

7. Odpoveď ministra zdravotníctva Slovenskej republiky T. Druckera na interpeláciu poslanca Národnej rady Slovenskej republiky O. Dostála podanú 6. októbra 2016 vo veci vyhlášky o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania

MINISTER ZDRAVOTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY
Tomáš DRUCKER

SEKRETARIÁT PREDSEDU NÁRODNEJ RADY SLOVENSKEJ REPUBLIKY		
Dátum zaevidovania: 08 -11- 2016		
Číslo spisu: PRED-654/2016		
Listy: 11	Prílohy: 6	
RZ	ZH	LU

Bratislava, 27. 10. 2016
Číslo: S08973-OVZ-2016

Vážený pán poslanec,

v nadväznosti na Vašu interpeláciu, ktorú ste písomne predložili vo veci vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 533/2007 Z. z., a v tejto súvislosti požiadali o zodpovedanie otázok, Vám zasielam nasledovné stanovisko.

1. Prečo Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky po desaťročnom tichom prehliadaní porušovania vyhlášky odrazu začal trvať na jej dodržovaní a hroziť reštauráciám vysokými pokutami, ak budú podávať pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa?

S Vaším vyjadrením v prvej otázke „...Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky po desaťročnom tichom prehliadaní porušovania vyhlášky odrazu začal trvať na jej dodržovaní a hroziť reštauráciám vysokými pokutami, ak budú podávať pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa...“ nemožno súhlasiť.

Vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. platí od 1. decembra 2007 doteraz. ÚVZ SR od roku 2007 neobdržal žiaden podnet alebo námietky zo strany prevádzkovateľov zariadení spoločného stravovania alebo zo strany spotrebiteľov, ktorým by vyjadrovali nesúhlas k podávaniu pokrmov len z tepelne opracovaného mäsa. ÚVZ SR taktiež neobdržal počas ôsmich rokov návrh na zmenu vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. Preto ani nemožno spochybňovať, že prevádzkovatelia zariadení spoločného stravovania, by si neboli vedomí uvedenej povinnosti, ktorá vyplýva z § 9 ods. 2 písm. i) vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. a § 26 zákona č. 355/2007 Z.z.

Regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR pri výkone štátneho zdravotného dozoru počas celého tohto obdobia kontrolovali dodržiavanie všetkých ustanovení vyhlášky SR č. 533/2007 Z. z., vrátane § 9 ods. 2 písm. i). V správach z výkonu štátneho zdravotného dozoru ani žiadnym iným spôsobom nebolo poukazované, že by dochádzalo k významnému

porušovaní uvedené ustanovenia. Všetky zisťované porušovania boli riadne riešené podľa zákona č. 355/2007 Z. z..

Tiež je potrebné uviesť, že ÚVZ SR od roku 2007 neobdržal žiaden podnet alebo námietky zo strany prevádzkovateľov zariadení spoločného stravovania alebo zo strany spotrebiteľov, ktorým by vyjadrovali nesúhlas k podávaniu pokrmov len z tepelne opracovaného mäsa. ÚVZ SR taktiež neobdržal počas ôsmich rokov návrh na zmenu vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z.. Preto ani nemožno spochybňovať, že prevádzkovatelia zariadení spoločného stravovania, by si neboli vedomí uvedenej povinnosti, ktorá vyplýva z § 9 ods. 2 písm. i) vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. a § 26 zákona č. 355/2007 Z. z..

2. Prečo, ak 10 rokov zodpovedné orgány netrvali na dodržiavaní spomínaného ustanovenia vyhlášky, nenavrhlí toto ustanovenie jednoducho vypustiť?

Nemožno sa stotožniť s Vaším uvedeným vyjadrením. ÚVZ SR riadi, kontroluje a koordinuje výkon štátnej správy vykonávaný regionálnymi úradmi verejného zdravotníctva (podľa § 5 ods. 2 písm. j) zákona č. 355/2007 Z. z.). V tejto súvislosti stanovuje všeobecné zjednocujúce princípy a postupy pre výkon štátneho zdravotného dozoru a úradnej kontroly v rámci všeobecného plánu pre štátny zdravotný dozor a úradnú kontrolu vychádzajúce z národnej a spoločnej legislatívy Európskej únie. ÚVZ SR nevyberá ani neurčuje konkrétne požiadavky ustanovené vo vyhláške MZ SR č. 533/2007 Z. z. „...na dodržiavaní ktorých sa nemá trvať...“. RÚVZ ako prvostupňové orgány si určujú požiadavky na základe predpokladaných a objektivizovaných rizík podrobného regionálneho plánu na výkon štátneho zdravotného dozoru a na základe predchádzajúcich kontrol, založených na stanovených princípoch a postupoch. Pokiaľ berieme do úvahy všeobecne poznané zdravotné riziká z konzumácie tepelne nespracovaného mäsa, tak nemožno hovoriť o nesprávnom preventívnom opatrení z pohľadu ochrany zdravia obyvateľov, ktoré ustanovuje vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. a teda doteraz ani nebol dôvod na zrušenie tohto preventívneho ustanovenia.

Ďalej sa v otázke pýtate, či „... eviduje Ministerstvo zdravotníctva SR alebo ÚVZ SR za posledných 10 rokov prípady, keď po podaní tepelne nespracovaného mäsa v reštauračnom zariadení mali zákazníci vážne zdravotné problémy? Ak áno, koľko takých prípadov bolo ročne za celé desaťročné obdobie?...“

Prenosné ochorenia v Slovenskej republike podliehajú podľa prílohy č. 5 zákona 355/2007 Z. z. povinnému hláseniu. Údaje uvedené nižšie v tabuľke, týkajúce sa napr. ochorení z konzumu hovädzieho mäsa, boli exportované z Epidemiologického informačného systému prenosných ochorení (EPIS), v rámci ktorého sa nachádza databáza prenosných ochorení. Pri zisťovaní epidemiologickej anamnézy zameranej na potravinový reťazec sa u chorých pacientov zisťuje druh konzumovaných potravín, napr. mäso a tiež druh mäsa, napr. hovädzina. Ako doplňujúca informácia sa zisťuje tzv. rizikový faktor, ktorý zahŕňa položky zamerané na nedostatočnú úpravu pokrmu.

Hlásené prenosné ochorenia v rokoch 2007 (rok, kedy vstúpila do platnosti vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z.) až 2016 (k 5. 10.) v Slovenskej republike v súvislosti s konzumom hovädzieho mäsa

Diagnóza	Celkový počet ochorení	Konzum hovädzieho mäsa	Z toho rizikový faktor – nedostatočná úprava
Tenióza *	22	5 x	3 x
Toxoplazmóza	1 635	12 x	neuveďený
Salmonelóza**	54 824	35 x	12 x
Kampylobakteriόza	51 424	45 x	20 x

* Klinické príznaky teniόzy bývajú nevyrazné a väčšina postihnutých ľudí, že má pásomnicu, ani nevie. Larvy môžu prenikať sliznicou čreva a vstupovať do rôznych tkanív a orgánov (podkošie, kostrové svaly, mozog, oko), kde spôsobujú rôzne príznaky (chronické bolesti hlavy, závraty, poruchy psychiky, bolesti oka, zníženú zrakovú ostrosť až slepotu). V Slovenskej republike sa realizuje málo vyšetrení na stanovenie tejto diagnόzy.

** U salmonelόz predstavovali vajcia rizikový faktor 12 669 krát, z toho nedostatočná úprava 6 463 krát.

Zároveň je potrebné si uvedomiť, že počas celého uvedeného obdobia až doposiaľ, z ktorého pochádzajú hlásené prenosné ochorenia platila požiadavka podávať v zariadeniach spoločného stravovania len pokrmy z tepelne spracovaného mäsa, takže mnohým prípadom ochorení sa týmto preventívnym ustanovením zabránilo. Z iných dostupných údajov o epidemickom výskyte ochorení po konzumácii surového mäsa, možno uviesť napr. údaje z Českej republiky, kde bolo v apríli 2013 zaznamenaných 13 prípadov parazitárneho ochorenia - všetci chorí konzumovali surové hovädzie mäso z „tataráku“. (zdroj: <http://www.szu.cz/uploads/documents/CeM/infekce/tenioza.pdf>).

V druhej otázke sa tiež pýtate, že či „...Je hrozba zdravotných problémov vyplývajúcich z konzumácie tepelne nespracovaného mäsa taká veľká, že je dôvodom na plošný zákaz podávania takýchto pokrmov?...“ Z hľadiska väčšej pravdepodobnosti vzniku nepriaznivého zdravotného účinku prítomného mikrobiologického alebo parazitologického nebezpečenstva poznáme, tzv. epidemiologicky rizikové potraviny. Epidemiologicky rizikové potraviny sú potraviny, ktoré sú svojím zložením, technologickým postupom výroby, podmienkami na spôsob uchovávanía a svojimi vlastnosťami vhodným prostredím pre rast a rozmnožovanie nežiaducich mikroorganizmov a tým ich konzumácia predstavuje vyššie riziko vzniku nepriaznivého zdravotného účinku – tzn. alimentárneho ochorenia. Niektoré konkrétne riziká vyplývajúce z konzumácie tepelne neopracovaného mäsa sú uverejnené aj na webovej stránke ÚVZ SR (www.uvzs.sk) v časti Tlačové správy - „Stanovisko k podávaniu „Tatárskeho bifteku“ v zariadeniach spoločného stravovania“ a „Doplnenie k stanovisku k podávaniu „Tatárskeho bifteku“ v zariadeniach spoločného stravovania“.

Práve z dôvodu existujúcich potenciálnych mikrobiologických a parazitárnych rizík surového mäsa je jedným z hlavných preventívnych opatrení v praxi a pri zavedení kritérií v rámci správnej výrobnjej praxe (založenej na zásadách HACCP) pri výrobe, manipulácii a podávaní pokrmov, požiadavka zabrániť „krížovej kontaminácii“, t. j. napr. nesmú sa používať pracovné plochy, náradie, náčinie (dosky, nože, pracovné pulty, nádoby apod.), ktoré sa používajú na surové mäso počas jeho prípravy a opracovania a následne na hotové tepelne upravené mäso, knedle a iné hotové tepelne upravené pokrmy, na ich krájanie, porciovanie atď. Hlavnou zásadou prevencie uvedených mikrobiologických alebo parazitárnych rizík je dôkladná tepelná úprava mäsa, vajec a ostatných živočíšnych surovín, resp. pokrmov z nich pripravených. Uvedené kritérium, okrem právnych predpisov (napr. vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z., nariadenia (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín), je vyjadrené aj v dokumente Svetovej zdravotníckej organizácie „Päť zásad pre bezpečnejšie potraviny (zdroj: http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_slovak.pdf).

Ďalšie zdravotné riziká v súvislosti, napr. s toxoplazmózou po konzumácii surového mäsa sú taktiež odborne známe. Literárne údaje sú spájané s prípravou pokrmov, klobás a pod. a ochutnávaním surového mäsa pri ich príprave. Uvedené sú napr. na webovej stránke http://www.cdc.gov/parasites/toxoplasmosis/gen_info/faqs.html

Pokiaľ ide v tejto otázke o vyjadrenie: „...Taktiež, vyhláška nezabraňuje ľuďom, aby si tatarák alebo iný pokrm zo surového mäsa, nepripravili sami doma. Prečo sú teda obmedzovaní v slobodnej voľbe dať si takýto pokrm v reštauračnom zariadení?...“, možno

k tomu uviesť, že požiadavky podľa vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. sa vzťahujú na fyzické osoby-podnikateľov a právnické osoby, ktoré prevádzkujú zariadenia spoločného stravovania a nie na súkromné osoby - občanov ako jednotlivcov. Avšak je potrebné zdôrazniť, že existujúce zdravotné riziká sa týkajú pokrmov ako takých, a preto ÚVZ SR zverejnil pre občanov na webovej stránke ÚVZ SR (www.uvzsr.sk) v časti Výživa a bezpečnosť potravín - Informácie pre spotrebiteľov, uvedený dokument „Päť zásad pre bezpečnejšie potraviny“ (zdroj: http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_slovak.pdf).

Minimalizácia mnohých závažných dopadov na zdravie (v skratke popísaných vyššie) sa dá efektívne a jednoducho dosiahnuť dostatočnou tepelnou úpravou mäsa. Je potrebné zdôrazniť, že prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania podľa príslušnej národnej a spoločnej legislatívy Európskej únie (napr. zákon č. 355/2007 Z. z., zákon č. 152/1995 Z. z., nariadenie (ES) 178/2002, nariadenie (ES) č. 852/2004 atď.) zodpovedá v plnom rozsahu za zdravotnú bezpečnosť pokrmov a túto zodpovednosť nemôže prenášať na spotrebiteľov.

Vyjadrenie „...Pre porovnanie, negatívne dopady fajčenia sú všeobecne známe, napriek tomu nebol na Slovensku prijatý plošný zákaz predaja cigariet...“ nespadá do danej odbornej problematiky.

3. Neuvažuje Ministerstvo zdravotníctva SR nad zmenou vyhlášky tak, aby miesto zákazu podávania pokrmov zo surového mäsa, bola iba povinnosť prevádzkovateľa v jedálnom lístku upozorniť zákazníkov, že ide o pokrm z tepelne nespracovaného mäsa?

Pokiaľ berieme do úvahy existujúce zdravotné riziká z konzumácie tepelne nespracovaného mäsa, tak nemožno hovoriť o nesprávnom preventívnom opatrení z pohľadu ochrany zdravia obyvateľov, ktoré ustanovuje vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z.. Tiež, ako už bolo uvedené vyššie, prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania zodpovedá v plnom rozsahu za zdravotnú bezpečnosť pokrmov a túto zodpovednosť nemôže prenášať na spotrebiteľov. Dôležité je uviesť, že doposiaľ nikto z prevádzkovateľov, nenavrhol kritériá na zdravotnú bezpečnosť pokrmov zo surového mäsa, surových vajec a korenín, ktoré sú základom, napr. pokrmu tatarský biftek. V rámci spoločnej legislatívy Európskej únie, najmä nariadenia (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín sa vyžaduje zavedenie správnej výrobných praxe, založenej na princípoch HACCP, ktoré musia zaručiť zdravotnú bezpečnosť pokrmu poskytovaného spotrebiteľovi v zariadení spoločného stravovania. Doposiaľ však žiaden z prevádzkovateľov nenavrhol takéto kritériá, ktoré sa v praxi bežne aplikujú u každého pokrmu pripravovaného v zariadeniach spoločného stravovania. Akákoľvek zmena právneho

predpisu si vyžaduje dôkladné odborné posúdenie zdravotných rizík, o to viac ak sú tieto zdravotné riziká a ich pôvod jednoznačné, ako je to v prípade surového mäsa a surových vajec.

Tiež je potrebné uviesť, že uvedená vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. sa uplatňuje na všetky formy zariadení spoločného stravovania, nie len na reštaurácie, ale aj na tzv. uzavreté systémy spoločného stravovania ako sú: školské, predškolské zariadenia, domovy sociálnej starostlivosti atď., ktoré sú určené pre vnímavé populačné skupiny, ako sú deti, starí ľudia atď.. V týchto formách stravovania je prednostne brané do úvahy bezpečnostné hľadisko pokrmu a s ohľadom na zachovania všeobecných princípov prevencie a ochrany zdravia vystavenie zdravotnému riziku pre tieto populačné skupiny nepripadá do úvahy.

Vzhľadom na tieto skutočnosti, by bolo potrebné dôkladne posúdiť návrhy prevádzkovateľov na stanovenie a zavedenie HACCP princípov bezpečnosti pri príprave takýchto pokrmov. Je však potrebné tiež poznamenať a uvedomiť si, že nielen z našich odborných skúseností, ale aj zo skúseností iných krajín a poskytovaných informácií (napr. na webových stránkach Svetovej zdravotníckej organizácii, Centier pre kontrolu a prevenciu chorôb – CDC iných) je jednoznačné, že zdravotné riziko v prípade povolenia konzumácie surového mäsa a surových vajec prípadnými opatreniami pri výrobe pokrmu sa možno podarí zmierniť avšak zostane, nebude odstránené.

S pozdravom



Vážený pán

Ondrej Dostál
poslanec Národnej rady Slovenskej republiky
Bratislava