

**SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V
NITRE**

FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA

1130904

**ANALÝZA NEDOSTATKOV HYGIENICKÝCH
PODMIENOK PREDAJNÍ POTRAVÍN V SR V ROKOCH
2006 - 2010**

2011

Marta Matysová

**SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V
NITRE
FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA**

**ANALÝZA NEDOSTATKOV HYGIENICKÝCH
PODMIENOK PREDAJNÍ POTRAVÍN V SR V ROKOCH
2006 - 2010**

Bakalárska práca

Študijný program:	Bezpečnosť a kontrola potravín
Študijný odbor:	4170700 Spracovanie rastlinných produktov
Školiace pracovisko:	Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
Školiteľ:	doc. Ing. Jozef Golian, Dr.

Čestné vyhlásenie

Podpísaná Marta Matysová vyhlasujem, že som záverečnú prácu na tému „Analýza nedostatkov hygienických podmienok predajní potravín v SR v rokoch 2006-2010“ vypracovala samostatne s použitím uvedenej literatúry.

Som si vedomá zákonných dôsledkov v prípade, ak uvedené údaje nie sú pravdivé.

V Nitre 16. mája 2011

Marta Matysová

Pod'akovanie

Rada by som vyjadrila pod'akovanie vedúcemu bakalárskej práce doc. Ing. Jozefovi Golianovi, Dr. za jeho poznatky, odborné rady a metodickú pomoc pri vypracovaní záverečnej práce.

Abstrakt

V bakalárskej práci sme sledovali a vyhodnotili vývoj hygienických nedostatkov v predajniach potravín v SR v rokoch 2006 - 2010. V dnešnej dobe je kvalita a bezpečnosť výrobkov prvoradým ukazovateľom, v ktorom sa prejavuje dodržiavanie hygienických podmienok od výroby po uvádzanie na trh. Úlohou celého potravinového reťazca je vyrábať a predávať kvalitné potraviny a prispievať tým k ochrane a bezpečnosti zdravia spotrebiteľov. Na dodržiavanie kvality, bezpečnosti a hygieny je v platnosti celý rad noriem vychádzajúcich z medzinárodných predpisov. Analýzou nedostatkov hygienických podmienok chceme poukázať na aspekty, v ktorých je potrebné viac sa zamerať na preventívnu a kontrolnú činnosť. V prvej časti bakalárskej práce prezentujeme ustanovenia a normy platné v SR v oblasti potravinového práva, na ich dôležitosť a princípy dodržiavania. Pozornosť venujeme hygiene výroby a analýze kritických kontrolných bodov - HACCP. V hlavnej časti analyzujeme nedostatky hygienických podmienok predajní potravín z výročných správ, t.j. Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR a Úradu verejného zdravotníctva SR. Komparáciou výsledkov poukazujeme na celkový vývoj hygienických nedostatkov v predajniach potravín v hodnotenom období 2006 - 2010. Poukazujeme na tie hygienické nedostatky, ktorých vývoj je nepriaznivý a vyžadujú zvýšenú pozornosť.

Kľúčové slová:

Hygiena, bezpečnosť potravín, HACCP, kontrola, predaj potravín

Abstract

In this thesis, we monitored and evaluated the development of health deficiencies in grocery stores in Slovakia in 2006 - 2010. Nowadays, quality and product safety a priority indicator, which shows compliance with the hygiene conditions of production to marketing. The task of the whole food chain is to produce and sell quality food and thus contribute to protecting the health and safety of consumers. To maintaining quality, safety and hygiene is in place a range of standards based on international regulations. Gap-analysis of sanitary conditions in mind the aspects which need more focus on prevention and control activities. In the first part of the thesis presents the provisions and standards in force in Slovakia in the field of food law, their importance and principles of compliance. Attention is paid to the hygiene of analysis and critical control points - HACCP. The main part we analyze the shortcomings of hygiene conditions of food stores from annual reports, in State Veterinary and Food Administration and the Office of Public Health. Comparison of the results point to the overall development of health deficiencies in grocery stores in the period 2006 - 2010. We point to the shortcomings of health, whose development is negative and require attention.

Key words:

Hygiene, food safety, HACCP, control, sale of food

Obsah

Zoznam ilustrácií	7
Zoznam tabuliek	8
Zoznam skratiek a značiek.....	9
Úvod	10
1 Cieľ práce.....	12
2 Materiál a metodika	13
3 Prehľad o súčasnom stave problematiky	14
3.1 Východiskové body potravinovej politiky v európskom kontexte.....	14
3.1.1 Codex Alimentarius (CAC)	15
3.1.2 Systém rýchleho varovania pre potraviny a krmivá	17
3.1.3 Biela kniha o bezpečnosti potravín	18
3.2 Hygiena predajní potravín	20
3.2.1 Hygienický balíček	21
3.2.2 Analýza nebezpečenstiev a kritické kontrolné body HACCP	21
3.2.3 Všeobecné hygienické požiadavky	28
3.2.4 Orgány úradnej kontroly potravín.....	30
3.3 Porovnanie výsledkov úradných kontrol potravín a správ o činnosti za obdobie 2006 – 2010.....	32
3.3.1 Hodnotenie nedostatkov hygienických podmienok predajní potravín kontrolované Štátnou Veterinárnou a potravinou správou v SR	33
3.3.2 Vyhodnotenie analýzy identifikovaných nezhôd úradnej kontroly.	36
3.3.3 Hygienické nedostatky v predajniach potravín preverované Úradom verejného zdravotníctva v rokoch 2006 - 2010.....	45
4 Záver.....	48
5 Zoznam použitej literatúry.....	50

Zoznam ilustrácií

Obrázok 1 Symbol Codex Alimentarius (CAC).....	16
Obrázok 2 Symbol Systému rýchleho varovania pre potraviny a krmivá	18
Obrázok 3 Logická postupnosť uplatňovania HACCP	25
Graf 1 Porovnanie kontrolovaných objektov s počtom objektov 2006 - 2010	34
Graf 2 Porovnanie vykonaných kontrol s počtom zistených nedostatkov.....	35
Graf 3 Porovnanie počtu kontrol k zisteným nedostatkom - iba na maloobchode	35
Graf 4 Nedostatky SVP na maloobchode k celkovým nedostatkom SVP v celom reťazci.....	37
Graf 5 Porovnanie nedostatkov SVP v celom reťazci za roky 2006 - 2010.....	38
Graf 6 Porovnanie nedostatkov celkovej hygieny na maloobchode s porovnaním SVP.....	39
Graf 7 Výsledky hygienických nedostatkov na maloobchode v rokoch 2006 - 2010 v porovnaní s nedostatkami v celom reťazci.....	40
Graf 8 Nedostatky v celom reťazci zastúpenie v % vyjadrení	42
Graf 9 Porovnanie zistených nedostatkov na maloobchode v členení	44
Graf 10 Porovnanie prevedených kontrol RÚVZ k počtu objektov	46
Graf 11 Porovnanie nedostatkov HACCP a SVP za obdobie 2006 - 2009.....	47

Zoznam tabuliek

Tabuľka 1 Celkové porovnanie základných údajov úradných kontrol 2006 - 2010	36
Tabuľka 2 Porovnanie nedostatkov celkovej hygieny na maloobchode s porovnaním SVP	39
Tabuľka 3 Dôvody postihov na maloobchode porovnanie rokov 2006 - 2010	43
Tabuľka 4 Porovnanie objektov a zistených nedostatkov RÚVZ v rokoch 2006 - 2009	45
Tabuľka 5 Porovnanie HACCP a SVP za obdobie 2006 - 2009	47

Zoznam skratiek a značiek

CA	Codex Alimentarius
CAC	Komisia Codex Alimentarius
č.	číslo
čl.	článok
ČR	Česká republika
EFSA	European Food Safety Authority
EN	európska norma
ES	Európske spoločenstvo
EÚ	Európska únia
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FCM	Food Control Materials
HACCP	hazard analysis and critical control points
INFOSAN	International Food Safety Authorities Network
MP SR	Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky
MZ SR	Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky
NR SR	Národná rada Slovenskej republiky
PK SR	Potravinový kódex Slovenskej republiky
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
str.	strana
SOI	Slovenská obchodná inšpekcia
SR	Slovenská republika
s.r.o.	spoločnosť s ručením obmedzením
SVP	Správna výrobná prax
ŠVPS SR	Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky
ÚVZ SR	Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky
WHO	World Health Organization
Z.z.	Zbierka zákonov

Úvod

V súčasnej dobe je snahou výrobcov ponúkať čo najlacnejšie potraviny, aby boli konkurencieschopní a mali dobré postavenie na trhu. Nie vždy je možné zosúladiť najnižšiu cenu s ponúkanou kvalitou výrobkov. Zodpovednosť za takúto situáciu majú výrobcovia a prevádzkovatelia potravinárskych podnikov. Pomer kvalita a cena je začarovaným kruhom a je na kupujúcom čo si vyberie. Spotrebiteľ má na výber ponúkanú kvalitu výrobkov, avšak je ovplyvňovaný marketingovými akciami lacných výrobkov. Takým spôsobom konzumuje menej kvalitné potraviny, ktoré bezprostredne ovplyvňujú jeho zdravie.

Otvorenie trhu po roku 1989 rozšírilo možnosť vývozu a dovozu výrobkov, tým sa k nám dostávajú potraviny, ktoré spĺňajú hygienickú kvalitu, ale zmenilo sa ich zloženie. Používajú sa rastlinné náhrady v mliečnych a mäsových výrobkoch, čo v značnej miere ovplyvňuje ich nutričnú hodnotu a nedosahuje sa výživová hodnota výrobkov. Výrazný posun nastal zavedením novely zákona č.152/1995 s účinnosťou od 1.mája 2010, kde sa uvádza povinnosť oddeliť potraviny, ktoré obsahujú menej ako 50% mäsa a rastlinných tukov oddelene od ostatných výrobkov z mäsa a mliečnych výrobkov. Našou úlohou je naučiť spotrebiteľa sledovať zloženie výrobkov a poukázať na to, že výhodná cena nie vždy zabezpečuje kvalitu ponúkaného tovaru. Zákazníci sa spoliehajú, že im obchodníci zabezpečia kvalitný tovar, zároveň však očakávajú v prípade porušenia kvality, aby niesli trestnoprávne postihy. Potravinové aféry akými boli dioxíny v hydine, veľmi nalomia dôveru zákazníkov z pohľadu kvality výrobkov.

Prvoradou úlohou štátu je ochrana zdravia spotrebiteľov. Zodpovednosť je na kontrolných orgánoch včas odhaliť nedostatky, vyvodiť dôsledky a sprísniť preventívne opatrenia. V Slovenskej republike kontrolnú činnosť zabezpečujú Štátna veterinárna a potravinová správa SR, Úrad verejného zdravotníctva a Slovenská obchodná inšpekcia. Hlavnými predpismi, ktorými sa riadia pri kontrolnej činnosti vo vzťahu k hygiene a bezpečnosti potravín je zákon č.152/1995 Z.z. o potravinách z 27. júna 1995 v znení neskorších predpisov, zákon č.39/2007 Z.z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov, Potravinový kódex Slovenskej republiky v znení neskorších predpisov a Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR č. 984/1996 - 100 z 10 mája 1996.

Prevádzkovateľom potravinárskych podnikov sú kladené vysoké nároky na bezpečnosť a kvalitu potravín v celom potravinovom reťazci. Prvým predpokladom na ich plnenie je dostatok kvalitného a dostatočne vyškoleného personálu, ktorý ovláda nariadenia a vie ich aplikovať v praxi. Povinnosťou prevádzkovateľov je školiť a zdokonaľovať pracovníkov a tým eliminovať hygienické nedostatky. Je veľmi dôležité, aby pri zavedení HACCP a SVP boli zodpovedne vedené záznamy, monitorované kritické kontrolné body a v prípade nezhody vykonané opatrenia. Často sa stáva, že tieto údaje sa vedú formálne čoho následkom sú nekvalitné výrobky. V predajniach potravín dochádza k manipulácii s výrobkami, nesprávnymi postupmi, alebo nedodržaním hygienických podmienok môže dôjsť ku kontaminácii výrobkov a tým nastať vážne ohrozenie zdravia spotrebiteľov. Takéto porušenia je potrebné včas odhaliť, preukázať a zjednať nápravné opatrenia.

Náplňou bakalárskej práce je spracovať analýzu nedostatkov hygienických podmienok predajní potravín v Slovenskej republike v rokoch 2006 - 2010.

1 Cieľ práce

Zámerom mojej bakalárskej práce je analyzovať nedostatky hygienických podmienok predajní potravín v SR. V období rokov 2006 - 2010.

Hlavným zámerom mojej práce je zdokumentovať a deklarovat' právne predpisy a normy bezprostredne sa týkajúce hygieny, kvality a bezpečnosti potravín. Komparáciou zhromaždených výsledkov poukázať na vývoj problematiky a navrhnúť možné zlepšenia.

Splnenie hlavných cieľov vychádza z naplnenia čiastkových cieľov . V prvej časti priblížujeme súčasný stav a východiskové body potravinovej politiky. Poukazujeme na dôležité princípy Codex Alimentarius, a postupy systému rýchleho varovania RASFF, ktorým si členské štáty vymieňajú informácie v prípade vážneho ohrozenia zdravia spotrebiteľov v oblasti potravín a krmív. Do tejto časti patrí význačnosť Bielej knihy o bezpečnosti potravín, ktorá tvorí propozície na zabezpečenie vysokej kvality potravín. Je založená na integrovanom princípe a stratégii v celom potravinovom reťazci, dodržiavať stanovené postupy na ochranu bezpečnosti a zdravia spotrebiteľov.

V ďalšej časti poukazujeme na princípy v oblasti hygieny a predaja potravín v implementácii uplatňovaní „Hygienického balíčka“ ,ktorý špecifikuje súbor štyroch nariadení Európskeho parlamentu a rady (ES) H1 - H4 s účinnosťou od 1.1.2006. Poukazujeme na aplikáciu systému HACCP, ktorý sa zaoberá skôr prevenciou než hotovým výrobkom. Analyzuje riziká a kontroluje riadiaci systém v celom potravinovom reťazci. Uplatňovať a zaviesť HACCP sú povinný od roku 2000 prevádzkovatelia potravinárskych podnikov okrem prvovýroby. Poukazujeme na všeobecné hygienické požiadavky od vybavenia priestorov, osobnú, prevádzkovú hygienu a kladieme akcent na dôležitosť školení pracovníkov.

V hlavnej časti bakalárskej práce analyzujeme výsledky výročných správ úradných kontrol: Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR a Úradu verejného zdravotníctva SR. Komparáciou výsledkov kontrolnej činnosti v období rokov 2006 - 2010 hodnotíme vývoj nedostatkov v oblasti hygieny, od primárnych výrobcov, baliarni, distribútorov po maloobchod. Poukazujeme na nedostatky v hygiene HACCP a SVP. Poukazujeme na oblasti, kde je potrebné viac sa zamerať na kontrolnú činnosť, správnymi opatreniami predchádzať a eliminovať nepriaznivý vývoj.

2 Materiál a metodika

Bakalárska práca má charakter teoreticky hodnotiacej práce. Podstatnú časť venujeme syntéze a komparácii výsledkov v spracovaní a interpretácii podkladov.

Medzi kľúčové informačné zdroje práce patrí národná legislatíva, smernice EÚ, odborné časopisy a literatúra. Prevažnú časť práce tvoria: Výročné správy Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR. Úradu verejného zdravotníctva SR. Výskumný ústav potravinársky. Odporúčaný medzinárodný kódex obvyklých postupov všeobecné zásady hygieny potravinárskych výrobkov.

3 Prehľad o súčasnom stave problematiky

Pri výskyte vážnych prípadov dioxínov v hydine, v rybách olovo a nevyvímajúc súčasnú potravinovú krízu je prvoradou úlohou zachovanie bezpečnosti a kvality potravín a hlavne ochrana zdravia spotrebiteľov. Z podvýživy a hladu v rozvojových zemiach zomrie denne 40 000 ľudí. Opakom toho v rozvinutých zemiach v dôsledku nezdravého životného štýlu, nadmernou konzumáciou jedla trpí 30 % ľudí vážnymi chorobami ohrozujúcimi zdravie. Nemalé riziká v produktoch sa nachádzajú v podobe výskytu baktérii alebo toxínov, antibiotík a iných.(Bezpečné a zdravé potraviny, 2011)

Podľa nariadenia EP a Rady č.178/2002 explicitne za bezpečnosť potravín zodpovedá v celom potravinovom reťazci, výrobca potravinárskeho podniku cez distribútorov až po predajcu. Musí mať zavedený systém HACCP a systém SVHP aplikovaný v praxi. V Slovenskej republike sú orgánmi úradnej kontroly potravín ŠVPS SR a ÚVZ SR. Povinnosťou štátu je dohliadať nad kontrolou a dodržiavaním právnych predpisov. Európska komisia so sídlom Veterinárneho úradu Dubline sleduje v priebehu roka preveruje kontrolnú činnosť členských štátov s dovozom tovaru do EU. O výsledkoch kontroly potravín je informovaná Európska komisia so zámerom prijímať kontrolné programy s celoeurópskou tendenciou. V Slovenskej republike z výsledkov kontrol sa vypracováva: Národná správa o úradnej kontrole potravín a za príslušný rok je sprístupnená na web stránke ŠVP SR. Táto správa sa zasiela Európskej Komisii.(Golian et al., 2008)

3.1 Východiskové body potravinovej politiky v európskom kontexte

Zámerom politiky Európskej únie je bezpečnosť potravín, vyhovieť nárokom spotrebiteľov pri ochrane ich zdravia. Pre oblasť ochrany spotrebiteľov bol vytvorený Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA). Zámerom Európy je koordinovať prieskum s cieľom dosiahnuť bezpečnosť potravín. Približne 20 európskych krajín pod vedením Francúzska a Veľkej Británie sa pustilo s nasadením do spoločného výskumu s cieľom zabezpečenia bezpečnosti potravín v situácii meniacej sa klímy a rastúcim požiadavkám po potravinách.

Podľa komisárky EÚ pre výskum, inovácie a vedu Máire Geoghegan-Quinn 2011 bezpečnosť potravín je „otázkou života a smrti, bez ktorej neexistuje nijaký iný druh

bezpečnosti.“ Pod vedením vedeckého poradenského výboru za účasti dvanástich významných a uznávaných vedcov, v Paríži predložili návrh na riadenie výskumu s uvedenými zámermi. Komisia v apríli 2010 sprístupnila : Odporúčanie o spoločnej výskumnej programovej iniciatíve poľnohospodárstvo, bezpečnosť potravín a zmena klímy a odporučila členským krajinám zriadiť spoločný strategický výskumný plán a ustanoviť potreby a smery výskumu v oblasti bezpečnosti potravín.(Index/ potravinová bezpečnosť, 2011)

Organizácia Spojených národov (FAO) zriadila núdzový Systém pre potraviny a bezpečnosť (Empresa úrad pre bezpečnosť potravín). Jeho cieľom bude dopĺňať a upevňovať FAO jestvujúce práce v oblasti bezpečnosti potravín a zdravia zvierat a rastlín v krízových situáciách. Podľa Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín „FAO si vytýčila zvýšiť bezpečnosť a kvalitu potravín v celom potravinovom reťazci v rámci medzinárodnej, regionálnej a národnej úrovni. Ochranou spotrebiteľov a podporou výroby a obchodu pre bezpečné a kvalitné potraviny zlepšiť zdravie konzumentov. Ciele na zlepšenie: V spolupráci s medzinárodnými kritériami na kontrolu a bezpečnosť potravín vylepší najmä *Codex Alimentarius*. Prispievať odbornými radami a znalosťami v oblastiach kontroly, bezpečnosti potravín od výroby až po konečného spotrebiteľa. Posudzovanie rizík a vypracovanie odborných stanovísk *Codex Alimentarius*. Sledovanie kontaminantov, toxických látok z vyspelých biotechnológií. Poradenstvo v krízových a mimoriadnych situáciách.(Food Safety and Quality, 2011)

3.1.1 Codex Alimentarius (CAC)

Komisia pre Codex Alimentarius (CAC) je medzivládny orgán k implementácii FAO/WHO v rámci potravinových noriem plán, ktorý bol vytvorený konferenciou FAO v roku 1961 a rezolúciou Svetového zdravotníckeho zhromaždenia, WHO v roku 1963. Prvoradou úlohou je chrániť zdravie spotrebiteľov a zracionalizovať obchod s potravinami o upresnenie medzinárodných pravidiel v rámci potravín. CAC je neobmedzený pre všetky vlády členských krajín, alebo členom FAO /a WHO. V terajšej dobe má 183 členských štátov.(Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius, 2011)



Obrázok 1 Symbol Codex Alimentarius (CAC)

Codex Alimentarius (CA) v preklade znamená "potravinársky zákonník". Je to zbierka medzinárodne platných potravinových noriem, ktoré chránia zdravie spotrebiteľov a majú zabezpečovať správne metódy pri obchodovaní s potravinami. Do Codexu Alimentarius sú zaradené aj opatrenia poradenského charakteru vo verzii kódexov praxe, pokynov a iných odporúčaní pri uplatňovaní postupov Codexu Alimentarius. Kódexové normy nie sú náhradou národnej legislatívy. Cieľom spoločného programu komisie Codex Alimentarius (CAC) je zabezpečiť úroveň kvality potravín v rámci ochrany a bezpečnosti zdravia spotrebiteľov na celom svete. Vytvoriť správne postupy na obchodovanie s potravinami. Vlády sú spoluzodpovedné za realizáciu a prípravu kódexových noriem a limitov. Slovenská republika bola schválená za člena CAC v roku 1994.(*Codex Alimentarius*, 2011)

Podľa Kodexových noriem sa kodexové normy delia na všeobecné, alebo špecifické. V Kódexe je začlenených pomerne značný počet noriem, od kompletných, ktoré zastrešujú všetky potraviny k špecifickým, týkajúcich sa konkrétneho výrobku. Celkové normy sa vzťahujú na hygienu, označovanie výrobkov, rezíduí pesticídov a veterinárnych liečiv. Zahrňujú taktiež inšpekcie dovozu a vývozu, certifikačných systémov, spôsoby pre odber vzoriek a aplikáciu analýz potravinárskych aditív, kontaminantov, zahŕňajú nutričnú hodnotu potravín a na špeciálne diétne zámery. Obsahuje špecifické normy pre potraviny a potravinárske výrobky, čerstvú, mrazenú a spracovanú zeleninu a ovocie, ovocné šťavy, cereálne výrobky, tuky a oleje, ryby, taktiež mäso, cukor, kakao a čokoládu a nevynímajúc mlieko a mliečne výrobky. Codex Alimentarius patrí pod Komisiu - medzivládny orgán, kde spadajú členské štáty ktoré majú svoj hlas. Skupiny špecialistov sú zodpovedné za podklady návrhov noriem, ktoré sú dôsledne prerokované a následne prijaté.(*Ministerství Zemědělství ČR. Kodexové normy*, 2011)

- Odmietnutie na hraniciach (Border Rejection notification) objektom oznámenia sú potraviny a krmivá, odmietnuté vstupe do Európskeho spoločenstva z dôvodu rizika.
- Novinka (Newsnotification) Informácie o bezpečnosti výrobkov, ktoré neboli hlásené členskými krajinami ako "Varovanie", "Informácie" alebo "Odmietnutie na hraniciach" a posudzované za závažné pre kontrolné orgány členských krajín (Zpráva o činnosti systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) v ČR za rok 2009)

Európska komisia a systém RASFF spolupracujú s výstražným systémom Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO), ktorý sa nazýva INFOSAN (International Food Safety Authorities Network). Zastrešuje etnické kontaktné miesta alebo koordinačné body v 160 členských štátoch, ktoré majú informácie od WHO cez INFOSAN v rámci nedostatkov bezpečnosti potravín a v členských štátoch informácie postupujú na príslušné ministerstvá. Systém RASFF so systémom INFOSAN koordinujú a hlásenia medzi systémami uskutočňujú pre každý prípad samostatne. (Medzinárodná spolupráca, 2010)



Obrázok 2 Symbol Systému rýchleho varovania pre potraviny a krmivá

Sieť RASFF v Slovenskej republike tvorí: Kontaktné miesto. Štátna veterinárna a potravinová správa. Krajské veterinárne a potravinové správy. Regionálne veterinárne a potravinové správy. Hraničné inšpekčné stanice (Bratislava, Vyšné Nemecké, Čierna nad Tisou). Úrad verejného zdravotníctva SR - regionálne úrady verejného zdravotníctva. Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky. V krízových situáciách sa do siete zapájajú aj MP SR a MZ SR. (Rýchly výstražný systém pre potraviny a krmivá RASFF, 2011)

3.1.3 Biela kniha o bezpečnosti potravín

Podľa bielej knihy o bezpečnosti potravín (2010) je bezpečnosť potravín pre spotrebiteľa, veľmi dôležitá. Krízy podkopávajú dôveru konzumentov v rámci

potravinárskeho priemyslu a kontrolných orgánov žiadajú aby, im bola zaručená bezpečnosť a kvalita potravín. Európska komisia označila bezpečnosť potravín za prvoradú prioritu. V Bielej knihe o bezpečnosti potravín sa stanovuje cieľ proaktívnej novej potravinovej politiky: modernizáciu legislatívnych predpisov, do uceleného a jasného súboru pravidiel. Zosilnenie kontrol z farmy a zvýšenie úrovne vedeckého poradenstva. Zabezpečiť vyššiu úroveň ochrany ľudského zdravia a ochrany spotrebiteľa. Komisia prijala Bielu knihu bezpečnosti potravín a stanovuje legislatívny program "od farmy na stôl".

Priority Bielej knihy sú: Vytvorenie Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín. Prísne vykonávať nariadenia potravinárskej legislatívy. Zaviesť zásadu, že prevádzkovatelia potravinárskych prevádzok nesú hlavnú zodpovednosť za bezpečnosť potravín, členské krajiny musia vykonávať kontrolu týchto subjektov. Komisia bude sledovať nariadenia a kontroly členských krajín, kontrolné kapacity - prevádzaním auditov a kontrol.(White Paper on Food Safety, 2010)

Biela kniha o zdravotnej bezpečnosti potravín, ktorú vydala Komisia EÚ v januári r. 2000, deklaruje ucelený systém, ktorý nariaďuje sprísnenie kontroly zdravotnej bezpečnosti potravín v celom reťazci od výroby cez distribúciu až po umiestnenie na trh. Vysoký stupeň spolupráce a zjednotenie na všetkých úrovniach. Ťažiskovým bodom tejto politiky sa stala kontrola terajšej a prijatie novej legislatívy a hlavne zriadenie nezávislého Európskeho úradu pre potraviny (EFSA) a jeho základným cieľom je poskytovať Európskemu spoločenstvu absolútne vedecké poradenstvo v oblasti bezpečnosti a kontroly potravín.(Usnesení Vlády České Republiky ze dne 10. prosince 2001 č. 1320, 2011)

Podľa Goliana (2000) biela kniha tvorí námety, ktoré budú transformovať potravinovú politiku na progresívny, priekopnícky spojený a vyčerpávajúci nástroj na zabezpečenie vysokej kvality potravín. Princípom stratégie ochrany potravín v celom potravinovom reťazci, aby bola založená na celkovom a integrovanom prístupe. Nariadenia všetkých zložiek potravinového reťazca musia byť zreteľne definované. Prvovýrobcovia krmovín, poľnohospodári a spracovatelia potravín majú hlavnú zodpovednosť za ochranu a bezpečnosť potravín. Zodpovedné orgány kontrolujú a uvádzajú do platnosti túto zodpovednosť pomocou činnosti štátneho dozoru a kontrolných zložiek. Odberatelia musia zaistiť vhodné skladovanie, manipulovanie s potravinami. Úspešná potravinová politika, ktorej piliere sú obsiahnuté v Bielej knihe o

bezpečnosti potravín, si žiada svedomitú a zodpovednú prácu na každom stupni výroby, spracovania, riadenia i kontroly potravín. Európska únia po aférach s dioxínmi, listeriózou, či chorobou šialených kráv, vyžaduje vyššiu transparentnosť a efektívnejšiu legislatívu kontroly ochrany a bezpečnosti potravín. Slovensko musí v nastavujúcom období účinnejšie riadiť svoj systém potravinového dozoru, legislatívy a ochrany práv spotrebiteľa. Zjednotenie potravinovej legislatívy je jeden z procesov, ktorý má k tomuto cieľu napredovať. Iba vtedy bude možné konzumovať bezpečné potraviny, chrániť zdravie spotrebiteľov a zabezpečiť potravinovú bezpečnosť štátu. (Biela kniha potravín o bezpečnosti potravín, 2000)

3.2 Hygiena predajní potravín

Jedným z najdôležitejších ukazovateľov pri výrobe potravín je dodržiavanie hygienických postupov a hygienických nariadení v celom technologickom procese.

Podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a rady (ES č. 852/2004 o hygiene potravín v článku 2 - 4 „hygiena potravín“ ďalej len hygiena znamená opatrenia podmienky potrebné na dohľad nebezpečenstva a k zaisteniu vyhovujúcej potraviny na konzumáciu s prihliadnutím na určené upotrebenie. Každý kto prevádzkuje potravinový podnik je povinný zabezpečiť na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie potravín plnenie a dodržiavanie príslušných hygienických nariadení (ES) č. 853/2004. Osobitne hygienické ustanovenia pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov: Plnenie mikrobiologických požiadaviek pre potraviny.

Plniť stanovené postupy k dosiahnutiu vytýčených cieľov aktuálnych rozhodnutí. Sledovanie a monitorovanie teplôt pre potravinové výrobky. Dodržiavanie chladiaceho reťazca. Kontrola a odber vzoriek na analyzovanie.

Podľa Kerekrétyho (2000) hygienické opatrenia pri výrobe zdravotne bezpečných potravín sú dôležité. Systém HACCP musí byť postavený na pevnom základe, preto je dôležité venovať náležitú pozornosť hygienickým a organizačným opatreniam. Najviac vyšpecifikované hygienické opatrenia sú v Codex Alimentarius, Európskej únii a v SVP. Predpisy sú jednotné a ak sa postupuje podľa nich dosiahne sa efektívnosť vo výrobe a obchodnej činnosti, taktiež dôveryhodnosť obchodných partnerov a ekonomickú efektívnosť. Uvedené predpisy slúžia na schvaľovanie potravinárskych prevádzkarní a na hodnotenie nedostatkov potravinárskych výrobkov.

3.2.1 Hygienický balíček

Hygiena z odborného hľadiska analyzuje zdravý spôsob života. Preveruje ich uplatňovanie v praxi. Prvoradou úlohou hygieny je čistota životného a pracovného prostredia, účinok výživy, tvorí normy pre životné a pracovné prostredie obyvateľstva.

Od 1.1.2006 nadobudli účinnosť komplex štyri Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES), čím predpoklady prevádzkovania potravinárskych podnikov a zariadení spoločného stravovania upravujú predovšetkým Nariadenia (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín a Nariadenie (ES) č. 853/2004, ktorým sa nariaďujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu. Podľa nariadenia (ES) č.854/2004 ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol živočíšneho pôvodu pre ľudskú spotrebu. Podľa nariadenia (ES) č. 882/2004 o úradných kontrolách za účelom preverovania dodržiavania nariadení o krmivách a potravinách a nariadenia o zdraví a vyhovujúcich podmienkach zvierat. Podľa Nariadenia (ES) č. 852/2004 sa požaduje od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, aby stanovili, zaviedli a dodržiavali stály postup založený na princípoch, analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodoch. Zavádzanie postupov založených na HACCP flexibilne a tak stanoviť, aby mohli byť aplikované na všetky situácie.(Hygienický balíček, 2011)

Podľa Ministerství Zemědelství ČR dosiahnutie vysokej úrovne ochrany ľudského života a ochrany zdravia je jedným z prvoradých cieľov potravinového práva. Prvoradým cieľom nových kompletných a samostatných hygienických pravidiel je zaistiť vysokú úroveň ochrany spotrebiteľa so zreteľom na bezpečnosť potravín. Na zaistenie bezpečnosti potravín od prvovýrobcov až po umiestnenie na trh je dôležitý spájaný prístup. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v potravinovom reťazci musia zabezpečiť, aby nedochádzalo k ohrozeniu bezpečnosti potravín. Pod názvom "hygienický balíček" predstavujeme súbor právnych noriem a predpisov Európskeho Spoločenstva, v oblasti hygieny potravín a úradnej kontroly.

3.2.2 Analýza nebezpečenstiev a kritické kontrolné body HACCP

HACCP je systém, ktorý analyzuje riziká a stanovuje kritické kontrolné body. Identifikuje a zhodnocuje riziká, tvorí kontrolný a riadiaci systém. Zaoberá sa skôr prevenciou než kontrolou hotového výrobku. Aplikácia systému HACCP bola navrhnutá tak, aby zahrnula celý potravinový reťazec od prvovýrobcov cez proces výroby až po predaj konečnému spotrebiteľovi. Systém HACCP je založený na

vedeckých princípoch, vytvára základ pre zlepšenie kvality potravín a predchádza vzniku alimentárnych ochorení. Jeho úlohou je kontrolovať, predchádzať a identifikovať nedostatky skôr než vzniknú.

Podľa Kerekrétyho (2000, str.11-14) systém HACCP prešiel určitým vývojom od roku 1959. Pôvodne bol vyvinutý na zabezpečenie hygieny potravín pre posádky kozmických letov. V roku 1971 prezentovaný na Medzinárodnej konferencii o konzervácii potravín. Odvtedy prešiel určitou úpravou a v roku 1993 Codex Alimentarius vydanie smernice HACCP, CAC komisiou pre hygienu. V roku 1989 popis rizík a členenie rizikových potravín. Stanovených 7 zásad HACCP. Od roku 1996 zavedenie systému HACCP sa stáva povinnosťou pre výrobcov mäsa, mäsových a hydínových výrobkov. Určuje najvyššie prípustné množstvo patogénov a požiadavky na sanitáciu.

Pre zosúladenie legislatívy Slovenskej republiky s legislatívou EÚ je systém HACCP zapracovaný do Potravinového kódexu Slovenskej Republiky. MP SR a MZ SR v roku 1998 vydalo 8. hlavu, 2 časť PK SR, § 257 a 258 s názvom Zásady správnej výrobnéj praxe (SVP) s účinnosťou od 1.1.2000. Povinnosť zavedenia hygienického balíčka HACCP vo všetkých článkoch potravinového reťazca od 1.januára 2005. Za zavedenie HACCP je zodpovedný výrobca, prevádzkovateľ potravinárskeho podniku. Nákazy z potravín sú nebezpečné a môžu mať aj smrteľné následky, v prípade prepuknutia vedú až k likvidácii prevádzky a súdnym sporom.(Auto HACCP, 2011)

Zavedenie systému HACCP je prínosom pre obchodníkov distribútorov a výrobcov :

- zodpovedá požiadavkám náročného spotrebiteľa (obchodné siete, reťazce),
- plnenie podmienok HACCP prevyšuje požiadavky stanovené legislatívou,
- efektívnosť a účinnosť stanoveného systému kritických kontrolných bodov,
- kladný vplyv na zdokonaľovanie a riadenie organizačnej štruktúry firiem,
- zvýšenie produktivity a vylepšenie kvality v potravinových prevádzkach,
- zredukovanie výrobných nákladov , zníženie strát pri spracovaní surovín,
- úspora ekonomických nákladov spojených s balením označovaním tovaru,
- väčšia dôvera a spokojnosť zákazníkov k značke predávaných produktov,
- lepšia možnosť výmenného obchodovania na domácom a zahraničnom trhu.

Cieľom zavedenia systému HACCP je kontrola chemických, biologických a fyzikálnych faktorov, ktoré môžu ovplyvniť kvalitu a bezpečnosť potravín.(HACCP - Management kritických kontrolných bodů ve výrobě potravin, 2011)

Pred aplikáciou HACCP v potravinovom priemysle je nutné mať zavedené programy, ktoré sú podmienkou zavedenia HACCP. Jedným z nich je (SVP) podľa kódexových hygienických princípov. Dôležitým krokom je verifikácia vzdelávania, skvalitnenie vedomostí a zručností pracovníkov, čím sa urýchli úspešnosť zavedenia HACCP. Pri vyhodnotení a identifikácii nebezpečenstva je dôležité sledovať celý potravinový reťazec, súvisiaci s bezpečnosťou potravín. Systém HACCP je nutné aplikovať vždy na danú výrobu samostatne. Zamerať sa na (HACCP) kritické kontrolné body. Pri akýchkoľvek procesných zmenách je nutné HACCP doplniť.(Výskumný Ústav potravinársky Smernica HACCP, 2011)

Uvedenie systému HACCP v procese riadenia výroby, na zabezpečenie bezchybných výrobkov musí byť vypracované v súlade s VIII. hlavou Potravinového kódexu SR „ Zásady správnej výrobnéj praxe“ a legislatívou EÚ o hygiene potravín.(HACCP systém zabezpečenia hygieny a kontroly potravín, 2011)

Zavedením preventívnych opatrení sa zlepši kvalita a bezpečnosť potravín. Preverovaním rizikových technologických úsekov. Stanovením preventívnych opatrení vzniku rizika monitorovaním a sledovaním funkčnosti procesu. Zabezpečiť kvalitnú produkciu, v celom procese výroby preniesť konkrétnu zodpovednosť za bezpečnosť potravín na zamestnancov. Jeden z najpodstatnejších krokov zavedenia systému HACCP je analyzovať riziko. Predchádzaním kontaminácii, rozmnožovaniu mikroorganizmov, alimentárnym nákazám a konzumácii nebezpečných potravín sa prísne analyzujú: Vstupné suroviny a pridávané zložky, receptúry, zloženie a vlastnosti potravín, spracovanie, technologické postupy, druhy balenia obalov, spôsoby distribúcie. Návod na použitie. Stanoviť, akým spotrebiteľom je produkt určený.(Bezpečné a zdravé potraviny, 2011)

Podľa zákona NR SR č.152/1995 Z.z. o potravinách a jeho následných zmien sú „prevádzkovatelia potravinárskeho podniku povinný vykonať všetky potrebné opatrenia ktorými zabezpečia, aby príprava spracovanie, výroba, balenie, skladovanie, preprava, distribúcia, manipulácia a ponúkanie potravín na predaj vykonávali hygienickým spôsobom“ preto je potrebné stanoviť technologické postupy a výrobné procesy, ktoré

sú rizikové pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti potravín. Dodržiavať záväzné právne predpisy viesť a posudzovať stanovené postupy v rámci platných zásad.

Podľa Inštitútu vzdelávania veterinárnych lekárov (2011) prevádzkovateľom potravinárskych podnikov prináleží zaviesť a dodržiavať postupy a zásady HACCP.

System HACCP je stanovený na 7 princípoch.

1. Analýza a identifikácia rizík , na najnižšiu možnú úroveň.
2. Stanovenie CCP za účelom prevencie a zníženia možného rizika.
3. Definovanie kritických limitov v kritických kontrolných bodoch.
4. Určenie efektívnych postupov monitorovania CCP.
5. Stanovenie nápravných opatrení ak monitoring signalizuje, ktorý kritický kontrolný bod CCP nebol dostatočne regulovaný.
6. Zavedenie postupov, ktoré je potrebné vykonávať na overenie účinnosti HACCP a efektívností celého systému.
7. Spracovanie, vedenie dokumentácie a záznamov dokazujúcich účinnosť stanovených opatrení, taktiež zjednodušenie úradných kontrol kompetentných orgánov.(Správna hygienická prax a postupy založené na HACCP, 2011)

Analýza zdravotného rizika.

Cieľom analýzy zdravotného nebezpečenstva je stanovenie postupov výrobného procesu, ktoré sú rizikové a ohrozujú zdravotnú bezpečnosť potravín. Z hľadiska členenia rizikových potravín predstavujúcich nebezpečenstvo pre spotrebiteľa ich delíme do troch skupín (Krejčová, 2010):

- Potraviny vysoko rizikové - určené na priamu spotrebu , uchovávané pri nižších teplotách, bez ďalšej úpravy - pôvodcovia častých otráv.
- Potraviny surové - najčastejší zdroj alimentárnych ochorení.
- Potraviny predstavujúce malé riziko - potraviny s nízkym Ph a nízkou aktivitou vody, uchovávané pri bežnej teplote.

1. Zostaviť tím HACCP
2. Popísať výrobok
3. Určiť zamýšľané použitie
4. Zostaviť vývojový diagram
5. Potvrdenie vývojového diagramu na mieste
6. Vymenovať všetky potenciálne riziká
Vykonať analýzu rizík
Posúdiť kontrolné opatrenia
7. Stanoviť Kritické kontrolné miesta (CCPs)
8. Stanoviť kritické hranice pre každé CCP
9. Zriadiť monitorovací systém pre každé CCP
10. Stanoviť nápravné opatrenia
11. Stanoviť postupy overovania
12. Zriadiť dokumentáciu a evidenciu

Obrázok 3 Logická postupnosť uplatňovania HACCP

Vytvorenie tímu HACCP.

Prvým krokom na zabezpečenie účinného systému HACCP je zostavenie multidisciplinárneho tímu odborníkov. Mal by pozostávať z odborných pracovníkov v procese technológie výroby, managerov kvality, odborníkov z praxe. Výhodou je prizvanie externých odborníkov a vedcov, prípadne zástupcu kontrolných orgánov.

Zostaviť popis výrobkov.

Každému výrobku sa zostaví popis údajov súvisiacich s výrobou, názvom, balením trvanlivosťou, podmienok skladovania a distribúcie. V popise nesmú chýbať fyzikálne a chemické vlastnosti a presné zloženie výrobkov.

Stanoviť zamýšľané použitie u konzumentov.

Musí sa vychádzať z predpokladaného využitia produktu konečným spotrebiteľom. Marketingovým prieskumom sa spresní cieľová skupina konzumentov.

Vytvorenie prúdového diagramu.

Zhotovenie prietokového diagramu je úlohou tímu HACCP. Má obsahovať všetky kroky predchádzajúce výrobe samotného produktu.

Osvedčenie prúdového diagramu.

Porovnanie zhody operačných postupov výroby s prietokovým diagramom. Pri nezhode s prietokovým diagram sa opraví podľa aktuálneho stavu.(Smernica HACCP, 2011)

Stanoviť všetky potenciálne riziká vyhodnotenie analýzy nebezpečenstiev

Zhotoviť systém preventívnych a nápravných opatrení na reguláciu a identifikáciu rizík. Úlohou tímu HACCP je upresniť všetky možné riziká, kde môžeme predpokladať, že nastanú od prvovýroby až po konečného spotrebiteľa. Ďalej musí realizovať analýzu nebezpečenstiev tak, aby bolo zrejmé, ktoré riziká majú takú povahu, že ich redukcia na prijateľnú hladinu, v procese výroby bezpečných potravín je potrebná.

Pri uskutočňovaní analýzy rizík kdekoľvek to bude možné, je potrebné zahrnúť nasledovné skutočnosti :

- pravdepodobný vznik rizík a závažnosť ich nepriaznivých účinkov na zdravie,
- kvalitatívne alebo kvantitatívne vyhodnotenie prítomnosti rizík,
- prežitie alebo množenie príslušných mikroorganizmov,
- tvorba alebo pretrvávajúce toxínov, chemických a fyzických činiteľov v potravinách,
- podmienky, ktoré majú za následok vyššie uvedené skutočnosti.

Je potrebné zohľadniť to, ktoré riadiace, resp. kontrolné opatrenia, ak nejaké existujú, možno použiť na dané riziko.“(Odporúčaný medzinárodný kódex obvyklých postupov všeobecnej zásady hygieny potravinárskych výrobkov, 2011)

Identifikácia kritických kontrolných bodov.

Pod pojmom kritický kontrolný bod rozumieme postupy alebo úkony v procese výroby, distribúcie a predaja potravín. Identifikácia bodu v ktorom hrozí najvyššie riziko porušenia zdravotnej bezpečnosti potravín. V prípade rizika musí byť prevedené nápravné opatrenie k odstráneniu rizika. Postup musí byť uvedený na každý kritický bod samostatne.

Definícia kritických limitov pre každé CCP.

Dôležitým krokom je definovanie kritických limitov, ktoré tvoria hranicu v kritickom bode, medzi prijateľným a neprijateľným stavom. Stanovené ukazovatele

musia byť merateľné so stanovenou možnou odchýlkou. Meriame hodnoty aktivitu vody, pH, teplotu, čas. Ak sa výsledky sledovania CCP nezhodujú so stanovenými limitmi v takom prípade sa musia realizovať nápravné opatrenia.(Hygiena a bezpečnosť výroby potravín vo firme ALIKA, 2010).

Definovať požiadavky monitorovania pre každý CCP.

Pod pojmom monitorovanie sa rozumie sledovanie, meranie kritického kontrolného bodu, v časovom harmonograme s možnosťou preukázať dodržanie CCP. V prípade ak výsledky monitorovania detegujú pochybenie kontroly v kritickom kontrolnom bode, podľa možnosti proces obnoviť. Učiniť tak hneď ako merania determinujú stratu kontroly v kriticky stanovenom kontrolnom bode. Pozorovanie musí byť vykonávané včas a čo najrýchlejšie na základe fyzikálnych a chemických hodnotení z ktorých vieme predpokladať mikrobiologický stav potravín. Viest' a podpisovať záznamy a dokumenty poverenou zodpovednou osobou.

Určenie nápravných opatrení.

Stanoviť konkrétne nápravné opatrenia pre každý dôležitý CCP v systéme HACCP. Na základe týchto stanovených opatrení zasiahnuť, ak dôjde k výskytu odchýlky. Opatrenia musia byť vypracované tak, aby zaručovali návrat do stavu pred odchýlkou, obsahujú postupy zaobchádzanie s poškodeným výrobkom. Každý úkon musí byť riadne zdokumentovaný v záznamoch HACCP poverenou osobou.(Kerekréty, 2000)

Stanovenie overovacích postupov.

Na posúdenie správnosti fungovania overovacieho systému tím HACCP určí verifikačné a auditorské metódy, analýzy, skúšky, náhodný výber vzoriek. Frekvencia verifikácie má byť relatívne taká, aby potvrdila správnu účinnosť fungovania HACCP. Frekvencia postupov závisí od možných rizík, počtu nájdených časových odchýlok. Validácia by mala obsiahnuť a potvrdzovať všetky účinné zložky plánu HACCP. Ak by došlo k zmene, je potrebná revízia, na dôkaz platnosti. O všetkých zmenách sú vedené záznamy.(Implementation of procedures based on the HACCP, 2011)

Vedenie dokumentácie a záznamov.

„Pre aplikáciu systémov HACCP je nevyhnutné účinné a presné vedenie záznamov. Plánované postupy HACCP musia byť dokumentované. Dokumentácia a vedenie záznamov majú zodpovedať rozsahu činností“(Kerekréty, 2000, str.185) Vedenie dokumentácie z určovania rizík CCP, stanovenie kritických limitov. Záznamy

sa vedú z monitorovacích postupov CCP, identifikácie rizika nápravných opatrení, pri prepracovaní systému HACCP.

3.2.3 Všeobecné hygienické požiadavky

Pod pojmom všeobecná hygiena rozumieme pôsobenie nepriaznivých hygienických vplyvov zo všeobecného hľadiska. Hygiena je veda, ktorá využitím svojich poznatkov dáva možnosť odstrániť nepriaznivé účinky na zdravie ľudí. Zabezpečenie hygieny pri výrobe potravín je hlavným predpokladom, že výsledný produkt bude spĺňať mikrobiálne požiadavky. Pomerne značná časť výrobcov a predajcov má nedostatky s hygienou, preto je dôležité zavádzanie a uplatňovanie kritických bodov v systéme HACCP. Systém HACCP napomáha pri zavedení Správnej výrobných praxe je jednou zo súčastí hygienických požiadaviek.

Podľa nariadenia Európskeho parlamentu rady (ES) č 852/ 2004 je prvoradým cieľom z hľadiska bezpečnosti potravín zabezpečenie hygienických podmienok a predpisov vo všetkých smeroch. Úlohou prevádzkovateľov potravinárskych podnikov je zaistiť bezpečnosť potravín od prvovýroby až po konečného spotrebiteľa. Je nutné mať na zreteli, že celý postup musí byť založený na princípoch HACCP. Pre dosiahnutie efektívnosti systému je potrebné odborné školenie zamestnancov.

Všeobecné hygienické opatrenia musia prijať všetci prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v celom potravinovom reťazci podľa nariadenia (ES) č. 853/2004.

Podľa Potravinového kódexu 2011 SR - Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín.

- **Požiadavky na vybavenie a zariadenie potravinárskych predajní:** patrí tu stavebné riešenie, usporiadanie, dispozičné riešenie predajní, skladov a iných zariadení. Spadá tu aj umiestnenie prevádzky, stánky, trhoviská vrátane ambulantného predaja.

- **Dodržiavanie stanovených opatrení pri predaji potravín:** každý kto umiestňuje na trh potraviny zodpovedá za ich zdravotnú bezpečnosť a kvalitu. Zodpovednosť sa týka celého reťazca od výroby spracovania označovania, balenia skladovania distribúcie a predaj konečnému spotrebiteľovi. Nesmie predávať výrobky po dátume spotreby a minimálnej trvanlivosti. Zabezpečiť vhodné skladovacie podmienky vrátane chladiaceho reťazca podľa druhu ponúkaných výrobkov. Pri nedodržaní hygienických podmienok môže dôjsť ku kontaminácii. Z hľadiska výskytu rozlišujeme kontamináciu na primárnu a sekundárnu. Primárna vzniká nedodržaním technologického procesu hygieny výroby alebo porušením chladiaceho reťazca potravín. Pri sekundárnej kontaminácii dochádza vtedy, ak je zdravotne neškodná potravina kontaminovaná. K znehodnoteniu môže dôjsť pri následnej manipulácii pracovníkmi rukami alebo pomôckami. Taktiež môže nebalenú potravinu kontaminovať zákazník nevhodnou manipuláciou. (Manuál na zabezpečenie systému hygieny v maloobchode, 2008)
- **Dodržiavanie osobnej a prevádzkovej hygieny:** Pri manipulácii s potravinami živočíšneho pôvodu a s ovocím a zeleninou je nevyhnutné dodržiavanie osobnej hygieny, najmä správne umývanie rúk. Umývanie je dôležité pred a po každej činnosti s potravinou alebo pri zmene. Dodržiavanie čistoty pracovného prostredia a pracovných odevov. Nemanipulovať s potravinami v prípade ochorenia možnosť nákazy.
- **Zásobovanie vodou:** Vodu delíme na pitnú, prevádzkovú a úžitkovú. Požiadavky na pitnú vodu sú uvedené v norme STN 72 7111. V potravinárskych prevádzkach, vo výrobe sa používa pitná voda, ktorá je považovaná za zdravotne bezpečnú.
- **Zásobovanie, preprava tovaru:** Prepravcovia zodpovedajú za bezpečnosť tovaru počas prepravy. Dopravné prostriedky musia byť prispôsobené prepravovanému tovaru (chladiarenské, mraziarenské, klimatizované prostriedky). Zaručujú dobrý technický stav, pravidelné čistenie a dezinfekciu vozidiel.
- **Školenia pracovníkov:** Pracovníci ktorí prichádzajú do styku s potravinami (vykonávajú epidemiologicky závažnú činnosť) sú povinný sa zúčastňovať školení. Nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín. Povinnosťou

prevádzkovateľov potravinárskych podnikov je školiť svojich zamestnancov a viesť o tom záznamy.

- **Možné ochorenia z potravín:** Podľa povahy rozdeľujeme ochorenia z potravín na: bakteriálneho pôvodu, vírusového pôvodu, toxíny a mykotoxikózy. Pri výrobe potravín môže pri najmenšom zanedbaní nastať ochorenie jednotlivca, ale aj väčšieho počtu ľudí. Ochorenia ktoré vznikajú z potravín sú bakteriálneho pôvodu zapríčiňujú alimentárne toxikoinfekcie. Príčinou ochorenia sú baktérie z čeľade *Enterobacteriaceae*. Po konzumácii infikovaných potravín zapríčiňujú v ľudskom tele chorobné zmeny. (Tančinová, et al., 2008).

V tejto časti chceme poukázať na dôležitosť a závažnosť v dodržiavaní hygienických opatrení. Zo zákona za hygienické podmienky v celom reťazci zodpovedajú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, distribútori, výrobcovia. Zavedením a prísnyim dodržiavaním systému HACCP sa implementujú požiadavky na hygienu potravín. Je úlohou všetkých zúčastnených, aby sa v plnej miere zabezpečovali.

3.2.4 Orgány úradnej kontroly potravín.

Dôležitým indikátorom kvality potravín je prísne dodržiavanie hygienických podmienok v celom reťazci, od výroby cez spracovanie až po predaj spotrebiteľom v maloobchode. Plnením a stálym skvalitňovaním úrovne hygieny a kvality potravín sledovať celý potravinový reťazec „Z farmy na stôl“. Cieľ je bezpečnými potravinami vylepšovať úroveň ochrany a zdravia spotrebiteľov v odvetví predaja potravín.

Zodpovednosť za dodržiavanie bezpečnosti a kvality potravín má ten kto ich umiestňuje na trh, čiže predávajúci. Obchodníci teda musia mať vnútornú kontrolu v rámci ktorej zabezpečujú, aby im boli výrobcami dodané potraviny vo vyhovujúcej kvalite a dobe potreby, minimálnej trvanlivosti.

Kontrolu potravín na Slovensku v maloobchodných prevádzkach zabezpečujú:

SOI Slovenská obchodná inšpekcia, je orgánom štátnej správy na výkon kontroly vnútorného trhu, ktorá bola zriadená a vykonáva svoju činnosť na základe zákona č.128 /2002 Z.z. o štátnej kontrole vnútorného trhu vo veciach ochrany spotrebiteľa a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Slovenská obchodná inšpekcia je kontrola trhu, ktorá zisťuje, či výrobky a služby v predaji sa poskytovali v súlade so všeobecne záväznými nariadeniami. Kontroluje sa súlad predaja v zhode s technickými požiadavkami, v zodpovedajúcej kvalite, množstve, objeme, hmotnosti pri dodržaní

cenových predpisov. Kontrola skladovania a dopravy, používanie overených určených meradiel, označovanie výrobkov cenami, dodržiavanie práv z duševného vlastníctva, plnenie obchodných podmienok veriteľov a obchodných podmienok pre spotrebiteľov. Plnenie podmienok na prevádzkovanie veľkoobchodnej, distribučnej, maloobchodnej činnosti. Slovenská obchodná inšpekcia má najväčšiu pôsobnosť, nakoľko kontroluje takmer všetky typy služieb v oblasti obchodu od statočnosti predaja až po zákaz uvádzania výrobkov na trh.

V rámci kontrolnej činnosti sú ukladané opatrenia:

- opatrenia na mieste (zákon o štátnej kontrole), opatrenia (zákon o trhoviskách)
- ochranné opatrenia, zákon o technických požiadavkách na výrobky a o posudzovaní zhody neskorších predpisov), iné opatrenia v správnom konaní, zákon o stavebných výrobkoch, zákon o reklame.(Výročná správa za rok 2009)

ŠVPS SR Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej Republiky je orgánom štátnej správy v zmysle zákona NR SR č.39/2007 Z.z, o veterinárnej starostlivosti na úseku úradnej kontroly v zmysle zákona č.152/1995 Z.z. o potravinách. Riadi 8 krajských a 40 regionálnych veterinárnych a potravinových správ. Vykonáva previerky nad výrobou manipuláciou a uvádzaním do obehu potravín živočíšneho pôvodu, potravín rastlinného pôvodu, vrátane čerstvého ovocia, čerstvej zeleniny a zemiakov a ďalších poľnohospodárskych výrobkov (v poľnohospodárskej výrobe po zbere úrody) nápojov vrátane potravín s niektorými zložkami živočíšneho pôvodu (zmiešaný pôvod) tabakových výrobkov, geneticky modifikovaných potravín.(Golian et al., 2008)

ŠVPS SR spracováva mesačné hlásenia z úradných, mimoriadnych kontrol v ktorých sú uverejnené zistené porušenia. Úradná kontrola zohľadňuje mieru zavinenia a zvažuje sa na riziko ohrozenia zdravia ľudí o aký typ prevádzky sa jedná množstvo predchádzajúcich zistených nedostatkov v období pred kontrolou.

ÚVZ SR Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky je rozpočtová organizácia štátu v Slovenskej republiky, ktorá je napojená finančnými vzťahmi na rozpočet ministerstva zdravotníctva. ÚVZ SR riadi hlavný hygienik Slovenskej republiky a je aj vedúcim služobného úradu. Hlavného hygienika stanovuje a odvoláva na návrh ministra zdravotníctva Slovenskej republiky vedúci služobného úradu ministerstva. Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky je nadriadeným

služobným úradom regionálnym úradom verejného zdravotníctva v Slovenskej republike. Úrad odborne riadi a kontroluje výkon štátnej správy v odvetví verejného zdravotníctva vedený regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva v SR. Presnejšie kompetencie a pôsobnosť úradu na úseku ochrany, podpory a rozvoja verejného zdravia ustanovuje § 5 zákona č. 355/2007 Z.z..(Výročná správa Úradu verejného zdravotníctva v Slovenskej Republike za rok 2010)

Potravinový kódex

Potravinový kódex Slovenskej republiky usmerňuje požiadavky na zdravotnú neškodnosť, hygienu a nároky na zloženie a kvalitu potravín. Technologické postupy používané pri výrobe a pokyny na balenie individuálnych potravín, ich častí alebo všetkých potravín. Spôsob ich označovania a skladovania, distribúciu, manipuláciu s nimi a ich uvádzanie do obehu. Následne odbery vzoriek a ich vyšetrenie. Požiadavky platné v potravinovom kódexe sú záväzné a musí ich dodržiavať každý, kto potraviny vyrába, manipuluje s nimi a uvádza ich do obehu.(Potravinový kódex Slovenskej republiky, 2011)

Základným dokumentom legislatívy SR je potravinový kódex, ktorý určuje štandardy potravinovej bezpečnosti. Komplex zákonov a nariadení, ktorý dáva spotrebiteľom, obchodníkom, výrobcom a kontrolným orgánom primárne nariadenia a postupy, na dodržiavanie a pozorovanie kvality potravín v obchodnej sieti a na ochranu zdravia konzumentov.(Európska národná legislatíva, 2010)

3.3 Porovnanie výsledkov úradných kontrol potravín a správ o činnosti za obdobie 2006 – 2010

Podľa aktualizovaného päťročného národného plánu úradnej kontroly Slovenskej republiky za obdobie 2007 - 2011 oblasť úradnej kontroly potravín spadá na MP SR pod odbor bezpečnosti potravín a výživy na sekcii potravinárstva, výživy a obchodu. V kontrolnej oblasti potravín majú kompetencie nad vykonávaním úradnej kontroly pri výrobe, manipulácii a umiestňovaní na trh : Štátna veterinárna potravinová správa, Krajská veterinárna potravinová správa a Regionálna veterinárna potravinová správa podľa zákona o potravinách č. 152/1995 Z.z., podľa zákona č. 39/2007 Z.z. o veterinárnej starostlivosti. Podľa uvedeného zákona o potravinách a zákona č.355/2007 Z.z. o ochrane podpore a rozvoji verejného zdravia vykonávajú kontroly potravín Úrad verejného zdravotníctva a Regionálne úrady verejného zdravotníctva.

Prvoradým cieľom úradných kontrol, je dosiahnutie čo najlepšej úrovne pri ochrane a zabezpečení zdravia spotrebiteľov v celom potravinovom reťazci od prvovýroby až po maloobchodný predaj konečnému spotrebiteľovi. Vychádzajúc z povinnosti prevádzkovateľov vo všetkých oblastiach výroby, spracovania a distribúcie potravín dodržiavanie kontroly v rámci platných nariadení a zákonov.

Palfiová (2010) uvádza , že „pri kontrole sa zohľadňuje miera zavinenia, analýza rizika vo vzťahu k riziku ohrozenia zdravia ľudí, charakter prevádzkarne história prevádzkovateľa, výsledky úradných kontrol, sankčné postihy a uložené pokuty prevádzkovateľovi v predchádzajúcom období.“

„Orgány úradných kontrol majú adekvátne právomoci dané zákonmi SR, národnými zákonmi je upravená povinnosť personálu kontrolovaného subjektu spolupracovať s pracovníkmi a orgánmi úradnej kontroly pri výkone úradnej kontroly. Všetky postupy výkonu kontroly sú zdokumentované a archivované na príslušných orgánoch úradnej kontroly a v prípade potreby sú na danej inštitúcii dostupné (Aktualizovaný päťročný národný plán úradnej kontroly SR za obdobie 2007 do 2011.)

Štátna veterinárna a potravinová správa vydáva raz mesačne správu z výsledkov úradnej kontroly potravín. Správu z celoročných kontrol a ich výsledkov vydáva pod názvom „Národná správa o úradnej kontrole potravín v Slovenskej republike.“ Informácie o výsledkoch sú čerpané z týchto uvádzaných správ.

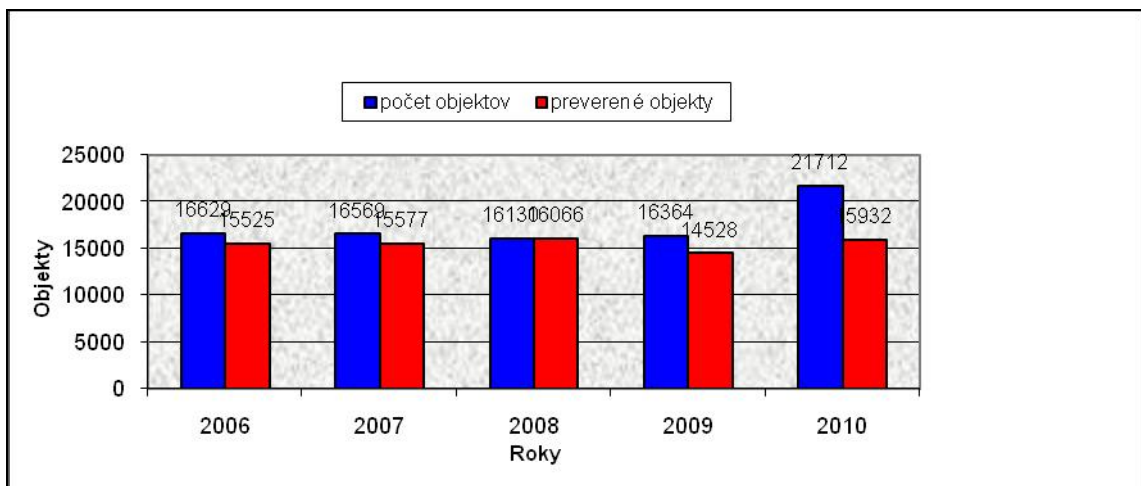
3.3.1 Hodnotenie nedostatkov hygienických podmienok predajní potravín kontrolované Štátnou veterinárnou a potravinou správou v SR

Na základe údajov uverejnených v Národnej správe o úradných kontrolách potravín bolo v roku 2006 deklarováných 16 629 maloobchodných predajní. V roku 2007 sa ich počet znížil na 16 569 a v roku 2008 sa uvádza 16 130. K zvýšeniu počtu došlo v roku 2009 kedy sa uvádza 16 364 prevádzok. Najväčší nárast prevádzok za uvedené obdobie na maloobchode bol v roku 2010 – 21 712 nárast o 5 078 objektov.

Štátna veterinárna a potravinová správa s porovnávanom období od roku 2006 vykonala úradnú kontrolu : 2006 - 15 525 objektov, 2007 – 15 577, v roku 2008- 16 066 objektov. V roku 2009 sa počet objektov znížil na 14 528. Za rok 2010 ich počet vzrástol na 15 932 objektov, čo je nárast oproti minulému roku o 1 404 prevádzok.

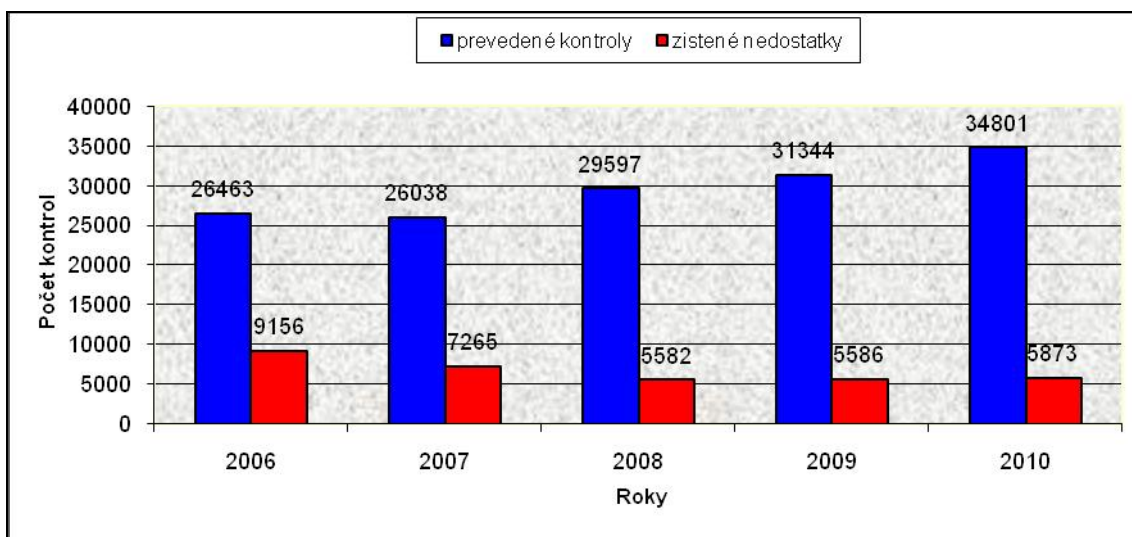
Zdroje: V nasledujúcej analýze tabuliek a grafov sme čerpali údaje z týchto správ:

Národná správa o úradnej kontrole potravín v SR 2006, Národná správa o úradnej kontrole potravín v SR 2007, Správa z výkonu úradnej kontroly orgánov verejného zdravotníctva za rok 2007, Výročná správa implementácie päťročného národného plánu kontrol Slovenskej republiky za rok 2008, Výročná správa a verejný odpočet za rok 2009, Správa z implementácie Viacročného národného plánu pre úradnú kontrolu vykonávanú orgánmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike v roku 2009 ŠVPS SR Výročná správa a verejný odpočet za rok 2010.



Graf 1 Porovnanie kontrolovaných objektov s počtom objektov 2006 – 2010

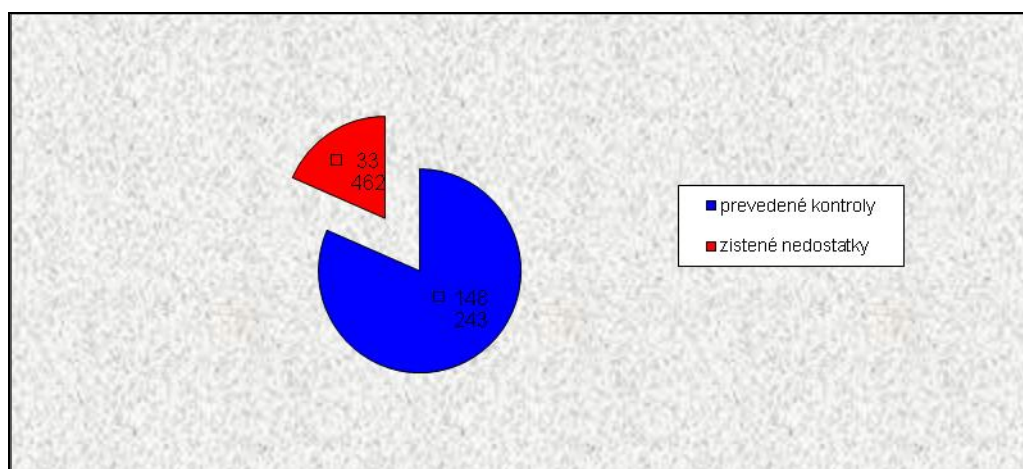
Porovnanie kontrolovaných objektov maloobchodných predajní s celkovým počtom. Z údajov v grafe 1 vyplýva, že bolo kontrolovaných v roku 2006 - 15 525 objektov, 2007 - 15 577, 2008 - 16 066, 2009 - 14 528, a v roku 2010 - 15 939 preverených objektov. Zvrat nastal v roku 2010 kedy počet preverených objektov je nižší k celkovému počtu objektov o 5 775 kontrol. Jeden z dôvodov je nárast počtu objektov na maloobchode oproti minulému o 5 348, čo je najvyšší nárast za porovnávané obdobie. Úradné kontroly vykonané ŠVPS SR boli od roku 2006 vykonané v maloobchodných prevádzkach s následnými zisteniami porušenia zákona č.152/1995 Z.z. v roku 2006 - 26 463 kontrol - porušenie 9 156, rok 2007- 26 038 kontrol - porušenie 7 265, rok 2008 - kontrolované 29 597 prevádzok - 5 582 porušenia, v roku 2009 bolo vykonaných 31 344 a zistených 5 586 porušení. V roku 2010 - bolo vykonaných najviac previerok za porovnávané obdobie a to 34 801, porušení oproti roku 2009 o 287 prípadov viac. Porovnanie vykonaných úradných kontrol s počtom zistených nedostatkov na uvedených objektoch v rokoch 2006 -2010.



Graf 2 Porovnanie vykonaných kontrol s počtom zistených nedostatkov

Z porovnania uvedeného grafu 2 nám vyplýva, že zvýšený počet úradných kontrol prispel k zníženiu zistených nedostatkov v maloobchodných prevádzkach. V prepočte percentuálneho zastúpenia zistených nedostatkov na počet kontrolovaných objektov výskyt porušení klesá. Rok 2006 - 34,5 % , rok 2007 - 28 % , rok 2008 19% , rok 2009 - 18%. Rok 2010 - 17 % . V priemere za obdobie piatich porovnávaných rokov klesá podiel nedostatkov ku počtu prevedených kontrol, čo je priaznivý vývoj.

Porovnanie prevedených kontrol na maloobchode v rokoch 2006 - 2010. Celkom bolo za uvedené obdobie vykonaných 148 243 kontrol, z toho bolo zistených 33 462 nedostatkov. Podiel zistených nedostatkov na vykonaných kontrolách je 22,5 % . Výsledky máme zobrazené v grafe 3.



Graf 3 Porovnanie počtu kontrol k zisteným nedostatkom - iba na maloobchode

Podľa tabuľky 1 v sumárnych výsledkoch sledujeme vývoj za porovnávané obdobie 2006 - 2010. Celkový počet objektov maloobchodných predajní od roku 2006 do roku 2008 klesal, čo má za následok stále prísnejšie opatrenia v rámci právnych noriem. Mierny nárast nastal v roku 2009, kedy pribudlo 234 prevádzok. Rok 2010 bol prekvapujúci, kedy bol najvyšší nárast prevádzok oproti minulému roku o 5 348. Po roku 2006 je najväčší počet maloobchodných prevádzok za porovnávané obdobie. V hodnotení počtu preverených objektov je tu najväčší pokles v roku 2009 kedy bolo preverených 14 528 objektov. Počet vykonaných kontrol v roku 2007 poklesol oproti roku 2006. Nárast nastal v roku 2008 a tento narastajúci trend kontrol pokračuje. Ak sa zameriame na zistené nedostatky v maloobchodných prevádzkach ich počet neustále klesá v porovnaní s prevedenými kontrolami. Je viac než zrejmé, že kontroly sa stávajú účinné a prevádzkovatelia kladú väčší dôraz na preventívne opatrenia.

Tabuľka 1 Celkové porovnanie základných údajov úradných kontrol 2006 - 2010

Roky	Počet objektov	Preverené objekty	Počet kontrol	Zistené nedostatky
2006	16 629	15 525	26 463	9 156
2007	16 569	15 577	26 083	7 265
2008	16 130	16 066	29 597	5 582
2009	16 364	14 528	31 344	5 586
2010	21 712	15 932	34 801	5 873

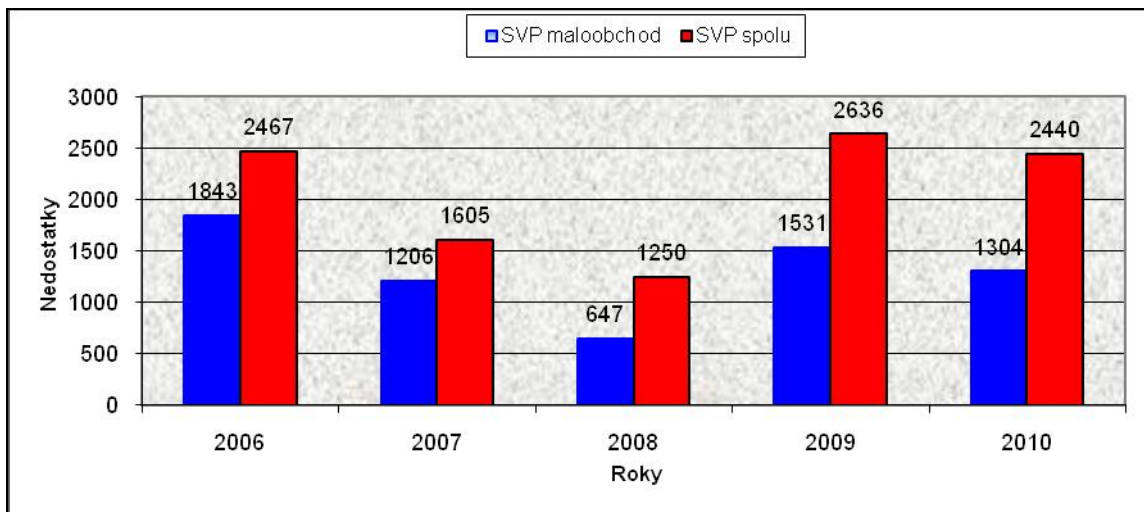
3.3.2 Vyhodnotenie analýzy identifikovaných nezhôd úradnej kontroly

Na základe deklarovanych nedostatkov ŠVPS SR za hodnotené obdobie sa sústredíme na analýzu problémov v oblastiach : Správnej výrobnéj praxe a celkovej hygieny. V prvej analyzovanej oblasti sa zameriame na nedostatky zistené v rámci Správnej výrobnéj praxe v období rokov 2006 - 2010.

Podľa potravinového kódexu - Druhá časť 8.hlava - Zásady správnej výrobnéj praxe sa ustanovujú zásady správnej výrobnéj praxe, ako aj postup orgánov úradnej

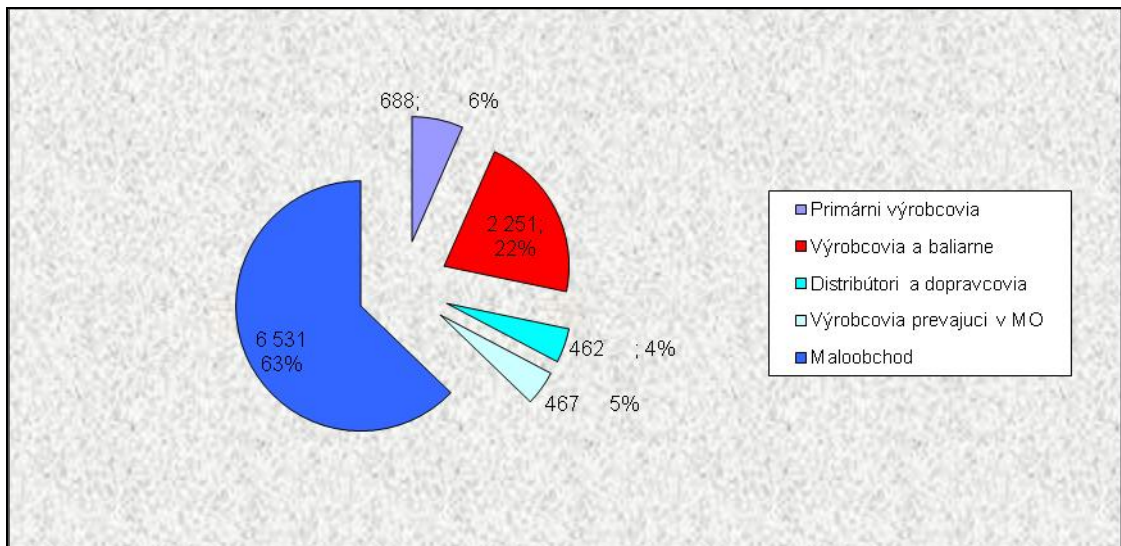
kontroly nad ich dodržiavaním, s cieľom zabezpečiť optimalizáciu výroby potravín, uspokojenie výživových potrieb ľudského organizmu a minimalizáciu zdravotných rizík.“(Potravínový kódex, 2011)

Výrobcovia a prevádzkovatelia potravinárskych podnikov sú povinný mať vypracovaný systém HACCP spolu s uplatňovaním Správnej hygienickej praxe. Kontroly, ktoré boli prevedené poukázali nezrovnalosti v uplatňovaní a nedostatočnom aplikovaní systému do praxe. Chýbal monitoring CCP, vypracované dokumenty neaplikované v praxi a prevádzkach, chýbal sanitačný program, evidencia a plán školení zamestnancov.



Graf 4 Nedostatky SVP na maloobchode k celkovým nedostatkom SVP v celom reťazci

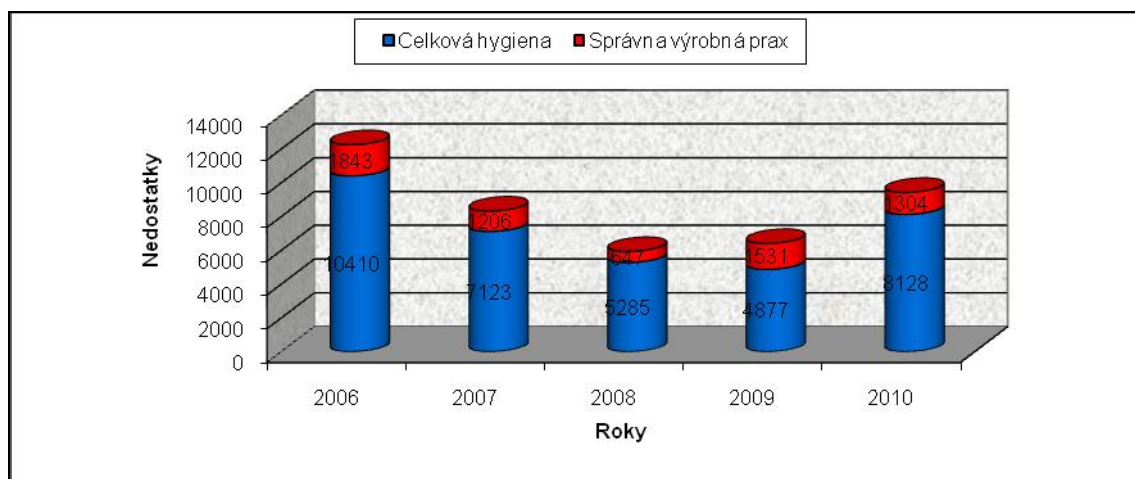
Z údajov v grafe 4 vidíme klesajúci počet nedostatkov v Správnej výrobnej praxe od roku 2006 – 1 843, v roku 2007 – 1 206, v roku 2008 - 647. Počet nedostatkov na maloobchode sa v roku 2009 zdvojnásobil na 1 531. V roku 2010 - 1304 nedostatkov nastal pokles, ale považujeme naďalej vysoký stav. Takýto trend vykazujú aj hodnoty Správnej výrobnej praxe, kde zahrňame : Primárnych výrobcov baliarne, distribútorov, dopravcov a výrobcov vo vlastnej réžii. Analýza preukázala podiel nedostatkov SVP v celom reťazci na porovnanie s maloobchodom v percentuálnom zastúpení. V roku 2006 - 69 % , 2007 -75 % 2008 - 52 % , v roku 2009 - 58 % . V roku 2010 - 53%.



Graf 5 Porovnanie nedostatkov SVP v celom reťazci za roky 2006 – 2010

Podľa grafu 5 komparáciou zistených nedostatkov SVP je zrejmé, v ktorej z porovnávaných oblastí dochádza k najväčším nedostatkom za obdobie 2006 - 2010. Distribútori a predajcovia najmenší podiel 4 % - 462 nedostatkov, výrobcovia predávajúci v maloobchode 5 % - 467 nedostatkov. Primárni výrobcovia 6% - 688 nedostatkov. Druhý najväčší podiel nedostatkov bol zistený u výrobcov a baliarní 22 % - 2 251 nedostatkov. Najväčší podiel z celého reťazca bol zistený v maloobchode 63 %, kde bolo zistených 6 531 nedostatkov.

Podľa Výročnej správy implementácie päťročného národného plánu úradných kontrol Slovenskej republiky (2008, str.11) je hlavnou príčinou nezhody v maloobchode nedostatok kvalifikovaného personálu a častá obmena personálu, pričom požiadavky acquis i národné legislatívy sú v oblasti bezpečnosti potravín obsiahle a komplikované. V potravinárskych podnikoch okrem nedostatku kvalifikovaného personálu ovplyvňujú aj náklady na dosiahnuté zhody. Možno konštatovať, že kontrolným orgánom nechýbajú účinne a odradzujúce sankcie.“



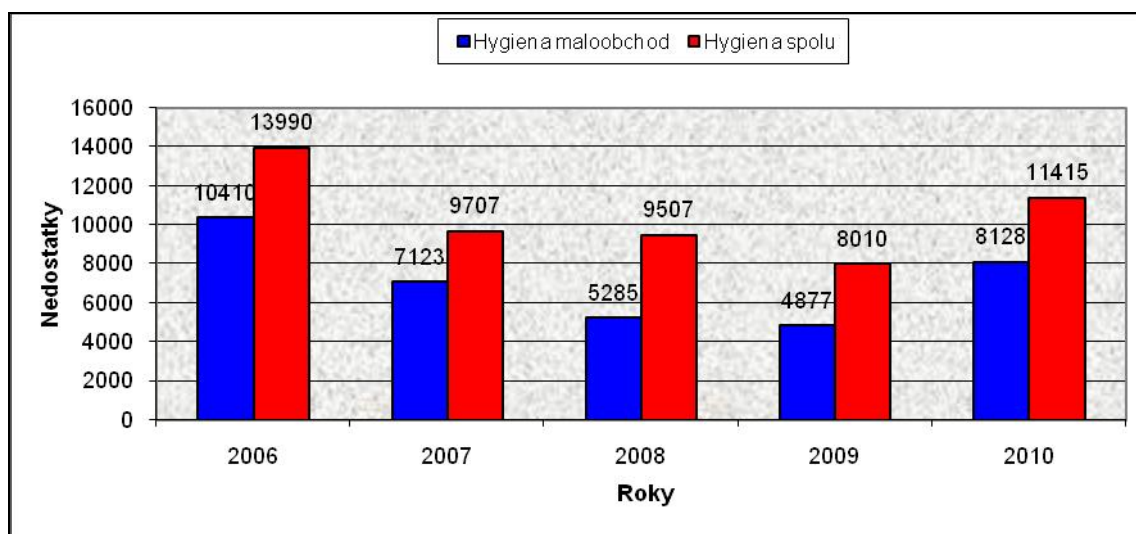
Graf 6 Porovnanie nedostatkov celkovej hygieny na maloobchode s porovnaním SVP

Tabuľka 2 Porovnanie nedostatkov celkovej hygieny na maloobchode s porovnaním SVP

	2006	2007	2008	2009	2010
Celková hygiena	10410	7123	5285	4877	8128
SVP	1843	1206	647	1531	1304
Podiel nezhôd SVP na hygiene	18	17	12	31	16

Na grafe 6 máme vyhodnotené nedostatky v hygiene v s nedostatkami v SVP. Vývoj v celkovej hygiene od roku 2006 má klesajúcu tendenciu, na čom určite majú zásluhu všetci zainteresovaní počnúc od prevádzkovateľov po kontrolné orgány. Nedostatky Správnej výrobnéj praxe zaznamenali pokles do roku 2008 - 647 kedy bol najnižší počet v celom porovnávanom období. V roku 2009 nastal enormný nárast 1 531 prípadov, čo je viac ako dvojnásobok. V roku 2010 sa počet nedostatkov SVP znížil oproti roku 2009 o 227. V tabuľke 2 hodnotíme podiel nedostatkov SVP na celkovej hygiene sú nedostatky v paralelnom slede . Podiel v roku 2006 - 18 %, v roku 2008 - 17% , v roku 2008 - 12%. V spomínanom roku 2009 - 31%. Pokles nastal v roku 2010 na 16%. Tieto čísla sú alarmujúce a dávajú jasne najavo v akom smere je nutné zamerať nielen kontrolnú činnosť, ale viac úsilia vložiť do preventívnych opatrení. Dôležité je skvalitniť odbornú stránku všetkých zúčastnených a eliminovanie nedostatkov v SVP. V celkovom dôsledku sa to odzrkadlí na vylepšení kvality a bezpečnosti potravín.

„Orgány štátnej veterinárnej a potravinovej správy vykonávali v roku 2006 úradnú kontrolu 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.(Národná správa o úradnej kontrole potravín v SR, 2006, str.3)



Graf 7 Výsledky hygienických nedostatkov na maloobchode v rokoch 2006 - 2010 v porovnaní s nedostatkami v celom reťazci

Dôvody v roku 2006 na ktoré sa kládol hlavný dôraz pri previerkach bola bezpečnosť potravín, zabezpečenie ochrany pred falšovaním, správne označenie potravín a kontrola predaja potravín po uplynutí doby spotreby a minimálnej trvanlivosti. Kontroly sa prevádzajú na základe ročných plánov kontrol, cieľných kontrol z výstražného systému (RASFF). Dôraz pri plánovaní kontrol sa kladie na porušenia a nedostatky z uplynulého obdobia a poznatky iných kontrolných orgánov. Značná časť previerok je vykonaná na základe podnetov spotrebiteľov a masmédií. Na grafe 7 od roku 2006 nedostatky v porušení hygieny na maloobchode boli v 10 410 prípadoch. V celom reťazci bolo 13 990 nedostatkov. Porušenia sa týkali najmä celkovej hygieny a zloženia potravín.(Národná správa o úradnej kontrole potravín v SR 2006)

Previerky v ŠVPS v roku 2007 boli zamerané tak ako v minulom roku hlavne na bezpečnosť potravín, dovozu, falšovaníu, zamedzenie klamanía zákazníkov. Porušenia hygieny na maloobchode bolo v 7 123 prípadoch a v celom reťazci bolo zistených v 9 707 nedostatkov. Nezhody boli zhodné ako v roku 2006.(Národná správa o úradnej kontrole potravín v SR 2007)

Podľa výsledkov v Národnej správe o úradnej kontrole potravín v SR za rok 2007 „orgány Štátnej veterinárnej a potravinovej správy vykonali u prevádzkovateľov potravinárskych podnikov rastlinných komodít audits so zameraním na overenie zhody zavedeného systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín a správnej výrobnjej praxe s platnou legislatívou. Celkovo bolo vykonaných 122 auditov, pri ktorých bolo zistených 246 nezhôd.“ Najviac nezhôd sa vyskytovalo vo verifikácii, chýbal monitoring kritických kontrolných bodov, nevedená alebo nepresná evidencia v deratizácii a dezinfekcii. Označovanie výrobkov dátumom spotreby a minimálnej trvanlivosti, chýbali dispozičné riešenia prevádzok a školenia pracovníkov.

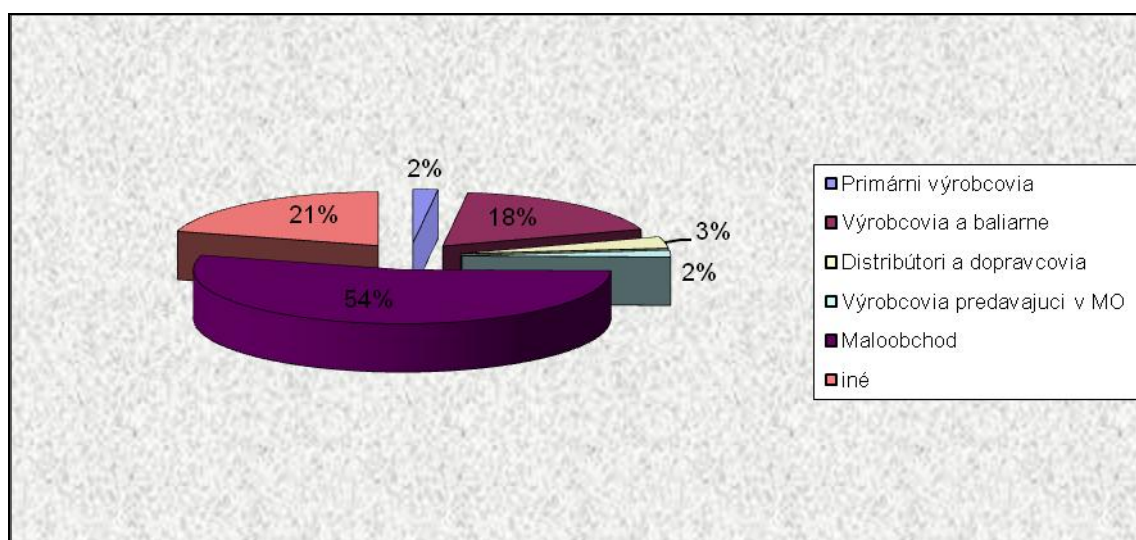
V roku 2008 bola úradná kontrola zameraná na celý potravinový reťazec od prvovýrobcov až po umiestnenie na trh. Dôraz sa kládol na dovoz potravín z tretích krajín hlavne na bezpečnosť ochrany zdravia konzumentov. Bolo zistených 5 285 nedostatkov v hygiene na maloobchode a 7 842 v celom nedostatkov v celom reťazci. Týkali sa nedodržiavania hygienických predpisov v prevádzkarňach, v osobnej hygiene, pri manipulácii a skladovaní potravín. Vyskytli sa nedostatky aj pri narábaní s odpadom hlavne v dokladovaní dokumentov a zabezpečovaní vhodného riešenia odpadu (Výročná správa implementácie päťročného národného plánu úradných kontrol SR za rok 2008)

Aj v porovnávanom roku 2009 pokračuje znižovanie počtu hygienických nedostatkov kedy bolo zistených 4 877 porušení na maloobchode a 8 010 v celom reťazci. Plán kontrolnej činnosti bol zhodný z predošlým rokom. Klesajúci trend hygienických nedostatkov je priaznivý, ale napriek tomu je stále dosť nedostatkov. V roku 2009 boli zaznamenané nedostatky v označovaní a SVP. Hlavne sa to týkalo hotových výrobkov. U zistených nedostatkoch boli uložené nápravné opatrenia. (Výročná správa a verejný odpočet za rok 2009)

Nedostatky v hygiene na maloobchode v roku 2010 - 8128 prípadov sú najväčšie za porovnávané obdobie. Je to nárast oproti minulému roku o 3 251 nedostatkov čo klesajúci trend od roku 2006 celkom prevrátilo.

Podľa Výročnej správy implementácie päťročného národného plánu úradných kontrol SR za rok 2010 najviac nedostatkov v hygiene sa vyskytlo v maloobchode, u výrobcov a baliarní a to v nedodržaní predpisov na celkovú hygienu. V maloobchode bol na viac evidovaný aj zvýšený výskyt porušení v označovaní potravinárskych výrobkov a nedostatky v správnej výrobnjej praxi. Nedostatky boli hlavne prevádzkové, ale vyskytovali sa aj u hotových výrobkov. Prevádzkovateľom potravinárskych výrobkov boli uložené opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov.

Je dôležité nedostatkom predchádzať vhodnými preventívnymi opatreniami, čo sa odzrkadlí v lepších výsledkoch. Je potrebné, aby sa opatrenia týkali celého potravinového reťazca od prvovýrobcov až po umiestnenie na trh.



Graf 8 Nedostatky v celom reťazci zastúpenie v % vyjadrení

Komparáciou výsledkov v období 2006 - 2010 sme dospeli k percentuálnemu zastúpeniu hygienických nedostatkov v celom reťazci. Primárni výrobcovia mali 2% zastúpenie nedostatkov 1 277 zistení, výrobcovia predávajúci v maloobchode 2% - 1 302 zistení, distribútori a dopravcovia 3% - 2 267 zistení, výrobcovia a baliarne 18 % - 11 960 zistení, ostatné nedostatky v hygiene 21 % - 13 712 zistení, maloobchod 51 % - 27 748 hygienických nedostatkov. Podľa analýzy až 54 % - 35 823 hygienických nedostatkov sa vyskytuje v maloobchode.

Najviac opakované nedostatky hygiene v maloobchode, podľa výročnej správy a verejného odpočtu za rok 2009 ŠVPS SR :

Nedostatky v uplatňovaní požiadaviek na hygienu prevádzkarní - znečistené steny, výskyt plesní, staré technické zariadenia, chýbajú sieťky na okná proti vniknutiu hmyzu a dvere proti hlodavcov, neúplná evidencia vykonávanej sanitácie, priestory stavebne a technicky neoddelené legislatívnym požiadavkám,

Nedostatky v uplatňovaní požiadaviek na osobnú hygienu - chýbajúce pokrývky hlavy, znečistené a nezodpovedajúce pracovné oblečenie,

Nedostatky v overovaní pôvodu tovaru (vysledovateľnosť) - neúplná evidencia pri príjme surovín (chýbanie dodacích listov, pôvod potravín), neoznačené výrobky v obaloch alebo neúplne označenia, u potravín chýba preklad v štátnom jazyku,

Nedostatky v uplatňovaní požiadaviek na skladovanie potravín – potraviny po dátume spotreby alebo dátume minimálnej trvanlivosti, chýbajúce meracie zariadenia, uchovávanie nezlučiteľných druhov potravín, porušenie chladiaceho reťazca , uloženie potravín na podlahe,

Nedostatky pri manipulácii - zamedzenie kríženiu prevádzok,

Nedostatky v zložení výrobkov a v označovaní

Nedostatky týkajúce sa odpadov- uzatvárateľné kontajnery, chýbajúce zmluvy,

Nedodržiavanie neharmonizovanej legislatívy – nedostatky v zložení výrobkov

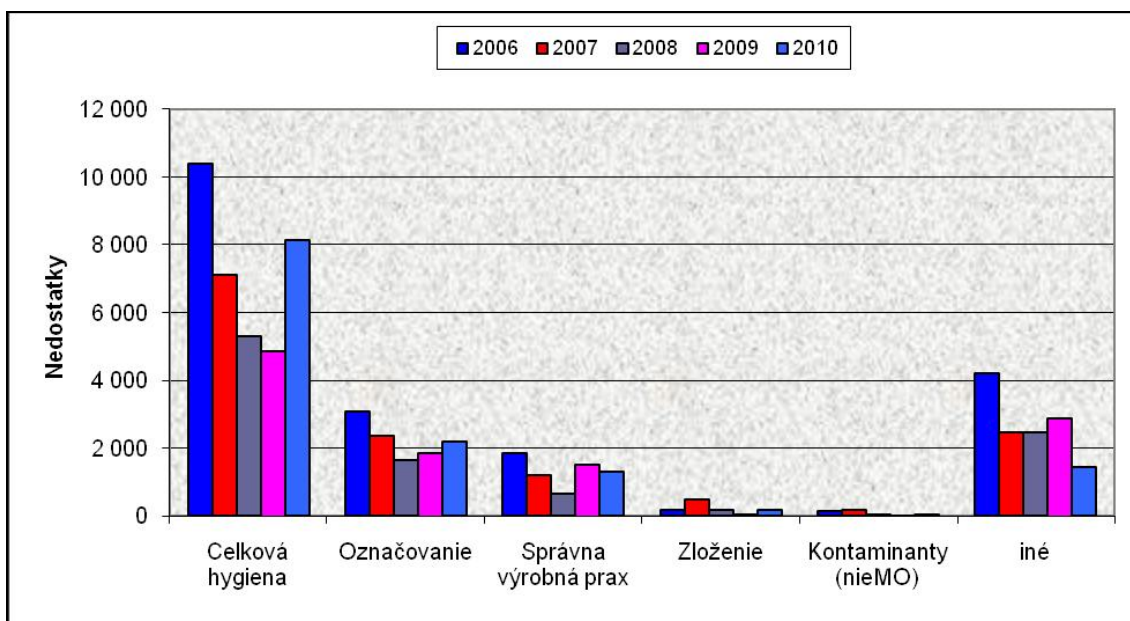
Uplatňovanie harmonizovanej úseku legislatívy – nedostatky v zlom označovaní

a z hľadiska mikrobiologickej kontaminácii a pomeru kontaminantov

Podľa Výročnej správy a verejného rozpočtu za rok 2009 ŠVPS SR, str.62, za uvedené nedostatky na maloobchode jednoznačne zodpovedajú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ich úlohou je zabezpečiť hygienu a tým prispieť k bezpečnejším potravinám a zdraviu spotrebiteľov.

Tabuľka 3 Dôvody postihov na maloobchode porovnanie rokov 2006 - 2010

	2006	2007	2008	2009	2010
Celková hygiena	10 410	7 123	5 285	4 877	8 128
Označovanie	3 066	2 357	1 655	1 851	2 192
Správna výrobná prax	1 843	1 206	647	1 531	1 304
Zloženie	184	472	155	68	177
Kontaminanty (nie MO)	151	158	45	22	36
iné	4 217	2 457	2 467	2 899	1 450



Graf 9 Porovnanie zistených nedostatkov na maloobchode v členení

V zistených nedostatkoch na maloobchode sme rozobrali SVP a hygienické nedostatky. Podľa uvedeného grafu tretím najväčším nedostatkom je označovanie potravín. V roku 2006 bolo na maloobchode ŠVPS SR zistených 3 066 nedostatkov, v roku 2007 - 2 357. Klesajúci počet zistených nedostatkov bol v roku 2008 – 1 655. Rok 2009 však tento pokles zastavil - naopak nastalo zvýšenie nedostatkov v označovaní potravín na 1 851 čo je nárast oproti roku 2008 o 196 prípadov. V porovnávanom období najhoršie v označovaní skončil rok 2010 kedy opäť oproti minulému roku nastal nárast o 341 prípadov. Je na mieste sa zaoberať tak dôležitým nedostatkom ako je označovanie potravín u domácich a hlavne dovážaných výrobkov.

Podľa ŠVPS SR „Narastajúcim vplyvom spotrebiteľskej verejnosti v oblasti bezpečnosti potravinárskych výrobkov je potrebné obnoviť dôveru k predávaným potravinám“ Predkladáme najväčšie nedostatky v označovaní potravín.: Zle čitateľné označenie výrobku, chýbajúce informácie o výrobcovi, predajcovi. Drobné výrobky bez označenia obalov z označením, dvojité údaje o pôvode tovaru. Neidentifikovateľný alebo chýbajúci dátum minimálnej trvanlivosti. Chýbajúce množstvo zložky v označení výrobku, dva rozdielne názvy výrobku. Názov výrobku nevystihujúci podstatu, zlé uvedenie zložky v potravine. Pri liehovinách chýba kategorizácia či sa jedná o liehovinu, zlé označenie. Ovocie a zelenina, zlé skladovanie, nevyhovujúce organoleptické

vlastnosti. Chýbajúce označenie zemiakov, druhy, varné typy. Predaj zvädnutých plodov, chýbajúce označenie o pôvode a triede kvality.

Podľa ŠVPS uvedené nedostatky v prvom rade musia zabezpečiť: „výrobcovia a baliarne – kontrola systému HACCP, zásad Správnej výrobných praxe, dodržiavanie HACCP, kontrola kritických kontrolných bodov vo výrobe a v baliarni, vykonávanie externých auditov vo výrobe na kontrolu systému výroby bezpečných potravín, vykonávame aj inšpekcie s konkrétnym zameraním, alebo na podnet spotrebiteľov.“(Ciele úradnej kontroly potravín ŠVPS SR, 2011)

3.3.3 Hygienické nedostatky v predajniach potravín preverované Úradom verejného zdravotníctva v rokoch 2006 - 2010

Podľa národnej správy o úradnej kontrole potravín v SR (2006) „orgány verejného zdravotníctva (regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike) v roku 2006 vykonali úradnú kontrolu nad výrobou obehom a manipuláciou potravín a potravinových zložiek v zmysle kompetencii 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.“

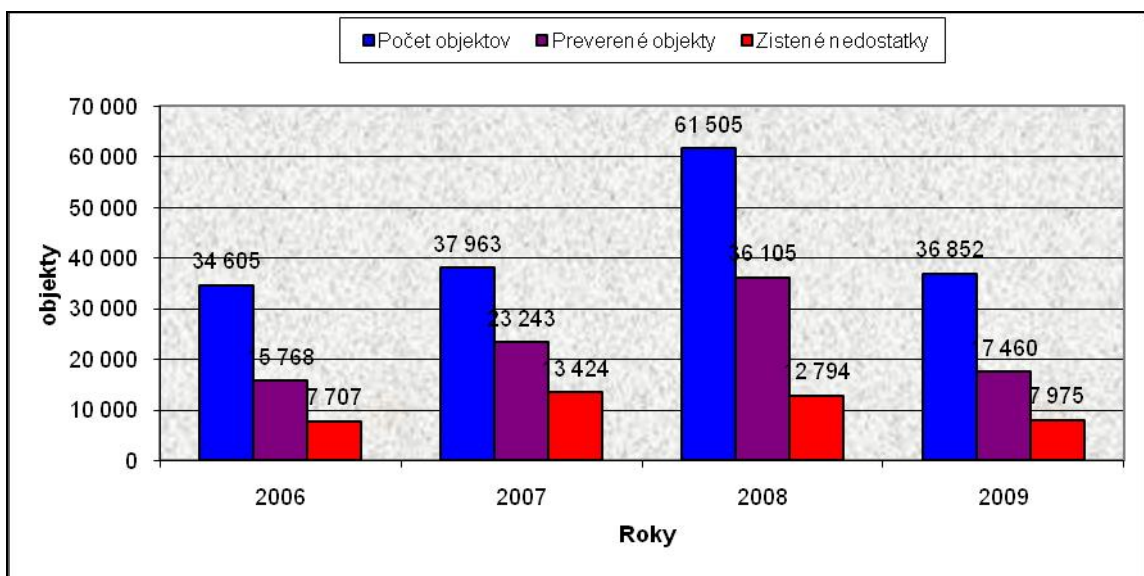
Úradné kontroly sú zameriavané na hygienické predpisy od prvovýroby potravín cez manipuláciu až po uvádzanie na trh, kontroluje sa ich dovoz a vývoz. Previerky sú cielené na dodržiavanie bezpečnosti potravín, skladovanie, hygienu, dátumy spotreby a dátumy minimálnej trvanlivosti výrobkov v rámci celého reťazca.(Národná správa o úradnej kontrole potravín v SR 2006).

Tabuľka 4 Porovnanie objektov a zistených nedostatkov RÚVZ v rokoch 2006 - 2009

	2006	2007	2008	2009
Počet objektov	34 605	37 963	61 505	36 852
Preverené objekty	15 768	23 243	36 105	17 460
Zistené nedostatky	7 707	13 424	12 794	7 975
Nedostatky HCCP	3 289	5 473	3 083	1 837
Hygiena SVP	2 486	4 006	11 098	1 315

Od roku 2006 bolo preverených 15 768 objektov a zistených 7 707 nedostatkov z toho sa 3 289 zistení týkalo HACCP a 2 486 hygieny a SVP. V roku 2007 bolo preverených RUVZ 23 243 objektov zistené nedostatky boli v 13 424 objektoch.

Porušenia týkajúce sa HACCP sa týkali 5 473 prípadov a hygieny 4 006 zistení. Nárast kontrolovaných objektov nastal v roku 2008 – 36 105 preverených objektov a z toho 12 794 zistených nedostatkov. HCCP porušenia klesli oproti minulému roku na 3 083. Porušenia týkajúce sa hygieny bolo 11 098 prípadov. V roku 2009 bolo preverených RUVZ 17 460 objektov z toho boli zistených 7 975 nedostatkov. Pokles nastal v zistení nedostatkov HCCP na 1 837, taktiež nastal pokles nedostatkov v hygiene a Správnej výrobnjej praxi na 1 315 objektov. Výsledkami za rok 2010 nedisponujeme.



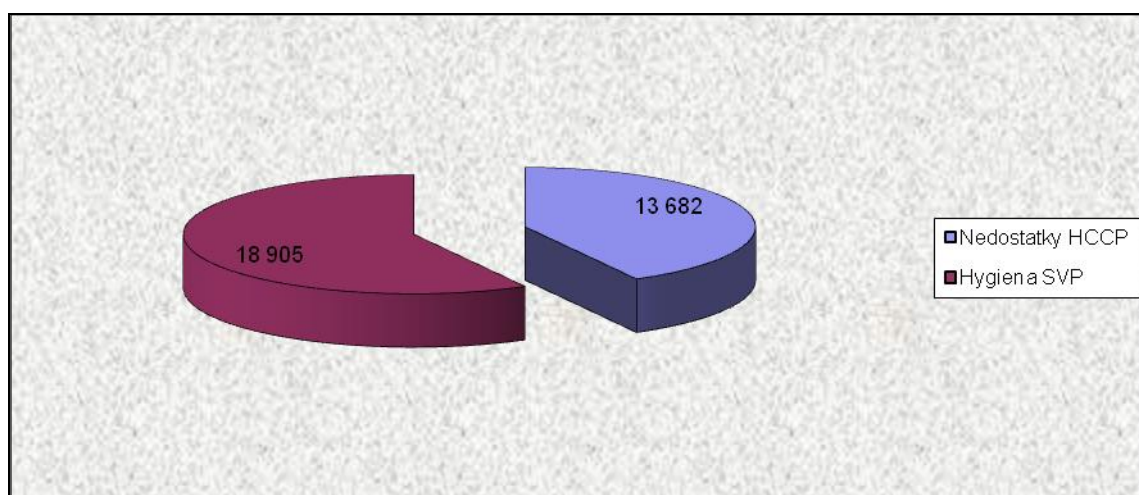
Graf 10 Porovnanie prevedených kontrol RUVZ k počtu objektov

Podľa grafu 10 sledujeme vyrovnaný stav v počte objektov a v počte kontrolovaných prevádzok v celom porovnávanom období. Tretí stĺpec nám znázorňuje počet zistených nedostatkov v porovnávaných rokoch. V roku 2009 je druhý najmenší počet zistených nedostatkov po roku 2006, čo sa určite prejavilo počtom kontrolovaných objektov.

Podľa správy z implementácie Viacročného národného plánu pre úradnú kontrolu vykonávanú orgánmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike v roku 2009 str.4. „V porovnaní s predchádzajúcim rokom sa v roku 2009 pri výkone úradných kontrol sa zistilo zlepšenie hygienických požiadaviek v zariadeniach spoločného stravovania. Menej nedostatkov bolo zistených v súvislosti s dodržiavaním zásad Správnej výrobnjej praxe a HACCP a v odbornej a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov potravinárskych

prevádzok. Naopak zistilo sa viac nedostatkov v súvislosti s osobnou hygienou zamestnancov zariadení spoločného stravovania, ako aj nedostatkov v manipulácii s potravinami a s potravinárskym odpadom. Opakujúce sa nedostatky v hygiene prevádzky, osobnej hygiene, odbornej spôsobilosti, zdravotnej spôsobilosti, overovaní pôvodu potravín, skladovaní potravín, manipulácii s potravinami, manipulácii odpadom a jeho kategorizačným zaradením, priebežnom vzdelávaní zamestnancov, dodržiavaní zásad SPV, HACCP .

Kontrolná činnosť je zodpovednosť za bezpečnosť potravín aj keď podľa legislatívy zodpovednosť majú prevádzkovatelia výrobcovia, distribútori a predajcovia úradné kontroly sa vykonávajú plánovane, cielene a hlavne efektívne.



Graf 11 Porovnanie nedostatkov HACCP a SVP za obdobie 2006 - 2009

Tabuľka 5 Porovnanie HACCP a SVP za obdobie 2006 - 2009

	2006	2007	2008	2009
Nedostatky HCCP	3 289	5 473	3 083	1 837
Hygiena SVP	2 486	4 006	11 098	1 315

Podľa grafu 11 máme porovnanie nedostatkov HCCP a SVP. Nedostatky týkajúce sa hygieny a SVP prevažujú nedostatky v HCCP o 5 223 prípadov. Napriek tomu vidíme v tabuľke 4 kde v roku 2009 nastal výrazný pokles nedostatkov HACCP a nedostatkov Správnej výrobnjej praxe. Je na prevádzkovateľoch potravinárskych podnikov takýto trend udržať a vylepšovať, tým zlepšovať zdravotnú bezpečnosť potravín.

4 Záver

Cieľom bakalárskej práce bolo analyzovať nedostatky hygienických podmienok predajní potravín v Slovenskej republike v období rokov 2006 - 2010. V Slovenskej republike orgány úradnej kontroly potravín predstavujú hlavný dozorný orgán nad zdravotnou bezpečnosťou, kvalitou potravín a ochranou práv spotrebiteľa. Túto zodpovednosť v jej mene koordinujú štátne inštitúcie prostredníctvom kontrolných nariadení a preventívnych opatrení.

Predmetom analýzy bolo spracovanie výsledkov kontrolnej činnosti Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky a Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky v rokoch 2006 - 2010. Pri tvorbe podkladov a výsledkov spomínaných inštitúcií si dovoľíme poukázať na neprehľadnosť a nejednotnosť zverejňovaných dokumentov výročných a národných správ. Prínosom k vylepšeniu a zjednodušenému vyhľadávaniu by bolo zjednotenie názvoslovia výročných správ. Prezentovanie výsledkov na svojich stránkach v samostatných blokoch alebo prípadnú spoločnú aplikáciu oboch kontrolných orgánov.

Hodnotením hygienických nedostatkov v porovnávacom období sme sa zamerali na predajne potravín, porovnávanie a vyhodnocovanie ukazovateľov hygieny, kvality a bezpečnosti potravín s upriamením na možné riešenia analyzovaných nedostatkov.

V práci prezentujeme kľúčové pravidlá a normy týkajúce sa potravinovej politiky s dôrazom na ich uplatňovanie a dodržiavanie v praxi. Hygiena a kvalita potravín je prvoradou úlohou, ktorou sa zaoberajú štáty na celom svete. Od kvality potravín závisí zdravie obyvateľstva práceschopnosť a v nemalej miere ekonomika štátu.

V krátkom zhodnotení uvádzame vybrané analyzované výsledky ŠVPS SR, UVZ SR. Porovnanie vykonaných kontrol k zisteným nedostatkom má klesajúci vývoj v prepočte na percentuálny podiel nedostatkov ku kontrolám. V roku 2006 bolo -34% a v roku 2010 -17%

Porovnanie pomeru zistených nedostatkov SVP v celom reťazci k porovnaniu na maloobchode v percentuálnom zastúpení. V porovnávacom období bolo najnižšie zastúpenie v roku 2008 - 52 % nárast bol v roku 2009 58% a v roku 2010 bol zaznamenaný pokles na 53% čo je približne na úrovni roka 2008.

Komparácia výsledkov nedostatkov hygieny v celom reťazci. Za hodnotené obdobie je percentuálne zastúpenie 2% primárni výrobcovia, 3% distribútori a dopravcovia 18% výrobcovia a baliarne, 51 % v maloobchode, 21 % iné nedostatky.

Najväčšie percentuálne zastúpenie nedostatkov v hygiene je na maloobchode. Jedným z dôvodov je nedostatok kvalifikovaných pracovníkov. Zodpovednosť je na prevádzkovateľoch potravinárskych podnikov, ktorí nedostatočne pripravujú zodpovedných pracovníkov na výkon epidemiologických činností. Školenie je začlenené v aplikácii systému HACCP a Správnej výrobnéj praxe. Vysoké nároky musia byť kladené na pravidelné doškolenie a neustále vzdelávanie pracovníkov na všetkých vykonávaných činnostiach.

Dôrazné opatrenia musia byť vykonávané v preventívnej činnosti, čo je úlohou systému HACCP - monitoring kritických kontrolných bodov a nápravné opatrenia vykonávať cieľavedomejšie a hlavne pravidelne s vedením evidencie. Je úlohou kontrolných orgánov viac a intenzívnejšie zamerať kontrolnú činnosť na tie oblasti ktoré vykazujú najviac nedostatkov.

5 Zoznam použitej literatúry

1. *Aktualizovaný päťročný národný plán úradnej kontroly SR za obdobie 2007 do 2011.* [online]. [cit. 2011-04-24]. 51. s. Dostupné na: <<http://www.mpsr.sk/sk/index.php?navID=172&id=2271/>>.
2. *Bezpečné a zdravé potraviny 2011.* [online]. [cit. 2011-03-28]. Dostupné na : <<http://www.dolceta.eu/slovensko/Mod8/spip.php?rubrique2/>>.Bezpečné a zdravé potraviny/>.
3. *Bezpečné a zdravé potraviny 2011.* [online]. [cit. 2011-04-30]. Dostupné na: <<http://www.dolceta.eu/slovensko/Mod8/-Zaistenie-bezpecnosti-potravin-.html/>>.
4. *Ciele úradnej kontroly potravín ŠVPS SR, 2011.* [online]. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na: <http://www.svssr.sk/zakladne_info/OZN_02_04B_2008.asp/>.
5. *Codex Alimentarius logo 2011.* [online]. [cit. 2011-04-30]. Dostupné na: <http://www.fao.org/UNFAO/Bodies/codex/28/index_en.html/>.
6. *Codex Alimentarius 2011.* [online]. [cit. 2011-05-05]. Dostupné na : <<http://www.sppk.sk/index.php?pl=64/>>.
7. *Európska a národná legislatíva* [online]. [cit. 2010-12-19]. Dostupné na:<<http://www.dolceta.eu/slovensko/Mod8/spip.php?rubrique7/>>.
8. *Food Safety and Quality 2011.* [online]. [cit. 2011-01-03]. Dostupné na : <<http://www.fao.org/ag/agn/agns/>>.
9. GOLIAN, J. 2011. Biela kniha potravín. In *Pol'nohospodár* [online], roč. 44, 2000, č. 20, s. 8 - 9 [cit. 2011-05-08]. Dostupné: <<http://www.uniag.sk/SKOLA/POLNOHOSP/pol44/clanky/pol20.html#12/>>. ISSN 133-2976.
10. GOLIAN, J. a kol. 2008. *Legislatíva a kontrola potravín 2008*. 1. vyd. Nitra : SPU, 2008. 148 s. ISBN 978-80-552-0077-4.
11. *HACCP - Management kritických kontrolných bodů ve výrobě potravin 2011.* [online]. [cit. 2011-04-05]. Dostupné na:<<http://www.cqs.cz/Normy/HACCP-Management-kriticky-ch-kontrolnich-bodu-ve-vyrobe-potravin.html/>>.
12. *HACCP Consulting -HACCP systém zabezpečenia hygieny a kontroly potravín 2011.* [online]. [cit. 2011-05-06]. Dostupné na:<<http://www.haccp.szm.sk/haccp.html/>>.

13. *HACCP Consulting je líder v oblasti hygieny potravín, bezpečnosti potravín, vypracovania a implementácie HACCP na Slovensku. 2011. Auto HCCP.* [online]. [cit. 2011-05-06]. 22 S. Dostupné na: <<http://www.autohaccp.com/stockfolder/haccpsk.pdf/>>.
14. *Hygienický balíček súbor 4 nariadení Európskeho parlamentu a Rady Európskeho spoločenstva 2010.* [online]. [cit. 2010-12-19]. Dostupné na: <http://www.ipconsulting.eu.sk/p_legislativa6.php/>.
15. *Implementation of procedures based on the HACCP 2011 .* [online]. [cit. 2011-03-31]. 12 s. Dostupné na: <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf/>.
16. *Index/potravinová bezpečnosť 2011.* [online]. [cit. 2011-03-03]. Dostupné na : <<http://www.uvtip.sk/slovak/uvtip/iseu/spp/?pl=10&article=277/>>.
17. *IVVL Košice 2006 I. Správna hygienická prax a postupy založené na HACCP 2011.* [online]. [cit. 2011-04-30]. Dostupné na: <<http://www.ivvl.sk/stmat/SHPHaccpl.ppt/>>.
18. *Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius 2011.* [online]. [cit. 2011-01-03]. Dostupné na : <<http://www.who.int/foodsafety/codex/en/>>.
19. KEREKRÉTY, J. 2000. *HACCP -Teória a prax, nástroj na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti potravín.* Bratislava: Calder spol.s.r.o. Bratislava, s. 67. ISBN 80-968348-1-9.
20. KREJČOVÁ, Z. 2010. *Hygiena a bezpečnosť výroby potravín ve firmě ALIKA a.s :* bakalárska práca. Zlín :Univerzita Tomáše Bati ve Zlíne 2010. s. 46
21. *Logická postupnosť uplatňovania HACCP. 2011. Odporúčany medzinárodný kódex obvyklých postupov všeobecné zásady hygieny potravinárskych výrobkov 2011.* [online]. [cit. 2011-04-05]. 35 s. Dostupné na : <http://www.svssr.sk/dokumenty/legislativa/CAC_RCP_1-1969.pdf/>.
22. *Manuál na zabezpečenie systému hygieny v maloobchode 2010.* [online]. [cit. 2010-12-12]. 43 s. Dostupné na: <www.ruvznz.sk/manual.doc/>.
23. *Medzinárodná spolupráca 2010.* [online]. [cit. 2010-12-19]. 12 s. Dostupné na: <http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_leaflet_sk.pdf/>.

24. *Ministerství Zemědělství ČR. 2011 Kodexové normy* [online]. [cit. 2011-05-05]. Dostupné na : <<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/codex-alimentarius/>>.
25. *Ministerství Zemědělství ČR. 2011. Hygienický balíček.* [online]. [cit. 2011-05-06]. Dostupné na:<<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/>>.
26. Nariadenie EP a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín.
27. *Národná správa o úradnej kontrole potravín v SR 2007.* [online]. [cit. 2011-04-24]. 50. s. Dostupné na: <http://www.svpssr.sk/dokumenty/potraviny/sprava_potraviny_2007.pdf/>.
28. *Národná správa o úradnej kontrole potravín v SR 2006.* [online]. [cit. 2011-04-24]. 96. s. Dostupné na: <http://www.svpssr.sk/dokumenty/potraviny/sprava_potraviny_2006.pdf/>.
29. *Odporúčaný medzinárodný kódex obvyklých postupov všeobecnej zásady hygieny potravinárskych výrobkov 2011.* [online]. [cit. 2011-04-05]. 35 s. Dostupné na : <http://www.svssr.sk/dokumenty/legislativa/CAC_RCP_1-1969.pdf/>.
30. PALFIOVÁ, Anna. 2010. Kto je za čo zodpovedný? In *Obchod*, roč. 15, 2010, č. 11, s. 10-11. ISSN 1335-2008.
31. *Potravinový kódex - Druhá časť 8.hlava - Zásady správnej výrobných praxe 2011.* [online]. [cit. 2011-04-25]. 5. s. Dostupné na: <http://www.potravinarstvo.com/pksr/3cast_pksr/32_hlava_ovocne_dzemy_rosoly_marmelady/2004_1685.pdf/>.
32. *Potravinový kódex Druhá časť 1. hlava Všeobecné hygienické požiadavky na výrobu potravín, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu a niektoré osobitné hygienické požiadavky 2011.* [online]. [cit. 2011-03-31]. Dostupné na: <http://www.svps.sk/legislativa/kodex_02_01.asp/>.
33. *Rýchly výstražný systém pre potraviny a krmivá (RASFF) 2011.* [online]. [cit. 2011-05-05]. Dostupné na: <<http://www.dolceta.eu/slovensko/Mod8/-RASFF-.html/>>.
34. *Správa z implementácie Viacročného národného plánu pre úradnú kontrolu vykonávanú orgánmi verejného zdravotníctva v Slovenskej republike v roku 2009.* [online]. [cit. 2011-04-24]. 30. s. Dostupné na: <http://www.uvzsr.sk/docs/info/hv/Sprava_z_UK_2009.pdf/>.

35. *Správa z výkonu úradnej kontroly orgánov verejného zdravotníctva za rok 2007*. [online]. [cit. 2011-04-24]. 19. s. Dostupné na: <http://www.uvzsr.sk/docs/info/hv/sprava_uk_07_slovensko.pdf/>.
- Symbol Codex Alimentarius (CAC). [online]. [cit. 2011-05-05]. Dostupné na : <http://www.fao.org/UNFAO/Bodies/codex/28/index_en.htm >.
36. Symbol Systému rýchleho varovania pre potraviny a krmivá. 2011. [online]. [cit. 2011-05-05]. Dostupné na : <http://www.dolceta.eu/slovensko/Mod8/Rychly-vystrazny-system-pre.html>>.
37. *ŠVPS SR Výročná správa a verejný odpočet za rok 2010*. [online]. [cit. 2011-05-10]. 233 s. Dostupné na: <http://www.svpssr.sk/dokumenty/zakladne_info/Vyrocnna_sprava_2010a.pdf/>.
38. TANČINOVÁ D. a kol. 2008. *Mikrobiológia potravín 2008*. 2. vyd. Nitra : SPU, 2008. 150 s. ISBN 978-80-552-0145-0.
39. *Usnesení Vlády České Republiky ze dne 10. prosince 2001 č. 1320 ke Strategii bezpečnosti (nezávadnosti) potravin ČR* [online]. [cit. 2011-05-05]. 12 s. Dostupné na: <http://eagri.cz/public/web/file/87533/Strategie_bezpecnosti_potravin_1320_2001.pdf/>.
40. *Výročná správa a verejný odpočet za rok 2009*. [online]. [cit. 2011-04-24]. 228. s. Dostupné na: <http://www.svpssr.sk/dokumenty/zakladne_info/Vyrocnna_sprava_2009.pdf/>.
41. *Výročná správa implementácie päťročného národného plánu úradných kontrol Slovenskej republiky 2008* . [online]. [cit. 2011-04-24]. 154. s. Dostupné na: <<http://www.mpsr.sk/sk/?navID=172&id=1595/>>.
42. *Výskumný Ústav potravinársky Smernica HCCP 2011*. [online]. [cit. 2011-05-06]. Dostupné na: <<http://www.vup.sk/index.php?start&mainID=1&navID=92/>>.
43. *White Paper on Food Safety 2010*. [online]. [cit. 2010-12-12]. Dostupné na: <http://ec.europa.eu/food/food/intro/white_paper_en.htm/>
44. Zákon NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov
45. *Zpráva o činnosti systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) v ČR za rok 2009* [online]. [cit. 2011-05-05]. 42 s. Dostupné na : <http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/RASFF/RASFF_CR_2009.pdf/>.