátierka** – výrobca Daniel Harušťák Sojaproduct - Drietoma, zistený obsah **GM sóje 45,40 %**.

**Sójový nárez** – výrobca Daniel Harušťák Sojaproduct- Drietoma, zistený obsah **GM sóje 14,20 %**.

V označení výrobkov nebola uvedená informácia o použití sójovej múky vyrobenej z geneticky modifikovanej sóje. Vzhľadom na deklaráciu na veľkospotrebiteľskom obale – „GMO free“, výrobca – Sojaproduct Drietoma nepredpokladal, že sójová múka obsahuje GM sóju. Sójová múka, dodávaná firmou Brenntag Slovakia s.r.o. Bratislava, pod názvom SOYAN – F, bola vyrobená v Rakúsku. Výsledky vlastnej kontroly, čo sa týka obsahu GMO, výrobca Sojaproduct Drietoma nemal. V tomto prípade sa potvrdila opodstatnenosť evidencie všetkých používaných surovín vo výrobe a zavedenie vysledovateľnosti podľa Nariadenia (ES) 178/2002 Európskeho parlamentu a Rady z 28. januára 2002. V článku 18 ods. 1 je uvedené : „ **Vysledovateľnosť potravín, krmív, zvierat určených na produkciu potravín a akýchkoľvek látok, ktoré sú určené na pridávanie do potravín alebo krmív alebo o ktorých sa predpokladá, že sú na to určené, musí sa zaviesť vo všetkých stupňoch výroby, spracúvania a distribúcie**“. Za porušenie platných právnych predpisov citovaných vyššie boli firme, ktorá vyrobila sójové výrobky uložené opatrenia a finančný postih. Výrobca bol povinný uhradiť aj všetky náklady na vykonanie analýz. Následnou kontrolou v uvedenej firme (Sojaproduct Drietoma) nebola zistená prítomnosť GM sóje v sójových výrobkoch.

### Výrobky z kukurice

**U vzoriek kukurice a kukuričných výrobkov nebola zistená prítomnosť GMO.**

Vzhľadom na obtiažnosť vyextrahovania DNA u 13 vzoriek - kukuričné Corn flakes, sójová náhradka mlieka, nebolo možné zistiť prítomnosť alebo neprítomnosť geneticky modifikovanej DNA.

**Z celkové počtu vzoriek potravín zo sóje a kukurice t.j. 310, obsahovalo 5 vzoriek t.j. 1,61 % geneticky modifikovanú sóju (RR sóju) v množstve vyššom ako 0,9 %. Žiadna z nich nemala na obale informáciu pre spotrebiteľa (alebo pre ďalšieho výrobcu) o použití geneticky modifikovanej sóje. V 6 vzorkách sójových výrobkov bol zistený obsah RR sóje < 0,1 %.**

**Celkový počet vzoriek za rok 2006 analyzovaných na prítomnosť geneticky zmeneného génu je 464.**

### I.3.8. Kontroly klasifikácie jatočného hovädzieho dobytká

Na základe zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov vykonali veterinárni inšpektori ŠVPS SR a RVPS 189 kontrol klasifikácie jatočného hovädzieho dobytká, pri ktorých bolo skontrolovaných 3027 jatočných tiel hovädzieho dobytká. Výsledky kontrol boli nasledujúce: pri určovaní tried mäsitosti 61 kusov bolo nadhodnotených o jednu triedu a 19 kusov bolo podhodnotených o jednu triedu; pri určovaní tried tučnosti bolo nadhodnotených 57 kusov o jednu triedu a 54 kusov bolo podhodnotených o jednu triedu. Za nevyhovujúce opracovanie jatočných tiel a nesprávne označovanie boli vydané 4 rozhodnutia na odstránenie nedostatkov.

## II. Úradná kontrola produktov živočíšneho pôvodu v zmysle zákona č.488/2002 Z.z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov

### II.1 Pravidelná bežná úradná kontrola

V roku 2006 veterinárni inšpektori vykonali podľa zákona č.488/2002 Z.z. 29 882 kontrol v 2831 prevádzkarniach.

	Prvovýroba	Výroba a skladovanie	Spolu
Počet prevádzkarní	1457	1374	2831
Počet kontrolovaných prevádzkarní	1457	1374	2831
Počet kontrol	3943	25 939	29 882

Pri týchto kontrolách boli posúdené ako nevhodné na výživu ľudí – 920 788 kg surovín živočíšneho pôvodu a 47 995 kg potravín živočíšneho pôvodu a boli vydané/nariadené/uložené tieto opatrenia/pokuty:

Druh opatrenia/pokuty	Počet
Opatrenia (rozhodnutia v správnom konaní podľa zákona č.71/1967 Zb.) na odstránenie nedostatkov podľa §8 ods. 3 písm. e) zákona č. 488/2002 Z.z.:	
- počte rozhodnutí	405
- počet opatrení	1675
Pokuty podľa §8 ods. 3 písm. e) zákona č. 488/2002 Z.z. podľa:	Spolu: 3 076 200 Sk
- §43 zákona č.488/2002 Z.z. (priestupky)	12 pokút v hodnote 9 9 200 Sk
- §45 zákona č.488/2002 Z.z. (správne delikty)	60 pokút v hodnote 3 064 000 Sk
Opatrenia pri zistení alebo podozrení z vážneho alebo bezprostredného ohrozenia zdravia ľudí produktmi živočíšneho pôvodu podľa §8 ods. 3 písm. f)	16
Opatrenia podľa § 13 ods. 2 zákona č. 488/2002 Z.z.	730
Pozastavenie platnosti schválenia alebo povolenia podľa §38 ods. 1 zákona č.488/2002 Z.z.	15
Zrušenie platnosti schválenia alebo povolenia podľa § 38 ods.2 zákona č.488/2002 Z.z. z dôvodu:	X
- neodstránenia nedostatkov v určenej lehote	3
- skončenia vykonávania činnosti	38

Pri kontrole prevádzkarní najčastejšími nedostatkami boli stavebno-technické nedostatky v prevádzkarniach (nedostatočné vykonávanie údržby) a nedodržovanie prevádzkovej hygieny.

### **II.1.1. Výsledky prehliadky jatočných zvierat a mäsa**

V roku 2006 úradní veterinárni lekári regionálnych veterinárnych a potravinových správ vykonali na 122 schválených a povolených bitúnkoch prehliadky pred zabitím a po zabití u 1 277 685 kusov jatočných zvierat, z toho bolo posúdených ako nepoživatelných 2443 kusov zvierat a u 49 073 301 ks hydiny, pričom bolo posúdených ako nepoživatelné 475 824 ks hydiny. Ďalej úradní veterinárni lekári vykonali prehliadku 194 270 ks králikov, z toho bolo 205 ks posúdených ako nepoživatelné; a 6657 ks voľne žijúcej zveri, z toho bolo nepoživatelných 5 kusov veľkej voľne žijúcej zveria 32 kusov bažantov. Mäso z nepoživatelných zvierat a hydiny sa nedostalo do potravinového ani krmivového reťazca a bolo neškodne odstránené v zariadeniach na spracúvanie a zneškodňovanie živočíšnych vedľajších produktov.

### **II.1.2. Prehľad kontrol odstraňovania špecifikovaného rizikového materiálu z jatočných tiel hovädzieho dobytku za rok 2006.**

V roku 2006 vykonali úradní veterinárni lekári regionálnych veterinárnych a potravinových správ podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č.999/2001, ktorou sa stanovujú pravidlá prevencie, kontroly a eradikácie niektorých spongiformných encefalopatií, 125 kontrol odstraňovania špecifikovaného rizikového materiálu (ŠRM) z jatočných tiel hovädzieho dobytku. Za rok 2006 bolo v pôsobnosti 25- tich regionálnych veterinárnych a potravinových správ skontrolovaných 70 prevádzkarní, z toho 55 bitúnkov, ktoré sú schválené alebo povolené na zabíjanie hovädzieho dobytku a 15 rozrábkarní, ktoré rozrábajú hovädzie mäso, v ktorých úradní veterinárni lekári vykonali 125 kontrol.

Pri týchto kontrolách bolo zistených 8 nedostatkov: neoznačené nádoby na zber ŠRM (2x), kontrolované subjekty nemali uzatvorenú zmluvu na likvidáciu jednorázových ochranných prostriedkov (2x), neoznačené nože na manipuláciu so ŠRM (1x), nedostatočná teplota v sterilizátore (1x) a nedodržanie 48 hodinovej lehoty na odvoz ŠRM (1x). Uvedené nedostatky boli v siedmich prípadoch riešené upozornením kontrolovaného subjektu a v jednom prípade vydaním rozhodnutia. Po následných kontrolách bolo zistené, že vyššie uvedené nedostatky boli odstránené.

### **II.1.3. Kontroly zásielok pri vývoze produktov živočíšneho pôvodu**

V roku 2006 sa pri vývoze produktov živočíšneho pôvodu vykonali veterinárne kontroly pri 1458 zásielkach, ktoré predstavovali 14 278 549 kg.

## **II. 2. Cílené kontroly**

### **II.2.1. Cílené kontroly vychladenia mäsa domácich kopytníkov**

Na základe zistení inšpekčnej misie Potravinového a veterinárneho úradu Európskej komisie, ktorá sa konala v dňoch 29.mája – 9. júna 2006, ŠVPS SR nariadila vykonať cílené kontroly vychladenia mäsa domácich kopytníkov.

V mesiaci október regionálne veterinárne a potravinové správy spolu skontrolovali 220 bitúnkov a rozrábkarní. V 75 (34%) boli zistené nedostatky. Najviac nedostatkov sa zistilo v nedodržiavaní požadovaných teplôt v rozrábkarniach a prevádzkovatelia potravinárskych podnikov neprijali opatrenia na odstránenie nedostatkov. Na bitúnkoch častým nedostatkom bolo, že podmienky vychladenia mäsa a vedľajších jatočných produktov neboli v súlade s krivkou (grafom) vychladenia; prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nevykonával kontroly teplôt v súlade s plánom monitorovania.

### **II.2.2. Cielená kontrola vajec**

Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky na základe nedostatkov zisťovaných v iných členských štátoch uložila všetkým regionálnym veterinárnym a potravinovým správam v Slovenskej republike vykonať v miestach určenia zásielok vajec, ktoré pochádzajú z iných členských štátov cieľnú kontrolu dodržiavania požiadaviek ustanovených v nariadení Rady č.1907/1990, nariadení Komisie č.2295/2003 a vo výnose MP SR a MZ SR č.3785/2005-100.

V mesiaci november 2006 bolo vykonaných v mieste určenia zásielok vajec pochádzajúcich z členských štátov EÚ 9 úradných kontrol, pri ktorých bolo skontrolovaných 9 miest určenia s týmito nedostatkami: chýbanie sanitačných záznamov, na obaloch chýbali údaje, údaje o podmienkach skladovania, o metóde chovu nosníc, o hmotnostnej skupine vajec, o dátume minimálnej trvanlivosti, o spôsobe skladovania vajec po zakúpení, nečitateľné označenie vajec, chýbajúci dátum minimálnej trvanlivosti na vajciach, odporúčaný dátum predaja nebol vyznačený ani na vajciach ani na balení, dátum znášky nebol vyznačený ani na vajciach ani na balení

V prípade zistenia nedostatkov pri uvádzaní slepačích vajec na trh príslušná RVPS nariadila odstránenie zistených nedostatkov a podľa jeho závažnosti zahájila v danej veci správne konanie.

### **II.2.3. Cielené kontroly vo veci škandálu s predajom pokazeného mäsa**

Veterinárni inšpektori regionálnych veterinárných a potravinových správ na základe oznámení v Rámci rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá (aj keď Slovenská republika nebola uvedená ako príjemca pokazeného mäsa ) v mesiaci september 2006 (od.11.9.2006) na základe nariadenia hlavného veterinárneho lekára Slovenskej republiky vykonali 870 kontrol, ktoré súviseli s predajom pokazeného mäsa a mäsových výrobkov v Nemecku. Pri kontrolách sa nezistilo mäso a mäsové výrobky s prekročeným dátumom spotreby/minimálnej trvanlivosti. Kontroly boli vykonané v mraziarenských skladoch (54 skontrolovaných prevádzkarní), v prevádzkarniach na výrobu mäsových výrobkov (165 skontrolovaných prevádzkarní) a v predajniach (skontrolovaných 651 predajní).

## **2. časť – Ministerstvo zdravotníctva SR**

### **Úradná kontrola potravín vykonaná v zmysle zákona NR SR č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov**

#### **Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky**

### **1. Pravidelná bežná úradná kontrola potravín**

Orgány verejného zdravotníctva (regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike) v roku 2006 vykonávali potravinový dozor nad výrobou, obehom a manipuláciou potravín a potravinových zložiek v zmysle kompetencií vyplývajúcich z § 23 ods. 2 zákona č.152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov a Národného programu pre úradnú kontrolu potravín v Slovenskej republike.

Potravinový dozor bol zameraný na kontrolu dodržiavania hygienických požiadaviek pri výrobe potravín, manipulácii s nimi, uvádzaní do obehu, nad ich dovozom a vývozom z hľadiska ich zdravotnej neškodnosti a kvality, skladovaním, nad dodržiavaním podmienok zdravotnej spôsobilosti a osobnej hygieny, nad správnym označovaním výrobkov.



Potravinový dozor bol vykonávaný podľa schválenej koncepcie ÚVZ SR a zostaveného plánu kontrol v zmysle kategorizácie jednotlivých zariadení.

V zmysle zákona 126/2006 Z. z. o verejnom zdravotníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov (nahradil zákon č. 272/1994 o ochrane zdravia ľudí v znení neskorších predpisov od 1. 7. 2006) sa vykonával súčasne štátny zdravotný dozor nad zariadeniami spoločného stravovania.

Pri výkone potravinového dozoru bola pozornosť venovaná:

1. epidemiologicky rizikovým druhom potravín (lahôdkarské výrobky, cukrárske výrobky, zmrzlina),
2. potravinám pre dojčatá a malé deti,
3. výživovým doplnkom na báze vitamínov a minerálnych látok,
4. bezgluténovým potravinám,
5. prírodným minerálnym vodám, pramenitým prírodným vodám a baleným pitným vodám,
6. potravinám na báze GMO,
7. pokrmom v zariadeniach spoločného stravovania.

### **Súčasťou výkonu dozoru bola**

1. kontrola hygienických podmienok pri výrobe, manipulácii a podávaní pokrmov v zariadeniach spoločného stravovania, vrátane pokrmov rýchleho občerstvenia pri stánkovom predaji,
2. ciele úlohy zamerané na sledovanie zdravotného rizika (mikrobiologického a chemického rizika) z potravín,
3. mimoriadne úlohy ÚVZ SR zamerané na
  - kontrolu pripravenosti zariadení spoločného stravovania na letnú turistickú sezónu v roku 2006
  - kontrolu pôvodu spracovávanej diviny vo vyvarujúcich zariadeniach spoločného stravovania
  - kontrolu opatrení vyplývajúcich z hlásení rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá (RASFF).

## **V ý s l e d k y**

### **I. Zariadenia podliehajúce výkonu potravinového dozoru**

Z celkového počtu 34 605 prevádzok bolo 15 768 prevádzok podrobených kontrole. Spolu bolo vykonaných 25 399 kontrol. Počas kontrol vykonaných pri výkone dozoru boli v 7707 prevádzkach zistené nedostatky nedodržaním ustanovení zákona č.152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov. V 3289 kontrolovaných subjektoch sa zistili nedostatky týkajúce sa zavádzania systému HACCP do praxe a školenia zamestnancov. Nedostatky súvisiace s prevádzkovou a osobnou hygienou zamestnancov sa vyskytli v 2486 kontrolovaných subjektoch. Spolu bolo zistených 209 porušení týkajúcich sa označovania výrobkov.

## II. Zariadenia spoločného stravovania

Z celkového počtu 30 724 zariadení bolo podrobených kontrole 13 729 zariadení a spolu v nich bolo vykonaných 21 344 kontrol.

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie zásad správnej výrobných praxe s následnou evidenciou (kvalitatívne preberanie potravín, skladovanie potravín, spracovanie a tepelná úprava potravín, výdaj a uchovávanie pokrmov), na dodržiavanie osobnej a prevádzkovej hygieny, na označovanie balených výrobkov rýchleho občerstvenia. Ďalej bola pozornosť venovaná v zmysle odborných usmernení ÚVZ SR odstraňovaniu kuchynského odpadu zo stravovacích prevádzok, pôvodu spracovaného mäsa zo zveriny, výsledovateľnosti a označenia použitia surovín GMO na jedálnych lístkoch a taktiež kontrole ustanovení zákona o ochrane nefajčiarov.

Pri kontrolách bola naďalej venovaná veľká pozornosť zavádzaniu systému správnej výrobných praxe.

Problémom je naďalej kompletne monitorovanie najmä registrácia teplôt pri príprave a výdaji pokrmov podľa vypracovaného systému HACCP ako i následná evidenčná činnosť a taktiež postupy verifikácie. Z určených kritických bodov sa najčastejšie venovala pozornosť kontrole teplôt v rámci skladovania potravín.

Nedostatky sa zistili pri uchovávaní polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov. Zistené nedostatky v skladovaní potravín sa väčšinou týkajú zmrazovania potravín a spoločného uskladnenia vzájomne nezlučiteľných druhov potravín.

Zistilo sa, že sa nevykonávajú školenia pracovníkov v zmysle stanovených intervalov v systéme HACCP.

Problémom zostáva aj nedostatočné vedenie evidencie o vykonávanej dezinfekcii, dezinfekcii, deratizácii a likvidácii odpadov alebo neboli predložené zmluvy o odstraňovaní odpadov (komunálneho, organického, prepálených olejov).

V niekoľkých prípadoch neboli predložené doklady o zdravotnej a odbornej spôsobilosti zamestnancov.

Spolu bolo odobratých a vyšetrených 3877 hotových jedál, z toho 267 (7 %) vzoriek nevyhovelo mikrobiologickým požiadavkám (zvýšené počty kvasiniek a plesní, koliformných baktérií, prítomnosť mikroorganizmov E. coli, S. aureus, Pseudomonas aeruginosa a Klebsiella) a v 11 vzorkách sa zistila (0,3%) chemická a fyzikálna kontaminácia.

V prípade pokrmov rýchleho občerstvenia, z celkového počtu 1479 vyšetrených vzoriek 219 (15 %) vzoriek nevyhovelo z dôvodu mikrobiologickej kontaminácie.

## III. Najčastejšie zisťovanými nedostatkami pri výkone potravinového dozoru a štátneho zdravotného dozoru :

Zistené nedostatky sa prevažne týkali:

- pretrvávajúcich problémov so zavádzaním systému správnej výrobných praxe, hlavne verifikácie plánov HACCP, monitorovania a evidencie kontroly kritických kontrolných bodov; (i keď sa zaznamenal určitý postup v zavádzaní a chápaní významu systému HACCP zo strany výrobcov aj u malých a stredných prevádzok),
- nevhodnej manipulácii so surovinami a hotovými výrobkami,
- nedostatočného vychladenia výrobkov pred expedíciou,
- nedodržiavania teplotného reťazca pri skladovaní a vo výrobnom procese,
- ručnej manipulácii pri finalizácii výrobného procesu (najmä cukrárske výrobky),
- nedostatkov v prevádzkovej hygiene a osobnej hygiene,
- nedodržiavania doby spotreby pri predaji výrobkov,

- prepracovávaná výrobkov po ukončení dátumu spotreby,
- použitia farbív a prídavných látok vo výrobní bez ich evidencie,
- nedodržovania predpísaných teplôt pri uchovávaní cukrárskych a lahôdkárskych výrobkov v chladiacich pultoch predajní,
- kríženia čistých a nečistých činností a nedodržovania plynulosti a jednosmernosti výrobného procesu (návrat tepelne opracovaných surovín do priestoru, kde sa manipuluje s tepelne neopracovanými surovinami, zámena pracovných plôch),
- nedôsledného dodržiavania technologických procesov pri výrobe zmrzliny,
- nezabezpečenia vzoriek finálnych epidemiologicky rizikových druhov výrobkov; nedostatky v odbere, uchovávaní a vedení evidencie o odobratých vzorkách výrobkov,
- neoverovania zdravotnej neškodnosti vlastných výrobkov, v tomto ohľade i nedostatočná verifikácia,
- opotrebovania strojnotechnologického zariadenia výrobní,
- nedodržania stavebno-technických požiadaviek výrobní,
- nezabezpečenia pravidelnej sanitácie výrobných priestorov v prípade epidemiologicky rizikových druhov výroby,
- nedostatočnej odbornej spôsobilosti pracovníkov a majiteľov výrobní, chýbajúca profesionálna zodpovednosť.

#### IV. Prehľad o laboratórnej analýze vzoriek vybraných druhov potravín

Celkovo bolo laboratórne vyšetrených 28 186 vzoriek potravín, z toho 1761 vzoriek (6,2 %) nevyhovelo z hľadiska mikrobiologických kritérií. Najčastejšou príčinou mikrobiologicky nevyhovujúcich vzoriek bolo prekročenie najvyššie prípustného množstva koliformných baktérií, kvasiniek a plesní.

Patogénny mikroorganizmus *Salmonella species* bola potvrdená v 2 vzorkách lahôdkárskych výrobkov, v 5 vzorkách cukrárskych výrobkov a v 1 vzorke nebalenej zmrzliny. V 1 vzorke mäsovej konzervy bola zistená prítomnosť patogénneho mikroorganizmu *Salmonella enteritidis*.

V 17 vyšetrených vzorkách (zmrzlina, cukrárske výrobky, lahôdky) bolo prekročené najvyššie prípustné množstvo *koagulázopozitívnych stafylokokov* (*Staphylococcus aureus*). V jednej vzorke lahôdkárskeho šalátu bola zistená prítomnosť *Listeria monocytogenes*.

Prítomnosť *Salmonella serovar* a prekročenie najvyššie prípustného množstva plesní bolo zistené vo vzorke bylinného čaju.

Najvyššie percento **mikrobiologickej kontaminácie** potravín bolo zaznamenané u cukrárskych výrobkov (25,4 %) a lahôdkárskych výrobkov (19 %). Z odobratých vzoriek nevyhovelo mikrobiologickým požiadavkám stanoveným v Potravinovom kódexe SR 5,7 % vzoriek balenej a nebalenej zmrzliny. Pri overovaní zdravotnej neškodnosti hotových pokrmov pripravovaných a podávaných v zariadeniach spoločného stravovania z celkového počtu 3877 vzoriek mikrobiologicky nevyhovelo 267 vzoriek, t.j. 7 %. U vzoriek rýchleho občerstvenia z celkového počtu 1479 mikrobiologicky nevyhovelo 219 vzoriek, t.j. 15 %.

Pri kontrole sledovaných **chemických a fyzikálnych ukazovateľov** v potravinách nevyhovelo z celkového počtu 28 186 odobratých vzoriek potravín 82 vzoriek, t.j. 0,3 %. Najviac nevyhovujúcich vzoriek bolo pri komodite kuchynská soľ (26 vzoriek) a v skupine lahôdkárskych výrobkov (18 vzoriek).

V jednej vzorke limonády bol zistený vyšší obsah konzervačných látok a v 2 vzorkách cukrárskych výrobkov bol obsah konzervačnej látky neuvedený v označovaní výrobku.

Prítomnosť syntetického sladidla Acesulfam K, ktorý nebol deklarovaný na obale výrobku, bola zaznamenaná vo vzorke balených cukrovínok. Vzorka zmrzlina obsahovala nepovolené farbivo Amarant.

Vo vzorke bylinného čaju sa zistilo prekročenie najvyššieho prípustného množstva olova. Zvýšený obsah dusitanov a dusičnanov bol zistený v 2 vzorkách čerstvej zeleniny.

V 2 vzorkách prírodnej minerálnej vody sa zistilo prekročenie najvyššej medznej hodnoty mangánu a v 1 vzorke prekročenie najvyššej medznej hodnoty niklu.

## V. Epidemický výskyt alimentárnych ochorení v ZSS.

V prvom polroku 2006 v okrese Prievidza ochorelo 178 osôb stravovne Walker, ktorá poskytuje závodné stravovanie pre pracovníkov 19 firiem v priemyselnom areáli v Partizánskom. U troch pracovníkov kuchyne bol vo výtere z hrdla zachytený *Staphylococcus aureus*, po typizácii na enterotoxíny sa v jednom prípade potvrdil typ C a v dvoch prípadoch typ D. Ostatné výsledky boli negatívne. Zo vzoriek odobratej stravy a sterov z kuchyne boli zistené baktérie *Bacillus cereus*, koliformné baktérie, *Enterobacter* a *Klebsiella*.

Salmonelová enteritída bola zaznamenaná u 13 pacientov a pracovníkov nemocnice s poliklinikou v Trstenej. Pravdepodobným zdrojom nákazy boli potraviny sekundárne kontaminované pri manipulácii niektorej z pracovníčok kuchyne. Na salmonelovú enteritídu ochorelo aj 10 osôb stravujúcich sa v závodnej kuchyni PD Liesek, kde zdrojom nákazy bol zemiakový šalát pripravený z majonézy zo surových vajec.

V prípade ochorenia 26 ubytovaných hostí na chate v Oraviciach pravdepodobne išlo o stafylokokovú enterotoxikózu vzhľadom na klinický priebeh a pozitívny nález *Staphylococcus aureus* u 3 zamestnancov kuchyne.

## VI. Celoročný všeobecný plán odberu vzoriek

### 1. Epidemiologicky rizikové potraviny (cukrárske výrobky, lahôdkárske výrobky, zmrzlina)

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie zásad správnej výrobných praxe, vykonávanie monitoringu a vedenie záznamov na jednotlivých kritických kontrolných bodoch, vypracovanie prevádzkových poriadkov, dodržiavanie zásad osobnej hygieny zamestnancov a prevádzkovej hygieny, dodržiavanie dátumu spotreby predávaných výrobkov, označovanie výrobkov, na uchovávanie odobratých vzoriek epidemiologicky rizikových druhov výrobkov. V rámci kontrol sa realizoval aj odber vzoriek na laboratórne vyšetrenie.

V roku 2006 bolo spolu odobratých a následne vyšetrených 3609 vzoriek **lahôdkarských výrobkov**, z čoho 336 t.j. 9,3 % vzoriek nevyhovelo mikrobiologickým požiadavkám stanovených v Potravinovom kódexe SR a to najmä z dôvodu prekročenia najvyššieho prípustného počtu koliformných baktérií, kvasiniek a plesní. Chemická analýza vyšetrených vzoriek bola zameraná na kontrolu množstva konzervačných látok, stanovenie pH a ťažkých kovov (Cd, Hg, Pb). Z celkového počtu vyšetrených vzoriek 18 vzoriek nevyhovelo chemickým a fyzikálnym ukazovateľom, a to najmä z dôvodu nedodržania požiadaviek na hodnotu pH lahôdkarských výrobkov podľa príslušnej legislatívy.

Ďalej bolo spolu vyšetrených 3415 vzoriek **cukrárskych výrobkov**, z čoho mikrobiologickým požiadavkám nevyhovelo 447 vzoriek, t.j. 13% z dôvodu prekročenia

najvyššie prípustného množstva koliformných baktérií, kvasiniek a plesní a prítomnosti patogénov *Salmonella* spp. a *Staphylococcus aureus*. 2 vzorky nevyhoveli v limitoch pre chemické ukazovatele stanovených v Potravinovom kódexe SR.

Spolu vyšetrených 3956 vzoriek zmrzlín, pričom mikrobiologickým požiadavkám nevyhovelo 227 vzoriek, t. j. 6 % najčastejšie z dôvodu prekročenia najvyššie prípustného množstva kvasiniek, koliformných baktérií a prítomnosti patogénneho mikroorganizmu *Staphylococcus aureus*.

Opakované nedostatky boli zistené pri označovaní lahôdkarských výrobkov a cukrárskych výrobkov vlastnej výroby pri ich predaji (neoznačenie etiketou s údajmi v zmysle Potravinového kódexu SR). Išlo najmä o nepresné uvádzanie adresy výrobcu, neuvádzanie podmienok uchovávanía výrobkov, chýbajúci údaj o dátume spotreby a nejednotné údaje o použitých prídavných látkach.

V prípade predaja zmrzliny a lahôdok z veľkospotrebitel'ských obalov sa zistilo neoznačenie dátumu a hodiny otvorenia z dôvodu sledovania dátumu spotreby. Boli vydané opatrenia v inšpekčných záznamoch na presnú evidenciu každého balenia vrátane výrobkov po uplynutí dátumu spotreby tzv. vratiek, hlavne v hypermarketoch.

## **2. Potraviný na osobitné výživové účely a výživové doplnky**

Kontrola u výrobcov, dovozcov distribútorov (v skladoch špecializovaných na distribúciu detskej výživy) alebo predajcov bola zameraná na podmienky skladovania, dodržiavanie dátumu minimálnej trvanlivosti a kontrolu dokumentácie (platnosť rozhodnutia Úradu verejného zdravotníctva SR k uvedeniu výživového doplnku do obehu prípadne, či bola splnená oznamovacia povinnosť podľa § 6 zákona NR SR č.152/1995 o potravinách v znení neskorších predpisov a 7. hlavy Potravinového kódexu SR).

Celkovo bolo odobratých 207 vzoriek výživových doplnkov a 3655 vzoriek potravín na osobitné výživové účely, vrátane detskej a dojčenskej výživy, z toho 8 vzoriek nevyhovelo ustanoveným mikrobiologickým požiadavkám. Pozornosť bola venovaná aj kontaminantom (Pb, Cd, As, Hg, Cr, NO<sub>2</sub>, NO<sub>3</sub>) a prídavným látkam pričom z dôvodu chemickej kontaminácie nevyhovela jedna vzorka dojčenskej výživy.

Kontroly boli zamerané aj na označovanie výživových doplnkov. V jednom prípade sa riešil prípad nesprávneho označovania výživového doplnku a 1 krát sa zistil aj predaj výživových doplnkov bez súhlasného rozhodnutia Úradu verejného zdravotníctva SR uvádzať výživový doplnok do obehu.

## **3. Prírodné minerálne vody, pramenité vody a balené pitné vody**

Kontroly boli zamerané v procese výroby prírodných minerálnych, pramenitých a balených pitných vôd na vypracovanie dokumentácie správnej výrobných praxe a zavedenie systému vnútornej kontroly zo strany výrobcov ako aj na kontrolu podmienok skladovania, označovania výrobkov v distribučnej sieti. Ďalej bola venovaná pozornosť zdravotnej neškodnosti pramenitých a minerálnych vôd pričom sa sledovala mikrobiologická, biologická, chemická a fyzikálna kvalita balených vôd.

Vzorky boli odobraté z distribučnej siete a priamo v plniarni výrobcov. Spolu bolo odobratých a následne vyšetrených 1043 vzoriek minerálnych, pramenitých a balených pitných vôd vrátane vôd balených do veľkoobjemovo balených obalov, z toho 52 (5%) vzoriek nevyhovelo požiadavkám podľa 28. hlavy Potravinového kódexu SR. Mikrobiologickú kvalitu podľa potravinového kódexu nespĺňalo 44 (4%) vzoriek z dôvodu

prítomnosti *Pseudomonas aeruginosa*, koliformných baktérií a mikroskopických húb. Chemickým požiadavkám nevyhoveli 3 vzorky balených vôd pre prekročenie najvyššej medznej hodnoty mangánu a niklu. Laboratórnym vyšetrením bolo zistené, že 2 vzorky minerálnej vody nezodpovedali požiadavkám príslušnej legislatívy pre zmeny organoleptických vlastností – zápach po ropných látkach. V 4 prípadoch sa vyskytli nedostatky aj v označovaní balených vôd.

## VII. Cielené úlohy

### a) Chemické riziko z potravín

#### 1. **Rezíduá pesticídov v potravinách pre dojčatá a malé deti**

V rámci tejto cielenej úlohy bolo v roku 2006 vyšetrených spolu 65 vzoriek potravín na počiatočnú výživu dojčiat, potravín na následnú výživu dojčiat ako aj výživových prípravkov pre dojčatá a malé deti na mliečnom, cereálnom alebo zeleninovom a ovocnom základe. Prítomnosť sledovaných rezíduí pesticídov (alfa-HCH, beta-HCH, gama-HCH, hexachlorbenzene, dieldrin, heptachlor, alfa-endosulfan, beta-endosulfan, 4,4'-DDE, disulfoton, fensulfothion, omethoate, dimethoate, terbufos, cadusafos, demeton-S-methyl, ethoprophos, fipronil, nitrofen, propineb a propylenethiourea, endrin, 4,4'-DDD, 2,4'-DDT, 4,4'-DDT, metoxychlor) nebola potvrdená v žiadnej z vyšetrených vzoriek potravín. Žiadna z vyšetrených vzoriek nepresiahla maximálny limit rezíduí stanovený v príslušnej legislatíve. Všetky výsledky vykazovali hodnoty pod limitom kvantifikácie.

#### 2. **Sledovanie mykotoxínov a patulínu v potravinách pre dojčatá a malé deti**

Prítomnosť patulínu a aflatoxínu bola zisťovaná v 179 vzorkách potravín pre dojčatá a malé deti na mliečnom, ovocnom (s obsahom hrozna, jablák), zeleninovom, cereálnom základe prípadne mäsovom základe, vrátane zmiešaných zložiek. Prítomnosť obidvoch sledovaných mykotoxínov bola vo všetkých vzorkách stanovená pod medzou kvantifikácie použitých metód, t.j. menej ako 0,0016 mg/kg aflatoxínu B<sub>1</sub> a menej ako 0,003 mg/kg patulínu.

#### 3. **PCB (polychlórované bifenyly) v potravinách pre dojčatá a malé deti**

V rámci tejto úlohy sa vyšetřilo 146 vzoriek potravín pre dojčatá a malé deti na mliečnom základe. V žiadnej z vyšetřených vzoriek sa prítomnosť polychlorovaných bifenylov nepotvrdila.

#### 4. **PAU (polyaromatické uhl'ovodíky) v potravinách pre dojčatá a malé deti**

Celkovo bolo vyšetřených 62 vzoriek potravín pre dojčatá a malé deti na mliečnom, cereálnom, ovocnom, zeleninovom alebo mäsovom základe odobratých v lekárňach a v obchodných reťazcoch. Všetky vzorky vyhoveli požiadavkám ustanoveným v príslušnej legislatíve.

#### 5. **Dusitany, dusičnany v potravinách pre dojčatá a malé deti**

V rámci plnenia úlohy bolo vyšetřených 698 vzoriek dojčenskej a detskej výživy najmä na ovocno-zeleninovom základe, ale aj s mäsom a s obilninami. 1 vzorka nevyhovovala pre zvýšený obsah dusičnanov, kde boli následne nariadené nápravné opatrenia.

## **6. Potraviny ošetrované ionizujúcim žiarením**

Celkovo bolo odobratých a vyšetrených 55 vzoriek potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (rôzne druhy orechov - arašidy, pistácie, mandle, kešu orechy, lieskové orechy, para orechy, vlašské orechy, rôzne druhy syrov a hydinového mäsa) metódou podľa STN EN 1784 Detekcia ožiarených potravín obsahujúcich tuk. Žiadna z vyšetrených vzoriek nevykazovala vlastnosti potraviny ošetrovanej ionizujúcim žiarením.

## **7. Obsah gluténu v bezgluténových potravinách**

V oblasti kontroly bezgluténových potravín bola pozornosť zameraná na predaj a odber vzoriek na laboratórnu kontrolu obsahu gluténu u potravín určených pre celiatikov (chlieb tmavý s vlákninou a čajové pečivo, cestoviny, bábovka v prášku, ryžová múka, zmes na prípravu pečiva). Spolu bolo odobratých a vyšetrených 42 vzoriek bezgluténových potravín. Všetky vyšetrené vzorky vyhovelí národným požiadavkám Potravinového kódexu Slovenskej republiky, pričom rozsah nameraných hodnôt obsahu gluténu bol 0 – 180 mg/kg, z toho u 18 vzoriek bola nameraná hodnota nižšia ako LOQ.

## **8. Kontrola obsahu vlákniny v potravinách a porovnanie s vyznačením jej množstva na obale**

Úloha bola zameraná na kontrolu obsahu vlákniny v potravinách a porovnanie s vyznačením jej množstva na obale. Celkovo bolo jednotlivými RUVZ v distribučnej sieti a zariadeniach spoločného stravovania odobratých 19 vzoriek rôznych druhov potravín (celozrnné chlebičky, sušienky, múslí, nápoje s vlákninou, cereálie, ryža). Odobraté vzorky boli následne analyzované v laboratóriu UVZ SR. Laboratórnou analýzou zistené množstvo vlákniny v uvedených vzorkách sa pohybovalo v rozmedzí 0,4 – 10,7 g/100 g potraviny. Z porovnania nameraného obsahu vlákniny s jej množstvom deklarovaným v označení potraviny vyplynulo, že v 2 prípadoch bolo deklarované množstvo vlákniny nižšie v porovnaní s nameranými hodnotami a v 3 prípadoch bolo naopak deklarované množstvo vlákniny vyššie v porovnaní s nameraným množstvom vlákniny.

## **9. Kontrola obsahu histamínu vo vybraných potravinách**

Cieľom úlohy bolo sledovanie obsahu histamínu v rybách a v rybacích výrobkoch. Spolu bolo odobratých 90 vzoriek surových rýb, a rôznych rybacích výrobkov (rybacie filé, filety z rýb, pstruh, rybací šalát, údené makrely). Skúšané vzorky vyhovelí požiadavkám legislatívnych kritérií bezpečnosti. Napr. zistené hodnoty histamínu v údených makrelách boli v rozmedzí od 21,8 do 187 mg/kg a v dvoch vzorkách boli nedetekovateľné, v rybacích šalátoch od 27,2 do 48,9 mg/kg. Všetky vzorky vyhovovali požiadavkám ustanoveným v príslušnej legislatíve.

## **10. Monitoring obsahu jodidu a ferokyanidu v kuchynskej soli**

Spolu bolo v roku 2006 odobratých a laboratórne vyšetrených 1328 vzoriek jedlej soli z obchodnej siete a potravinárskych výrobní, z toho 443 vzoriek tuzemskej výroby a 885 vzoriek z dovozu na stanovenie jodidu draselného, jodičnanu draselného a kontrolu obsahu ferokyanidu draselného. V 13 vzorkách soli z dovozu bol zistený nižší obsah jodidu draselného a v 1 vzorke nižší obsah jodičnanu draselného ako je limit ustanovený v Potravinovom kódexe. 8 vzoriek kuchynskej soli nevyhovelo pre zvýšený obsah  $KJ O_3$ .

V 2 prípadoch sa zistilo aj nevyhovujúce označenie výrobkov.

V rámci dozoru v potravinárskych výrobniach sa preverovalo, aký druh soli sa používa pri výrobe potravín, pričom sa zistilo, že sa v prevažnej miere používa jodidovaná soľ.

## **11. Obalové materiály - laboratórne vyšetrenie predmetov určených na styk s potravinami – potravinárske obaly a keramické výrobky**

Cieľom uvedenej úlohy bolo laboratórne vyšetriť a posúdiť zdravotnú neškodnosť predmetov určených na styk s potravinami so zameraním na potravinárske obaly a keramické výrobky. Spolu bolo v roku 2006 odobratých a vyšetrených 51 vzoriek keramických výrobkov a obalových materiálov. Odobraté vzorky boli zaslané na laboratórne skúšky (senzorické, mikrobiologické a chemické) do NRC pre predmety bežného užívania a obalové materiály v Poprade. Vzorky vyhovelí požiadavkám podľa Potravinového kódexu SR až na zistenie nadlimitného obsahu hodnoty olova a kadmia v prípade keramického výrobku, ktoré sa opakovaným vyšetrením vzoriek výrobku nepotvrdili.

### b) Mikrobiologické riziko z potravín

#### **1. Enterobacter sakazakii, Escherichia coli, Salmonella spp., Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes v potravinách pre dojčatá a malé deti**

Spolu bolo odobratých a vyšetrených 430 vzoriek potravín pre dojčatá a deti. Všetky vyšetrené vzorky vyhovovali v sledovaných ukazovateľoch.

#### **2. Listeria monocytogenes v lahôdkárskych šalátoch**

V rámci tejto úlohy sa odobralo 654 vzoriek lahôdkárskych šalátov priamo z výrobní alebo z obchodnej siete. Prítomnosť *Listeria monocytogenes* nebola zistená vo vyšetrených vzorkách lahôdkárskych šalátov.

#### **3. Campylobacter jejuni v kurencoch v ZSS**

Prítomnosť *Campylobacter jejuni* bola zisťovaná vo vzorkách tepelne opracovaného a surového kuracieho mäsa, ktoré boli odobraté v zariadeniach spoločného stravovania. Spolu bolo odobraných 116 vzoriek tepelne opracovaného a surového kuracieho mäsa, z ktorých mikrobiologickým kritériám pre prítomnosť *Campylobacter jejuni* nevyhovelo 8 vzoriek surového kuracieho mäsa.

#### **4. Clostridium perfringens v cukrárskych výrobkoch so smotanou**

V rámci tejto úlohy sa zisťovala prítomnosť *Clostridium perfringens* v cukrárskych výrobkoch so smotanou. Spolu bolo vyšetrených 83 vzoriek cukrárskych výrobkov, pričom v žiadnej vzorke z vyšetrených sa prítomnosť *Clostridium perfringens* nepotvrdila.

#### **5. Kontrola kvality prírodnej minerálnej vody, pramenitej vody a balenej pitnej vody**

Úloha bola zameraná na sledovanie mikrobiologickej, biologickej a fyzikálno-chemickej kvality spotrebiteľsky balených vôd. Vzorky vôd domácej a zahraničnej výroby boli odobraté z distribučnej siete. Spolu bolo odobratých a následne vyšetrených 83 vzoriek spotrebiteľsky balených vôd z toho 40 vzoriek minerálnych vôd, 28 vzoriek pramenitých vôd a 15 vzoriek



veľkoobjemovo balených vôd. Z uvedeného množstva 19 (23%) vzoriek nevyhovelo požiadavkám na mikrobiologickú kvalitu minerálnej a pramenitej vody podľa 28. hlavy Potravinového kódexu Slovenskej republiky z dôvodu prítomnosti *Pseudomonas aeruginosa* (2 prípady), koliformných baktérií (3 prípady), enterokokov (1 prípad), živých organizmov (5 prípadov) a mikroskopických húb (16 prípadov).

Pre účely uskutočnenia skladovacej skúšky bol priamo u výrobcu vykonaný jednorazový odber 10 vzoriek pramenitej vody nesýtenej Rajec. Cieľom tejto skúšky bolo sledovať zmeny v kvalite počas celej doby minimálnej trvanlivosti. Mikrobiologické nedostatky boli zistené v prípade 3 vzoriek (prítomnosť *Pseudomonas aeruginosa*), ostatné sledované ukazovatele splňali požiadavky na kvalitu podľa 28. hlavy Potravinového kódexu Slovenskej republiky.

### c) Riziko hygienické z potravín

#### **1. Letecká a lodná doprava**

Úloha bola zameraná na zhodnotenie podmienok prevádzkovej hygieny, osobnej hygieny a manipulácie s potravinami v prevádzkach pripravujúcich pokrmy pre letecké spoločnosti a na palube lietadla. V rámci úlohy boli preverené 2 spoločnosti pripravujúce občerstvenie v leteckej doprave, spoločnosť Airest Slovensko s.r.o. a Two Wings s.r.o. s výrobňou v Košiciach.

V spolupráci s Úradom na ochranu verejných činiteľov bolo celkovo odobratých a vyšetrených 5 vzoriek občerstvenia zo skladu cateringovej spoločnosti Two wings, s.r.o. Skúšané vzorky vyhoveli kritériám hygieny procesu výroby aj kritériám bezpečnosti Potravinového kódexu SR.

V oblasti lodnej dopravy bolo preverených 7 lodí, ktorých prevádzkovateľom je Slovenská plavba a prístavy – lodná doprava a.s., Bratislava. Celkovo bolo vykonaných 12 kontrol. Hygienické nedostatky neboli zistené.

#### **2. Kontrola GMO potravín**

V rámci úlohy bolo celkovo odobratých 19 vzoriek potravín (repkový olej nízkoerukový, sójový olej vyrobený z geneticky modifikovaných fazúl, sójový syr TOFU údený a biely, hlbokozmrazená kukurica, sterilizovaná kukurica, sójové plátky, sušený sójový nápoj) na kvalitatívne vyšetrenie prítomnosti GMO v týchto potravinách. Laboratórne vyšetrenie vykonalo laboratórium Štátneho veterinárneho a potravinového ústavu v Dolnom Kubíne. Vyšetrené vzorky zodpovedali požiadavkám Nariadenia ES 1829/2003 Európskeho parlamentu o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách. V rámci kontrolnej činnosti nebolo zistené porušenie v označovaní GMO na kontrolovaných výrobkoch.

Pri kontrolách v zariadeniach spoločného stravovania, lahôdkárskych a cukrárskych výrobní bola vykonávaná aj kontrola s dôrazom na dodržiavanie princípov vysledovanosti GMO potravín a kontrolu označovania z hľadiska povinnosti označovania údajov v jedálnom lístku ale aj pri výrobe potravín v lahôdkárskych a cukrárskych výrobniach. Používanie GMO potravín v kontrolovaných zariadeniach bolo zistené v 2 prípadoch (rastlinný olej, sójový olej s GMO zložkou). Takmer vo všetkých prípadoch používania GMO potravín na prípravu pokrmov nie je zo strany prevádzkovateľa podávaná informácia o použití GMO potravín pre spotrebiteľa. Zároveň boli v rámci výkonu dozoru ukladané v danej veci opatrenia na informovanie spotrebiteľa o použití GMO potraviny na jedálnych lístkoch.

### 3. Orientálne reštaurácie

Kontroly boli zamerané na vypracovanie dokumentácie „Správnej výrobných praxe“ a zavedení HACCP do praxe, monitoring CCP, prevádzkovú a osobnú hygienu a zdravotnú a odbornú spôsobilosť pracovníkov. Spolu bolo preverených 33 zariadení. Prevádzkové poriadky sú vo väčšine zariadení vypracované, ako aj systém HACCP, chýba však evidencia a monitorovanie teplôt. Opakovane zisťované nedostatky sa týkali zmrazovania jedál (predvarené čínske kačice), spoločného skladovania a zmrazovania surového mäsa, zeleniny a polotovarov. Na prevádzkach sa nachádzali potraviny bez označenia v slovenskom jazyku, ktoré sú často nakupované v obchodnej sieti v Rakúsku.

Postupne sa pracovníci orientálnych reštaurácií podrobili skúškam odbornej spôsobilosti. V niekoľkých prevádzkach došlo k výmene a obnove strojno-technologického zariadenia.

### VIII. Mimoriadne úlohy

Na základe hlásení európskej komisie pre bezpečnosť potravín - rýchleho výstražného systému RAPID ALERT (RASFF) boli vykonané kontroly vo veci

- zistenia prípadného výskytu geneticky modifikovanej ryže dovezenej z USA na trhu v Slovenskej republike,
- zistenia nevyhovujúceho výrobku **Dúškový kláštorňý čaj – bylenný čaj**, v nálevových vreckách, výrobca: Agrokarpáty s.r.o., Plavnica, z dôvodu zistenia prítomnosti patogénneho mikroorganizmu *Salmonella*,
- nesprávneho označenia o lepku na výrobku detskej výživy **Hami a Nutrilon**, od výrobcu **Nutricia a.s.**, Na Pankráci 30, Praha 4
- stiahnutia výrobkov **detskej výživy HAMI vyrobených v Poľsku** z trhu z dôvodu ich pravdepodobného znečistenia sklenenými čiastočkami,
- stiahnutia výrobku mäsovej konzervy „**Bravčové vo vlastnej šťave**“ vyrobenej pre LIDL v.o.s. v Českej republike z obchodnej siete LIDL v Slovenskej republike z dôvodu nálezu *Salmonella enteritidis*,
- stiahnutia výrobkoch detskej výživy „**Sunárek**“ **na jablkovom základe** z centrálného skladu i z distribučnej siete (lekárne, drogérie, obchodné reťazce) zistenia rezíduí pesticídov,
- zistenia výskytu nebezpečných výrobkov - „melamínové detské súpravy 5 - dielne (tanierik, miska, hrnček, lyžička, vidlička a hrnček melamínový 250 ml)“ u ktorých bolo zistené nadlimitné množstvo formaldehydu.

Na základe prípisov ÚVZ SR boli vykonané kontroly

- pripravenosti zariadení spoločného stravovania na letnú turistickú sezónu 2006
- zamerané na pôvod spracovávanej diviny vo vyvarujúcich zariadeniach spoločného stravovania.

### IX. Sankčné opatrenia

Pri uplatňovaní **rozhodnutí a pokút podľa zákona NR SR č. 152/1995 Z. z.** o potravinách za obdobie roka 2006 boli:

- uložené úhrady nákladov podľa § 20, ods. 2, v počte 87, v celkovej sume 207 158.- Sk,
- uložené pokuty podľa § 28 v počte 49, v celkovej sume 177 900.- Sk,

- uložené opatrenia v počte 223.

Ďalej boli uplatňované pokuty a rozhodnutia podľa **zákona č. 126/2006 Z. z.** o verejnom zdravotníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov predovšetkým pri výkone dozoru nad zariadeniami spoločného stravovania. V uvedenom prípade boli uložené pokuty podľa § 39 zákona č. 126/2006 Z. z. v počte 144, v sume 1 028 640,- Sk. Bolo vydaných 273 pokynov na odstránenie zistených nedostatkov. V 40 prípadoch bol vydaný zákaz prevádzky a v 19 prípadoch zákaz prípravy a podávania pokrmov.

Tabul'ková část'

## Vyhodnotenie inšpekcií na mieste - ŠVPS SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	1 921	2 177	1 491	16 629	0	319	<b>22 537</b>
Počet kontrolovaných objektov	692	2 247	1 703	15 525	0	314	<b>20 481</b>
Počet kontrol	1 640	7 257	7 051	26 463	0	695	<b>43 106</b>
Počet objektov s nedostatkami	246	1 500	583	9 156	0	163	<b>11 648</b>
<b>Dôvod postihu:</b>							
Správna výrobná prax	130	361	81	1 843	0	52	<b>2 467</b>
Celková hygiena	201	2 570	673	10 410	0	136	<b>13 990</b>
Zloženie	1	43	24	184	0	5	<b>257</b>
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	5	41	28	151	0	3	<b>228</b>
Označovanie	10	313	131	3 006	0	46	<b>3 506</b>
Iné	56	520	215	4 217	0	86	<b>5 094</b>

## Laboratórna analýza nevyhovujúcich vzoriek - ŠVPS SR

Por.č	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Cudzorodé kontaminujúce látky	Cudzorodé aditívne látky	Označovanie výrobku	Analytické ukazovatele	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
1.	Mliečne výrobky	36	0	5	49	64	154	5035	3,06
2.	Vajcia a výrobky z vajec	8	0	0	7	0	15	125	12,00
3.	Mäso a výrobky z mäsa, zverina a hydina	28	8	42	262	167	507	8171	6,20
4.	Ryby, morské živočíchy a výrobky z nich	0	14	2	27	20	63	907	6,95
5.	Tuky a oleje	0	0	0	21	32	52	907	5,73
6.	Polievky, bujóny a omáčky	0	1	1	13	8	23	687	3,35
7.	Cereálie a pekárenské výrobky	44	15	16	108	35	217	5 749	3,77
8.	Cerstvé ovocie, zelenina a zemiaky	0	40	0	4	0	44	1533	2,87
9.	Výrobky z ovocia, zeleniny a zemiakov	2	14	27	25	14	81	1 311	6,18
10.	Korenie a koreniny	2	2	1	2	3	10	392	2,55
11.	Nealkoholické nápoje	1	0	16	32	3	52	1129	4,61
12.	Víno	0	0	11	93	65	162	617	26,26
13.	Alkoholické nápoje	2	1	0	19	11	33	721	4,58

Por.č	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Cudzorodé kontaminujúce látky	Cudzorodé aditívne látky	Označovanie výrobku	Analytické ukazovatele	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
14.	Zmrzlina a ostatné podobné mrazené výrobky	0	0	0	1	4	5	135	3,70
15.	Kakao, kakaové prípravky, káva, čaj	0	4	0	13	1	18	639	2,82
16.	Cukrovinky	0	22	7	117	16	161	1408	11,43
17.	Orechy a výrobky z orechov	0	6	0	4	5	15	285	5,26
18.	Hotové jedlá	1	0	0	1	0	2	71	2,82
19.	Potraviny na osobitné výživové účely	0	0	0	0	0	0	10	0,00
20.	Prídavné látky ( aditíva )	0	0	0	0	0	0	15	0,00
21.	Materiály a predmety prichádzajúce do styku s potravinami	0	0	0	0	0	0	18	0,00
22.	Tabakové výrobky	0	0	0	2	0	2	19	10,53
23.	Ostatné	2	1	0	5	0	8	408	1,96
SPOLU		126	128	128	805	448	1 624	30 292	5,36

## Vyhodnotenie inšpekcí na mieste - MZ SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet podnikateľských subjektov	133	819	143	2 070	30 724	716	<b>34 605</b>
Počet kontrolovaných subjektov	42	570	37	850	13 729	540	<b>15 768</b>
Počet kontrol	66	1 356	48	1 422	21 344	1 163	<b>25 399</b>
Počet subjektov s nevyhovujúcimi výsledkami	7	361	7	243	6 869	220	<b>7 707</b>
<b>Dôvod postihu:</b>							
Hygiena (HACCP, školenia)	3	138	3	108	2 926	111	<b>3 289</b>
Celková hygiena	2	134	4	53	2 248	45	<b>2 486</b>
Zloženie potravín	0	3	0	1	15	2	<b>21</b>
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	1	1	0	1	29	4	<b>36</b>
Označovanie	0	21	0	14	152	22	<b>209</b>
Iné	3	224	2	137	4 719	149	<b>5 234</b>



## Laboratórna analýza nevyhovujúcich vzoriek - MZ SR

Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Iná kontaminácia	Zloženie výrobku	Označovanie výrobku	Iné	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
1.	Syry a bryndza zo Slovenska	15	0	0	0	2	17	300	5,67
2.	Ostatné mliečne výrobky	7	4	0	0	4	15	216	6,94
3.	Vajcia a výrobky z vajec	4	0	0	0	0	4	339	1,18
4.	Mäso a výrobky z mäsa, zverina a hydina	36	1	0	0	1	38	410	9,27
5.	Ryby, morské živočíchy a výrobky z nich	2	0	0	0	0	2	136	1,47
6.	Tuky a oleje	0	2	0	0	0	2	40	5,00
7.	Polievky, bujóny a omáčky	1	0	0	0	0	1	115	0,87
8.	Cereálie a pekárenské výrobky	11	0	0	0	0	11	527	2,09
9.	Ovocie a zelenina	4	4	0	0	0	8	354	2,26
10.	Byliny a koreniny	9	0	0	0	0	9	381	2,36
11.	Nealkoholické nápoje	9	1	0	0	0	10	264	3,79
12.	Víno	0	0	0	0	0	0	34	0
13.	Alkoholické nápoje (iné ako víno)	4	0	0	0	0	4	68	5,88
14.	Zmrzlina a dezerty	227	1	0	0	0	228	3 956	5,76

Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Iná kontaminácia	Zloženie výrobku	Označovanie výrobku	Iné	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
15.	Kakao, kakaové prípravky, káva, čaj (okrem ovocných a bylenných)	4	0	0	0	0	4	257	1,56
16.	Cukrovinky	0	4	0	0	0	4	127	3,15
17.	Orechy a výrobky z orechov	2	0	0	0	0	2	71	2,82
18.	Hotové jedlá	267	11	0	0	1	279	3 877	7,20
19.	Detská a dojčenská výživa	4	1	0	0	0	5	2 993	0,17
20.	Výživové doplnky	0	0	0	0	0	0	207	0
21.	Ostatné potraviny na výživové účely	4	0	0	0	0	4	662	0,60
22.	Prídavné látky ( aditíva )	0	0	0	0	0	0	11	0
23.	Materiály a predmety prichádzajúce do styku s potravinami	1	0	0	0	0	1	51	1,96
24.	Lahôdkárske výrobky	336	18	0	0	28	377	3 609	10,45
25.	Cukrárske výrobky	447	2	0	0	2	450	3 415	13,18
26.	Minerálne vody	27	3	0	0	2	30	693	4,33
27.	Praménité vody a balené pitné vody	17	1	0	4	4	22	350	6,29
28.	Ovocné a bylenné čaje	86	1	0	0	1	88	873	10,08
29.	Kuchynská soľ	0	26	8	2	0	36	1 328	2,71

Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Iná kontaminácia	Zloženie výrobku	Označovanie výrobku	Iné	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
30.	Pokrmý rýchleho občerstvenia	219	1	0	0	0	219	1 479	14,81
31.	Ostatné	18	1	0	0	0	19	1 043	1,82
SPOLU		1 761	82	8	6	45	1 889	28 186	6,70

## Vyhodnotenie inšpekcí na mieste - MO SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	0	123	35	53	92	0	303
Počet kontrolovaných objektov	0	123	35	53	92	0	303
Počet kontrol	0	123	35	198	308	0	664
Počet objektov s nedostatkami	0	1	0	1	9	0	11
<b>Dôvod postihu:</b>							
Správna výrobná prax	0	0	0	1	9	0	10
Celková hygiena	0	1	0	0	0	0	1
Zloženie	0	0	0	0	0	0	0
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	0	0	0	0	0	0	0
Označovanie	0	0	0	0	0	0	0
Iné	0	0	0	0	0	0	0

## Vyhodnotenie inšpekcií na mieste - MV SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	0	0	4	0	15	0	19
Počet kontrolovaných objektov	0	0	0	0	8	0	8
Počet kontrol	0	0	3	0	41	0	44
Počet objektov s nedostatkami	0	0	2	0	5	0	7
<b>Dôvod postihu:</b>							
Správna výrobná prax	0	0	0	0	2	0	2
Celková hygiena	0	0	0	0	5	0	5
Zloženie	0	0	0	0	0	0	0
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	0	0	0	0	0	0	0
Označovanie	0	0	0	0	0	0	0
Iné	0	0	0	0	0	0	0

## Vyhodnotenie inšpekcií na mieste - MS SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	0	0	0	0	85	0	85
Počet kontrolovaných objektov	0	0	0	0	85	0	85
Počet kontrol	0	0	0	0	1 537	0	1 537
Počet objektov s nedostatkami	0	0	0	0	24	0	24
<b>Dôvod postihu:</b>							
Správna výrobná prax	0	0	0	0	31	0	31
Celková hygiena	0	0	0	0	115	0	115
Zloženie	0	0	0	0	0	0	0
Kontaminanty (iné ako mikrobiologické)	0	0	0	0	0	0	0
Označovanie	0	0	0	0	0	0	0
Iné	0	0	0	0	0	0	0

## Vyhodnotenie inšpekcí na mieste - ŠVPS SR, MZ SR, MO SR, MV SR, MS SR

	Primárni výrobcovia	Výrobcovia a baliarne	Distribútori a dopravcovia	Maloobchod	Sektor služieb	Výrobcovia predávajúci hlavne na maloobchodnej báze	SPOLU
Počet objektov	2 054	3 119	1 673	18 752	30 916	1 035	<b>57 549</b>
Počet kontrolovaných objektov	734	2 940	1 775	16 428	13 914	854	<b>36 645</b>
Počet kontrol	1 706	8 736	7 137	28 083	23 230	1 858	<b>70 750</b>
Počet objektov s nedostatkami	253	1 862	592	9 400	6 907	383	<b>19 397</b>
<b>Dôvod postihu:</b>							
Správna výrobná prax	133	499	84	1 952	2 968	163	<b>5 799</b>
Celková hygiena	203	2 705	677	10 463	2 368	181	<b>16 597</b>
Zloženie kontaminantov (iné ako mikrobiologické)	1	46	24	185	15	7	<b>278</b>
Označovanie	6	42	28	152	29	7	<b>264</b>
Iné	10	334	131	3 020	152	68	<b>3 715</b>
	59	744	217	4 354	4 719	235	<b>10 328</b>

## Laboratórna analýza nevyhovujúcich vzoriek - MO SR

Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Cudzorodé kontaminujúce látky	Cudzorodé aditívne látky	Označovanie výrobku	Analytické ukazovatele	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
1.	Mliečne výrobky	0	0	0	0	0	0	24	0
2.	Vajcia a výrobky z vajec	0	0	0	0	0	0	14	0
3.	Mäso a výrobky z mäsa, zverina a hydina	1	0	0	0	0	1	32	3,13
4.	Ryby, morské živočíchy a výrobky z nich	0	0	0	0	0	0	8	0
5.	Tuky a oleje	0	0	0	0	0	0	4	0
6.	Polievky, bujóny a omáčky	0	0	0	0	0	0	3	0
7.	Cereálie a pekárenské výrobky	0	0	0	0	0	0	6	0
8.	Čerstvé ovocie, zelenina a zemiaky	0	0	0	0	0	0	9	0
9.	Výrobky z ovocia, zeleniny a zemiakov	0	0	0	0	0	0	0	0
10.	Korenie a koreniny	0	0	0	0	0	0	5	0
11.	Nealkoholické nápoje	0	0	0	0	0	0	4	0
12.	Víno	0	0	0	0	0	0	0	0
13.	Alkoholické nápoje	0	0	0	0	0	0	0	0



Por.č.	Výrobok	Mikrobiologická kontaminácia	Cudzorodé kontaminujúce látky	Cudzorodé aditívne látky	Označovanie výrobku	Analytické ukazovatele	Počet nevyhovujúcich vzoriek	Celkový počet vzoriek	Percento nevyhovujúcich vzoriek
14.	Zmrzlina a ostatné podobné mrazené výrobky	0	0	0	0	0	0	0	0
15.	Kakao, kakaové prípravky, káva, čaj	0	0	0	0	0	0	8	0
16.	Cukrovinky	0	0	0	0	0	0	3	0
17.	Orechy a výrobky z orechov	0	0	0	0	0	0	0	0
18.	Hotové jedlá	0	0	0	0	0	0	6	0
19.	Potraviny na osobitné výživové účely	0	0	0	0	0	0	0	0
20.	Prídavné látky ( aditíva )	0	0	0	0	0	0	0	0
21.	Materiály a predmety prichádzajúce do styku s potravinami	0	0	0	0	0	0	0	0
22.	Tabakové výrobky	0	0	0	0	0	0	0	0
23.	Ostatné	0	0	0	0	0	0	0	0
SPOLU		1	0	0	0	0	1	126	0,79

***SPRÁVA ODBORU ORGANIZÁCIE TRHU  
ŠVPS SR BRATISLAVA  
ZA ROK 2006***

## Odbor organizácie trhu – výsledky činnosti v roku 2006

### a) Kontrola kvality čerstvého ovocia a zeleniny

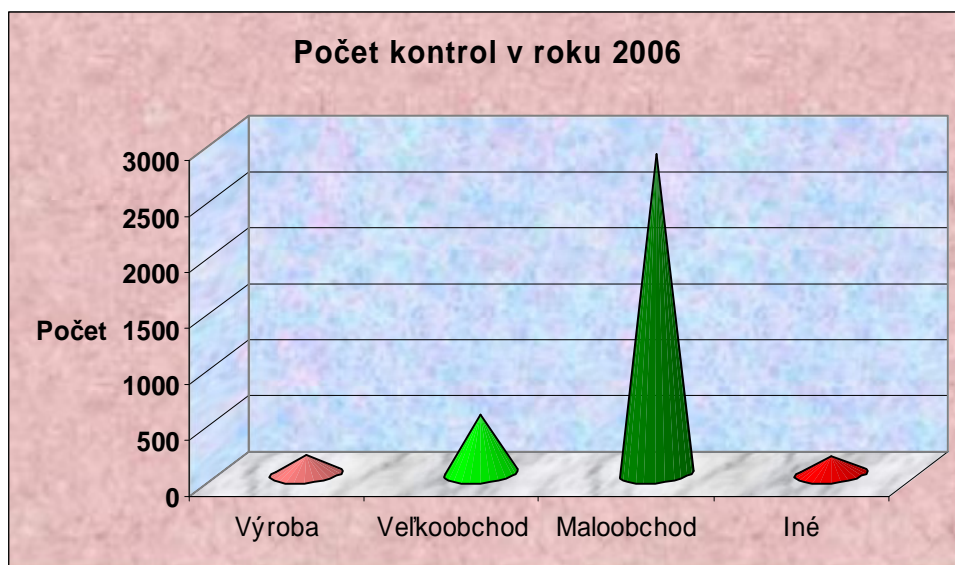


#### 1. Výsledky kontroly

V roku 2006 bolo celkovo vykonaných 3 716 kontrol u podnikateľských subjektov, ktoré sa podieľajú na obchode s ovocím a zeleninou. Z uvedeného počtu kontrol bolo 175 kontrol u prvovýrobcov, 529 kontrol vo veľkoobchodných skladoch a 2 860 kontrol v maloobchodných jednotkách. Počas kontroly vykonali inšpektori hodnotenie kvality ovocia a zeleniny na mieste spolu v 15 000 prípadoch. Z hodnotených vzoriek nevyhovelo požiadavkám na kvalitu 1 869. Uvedený počet nevyhovujúcich vzoriek predstavuje 12,5 % porušenosť.

**Podiel kontrolovaných subjektov na výsledkoch hodnotenia kvality na mieste**

Kategória - subjekt	Počet kontrol	Počet HNM	Z toho nevyhovujúcich HNM počet / (%)
Prvovýroba	175	338	10 / 2,9
Veľkoobchod	529	1792	174 / 9,7
Maloobchod	2860	12496	1650 / 13,2
Iné	152	374	35 / 9,36
<b>Spolu</b>	<b>3716</b>	<b>15000</b>	<b>1869 / 12,5</b>



### Hodnotenie na mieste - hodnotené množstvá v kg

Stupeň obchodu	Množstvo v kg
Prvovýroba	2 482 581,3
Výkup ovocia a zeleniny	276 460,8
Veľkoobchod	2 584 738,9
Maloobchod	780 698,3
Iné	192956,6
<b>Spolu</b>	<b>6 317 435,9</b>

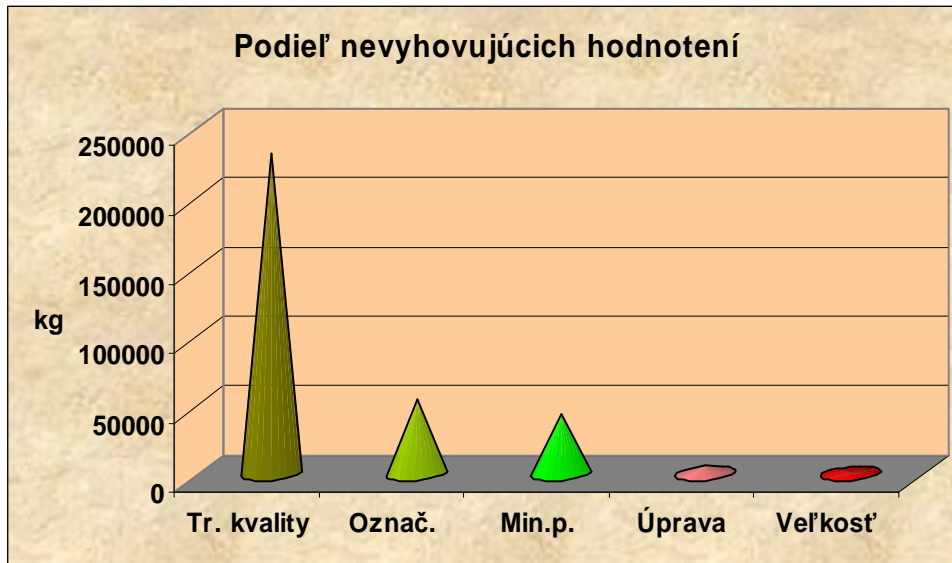
### Zloženie nevyhovujúcich hodnotení podľa znaku

Hodnotený znak	Nevyhovujúce množstvo v kg
Minimálne požiadavky	43 156,8
Označenie	53 002,8
Trieda kvality	230 980,4
Veľkosť	1 140,3
Obchodná úprava	6 722,3
<b>Spolu</b>	<b>335 120,1</b>

## Hodnotenie na mieste – najviac kontrolované plodiny v roku 2006 – hodnotené množstvá v kg

Druh	Množstvo_kg	Nevyhovelo_	Min_požiadavky	Označovanie	Tr. kvality	Veľkosť	Úprava
Mandarinky	932595,23	129531,532	866,455	155	128510,077	0	0
Jablká	1589291,64	9458,666	1302,127	2433	5673,672	14,99	4
Cibuľa	785726,45	5502,075	953,329	2672,2	841,546	100	935
Rajčiaky	307164,54	39783,014	956,274	5467,2	33093,3	16	250,24
Cesnak	269732,15	785,66	109,86	522,5	153,3	0	0
Kapusta a kel	268433,548	13431,7	951,3	11927,04	393,36	0	160
Paprika zeleninová	218118,244	35425,82	1310,184	1134,18	32937,451	0	25,025
Citróny	215109,914	1340,74	140,3	426	751,44	23	0
Uhorky	174759,86	16178,055	5873,31	5846,984	4247,1	130,101	18
Pomaranče	169794,2	8751,902	318,382	8360,4	73,12	0	0
Dyňa červená	140698	7799,57	6827,37	250	722,2	0	0
Pór	137189,52	167,619	101,47	60	6,149	0	0
Mrkva	136665,1	5222,16	824,093	4214	143,067	6	35
Špargľa	111997,5	0	0	0	0	0	0
Broskyne a nekt.	110233,4	9658,49	334,937	3901	182,696	89,857	5150
Kivi	92785,135	3518,933	185,072	2265,59	262,42	745,851	60
Hrozno stolové	59631,544	41078,909	20341,513	76,224	20581,172	0	80
Karfiol	53435,918	730,517	537,252	20	173,265	0	0
Slivky a slivkoviny	46227	79,52	17,12	25	32,4	0	5
Hrášok záhradný	23630	0	0	0	0	0	0
Šalát hlávkový a end	18273,84	434,8	191,2	80	163,6	0	0
Hrušky	18012	2913,48	69,28	1951	884,2	9	0
Melón cukrový	15601,8	54	5	20	29	0	0
Jahody	4852,75	565,912	285,04	123,75	157,122	0	0
Cuketa	4048,4	17,059	9,559	6	1,5	0	0
Marhule	2916	19,14	1,4	5	9,24	3,5	0
Šampiňóny	2094,9	15,23	1,5	12,6	1,13	0	0
Baklažány	1716,4	27	0	27	0	0	0
Mango	1295,88	70,14	34,14	0	36	0	0
Ananás	905,9	0	0	0	0	0	0
Kapusta čínska	544	26	0	0	26	0	0
Čerešne a višne	391	977,408	185,5	10	779,908	2	0
Kel ružičkový	370	170	83,5	19	67,5	0	0
Špenát listový	284	0	0	0	0	0	0
Avokádo	138	57	4	48	0	0	0
Čakankové puky	42	8	0	0	8	0	0
Lieskovce	30	0	0	0	0	0	0
Zeler stopkatý	23	30	15	15	0	0	0
Fazuľa struková	18	0	0	0	0	0	0

Najväčší podiel nevyhovujúcich hodnotení bol v znaku trieda kvality 230 980,4 kg, čo je 68,9 %, v znaku označenie 53 002,8, čo je 15,8 %, v znaku minimálne požiadavky nevyhovelo 43 156,8 kg, čo je 12,8 %, v znaku obchodná úprava 6 722,3 kg, čo je 2 %, v znaku veľkosť 1 140,3 kg, čo je 0,3 % hodnotení. Celkovo nevyhovelo 335 120,1 kg plodín, čo je 5,3 % hodnoteného tovaru.



## 2. Cielené kontroly v roku 2006

V roku 2006 ŠVPS SR vyhlásila 6 cielených kontrol. Inšpektori vykonali celkovo 865 cielených kontrol, pri ktorých bolo prekontrolovaných 3 733 vzoriek. Z tohto množstva nevyhovelo požiadavkám kvality 446 vzoriek, čo predstavuje 18 064,22 kg.

**Cielená kontrola OZ č. 23/113 - kontrola obchodnej kvality predávaného ovocia a zeleniny na všetkých stupňoch obchodu**  
Cielené kontroly boli vykonávané v zmysle nariadenia Rady (ES) č.2200/1996, nariadenia Komisie (ES) č. 1148/2001 a príslušných nariadení EK, ktorými sa stanovujú normy obchodnej kvality v mesiacoch marec až máj.

Celkovo bolo vykonaných 282 kontrol, v zložení 36 veľkoobchodných skladov, 2 prvovýrobcovia a 244 maloobchodných predajní. Vo veľkoobchodných skladoch bolo vykonaných 184 kontrol zhody s obchodnými normami, z čoho 18 dávok nevyhovelo, u prvovýrobcu boli vykonané 4 kontroly zhody bez nedostatkov a v maloobchodných predajniach bolo vykonaných 1 223 kontrol zhody, z čoho 141 dávok nevyhovovalo obchodným normám. Celkovo bol zistený predaj

nevyhovujúceho tovaru v množstve 6 279,45 kg, v hodnote 180 624,6 Sk. V 14 prípadoch bol vydaný návrh na začatie správneho konania voči podnikateľovi.

**Cielená kontrola OZ č.23/114 - kontroly zamerané na zistenie obsahu šťavy v citrusových plodoch.**

V období apríl - máj 2006 inšpektori odobrali 46 vzoriek – 12 vzoriek citrónov, 24 vzoriek pomarančov a 10 vzoriek mandarínok. Z odobratých vzoriek nevyhoveli v obsahu šťavy 2 vzorky – 1 vzorka citrónov a 1 vzorka pomarančov.

**Cielená kontrola OZ č.23/120 - cielené kontroly kvality čerstvého ovocia a zeleniny na trhoviskách**

V období od 15. do 31. mája 2006 bolo vykonaných 81 kontrol. Inšpektori posúdili kvalitu predávaného tovaru u 399 dávok, z čoho 22 dávok nevyhovelo normám kvality. Celkové množstvo nevyhovujúcich plodín bolo 307,5 kg, v hodnote 6 907,6 Sk. Vydaný bol jeden návrh na začatie správneho konania.

**Cielená kontrola OZ č.23/122 - kontrola kvality vo výkupniach OZ**

V období od 1.7. do 30.9. 2006 inšpektori vykonali 10 kontrol vo výkupniach OZ. Kontrola zhody bola vykonaná u 39 vzoriek. Celkové množstvo kontrolovaných plodín predstavovalo 27 025 kg. Kontrolami neboli zistené nedostatky v obchodnej kvalite plodín.

**Cielená kontrola č.23/124 – kontrola kvality čerstvého ovocia a zeleniny v obchodných reťazcoch**

Kontroly boli vykonané v období 10.9. až 15.10. 2006.

V rámci cielenej kontroly bolo celkovo vykonaných 243 kontrol v predajných prevádzkach obchodných reťazcov. Celkovo bolo na mieste posúdených 1 349 dávok čerstvého ovocia a zeleniny. Z tohto množstva 181 dávok nevyhovovalo normám kvality, čo predstavuje 7 173,79 kg tovaru a porušenosť 13,4%.

**Cielená kontrola č.23/127 – kontrola obchodnej kvality plodov kivi.**

Inšpektori vykonali v období od 2.11. do 8.12. 2006 na všetkých stupňoch obchodu 203 kontrol. Prekontrolovaných bolo 489 dávok plodov kivi, o celkovej hmotnosti 60 338,02 kg. Z uvedeného počtu zásielok nevyhovelo 82 dávok v celkovom množstve 4 303,48 kg, čo predstavuje 17 % nevyhovujúcich zásielok. Minimálnym požiadavkám kvality nevyhovelo 169,26 kg, v minimálnej hmotnosti 496,22 kg a v označení 3 638 kg.

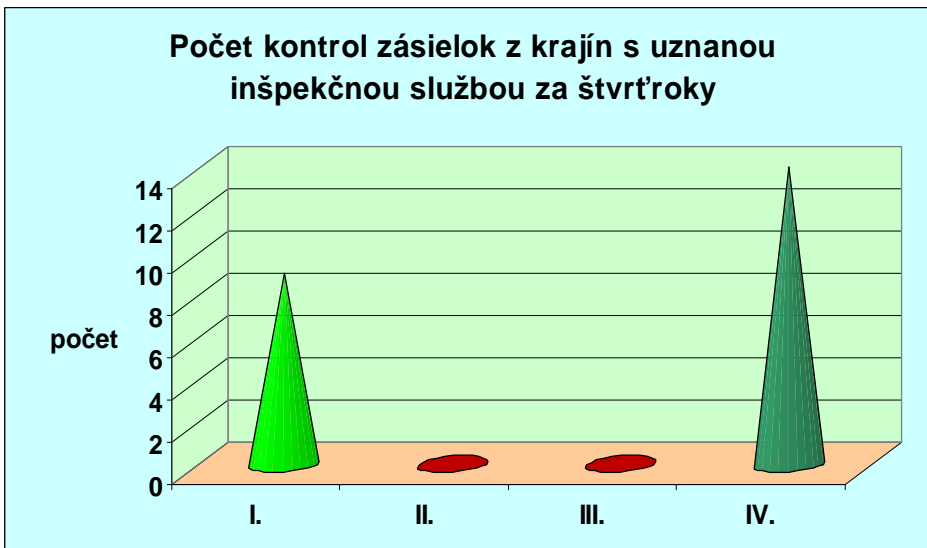
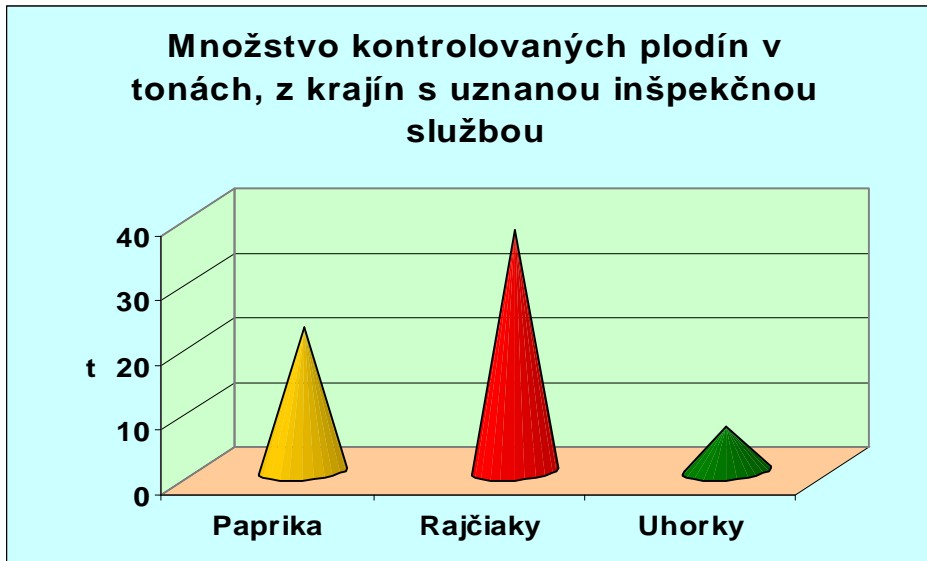
### 3. Kontrola dovozu a vývozu ovocia a zeleniny

V roku 2006 bolo pri dovoze z tretích krajín skontrolovaných 23 zásielok tovaru z tretích krajín s uznanou inšpekčnou službou ( § 7 Nar. EK 1148/2001). Všetky zásielky boli z Maroka. Plodiny boli hodnotené ako vyhovujúce. Spolu bolo prekontrolované 66,61 ton plodín.

Vyhodnotenie kontroly tovaru z tretích krajín s uznanou inšpekčnou službou

plodina	pôvod	počet zásielok	tony
Paprika	Maroko	2	4,4
Paprika	Maroko	2	5,4
Paprika	Maroko	1	3,5
Paprika	Maroko	3	0,65
Paprika	Maroko	2	0,86
Paprika	Maroko	3	7,5
<b>Paprika spolu</b>		<b>13</b>	<b>22,31</b>
Rajčiaky	Maroko	1	2,1
Rajčiaky	Maroko	1	3,6
Rajčiaky	Maroko	1	13
Rajčiaky	Maroko	2	0,7
Rajčiaky	Maroko	1	14,4
Rajčiaky	Maroko	1	3,5
<b>Rajčiaky spolu</b>		<b>7</b>	<b>37,3</b>
Uhorky	Maroko	1	4,9
Uhorky	Maroko	1	1,5
Uhorky	Maroko	1	0,6
<b>Uhorky spolu</b>		<b>3</b>	<b>7</b>
<b>Spolu</b>		<b>23</b>	<b>66,61</b>





### 3.1. Kontrola dovozu z tretích krajín

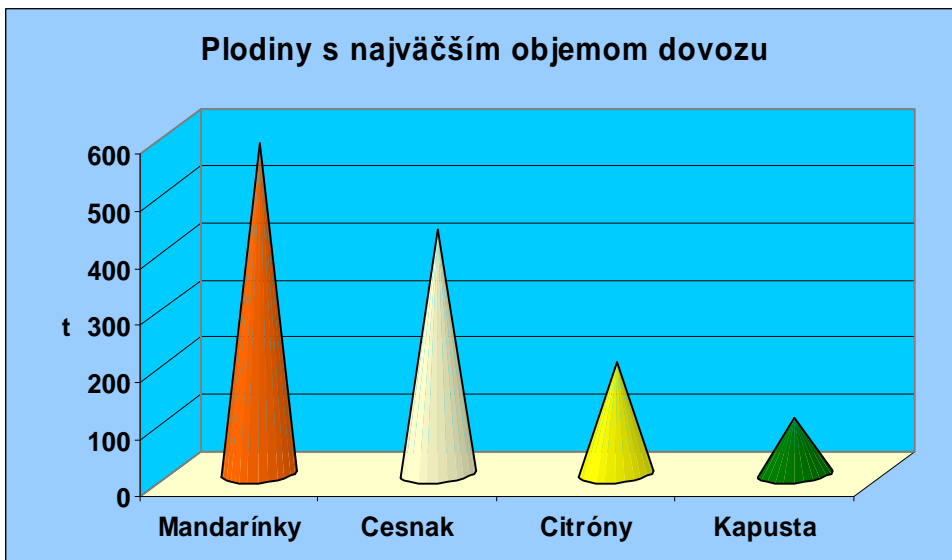
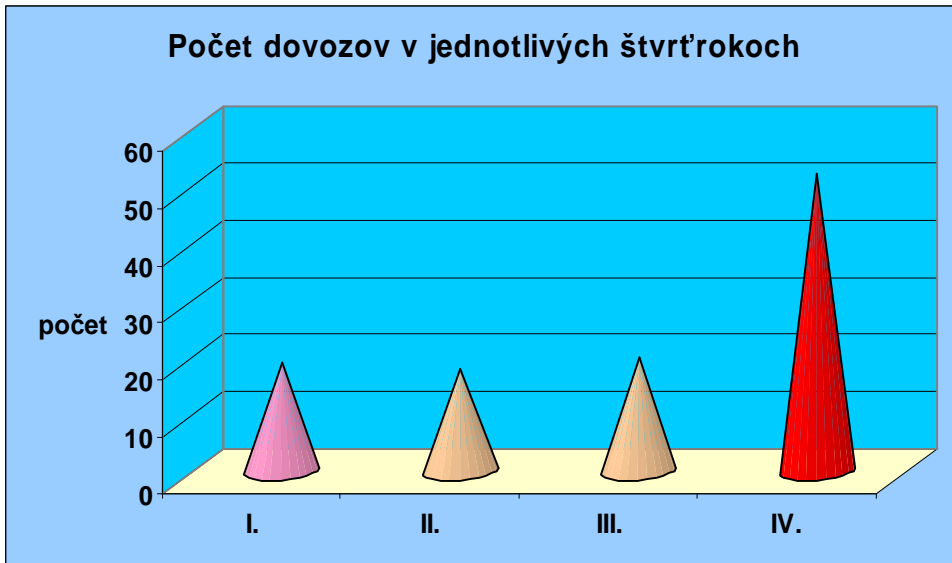
Pri dovoze plodín z tretích krajín bolo prekontrolovaných 109 zásielok v množstve 1 565,38 ton.

plodina	počet zásielok	tony
Banány zelené	3	70,22
Cesnak	30	430,7
Cibuľa	4	70
Citróny	21	196,73
Dyňa červená	2	44,4
Kapusta hlávková	7	98,83
Mandarínky	35	579,98
Pomaranče	2	9,77
Uhorky	5	64,75
<b>spolu</b>	<b>109</b>	<b>1 565,38</b>

Všetky uvedené zásielky pri dovoze zodpovedali normám kvality, okrem 1 zásielky. Vydaný bol nález o nezhode, dovoz z Turecka, plodina citróny, množstvo 21,5 t.

Vyhodnotenie podľa krajiny pôvodu

Krajina pôvodu	počet zásielok	tony
Bosna Hercegovina	4	70
Čína	30	430,7
Egypt	7	136,6
Chorvátsko	4	76
Macedónsko	14	208
Mexiko	3	70,2
Turecko	47	574



### 3.2. Kontrola vývozu do tretích krajín

Pri vývoze do tretích krajín bolo skontrolovaných 762 zásielok v množstve 7 802,7 ton

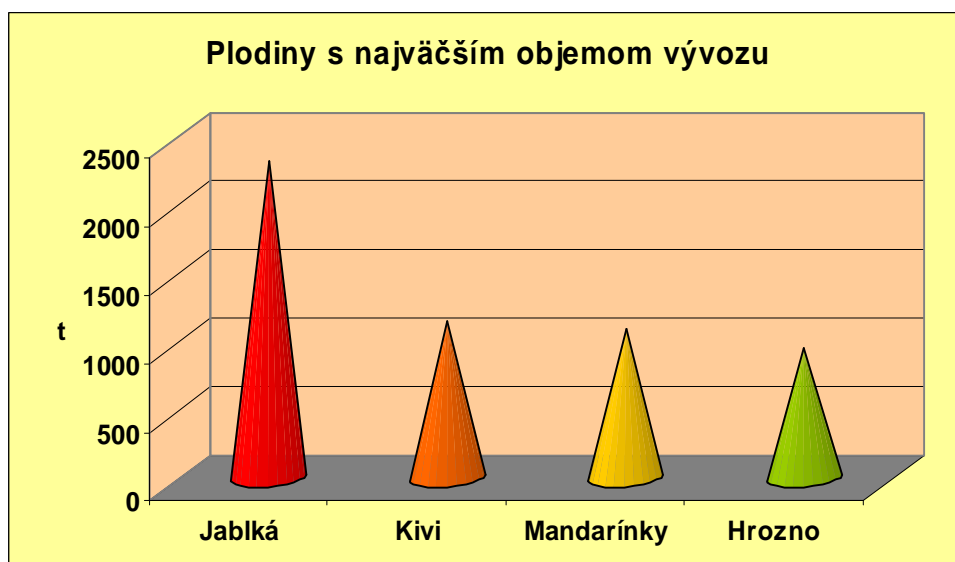
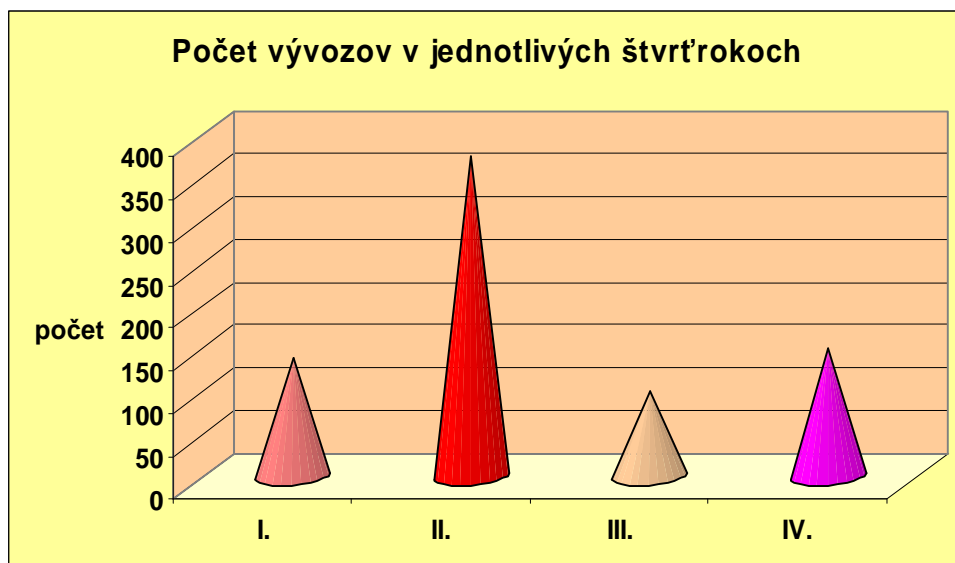
plodina	počet zásielok	tony
Avokádo	6	4,9
Broskyne	20	342,1
Cesnak	1	4,3
Citróny	32	478,3
Cuketa	2	2,4
Hrozno stolové	97	945,7
Hrušky	9	41,7
Jablká	142	2313,2
Kivi	60	1143,5
Mandarínky	89	1082,1
Marhule	1	5
Nektarinky	33	497
Paprika	20	127,5
Pomaranče	26	316,2
Rajčiaky	7	29,3
Slivky	2	20
Špargľa	210	426,1
Uhorky	4	13,3
Višne	1	10
<b>Spolu</b>	<b>762</b>	<b>7802,7</b>

Všetky uvedené zásielky pri vývoze zodpovedali normám kvality, okrem 2 zásielok.

Vydané boli dva nálezy o nezhode, vývoz na Ukrajinu, plodina hrozno stolové, celkové množstvo 19,79 t, krajina pôvodu Taliansko.

Vyhodnotenie podľa krajiny určenia:

Krajina určenia	počet zásielok	tony
Moldavsko	17	260,3
Ruská federácia	90	1532
Švajčiarsko	210	426,1
Ukrajina	445	5584,3



### 3.3. Hlásenie zásielok s nezhodou na Awai portál

Aplikácia Amis web na portáli Európskej únie „Awai“ bola vyvinutá za účelom zlepšenia prenosu dát a informácií o tovare nespĺňajúcom požiadavky obchodných noriem vnútri EÚ a na zasielanie zistení o nezhode tovaru na Európsku komisiu a medzi jednotlivými ČŠ.

Do tohto programu sa zapisujú informácie o množstve a krajine pôvodu tovaru, adresy prepravcov, baliarne alebo vývozcov, mieste a dátume kontroly, zistených poškodení produktu, uložených opatreniach a podrobné údaje o dodávke.

Na komunikačný portál EÚ bolo odoslaných od júna 2006 celkovo 72 hlásení. Celkové množstvo nahláseného nezhodného tovaru predstavovalo 71 679 kg.

## 4. Správne konanie

V roku 2006 bolo začatých 24 správnych konaní voči subjektom podnikajúcim v sektore ovocia a zeleniny za porušenie zákona č.491/2001 o organizovaní trhu s vybranými poľnohospodárskymi výrobkami.

Na základe porušenie tohto zákona boli právnym subjektom uložené pokuty vo výške 1 583 000 Sk.

Z celkového počtu týchto konaní bolo 18 správnych konaní ukončených právoplatnými rozhodnutiami , 1 správne konanie bolo zrušené a 5 správnych konaní za rok 2006 bude ukončených v roku 2007.

## 5. Kontrola vnútornej kvality plodov

Kontrola vnútornej kvality (obsahu cukru) v plodoch kivi a jablkách sa vykonávala na základe požiadavky Európskej komisie.

### 5.1. Obsah cukru v plodoch kivi

#### Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru v plodoch kivi za január až apríl 2006

odroda	počet meraní	priemerná hodnota °Brix
Hayward	80	13,35
neuveđená	14	12,92
spolu	94	

#### Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru v plodoch kivi za január až apríl 2006 podľa pôvodu

pôvod	počet meraní	priemerná hodnota °Brix
Brazília	1	12,60
Grécko	12	13,18
Pobrežie Slonoviny	1	13,70
Španielsko	2	13,07
Taliansko	78	12,85

**Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch kivi za máj až august 2006**

odroda	počet meraní	priemerná hodnota °Brix
Hayward	31	12,36
neuvedená	17	12,75
spolu	48	

**Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch kivi za máj až august 2006  
podľa pôvodu**

pôvod	počet meraní	priemerná hodnota °Brix
Čile	12	12,09
Grécko	3	12,23
Nový Zéland	5	12,80
Španielsko	3	13,35
Taliansko	25	12,56

**Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch kivi za september až december 2006**

odroda	počet meraní	priemerná hodnota °Brix
Hayward	112	12,50
neuvedená	38	11,64
spolu	150	

**Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch kivi za september až december 2006  
podľa pôvodu**

pôvod	počet meraní	priemerná hodnota °Brix
Grécko	48	12,04
Nový Zéland	13	13,09
Španielsko	3	11,13
Taliansko	86	12,34

## 5.2. Obsah cukru v plodoch jabĺk

Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch jabĺk za január až apríl 2006

odroda	počet meraní	priemerná hodnota °Brix
Braeburn	3	14,30
Fuji	5	14,78
Gala	1	13,45
Gloster	11	13,23
Golden Delicious	60	12,47
Granny Smith	10	13,32
Idared	46	12,69
Jonagold	17	13,94
Jonagored	7	15,06
Pinova	1	12,10
Red Winter	1	13,70
Rubín	1	13,05
Rubinola	1	15,80
Šampion	1	12,25
Topaz	2	12,75
spolu	167	

Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch jabĺk za január až apríl 2006

odroda	poradie	priemerná hodnota °Brix
Rubinola	1.	15,80
Jonagored	2.	15,06
Fuji	3.	14,78
Braeburn	4.	14,30
Jonagold	5.	13,94
Red Winter	6.	13,70
Gala	7.	13,45
Granny Smith	8.	13,32
Gloster	9.	13,23
Rubín	10.	13,05
Topaz	11.	12,75
Idared	12.	12,69
Golden Delicious	13.	12,47
Šampión	14.	12,25
Pinova	15.	12,10



Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch jabík za január až apríl 2006  
podľa pôvodu

pôvod	počet meraní	priemerná hodnota °Brix
Belgicko	2	12,35
Česká republika	20	13,71
Francúzsko	1	13,95
Maďarsko	12	12,33
Poľsko	27	12,58
Rakúsko	7	12,72
Slovensko	72	13,48
Slovinsko	1	13,95
Španielsko	1	10,20
Taliansko	24	12,22

Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch jabík za máj až august 2006

odroda	počet meraní	priemerná hodnota °Brix
Golden Delicious	33	12,68
Idared	17	12,69
Jonagold	7	14,36
Morgenduft	1	12,40
Šampion	1	12,30
spolu	59	

Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch jabík za máj až august 2006  
podľa obsahu cukru

odroda	poradie	priemerná hodnota °Brix
Jonagold	1	14,36
Idared	2	12,69
Golden Delicious	3	12,68
Morgenduft	4	12,40
Šampion	5	12,30

**Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch jablák za máj až august 2006  
podľa pôvodu**

<b>pôvod</b>	<b>počet meraní</b>	<b>priemerná hodnota °Brix</b>
Belgicko	1	14,05
Česká republika	10	13,27
Holandsko	1	10,30
Poľsko	5	12,59
Rakúsko	3	12,11
Slovensko	14	13,04
Slovinsko	1	12,48
Taliansko	24	12,83

**Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch jablák za september až december 2006**

<b>odroda</b>	<b>počet meraní</b>	<b>priemerná hodnota °Brix</b>
Florina	2	12,00
Gala	13	13,04
Gloster	3	13,66
Golden Delicious	48	12,65
Granny Smith	5	13,61
Idared	20	12,21
Janka	1	12,45
Jona Gold	9	12,99
Jonagored	8	14,38
Jonathan	1	12,40
Karmina	1	11,25
Lobbo	1	10,10
Lord Lambourne	1	13,05
Melodia	1	11,90
Melrose	1	15,45
Ostalet	1	11,80
Pinova	3	13,51
Prima	1	12,51
Red Vinter	1	12,80
Rubín	2	12,82
Rubinola	3	12,90
Šampion	5	12,48
Topas	3	12,25
	134	

Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch jabĺk za september  
až december 2006 podľa obsahu cukru

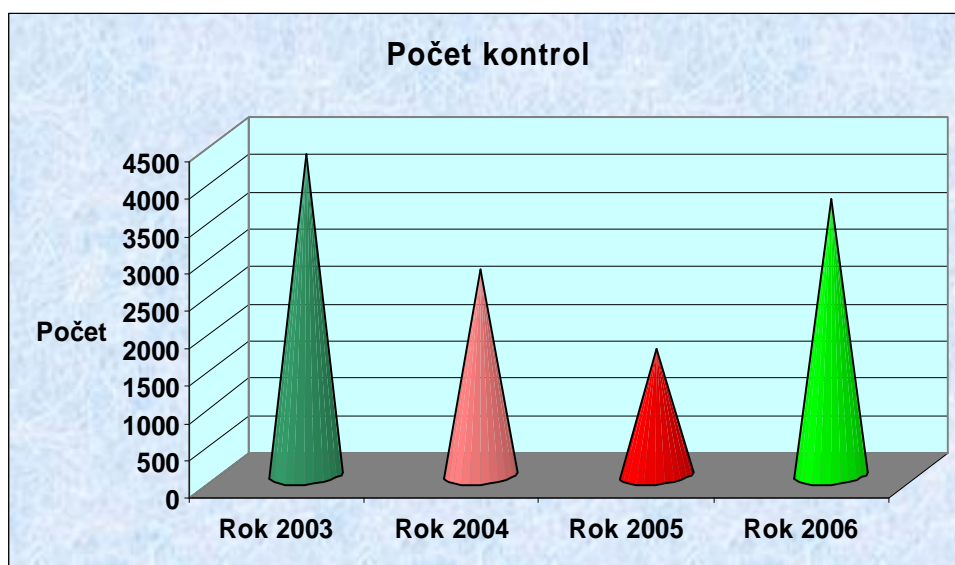
odroda	poradie	priemerná hodnota °Brix
Melrose	1	15,45
Jonagored	2	14,38
Gloster	3	13,66
Granny Smith	4	13,61
Pinova	5	13,51
Lord Lambourne	6	13,05
Gala	7	13,04
Jona Gold	8	12,99
Rubinola	9	12,90
Rubín	10	12,82
Red Vinter	11	12,80
Golden Delicious	12	12,65
Prima	13	12,51
Šampion	14	12,48
Janka	15	12,45
Jonathan	16	12,40
Topas	17	12,25
Idared	18	12,21
Florina	19	12,00
Melodia	20	11,90
Ostalet	21	11,80
Karmina	22	11,25
Lobbo	23	10,10

Vyhodnotenie kontroly obsahu cukru  
v plodoch jabĺk za september  
až december 2006 podľa pôvodu

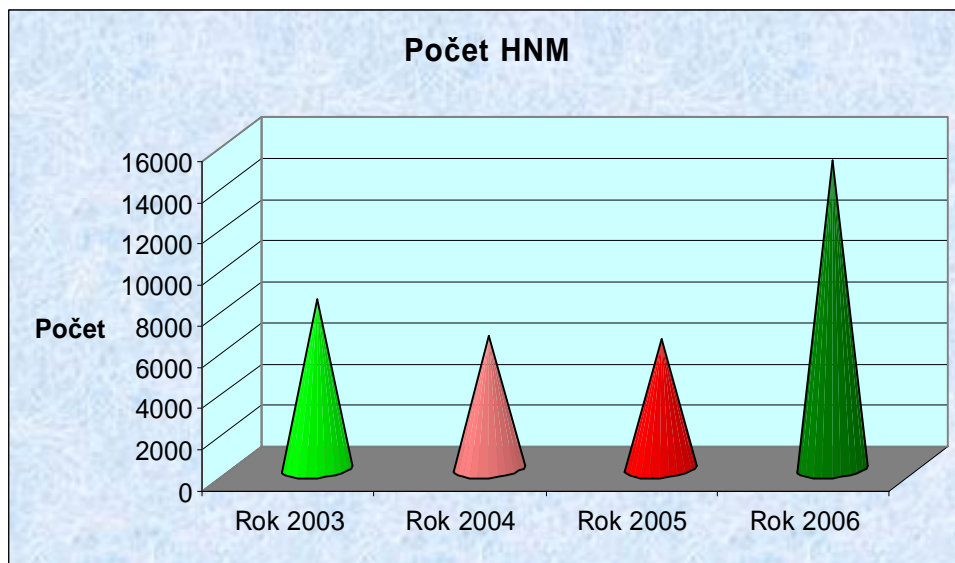
pôvod	počet meraní	priemerná hodnota °Brix
Česká republika	7	12,10
Holandsko	1	14,11
Maďarsko	21	12,10
Poľsko	9	12,02
Slovensko	82	13,14
Slovinsko	1	13,75
Taliansko	13	13,08

## 6. Celkové porovnanie kontrol v roku 2003 až 2006

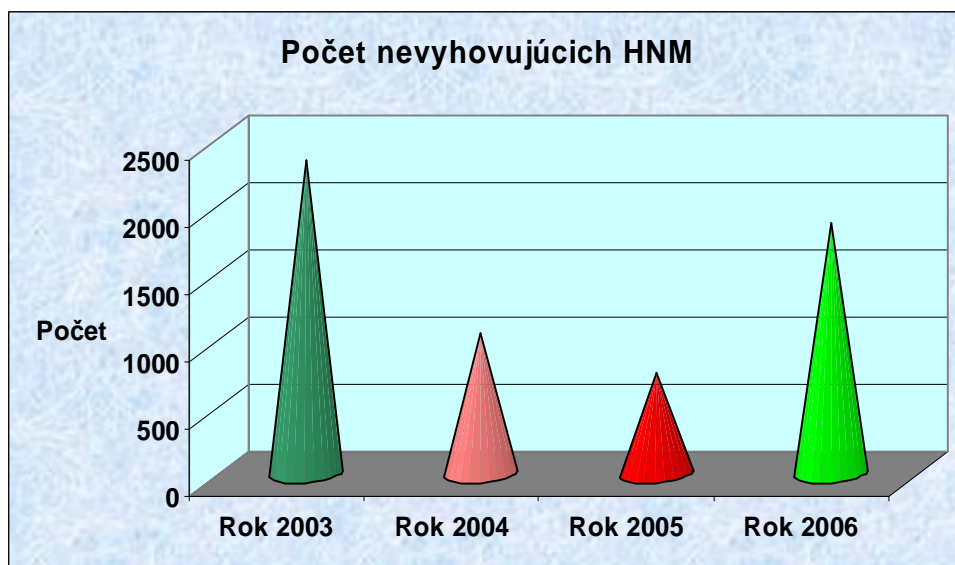
Kategória - subjekt	Počet kontrol 2003	Počet kontrol 2004	Počet kontrol 2005	Počet kontrol 2006
Prvovýroba	216	275	154	175
Veľkoobchod	750	670	382	529
Maloobchod	3 345	1 814	1 154	2 860
<b>Spolu</b>	<b>4 311</b>	<b>2 759</b>	<b>1 690</b>	<b>3 716</b>



Kategória - subjekt	Počet HNM 2003	Počet HNM 2004	Počet HNM 2005	Počet HNM 2006
Prvovýroba	193	383	375	338
Veľkoobchod	1 467	1 478	1 318	1 792
Maloobchod	6 571	4 580	4 636	12 496
<b>Spolu</b>	<b>8 231</b>	<b>6 441</b>	<b>6 329</b>	<b>15 000</b>



Kategória - subjekt	Z toho nevyhovujúcich HNM 2003	Z toho nevyhovujúcich HNM 2004	Z toho nevyhovujúcich HNM 2005	Z toho Nevyhovujúcich HNM 2006
Prvovýroba	12	13	4	10
Veľkoobchod	206	170	95	174
Maloobchod	2 121	868	650	1 650
<b>Spolu</b>	<b>2 339</b>	<b>1 051</b>	<b>749</b>	<b>1 869</b>



V roku 2006 prišlo k nárastu počtu kontrol oproti rokom 2005 a 2004. Oproti roku 2005 bol nárast o 2 026 kontrol a oproti roku 2004 o 957 kontrol. Počet kontrol však nedosiahol úroveň roku 2003. V roku 2003 a 2004 je však v správe započítaná i kontrola zdravotnej neškodnosti a hygieny, ktorá sa do vstupu SR do EÚ vykonávala spoločne. Počet hodnotení na mieste vykonaných v roku 2006 dosiahol v sledovanom období najvyššiu úroveň, 15 000 hodnotení. V priemere na jednu kontrolu vychádzajú štyri hodnotenia na mieste. V roku 2005 to bolo 3,7 hodnotení. Počet nevyhovujúcich vzoriek predstavuje 12,5 % porušenosť, čo je oproti roku 2005 nárast o 0,5 %.

## b) Kontrola vína



V roku 2006 ŠVPS SR vykonávala kontrolu vína v zmysle Nariadenie rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom (Ú.v. ES L 179, 4.7.1999), Nariadenia komisie (ES) č. 2729/2000 zo 14. decembra 2000 ustanovujúceho podrobné vykonávacie pravidlá kontroly vo vinohradníckom sektore (Ú.v. ES L 316, 15.12.2000), zákona č. 182/2005 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve a nariadením komisie (ES) č. 753/2002 ktorým sa ustanovujú určité pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1493/1999.

Výkon kontroly vína a vinárskych výrobkov je zabezpečený dvadsiatimi poverenými špecializovanými inšpektormi s krajskou pôsobnosťou, ktorí spĺňajú odborné požiadavky v zmysle zákona

č.182/2005 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve a úspešne absolvovali senzorické skúšky II. stupňa pre hodnotenie vína.

### 1. Vyhodnotenie výsledkov kontroly vína

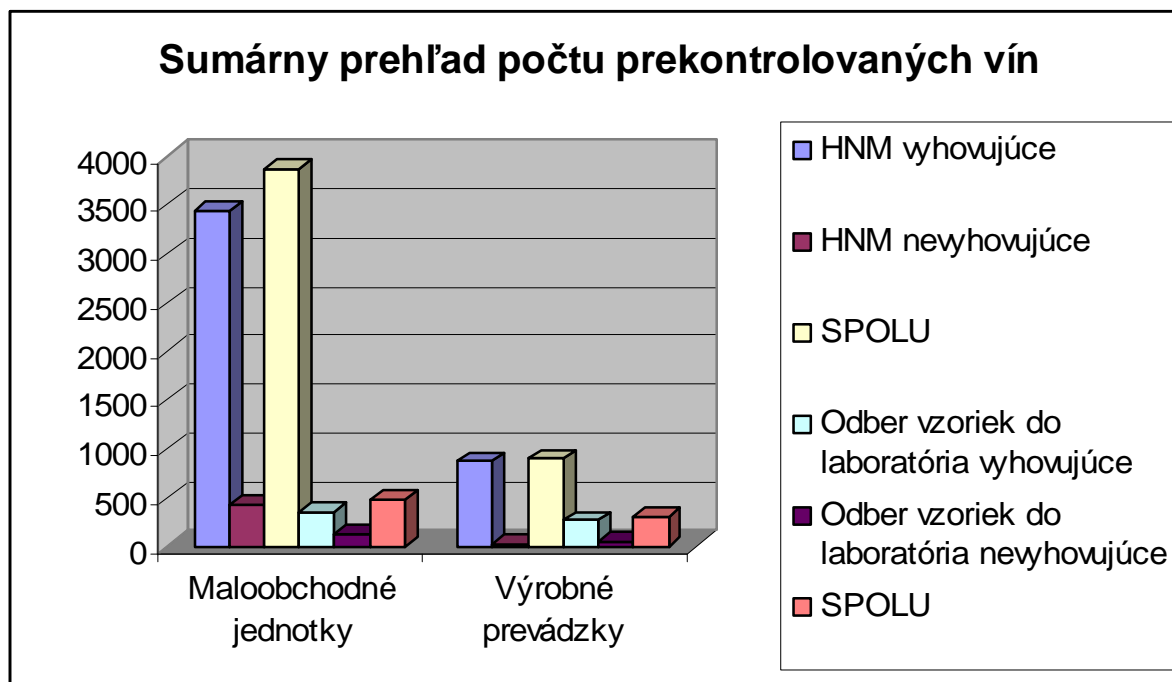
V sledovanom období bolo poverenými inšpektormi RVPS vykonaných 750 kontrol v maloobchodných prevádzkach a 480 kontrol vo výrobných prevádzkach, čo celkovo predstavuje 1 230 kontrol.

Vína boli pri previerkach hodnotené na mieste (HNM), prípadne boli odoberané vzorky predávaných vín do laboratórií ŠVPÚ na senzorické a analytické vyšetrenia.

Najviac nedostatkov bolo zistených v maloobchodných jednotkách pri hodnotení označovania etikiet a pri senzorickom hodnotení sudových vín odobratých do laboratórií ŠVPÚ v sledovaných znakoch čírosť, farba, vôňa, chuť a v analytických znakoch obsah alkoholu, extraktu a celkovej síry.

#### *Sumárny prehľad počtu prekontrolovaných vzoriek vín*

	Maloobchodné jednotky	Výrobné prevádzky	SPOLU
HNM vyhovujúce	3 450	870	4 320
HNM nevyhovujúce	420	24	444
<b>SPOLU</b>	<b>3 870</b>	<b>894</b>	<b>4 764</b>
Odber vzoriek do laboratória vyhovujúce	357	260	617
Odber vzoriek do laboratória nevyhovujúce	120	42	162
<b>SPOLU</b>	<b>477</b>	<b>302</b>	<b>779</b>



### 1.1. Maloobchodné prevádzky

V maloobchodných jednotkách (MOJ) bolo zistených 420 nedostatkov v označovaní fľašových vín.

U predávaných zahraničných vín bolo zistených 340 nevyhovujúcich vzoriek. Najčastejším nedostatkom bolo nesprávne označovanie na dolepkách v štátnom jazyku názov akostné a chýbalo slovné označenie – obsahuje siričitany alebo oxid siričitý.

Celkovo bolo v maloobchodných jednotkách MOJ zistených nedostatkov u 20 506 litrov vína.

### 1.2. Výrobné prevádzky

Vo výrobných prevádzkach boli najčastejšie nedostatky zistené v skupine stolových a akostných vín v sudovej forme v množstve 13 920 litrov. Celkovo vo výrobných prevádzkach právnym predpisom nevyhovelo 17 100 litrov vína. Najzávažnejšie nedostatky sa vyskytli v senzorickom hodnotení a v analytických znakoch obsah oxidu siričitého, obsah kyseliny octovej a v označení obsahu alkoholu, ktorý bol označený v rozpore so nameranými hodnotami skutočného obsahu alkoholu vo víne. V štyroch prípadoch boli vo víne prekročené maximálne povolené limity pre konzervačnú látku kyselinu sorbovú.

## 2. Cielené kontroly

Okrem plánovaných kontrolných akcií sa v roku 2006 uskutočnili aj cieľové akcie so zameraním na kontrolu označovania zahraničných vín predávaných v obchodných reťazcoch. Cielené kontroly so zameraním na označovanie, kvalitu a zdravotnú neškodnosť vína boli vykonávané



v zmysle nariadenia Rady (ES) č.1493/1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom, nariadenia Komisie (ES) č. 753/2002, ktorým sa stanovujú určité pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č.1493/1999, pokiaľ ide o popis, označovanie, prezentáciu a ochranu určitých vinárskych výrobkov a zákona č. 182/2005 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve.

Inšpektori poverení ŠVPS na kontrolu vína vykonali v septembri na území Slovenskej republiky celkom 45 kontrol, z toho 33 kontrol bolo na úrovni maloobchodu a 12 vo výrobných podnikoch.

V priebehu kontroly odobrali spolu 390 vzoriek vín, ktoré boli hodnotené na označovanie, kvalitu a zdravotnú neškodnosť.

Z uvedeného celkového množstva vzoriek bolo 304 vzoriek hodnotených na mieste (HNM), 242 HNM bolo vykonaných na úrovni maloobchodu s hlavným zameraním na označovanie spotrebiteľských obalov. V predajniach sudových vín bolo 21 vzoriek sudových vín senzoricke posúdených hodnotením na mieste. V 12 výrobných podnikoch bolo ohodnotených 62 vzoriek predávaných vín, z toho 8 vzoriek vína v sudovej forme.

### **2.1. Označovania vína v spotrebiteľských obaloch**

Z celkového množstva 304 prekontrolovaných druhov - vzoriek vín bolo z krajín Európskeho spoločenstva hodnotených na mieste 197 druhov vín a z dovozu z tretích krajín 107 druhov vín. Zo 17 nevyhovujúcich vzoriek bolo 10 vzoriek z krajín Európskeho spoločenstva a 7 vzoriek vín z dovozu. Vína zo Spoločenstva boli nevyhovujúce hlavne v neuvedenom slovnom údaji „obsahuje oxid siričitý“, číslo výrobnej dávky a nesprávne označenie - akostné víno na dolepkke spotrebiteľského balenia.

Na etiketách vín z dovozu bol nesprávne zaokrúhlený obsah alkoholu a neuvedenie čísla výrobnej dávky. Na dolepkách v štátnom jazyku nebol uvedený slovný údaj „obsahuje oxid siričitý“.

Pri stolových vínach pôvodom z krajín Európskeho spoločenstva nebola uvedená kategória vína v štátnom jazyku. V šiestich prípadoch bolo uvedené na dolepkách zahraničných vín názov akostné víno, čo je v rozpore s nariadením Rady č. 1493/1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom a metodickým usmernením MP SR.

Pri kontrole u slovenského výrobcu bolo v expedičnom sklade zistené nesprávne označenie naflášovaného stolového vína s označením Iršaj. Uvedený názov je v rozpore so zákonom č. 182/2005 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve, nakoľko v názve je uvedený odvodený názov odrody.

## **3. Vyhodnotenie odobratých vzoriek vín do laboratórií ŠVPÚ**

Inšpektori odobrali do laboratórií ŠVPÚ 86 vzoriek vín, z toho na úrovni maloobchodu 59 vzoriek vín. Z tohto množstva bolo 32 vzoriek vín z krajín Európskeho spoločenstva, 11 vzoriek vín z dovozu a 27 vzoriek vín od slovenských výrobcov.

### 3.1. Výsledky senzoričného hodnotenia vzoriek v laboratóriách ŠVPÚ

Pri senzoričnom hodnotení boli zistené v 5 prípadoch u slovenských stolových vín nedostatky v znaku čírosť a v 3 prípadoch u akostných značkových vín z produkcie slovenských výrobcov vytvorený sediment. Vo víne pôvodom z Maďarska, fľašovanom na Slovensku pod označením Bakchus stolové víno biele boli zistené nedostatky v sledovaných znakoch vôňa - nečistá po potuchline, chuť - nečistá po potuchline, neharmonická. V akostnom odrodovom víne Müller Thurgau boli zistené kvalitatívne nedostatky v znaku chuť - neharmonická.

Pri senzoričnom hodnotení vín bolo zistených 5 nedostatkov z krajín Európskeho spoločenstva. V talianskom vine – Impressioni d' Italia Vino Da Tavola Bianco stolové víno biele - 5 litrový sklenený spotrebiteľský obal- v znakoch vôňa a chuť – nečistá po autolýze kvasiniek, odpudzujúci zápach.

V španielskom víne Hogar stolové víno biele suché boli zistené nedostatky v znakoch čírosť – opalizácia, vôňa - nečistá po oxidácii, chuť – neharmonická, nečistá po oxidácii.

Pri senzoričnom hodnotení maďarských vín v originálnych obaloch boli zistené nedostatky:

Primát – stolové víno červené - chuť neharmonická

Cabernet Sauvignon - vôňa a chuť nečistá neharmonická

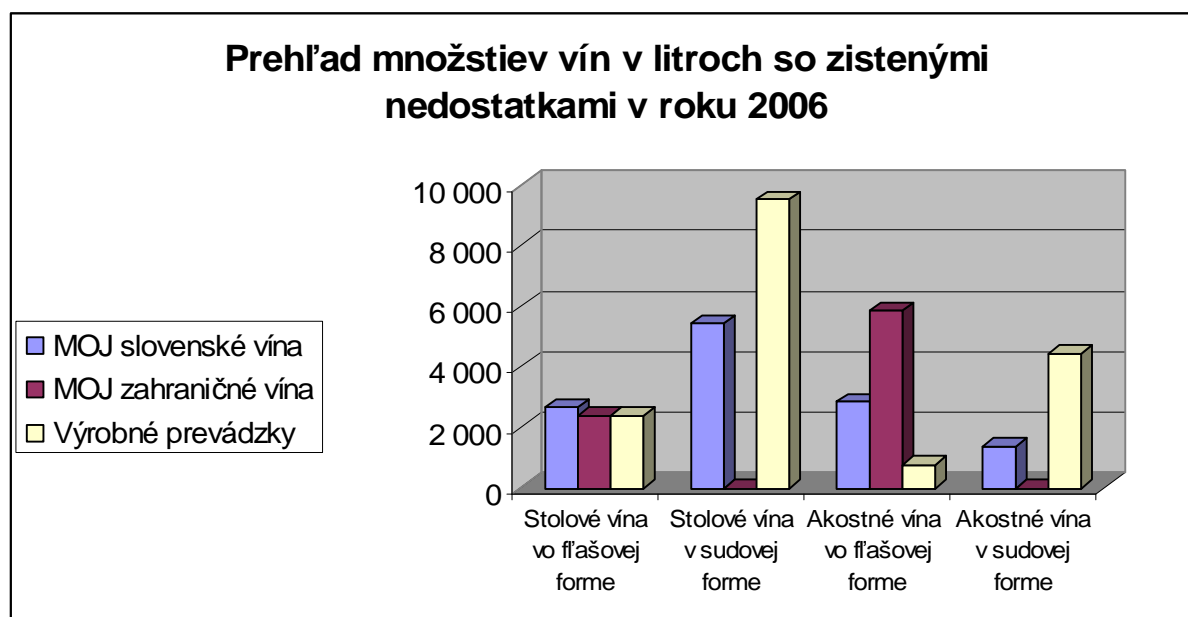
Karpatská perla víno biele polosladké - čírosť – sediment.

Analytickým požiadavkám nevyhovelo 5 vzoriek vín z dovozu z tretích krajín, v znaku obsah alkoholu. Zistený nedostatok bol v rozdielnom obsahu alkoholu zistenom v laboratóriu oproti deklarovanému údaju na etikete spotrebiteľského obale. Zistený obsah alkoholu bol vo všetkých prípadoch vyšší ako deklarovaný na spotrebiteľskom obale, čo nie je v súlade s predpísaným limitom, stanoveným Nariadením Rady (ES) č. 1493/1999.

*Prehľad množstiev vín v litroch so zistenými nedostatkami v roku 2006*

Kategória vína	Maloobchodné jednotky-slovenské vína	Maloobchodné jednotky-zahraničné vína	Výrobné prevádzky	SPOLU
Stolové vína vo fľašovej forme	2 650	2 400	2 400	7 450
Stolové vína v sudovej forme	5 410	Nenachádzali sa v predaji	9 500	14 910

Akostné vína vo fľašovej forme	2 840	5 850	780	9 470
Akostné vína v sudovej forme	1 356	Nenachádzali sa v predaji	4 420	5 776
<b>SPOLU</b>	<b>12 256 l</b>	<b>8 250 l</b>	<b>17 100 l</b>	<b>37 606 l</b>



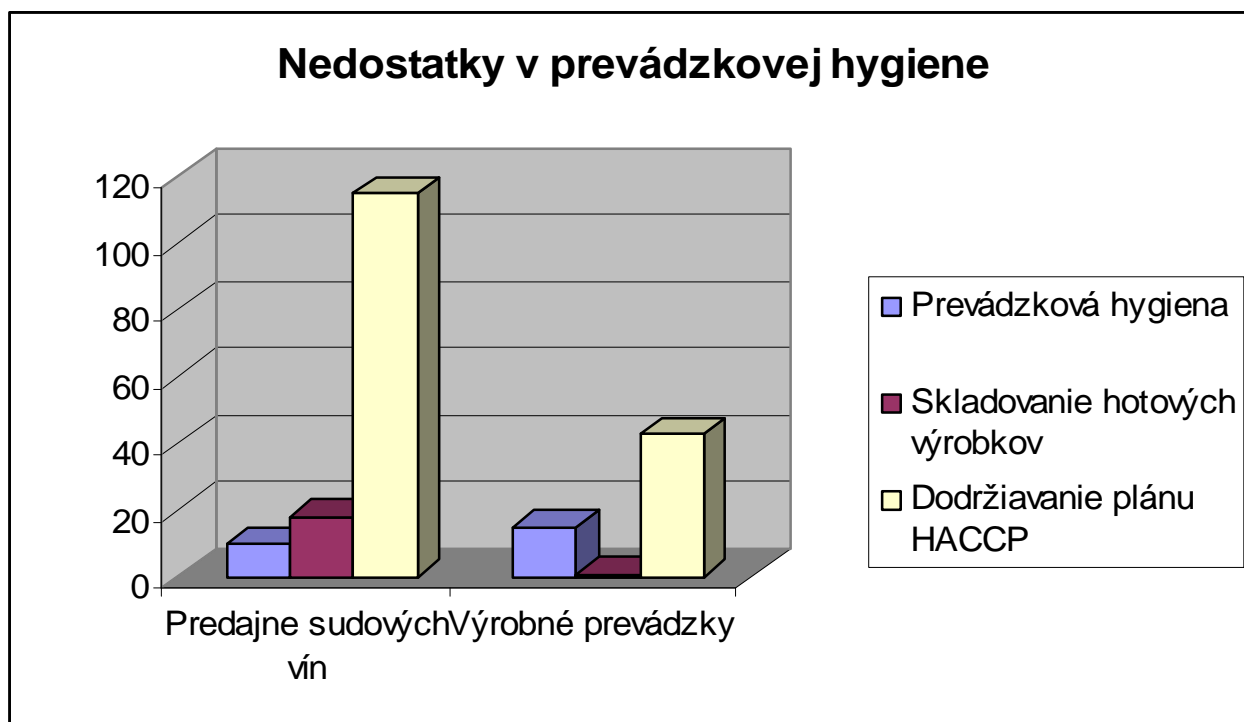
#### 4. Kontrola hygieny technologických zariadení a HACCP

Vo výrobných prevádzkach bola pri výrobe vína najčastejším nedostatkom nedodrzaná hygiena technologických zariadení a nedodržovanie hygienického plánu HACCP.

V prevádzkovej hygiene a skladovaní hotových výrobkov boli nedostatky v predajniach sudových vín, a to v čistote predajných nádob a v použití nevhodných nádob pri predaji vína v sudovej forme.

##### *Nedostatky v prevádzkovej hygiene*

Nedostatky v počte zistení	Predajne sudových vín	Výrobné prevádzky	SPOLU
Prevádzková hygiena	10	15	25
Skladovanie hotových výrobkov	18	1	19
Dodržiavanie plánu HACCP	115	43	159
<b>SPOLU</b>	<b>143</b>	<b>59</b>	<b>158</b>



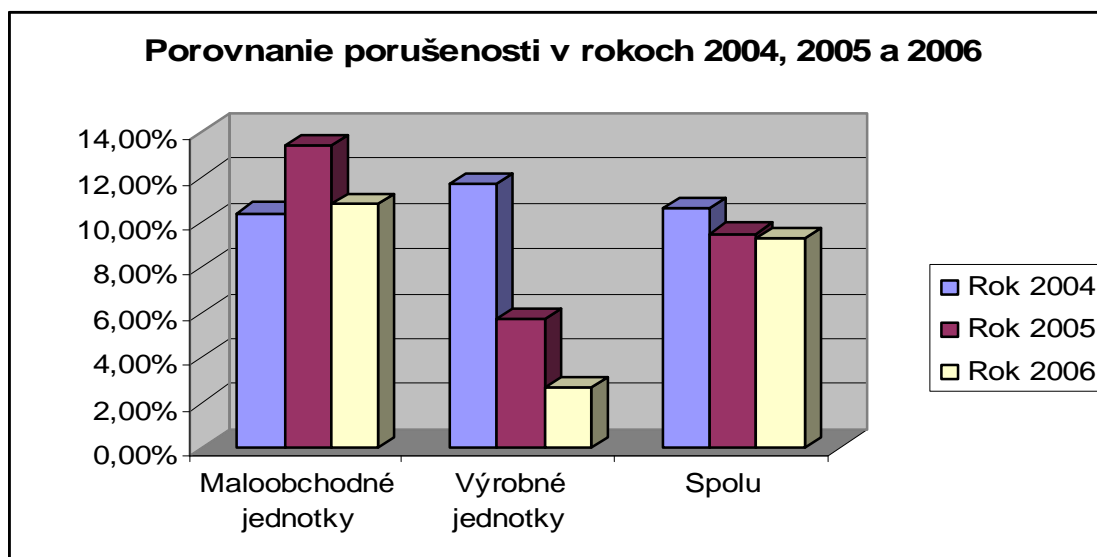
### 5. Správne konanie

Kontrolovaným subjektom za uvedené nedostatky boli uložené sankcie formou správneho konania v zmysle § 40 zákona č. 182/2005 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve, v počte 10, v roku 2006 bolo ukončených 8 správnych konaní a 2 budú ukončené v roku 2007. Celková výška uložených pokút v správnom konaní je 140 tisíc Sk, z tejto sumy bolo uhradených v roku 2006 80 tisíc Sk.

### 6. Celkové porovnanie porušenia v rokoch 2004, 2005 a 2006

Rok	Rok 2004	Rok 2005	Rok 2006
Maloobchodné jednotky	10,4 %	13,4 %	10,8%
Výrobné jednotky	11,7 %	5,7 %	2,7%
Spolu	10,6 %	9,5 %	9,3%

Porušenosť v roku 2006 bola v maloobchodných jednotkách 10,0 % a vo výrobných prevádzkach 2,7 %.



**Celková porušenosť vín sa znížila v roku 2006 o 0,2 % z 9,5 % na 9,3 %.**

V roku 2006 bola viditeľne nižšia porušenosť u slovenských výrobcov ako v roku 2005, nakoľko označovanie slovenských vín bolo vo väčšine v súlade s platnou legislatívou a kvalita predávaných vín stúpala na základe náročnejšieho slovenského konzumenta, čím sa potvrdzuje pomer zvyšujúcich sa akostných vín oproti stolovým vínam v sudovej forme.

Tento stav možno taktiež zdôvodniť odbornejším prístupom poverených inšpektorov vykonávajúcich preverky hlavne vo výrobných podnikoch a v predajniach sudového vína.

## Vzdelávacie aktivity

### 1. Ovocie – zelenina:

V roku 2006 sa uskutočnilo 6 školení a porád autorizovaných inšpektorov.

**Na IVVL v Košiciach sa uskutočnili školenia:**

30. a 31.3. 2006 s programom

Nariadenie Komisie (ES) č. 85/2004 – obchodná norma kvality na jablká

Nariadenie Komisie (ES) č. 2257/1994 – obchodná norma kvality

na banány zelené

Dohoda o delegovaní činností č. 03/2005 medzi PPA a ŠVPS SR

Vývozné náhrady – rastlinné komodity

Vývozné náhrady – živočíšne komodity

Zapisovanie materiálov do upraveného programu KIC pre čerstvé ovocie a zeleninu

Porada autorizovaných inšpektorov

30. a 31.5. 2006 s programom

Novely a zmeny v legislatíve EU a SR

Obchodná norma kvality pre jahody

Porada inšpektorov

19. a 20.10. 2006 s programom

Spoločná organizácia trhu s rybami a produktmi akvakultúry.

Vývozné náhrady.

Nariadenie Komisie (ES) č.48/03

Nové technológie na pozberové spracovanie a skladovanie ovocia a zeleniny

Technológia pestovania vybraných druhov kvetov

**V Mojmírovciach sa uskutočnilo 11. medzinárodné školenie „Harmonizácia hodnotenia kvality ovocia a zeleniny“ :**

19. až 21.6. 2006 s programom

Prezentácia Schémy OECD

Prezentácia EHK/OSN

Prezentácia projektu Qualiman

Tropické ovocie – druhy, pestovanie, odrody

Interpretácia noriem kvality

Rajčiaky

Citrusové plody

Marhule

Predstavenie inšpekčných služieb pre kontrolu kvality ovocia a zeleniny

Maďarsko

Poľsko

Cyprus

Skúsenosti s pestovaním zeleniny na Slovensku a v Maroku

Exkurzia Fertilagri Trading s.r.o., prevádzka Báb

Príručka OECD na objektívne stanovenie vnútornej kvality ovocia a zeleniny, suchých a sušených plodov

Výsledky kontroly zrelosti jablák

Metódy stanovenia vnútornej kvality avokáda

Kontrola vnútornej kvality ovocia a zeleniny vo Veľkej Británii

Výsledky výskumu COPA / COGECA – závislosť medzi veľkosťou a kvalitatívnymi parametrami u jablák

Súčasťou všetkých uvedených školení bola i porada inšpektorov. Okrem týchto porád sa uskutočnili aj špecializované porady. Celkovo sa uskutočnilo 5 porád.

15. a 16.2. 2006 na IVVL Košice s programom

Novela zákona NR SR č. 491/2001 Z. z. o organizovaní trhu s vybranými poľnohospodárskymi výrobkami – právny výklad

Správne konanie

Vyhodnotenie kontrolnej činnosti v roku 2005 – ročná správa ŠVPS SR

Informácia z kongresu Ovocinárskej únie ČR a Zeleninárskej únie ČR

11.4. 2006 na RVPS Nové Zámky – porada inšpektorov vykonávajúcich kontrolu zhody pri vývoze špargle.

## 2. Víno:

### Medzinárodný pracovný seminár konaný v dňoch 4. – 7. 12. 2006 IVVL Košice

- Možnosti stanovenie autenticity vína – Ing. Pavel Pavloušek PhD. MZLU Lednice na Morave
- Šľachtenie rezistentných odrôd viniča so zameraním sa na výrobu žltých vín – Ing. Radek Sotolař MZLU Lednice na Morave
- Kontrola vína a označovanie vinárskych výrobkov uvádzaných do obehu Ing. Bronislav Pavelka ČZPI Brno
- Prezentácia výsledkov kontroly vína a vinárskych produktov za rok 2005/2006 a prezentácia novely zákona o vinohradníctve a vinárstve
- Kvalita Tokajských vín, prezentácia tokajskej vinohradníckej oblasti – Ing. Jarečný Maďarsko
- Výroba ekologického vína Ing. Robert Košičár RVPS Šaľa

V roku 2006 sa uskutočnili 4 školenia poverených inšpektorov.

## Na IVVL v Košiciach sa uskutočnili školenia:

30.5. 2006 a 31.5. 2006 Školenie pre poverených inšpektorov  
 Význam terroir v Česko – Slovenskom vinohradníctve a vinárstve prezentované  
 na vybraných odrodách Sauvignon, Rulandské biele, Rizling vlašský a Frankovka  
 modrá

## Doškoľovacie stredisko ŠVPS SR- Dudince

31.1. – 1.2. 2006 Porada poverených inšpektorov

- Prezentácia označovania distribuovaných vín zo spoločenstva EU a dovozových vín z tretích krajín, vyhodnocovanie laboratórných výsledkov na právne predpisy.
- Prezentácia novely ES nariadenia Komisie 753/2002
- Výsledky z vykonaných kontrol vína za rok 2005 a zistené právne nedostatky a problémy pri inšpekčnej činnosti
- Prezentácia Jablčno - mliečnej fermentácie v hroznových vínach
- Chyby a choroby vín

4 – 5. 9. 2006 Porada poverených inšpektorov

- Kontrola burčiakov u výrobcov a predajcov
- Prezentácia metrologického zákona a povinností vinárov vyplývajúcich zo zákona
- Označovanie a kvalitatívne požiadavky na predávané burčiaky
- Výroba burčiakov, osobitosti výroby burčiakov a ich falšovanie
- Odborné senzorické hodnotenie vytypovaných vzoriek vín pod odborným vedením enologičky Ing. Jarmily Laudovej Csc.
- Výsledky vykonaných kontrol vína za prvý polrok 2006 a zistené nedostatky a problémy pri inšpekčnej činnosti.

V mesiaci november všetci pracovníci odboru ukončili úspešnou záverečnou skúškou kurz ECDL.

## Kontroly RVPS - audit

V roku 2006 bolo vykonaných osem kontrol na RVPS. Pri šiestich kontrolách na RVPS Bratislava, Trnava, Trenčín, Senec, Zvolen, Nitra boli zistené nedostatky a z kontroly boli vypracované protokoly. RVPS prijali opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov. Pri dvoch kontrolách na RVPS Čadca, Dolný Kubín neboli zistené nedostatky.