



COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo
Bajkalská 25, 827 18 Bratislava
media@coop.sk | www.coop.sk | www.facebook.com/COOPJednota
Kontakt: Mgr. Zuzana Peiger Ačjaková | +421 918 597 477

Tlačová správa

Riaditeľ inšpekčnej spoločnosti Albín Sladovník: COOP Jednota má unikátne prepracovaný inšpekčný systém, vlastné výrobky podrobuje viacstupňovej kontrole

- COOP Jednota dobrovoľne platí súkromnú firmu, aby v predajniach realizovala intenzívne kontroly vlastných značiek – to všetko v prospech spotrebiteľa
- Inšpekčná spoločnosť SKOR SL za 20 rokov zrealizovala v prevádzkach COOP Jednoty 2 340 kontrol a preverila 60 000 produktov
- Kontroly sú maximálne transparentné, konkrétnu predajnu vyberá počítač

Bratislava, 19. júl 2019 - Kvalitné potraviny a zdravie spotrebiteľov je pre COOP Jednotu prioritou. Najväčšia maloobchodná sieť preto nad rámec zákona realizuje vlastné podrobné kontroly potravinárskych aj nepotravinárskych výrobkov predávaných pod privátnou značkou už viac ako 20 rokov. Slovenská inšpekčná spoločnosť SKOR SL v jej predajniach za ten čas zrealizovala 2 340 kontrol, rozboru podrobila vyše 60 000 produktov.

„Na produkty vlastnej značky máme najvyššie kritériá. Sú mimoriadne kvalitné, predovšetkým slovenského pôvodu a cenovo výhodnejšie ako značkové výrobky, medzi spotrebiteľmi sú preto veľmi obľúbené. Dôveru našich zákazníkov si nesmierne vážime a nechceme ju sklamať. Aj preto sme pred viac ako 20 rokmi začali spolupracovať s medzinárodne rešpektovanou slovenskou súkromnou firmou SKOR SL, ktorá v našich predajniach realizuje intenzívne náhodné kontroly privátnych produktov, a tie potom ďalej analyzuje v nadnárodných laboratóriách ALS Group. Okrem toho na spotrebných družstvách disponujeme aj vlastnými vnútornými hygienikmi. Predávaný sortiment teda podrobujeme viacstupňovým kontrolám,“ vysvetľuje Branislav Lellák, vrchný riaditeľ obchodnej sekcie COOP Jednoty Slovensko. „Zásada, že čím viac kontrol, tým lepšie chránené oprávnené záujmy spotrebiteľa u nás platí dvojnásobne,“ dodal.

Spoločnosť SKOR SL má pod pravidelným drobnohľadom všetkých, takmer 800 položiek predávaných pod značkou COOP Jednota. Bez ohľadu na to, či ide o potraviny, kozmetiku, textil, domáce potreby alebo krmivo pre zvieratá. „Kontroly zameriavame dvomi smermi – smerom na produkty a smerom na predajne a logistické centrá. Kvôli transparentnosti nemajú vedúci predajní, ani naši odborní pracovníci k dispozícii rozpis, kde a kedy budú prebiehať. Konkrétnu prevádzkovú jednotku vyberá náhodným systémom počítačový program, a to bez ohľadu na formát predajne,“ objasňuje Albín Sladovník, riaditeľ Slovenskej inšpekčnej spoločnosti SKOR SL.

Odborní kontrolóri odoberajú produkty podľa šarže a systémom, akoby ich kupoval zákazník pre domácu spotrebu. Na mieste predaja kontrolóri sledujú neporušenosť obalu, senzorickú nezávadnosť výrobku,

dodržiavanie teplotného reťazca, posudzujú súlad etikety výrobku s informáciou uvedenou pre spotrebiteľa v predajnom pulte, zdravotné preukazy a odbornú spôsobilosť zamestnancov prevádzky, dodržiavanie legislatívnych požiadaviek pri skladovaní, čistotu a funkčnosť technologických zariadení, dátumy spotreby a minimálnej trvanlivosti. „Postup je podobný, ako u kontrol orgánov potravinového dozoru. Naše kontroly sú veľmi prísne, ale slúžia k odstráneniu akýchkoľvek pochybení zo strany predajcu smerom k spotrebiteľovi. Nie každý reťazec má zavedený taký prepracovaný a funkčný systém kontrol ako COOP,“ pokračuje riaditeľ inšpekčnej spoločnosti. Akékoľvek nezrovnalosti súvisiace s predajom kontrolovaných produktov sa zapisujú do odborných protokolov. Následne vedúci predajne pečiatkou a podpisom potvrdia počet výrobkov odobratých na kontrolu.

Vzorky potom smerujú zo všetkých kútov Slovenska do akreditovaného nadnárodného laboratória ALS v Rimavskej Sobote. Chladené a mrazené produkty sa prepravujú v špeciálnych elektrických mraziacich boxoch. Prípadné narušenie obalu, pokles teploty či iné nezrovnalosti sa okamžite zaznamenávajú. Elektronicky vygenerovaný odborný protokol sprevádza výrobok od odberu na predajni, cez prepravu, prebratie výrobku do laboratória, až po vydanie certifikátu o zhode alebo nezhode s legislatívnymi a zmluvnými požiadavkami na bezpečnosť a kvalitu. Nepotravinársky tovar sa zasiela do akreditovaných laboratórií Výskumného ústavu technickej chémie v Žiline a Technického skúšobného ústavu v Piešťanoch, kde sa podrobne vyhodnocuje najmä jeho bezpečnosť a kvalita. „Podľa charakteru sortimentu sa v laboratóriách okrem klasických mikrobiologických a fyzikálno-chemických skúšok vykonávajú aj špeciálne skúšky slúžiace k odhaleniu látok priamo alebo nepriamo ohrozujúcich zdravie spotrebiteľa, napr. pesticídmi,“ informuje Albín Sladovník, ktorý v minulosti pôsobil aj ako šéf Slovenskej obchodnej inšpekcie.

„Kontroly vykonávame na pravidelnej báze, avšak v prípade informácie z okolitých štátov o výskyte látok ohrozujúcich zdravie spotrebiteľa v potravinách alebo nápojoch, okamžite reagujeme a vyrážame do predajní. Ochrana spotrebiteľa a dobrého mena COOP Jednoty sú pre nás rozhodujúce,“ hovorí A. Sladovník. Jeho inšpekčná spoločnosť kontroluje mesačne až 350 výrobkov COOP Jednoty.

Za viac ako dve dekády spolupráce maloobchodnej siete COOP Jednota s akreditovanou inšpekčnou spoločnosťou SKOR SL sa spotrebiteľské správanie výrazne zmenilo. Nároky zákazníkov sa rokmi aj vplyvom generačnej obmeny zvýšili. Stúpa dopyt po zdravších alternatívach produktov, u nepotravinárskych výrobkov očakávajú vyššiu kvalitu, dlhšiu trvácnosť a bezpečnosť. „Spotrebiteľ chce zároveň nakupovať v čistých krásnych priestoroch s ochotným personálom. Za svoje peniaze chce kvalitné a bezpečné výrobky, a tak je to správne. Preto robíme všetko preto, aby sme to zabezpečili. V kontrolách sme nekompromisní, v prípade potvrdeného nedostatku je produkt v nasledujúcich mesiacoch zaradený na ďalšiu analýzu. Opakujúce sa nedostatky môžu viesť až k ukončeniu spolupráce s dodávateľom,“ zdôrazňuje Branislav Lellák.