



Zdravotná bezpečnosť potravín a ochrana spotrebiteľa v krajinách EÚ



*prof. MVDr. Jozef Bíreš DrSc.,
ústredný riaditeľ
hlavný veterinárny lekár SR*



Obsah prednášky

- Analýza súčasného stavu potravinového reťazca na Slovensku a v krajinách EÚ
- Aktuálne legislatívne zmeny v zdravotnej bezpečnosti a kvalite potravín
- Najčastejšie nedostatky v potravinách
- Závery





Postavenie zdravotnej bezpečnosti a kvality potravín v krajinách EÚ

- agro- potravinársky priemysel je druhý najväčší sektor v EÚ (zamestnáva cez 48 mil. ľudí a vytvára ročne hodnotu 750 miliárd EUR v európskej ekonomike)
- v EÚ sa diagnostikuje ročne 310 tisíc prípadov ochorení obyvateľov na bakteriálne choroby z potravín



Postavenie zdravotnej bezpečnosti a kvality potravín vo svete



- smrť 2 miliónov ľudí vo svete je spôsobená zdravotne nebezpečnými potravinami (WHO)
- globalizácia a zmeny stravovacích návykov zvyšuje požiadavky konzumentov na širšie spektrum potravín, čo zvyšuje zloženie a dĺžku potravinového reťazca



Zdravotná bezpečnosť a kvalita potravín v krajinách EÚ

- v krajinách EÚ sa vyrábajú zdravotne najbezpečnejšie a najkvalitnejšie potraviny
- najlepšie prepracovaný systém úradnej kontroly potravinového reťazca „z farmy na stôl“ [\(BIELA KNIHA EÚ\)](#)
- garancia voľného pohybu potravín v rámci krajín EÚ
- obchod s potravinami medzi EÚ a tretími krajinami zohľadňuje princípy jednotnej potravinovej bezpečnosti čiastočne



Legislatíva EÚ v oblasti bezpečnosti potravín

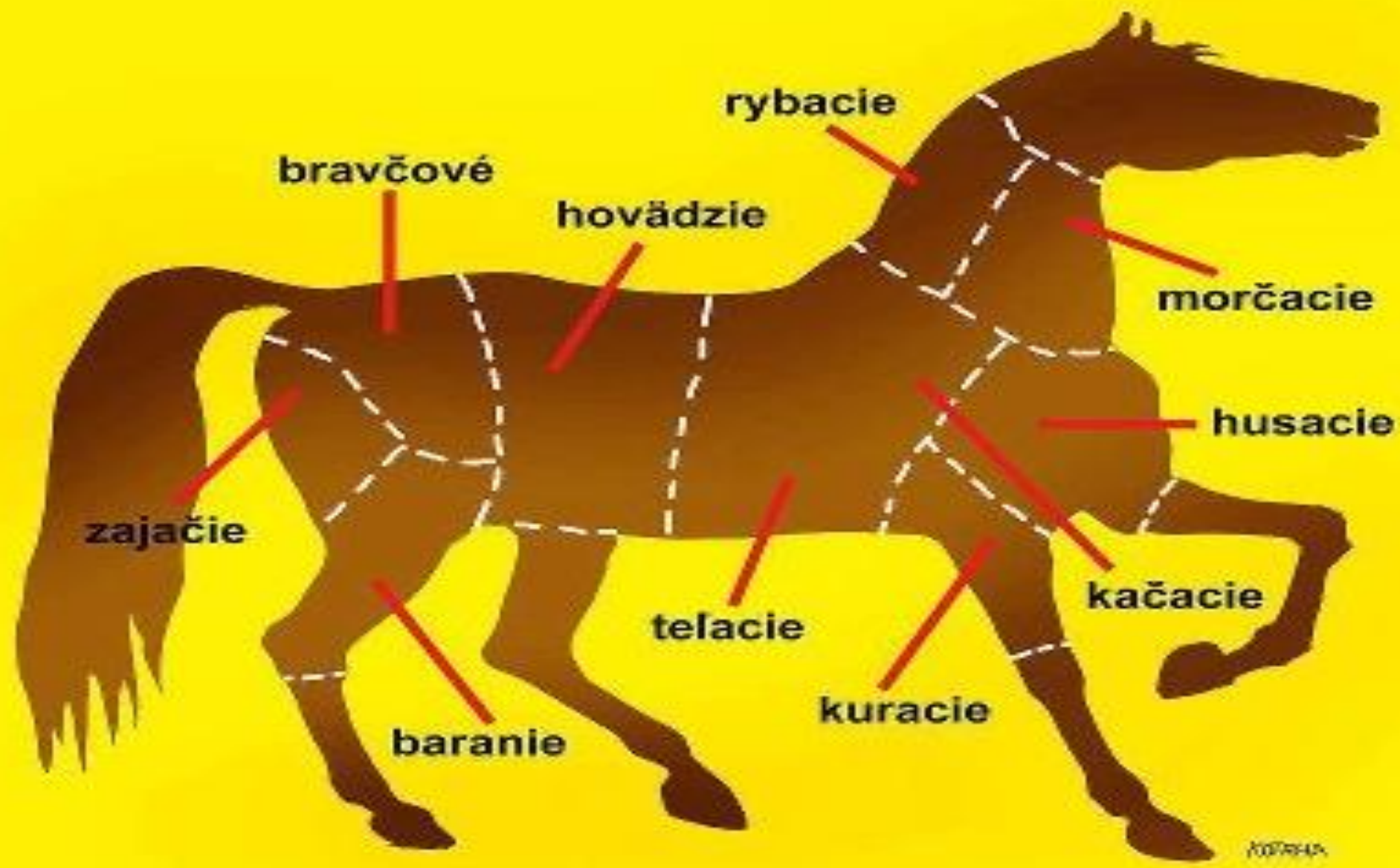
- významná prestavba legislatívy od roku 2002
- právne predpisy uvedené v desiatkach smerníc sa zlúčili do jednej skupiny, **tzv. hygienický balíček**
- v súčasnom období prebieha proces aktualizácie
- do jednotnej legislatívy začlenené aj kontroly v prvovýrobe – oblasť zdravia zvierat, zdravia rastlín (nariadenie o zdraví zvierat a úradných kontrolách-príprava vykonávacích delegovaných a implementovaných právnych aktov)





Najčastejšie nedostatky v krajinách EÚ

- problém s vysledovateľnosťou potravín na európskom trhu, najmä pri spracovaných výrobkoch (potravinové podvody – konské mäso a výrobky z neho, druhová identifikácia rýb, vajcia, med
- kontaminácia potravín použitím zakázaných látok – napr. fipronil, neautorizované pesticídy, potravinárske aditíva, ATB, atď.,
- mikrobiálna kontaminácia – napr. Salmonely v mäse z Brazílie, vo vajciach z Poľska, atď.



ADRIAN

Podvody v potravinách nepoznajú zdravotné a etické hranice

- Ilegálna výroba vodky (UK)
- Pokazené mäso z tuniaka ošetrované rastlinnými výt'ážkami (IT, ES)
- Výroba mozarely zo syra po dátume minimálnej trvanlivosti, nesprávne skladovaného, pochádzajúceho z rôznych krajín (IT)
- Predaj drahej kávy Arabica falšovanej lacnejšími druhmi kávy (ES)
- Falšovanie lieskovcov arašidami (dodávky do EÚ z Gruzínska)
- Výroba rybacích konzerv z pokazenej suroviny (PT)

Podvody v potravinách nepoznajú zdravotné a etické hranice

- kontaminovaný cukor umelým hnojivom (D)
- olivy prifarbené síranom meďnatým (IT)
- pančovaný alkohol a vína (Grécko a UK)
- lacné kačacie mäso ako exkluzívna husacia pečienka (HU)



Podvody v potravinách nepoznajú zdravotné a etické hranice

- falšované peruánske sardinky (Bolívia)
- falšované čokolády (Litva), sladkosti pre deti v Rumunsku
- kuracie vnútornosti konzervované formalínom (Indonézia)
- opičie mäso (Belgicko)
- stovky kilogramov kobyliiek a húseníc (Francúzsko)

Reakcia Európskej komisie a členských štátov EÚ

- proaktívne na základe analýzy rizika zvýšiť efektívnosť úradných kontrol z farmy na stôl v záujme ochrany spotrebiteľa
- prvky harmonizácie úradných kontrol a včasnej vzájomnej informovanosti
- zvýšiť odbornú úroveň pracovníkov v sektore agropotravinárstva vrátane zamestnancov úradnej kontroly



Nariadenie o úradných kontrolách

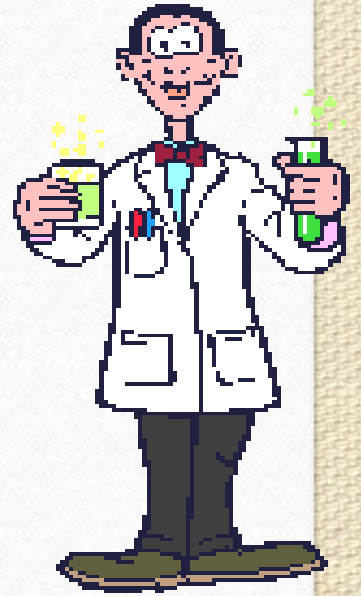
- zložitá diskusia počas 3 rokov (EK, ČŠ, ER,EP, NGO)
- sporné články – kontroly na bitúnkoch, hraniciach, financovanie úradných kontrol – príprava delegovaných aktov
- Nový predpis sa bude uplatňovať od 14.12.2019

Naplánované postupy v oblasti úradných kontrol na Slovensku



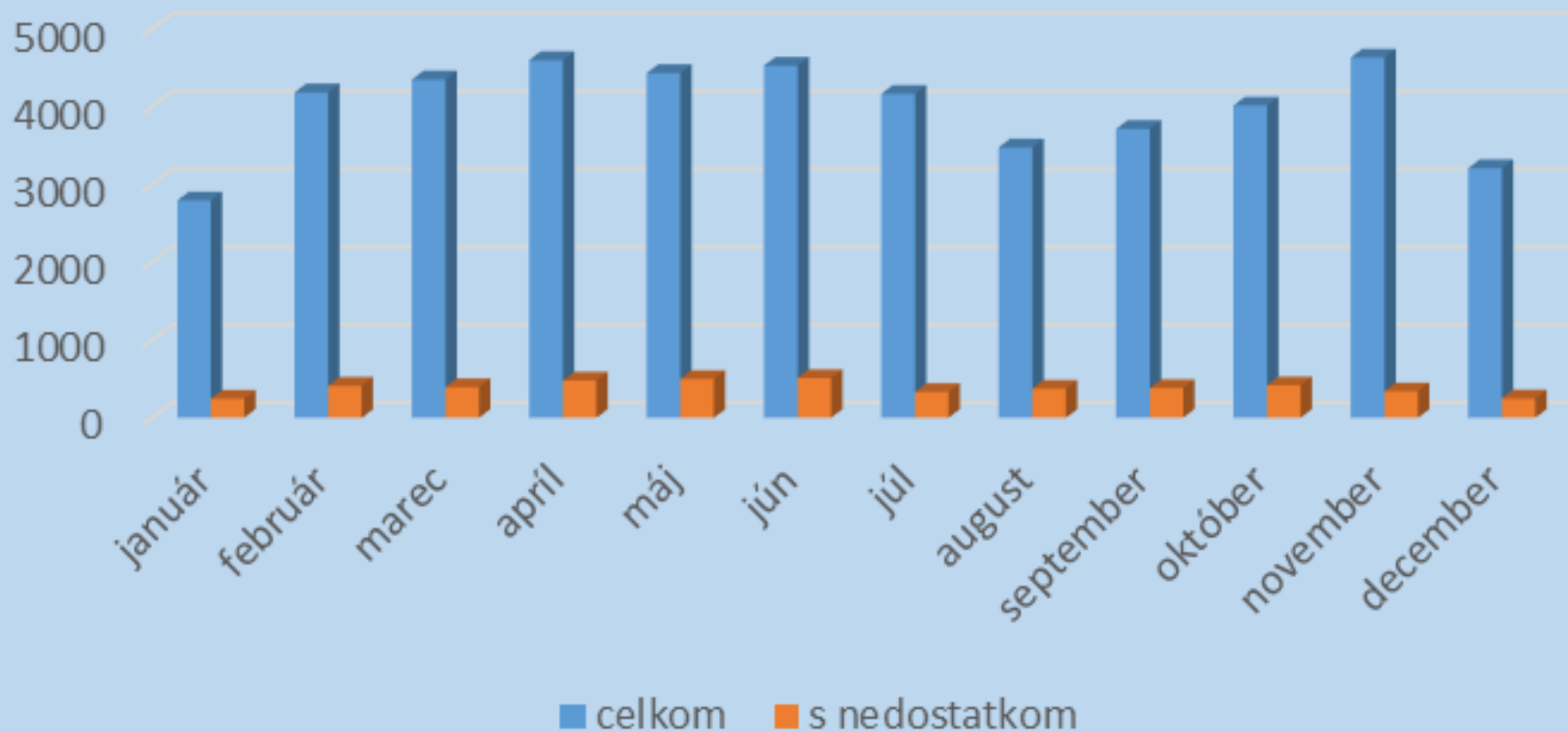
- zvýšiť efektívnosť a účinnosť úradných kontrol na každom stupni potravinového reťazca
- príprava novely zákona o veterinárnej starostlivosti (napr. spoločenské zvieratá, registrácia fariem)
- novela zákona o potravinách (potraviny po DMT, darovanie potravín - charita)

Výsledky úradných kontrol na Slovensku

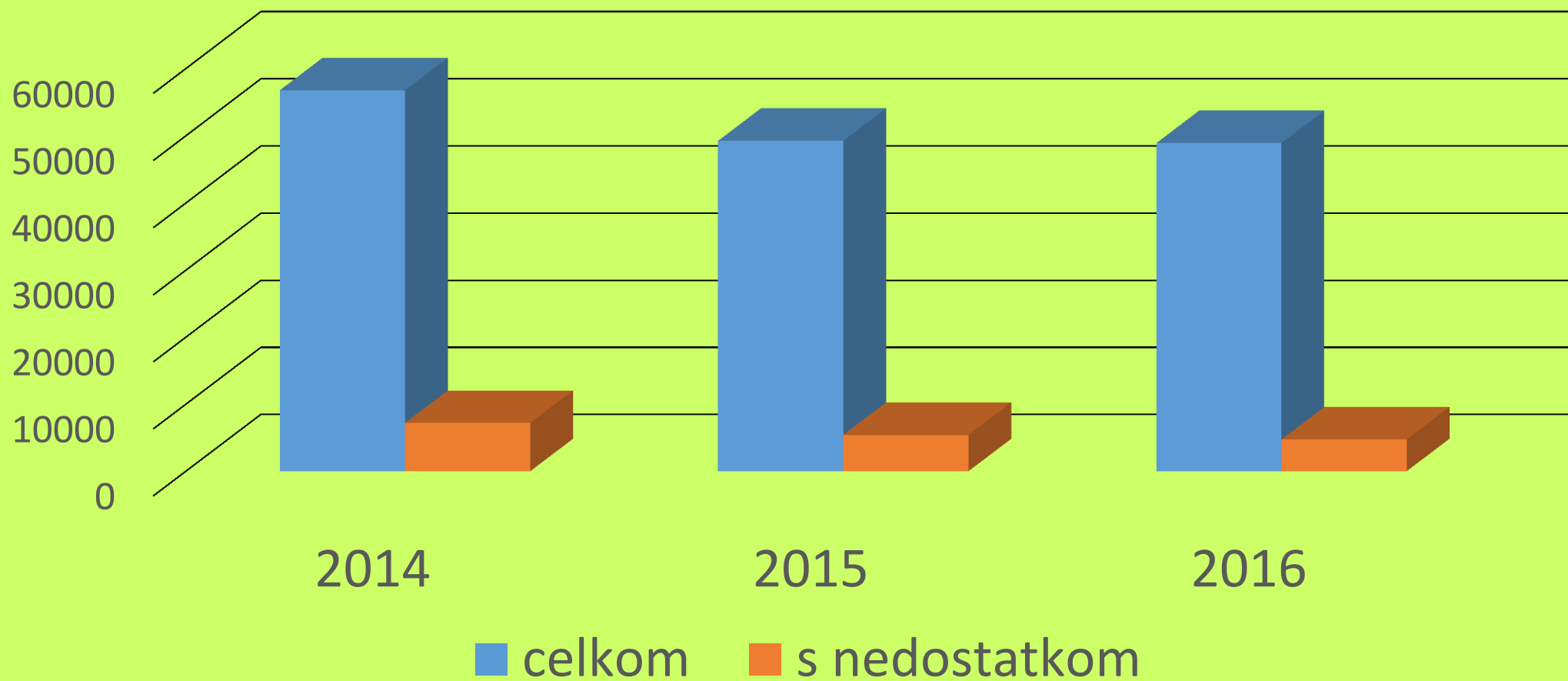




Počet úradných kontrol v roku 2016



Počet kontrol za roky 2014 až 2016

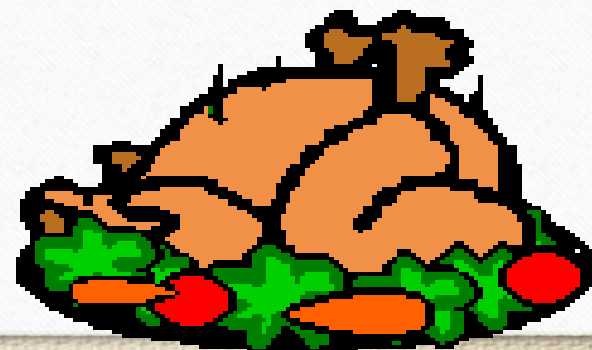
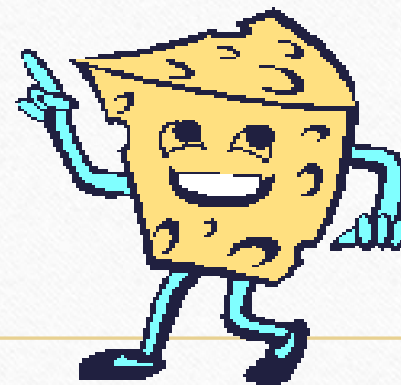


7 NAJČASTEJŠÍCH NEDOSTATKOV PRI KONTROLÁCH (2015-2016)

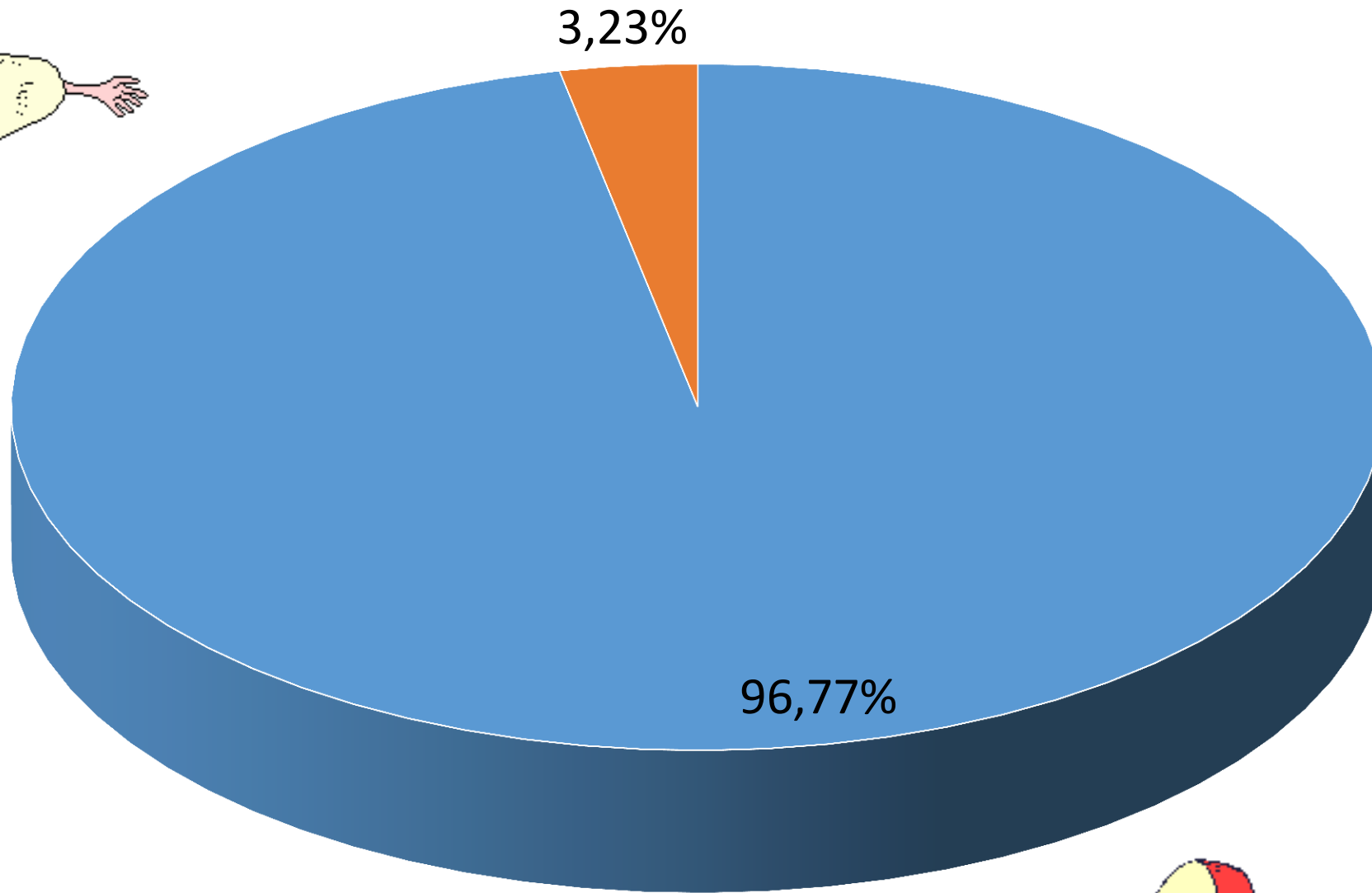
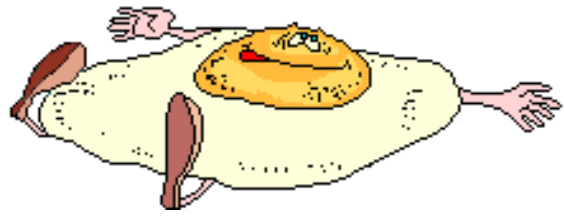
2015		2016	
Hygiena budov, hygiena prevádzkarne	1399	Hygiena technologického zariadenia, pracovné pomôcky	1239
Hygiena technologického zariadenia, pracovné pomôcky	1253	Hygiena budov, hygiena prevádzkarne	1233
Označenie - nečitateľné, nedostatočné alebo nesprávne	914	Označenie - nečitateľné, nedostatočné alebo nesprávne	1025
Hygiena skladovania	1070	Osobná hygiena	733
Osobná hygiena	813	Hygiena skladovania	712
Hygiena predaja	627	Hygiena predaja	498
po DS/DMT	449	po DS/DMT	380



Potraviny živočíšneho pôvodu



Prehľad výsledkov vyšetrení potravín živočíšneho pôvodu v roku 2016

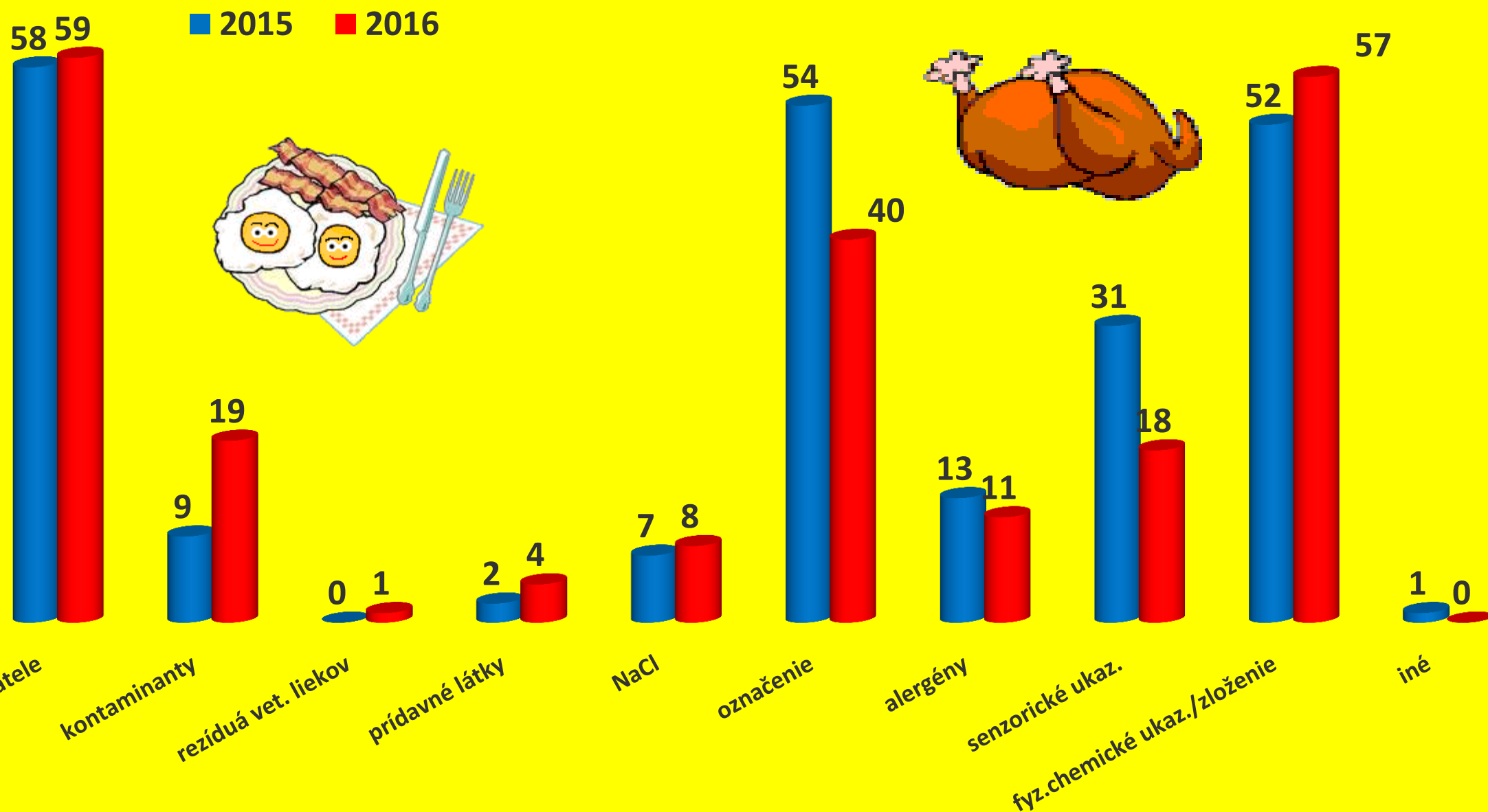


■ vyhov. vz.

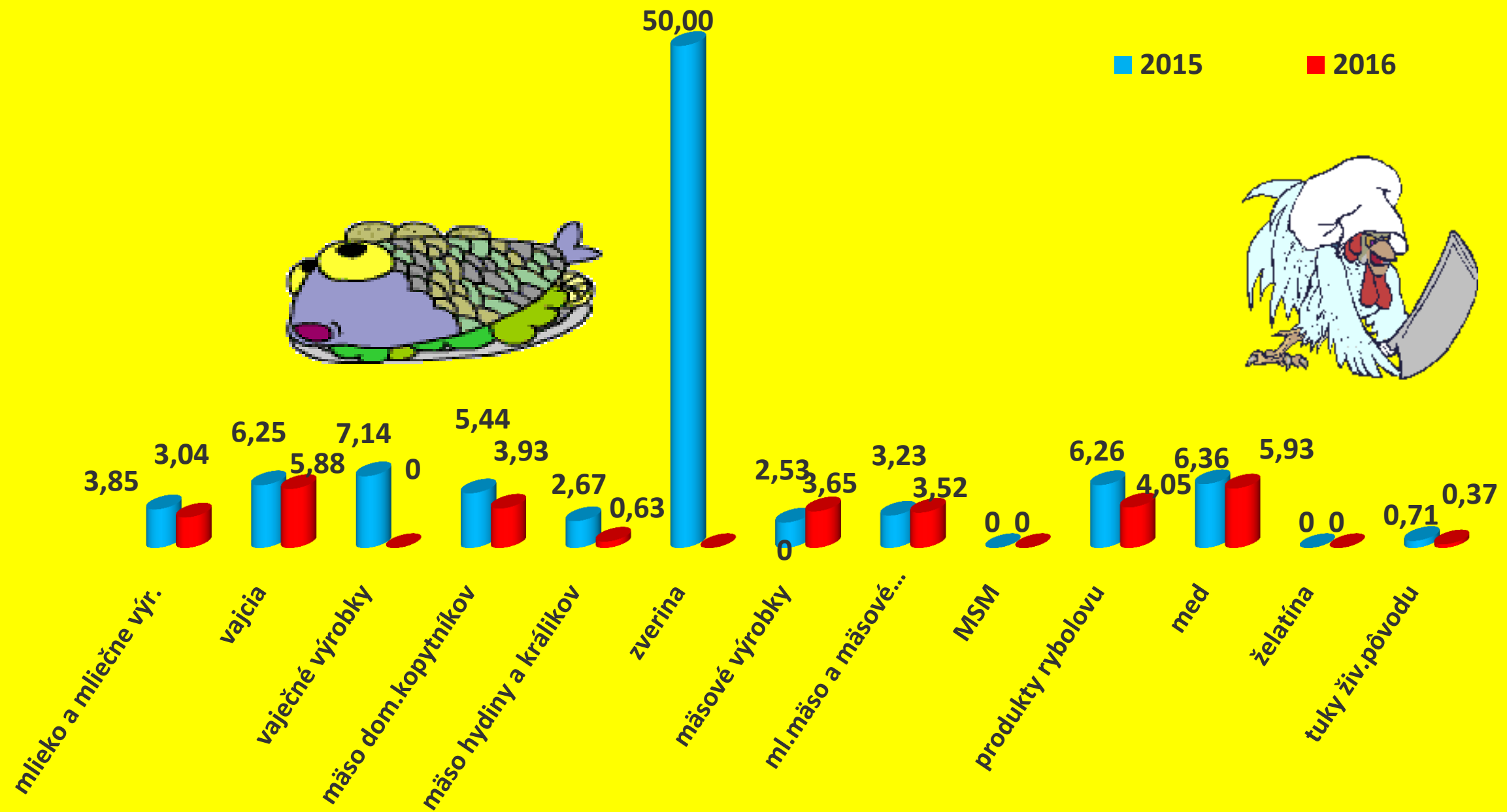
■ nevyh. vz.



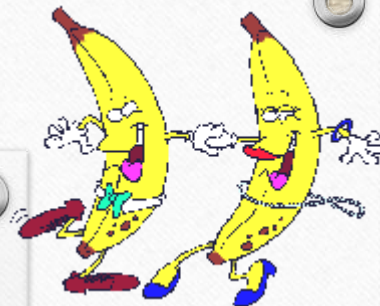
Prehľad počtov nevyhovujúcich vzoriek potravín živočíšneho pôvodu podľa vyšetrených ukazovateľov v r. 2015 a 2016



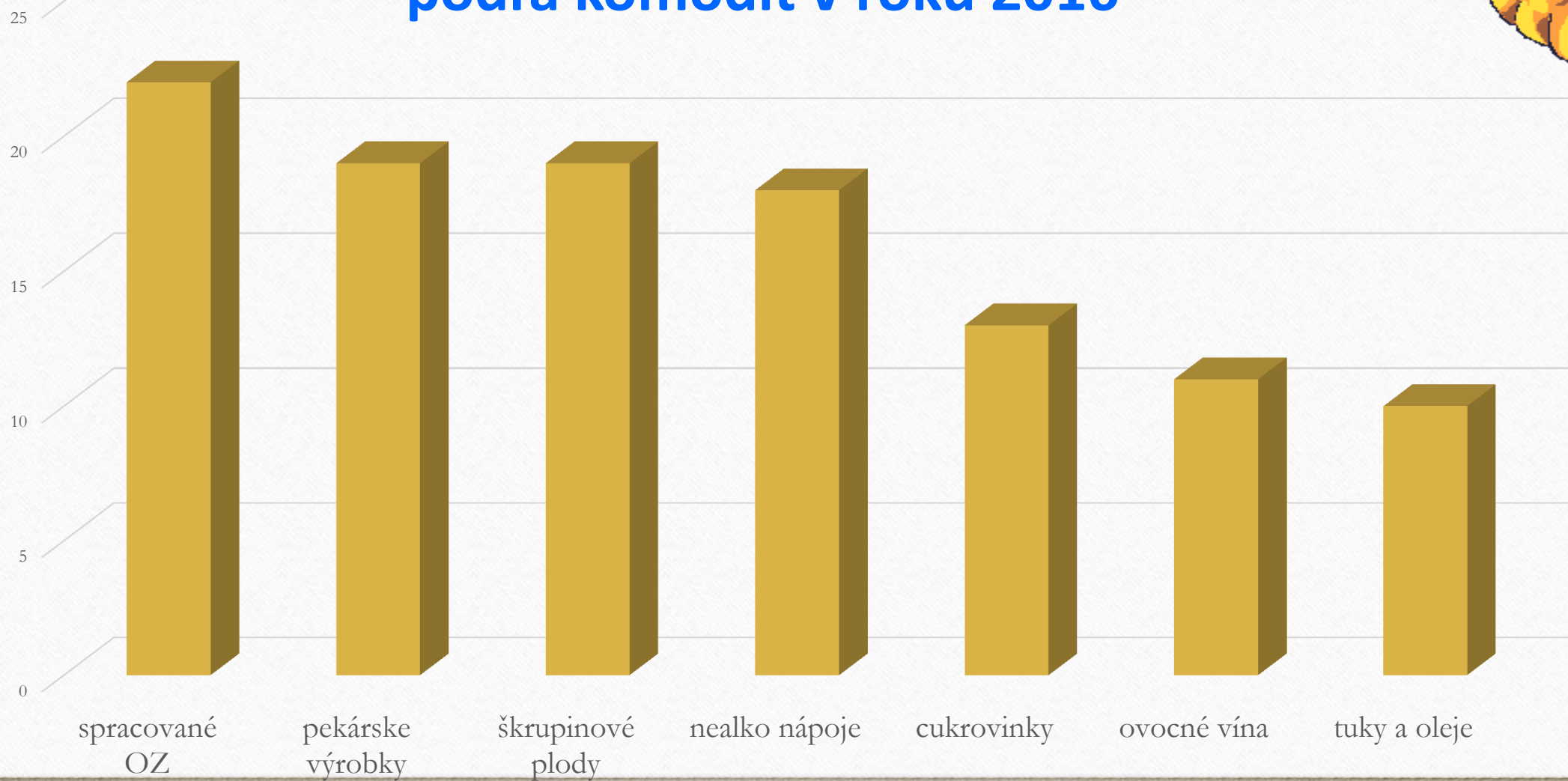
Prehľad nevyhovujúcich vzoriek potravín živ. pôvodu v r. 2015 a 2016 v %



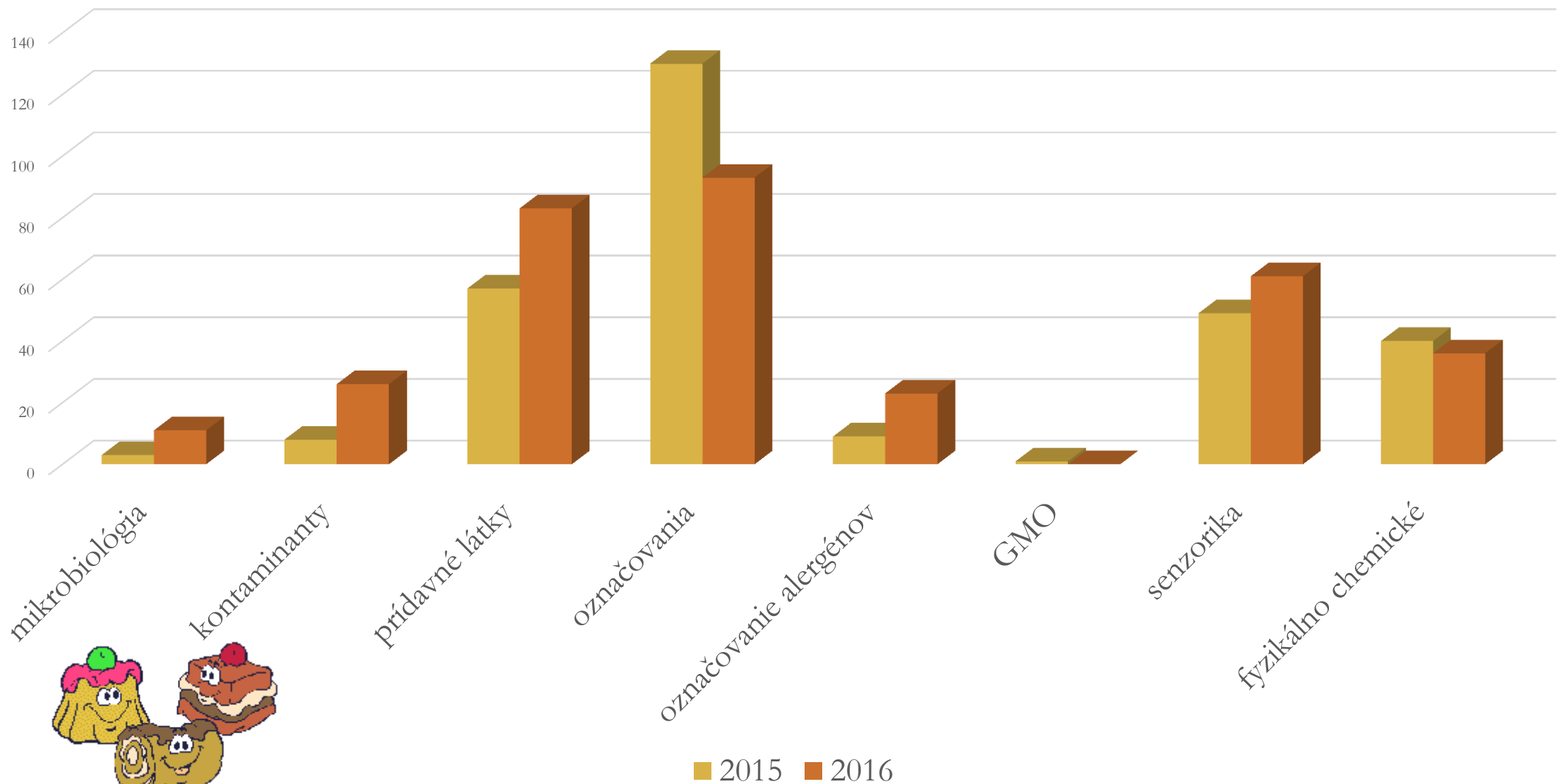
Potraviny rastlinného pôvodu



Porušenosť potravín rastlinného pôvodu podľa komodít v roku 2016



Prehľad nevyhovujúcich vzoriek rastlinného pôvodu v jednotlivých kontrolovaných ukazovateľoch za rok 2015 a 2016



Portál úradných kontrol

http://www.svssr.sk/puk/index.php

Sekcia potravyiny ŠVPS SR - Portál úradných k...

Súbor Úpravy Zobrazit' Obľúbené položky Nástroje Pomocník

Strana Bezpečnosť Nástroje

Úvodná stránka | Správne konania | Správy o úradnej kontrole | Výstražný systém pre potravyiny

DOKUMENTÁCIA:
Len s fotografiami

KRAJ:
Vybrať kraj

OKRES:
Vybrať okres

OBEC:
Vybrať obec

PRÁVNÝ SUBJEKT:
Vybrať subjekt

PREVÁDZKA:
Vybrať prevádzku

OD: 01.01.2014 DO: 29.05.2014

MAPA ZOBRAZUJE ÚDAJE ZA VYBRANÝ ROK

ZOBRAZIŤ

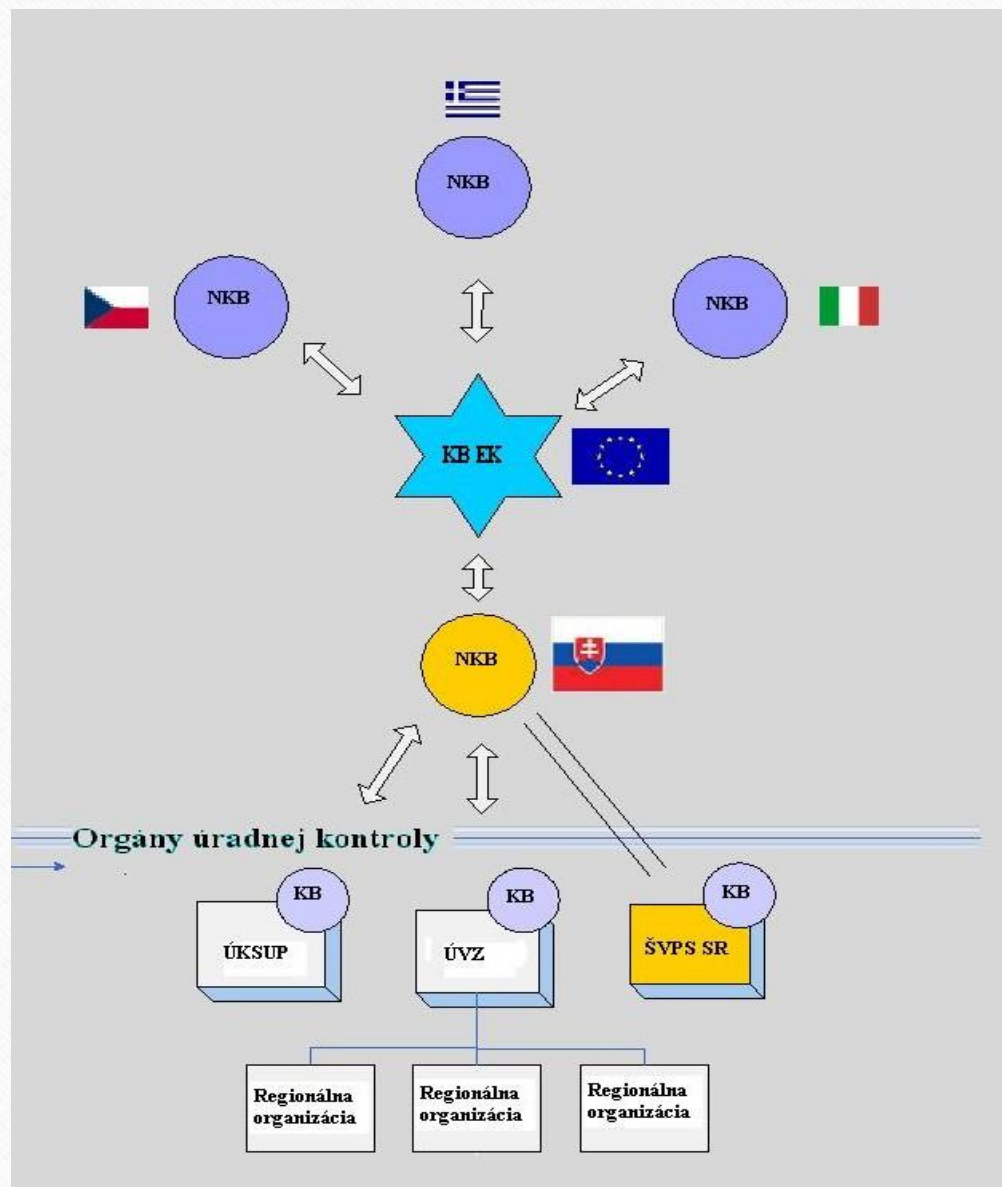
Slovaftská cesta
Kontrola počas prepravy

Počet kontrol bez nedostatkov: 7
Počet kontrol s nedostatkami:

LEGENDA:

- počet prevádzok
- prevádzky bez nedostatkov
- prevádzky bez nedostatkov aj s nedostatkami
- prevádzky s nedostatkami
- kontrola počas prepravy
- internetový predaj (e-commerce)
- podrobnosti prevádzky
- podrobnosti prevádzky s fotografiami

Rapid alert systém

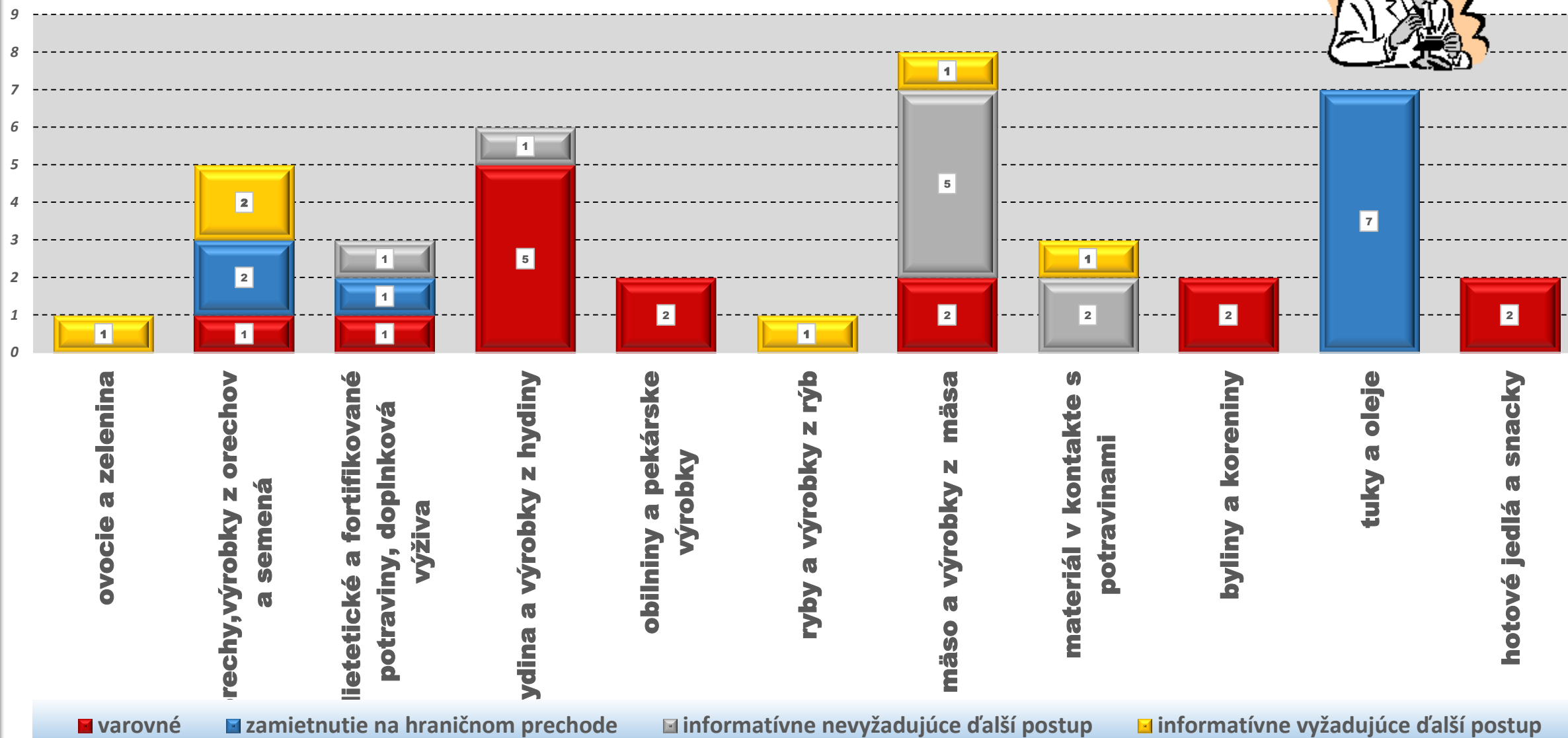


Národné kontaktné body v členských štátoch

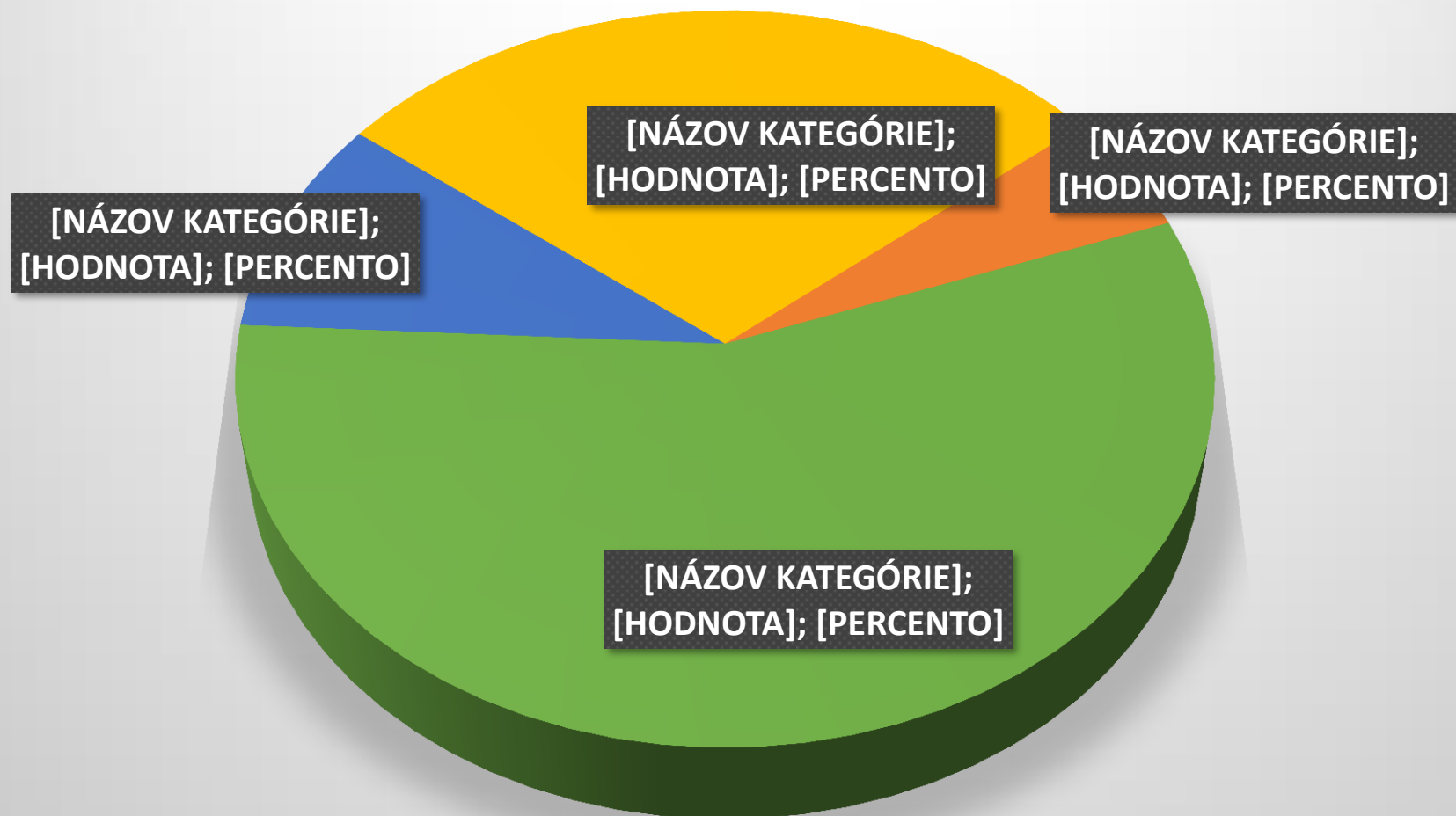
Európska Komisia

Národný kontaktný bod v Slovenskej republike – ŠVPS SR

Oznámenia zaslané SR do EK rok 2016



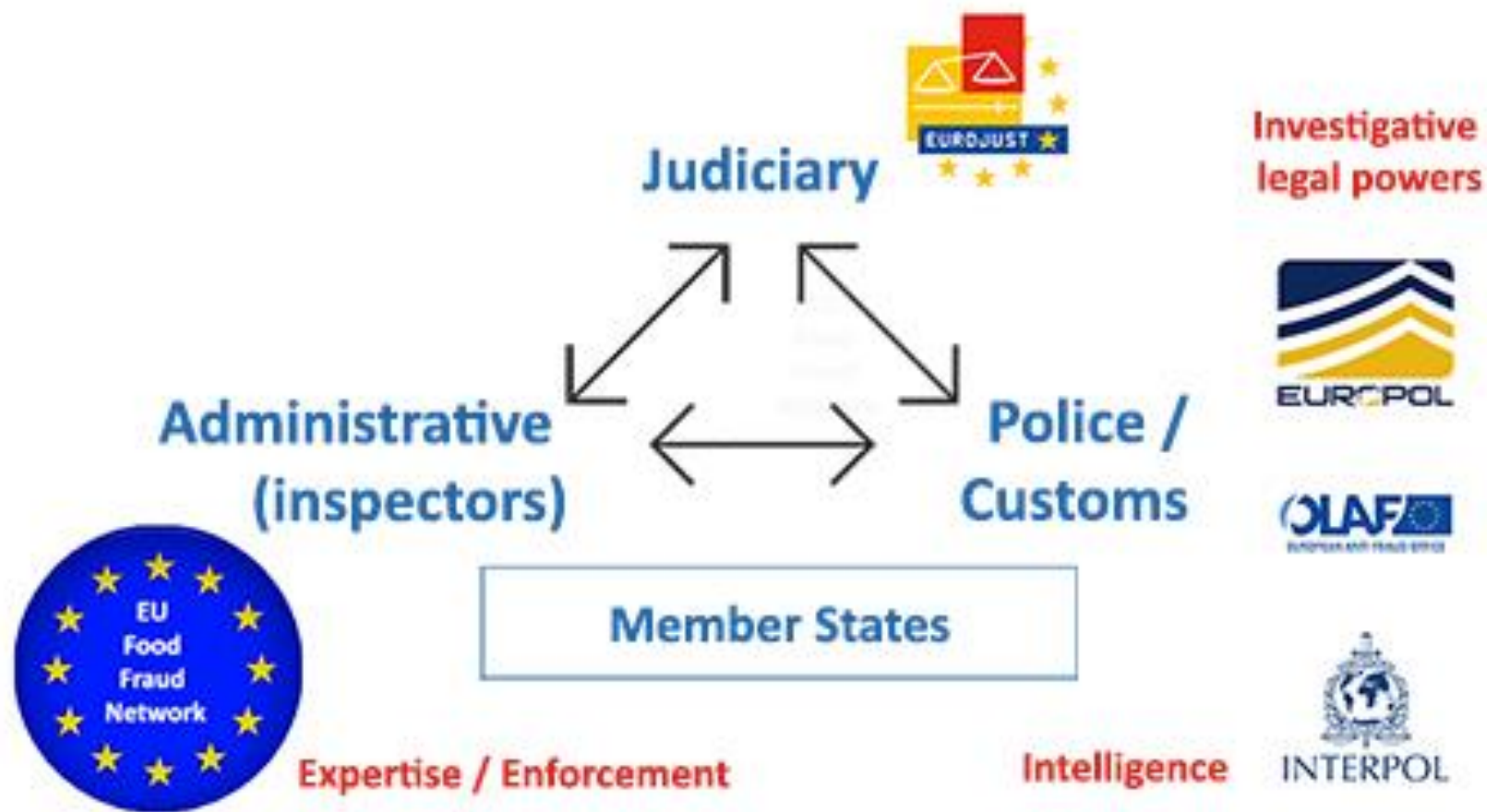
Oznámenia prijaté z EK v roku 2016



System Food

Fraud

A cooperative approach based on trust



FOOD, FEED AND FOOD CONTACT MATERIALS CASES

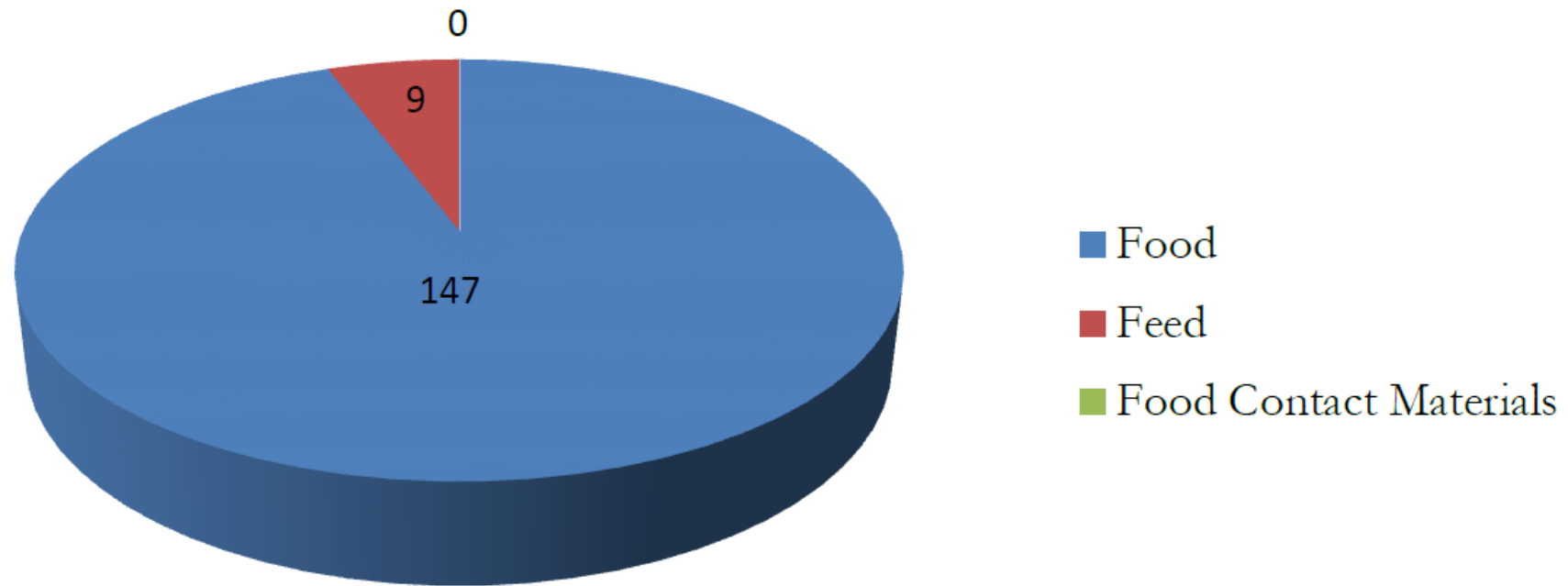
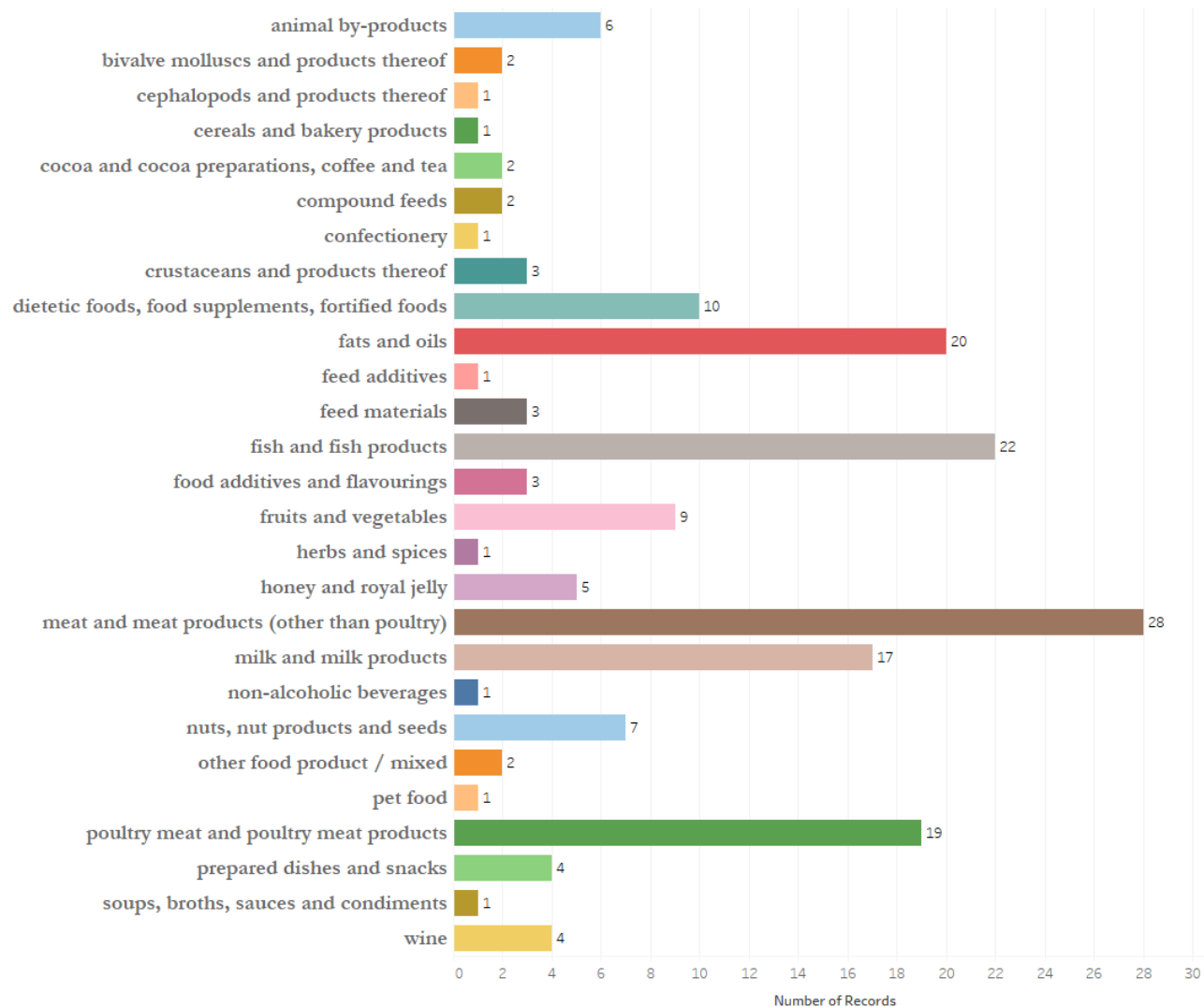


Figure 4 - Food, feed and Food Contact Material cases in AAC FF in 2016

CASES PER PRODUCT CATEGORY



Sum of Number of Records for each Product category. Color shows details about Product category. The marks are labeled by sum of Number of Records.

Aktuálne cielené
kontroly v roku
2017

ŠVPS SR musela v roku 2017 reagovať na situáciu s výskytom nebezpečných potravín na trhu EÚ

- Apríl 2017 – dovoz hydinového mäsa na európsky trh z brazílskych závodov, nedodržiavanie základných hygienických štandardov, spracovanie pokazených surovín. ŠVPS SR vykonala prostredníctvom RVPS 1603 úradných kontrol, bolo odobratých 113 vzoriek a zistených 7 vzoriek s prítomnosťou salmonel
- August 2017 – kauza kontaminácie hydiny a vajec fipronilom. ŠVPS SR vykonala prostredníctvom RVPS 263 kontrol. Zo 148 vyšetrených vzoriek bolo 93 vzoriek bez nálezu. 10 vzoriek nad LOQ (hodnoty od 0,002 mg/kg do 0,005 mg/kg) 5 vzoriek nad MRL, t. j. nad 0,005 mg/kg.

Duálna kvalita potravin

Odber vzoriek a nákup potravín

- Termín - júl 2017
- odber vzoriek v maloobchodných prevádzkarniach a skladoch v Slovenskej republike
- nákup identických výrobkov v Rakúsku vo Viedni v rovnakej obchodnej sieti
- analytické posudzovanie výrobkov v akreditovanom laboratóriu - Štátnom veterinárnom a potravinovom ústave Dolný Kubín - VPÚ Bratislava

Zistené rozdiely

- Rozdiely v označení – 18 krát
- Rozdiely v senzorických vlastnostiach - 22 krát
- Rozdiely v zložení výrobkov - 5 krát
- Rozdiely vo fyzikálno - chemických ukazovateľoch - 17 krát

BRIE - FRANCÚZSKY PLNOTUČNÝ SYR S
BIELOU PLESŇOU NA POVRCHU
nerovnomerne porastený bielou plesňou
(boky čiastočne bez porastu plesne)

Textúra: Cesto redšia

kôra: na bokoch necelistvá,

Chuť: primerane kyslastá



LE BRIE–FRANZÖSISCHER BRIE, 60 % FETT I.
TR.

rovnomerne porastený bielou plesňou na
celom povrchu

Textúra: cesto tuhšia

kôra: celistvá

Chuť primerane slaná



KOTÁNYI, ČIERNE KORENIE CELÉ

Pach:

menej výrazný

Chuť:

menej výrazná

Piperín 4,8%



KOTÁNYI PFEFFER SCHWARZ GANZ

Pach:

výrazný

Chuť:

výrazne korenistá, charakteristická pre čierne korenie

Piperín 5,3%



ukazovateľ	Zistené rozdiely
označenie	nie
senzorické vlastnosti	áno
zloženie	nie
Fyzikálno-chemické analýzy	áno



Rozdiel bol v chuti výrobku a v obsahu piperínu, ktorý je zásadným ukazovateľom kvality čierneho korenia.

DR. OETKER RISTORANTE, PIZZA MOZZARELLA
KÚSKY PARADAJOK
5 KOLIESOK SYRA MOZZARELLA

ZLOŽENIE NA OBALE:
17 % SYR MOZARELLA,
5,0 % SYR EIDAM
PARADAJKY, PARADAJKOVÝ KONCENTRÁT

ARÓMA



RISTORANTE - DR. OETKER MOZZARELLA
KOLIESKA PARADAJOK
7 KOLIESOK SYRA MOZZARELLA

ZLOŽENIE NA OBALE:
21 % PLÁTKOVEJ MOZZARELLY
SYR EIDAM,
21 % PARADAJKOVÝ PRETLAK 8,3%
KOKTAILOVÉ PARADAJKY,
CESNAK A KAJANSKÉ KORENIE



15 fishfingers - rybích prstov 420 g filé z tresky pestrej, prakticky bez kosti, obaľované, predsmažené, hlbokozmrazené

Veľkostne nevyrovnané najmä v dĺžke rybích prstov a v hmotnosti

Obaľovacia zmes hrubozrnná, textúra po príprave menej súdržná, farba filiet pred prípravou aj po príprave s nažltlým odtieňom, pach pred prípravou aj po príprave po rybách, chuť po príprave výrazne po obaľovacej zmesi, menej harmonická

Označenie - 58 % mäsa

zistená hodnota – 53,3 %



Iglo 15 fischstäbchen

Veľkostne vyrovnané

Obaľovacia zmes jemnozrnná, textúra po príprave súdržná, chrumková, farba filiet pred prípravou bielo-šedo-ružová po príprave bielo-šedá, pach pred prípravou aj po príprave výrazne po rybách, chuť po príprave po rybách a po obaľovacej zmesi, harmonická

Označenie - 65 % mäsa

zistená hodnota – 59,6 %



Mikado paprika sladká mletá



Farba: Hnedo-červená

Pach: Paprikový

Chuť: Papriková, horkastá

Kapsaicín v sušine: 0,014 %

kapsantín v sušine: 3,04 g/kg

Mikado paprika delicate



farba: Červená

Pach: Čistý, výrazný, paprikový

Chuť: Čistá, papriková, sladkastá

Kapsaicín v sušine: 0,012 %

kapsantín v sušine: 3,23 g/kg



Rozdiel bol vo farbe, chuti výrobku a analytických ukazovateľoch kvality papriky.



Záver

- ŠVPS SR v rámci kompetencií zabezpečuje v súčinnosti s ostatnými organizáciami efektívnu kontrolu potravinového reťazca z farmy na stôl
- organizácia úradných kontrol vychádza z analýzy rizika na národnej úrovni a v medzinárodnom kontexte
- najväčšou záťažou v posledných rokoch sú mimoriadne kontroly vzhľadom na potravinové kauzy mimo SR



Ďakujem za
pozornosť