

ANOTAČNÝ ZÁZNAM

- a) MVDr. Milena Popovičová
- b) Analýza nedostatkov súvisiacich s problematikou teplôt u potravín živočíšneho pôvodu v obchodnej sieti v rokoch 2002 - 2005
- c) Košice – okolie, Regionálna veterinárna a potravinová správa, 2007
strán 76, tabuliek 11, grafov 15, literárnych citácií 46
- d) Podrobné vyhodnotenie výsledkov potravinového dozoru bolo vykonané v obchodnej sieti okresu Košice – okolie.

V spádovej oblasti Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy Košice – okolie bolo evidovaných v období rokov 2002 – 2005 priemerne 333 predajní potravín, v ktorých bolo vykonaných 2 129 kontrol (r. 2002 - 551; r. 2003 - 482; r. 2004 - 529; r. 2005 – 567) zameraných na dodržiavanie zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov, Potravinového kódexu SR (PK SR) a ostatných predpisov potravinovej právnej úpravy.

Podklady a materiál boli získané z podkladov RVPS Košice – okolie (úradné záznamy o kontrole, inšpekčné záznamy), z mesačných a ročných výkazov, z vlastných pozorovaní, skúseností a poznatkov z inšpekcií.

Bolo sledované dodržiavanie teplotných režimov so zameraním na potravinové komodity živočíšneho pôvodu pri skladovaní a manipulácii s ktorými je potrebné dodržiavať určité osobitné (teplotné) požiadavky PK SR. Meranie teplôt bolo vykonávané na základe „Postupu zisťovania teploty hlbokozmrazených potravín a mrazených potravín“ stanoveného v prílohe č. 4 k 9. hlave 2. časti PK SR (2003). Merania teplôt potravín živočíšneho pôvodu boli vykonávané elektronickým vlhkomerom a teplomerom typu TESTO 605 – H1, s rozsahom od -20 °C až do 70 °C. Nedostatky súvisiace s problematikou teplôt boli rozdelené do 4 kategórií.

Za hodnotené obdobie bolo zistených celkom 720 nedostatkov teplotného charakteru, z toho najvyšší výskyt bol preukázaný v roku 2004 – 320 zistení (44,4 % z celkového počtu zistených nedostatkov), potom v roku 2002 – 258 prípadov (35,8 %), v roku 2003 – 98 prípadov (13,6 %) a najmenej v roku 2005 – 44 krát (6,1 %).

Z jednotlivých potravinových komodít najčastejší výskyt bol zistený pri predaji *mäsa a mäsových výrobkov* - 223 nedostatkov (30,97 % zo všetkých zistených nedostatkov – 720); u *hydinového mäsa* - 147 krát (20,7 %); u *mlieka a mliečnych výrobkoch* – 137 prípadov (19,0 %); pri *produktoch rybolovu a výrobkoch z nich* – 84 zistení (11,7 %); pri *mrazených krémoch a zmrzlínach* - 69 krát (9,6 %), pri *vajciach, vaječných výrobkoch a majonézach* – 42 krát (5,8 %); pri *tukoch, rastlinných tukoch a výrobkoch z nich* – 18 krát (2,5 %).

Najpočetnejšou kategóriou z nedostatkov teplotného charakteru bola kategória *teplomery, chladiace a mraziace zariadenia s nefunkčnou meracou technikou, resp. kontrolnými teplomerami*, s výskytom 317 prípadov (44,0 % z celkového počtu zistených nedostatkov). *Nedostatky v evidencii teplôt uchovávaných rizikových komodít* bola 2. najpočetnejšou, keď boli zaznamenané 197 krát (27,4 %). Najmenej početné boli nedostatky v kategórii *teplotné režimy (nedodržiavanie osobitných požiadaviek pri preprave, skladovaní a manipulácii u jednotlivých komodít)* - 79 krát (11,0 %).

Inšpektori potravinového dozoru v rokoch 2002 - 2005 za sledované nedostatky zakázali uvádzať do obehu 97,183 kg potravín, v celkovej hodnote 13 166,- Sk. Za zistené nedostatky bolo uložených 75 blokových pokút v hodnote 37 500,- Sk. V správnom konaní bolo uložených 5 pokút v celkovej hodnote 28 000,- Sk.

Výsledky a analýza zisťovania nedostatkov teplotného charakteru so zameraním na rizikové potravinové komodity živočíšneho pôvodu pri skladovaní a manipulácii, poukázali na stále aktuálny problém v rámci predaja v obchodnej sieti. Preukázali najvyšší výskyt nedostatkov v roku 2004 (320) a vysoký aj v roku 2002 (258), napokon výrazný pokles nedostatkov v roku 2005 (44). Možno sa domnievať, že výraznou mierou prispelo k tomu zavedenie systému uplatňovania analýzy kritických kontrolných bodov (HACCP) v obchodnej sieti. Monitorovanie a dokumentácia celého teplotného reťazca dáva možnosť vykonávať nápravné opatrenia a tým predchádzať znižovaniu kvality, výživovej hodnoty a zachovávať zdravotnú neškodnosť potravín živočíšneho pôvodu.