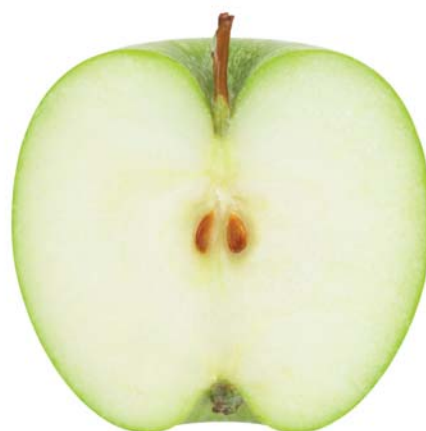


 **Výroční zpráva**  **2011**  **Annual Report** 

Obsah / Contents

(1) Úvod	5	(2.3) Certifikační činnost	36
(1) Introduction	5	(2.3) Certification Activities	35
(2.1) Kontrolní činnost	9	(2.4) Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)	37
(2.1) Inspection Activities	9	(2.4) Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	36
(2.1.1) Zaměření kontrolní činnosti v roce 2011	10	(2.5) Informační a komunikační systém	41
(2.1.1) Focusing of Inspection Activities in 2011	10	(2.5) Information and Communication System	39
(2.1.2) Celkové přehledy výsledků kontroly	11	(2.6) Činnost v oblasti legislativy	42
(2.1.2) Overall Summaries of Inspection Results	11	(2.6) Legislation	41
(2.1.3) Kontrola mikrobiologických požadavků	13	(2.6.1) Tvorba a připomínkování právních předpisů	42
(2.1.3) Inspection of Microbiological Requirements	13	(2.6.1) Creating and Commenting on Legislation	41
(2.1.4) Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek	16	(2.6.2) Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU	43
(2.1.4) Summary of Inspections Focused on Selected Groups of Extraneous Substances	14	(2.6.2) Participation in the Meetings of the EC and the EU Council Working Groups and Committees	43
(2.1.5) Kontrola označování a jakosti potravin	17	(2.6.3) Činnost právní	44
(2.1.5) Inspection of Food Labelling and Food Quality	16	(2.6.3) Legal Activities	44
(2.1.6) Kontroly tematické a mimořádné	17	(2.7) Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR	45
(2.1.6) Thematic and Ad-hoc Inspections	17	(2.7) Cooperation with other Authorities and Institutions in the Czech Republic	45
(2.1.7) Kontrola výroby	29	(3) Mezinárodní vztahy	49
(2.1.7) Inspection of Production	28	(3) International Relations	49
(2.1.8) Kontrola obchodu	30	(3.1) Mezinárodní spolupráce	50
(2.1.8) Inspection of Trade	29	(3.1) International Cooperation	50
(2.1.9) Podněty ke kontrole	31	(3.2) Mezinárodní projekty	53
(2.1.9) Suggestions for Inspections	30	(3.2) International Projects	53
(2.1.10) Opatření	32	(4) Vztahy s veřejností	57
(2.1.10) Measures	30	(4) Public Relations	57
(2.1.11) Kontrola internetového obchodu	33	(5) Oblast lidských zdrojů	65
(2.1.11) Inspection of Internet Trade	31	(5) Human Resources	65
(2.2) Laboratorní činnost	33	(5.1) Interní komunikace	66
(2.2) Laboratory Activities	32	(5.1) Internal Communication	66
(2.2.1) Mezilaboratorní porovnávací testy	34	(5.2) Vzdělávání zaměstnanců	67
(2.2.1) Inter-Laboratory Comparison Testing	33	(5.2) Personnel Training	67
(2.2.2) Laboratoře pověřené SZPI k provádění rozborů za účelem hodnocení a zařídování vín	35	(6) Zpráva o hospodaření	71
(2.2.2) Laboratories Authorized by CAFIA to Perform Analyses for the Purposes of Wine Assessment and Classification	34	(6) Report on the Financial Management	71
(2.2.3) Databanka izotopových rozborů vín	36	(7) Závěr	75
(2.2.3) Database of Isotopic Wine Analyses	35	(7) Conclusion	75
		(8) Zkratky a vysvětlivky	83
		(8) Abbreviations and Explanations	83



I / **Úvod** **Introduction**





Vážení přátelé,

Zpráva o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce v roce 2011, kterou právě dostáváte do rukou, se svým obsahem tentokrát poněkud liší od Zpráv, které jste mohli číst v předchozích letech.

Tentokrát si jistě povšimnete mnohem intenzivnějšího zacílení našich kontrol na jakost, tedy kvalitu, potravinářských výrobků, které se vyskytují na českém trhu. Mohu vás ujistit, že tento trend budeme sledovat i v roce 2012, a to nikoli proto, že bychom začali podceňovat bezpečnost potravin. Ta je i nadále prioritou našich kontrol, a to přesto, že v posledních letech není v našich podmínkách a s nastaveným systémem dozoru zásadním problémem a je na velmi vysoké úrovni.

Velmi intenzivně vnímáme především v posledním roce snahu některých výrobců potravin co nejvíce zlevnit výrobu ke vlast-

Dear Friends,

The 2011 Annual Report on the activities of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, you are actually getting into your hands, this time rather differs by its content from the Reports you may have been reading in past years.

This time you will surely note a much more intensive aiming of our controls at quality, i.e. quality of foodstuffs present on the Czech market. I can assure you that we will continue in this trend also in 2012 and this is not because we would start to underestimate the safety of foodstuffs. Safety is always a priority of our inspections, even though in past years it does not present a fundamental problem and keeps a very high standard due to our conditions and the established system of supervision.

Mainly in the last year, we very intensively perceived an intention of some food producers to reduce the costs of production as

nímu prospěchu a na úkor spotřebitele. Zaznamenáváme rostoucí počty zjištěných případů klamání či nedodržení předepsaných jakostních požadavků tam, kde jsou určeny příslušnými předpisy.

Nejsem si jist, zda je to zhoršujícími se ekonomickými podmínkami a snahou řešit takto vlastní složitou ekonomickou situaci nebo je to snaha o stále vyšší zisk. Ostatně pro nás jako kontrolní orgán nejsou důvody tohoto jevu ani důležité. Naopak, podstatné je to, že český spotřebitel je stále častěji klamán a šizen, a to v době, kdy sám má stále hlouběji do kapsy. Navíc – a to je ještě závažnější, jde o nefér praktiky, které nespravedlivě diskvalifikují poctivé podnikatele, kteří se tak dostávají mimo hru. Pokud budeme podobné praktiky tolerovat, hrozí nám vážné nebezpečí, že i poctiví potravináři se budou muset přizpůsobit a náš trh bude nekvalitními výrobky zcela zavalen. Jsem rozhořčen a souhlasím s těmi, kdo říkají „nechceme být odpadkovým košem Evropy“.

Rád bych připomenul, že ještě před patnácti lety bych si nemohl dovolit něco podobného vyřknout. Byl bych veřejně kárán za to, že brzdím volné podnikání a jsem nepřítelem tržního hospodářství. Mohu vás ujistit, že je to naopak. Jenže praktiky, které se v naší zemi v této oblasti rozmáhají – a musím podotknout, že ne vždy se jedná jen o producenty z jiných zemí – jsou v rozporu s férovou soutěží a zejména v rozporu s právními předpisy, o dobrých mravech ani nemluvě.

Proto bude Státní zemědělská a potravinářská inspekce i v následujícím roce velmi intenzivně kontrolovat kvalitu potravin na českém trhu. Současně se budeme snažit vést také české spotřebitele k lepším znalostem i sebevědomí. Koneckonců to již řadu let děláme. Bez toho, aby se i oni začali zajímat o své vlastní zájmy, k žádné nápravě nedospějeme.

Slibuji vám, že o všech našich zjištěních vás budeme co nejčastěji otevřeně informovat a že se o výsledcích naší činnosti budete opět pravidelně vše významné dozvídat.

Jakub Šebesta
ústřední ředitel

much as possible towards their benefit and at the expense of consumer. We notice the increasing number of detected cases of misleading or not complying with prescribed quality requirements laid down by relevant legislation.

I am not sure whether this is given by worsened economic conditions and with an intention to solve their own complicated economic situation this way or it is an intention to generate even more profit. Anyway, for us, a control authority, the reasons for this fact are not important. On the contrary, the important fact is that the Czech consumer is more often misled and cheated, and it happens in the time when he himself also has to dig deep into his pockets. Furthermore, and this is even more serious, these unfair practices disqualify the honest entrepreneurs who are forced out of business. If we would tolerate such practices, we will face serious risk that the honest food producers would need to fit to the situation that our market will be totally flooded by poor quality products. I am indignant and agree with those who say: “We do not want to be a trash-bin of Europe”.

I would like to remark that some fifteen years ago I would not dare to say something like this. I would be publicly reprimanded for suppressing free enterprising and being an enemy of free economy. But I must assure that the opposite is true. But the practices that spread in our country – and I must remark that not always only the producers from other countries are involved – are in contradiction with fair competition and mainly in conflict with legislation, not speaking about the good manners.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority will therefore in the next year continue to inspect the quality of foodstuffs on the Czech market very intensively. At the same time, we will keep trying to lead Czech consumers towards their better knowledge and confidence. After all, we are doing this for many years. Without their own interest in this matter, we will not reach any correction.

I do promise you that we will inform you openly about our findings as often as possible and that you will periodically learn all important facts about our activity.

Jakub Šebesta
Director General



II / **Kontrolní činnost** **Inspection Activities**

(2.1) Kontrolní činnost

(2.1.1) Zaměření kontrolní činnosti v roce 2011

Úřední kontrola potravin v roce 2011 byla v celé Evropě výrazně poznamenána dvěma velkými potravinovými krizemi, k nimž v obou případech shodou okolností došlo na území Německa a ve druhém případě částečně i na území Francie.

První byla ve znamení použití nepovolených složek při výrobě krmiv určených pro hospodářská zvířata, v důsledku čehož byl v Německu v řadě krmiv a následně i výrobků živočišného původu zjištěn nadlimitní obsah dioxinů. Tato činnost byla příslušným krmivářským podnikem provozována po relativně delší dobu a zasaženy byly farmy téměř na celém území Německa. Úřední kontrola v České republice se následně zaměřila na kontrolu obsahu dioxinů ve vepřovém a drůbežím mase a jako pozitivní zprávu pro spotřebitele lze označit skutečnost, že na území České republiky nebyla zjištěna žádná šarže masa či vajec původem z Německa, kde by byl obsah dioxinů nadlimitní.

Druhá krize, která vypukla téměř vzápětí, byla zapříčiněna výskytem shiga-toxin produkující *Escherichia coli* O104 : H4, a to opět na území Německa a také Francie. Tato krize byla zcela jistě jednou z nejzávažnějších krizí, kterou Evropská unie musela řešit. V jejím důsledku zemřelo několik desítek lidí. Počet nemocných pak byl v řádu tisíců, trvalé následky má několik set německých spotřebitelů. Pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci to znamenalo provést několik set kontrol výsledovatelnosti potravin, odběr stovek vzorků pro ověření mikrobiologických požadavků na potraviny a prakticky tři měsíce maximální pohotovosti pro Národní kontaktní místo RASFF. Pozitivem je, že v České republice neonemocněl žádný spotřebitel po konzumaci potraviny uváděné do oběhu v ČR. Znepokojivým však může být fakt, že předpokládaný původce této krize, semena pískavice řecké seno určená pro produkci klíčků, egyptské provenience, nebyl potvrzen ani jedním mikrobiologickým rozbořem.

Obě uvedené krize znamenaly pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci maximální pohotovost. Důkladně byla prověřena správnost a funkčnost krizových plánů. Na základě zkušeností získaných během těchto krizí SZPI předložila DG SANCO několik návrhů na zásadní zlepšení systému přenosu informací v rámci systému RASFF a tyto návrhy byly na následném zasedání pracovní skupiny RASFF v Bruselu přijaty.

Rok 2011 byl také ve znamení posílení kontrol zaměřených na ochranu oprávněných zájmů spotřebitelů, zejména na zabránění jejich klamání. Tyto kontroly vycházely především z aktuálních informací, které SZPI v průběhu roku sama zjistila nebo obdržela například jako podnět od spotřebitele. Kontroly

(2.1) Inspection Activities

(2.1.1) Focusing of Inspection Activities in 2011

The official inspections of foodstuffs in 2011 in the whole Europe were significantly affected by two major food crises, which in both cases by coincidence occurred on the territory of Germany and in the second case partly on the territory of France.

The first one was caused by usage of illegal compounds in production of feedstuffs intended for farm animals, which resulted in findings of exceeded limits of dioxins in several stocks of feeds and subsequently in products of animal origin in Germany. This practice was carried out by the involved feedstuff company for relatively longer period and therefore it affected farms in almost whole Germany. Official inspections in the Czech Republic were subsequently focused on the check of content of dioxins in pork and chicken meat, and what are positive news for consumer, none lot of meat or eggs originating from Germany exceeding limits of dioxins was found in the Czech Republic.

The second crisis, starting almost afterwards, was caused by the *Escherichia coli* O104 : H4 producing the shiga-toxin, again in Germany and also in France. This crisis was surely one of the most serious crises that had to be solved by the European Union. It resulted in deaths of several tens of people. Thousands of people fell ill, several hundreds of German consumers suffer from the permanent consequences. For the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, this meant to carry out several hundreds of checks of traceability of foodstuffs, taking hundreds of samples for evaluation of microbiological requirements for foodstuffs and practically three months of maximal alert of the National Contact Point of RASFF. The positive fact is that in the Czech Republic, no consumer fell ill after consumption of the foodstuff put into market in the Czech Republic. But as alerting may be seen the fact, that the supposed originator of this crisis, the seeds of Fenugreek of Egyptian provenience intended for the production of sprouts, was confirmed by none microbiological analysis.

Both listed crises meant for the Czech Agriculture and Food Inspection Authority the maximal alert. The correctness and functionality of emergency plans were thoroughly verified. Based on the experiences gained during these crises, CAFIA handed to DG SANCO several suggestions for fundamental improvements of the system of transfer of information within RASFF and at the following meeting of the working group for RASFF in Brussels these suggestions were accepted.

In 2011, inspections aimed at protection of legitimate interests of consumers were strengthened, mainly these protecting them from being mislead. Inspections came mainly out of actual information found throughout the year by CAFIA itself or received

přinesly řadu významných zjištění, která pak byla následně medializována a lze oprávněně předpokládat, že tato kontrolní akce bude mít svůj rostoucí význam i v budoucnu. Současně lze ale předpokládat, že budou kladeny stále vyšší nároky na odbornou úroveň prováděných úředních kontrol. Neopomenutelný rozměr má tato kontrolní akce i pro ochranu rovných podmínek pro všechny provozovatele potravinářských podniků, kteří působí na českém trhu. Posílení této kontrolní akce se promítlo i do úprav Střednědobé koncepce SZPI, která stanovuje základní směry rozvoje, včetně dalšího rozvoje činnosti kontrolní.

Náležitá pozornost byla věnována také kontrole bezpečnosti potravin. Na základě zjištěných výsledků lze konstatovat, že z tohoto hlediska byly potraviny vyráběné a uváděné do oběhu v České republice bezpečné a prakticky neznamenal ohrožení zdraví spotřebitelů.

Opomenout nelze ani kontroly prováděné ve spolupráci s dalšími kontrolními orgány, kterým byla předána některá kontrolní zjištění SZPI jako podklad pro další šetření.

(2.1.2) Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2011 provedli inspektoři SZPI celkem 35 871 vstupů do provozoven potravinářských podniků, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 25 845 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 9 765 ve výrobě, 1 867 ve velkoskladech, 501 v prvovýrobě, 800 v celních skladech a 194 v ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.).

V roce 2011 bylo zjištěno celkem 3 634 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 268 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 207 šarží, ve velkoobchodě 157 šarží a na ostatních místech byly jako nevyhovující hodnoceny 2 šarže.

Pokud se jedná o procentuální zastoupení nevyhovujících šarží podle jejich země původu, bylo zjištěno nejmenší procento u produkce pocházející z ČR (celkově 15 % nevyhovujících šarží), vyšší procento bylo zjištěno u produkce pocházející ze zemí EU (25 % nevyhovujících šarží) a nejvyšší procento u produkce dovezené ze třetích zemí (43 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovínek (64 %), zmrzlin a mražených krémů (52 %), dehydratovaných výrobků

for example as a suggestion from a consumer. The inspections brought many significant findings that were subsequently published, and it can be justifiably supposed that such inspections will have growing relevance also in the future. At the same time it is possible to suppose that bigger demands will be placed on the professional level of accomplished official inspections. These inspection actions also possess an appreciable meaning for the protection of equal conditions for all operators of foodstuff companies present on the Czech market. The strengthening of such inspections also reflected in the modification of the Medium-term Strategy of CAFIA which determines basic direction of its development including further development of inspection activity.

Appropriate attention was given also to inspections of food safety. Based on the found results, it can be stated that in this viewpoint the foodstuffs produced and marketed in the Czech Republic were safe and practically did not mean any risk to consumer's health.

Also the inspections carried out in cooperation with other authorities can not be omitted that were provided with some inspection findings of CAFIA as a basis for further investigations.

(2.1.2) Overall Summaries of Inspection Results

In 2011, CAFIA inspectors made a total of 35,871 entries to establishments of food business operators, custom warehouses and Internet shops. Out of this total number, 25,845 entries were made in retail network, 9,765 in production, 1,867 in wholesale warehouses, 501 in primary production, 800 in custom warehouses, and 194 elsewhere (i.e. in restaurants, during transportation etc.).

In 2011 totally 3,634 non-complying lots of foodstuffs and other products were found.

Distribution of non-complying lots according to the place of inspection is as follows: in retail network 3,268 non-complying lots were found, 207 production lots failed, 157 wholesale lots failed, and 2 lots were evaluated as non-complying elsewhere.

Numbers of non-complying lots according their country of origin showed the lowest percentage of production was originating in the Czech Republic (15 % of total non-complying lots), higher percentage was found at the production originating from the EU countries (25 % non-complying lots) and the highest percentage was found in products imported from third countries (43 % of non-complying lots).

As regards single commodities, the highest percentage of non-complying lots were detected at chocolate and confectionery

Tabulka 1 / Table 1
Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %) / Proportion of non-complying lots according to the commodities (in %)

Komodita Commodity		Nevyhovující šarže (%) Non-complying Lots (%)
► Brambory	► Potatoes	11
► Cukrářské výrobky a těsta	► Confectionery products and doughs	5
► Čerstvá zelenina, čerstvé houby	► Fresh vegetables, fresh mushrooms	25
► Čerstvé ovoce	► Fresh fruit	28
► Čokoláda, cukrovinky	► Chocolates, confectionery	64
► Dehydratované výrobky a ochucovadla	► Dehydrated products and flavour enhancers	49
► Jedlé tuky a oleje	► Edible fats and oils	20
► Kakao, směsi kakaa s cukrem	► Cocoa, cocoa mixtures with sugar	0
► Káva, kávoviny, čaj	► Coffee, coffee substitutes and tea	17
► Koření	► Spices	10
► Lihovarnické výrobky	► Spirits and spirit drinks	19
► Luštěniny, olejnatá semena	► Pulses, oil seeds	9
► Masné výrobky	► Meat products	20
► Med	► Honey	39
► Mléčné výrobky	► Milk products	19
► Mlýnské obilné výrobky	► Grain mill products	19
► Nealkoholické nápoje	► Soft drinks	16
► Obilniny	► Cereals	4
► Pekařské výrobky	► Bakery products	14
► Pivo	► Beer	14
► Přídavné, aromatické látky	► Additives and aromas	3
► Přírodní sladidla	► Natural sweeteners	17
► Ryby, vodní živočichové	► Fish, aquatic animals	37
► Studená kuchyně	► Delicatessen products	8
► Skořápkové plody	► Shell fruit	21
► Škrob, škrobové výrobky	► Starch, starch products	60
► Tabákové výrobky	► Tobacco products	3
► Těstoviny	► Pasta	47
► Vejce, vaječné výrobky	► Eggs, egg products	16
► Vína jiná než réвовá	► Wines other than grape wines	50
► Víno	► Wine	38
► Výrobky z brambor	► Potato products	9
► Zmrzliny a mražené krémy	► Ice-creams and frozen creams	52
► Zpracovaná zelenina, zpracované houby	► Processed vegetables, processed mushrooms	21
► Zpracované ovoce	► Processed fruit	18
► Zvláštní výživa, doplňky stravy	► Food for particular nutritional purpose, food supplements	14

(49 %), těstovin (47 %), medu (39 %), vína (38 %), ryb a vodních živočichů (37 %), čerstvého ovoce (28 %), čerstvé zeleniny a hub (25 %), zpracované zeleniny a ovoce (21 %), skořápkových plodů (21 %).

(2.1.3) Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny v roce 2011 probíhala v laboratořích, ale některá hodnocení, např. ověřování, zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísňě viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2011 bylo na dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem 4 066 šarží potravin, z tohoto bylo zkontrolováno 1 954 šarží přímo na místě a 2 112 šarží prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 208 šarží nevhodných k lidské spotřebě, laboratorními rozbory pak bylo zjištěno 11 šarží potravin, které byly buď škodlivé pro zdraví, nebo nevyhověly jakostním požadavkům. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola a mimořádná kontrola potravin v souvislosti s výskytem shiga-toxin produkující *Escherichia coli* O104 : H4 v Německu a ve Francii. Počty kontrolovaných šarží z obou těchto kontrol jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků.

Z hlediska komodit potravin bylo nejvíce šarží, které nebyly po jejich kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (52 vzorků), čerstvé zelenině (42 vzorků), čerstvém ovoci (42 vzorků) a v masných výrobcích (38 vzorků). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísňě viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

Výsledky laboratorních rozborů
Mikrobiologické rozbory potravin podle požadavků stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, jsou zajišťovány externími akreditovanými laboratořemi Bel/Novamann International s.r.o., pracoviště Nové Zámky a EUROFINS CZ, s.r.o., pracoviště Panenské Břežany. Rozbory balených vod na mikrobiologické požadavky stanovené vyhláškou č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich údržby, ve znění pozdějších předpisů, a vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů, zajišťují rovněž

products (64 %), ice-creams and frozen creams (52 %), dehydrated products (49 %), pasta (47 %), honey (39 %), wine (38 %), fish and aquatic animals (37 %), fresh fruit (28 %), fresh vegetables and mushrooms (25 %), processed vegetable and fruit (21 %), shell fruit (21 %).

(2.1.3) Inspection of Microbiological Requirements

Checks of compliance with microbiological requirements on foodstuffs in 2011 were carried out mainly in laboratories, but some evaluation, e.g. verification whether the foodstuffs do not show undesirable changes caused by microbial activity or undesirable growth of micro-organisms (moulds apparent at first sight, rotting), were carried out directly at the point of inspection (in shops, warehouses etc.).

In 2011, a total of 4,066 lots of foodstuffs were checked for compliance with microbiological requirements, out of this number 1,954 lots were inspected directly on the spot and 2,112 lots through taken samples in laboratories. Inspections on the spot revealed 208 lots not suitable for human consumption; laboratory analyses identified 11 lots of foodstuffs either harmful for health or non-complying with quality requirements. Besides regular inspections, so-called planned microbiological inspection and exceptional inspection of food in connection with occurrence of shiga-toxin producing *Escherichia coli* O104 : H4 in Germany and France were carried out as a part of determination of level of microbiological purity of foodstuffs. The numbers of checked lots from both these inspections are included in the total summary of checked samples.

In terms of food commodities, most of the lots that the inspection considered unsafe were found in milk products (52 samples), fresh vegetables (42 samples), fresh fruit (42 samples) and meat products (38 samples). Fungus contamination apparent on visual inspection, rotting and decay caused by the microbial activity were the most sources of violation of safety.

Results of Laboratory Analyses
Microbiological analyses of foodstuffs are performed in accordance with requirements laid down by Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs, as amended, by external accredited laboratories Bel/Novamann International s.r.o., located in Nové Zámky and by EUROFINS CZ, s.r.o., located in Panenské Břežany. bottled waters analyses on microbiological requirements, as defined by Decree No. 275/2004 Coll. on the requirements for quality and safety of bottled waters and the method of their maintenance, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., laying down hygiene requirements for drinking and warm drinking water, frequency and scope of drinking water checks, as amended, are

externí laboratoře EUROFINS CZ, s.r.o., pracoviště Panenské Břežany a Bel/Novamann International s.r.o., pracoviště Piešťany. Všechny externí akreditované laboratoře zajišťující rozbor potravin a balených vod splňují požadavky na úřední laboratoře podle nařízení (ES) č. 882/2004, v platném znění.

Z celkem 2 112 vzorků potravin a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří bylo zjištěno 6 vzorků potravin, které byly škodlivé pro zdraví, a 5 vzorků balených vod nevyhovovalo mikrobiologickým požadavkům na jakost. V případě potravin byly příčinou porušení mikrobiologických požadavků nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to ve 3 cukrářských výrobcích, jedné uzené rybě a v jednom výrobku studené kuchyně. Ve dvou případech (uzená ryba, výrobek studené kuchyně) byl překročen limit 100 KTJ/g potraviny (kritérium bezpečnosti pro výrobky uvedené na trh). V případě jedné balené pramenité vody určené pro přípravu kojenecké stravy a nápojů byly překročeny limity pro zdravotní ukazatele *Escherichia coli* a koliformní bakterie.

U dalších 5 vzorků balené kojenecké vody a přírodní minerální vody vhodné pro přípravu kojenecké stravy a nápojů byly překročeny počty kolonií při 22 °C a 36 °C. Tyto organotrofní bakterie představují indikátory obecné kontaminace a jsou považovány za hygienicky méně významné, přesto signalizují např. nedodržení správné výrobní praxe nebo nevhodnou teplotu při skladování, resp. distribuci.



also performed by external laboratories EUROFINS CZ, s.r.o. located in Panenské Břežany and Bel/Novamann International s.r.o., located in Piešťany. All external accredited laboratories provide food analyses and bottled water analyses under the requirements for official laboratories of Regulation (EC) No. 882/2004, as amended.

Out of the total 2,112 samples of foodstuffs and bottled waters taken for microbiological measurement into laboratories, 6 samples of foodstuffs were found harmful to health and 5 samples of bottled waters did not comply with microbiological requirements for quality. In case of foodstuffs, the reason for violation of microbiological requirements were findings of pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* in 3 confectionery products, one smoked fish and in one delicatessen product. In two cases (smoked fish, delicatessen product), the limit of 100 CFU/g of foodstuff was exceeded (safety criterion for product put into the market). In case of one bottled spring water intended for preparation of baby food and drinks, the limits for health indicators *Escherichia coli* and coliform bacteria were exceeded.

Further 5 samples of bottled baby water and natural mineral water suitable for preparation of baby food and drinks exceeded limits of colonies at 22 °C and 36 °C. Organotropic bacteria indicate general contamination and they are considered not to be very significant in hygienic point of view, however, they indicate omissions in good manufacturing practice or unsuitable temperature regimes of storage or in distribution.

(2.1.4) Summary of Inspections Focused on Selected Groups of Extraneous Substances

In 2011, in total 5,094 lots of foodstuffs were inspected for extraneous substances, out of which 182 lots failed to comply. The majority of taken samples were focused on determination of pesticides, mycotoxins and chemical substances as well as on the group of colourings and preservatives.

1,223 lots of foodstuffs were checked for determination of pesticides. Exceeded limits of residues of pesticides were identified in 14 samples. Non-complying were samples of vegetables, for example cabbage, kale, broccoli, tomatoes, cucumbers, and further samples of mint and green tea.

In the mycotoxins group, 15 of 764 checked lots were evaluated as non-complying. The concerned deficiencies were for example incidence of ochratoxin A exceeding the limit in dried figs and raisins and aflatoxins in pistachios, Brazil nuts and hazelnuts kernels.

Tabulka 2 / Table 2
Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků v roce 2011 / Results of Inspections of Microbiological Requirements in 2011

Komodita Commodity	Celkem kontrolovaných šarží Total of Lots Checked	Počty šarží/zjištěný mikroorganismus Number of Lots/Detected Microorganism		
		Nevhodné k lidské spotřebě Unsuitable for Human Consumption	Škodlivé pro zdraví Harmful to Health	Nevyhovující požadavkům na jakost Non-Complying With Quality Requirements
► Zvláštní výživa, doplňky stravy ► Food for particular nutritional purposes, food supplements	20	0	0	0
► Ryby, vodní živočichové ► Fish, aquatic animals	49	2	1 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	0
► Masné výrobky ► Meat products	645	38	0	0
► Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně ► Delicatessen products	669	5	1 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	0
► Čokoláda, cukrovinky ► Chocolate, confectionery	74	0	0	0
► Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice ► Dehydrated products, liquid flavour enhancers, dressings, salt, mustard	14	0	0	0
► Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody ► Bottled water – infant, spring, natural mineral water and bottled drinking water	242	0	1 (<i>Escherichia coli</i> , koliformní bakterie) (<i>Escherichia coli</i> , coliform bacteria)	5 (počty kolonií při 22 °C a 36 °C) Number of colonies at 22 °C and 36 °C)
► Luštěniny, olejnatá semena ► Pulses, oil seeds	46	0	0	0
► Mléčné výrobky ► Milk products	488	52	0	0
► Zpracované ovoce ► Processed fruits	63	2	0	0
► Zpracovaná zelenina, zpracované houby ► Processed vegetables, processed mushrooms	88	1	0	0
► Čerstvá zelenina, čerstvé houby ► Fresh vegetables, fresh mushrooms	385	42	0	0
► Čerstvé ovoce ► Fresh fruit	228	42	0	0
► Skořápkové plody ► Shell fruit	113	2	0	0
► Mlýnské obilné výrobky ► Grain mill products	20	0	0	0
► Těstoviny ► Pasta	11	0	0	0
► Pekařské výrobky ► Bakery products	215	17	0	0
► Cukrářské výrobky a těsta ► Confectionery products and doughs	618	2	3 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	0
► Zmrzliny, mražené krémy ► Ice-creams, frozen creams	30	0	0	0
► Vejce, vaječné výrobky ► Eggs, egg products	10	1	0	0
► Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených ► Other products including frozen foodstuffs	38	2	0	0
CELKEM / TOTAL	4 066	208	6	5

Tabulka 3 / Table 3
Přehled vybraných skupin cizorodých látek (pesticidy, kontaminanty, aditivní látky) / Selected Groups of Extraneous Substances (pesticides, contaminants, additives)

Cizorodé látky Extraneous substances		Celkový počet kontrolovaných šarží Total Number of Checked Lots	Počet nevyhovujících šarží Number of Non-Complying Lots
► Pesticidy	► Pesticides	1 223	14
► Kontaminanty	► Contaminants		
► Mykotoxiny	► Mycotoxins	764	15
► Chemické prvky	► Chemical substances	559	6
► Dusičnany	► Nitrates	254	3
► PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) ► PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)		102	4
► Aditivní látky	► Additives		
► Barviva	► Colourings	376	18
► Konzervanty	► Preservatives	1 039	52
► Sladidla	► Sweeteners	122	1

(2.1.4) Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2011 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 5 094 šarží potravin, z nichž 182 šarží bylo nevyhovujících. Největší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, mykotoxinů a chemických prvků a dále na stanovení barviv a konzervantů.

Za účelem stanovení pesticidů bylo zkontrolováno 1 223 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 14 vzorků. Nevyhovujícími potravinami byly vzorky zeleniny jako například zelí, kapusta, brokolice, rajčata, okurky a dále vzorek máty peprné a zeleného čaje.

Ve skupině mykotoxinů bylo ze 764 kontrolovaných šarží vyhodnoceno 15 šarží jako nevyhovujících. Jednalo se například o nadlimitní výskyt ochratoxinu A v sušených fících a rožinkách a nadlimitní výskyt aflatoxinů v pistáciích, para ořechách a lískových jádrech.

Do skupiny chemických prvků jsou zařazeny jak minerální látky jako sodík, draslík, hořčík atp., tak chemické prvky kontaminující. Celkem bylo zkontrolováno 559 šarží. Z toho bylo 6 šarží potravin nevyhovujících. V případě kontaminujících chemických prvků se jednalo o překročení povoleného nejvyššího přípustného množství olova ve sladkovodní řase a hliníku v instantních nudlích z Vietnamu.

The group of chemical elements is classified as minerals, such as sodium, potassium, magnesium etc., and also other contaminating chemical elements. A total 559 lots were inspected; out of this amount, 6 lots of foodstuffs were non-complying. In case of contaminating chemical elements, exceeding of permitted highest allowed amount of lead in freshwater alga and aluminium in Vietnamese instant noodles were concerned.

Content of colourings was checked in 376 lots of foodstuffs, 18 lots failed. These were mainly presence of colourings not declared on the labelling.

Sulphur dioxide and sorbic acid in wine were the most checked analytes from the group of preservatives. A total of 1,039 lots of group of preservatives were sampled, out of which 52 lots were evaluated as non-complying.

(2.1.5) Inspection of Food Labelling and Food Quality

Inspection of labelling of foodstuffs and products and inspection of compliance with quality requirements are important constituents of CAFIA inspections.

Obsah barviv byl kontrolovaný v 376 šaržích potravin, nevyhovělo 18 šarží. Jednalo se zejména o přítomnost barviv, která nebyla deklarována na obale.

Nejčastěji kontrolovaný analyt ze skupiny konzervantů byl oxid siřičitý a kyselina sorbová u vína. Celkem byly ve skupině konzervantů provedeny rozborý ve vzorcích odebraných z 1 039 šarží, z nichž bylo 52 šarží vyhodnoceno jako nevyhovující.

(2.1.5) Kontrola označování a jakosti potravin

Důležitou součástí činnosti SZPI je kontrola označování potravin a výrobků a kontrola dodržování jakostních požadavků.

Výsledky kontroly označování zahrnují kontrolu údajů uvedených na obalech potravin a výrobků, na jejich vnějších obalech a na dokumentech, které se k nim vztahují. Při kontrole označování se posuzuje, zda byly uvedeny všechny povinné údaje a zda byly uvedeny správným způsobem (jak formálně požadují právní předpisy); dále také pravdivost uváděných údajů, jestli je spotřebitel správně informován o vlastnostech potravin, není-li uváděn v omyl, není-li klamán (zda se nejedná o potraviny falšované). Výsledky kontrol označování zahrnují rovněž kontrolu dodržování dat použitelnosti a dat minimální trvanlivosti. Kontrola jakosti probíhá v přímé návaznosti na označování. Zahrnuje kontrolu jakostních požadavků závazně stanovených právními předpisy anebo jakostních požadavků, které provozovatel deklaruje nad rámec právních předpisů. Kontrola jakosti a označování chrání ekonomické zájmy spotřebitelů a přispívá k vytváření rovných podmínek na trhu pro všechny provozovatele.

V rámci kontroly označování zjistili inspektoři SZPI v roce 2011 celkem 1 633 nevyhovujících šarží potravin, při kontrole jakostních analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) to bylo celkem 536 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) celkem 1 306 nevyhovujících šarží.

(2.1.6) Kontroly tematické a mimořádné

Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. Kontrola

Results of inspection of labelling comprise inspection of labelling on the packaging of foodstuffs and products, information on outer packaging and related documents. During the inspection of labelling, it is assessed whether labelling contains all mandatory information and whether it is written correctly (as formally required by legislation); further also the truthfulness of the stated data, if consumer is correctly informed about characteristics of foodstuffs, if he is not misled or deceived (if the concerned foodstuffs are not falsified) are checked. The results of labelling inspections also included compliance with best before dates and use-by dates. A quality check runs in direct continuity with labelling checks. This includes checking of binding quality requirements or the quality requirements, which the operator agreed to follow above and beyond the legal framework. Quality control and labelling protects the economic interests of consumers and helps to create equal market conditions for all business operators.

Within the inspection of labelling, in 2011 CAFIA inspectors found a total of 1,633 non-complying lots of foodstuffs, the analytical quality requirements (physical and chemical quality requirements) were not fulfilled at 536 non-complying lots and the control requirements of sensory (organoleptic quality requirements) failed at 1,306 non-complying lots.

(2.1.6) Thematic and Ad-hoc Inspections

Inspection of Foodstuffs of Plant Origin Imported from Third Countries as Laid down by EU Regulations

CAFIA supervises imports of foodstuffs of plant origin from third countries in close cooperation with the Customs Authorities. Import inspections are particularly aimed at high-risk commodities that are subject to a specific regime pursuant to directly binding EU legislation and are subject to systematic or random inspections at the entry.

Selected sorts of dry fruit or shell fruit (peanuts from China, Egypt and Brazil, pistachios from Iran and Turkey, hazelnuts and figs from Turkey, Brazil nuts from Brazil, almonds from the U.S.A.) and compound foodstuffs containing hazardous shell fruit and dried fruit are subject to food safety controls of health safety of foodstuffs that are focused mainly on determination of aflatoxin levels.

In 2011 the CAFIA Inspectorate in Prague provided the Custom Office D5 in Rudná in Prague, which is the only designated point of entry in the Czech Republic approved for import of high-risk groups of dry fruit and shell fruit into the EU, its binding opinion on 143 shipments. 7 shipments of peanuts from China, 10 shipments of hazelnuts, 5 shipments of figs, 1 shipment of pistachios from Turkey and 120 shipments of almonds from the U.S.A were concerned. During inspections of these

dovozu je zaměřena zejména na rizikové komodity, které dle bezprostředně závazných předpisů EU podléhají zvláštnímu režimu dovozu a při vstupu musí být podrobeny systematické nebo namátkové kontrole.

U vybraných druhů suchých a skořápkových plodů (arašidy z Číny, Egypta a Brazílie, pistácie z Iránu a Turecka, lískové oříšky a fíky z Turecka, para ořechy z Brazílie, mandle z USA) a také složených potravin obsahujících rizikové suché skořápkové plody a sušené ovoce jsou kontroly zdravotní nezávadnosti potravin zaměřeny zejména na stanovení obsahu aflatoxinů.

V průběhu roku 2011 vydal Inspektorát SZPI v Praze Celnímu úřadu D5 v Rudné u Prahy, který je jediným vstupním místem schváleným pro dovoz rizikových skupin suchých a skořápkových plodů do EU na území ČR, závazné stanovisko ke 143 zásilkám. Jednalo se o 7 zásilek arašidů z Číny, 10 zásilek lískových oříšků, 5 zásilek fíků a 1 zásilku pistácií z Turecka a 120 zásilek mandlí z USA. Při kontrole dovozu těchto sledovaných komodit bylo odebráno 20 vzorků. Všechny vzorky vyhověly požadavkům právních předpisů.

Počet zkontrolovaných zásilek je srovnatelný s rokem 2010 – v loňském roce prošlo vstupní kontrolou v určeném místě dovozu 141 zásilek.

Od ledna 2010 v rámci EU platí tzv. zesílená úřední kontrola vybraných rizikových komodit. Seznam komodit je čtvrtletně aktualizován dle situace na evropském trhu. Určeným místem vstupu pro tyto komodity je v ČR Letiště Praha – Ruzyně. Na Inspektorát SZPI v Praze bylo nahlášeno 11 zásilek těchto komodit, ze kterých bylo odebráno 11 vzorků, všechny s vyhovujícím výsledkem.

Do ČR dorazí v tranzitu i zásilky zejména ovoce a zeleniny, ze kterých jsou odebrány vzorky již v určeném místě vstupu v jiném členském státě EU – v roce 2011 takto do ČR přišlo 21 zásilek. Tyto zásilky jsou v ČR propuštěny do volného oběhu až po předložení vyhovujících výsledků analýz – u 3 zásilek byly výsledky nevyhovující a nebyly proto propuštěny do volného oběhu.

Před vstupem do ČR, resp. EU, jsou kontrolovány také slunečnicový olej původem z Ukrajiny (na přítomnost minerálních olejů, nahlášeno bylo 131 zásilek, zkontrolováno bylo 9 zásilek, všechny s vyhovujícími výsledky), potraviny z Číny s obsahem mléčné nebo sójové složky (na přítomnost melaminu, nahlášeno bylo 5 zásilek, zkontrolovány byly 2 zásilky, všechny s vyhovujícími výsledky), guarová guma původem z Indie (na přítomnost dioxinů, resp. pentachlorofenolu, nahlášeno bylo 25 zásilek, zkontrolováno bylo 6 zásilek, všechny s vyhovujícími výsledky) a volně rostoucí houby z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu (na hladinu radioaktivní kontaminace, nahlášeny byly 2 zásilky, ze kterých byly odebrány 3 vzorky, všechny s vyhovujícím výsledkem).

imported commodities, 20 samples were taken. All samples complied with the requirements of legislation.

The number of checked shipments is comparable with 2010 – in past year 141 shipments came through the entrance check at the designated point of entry.

Since January 2010 the so-called strengthened official check of selected risky commodities is applicable within the EU. The list of commodities is quarterly updated according to the situation on the European market. The designated point of entry for these commodities in the Czech Republic is Ruzyně Airport in Prague. 11 shipments of the concerned commodities were reported to the CAFIA Inspectorate in Prague, out of which 11 samples were taken, all with complying results.

Into the Czech Republic also shipments mainly with fruit and vegetables arrive in transit, which have already been sampled in a designated place of entry in other EU Member State – in 2011, 21 shipments arrived this way into the Czech Republic. These shipments are in the Czech Republic released into free circulation after presenting complying results of analyses – results were non-complying at 3 shipments and therefore these were not released into free circulation.

Prior to the imports to the CR, respectively the EU, following commodity consignments are inspected: sunflower oil originating from the Ukraine (for presence of mineral oils, 131 consignments were reported, 9 consignments were checked, all with satisfactory results), food from China containing milk or soya ingredients (for presence of melamine, 5 consignments reported, 2 consignments checked, all with satisfactory results), guar gum originating from India (for presence of dioxins, respectively pentachlorophenol, 25 consignments reported, 6 consignments were checked, all with satisfactory results) and wild mushrooms from selected third countries hit by the nuclear accident in Chernobyl (level of radioactive contamination, 2 shipments were reported, 3 samples were taken from each, all with satisfactory results).

Since March 2011 all foodstuffs originating or delivered from Japan undergo inspection – these shipments may enter the EU only through the so-called designated place, which is for the Czech Republic only Ruzyně Airport in Prague. 50 imported deliveries were reported, 11 samples were taken out of them, and all of them were evaluated as complying.

During the import into the Czech Republic, selected rice products originating from China are further checked with the focus to evaluate that they do not contain prohibited genetically modified organism “Bt63”, peanuts from the U.S.A are checked for the content of aflatoxins, wheat from Canada for the presence of ochratoxin A – these commodities were not imported into the Czech Republic in 2011.

CAFIA also inspects some commodities, whose import into the EU is prohibited – e.g. the selected seeds from Egypt (none

Od března 2011 podléhají kontrole také veškeré potraviny pocházející nebo zasílané z Japonska – tyto zásilky mohou do EU vstupovat pouze přes tzv. určená místa, kterým je pro ČR pouze Letiště Praha – Ruzyně. Při dovozu bylo nahlášeno 50 zásilek, ze kterých bylo odebráno 11 vzorků, všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující.

Dále jsou při dovozu do ČR prověřovány vybrané produkty z rýže pocházející z Číny s cílem ověřit, že neobsahují nepovolený geneticky modifikovaný organismus „Bt63“, arašidy z USA na obsah aflatoxinů, pšenice z Kanady na přítomnost ochratoxinu A – tyto komodity nebyly v roce 2011 do ČR vůbec dovezeny.

SZPI se také podílí na kontrole některých komodit, jejichž dovoz do EU je zakázán – např. vybraných semen z Egypta (nebyly dovezeny), cukrovinek ve tvaru minipohárků obsahujících konjak a jiné vybrané aditivní látky (do volného oběhu nebyla propuštěna jedna zásilka cukrovinek ve tvaru minipohárků, u které byl ve složení deklarován konjak).

Při dovozu jsou kontrolovány i komodity, které byly na základě zjištění kontrol v trhu vyhodnoceny jako rizikové a nejsou zařazeny do seznamů komodit, u nichž je dovoz zpřísněn evropskými právními předpisy – jde o para ořechy z Bolívie, hrozinky z Indie, Číny a Afghánistánu, gumovité cukrovinky z Číny a bylinky, doplňky stravy a potraviny pro zvláštní výživu z Indie a Číny – bylo nahlášeno 56 zásilek, odebráno bylo 17 vzorků, jako nevyhovující byly vyhodnoceny 2.

Celkem bylo při dovozu celními úřady nahlášeno SZPI 532 zásilek všech sledovaných komodit.

SZPI prověřuje při dovozu ze třetích zemí (a vývozu z EU) rovněž splnění kvalitativních parametrů. Jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením EU. Na jednotlivé inspektoráty bylo při dovozu nahlášeno celkem 280 zásilek ovoce a zeleniny.

SZPI informuje o zamítnutých zásilkách dovážených potravin a surovin ostatní členské státy a Evropskou komisí prostřednictvím systému RASFF. Cílem uvedeného opatření je zabránit uvedení potravin nesplňujících zdravotní požadavky na jednotný trh prostřednictvím vstupních míst na území jiných členských států.

Mimořádná kontrola potravin v souvislosti s výskytem hromadného průjemového onemocnění v Německu a ve Francii

V roce 2011 se SZPI mimo běžné kontroly, které probíhají v oblasti pravidelného sledování mikrobiální kontaminace potravin, zabývala i mimořádnou mikrobiologickou kontrolou. Jednalo se o kontrolu potravin v souvislosti s výskytem shiga-toxin produkující *Escherichia coli* O104 : H4 na území Německa a Francie.

imported), confectioneries in the shape of a cup containing konjac and other selected additive substances (one delivery of confectioneries in shape of mini-cups with konjac detected in composition, it was not released into free circulation).

CAFIA also inspects imported commodities which were evaluated as high-risky based of the findings of retail inspections and which are not included in the list of commodities for which imports are strengthened by European legislation: Brazil nuts from Bolivia, raisins from India, China and Afghanistan, jelly confectionery from China and herbs, supplements and food for particular nutritional use from India and China. 56 deliveries were reported, 17 samples were taken, and 2 of them were evaluated as non-complying.

A total of 532 consignments of all imported commodities were announced by the Custom Authorities to CAFIA.

During the import from third countries (and export from the EU), CAFIA also verifies compliance with qualitative parameters. Namely, it is certification of fresh fruit and vegetables carried in accordance with respective EU regulation. During the import, in total 280 deliveries were reported to the individual Inspectorates.

CAFIA informs other Member States and the European Commission about rejected consignments of imported foodstuffs and raw materials through the RASFF system. The objective of this measure is to prevent the foodstuffs with non-complying parameters to enter the common market through another entry point in other Member States.

Ad-hoc Inspection of Foodstuffs in Connection with Occurrence of Mass Diarrhoea Disease in Germany and France

In 2011, in addition to routine inspections carried out within the regular microbial contamination of foodstuffs, CAFIA engaged in the ad-hoc microbiologic inspection. The inspection of foodstuffs in connection with occurrence of shiga-toxin producing *Escherichia coli* O104 : H4 on the territory of Germany and France was concerned.

The objectives of the ad-hoc inspection of foodstuffs in connection with occurrence of shiga-toxin producing *Escherichia coli* O104 : H4 on the territory of Germany and France was to get an overview of health safety of fresh vegetables, sprout seeds, seeds and grains intended for sprouting with special respect to Fenugreek in relation with their possible contamination by *Escherichia coli* producing shiga-toxin (STEC) O104 : H4 on the territory of the Czech Republic. The inspection was carried out in several phases, during which 622 business premises engaged in selling and production of sprouted seeds were checked. During investigation of traceability of Fenugreek and other seeds and grains originating from Egypt that were marked as potential source of infection, inspection of another 341 business premises was carried out. At 39 checked persons, 131 products (lots) of Fenugreek were found, from which

Cílem mimořádné kontroly potravin v souvislosti s výskytem shiga-toxin produkující *Escherichia coli* O104 : H4 na území Německa a Francie bylo získat přehled o zdravotní bezpečnosti čerstvé zeleniny, naklíčených semen, semen a zrn určených k naklíčování se zvláštním zřetelem na pískavici řecké seno ve vztahu k jejich případné kontaminaci *Escherichia coli* produkující shiga-toxin (STEC) O104 : H4 na území České republiky. Kontrola probíhala v několika fázích, během nichž bylo provedeno 622 provozoven zabývajících se prodejem a výrobou naklíčených semen. V rámci šetření sledovatelnosti semen pískavice a dalších semen a zrn původem z Egypta, která byla označena za potenciální zdroj infekce, byla provedena kontrola dalších 341 provozoven. U 39 kontrolovaných osob bylo zjištěno 131 výrobků (šarží) pískavice řecké seno, z nichž původem z Egypta bylo 17 výrobků 5 různých šarží. Laboratorně bylo vyšetřeno 127 vzorků. Všechny analyzované vzorky byly STEC negativní.

Kontrola potravin (surovin) zaměřená na přítomnost genetické modifikace

Hlavním cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou v České republice na trh uváděny potraviny obsahující nebo vyrobené z dosud nepovolených geneticky modifikovaných odrůd sóji, kukuřice, rýže, brambor a lněného semínka, které nejsou v EU schváleny pro použití v potravinách. Současně byla ústředně řízená akce zaměřená na prověření zvláštních požadavků na označování a sledovatelnost stanovených v nařízení (ES) č. 1829/2003, v platném znění, a nařízení (ES) č. 1830/2003, v platném znění.

V rámci kontrolní akce bylo kontrolováno 97 šarží potravin (surovin): 30 šarží sóji a sójových výrobků, 30 šarží rýže a pro-

17 products of 5 different lots originated from Egypt. 127 samples were laboratory tested. All analysed samples were STEC negative.

Checks of Food (Raw Materials) on the Presence of Genetic Modification

This thematic inspection was aimed at verification whether any foodstuffs containing or produced from currently unauthorized genetically modified varieties of soya, corn, rice, potatoes and flax seed unauthorised in the EU for usage in foodstuffs are not placed into market in the Czech Republic. The centrally controlled action also was focused on verification of special requirements for labelling and traceability laid down by Regulation (EC) No. 1829/2003, as amended, and Regulation (EC) No. 1830/2003, as amended.

During this inspection action, 97 lots of foodstuffs (raw materials) were checked: 30 lots of soya and soya products, 30 lots of rice and rice products, 31 lots of maize and maize products, 1 lot of potato starch and 5 lots of flax seed.

None of the samples revealed presence of unauthorized GM organisms, yet not approved for usage in foodstuffs.

During the inspection none non-compliance with labelling requirements laid down by Regulation (EC) No. 1829/2003 was found.

Inspection of Foodstuffs Place into the Circulation on Farm Markets

In 2011, CAFIA within its competences took part in inspections of farm markets.

duktů z rýže, 31 šarží kukuřice a výrobků z kukuřice, 1 šarže bramborového škrobu a 5 šarží lněného semínka.

V žádné kontrolované šarži nebyla zjištěna přítomnost geneticky modifikovaného organismu dosud neschváleného pro použití v potravinách.

Při kontrole nebylo rovněž zjištěno nesplnění požadavků na označování stanovených nařízením (ES) č. 1829/2003.

Kontrola potravin uváděných do oběhu na farmářských trzích

V roce 2011 se SZPI v rámci svých kompetencí podílela na kontrole farmářských trhů.

Kontroly se uskutečnily na 175 farmářských trzích a zkontrolováno bylo 1 373 konkrétních provozoven (stánků). U 198 provozoven (stánků) byl zjištěn nedostatek. V případě drobných nedostatků byly kontrolované osoby upozorněny a na místě došlo ihned k nápravě. Při každé další kontrole trhů bylo vždy patrné následné zlepšení situace.

Kontroly byly zaměřeny především na ověření, zda jsou kontrolované osoby evidované u SZPI, dále na plnění hygienických požadavků, na označování, data použitelnosti a minimální trvanlivosti, uchování potravin při chladírenských teplotách, jakost a zdravotní nezávadnost potravin. Při kontrolách byli prodejci seznámeni s dokumentem „Potravinářské patero“, který shrnuje základní požadavky pro prodej potravin na farmářských trzích a může tak být přehledným vodítkem pro prodejce při dodržování platných předpisů.

Kontrola chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu

Kontrolní akce měla prověřit dodržování specifikace potravin s chráněným zeměpisným označením (dále jen CHZO) a chráněným označením původu (dále jen CHOP), jejichž výroba spadá do kompetence SZPI. U výrobců bylo zhodnoceno dodržování specifikace výrobků – tj. technologický postup včetně použitých surovin, na místě zhodnoceny senzorické vlastnosti potravin nebo odebrány vzorky do laboratoře.

Kontrola byla provedena u 17 výrobců – do laboratoře bylo odebráno 46 vzorků potravin označených CHZO/CHOP, u 67 vzorků potravin bylo provedeno hodnocení na místě. Počet hodnocených výrobků se proti ložskému roku téměř zdvojnásobil.

U 11 výrobků bylo zjištěno nedodržení specifikace. Čtyři CHZO/CHOP (Starobrněnské pivo, Březnický ležák, Chamomilla bohemica, Znojenské pivo) nejsou používána.

Potraviny ošetřené ionizujícím zářením

SZPI se věnuje pravidelně kontrole potravin potenciálně ošetřených ionizujícím zářením a o výsledcích informuje Evropskou komisi. Cílem kontrolní akce je ověřit, zda jsou ošetřené potraviny řádně označeny a zda jsou ošetřovány pouze potraviny, u nichž to povolují právní předpisy.

The inspections were accomplished on 175 farm markets, 1,373 particular business premises (stands) were inspected. Deficiencies were found at 198 business premises (stands). In case of small deficiencies, the inspected persons were instructed and the correction occurred directly on the spot. At every further inspection of markets there was always an obvious improvement.

The inspections were focused on verification whether the inspected persons are registered at CAFIA, further on fulfilling of hygienic requirements, labelling, best before dates and use-by dates, keeping of foodstuffs at cooling temperatures, quality and safety. During inspections, the sellers were acquainted with manual “Food five”, which summarizes basic requirements for selling foodstuffs on farm markets and may be therefore considered a clear guideline for sellers to observe applicable legislation.

Inspection of Protected Geographical Indications and Protected Designation of Origin

The inspection was aimed at verification of compliance with specification of foodstuffs bearing the Protected Geographical Indication (hereafter PGI only) and Protected Designation of Origin (hereafter PDO only), whose production belongs among competence of CAFIA. The producers were evaluated for compliance with specification of products – i.e. the technological procedure including used raw materials; the sensorial characteristics of foodstuffs were evaluated on the spot or samples were taken into laboratory.

The inspection was carried out at 17 producers – 46 samples of foodstuffs labelled as PGI and PDO were taken into laboratory; evaluation of 67 samples of foodstuffs was carried out on the spot. The number of evaluated products almost doubled compared to the last year.

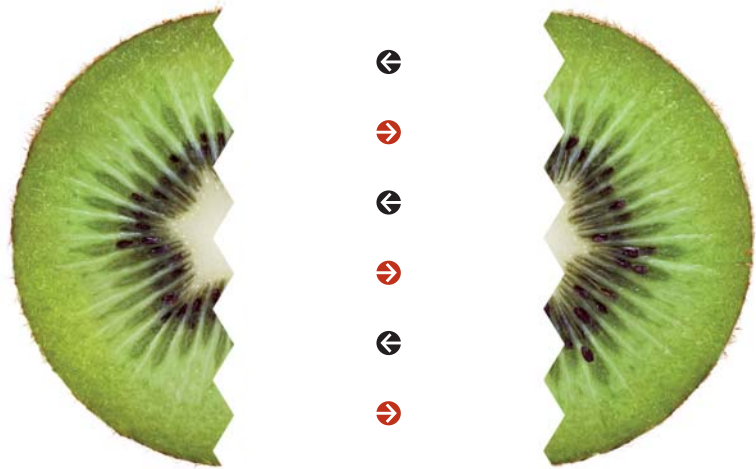
11 products did not comply with specifications. Four PGI/PDO (Starobrněnské pivo, Březnický ležák, Chamomilla bohemica, Znojenské pivo) are not used.

Food Treated with Ionizing Radiation

CAFIA regularly checks food possibly treated with ionizing radiation and notifies the European Commission of the results of these checks. The aim of this inspection action is to verify whether these foodstuffs are properly labelled and whether only foodstuffs authorized by legislation were treated.

During this inspection, the whole range of products was checked (spices, herbal teas, fresh fruits, vegetables, dried mushrooms, instant noodle soups, food supplement, poultry meat, fish product).

Out of the total number of 30 taken samples, the radiation was verified at 24 analysed samples, the treatment by ionizing radiation was proved at none sample. At six samples it was not possible to determine the ionizing radiation treatment.



V rámci této kontroly byla kontrolována celá škála výrobků (koření, bylinné čaje, čerstvé ovoce, zelenina, sušené houby, instantní nudlové polévky, doplněk stravy, drůbeží maso, výrobek z ryb).

Z celkového počtu 30 odebraných vzorků se podařilo laboratorně ověřit ozáření u 24 analyzovaných vzorků, ani u jednoho vzorku se neprokázalo ošetření ionizujícím zářením. U šesti vzorků nebylo možné ošetření ionizujícím zářením stanovit.

Dále bylo zjišťováno, jestli potraviny ošetřené ionizujícím zářením na území ČR byly určeny pro trh EU nebo byly vyvezeny do třetích zemí. Kontrolou bylo zjištěno, že převážná část potravin ošetřených ionizujícím zářením zůstává na území ČR.

Kontrola obslužných úseků s rizikovými potravinami v maloobchodu

Cílem kontrolní akce bylo ověřit v rámci obslužného prodeje u zvoleného sortimentu rizikových potravin (masné a rybí výrobky, cukrářské výrobky, výrobky studené kuchyně apod.), zda maloobchodní prodejci dodržují podmínky a požadavky na prodej potravin.

Kontroly byly rozloženy do tří měsíců letního období (červenec – září). Z celkového počtu 51 zkontrolovaných prodejen byly u 39 evidovány nedostatky. Z konkrétních požadavků právních předpisů na provozování obslužných úseků dělalo prodejnám největší problémy dodržování hygienických podmínek prodeje (popraskané obklady, špinavé větrací mřížky chladících agregátů, plíseň na stěnách, špinavá podlaha, poškozená balíčka apod.) a také správné označování balených potravin. Ze zjištěných nedostatků stojí za zmínku obzvlášť závažný nedostatek, kdy došlo o porušení pravdivosti údajů o datu použitelnosti (DP). Ve třech případech (moravské uzené maso, jemná tvarůžková pomazánka, salát zelný s jogurtem) provozovna nedovoleně „prodlužovala“ DP stanovené výrobcem.

Kontroly KLASA

Potraviny oceněné národní značkou kvality KLASA musí kromě zákonných požadavků splňovat ještě další nadstandardní požadavky, ke kterým se jejich výrobci dobrovolně zavázali.

Kontroly potravin oceněných národní značkou KLASA a podmínek při jejich výrobě provádí SZPI od roku 2003. Kontroly probíhají především u výrobců, případně i v tržní síti. Kontroly se plánují tak, aby nově oceněná potravina i podmínky při její výrobě byly zkontrolovány do 3 měsíců od obdržení zprávy o jejím ocenění. U ostatních potravin (oceněných a kontrolovaných již dříve) se provádějí opětovné pravidelné kontroly.

V roce 2011 uskutečnila SZPI 108 kontrol KLASA u 62 kontrolovaných osob a zkontrolovala 204 oceněných potravin.

Kontroly medů

Kontroly medů v roce 2011 probíhaly na základě vyhodnocení analýz výsledků vlastní kontrolní činnosti a rovněž na základě četných externích podnětů.

An investigation whether the foodstuffs treated by ionizing radiation on the area of the Czech Republic were intended for the EU market or were exported to the third countries was further conducted. The inspection found out that the majority of foodstuffs treated by ionizing radiation remained in the Czech Republic.

Inspection of Serviced Sections with High-Risk Foodstuffs in Retail Business

This inspection was aimed at verification whether selected assortment of high-risk foodstuffs (meat and fish products, confectionery products, delicatessen products etc.) marketed at serviced sections of the retails comply with conditions and requirements for selling of foodstuffs.

The inspections were distributed into three months of summer period (July - September). Out of the total number of 51 inspected shops, 39 encountered deficiencies. Out of particular requirements laid down by legislation to operate serviced sections, the biggest difficulty encountered by shops concerned complying with hygienic conditions of selling (cracked tilling, dirty ventilation grids of cooling aggregates, mould on walls, dirty floor, damaged packing machine etc.) and correct labelling of packaged foodstuffs. Out of the detected deficiencies, especially serious deficiency concerning impairing of truthfulness of expiration date is worth noticing. In three cases (Moravian smoked meat, fine cheese spread, cabbage salad with yoghurt) the shop illegitimately “prolonged” the expiration date set by the producer.

KLASA Checks

The foodstuffs awarded by the national quality labels KLASA must in addition to the legal requirements fulfil also other above-standard quality requirements that the producers voluntarily agreed to fulfil.

Inspections of foodstuffs awarded by the national quality label KLASA and conditions of their production are carried out by CAFIA since 2003. The inspections are carried out mainly at producers, eventually in retail network. Inspections are carried out namely in production and they are managed in such way that each newly awarded foodstuff and its production conditions are checked within 3 months after receiving the award notification. Other foodstuffs (awarded and checked in previous years) are repeatedly checked at least once in two years or more often.

In 2011 CAFIA carried out 108 KLASA inspections at 62 inspected persons and checked 204 of awarded foodstuffs.

Inspections of Honeys

In 2011, inspections of honeys were carried out based on the evaluation of analyses of results of inspection activity and also based on frequent external suggestions.

The mentioned results of inspections of honey include whole year 2011. Within the scope of inspections, a total 51 lots of

Uvedené výsledky kontrol medu zahrnují celý rok 2011. V rámci kontrol bylo na místě i v laboratořích zkontrolováno celkem 51 šarží medů, z tohoto počtu bylo zjištěno 20 nevyhovujících šarží.

Kontroly byly zaměřeny na dodržování stanovených požadavků, na to, zda medy nejsou falšovány tzv. C4 cukry (což jsou cukry, které vytvářejí nemedonosné rostliny jako je například kukuřice nebo cukrová třtina) a dále na stanovení nepovoleného přídatku cizího enzymu beta-fruktofuranozidázy (invertázy). Tento enzym je využíván k výrobě invertního cukru z řepného cukru (tzv. C3 cukru), kterým je med falšován. V přírodním medu se tento enzym nevyskytuje.

U odebraných vzorků bylo provedeno v laboratoři SZPI v Brně stanovení přídatku C4 cukrů do medů metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a základních jakostních požadavků dle vyhlášky č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony, ve znění pozdějších předpisů.

V průběhu kontrol byla u některých vzorků využita i nová metoda EA/LC IRMS zavedená v laboratoři Intertek Food Services GmbH v Německu, která umožňuje zjistit falšování medů prostřednictvím přídatku C3 i C4 cukrů.

Mimořádná kontrola ovocných pomazánek a džemů

Cílem akce byla kontrola jakosti (obsah ovocného podílu, nedeklarovaný příravek jablek, refraktometrická sušina), bezpečnosti (obsah konzervačních látek a barviv) a označování ovocných pomazánek a džemů. Odběr vzorků byl proveden u dovozců a v tržní síti. Kontrolovány byly výrobky zahraničního původu. Kontrola byla provedena v termínu listopad – prosinec 2011.

Z 28 kontrolovaných šarží jich nevyhovělo celkem 15. Pokud jde o ovocný podíl, tak z 28 šarží kvůli nižšímu obsahu ovocné složky nevyhovělo celkem 6 šarží. Dvě šarže (švestková povidla a borůvkový džem) nevyhověly pro zjištění nedeklarovaného podílu jablečné složky. Dvě šarže nevyhověly pro zjištění obsahu konzervační látky kyseliny sorbové. 8 šarží nevyhovělo z důvodu neúplného označení.

Z výsledků této kontroly vyplývá, že se na našem trhu vyskytuje velké procento ovocných pomazánek a džemů, u kterých není dodržen deklarovaný ovocný podíl a v některých případech dokonce dochází k nahrazení dražší ovocné složky levnějšími jablky. Tato pochybení jsou vždy činěna způsobem, který jde na úkor zájmů spotřebitele.

Kontrola označování, botanického původu suroviny a geografického původu hroznů, obsahu exogenní vody a obsahu barviv v částečně zkvašeném hroznovém moště (ČZHM)

Ústředně řízená akce byla zaměřena zejména na kontrolu obsahu exogenní vody, kontrolu nadlimitního obohacení moštu

honeys were checked both on the spot and in laboratories, out of which number 20 non-complying lots were found.

The inspections were focused on compliance with requirements, whether the honeys are adulterated by so-called C4 sugars (these are sugars produced by not honey-bearing plants, for example corn or sugar cane), and further on determination of unauthorized addition of foreign enzyme beta-fructofuranosidase (invertase). This enzyme is used for production of inverted sugar from sugar beet (so-called C3 sugar), which is used for adulteration of honey. In natural honey this enzyme is not present at all.

The CAFIA laboratory in Brno determined at samples the addition of C4 sugars into honeys by method of isotope ratio mass spectrophotometry (IRMS) and basic quality requirements according to Regulation No. 76/2003 Coll., Laying down Requirements for Natural Sweeteners, Honey, Confectioneries, Cocoa Powder and Cocoa Mixtures with Sugar, Chocolate and Chocolate Candies, as amended.

During the checks of some samples, a new method EA/LC IRMS, introduced in the laboratory of Intertek Food Services GmbH in Germanythat allows to detect falsification of honeys by addition of both C3 and C4 sugars was used.

Ad-hoc Inspection of Fruit Spreads and Jams

The objective of the inspection was to check quality (content of the fruit proportion, undeclared addition of apples, refractometric dry basis), safety (content of preservatives and colours) and labelling of fruit spreads and jams. The sampling was carried out at importers and within the retail network. The products of international origin were checked. The inspection was carried out in period from November to December 2011.

Out of 28 checked lots in total, 15 lots failed. Regarding the fruit proportion, 6 lots out of 28 failed due to lower content of the fruit compound. Two lots (plum jam and blueberry jam) failed due to finding of non-declared proportion of apple compound. Two lots failed due to finding of content of preservative of sorbic acid. 8 lots failed due to incomplete labelling.

Results of this inspection indicate that a large percentage of fruit spreads and jam our market fails to comply with the declared fruit content and in some cases even cheaper apples supply the more expensive fruit compound. These faults are always made on the expense of interests of consumer.

Inspection of Labelling, Botanical and Geographical Origin of Raw Material and Geographic Origin of Grapes, Content of Exogenous Water and Colourings in Partially Fermented Grape Must (PFGM)

The centrally controlled action was focused mainly on the check of the content of exogenous water, check of over-limit enriching of must by sugar, check of truthfulness of data regarding botanic origin of raw material and geographic origin of grapes, and check of presence of colourings.

cukrem, kontrolu pravdivosti údajů o botanickém původu suroviny a geografickém původu hroznů a kontrolu přítomnosti barviv.

Důvodem této kontrolní akce byly stále se opakující případy falšování ČZHM. Vzorky ČZHM z tuzemska označené jako burčák a dále vzorky původem z Maďarska, Itálie, Bulharska a označené původem EU byly odebrány zejména u prodejců.

Kontrolní akce se uskutečnila v období od srpna do listopadu 2011. Celkem bylo v rámci této akce zkontrolováno 51 šarží a na podněty mimo ústředně řízenou akci dalších 12, tedy celkem bylo v roce 2011 zkontrolováno 63 šarží. Jako nevyhovující bylo vyhodnoceno celkem 12 šarží.

U 5 šarží byl prokázán obsah exogenní vody v rozmezí od 12 % do 35 %. U 4 šarží bylo prokázáno, že hrozny nepocházely z ČR, i když byl vzorek označen jako burčák. U 4 šarží byl zjištěn nadlimitní obsah etanolu z přidaného cukru. U 3 vzorků bylo zjištěno přidání nepovolených látek do burčáku (izotopové hodnoty neodpovídaly pouze hroznové šťávě). U 2 šarží byl zjištěn vyšší obsah celkového alkoholu. V některých případech byla zjištěna kombinace více nedostatků (exogenní voda plus nadlimitně přidaný cukr plus celkový alkohol).

Kontrola geografického původu hroznů tuzemských vín ročníku 2010

Cílem kontroly bylo izotopovými rozborů ověřit, zda hrozny nebo víno použité na výrobu vín deklarovaných jako tuzemská pocházejí skutečně z České republiky.

Vína byla odebrána ve výrobě a v obchodní síti (zejména ve vinotékách a velkých obchodních řetězcích).

Byla kontrolována vína v kategoriích víno s názvem odrůdy, zemské víno, jakostní víno a přívlastkové víno.

Celkem bylo na geografický původ zkontrolováno 76 vzorků, z nichž nevyhovělo 15 vzorků.

Výsledky této kontroly potvrdily původní předpoklad, že se na našem trhu vyskytují vína, na jejichž výrobu byly použity hrozny nebo vína původem ze zahraničí, přičemž jsou však tato vína deklarována jako tuzemské provenience.

Mimořádná kontrola kečupů zaměřená na stanovení rajčatového podílu, mykotoxinů a pesticidů

Cílem byla kontrola jakostních požadavků (zejména stanovení rajčatového podílu), označování a požadavků na bezpečnost potravin (pesticidy, mykotoxiny) u vybraných kečupů. Kontrola byla provedena v říjnu – listopadu 2011.

Bylo kontrolováno 8 šarží kečupů, 4 z nich byly hodnoceny na jakostní požadavky, 2 na obsah mykotoxinů a 2 na obsah pesticidů, u všech šarží bylo hodnoceno označování.

Podle zjištění SZPI nevyhovělo 5 šarží kečupů, těchto 5 šarží nevyhovělo z důvodu neúplného označení (ve složení nebylo

This inspection action was conducted due to constantly repeating cases of adulteration of PFGM. The samples of inland PFGM, labelled as “burčák” and further samples originating from Hungary, Italy, Bulgaria and labelled as EU origin were taken mainly at sellers.

The inspection action was carried out in the period from August till November 2011. During the inspection, a total of 51 lots were checked, with further 12 lots based on suggestions out of the scope of the centrally controlled action, i.e. in total 63 lots were checked in 2011. Out of this number, 12 lots were evaluated as non-complying.

At 5 lots, the content of exogenous water was proved in range of 12 % to 35 %. At 4 lots it was proven that the grapes did not originate from the Czech Republic, although the sample was labelled as “burčák”. At 4 lots the exceeding limit of ethanol was found from added sugar. At 3 samples addition of not approved substances into “burčák” was found (the isotopic values did not correspond with grape juice alone). At 2 lots a higher content of total alcohol was found. In some cases the combination of more deficiencies was found (exogenous water plus over limit added sugar plus total alcohol).

Inspection of Geographic Origin of Grapes of Inland Wines of Vintage 2010

A subject of this inspection was to verify by isotopic analyses whether the grapes or wine used for production of wines declared as inland originate really from the Czech Republic.

The wines were taken in production and in retail network (mainly in wine shops and large retail chains).

Wines in category wine with the name of variety, provincial wine, quality wine and attribute wine were checked

In total 76 samples were checked for geographical origin, out of which 15 samples failed.

Results of this inspection confirmed the original supposition that there are wines on our market produced from grapes or vines originating in foreign countries, whereas these wines are declared as an inland provenience.

Ad-hoc Inspection of Ketchups Focused on Determination of the Content of Tomatoes, Mycotoxins and Pesticides

A subject of this inspection was to check quality requirements (mainly determination of tomato proportion), labelling and requirements for safety of foodstuffs (pesticides, mycotoxins) of selected ketchups. The inspection was carried out from October to November 2011.

8 lots of ketchups were checked, 4 of them were checked for quality requirements, 2 for the content of mycotoxins and 2 for the content of pesticides and in all lots labelling was evaluated.

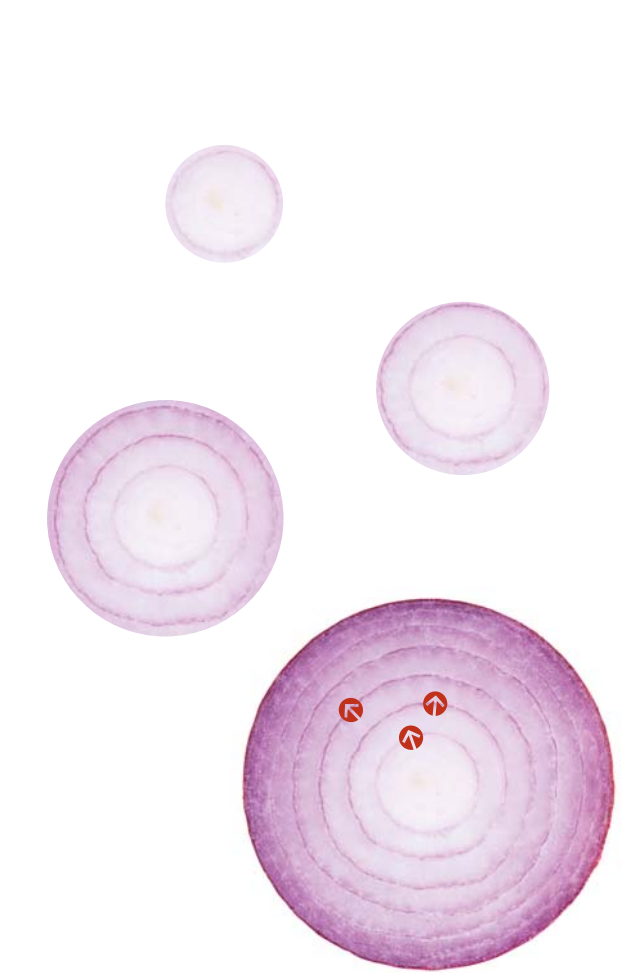
uvedeno množství rajčat), z toho 2 šarže ještě i z důvodu nedodržení jakostních požadavků (ve znaku sušina refraktometrická vnesená rajčatovou surovinou).

Kontrola SZPI prokázala, že pokud jde o obsah rajčatové složky, tak se na našem trhu vyskytují kečupy, u kterých je obsah sušiny vnesené rajčaty pod zákonným limitem a dále, že se vyskytují i problémy se správným označením kečupů.

Mimořádná kontrola obsahu vody ve zmrazené drůbeži

Účelem kontroly bylo prověřit v maloobchodní síti, zda označení na výrobcích mraženého drůbežního masa, které se týká vody přidávané do potraviny jako její složky, odpovídá skutečnému obsahu vody ve výrobku. Dalším účelem bylo vyhodnotit způsob chlazení při výrobě drůbeže (chlazení vzduchem, postřikem nebo vodou ponorem do vodní lázně). Kontrolovaným sortimentem byla kuřata celá (kuchaná) a kuřecí a krůtí dělené části.

Deklarování vody přidávané do potraviny bylo zkontrolováno u 30 šarží, všechny šarže byly vyhodnoceny jako vyhovující. Výsledky provedené mimořádné kontrolní akce ukázaly, že jak výrobci, tak provozovatelé maloobchodu dodrželi ustanovení předpisů, pokud jde o deklarování vody přidávané do potraviny.



According to CAFIA findings, 5 lots of ketchups did not comply, these 5 lots failed due to incomplete labelling (the amount of tomatoes was not mentioned in the composition), out of this amount, further 2 lots did not comply also due failing to meet the quality requirements (in indicator refractometric dry matter brought by tomato raw material).

CAFIA inspection proved that when it comes to content of tomato compound, our market contains ketchups, whose content of dry matter brought by tomatoes is under the legal limit and also that problems with correct labelling of ketchups do exist.

Ad-hoc Inspection of Content of Water in Frozen Poultry

The reason for this inspection in retail network was to prove whether labelling of products of frozen poultry meat concerning water added into the foodstuff as its compound corresponds with the real content of water in the product. Further reason was to evaluate the way of cooling used during production of poultry (cooling by air, by spraying or by water by dipping into water bath). The inspected assortments were whole chickens (drawn) and chicken and turkey split parts.

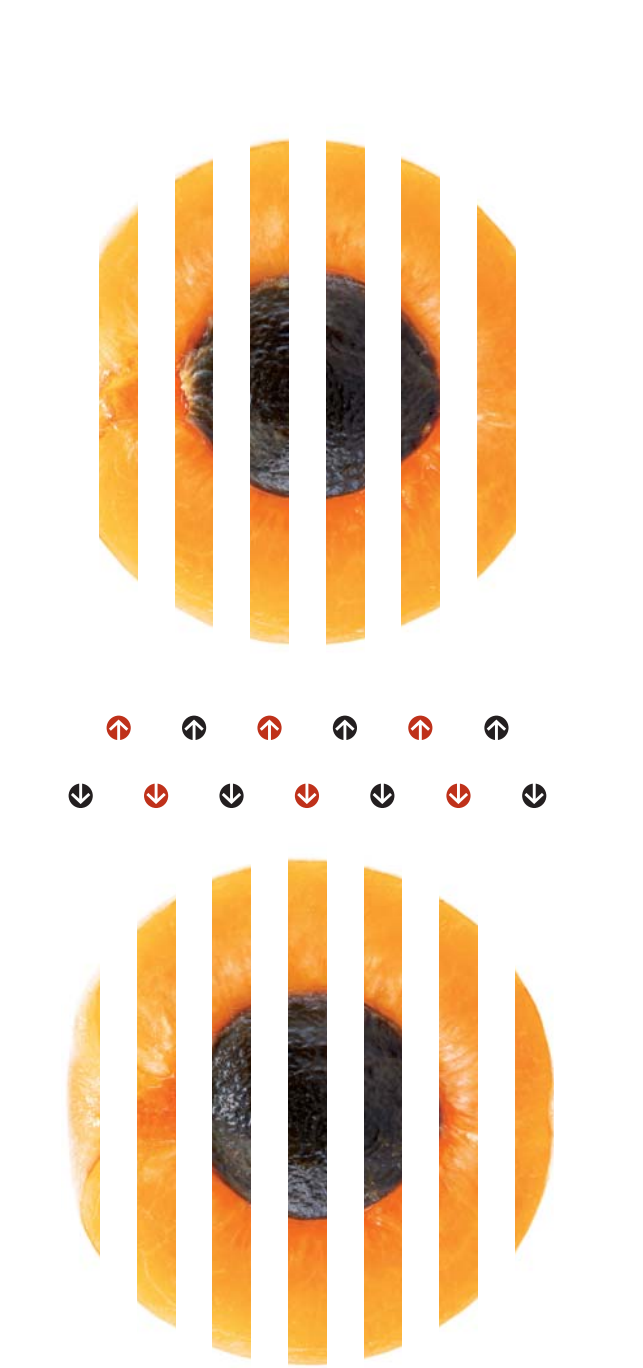
30 lots were checked for the content of water added into food, all lots were evaluated as complying. Results of the carried out ad-hoc controlled action showed that both producers and keepers of retail shops complied with the provision of regulations concerning declaration of water added into foodstuffs.

The way of cooling (according to Regulation (EC) No. 543/2008, as amended) was checked at 25 lots, whereas it was found that 24 lots were cooled by air, only one product (chicken back quarters) was cooled by air with spraying and cooling in water bath by dipping. The inspection confirmed that processing plants in the Czech Republic mostly use the method of cooling of slaughtered and carved poultry by air. This treatment is more expensive than for example cooling by water, but ensures higher quality of meat. The producers in some EU countries, for example in Poland, still use cooling by water.

Ad-hoc Inspection of Content of Colourings, Preservatives and Caffeine in Energetic Beverages

The inspection was focused on energetic beverages, whose popularity at consumers grows, and should verify whether producers declare the content of colourings, preservatives and caffeine and whether they observe the dosage of compounds indicated on the labelling. 20 lots of energetic beverages were inspected – 6 lots were produced in the Czech Republic, 4 in the Netherlands, 3 in Hungary, 2 in Ireland and Germany each and 1 in Poland and Austria each. One beverage did not state the country of origin. In the viewpoint of the content of colourings, preservatives and caffeine all beverages were evaluated as complying.

Způsob chlazení (podle nařízení (ES) č. 543/2008, v platném znění) byl kontrolován u 25 šarží, přičemž bylo zjištěno, že u 24 šarží bylo provedeno chlazení vzduchem, pouze u jediné výroby (kuřecí zadní čtvrtky) bylo použito chlazení vzduchem s postřikem a chlazení ve vodní lázni ponořením. Kontrola potvrdila, že zpracovatelské podniky v ČR zpravidla používají metodu chlazení poražené a porcované drůbeže vzduchem. Tento způsob ošetření je dražší než například chlazení vodou, ale zato zaručuje vyšší kvalitu masa. Výrobci v některých zemích EU, jako například v Polsku, přitom ještě stále chlazení vodou masívně používají.



Ad-hoc Inspection of Content of Cocoa Compound in Powdered Chocolate, in Chocolate for Preparation of Beverage and Cocoa Instant Beverages

The aim of the inspection was to verify whether producers comply with the content of cocoa compound declared for consumers on the labelling of instant cocoa beverages, powdered chocolate and chocolate for preparation of beverage. 20 products were analysed in the laboratory for the content of cocoa powder – at products declared as powdered chocolate and chocolate for preparation of beverage, the minimal amount of cocoa powder is laid down; at instant cocoa beverages the producer must declare the content of cocoa powder as emphasized compound. All products were evaluated as complying.

Inspection of Beers

The inspection was focused on cheaper beers and private trademarks of retail chains, which were produced outside the area of the Czech Republic.

Samples of 10 lots were taken into the laboratory – 5 lots were produced in Poland, per 1 lot in Romania, Austria and Germany, at 2 lots the “EU” origin was declared. The beers were checked for the content of alcohol in relation to the declaration on the labelling, content of lactic and ascorbic acids whose usage shall be declared in the composition and the content of preservatives (benzoic and sorbic acids), that are prohibited for beers. In the viewpoint of the content of alcohol, content and declaration of lactic and ascorbic acids all samples complied. Only 1 lot of private trademark of retail chain (origin: Romania) contained prohibited preservative sorbic acid.

Beers also underwent sensory analysis, but because this is a non-harmonised sphere, these results were not taken into consideration at the final evaluation of sample. The sensory check proved that the beers were of different quality, from poor ones up to very good ones.

Inspection of Characteristic Properties laid down for Extra Virgin and Virgin Olive Oils by Directive (EEC) No. 2568/91

The inspection was focused on extra virgin olive oils and to verify whether these highly appreciated oils are not adulterated by other vegetable oils, whether the physical and chemical parameters laid down by Regulation (EEC) No. 2568/91 are kept and at selected products also compliance with sensorial parameters. Using exactly determined physically chemical parameters adulteration of olive oils by other vegetable oils can be detected. Using sensorial parameters, the olive oils are classified into qualitative categories – if sensorial evaluation finds non-complying parameters for the given category, the oil should be classified into other than the declared category.

10 samples of extra virgin olive oils were taken – 5x oil from Spain, 2x from Italy, 1x from Greek, 2x the EU origin was marked.

Mimořádná kontrola obsahu barviv, konzervačních látek a kofeinu v energetických nápojích

Kontrola byla zaměřena na energetické nápoje, jejichž obliba u spotřebitelů neustále roste, a měla ověřit, zda výrobci deklarují obsah barviv, konzervačních látek a kofeinu a zda dodržují dávkování uvedených složek. Bylo kontrolováno 20 šarží energetických nápojů – 6 šarží bylo vyrobeno v ČR, 4 v Nizozemsku, 3 v Maďarsku, po 2 v Irsku a Německu, po 1 v Polsku a v Rakousku. U jednoho nápoje nebyla země původu uvedena. Z hlediska obsahu barviv, konzervačních látek a kofeinu byly všechny nápoje vyhodnoceny jako vyhovující.

Mimořádná kontrola obsahu kakaové složky v čokoládě v prášku, v čokoládě k přípravě nápoje a kakaových instantních nápojích

Cílem kontroly bylo ověřit, zda výrobci dodržují obsah kakaové složky deklarovaný pro spotřebitele na obale instantních kakaových nápojů, čokolády v prášku a čokolády k přípravě nápoje. V laboratoři bylo analyzováno 20 výrobků na obsah kakaového prášku – u výrobků deklarovaných jako čokoláda v prášku a čokoláda k přípravě nápoje je stanoveno minimální množství kakaového prášku, u instantních kakaových nápojů musí výrobce deklarovat obsah kakaového prášku jako zdůrazněné složky. Všechny výrobky byly vyhodnoceny jako vyhovující.

Kontrola pív

Kontrola byla zaměřena na levnější piva a privátní značky obchodních řetězců, která byla vyrobena mimo území České republiky.

Do laboratoře byly odebrány vzorky z 10 šarží – 5 šarží bylo vyrobeno v Polsku, po 1 šarži v Rumunsku, Rakousku a Německu, 2 šarže měly uveden původ „EU“. U pív byl hodnocen obsah alkoholu ve vztahu k deklaraci na obale, obsah kyseliny mléčné a askorbové, jejichž použití musí být deklarováno ve složení a obsah konzervačních látek (kyseliny benzoové a sorbové), které jsou pro pivo zakázány. Z hlediska obsahu alkoholu, obsahu a deklarace kyseliny mléčné a askorbové byly všechny vzorky vyhovující. Pouze u 1 šarže privátní značky obchodního řetězce (původ: Rumunsko) byl zjištěn obsah nepovoleného konzervantu kyseliny sorbové.

Piva byla podrobena i senzoričké analýze, ale protože jde o neharmonizovanou sféru, nebyly tyto výsledky při konečném vyhodnocení vzorku zohledňovány. Senzoricky byla piva různé kvality, od špatných až po velmi dobrá.

Kontrola charakteristických vlastností stanovených pro extra panenské a panenské olivové oleje nařízením (EHS) č. 2568/91

Kontrola byla zaměřena na extra panenské olivové oleje a jejím cílem bylo ověřit, zda nedochází k falšování těchto vysoce ceněných olejů jinými rostlinnými oleji, zda jsou u nich dodrženy fyzikální a chemické parametry stanovené nařízením (EHS) č. 2568/91 a u vybraných výrobků i dodržení parametrů senzoričských. Pomocí přesně stanovených fyzikálně chemických parametrů lze odhalit falšování olivových olejů jinými rostlinnými

At all samples physically chemical parameters were evaluated. All 10 samples were evaluated as complying and therefore adulteration by other vegetable oils was not proved.

4 taken samples underwent a sensory evaluation, 1 sample with the declared EU origin was evaluated as non-complying. Further investigation found that it originates from Italy. This sample by its sensorial profile corresponded with the category of virgin olive oil, for the consumer it was declared as extra virgin olive oil.

Inspection of Labelling and Quality of Cigarettes

The aim of this inspection was to verify compliance with requirements for labelling and quality of cigarettes laid down by Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products and on Amendments to Some Related Acts, as amended and Implementation Decree No. 344/2003 Coll., Laying down the Requirements on Tobacco Products. In total 28 samples of cigarettes were taken for laboratory analyses measuring the content of nicotine, tar and carbon monoxide, out of which amount only one sample failed to comply with the content of nicotine declared on package. No deficiencies in labelling were found at evaluated samples of cigarettes.

Inspection of Content of Omega-3 Fat Acids (EPA, DHA) According to Declaration and Determination of Heavy Metals in Food Supplements

This inspection was focused on food supplements with declared content of omega-3 fat acids, mainly eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexane acid (DHA). The reason for this control action was to verify whether food supplements with declared content of the above mentioned substances are contaminated by heavy metals (cadmium, mercury, lead) and whether the real content of omega-3 fatty acids corresponds with the content of these substances declared on the packaging and whether the consumer is not misled in this context.

During the inspection, 10 lots were checked in total, out of which amount 4 failed to comply with requirements of legal regulations. In 2 cases these were incorrect labelling and at 2 lots, misleading of consumers was proved, when a lower content of DHA or EPA was found than the amount declared on the packaging. All evaluated samples complied with the content of cadmium, mercury and lead laid down by legislation.

Inspection of Purity of Additives

This inspection was focused on verification whether the additives comply with requirements for purity and identification and whether they are labelled in accordance with applicable legislation. During the inspection, both additives intended for producers and additives intended to be sold to final consumer were checked.

A total of 29 products were checked. The analyses found that all samples complied with monitored parameters of Decree No. 235/2010 Coll. Laying down the Requirements for Purity and Identification of Additives, as amended. The inspection of

oleji. Pomocí senzorických parametrů jsou olivové oleje rozřazovány do kvalitativních kategorií – pokud je senzorickým hodnocením zjištěno nedodržení parametrů pro danou kategorii, měl by olej být zařazen do jiné než deklarované kategorie.

Bylo odebráno 10 vzorků extra panenských olivových olejů – 5x olej ze Španělska, 2x z Itálie, 1x z Řecka, 2x byl vyznačen původ z EU.

U všech vzorků byly hodnoceny fyzikálně chemické parametry. Všechny 10 vzorků bylo vyhodnoceno jako vyhovující a nebylo tedy prokázáno falšování jinými rostlinnými oleji.

Senzorickému hodnocení byly podrobeny 4 odebrané vzorky, jako nevyhovující byl vyhodnocen 1 s deklarovanou zemí původu EU. Dalším šetřením bylo zjištěno, že pochází z Itálie. Tento vzorek svým senzorickým profilem odpovídal kategorii panenský olivový olej, pro spotřebitele byl ale deklarován jako extra panenský olivový olej.

Kontrola označování a jakosti cigaret

Cílem kontrolní akce bylo ověřit dodržování požadavků na označování a jakost cigaret stanovených zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a prováděcí vyhláškou č. 344/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky na tabákové výrobky. K laboratorním analýzám na obsah nikotinu, dehtu a oxidu uhelnatého bylo odebráno celkem 28 vzorků cigaret, z nichž pouze jeden vzorek nevyhověl svým obsahem nikotinu údaji deklarovanému na obale. U žádného z hodnocených vzorků cigaret nebyly shledány nedostatky v označování.

Kontrola obsahu omega-3 mastných kyselin (EPA, DHA) dle deklarace a stanovení těžkých kovů v doplňcích stravy

Kontrolní akce byla zaměřena na doplňky stravy s deklarovaným obsahem omega-3 mastných kyselin, zejména kyseliny eikosapentaenové (EPA) a dokosahexaenové (DHA). Účelem této kontrolní akce bylo prověřit, zda doplňky stravy s deklarovaným obsahem výše uvedených látek nejsou kontaminovány těžkými kovy (kadmium, rtuť, olovo) a zda skutečný obsah omega-3 mastných kyselin odpovídá obsahu těchto látek deklarovanému na obalu a zda v této souvislosti nedochází ke klamání spotřebitelů.

V průběhu kontrolní akce bylo hodnoceno celkem 10 šarží, z nichž 4 nevyhověly požadavkům právních předpisů. Ve 2 případech se jednalo o nesprávné označování a u 2 šarží bylo prokázáno klamání spotřebitelů, když byl zjištěn nižší obsah DHA nebo EPA než bylo množství deklarované na obale. Všechny hodnocené vzorky vyhověly obsahem kadmia, rtuti i olova požadavkům právních předpisů.

Kontrola čistoty přídatných látek

Cílem kontrolní akce bylo prověřit, zda aditivní látky splňují požadavky na čistotu a identifikaci a zda jsou označeny v sou-

labelling requirements has shown that all evaluated products were labelled in accordance with requirements of Regulation (EC) No. 1333/2008 on Food Additives, as amended.

(2.1.7) Inspection of Production

In the course of 2011, CAFIA inspectors made 9,765 individual checks of establishments of food manufacturers (operators of those food businesses that manufacture packaged foodstuffs or raw materials) and 501 checks were carried out at primary producers (operators of food businesses involved in growing of plants including harvest or picking of wild fruits). Out of this number, 138 single inspections were carried out in form of audit of introduced system based on HACCP principles, verification of functionality of this system, assessment of conditions how the determined criteria were fulfilled, and assessment of the traceability level. Within these single checks the target oriented inspections were carried out focused in particular on hygiene, systems based on the HACCP principles, labelling, documentation, use-by dates and best before dates etc., at primary production also on complying with legislation during agricultural farming in range of so-called “*Cross Compliance*” – Inspection of conditionality on the purpose to receive several types of agricultural grants and benefits. 5,186 establishments of food business were checked by inspections this way; out of this number, 4,804 establishments engaged in production of foodstuffs and 382 establishments engaged in primary production. Some operators of food businesses were inspected periodically. The reason for that was for example the check of fulfilling of corrective actions or necessary higher frequency of controls as a result of evaluation of risk of the given establishment.

The approach to inspections in food production in 2011 was based on the plan of centrally managed inspections, on the audit plans, risk analysis of requestors of primary producers for grants, further on plans of individual inspectorates, and also on the current situation throughout the year 2011 (e.g. inspections in the production necessary to complete the investigation of deficiencies in retail, which were evidently caused by the manufacturer). The objective of food production inspections was, in particular, to assess the compliance with the relevant legislation related to the requirements for personal and operational hygiene and requirements for internal control systems of manufacturers focusing on food safety (in particular on the requirements of Regulation (EC) No. 852/2004). The inspectors particularly examined how the manufacturers meet their own control procedures based on the HACCP principles.

In 2011 CAFIA carried out other inspections at establishments of food manufacturers aimed at compliance with other provisions of legal regulations. These included, for example, sampling for food safety and quality inspections, assessment of

ladu s platnými právními předpisy. V rámci kontroly byly prověřeny jak přídatné látky určené pro výrobce potravin, tak přídatné látky k prodeji konečnému spotřebiteli.

Celkem bylo zkontrolováno 29 výrobků. Provedenými rozbory bylo zjištěno, že všechny odebrané vzorky vyhověly ve sledovaných znacích vyhlášky č. 235/2010 Sb., o stanovení požadavků na čistotu a identifikaci přídatných látek, ve znění pozdějších předpisů. Kontrola požadavků na označování ukázala, že všechny hodnocené výrobky byly označeny v souladu s požadavky nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění.

(2.1.7) Kontrola výroby

V průběhu roku 2011 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 9 765 jednotlivých kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů těchto potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny) a 501 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů potravinářských podniků, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). Z toho 138 kontrol ve výrobě potravin bylo provedeno formou auditu zavedeného systému založeného na zásadách HACCP, prověření funkčnosti tohoto systému, posouzení stavu plnění stanovených kritérií a posouzení úrovně traceability. V rámci těchto jednotlivých kontrol byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením na hygienu, systémy založené na zásadách HACCP, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod., u prvovýroby navíc i na dodržování právních předpisů při zemědělském hospodaření v rámci tzv. „*Cross Compliance*” – Kontroly podmíněnosti za účelem čerpání určitých typů zemědělských dotací a podpor. Kontrolami bylo takto prověřeno 5 186 provozoven potravinářských podniků, z toho 4 804 zabývajících se výrobou potravin a 382 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla např. kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu.

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2011 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2011 (například kontroly ve výrobě k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobcem). Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění). Inspektoři rovněž kontrolovali,

correct labelling and presentation of foodstuffs directly at the manufacturers' premises, examination of accompanying documents, check of packaging or follow-up inspections etc.

(2.1.8) Inspection of Trade

In 2011, CAFIA inspectors made in total 25,845 individual entries to establishments in retail network and 1,867 checks were carried out in wholesale warehouses. Out of this number, 6 single inspections in retail and 9 single inspections in wholesale warehouses were carried out in the form of an audit of the introduced system based on HACCP principles, verification of the functionality of this system, assessment of the condition how the determined criteria were fulfilled, and assessment of the traceability level.

The inspections were oriented on the duties, which sellers may directly influence such as food safety in relation to storage conditions, observance of thermal regimes for chilled and frozen food, compliance with hygiene requirements during the sale of food, correctness of data provided during the sale of non pre-packed or packaged foodstuffs, equipment of outlets according to the range of the goods sold, keeping use-by and best before dates etc. A total of 14,583 food businesses dealing with food sale in retail and 861 wholesale food businesses were thus subject to these inspections. Also in the retail sector, several establishments had to be inspected in the given year several times, from the same reasons as this was done at producers.

As to single commodities in the retail network, the inspections in 2011 were particularly focused on meat products, fresh vegetables and fruit, milk products, wine, bakery products, non-alcoholic beverages, chocolate and confectionery products, potatoes for consumption, delicatessen products, products for specific nutritional use and food supplements, and also for another commodities important in terms of the consumer basket, or, if there was any other reason to pay increased attention to them.

Considerable attention was paid to the inspection of hygiene conditions of sale and food safety systems based on the HACCP principles. If deficiencies were found in retail network that evidently were not the consequence of incorrect procedures applied by the seller, but they were caused by manufacturers or importers (such as e.g. non-compliant labelling of packaged foodstuffs, violation of food safety requirements or cases of adulterated foodstuffs), they served mainly as an impulse to follow-up checks at the place of their origin – that is to say at manufacturers, packaging enterprise, previous distributor or importers.

jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

V roce 2011 prováděla SZPI u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu bezpečnosti a jakosti potravin, o hodnocení správného označování a obchodní úpravy potravin přímo na provozovně, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů nebo o kontroly plnění uloženého opatření apod.

(2.1.8) Kontrola obchodu

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2011 celkem 25 845 jednotlivých kontrol provozoven v maloobchodní síti a 1 867 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech. Z toho 6 jednotlivých kontrol maloobchodů a 9 jednotlivých kontrol velkoobchodů bylo provedeno formou auditu zavedeného systému založeného na zásadách HACCP, prověření funkčnosti tohoto systému, posouzení stavu plnění stanovených kritérií a posouzení úrovně traceability.

Kontrolovány byly zejména ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit, což představuje například bezpečnost potravin v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji potravin, správnost údajů uváděných při prodeji nebalených či zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodáváného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod.). Kontrola prověřila celkem 14 583 provozoven potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu a 861 provozoven velkoobchodních potravinářských podniků. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném roce vícekrát, a to ze stejných důvodů jako tomu bylo u výrobců.

Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2011 zaměřena nejvíce na masné výrobky, čerstvou zeleninu a ovoce, mléčné výrobky, víno, pekařské výrobky, nealkoholické nápoje, čokoládu a cukrovinky, konzumní brambory, výrobky studené kuchyně, výrobky pro zvláštní výživu a doplňky stravy, ale také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

Značná pozornost byla také věnována kontrole hygienických podmínek prodeje a kontrole systémů bezpečnosti potravin založených na zásadách HACCP. Pokud byly v obchodní síti zjištěny nedostatky, které evidentně nevznikly jako důsledek nesprávného postupu prodejce, ale byly způsobeny pochybením některého z dodavatelů výrobků (jako je třeba neodpovídající označení balených výrobků, některé typy porušení bezpečnosti potravin anebo případy falšovaných potravin), sloužily pak

(2.1.9) Suggestions for Inspections

In 2011, CAFIA received a total of 3,076 suggestions, which is by 513 suggestions more than in 2010. Out of this number, 590 of the suggestions were anonymous. Out of the total, 756 suggestions were assessed as legitimate, 1,529 as illegitimate, the remaining suggestions have not been closed yet or they were solved different way, e.g. by submitting to another supervisory body or institution (274 suggestions) or handing for the solution directly by the food business operator (121 suggestions).

2 079 suggestions were received directly from consumers and 997 were submitted to CAFIA by other supervisory bodies and institutions.

The most frequent subjects of suggestions were unsatisfactory quality of food, hygienic deficiencies in shops, sale of food with expired use-by date or missing information of expired best before date, and inappropriate food labelling.

As to commodities, suggestions were mostly related to meat and meat products, milk products, bakery products, delicatessen products, fresh vegetables and non-alcoholic beverages.

On the basis of suggestions, a total of 3,453 batches were inspected, out of which a total of 903 failed, which represents an average for all commodities 26 % of non-compliant lots.

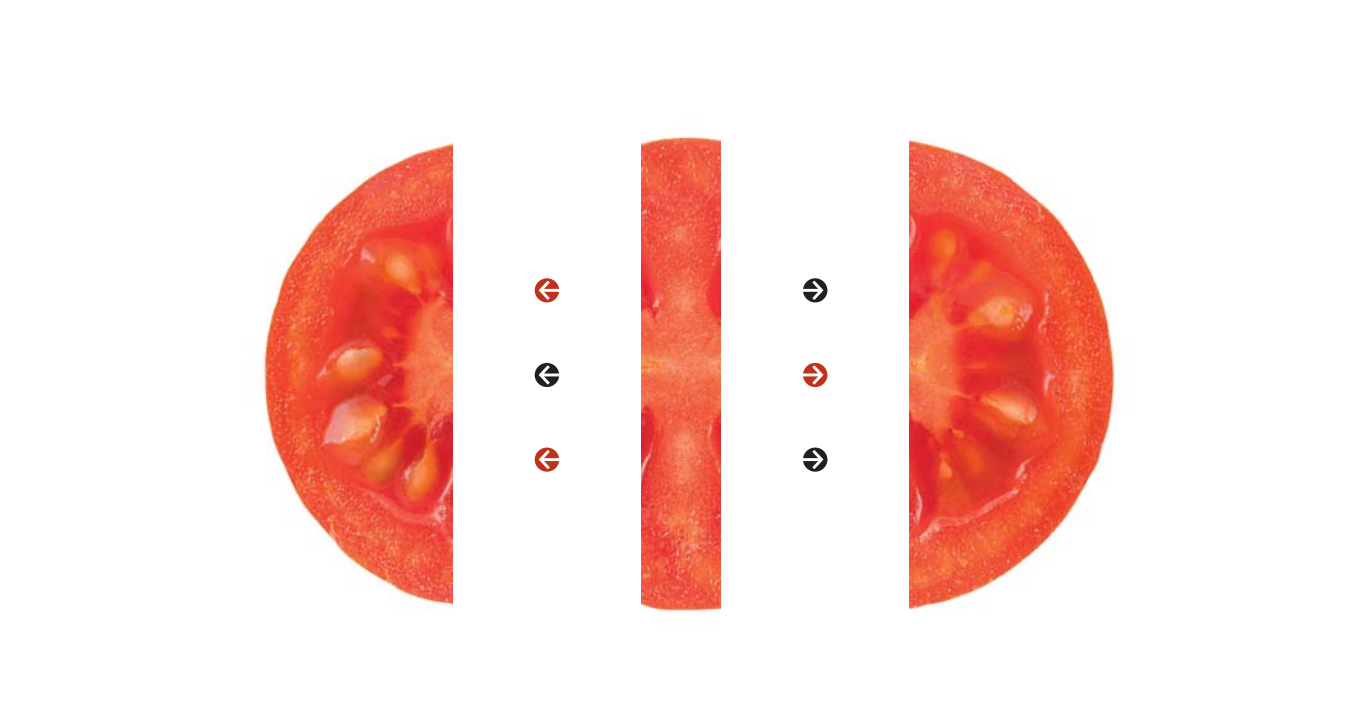
As to the highest percentage of discovered non-compliant samples taken on the basis of suggestions, the most problematic commodities were the following ones: pastries, dehydrated products, honey, chocolate and confectionery products, wine, fresh vegetables and ice-creams and frozen creams.

(2.1.10) Measures

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorized to impose various types of sanctions aimed at elimination of detected deficiencies. CAFIA inspectors impose financial penalties as well as other types of sanctions called “measures”. This term includes for example ban of selling foodstuffs, destruction of food, re-labelling etc.

Information provided in this chapter applies to the bans imposed during the production and further marketing of foodstuffs and tobacco products failing to comply with the requirements laid down by legislation.

In 2011 CAFIA imposed a total of 11,409 bans in total amount of 37,434,388 CZK. Food manufacturers received in total 56 bans



především jako podněty k dořešení takových případů v místě jejich vzniku – tedy u zpracovatele, balírny, předchozího distributora nebo u dovozce.

(2.1.9) Podněty ke kontrole

V roce 2011 SZPI přijala celkem 3 076 podnětů, což je o 513 podnětů více než v roce 2010. Z těchto podnětů bylo přijato celkem 590 jako anonymních. Z celkového počtu přijatých podnětů bylo 756 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 529 jako neoprávněných, zbývající část zatím není uzavřena nebo byla řešena jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu či instituci (274 podnětů) nebo předáním k dořešení přímo provozovateli potravinářského podniku (121 podnětů).

2 079 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a 997 podnětů bylo na SZPI postoupeno jinými kontrolními orgány a institucemi.

Nejčastějším předmětem podnětů byla nevyhovující jakost potravin, hygienické nedostatky v prodejnách, prodej potravin s prošlou dobou použitelnosti či neoznačení prošlé doby minimální trvanlivosti, bezpečnost potravin a nevyhovující označování potravin.

Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, studené kuchyně, čerstvé zeleniny a nealkoholických nápojů.

in total amount of 1,980,265 CZK. Based on the inspection results, the food of animal origin (milk products, eggs, meat products, honey, fish, and aquatic animals) got 3,417 bans in total amount of 800,965 CZK. Food products, where the bans were imposed most often, were meat products (imposed a total of 1,603 bans in total amount of 397,399 CZK) and milk products (imposed a total of 1,559 bans in total amount of 288,999 CZK). Out of the other fields followed chocolates and confectionery products, where a total of 1,322 bans in total amount of 397,399 CZK were imposed, dehydrated products and products and liquid flavour enhancers, where 911 bans in total amounts of 1,607,835 CZK were imposed. The largest volume of bans (15,267,488 CZK) was imposed in field of distillery products. It is worth mentioning the financial volume of bans in wine sector, whose volume reached 4,310,947 CZK, field of shell fruit, where the amount of bans reached 4,303,582 CZK, and a field of specific nutrition and food supplements with volume of financial bans of 3,950,819 CZK.

(2.1.11) Inspection of Internet Trade

Inspection of selling of foodstuffs by means of Internet shops, as one form of distant selling, to check compliance with requirements of food legislation and regulations concerning the protection of consumer already became a standard part of control activity of CAFIA. In 2011, CAFIA newly registered 46 operators of food business who offer foodstuffs through Internet shop. In the mentioned year, CAFIA inspectors carried out a total of

Na základě podnětů bylo kontrolováno celkem 3 453 šarží, z nichž nevyhovělo celkem 903, což v průměru za všechny komodity odpovídá 26 % nevyhovujících šarží.

Z hlediska nejvyššího procentuálního zachytu nevyhovujících vzorků na základě podnětů byly vyhodnoceny jako nejproblematictější následující komodity: těstoviny, dehydratované výrobky, med, čokoláda a cukrovinky, víno, čerstvá zelenina a zmrzlina a mražené krémy.

(2.1.10) Opatření

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je oprávněna ukládat různé druhy sankcí, které mají za účel odstranit zjištěné nedostatky. Inspektoři SZPI ukládají jak sankce peněžní, tak i sankce typu opatření. Tento pojem zahrnuje například zákaz prodeje potravin, zničení potravin, přeznačení potravin apod.

Informace uvedené v této kapitole se vztahují na zákazy uložené při výrobě a dalším uvádění potravin nebo tabákových výrobků do oběhu, u kterých nebyly splněny požadavky stanovené právními předpisy.

V roce 2011 uložila SZPI celkem 11 409 zákazů v celkové výši 37 434 388 Kč. U výrobců potravin bylo uloženo celkem 56 zákazů v celkové výši 1 980 265 Kč. Na potraviny živočišného původu (mléčné výrobky, vejce, masné výrobky, med, ryby a vodní živočichové) bylo na základě výsledků kontrol uloženo celkem 3 417 zákazů v celkové výši 800 965 Kč. K potravinářským výrobkům, kde byly zákazy nejčastěji uloženy, patřily masné výrobky (uloženo celkem 1 603 zákazů v celkové výši 397 399 Kč) a mléčné výrobky (uloženo celkem 1 559 zákazů v celkové výši 288 999 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokolády a cukrovinky, kde bylo uloženo celkem 1 322 zákazů v celkové výši 397 399 Kč, dehydratované výrobky a tekutá ochucovadla, kde bylo uloženo 911 zákazů v celkové výši 1 607 835 Kč. Největší finanční objem zákazů (15 267 488 Kč) byl uložen v oboru lihovarnické výrobky. Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru víno, jejichž výše dosáhla 4 310 947 Kč, dále v oboru skořápkové plody, u nichž výše zákazů dosáhla 4 303 582 Kč a v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy s finanční výší zákazů 3 950 819 Kč.

92 inspections at 79 persons that were specifically focused on Interned selling of foodstuffs, whereas the main attention was paid mainly to offering of food supplements and foodstuffs intended for sportspeople and persons with increased physical loading. By the viewpoint of inspections, significant attention was paid to offering of dangerous foodstuffs that represent a risk for health of consumers and also problems of misleading of consumers and the use of dishonest business practices.

(2.2) Laboratory Activities

In 2011, CAFIA carried out physical, chemical, isotopic and sensory analyses of agricultural and food products also in its two analytical laboratories (Prague, Brno). A regular supervisory audit was carried out in these laboratories in 2011. The audit was carried out by the national accreditation body – CAI, Prague that confirmed that criterions of the ČSN EN ISO/IEC 17025 were met.

In the laboratory of CAFIA Inspectorate in Brno, investments focused on renovation of obsolete equipment were realized during the year. A purchase of refractometric detector for liquid chromatography set and auto sampler was one of them. Also a purchase of statistic software was accomplished enabling better aiming at non-complying samples using the multi-variation analysis of data. The proof of geographic origin of wines and partly fermented grape must, determination of natamycin and two procedures according to harmonised methods of international commission for honey, concerning determination of hydroxymethylfurfural and insoluble substances in honey belong among newly accredited methods in 2011.

In the laboratory of CAFIA Inspectorate in Prague the following methods were newly introduced and accredited in October within the regular supervision of CAI: method for determination of newly approved substitute sweetener neotame, method for determination of dithiocarbamates and their degradation products (in range of propineb and propylenthionurea), method for determination of pesticides in vegetable oils and further the multi-residual method for determination of pesticides was extended by pesticides newly categorised into harmonized monitoring of EU. In 2011, a mass spectrophotometer for liquid chromatography was acquired in the laboratory in Prague.

Besides the own laboratories, CAFIA cooperates with laboratories authorized for official inspections. These laboratories have to comply with Articles 11 and 12 of Regulation (EC) No. 882/2004 on official controls. In connection to this Regulation, in 2011 audits of laboratories authorized by CAFIA for per-

(2.1.11) Kontrola internetového obchodu

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů, jakožto jedné z forem distančního prodeje, se stala již standardní součástí kontrolní činnosti SZPI. V roce 2011 bylo na SZPI nově zaregistrováno 46 provozovatelů potravinářských podniků, kteří nabízejí potraviny prostřednictvím internetového obchodu. V uvedeném roce provedli inspektoři SZPI u 79 kontrolovaných osob celkem 92 kontrol specificky zaměřených na internetový prodej potravin, přičemž hlavní pozornost byla věnována zejména nabídce doplňků stravy a potravin určených pro sportovce a pro osoby při zvýšeném tělesném výkonu. Z hlediska zaměření kontrol byla značná pozornost věnována především nabídce nebezpečných potravin, které představují riziko pro zdraví spotřebitelů, a dále též problematice klamání spotřebitelů a užívání nekalých obchodních praktik.

(2.2) Laboratorní činnost

V roce 2011 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků i ve dvou vlastních analytických laboratořích (Praha, Brno). V roce 2011 proběhl v těchto laboratořích pravidelný dozorový audit národním akreditačním orgánem ČIA o.p.s. Praha, který potvrdil plnění kritérií ČSN EN ISO/IEC 17025.

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Brně byly v průběhu roku realizovány investiční záměry spojené s obnovou zastaralého zařízení, kterými byly nákupy refraktometrického detektoru k sestavě pro kapalinovou chromatografii a autosampler. Dále byl realizován nákup statistického softwaru, který umožní lepší zacílení nevyhovujících vzorků pomocí multivarietní analýzy dat. Mezi nově akreditované metody v roce 2011 patří průkaz geografického původu vín a částečně zkvašených hroznových moštů, stanovení natamycinu a dva postupy podle harmonizovaných metod mezinárodní komise pro med týkající se stanovení hydroxymethylfurfuralu a nerozpustných látek v medu.

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Praze byly nově zavedeny a v rámci řádného dozoru ČIA o.p.s. v říjnu akreditovány následující metody: metoda pro stanovení nově schváleného náhradního sladidla neotamu, metoda pro stanovení dithiokarbamatů a jejich degradačních produktů (v rozsahu propineb a propylenthionmočovina), metoda pro stanovení pesticidů v rostlinných

forming the analyses for official inspection of foodstuffs were carried out in laboratories of Crop Research Institute in Prague; company Bel/Novamann International s.r.o. – laboratory in Nové Zámky and laboratory in Turčianské Teplice and further in chemical laboratory Salayová in Velké Bílovice.

(2.2.1) Inter-Laboratory Comparison Testing

As every year, in 2011 CAFIA again set up inter-laboratory comparison testing (the MTZL system). In 2011, only one comparison testing took place, in which 9 laboratories were involved. This was **series X round 09**: Determination of contaminants: Determination of T-2 toxin and HT-2 toxin in oat. For future no organisation of inter-laboratory comparison testing is planned due to personnel reasons.

The accredited CAFIA laboratories regularly participate in the international and national comparison tests-proficiency testing of chemical and physical-chemical laboratories in line with requirements of ČSN EN ISO/IEC 17025.

In 2011, physical-chemical laboratories of the CAFIA Inspectorate in Prague and Brno took part in 23 tests in FAPAS system organised by FERA (The Food and Environment Research Agency, Great Britain) and 5 tests in CHEK system organised by Food and Consumer Product Safety Authority, the Netherlands.

The CAFIA laboratory in Prague, which is the National Reference Laboratory (NRL) for the pesticide single residue method, participated in three inter-laboratory tests organized by the EC Reference Laboratory. The laboratory further regularly participates in EU studies focused on analyses of cigarette smoke (EUCS, organizer DIN, Germany) and test for determination of fats organised by German Society for Fat Science (DGF) and Euro Fed Lipid.

The Brno laboratory for isotope analyses took part in 8 comparison tests within the FIT-PTS system organized by laboratory Eurofins Analytics France. Wine-testing laboratory of the testing laboratory in Brno took part in 11 comparison tests organising by the European Reference Laboratory (EURL) Oenologues de France. Further CAFIA laboratory in Brno succeeded in DRRR comparison tests organized by the German reference laboratory in Kempten.

olejích a dále byla rozšířena multireziduální metoda pro stanovení pesticidů o pesticidy nově zařazené do harmonizovaného monitoringu EU. V roce 2011 byl do laboratoře v Praze pořízen hmotnostní spektrometr pro kapalinovou chromatografii.

Mimo vlastních laboratoří disponuje SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly. Tyto laboratoře musí splňovat články 11 a 12 nařízení (ES) č. 882/2004, o úřední kontrole, v platném znění. V návaznosti na toto nařízení byly v roce 2011 provedeny audity laboratoří pověřených SZPI prováděním analýz pro úřední kontrolu potravin, a to v laboratořích Výzkumného ústavu rostlinné výroby, v.v.i. Praha; společnosti Bel/Novamann International s.r.o. – laboratoř Nové Zámky a laboratoř Turčianské Teplice a dále v chemické laboratoři Salayová Velké Bílovice.

(2.2.1) Mezilaboratorní porovnávací testy

Jako již každoročně pořádala SZPI i v roce 2011 mezilaboratorní porovnávací zkoušky (systém MTZL). V roce 2011 se uskutečnil pouze jeden porovnávací test, kterého se zúčastnilo 9 laboratoří. Jednalo se o **sérii X kolo 09**: Stanovení kontaminantů: Stanovení T-2 toxinu a HT-2 toxinu v ovsu. Do budoucna se z personálních důvodů již organizace dalších mezilaboratorních porovnávacích zkoušek neplánuje.

Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických a fyzikálně-chemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025.



(2.2.2) Laboratories Authorized by CAFIA to Perform Analyses for the Purposes of Wine Assessment and Classification

Classification of wine produced from grapes grown on the territory of the Czech Republic follows requirements of Section 26 (5) of Act No. 321/2004 Coll., on Viticulture and Viniculture and on amendments to some related Acts, as amended. Based on amendment of Act No. 256/2011 Coll., that modifies the Act No. 321/2004 Coll., on Viticulture and Viniculture and on amendments to some related Acts (Act on Viticulture and Viniculture), as amended, by date of 1st September 2011 a change was conducted in requirements for laboratories carrying out analyses for the needs of evaluation and classification of wine in the Commission of CAFIA.

Up to 31 August 2011, the applicant had, after official sampling, an option to choose a laboratory which would carry out the analysis of his wine, choosing between a laboratory which is accredited by the Czech Accreditation Institute (CAI) and a laboratory authorized by CAFIA to carry out such analyses. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority authorized for such reason for period from **1 Jan 2011 to 31 Dec 2011** thirteen laboratories that were published on pages of CAFIA (www.szpi.gov.cz) in subsection “Information for entrepreneurs – Wine”.

The authorized laboratories were, among others, obliged to succeed in inter-laboratory proficiency testing of laboratories and in particular to meet the requirements laid down by “Authorization Conditions” and in “Organizational Code and Rules of Procedure of CAFIA Commission for Wine Assessment and Classification” as amended. The authorized laboratories were subjected to audits performed by CAFIA. Results of labora-

V roce 2011 se fyzikálně-chemické laboratoře Inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily 23 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie) a 5 testů v systému CHEK pořádaných Food and Consumer Product Safety Authority, Nizozemí.

Laboratoř SZPI Praha, která je národní referenční laboratoř (NRL) pro stanovení pesticidů singlresiduální metodou, se zúčastnila tří testů pořádaných referenční laboratoří EU. Dále se laboratoř pravidelně účastní EU studie zaměřené na analýzy cigaretového kouře (EUCS, pořadatel DIN, Německo) a testu na stanovení tuků pořádaných German Society for Fat Science (DGF) a Euro Fed Lipid.

Brněnská laboratoř izotopových analýz se zúčastnila 8 porovnávacích testů systému FIT-PTS pořádaných laboratoří Eurofins Analytics France. Vinařská laboratoř odboru zkušební laboratoře Brno se zúčastnila 11 porovnávacích testů pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France. V neposlední řadě uspěla laboratoř SZPI v Brně v porovnávacích testech DRRR pořádaných německou referenční laboratoří v Kemptenu.

(2.2.2) Laboratoře pověřené SZPI k provádění rozborů za účelem hodnocení a zařídování vín

Zařídění vína vyrobeného z hroznů révy vinné vypěstovaných na území České republiky se řídí požadavky § 26 odst. 5 zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Na základě znění zákona č. 256/2011 Sb., kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, ve znění pozdějších předpisů, došlo datem 1. září 2011 ke změně požadavků na laboratoře provádějící rozborů pro potřeby hodnocení a zařídování vína v Komisi SZPI.

Do 31. srpna 2011 měl žadatel o zařídění vína poté, co mu byl proveden úřední odběr vzorků, možnost zvolit pro rozbor svého vína laboratoř akreditovanou Českým institutem pro akreditaci, o.p.s. (ČIA), nebo laboratoř pověřenou SZPI k těmto rozborům. Státní zemědělská a potravinářská inspekce pověřila pro tyto účely na období **1. 1. 2011 – 31. 12. 2011** třináct laboratoří, které zveřejnila na stránkách SZPI (www.szpi.gov.cz) v podsekcí „Informace pro podnikatele – Víno“.

Laboratoře pověřené SZPI byly mimo jiné povinny úspěšně absolvovat mezilaboratorní testování způsobilosti laboratoří a zejména respektovat požadavky uvedené v „Podmínkách pověření“ a v „Organizačním a jednacím řádu Komise SZPI pro hodnocení a zařídování vína“, v platných zněních. Pověřené

tory tests provided by authorized laboratories were checked by CAFIA by means of so-called back-up samples taken at applicants for classification as well. These samples were stored by the CAFIA Commission.

Since date of 1 September 2011, the applicant for classification of wine is allowed, after the sampling the wine itself, analyse this sample only in an accredited laboratory by accredited methods laid down for analyses of wine by EU legislation. Based on article 120g of Council Directive (EC) No. 1234/2007 (establishing a common organisation of agricultural markets), as amended, analytic methods and rules recommended and published by International Organization for vine and wine (OIV) are concerned. Based on provisional regulation of the above mentioned Act No. 256/2011 Coll., the applicant for classification had the possibility to use the protocol issued by laboratory authorised by CAFIA yet with date of 31 Dec 2011, though.

(2.2.3) Database of Isotopic Wine Analyses

The European database of isotopic wine analyses is administrated and controlled by the European Commission (the Joint Research Centre). This database contains information gained from isotopic analysis of water particles and ethanol in wines from vine-growing EU member states. This information serves for the unification of assessment of results gained in official laboratories. In the Czech Republic, the system is administrated by the Ministry of Agriculture. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority, together with the Central Institute for Testing and Supervising in Agriculture (Control and Testing Department) and the General Directorate of Customs (Customs-Technical Laboratory), are members of this system, which is based on sampling of grapevine characteristic for the Czech Republic, its processing to wine and in its laboratory analyses. Description of twenty samples and results of isotopic samples are provided to the European Commission on annual basis. CAFIA also carries out the coordinating function of the whole system in the Czech Republic.

(2.3) Certification Activities

Certification of Fresh Fruit and Vegetables
In 2011, CAFIA carried out certification of fresh fruit and vegetables on the basis of Commission Regulation (EC)

laboratoře byly ze strany SZPI podrobovány auditu. Rovněž výsledky laboratorních rozborů poskytované pověřenými laboratořemi byly ze strany SZPI kontrolovány pomocí tzv. záložních vzorků žadatelů o zařazení uložených na Komisi SZPI.

Počínaje datem 1. září 2011 může žadatel o zařazení vína po provedení vlastního odběru vzorku vína rozborovat tento vzorek pouze v akreditované laboratoři akreditovanými metodami stanovenými pro rozbor vína právními předpisy EU. Na základě čl. 120g nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 („jednotné nařízení o společné organizaci trhů“), v platném znění, se jedná o analytické metody a pravidla doporučené a zveřejněné Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV). Na základě přechodného ustanovení výše uvedeného zákona č. 256/2011 Sb., však měl žadatel o zařazení možnost použít pro zařazení vína protokol vystavený laboratoří pověřenou SZPI ještě s datem 31. 12. 2011.

(2.2.3) Databanka izotopových rozborů vín

Evropskou databanku izotopových rozborů vín na základě nařízení Komise (ES) č. 555/2008, v platném znění, spravuje a koordinuje Evropská komise (Joint Research Centre). V této databance jsou uložena data získaná z izotopového rozboru částic vody a etanolu ve vínech vinařských členských států EU, které slouží k vyhodnocování výsledků rozborů získaných v úředních laboratořích. V České republice systém Databanky zastřešuje Ministerstvo zemědělství ČR. Státní zemědělská a potravinářská inspekce je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (Odbor kontrolní a zkušební) a Generálním ředitelstvím cel (Celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro Českou republiku, jejich zpracování na víno a v laboratorních rozbořech. Popis dvaceti vzorků a výsledky izotopových rozborů jsou každoročně poskytovány Evropské komisi. SZPI v České republice rovněž plní koordináční funkci celého systému

(2.3) Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

V prvním pololetí roku 2011 prováděla SZPI certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny dle nařízení Komise (ES) č. 1580/2007, v platném znění, které bylo v polovině roku 2011 nahrazeno

No. 1580/2007, as amended, that was in a half of 2011 substituted by Commission Regulation (EC) No. 543/2011. Certification of fresh fruit and vegetables is carried out only during import or export of fresh fruit and vegetables from third countries; in fact, it is verification of conformity of these products with marketing standards of the Communities. CAFIA inspectors check the quality and labelling of products according to the requirements laid down by single marketing standards.

A trader importing or exporting fresh fruit and vegetables (fresh grown mushrooms and shell fruits included) into third countries shall notify the relevant CAFIA Inspectorate of this fact. The lot in question cannot be cleared without a valid certificate. Issuing certificates on the compliance with marketing standards of the Communities for fresh fruit and vegetables is carried out pursuant to Act No. 146/2002, Coll. on CAFIA, as amended.

In 2011, CAFIA inspectors issued a total of 112 certificates for the import of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption. Certification for export of fresh fruit and vegetables was not carried out.

Certificates for Exports of Grapevine

In 1992, CAFIA was given the authority to issue certificates for wine export by the Committee for Wine at the EU Commission. Export means only export to third countries, not to other EU member states. In 2011 there were 11 VI1 certificates issued for wine export to China and Japan.

Other Certification

CAFIA ensured the certification of foodstuffs or raw materials intended for production in non-harmonized area, in particular for export purposes. CAFIA certificates confirm some features or limits, usually in compliance with the requirements of foreign purchaser. Within the optional product certification, a total 54 certificates were issued in 2011.

(2.4) Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

The Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF is a mutually interconnected network linking the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The main objective of this system is to prevent consumers from being threatened by unsafe food and feed. The system allows individual states to make as quick steps as possible to avert damaging of health of

nařízením Komise (EU) č. 543/2011. Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny je prováděna pouze při dovozu či vývozu čerstvého ovoce a zeleniny ze třetích zemí. Jedná se o kontrolu shody těchto produktů s obchodními normami Unie. Inspektoři SZPI kontrolují jakost i označování produktů dle požadavků stanovených v jednotlivých obchodních normách.

Osoba, která vyváží nebo dováží čerstvé ovoce a zeleninu (včetně čerstvých pěstovaných hub a skořápkových plodů) ze třetích zemí, je povinna tuto skutečnost nahlásit na příslušný inspektorát SZPI. Bez platného osvědčení o shodě není možné danou šarži propustit do volného oběhu. Vydávání osvědčení o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu je prováděno podle zákona č. 146/2002 Sb., o SZPI, ve znění pozdějších předpisů.

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě vystavili v roce 2011 inspektoři SZPI celkem 112 certifikátů. Certifikace při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny nebyla prováděna.

Certifikáty pro export révového vína

V roce 1992 byla udělena SZPI Výborem pro víno při Komisi EU práva pro vydávání certifikátů pro export vína. Za export je považován pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2011 vystavila SZPI celkem 11 certifikátů VI1 pro vývoz vína do Číny a Japonska.

Certifikace ostatní

SZPI zajišťovala certifikaci potravin nebo surovin v neregulované sféře na základě žádosti výrobců, a to převážně za účelem exportu. Rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanovován v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V rámci nepovinné certifikace výrobků bylo v roce 2011 vystaveno celkem 54 certifikátů.

(2.4) Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země Evropské unie (EU) s Evropskou komisí (EK) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo krmivy. Systém umožňuje jednotlivým státům učinit

consumers by prevention to put a product into market and/or recalling of product from the market.

The European Rapid Alert System for Food and Feed is legally embodied in Articles 50 – 52 of Regulation of the European Parliament and Council (EC) No. 178/2002, laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety, as amended. However, in European legislation, detailed rules for functioning of the RASFF system and roles of individual members were not regulated. The long-term intention was therefore issuing directly applicable legal regulation, which would regulate the given issue. Final shape of the directive was finalised during 2010. The Commission Directive (EU) No. 16/2011 laying down implementing measures for the Rapid Alert System for Food and Feed was published in January 2011. Publishing of the Directive completed the several years lasting process of preparation, formation and commenting of the mentioned document from the side of Member States, evenly as internal consultations in scope of the EC. Functioning of the RASFF system is in the Czech Republic in detail regulated by Government Regulation No. 98/2005 Coll. establishing rapid alert system on emergence of risk of threatening human health by food and feed as amended.

Pursuant to Section 15, Para 4 of Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, as amended, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (CAFIA) is the National Contact Point for the Rapid Alert System for Food and Feed (NCP for RASFF).

The National Contact Point collects information from all supervisory bodies in the food and feed sector in the CR: CAFIA, the State Veterinary Administration of the Czech Republic, bodies of Public Health Protection and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. Other participants of the national system of rapid alert also cooperate with the National Contact Point: the General Directorate of Customs, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of Interior of the Czech Republic, the Ministry of Defence of the Czech Republic, Ministry of Justice of the Czech Republic, and the Institute of Agriculture Economics and Information. The Secretariat of the Coordination Group at the Ministry of Agriculture has the coordinating function.

The information flow is two-ways, through the National Contact Point supervisory bodies of the CR learn about unsafe products that can be present on the Czech market and within their responsibilities they subsequently carry out inspections. The European Commission is then retrospectively informed of facts detected in connection with the information from the EU as well as of measures imposed.

If any of the supervisory bodies of the CR detects a dangerous product, the National Contact Point sends information obtained from individual participants of the national system to the EC.

co nejrychlejší kroky k odvrácení poškození zdraví spotřebitelů zamezením uvedení produktu na trh a/nebo stažením výrobku z trhu.

Právně je evropský systém rychlého varování pro potraviny a krmiva zakotven v člancích 50 – 52 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění. V evropské legislativě však doposud nebyla zpracována detailní pravidla fungování systému RASFF a role jednotlivých členů. Dlouholetým záměrem tak bylo vydání přímo aplikovatelného právního předpisu, který by upravoval danou problematiku. Konečná podoba nařízení byla finalizována v průběhu roku 2010. K vydání nařízení Komise (EU) č. 16/2011, kterým se stanoví prováděcí opatření k systému včasné výměny informací pro potraviny a krmiva došlo v lednu roku 2011. Publikace nařízení je završením několikaletého procesu příprav, vlastní tvorby a připomínkování uvedeného dokumentu ze strany členských států, stejně jako interních konzultací v rámci EK. Fungování systému RASFF je v České republice podrobně upraveno nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv, v platném znění.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je podle §15 odst. 4 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro Systém rychlého varování (NKM RASFF).

Národní kontaktní místo soustřeďuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v ČR: SZPI, Státní veterinární správy ČR, orgánů ochrany veřejného zdraví a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského. S Národním kontaktním místem spolupracují také další účastníci národního systému rychlého varování: Generální ředitelství cel, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, Ministerstvo vnitra ČR, Ministerstvo obrany ČR, Ministerstvo spravedlnosti ČR a Ústav zemědělské ekonomiky a informací. Koordináčním místem je Sekretariát koordináční skupiny bezpečnosti potravin při Ministerstvu zemědělství ČR.

Tok informací o výskytu nebezpečných výrobků je obousměrný, dozorové orgány ČR se prostřednictvím Národního kontaktního místa dozvídají o nebezpečných výrobcích, které mohou být na českém trhu a v rámci svých pravomocí následně provádí kontrolu. Evropská komise je pak zpětně informována o skutečnostech, které byly v návaznosti na informaci z EU zjištěny, a o uložených opatřeních.

Dojde-li ke zjištění výskytu nebezpečného výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, odesílá Národní kontaktní místo do EK informace získané od jednotlivých účastníků národního systému.

Po identifikaci rizikového výrobku na trhu nebo na hraničních přechodech jsou výsledky kontroly získané hodnocením pro-

After a risk product is identified on the market or on the border crossings, the results of inspections obtained by the assessment of the product on the spot or by laboratory analyses are compared with conditions for sending submission of the notification into the system – with so-called RASFF guidelines. The results of the inspection, measures taken, detailed information leading to the exact identification of the product, its distribution etc. are components of the sent notification.

In 2011, a total of 100 original notifications were sent on behalf of the Czech Republic. 96 cases concerned the inspection of market. Out of this number, CAFIA was involved in 61 notifications. 4 cases concerned import inspections. During border inspections, CAFIA cooperates with bodies of the Customs Administration of the Czech Republic pursuant to the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category comprises notifications received by the RASFF system. They concern products manufactured in the Czech Republic, distributed through the Czech Republic or products imported to the Czech market from abroad. In 2011, the Czech Republic received a total of 100 original notifications, out of which 58 notifications come under responsibility of CAFIA. Out of the total amount of the received notifications, 3 notifications were subsequently recalled out of the system based on new facts found during investigation (i.e. the case did not further fill the reason for transfer in frame of rapid alert system).

In 2011, the NCP for RASFF in the Czech Republic significantly participated in solving of two European food crises – the case of enormous detections of dioxins in feedstuffs for farm animals and subsequently in food of animal origin and further the epidemic caused by the shiga-toxin producing *E. coli* O104 : H4 in sprouts of Fenugreek.

Putting a new on-line application iRASFF into operation that allows the issuing of notifications including their modifications and immediately transfer through the data line to all participants of RASFF system was a fundamental change in the RASFF system. Before putting of the application into operation, all authorised users (members) of the RASFF network in the Czech Republic were trained, which included the definition of individual terms, description of procedure from issuing of notification, its approval from side of NCP, handing it over to the EC, up to the final approval by the EC; including the training of work with application in the form of cause studies. The mentioned application is currently used by approximately a third of Member States, including the Czech Republic, which started to use it in October 2011. The connection of other Member States into the mentioned application can be expected during 2012.

duktu na místě či laboratorními rozboru porovnány s podmínkami pro zaslání oznámení do systému – tzv. vodítky RASFF. Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd.

Za rok 2011 bylo Českou republikou odesláno celkem 100 originálních oznámení. 96 případů se týkalo kontroly na trhu a z toho 61 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Ve 4 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes Českou republiku, nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2011 přijala Česká republika celkem 100 originálních oznámení, z toho 58 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Z celkového počtu přijatých oznámení byla následně 3 oznámení stažena ze systému na základě nových skutečností zjištěných v průběhu šetření (tj. případ již dále nenaplnil podstatu pro přenos v rámci systému rychlého varování).

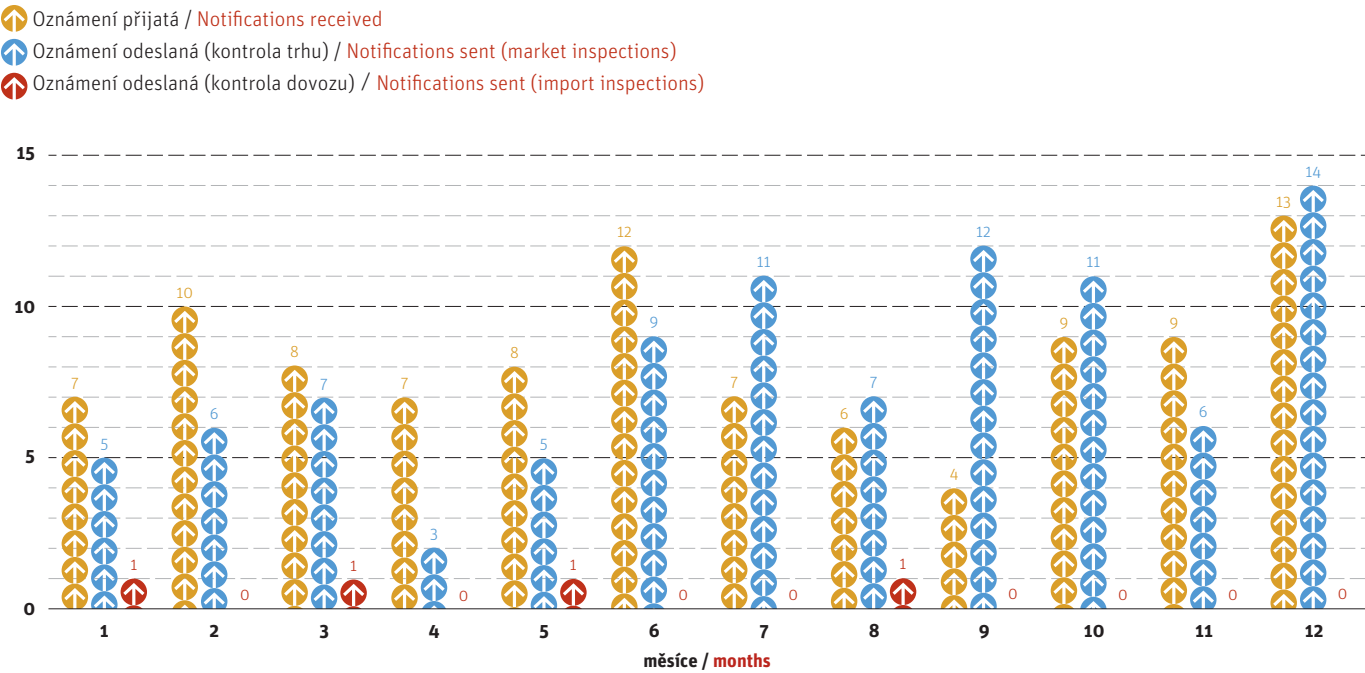
V roce 2011 se NKM RASFF ČR významnou měrou podílelo na řešení dvou evropských potravinových krizí – případu enormních nálezů dioxinů v krmivech pro hospodářská zvířata

(2.5) Information and Communication System

The information and communication system of CAFIA includes a comprehensive set of technologies aimed at procedural and data integration of heterogeneous software systems and applications from different suppliers. It consists of several subsystems and it is operated in all localities of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. It is integrated into CAFIA local networks interconnected by means of a virtual private network, of which operation is centrally administered and actively monitored. In 2011, a tender was carried out for the supplier and provider of services in VPN WAN network to replace the obsolete network elements by modern ones. This will increase the reliability and quality of network connections and services.

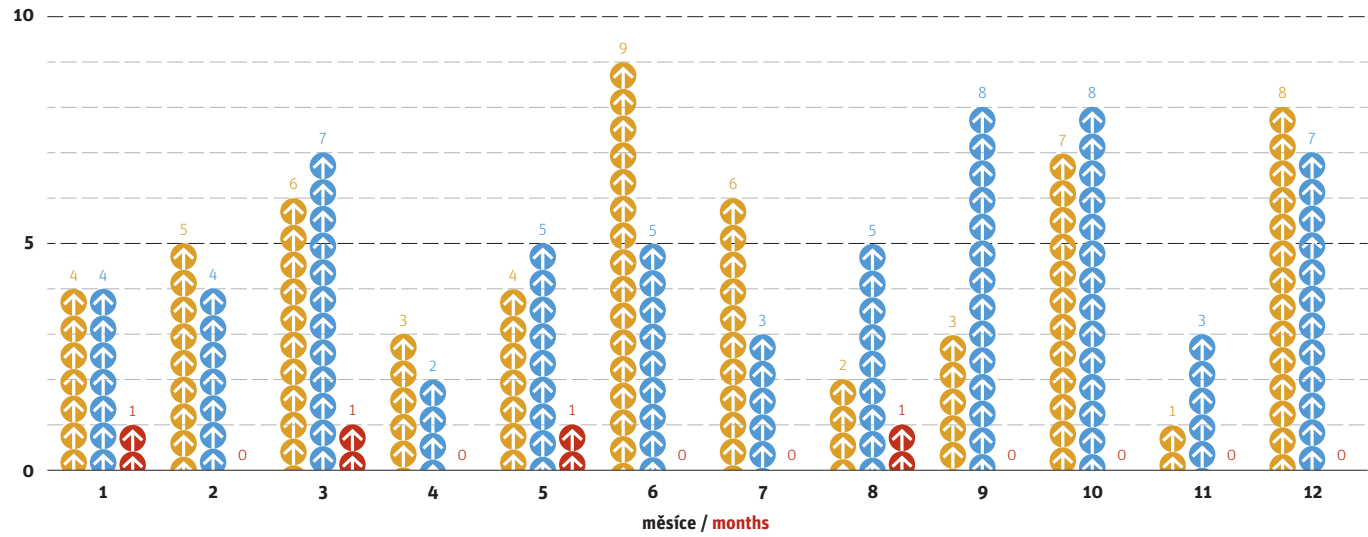
During the year, a transfer towards the operation system Windows 7 on user's working stations was successfully finished as well as assuring of compatibility with all operated applications and systems. At the same time the renovation of technical baseline of CAFIA information system continued, mainly by renovation of laptops and stationary PCs. The growth of the volume of data produced by information systems is accompanied also by the need of data repositories. By extension of disc array and back-up servers the requirements for high accessibility of data were fulfilled.

Graf 1 / Graph 1
Oznámení systému RASFF v roce 2011 / RASFF notifications in 2011



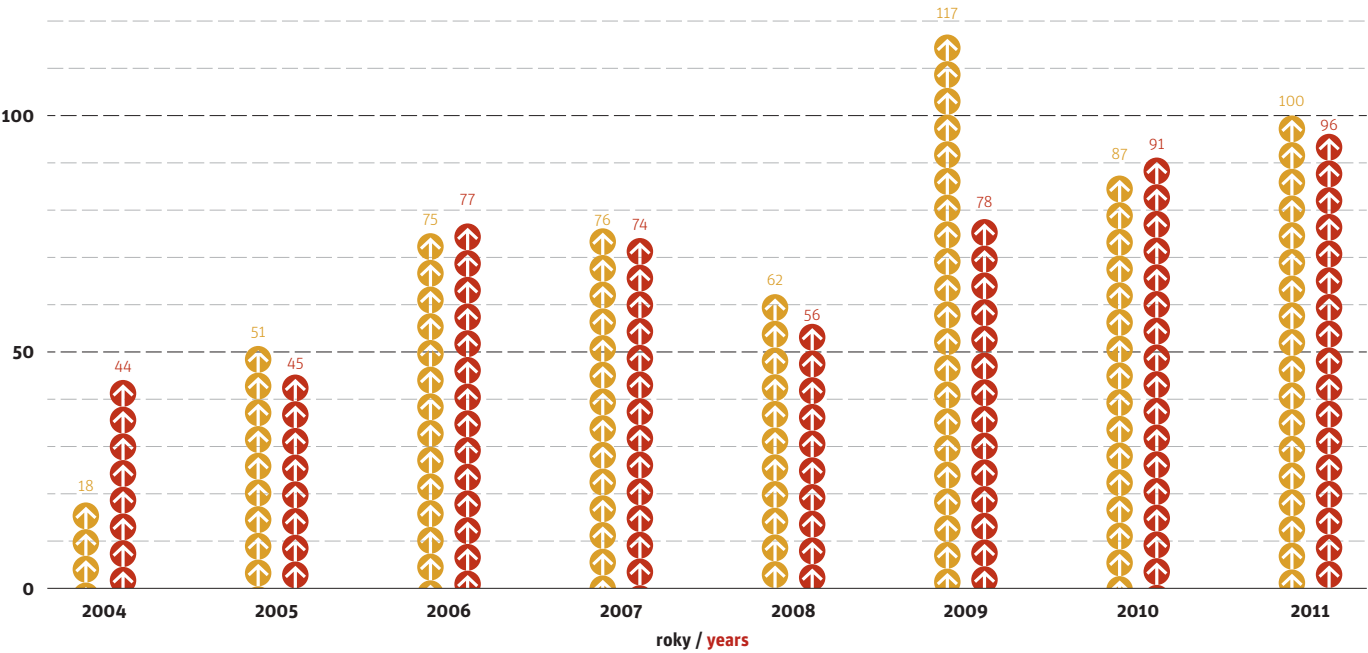
Graf 2 / Graph 2
Oznámení systému RASFF v roce 2011 týkající se SZPI / RASFF notifications in 2011 related to CAFIA

- Oznámení přijatá týkající se SZPI / Notifications received related to CAFIA
- Oznámení odeslaná týkající se SZPI (kontrola trhu) / Notifications sent related to CAFIA (market)
- Oznámení odeslaná týkající se SZPI (kontrola dovozu) / Notifications sent related to CAFIA (import)



Graf 3 / Graph 3
Počet oznámení RASFF týkající se ČR v letech 2004–2011 / Number of RASFF notifications related to the Czech Republic in 2004–2011

- Oznámení přijatá / Received notifications
- Oznámení odeslaná / Sent notifications



a následně v potravinách živočišného původu a dále epidemie způsobené shiga-toxin produkující *E. coli* O104 : H4 v klíčcích pískavice řecké seno.

Zásadní změnou v systému RASFF v roce 2011 bylo rovněž zprovoznění nové on-line aplikace iRASFF umožňující tvorbu oznámení včetně jejich modifikace a okamžitého přenosu přes datovou linku všem účastníkům systému RASFF. Před vlastním zprovozněním aplikace se uskutečnilo školení všech oprávněných uživatelů (členů) sítě RASFF v ČR zahrnující definici jednotlivých pojmů, popsání postupu od vytvoření oznámení, jeho schválení ze strany NKM, předložení EK, až po konečné schválení EK, včetně náviku práce s aplikací formou případových studií. Uvedenou aplikaci v současnosti používá zhruba třetina členských států, mezi nimi i ČR, která s jejím využíváním začala v říjnu 2011. Připojení ostatních členských států k uvedené aplikaci lze očekávat v průběhu roku 2012.

(2.5) Informační a komunikační systém

Informační a komunikační systém SZPI zahrnuje komplexní soubor technologií zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací od různých dodavatelů. Jeho součástí je několik podsystémů a je provozován ve všech lokalitách Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Je integrován v jejich lokálních sítích propojených pomocí virtuální privátní sítě, která je centrálně spravována a proaktivně monitorována. V roce 2011 proběhlo výběrové řízení na dodavatele a poskytovatele služeb ve VPN WAN síti za účelem nahrazení zastaralých síťových prvků moderními. Tím dojde ke zvýšení spolehlivosti a kvality síťových spojů a služeb.

V průběhu roku byl úspěšně dokončen přechod na operační systém Windows 7 na pracovních stanicích uživatelů, stejně jako zajištěna kompatibilita se všemi provozovanými aplikacemi a systémy. Současně pokračovala obnova technické základny informačního systému SZPI, zejména obnovou notebooků i stacionárních PC. S růstem objemu dat produkovaných informačními systémy roste také potřeba datových úložišť. Rozšířením diskového pole a zálohovacích serverů plníme požadavky na vysokou dostupnost dat.

V roce 2011 byla úspěšně realizována veřejná zakázka na dodávku multifunkčních kopírovacích zařízení pro různé útvary SZPI. Tím dojde ke zvýšení kvality, produktivity i komfortu při práci s dokumenty, jejich tisku, kopírování i skenování jak v černobílém, tak i v barevném provedení.

In 2011 the public tender for supplying of multifunctional copy devices for different divisions of CAFIA was successfully realized. This will increase quality, productivity and comfort at work with documents, their printout, copying, scanning both in black-and-white and coloured versions.

The multi-licence software Microsoft Enterprise Agreement for both server and client infrastructure including office applications was successfully acquired out of financial resources of the Ministry of Agriculture.

The successful extension of IP telephony system by Wi-Fi technology on other inspectorates of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is used for increasing of accessibility and therefore improvement of effectiveness of activities. Now all sites of CAFIA are equipped by this technology.

(2.6) Legislation

(2.6.1) Creating and Commenting on Legislation

In 2011 CAFIA participated (mainly by sending comments to drafts, but in some cases also by creating own drafts) in issuing of 19 acts. The most significant were: Draft of the Act on Control, Draft Amendment to Act on Viticulture and Viniculture and Draft Amendment to Act on Plant Health Care. In two cases, CAFIA commented drafts of government regulations, namely Regulation on Financial Assurance According to Act on Prevention of Ecological Harm and Its Correction and the government regulation amending the government regulation, determining the conditions on the protection of health at work. CAFIA also participated in evaluation of functionality of four government regulations, which implement the provisions of penal code.

CAFIA also participated in the elaboration of 30 implementing decrees to various acts. For the activity of CAFIA, out of them significant were mainly: Amendment to Decree No. 113/2005 Coll., on the Method of Labelling of Foodstuffs and Tobacco Products, Amendment to Decree No. 38/2001 Coll., on Hygienic Requirements for Objects and Materials Determined for Contact with Foods and Meals, Amendments to Decree No. 235/2010 Coll. and No. 4/2008 Coll., As Regards Requirements for Additional Substances, Amendment to Decree No. 333/1997 Coll., that Implements Paragraph 18 letter a), d), h), i), j) and k) of Act No. 110/1997 Coll. on Milled Cereal Prod-

Z finančních prostředků MZe byl úspěšně pořízen multilicenční program Microsoft Enterprise Agreement pro serverovou i klientskou infrastrukturu včetně kancelářských aplikací.

Ke zvýšení dosažitelnosti, a tím i zlepšení efektivnosti činností, slouží úspěšné rozšíření systému IP telefonie o technologii Wi-Fi na dalších inspektorátech Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Nyní jsou uvedenou technologií vybaveny všechny lokality SZPI.

(2.6) Činnost v oblasti legislativy

(2.6.1) Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2011 se SZPI podílela (zejména formou zasílání připomínek k návrhům, ale v některých případech i tvorbou vlastních návrhů) na vzniku 19 zákonů. Nejdůležitějšími byly návrh zákona o kontrole, návrh novely zákona o vinohradnictví a vinařství a návrh novely zákona o rostlinolékařské péči. Ve dvou případech připomínkovala SZPI návrhy nařízení vlády, a to o finančním zajištění podle zákona o předcházení ekologické újmy a o její nápravě a nařízení vlády novelizující nařízení vlády, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci. SZPI se rovněž podílela na hodnocení účelnosti čtyř nařízení vlády, která provádějí ustanovení trestního zákoníku.

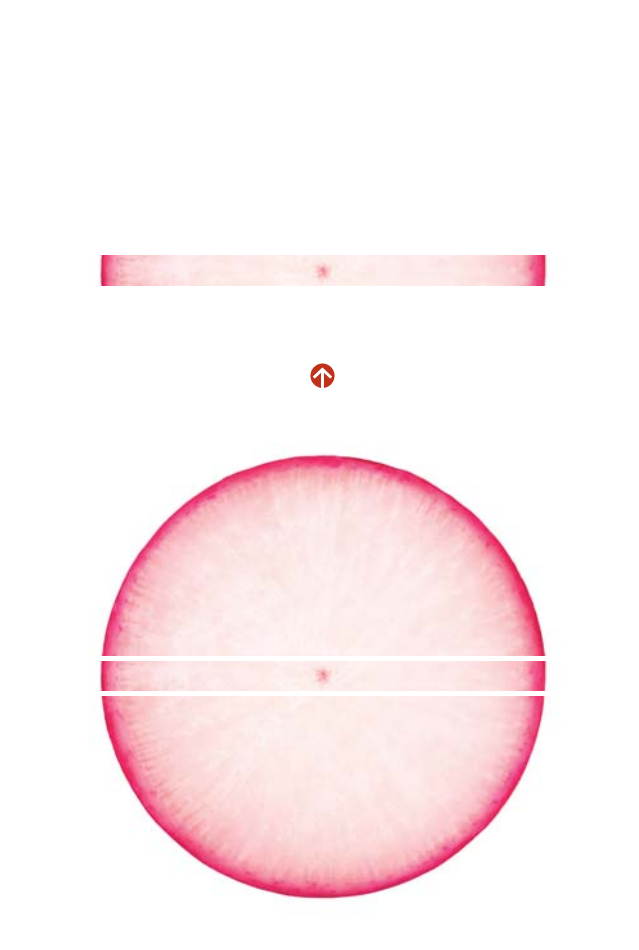
SZPI se také spolupodílela na vzniku 30 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Pro činnost SZPI z nich byly důležité zejména: novela vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, novela vyhlášky č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na předměty a materiály určené pro styk s potravinami a pokrmů, novely vyhlášek č. 235/2010 Sb. a č. 4/2008 Sb., které se týkají požadavků na přídatné látky, novela vyhlášky č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb. pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské a cukrářské výrobky a těsta, novela vyhlášky č. 344/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky na tabákové výrobky, návrh vyhlášky o zásadách správné laboratorní praxe a novela vyhlášky č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití.

Inspekce se v roce 2011 také aktivně podílela na tvorbě právních předpisů EU.

ucts, Pastries, Bakery and Confectionery Products and Pastries, Amendment to Decree No. 344/2003 Coll., Laying down the Requirements for the Tobacco Products, draft of decree on principles of Good Laboratory Practice and Amendment to Decree No. 54/2004 Coll. on Foodstuffs Intended for Special Nutrition and the Methods of their Use.

The Inspection Authority in 2011 also actively participated on creation of EU legislative.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is an active member of the Working Group for general application of Regulation (EC) No. 882/2004, as amended, engaged in preparation of the revision of this directive, fundamental for the sphere of food inspections. It provides the Ministry of Agriculture with materials for preparation to the meetings and according to the need (in the framework of discussed spheres) also directly participates in the meetings. CAFIA also sent its comments on amendment of Regulation (EC) No. 1234/2007, Establishing a Common Organisation of Agricultural Markets, Directive (EC) No. 606/2009, Laying Down Certain Detailed Rules for the Implementation of Directive (EC) No. 479/2008, as Regards the Categories of Grapevine Products, Oenological Practices and the Applicable Restrictions, and Directive No. 607/2009, Laying down Certain Detailed Rules for the Implementation for Regulation



Státní zemědělská a potravinářská inspekce je aktivním členem Pracovní skupiny pro obecnou aplikaci nařízení (ES) č. 882/2004, v platném znění, která se zabývá přípravou revize tohoto pro oblast kontroly potravin stěžejního nařízení. Poskytuje podklady MZe pro přípravu na jednání a dle potřeby (v rámci diskutovaných oblastí) se také přímo účastní jednání. SZPI rovněž zasílala své připomínky při novelizaci nařízení (ES) č. 1234/2007, jednotného nařízení o organizaci trhů, nařízení (ES) č. 606/2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí, a nařízení č. 607/2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů. U nařízení (ES) č. 607/2009 a nařízení (ES) č. 1234/2007 SZPI pracovala na vzniku korigend jejich českých překladů.

Dále se SZPI v roce 2011 podílela na vzniku nařízení (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které bylo po více než třech letech vyjednávání přijato a zveřejněno v Úředním věstníku EU. Rovněž se SZPI vyjadřovala k návrhu nařízení o režimech jakosti zemědělských produktů a k návrhům souvisejících komunitárních právních předpisů.

(2.6.2) Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

I v roce 2011 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací Komise a Rady EU. Za maďarského a polského předsednictví se uskutečnilo celkem 14 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili 2 jednání v Radě EU a celkem 12 jednání v pracovních formacích Komise.

Nejčastěji se pracovníci SZPI účastnili jednání Expertního výboru EK – Pracovní skupiny pro zemědělské kontaminanty (celkem 4 jednání), Pracovní skupiny EK pro Systém rychlého varování RASFF (2 jednání) a Pracovní skupiny EK pro obecné použití nařízení (ES) č. 882/2004 (2 jednání). Další jednání probíhala např. na půdě Pracovní skupiny vládních expertů pro enologické praktiky nebo v Pracovní skupině EK – právníci/lingvisti.

Zástupce SZPI se pravidelně každý týden účastnil jednání Resortní koordinační skupiny (RKS) na Ministerstvu zemědělství ČR. RKS představuje koordinační centrum pro schvalování instrukcí, pozic a mandátů prezentovaných za ČR a resort zemědělství na jednáních pracovních orgánů EU včetně COREPERu, Zvláštního zemědělského výboru a Rady ministrů pro zemědělství a rybolov.

(EC) No. 479/2008, as Regards Protected Designations of Origin and Geographical Indications, Traditional Terms, Labelling and Trade Adaptation of Some Wine Sector Products. At Regulations (EC) No. 607/2009 and Regulation (EC) No. 1234/2007, CAFIA worked on the elaboration of corrections of their Czech translations.

Furthermore, CAFIA in 2011 participated on issue of Regulation (EU) No. 1169/2011, On Providing of Information about Foodstuffs to Consumers, which was after more than three years of negotiations accepted and published in EU Administrative Bulletin. CAFIA also commented the draft of Regulation on Quality Regimes of Agricultural Products and drafts of related community legislative.

(2.6.2) Participation in the Meetings of the EC and the EU Council Working Groups and Committees

In 2011, CAFIA experts also took part in the meetings of working groups of the EC and the Council of the EU. During the Hungarian and Polish Presidency in 2011, a total of 14 foreign business trips took place, connected with attendance in the working groups. In scope of them, the CAFIA experts participated in 2 meetings in the EU Council and 12 meetings of the Commission working groups.

Most often the CAFIA personnel attended the meeting of Expert Committee of the EC – the Working Group on Agricultural Contaminants (in total 4 meetings), the Working Group meetings on the Rapid Alert System for Food and Feed RASFF (2 meetings) and EC Working Group for General Application of the Regulation (EC) No. 882/2004 (2 meetings). Further meetings took place e.g. in the field of Working Group of Government Experts for Enological Practices or in EC Working Group – Lawyers/Linguists.

The CAFIA representative participated regularly every week in the meetings of the Coordination Group (CG) at the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. CG is a coordination tool for approving Instructions, Positions and Mandates presented on behalf of the Czech Republic and the Section of Agriculture at the meetings of the EU working groups and committees, including COREPER, the Special Committee on Agriculture, and the Agriculture and Fisheries Council.

(2.6.3) Činnost právní

Tato činnost zahrnovala komplexní zajišťování právní agendy jak v oblasti správního práva, tak i v dalších právních oborech.

V roce 2011 bylo pravomocně skončeno 1 984 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 27 089 100 Kč. Dále bylo v roce 2011 pravomocně skončeno 14 správních řízení o uložení pořádkové pokuty s osobami, které se dopustily pořádkového deliktu dle § 19 zákona č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů, ve kterých byly uloženy pořádkové pokuty v celkové výši 350 000 Kč. Celkem tedy bylo pravomocně skončeno 1 998 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 27 439 100 Kč.

V porovnání s rokem 2010 došlo ke snížení celkové výše uložených pokut o 3 808 122 Kč (v roce 2010 činila výše pravomocně uložených pokut 31 247 222 Kč). Ve správních řízeních byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 1 990 000 Kč.

Nejvíce pokut ve správním řízení bylo uloženo za porušení následujících ustanovení právních předpisů (v závorce je uveden počet případů):

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (307);
čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění do oběhu klamavě označených potravin (193);
čl. 18 nařízení (ES) č. 178/2002 – nezajištění sledovatelnosti potravin (36);
čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (716);
čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (207);
čl. 113a odst. 3 nařízení (ES) č. 1234/2007 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (130);
§ 3 odst. 1 zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku (183);
§ 6 zákona o potravinách – nesprávné označování potravin balených ve výrobě (270);
§ 8 zákona o potravinách – nesprávné označování nebalených potravin (105);
§ 10 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (597);
§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (111);
§ 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (594);
§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o SZPI – nesplnění uloženého opatření (85);
§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na jakost vína (44).

(2.6.3) Legal Activities

These activities included complex legal paperwork both in the field of administrative law as well as in other legal fields.

In 2011, 1,984 administrative proceedings with operators of food businesses became legally effective, in which fines amounting to 27,089,100 CZK were imposed. Further in 2011 there were 14 administrative proceedings aimed to imposing order fines to persons, who committed the order offence according to Section 19 of Act No. 552/1991 Coll., on State Control, as amended, where order fines were imposed in total amount of 350,000 CZK. In total 1,998 administrative proceedings were lawfully closed, in which fines in total amount of 27,439,100 CZK were imposed.

In comparison with 2010, the amount of fines decreased by 3,808,122 CZK (in 2010 the amount of legally effective fines was 31,247,222 CZK). Compensation for costs of administrative proceedings at total amount of 1,990,000 CZK was also imposed in administrative proceedings.

Most of the fines were imposed for violating the following legal provision (numbers in brackets state the number of cases):

Article 14 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placing on the market foodstuffs harmful to human health or unfit for human consumption (307);
Article 16 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placing on the market misleadingly labelled foodstuffs (193);
Article 18 of Regulation (EC) No. 178/2002 – failure to establish traceability of food (36);
Article 4 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to observe hygiene requirements during placing foodstuffs on the market (716);
Article 5 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with procedures based on principles of HACCP (207);
Article 113a subsection 3 of Regulation (EC) No. 1234/2007 – failure to comply with requirements of trade norms of fruit and vegetables (130);
Section 3 subsection 1 of the Act on Foodstuffs – reach of obligations of the food business operator (183);
Section 6 of the Act on Foodstuffs – improper labelling of foodstuff packed in production (270);
Section 8 of the Act on Foodstuffs – improper labelling of non-packed food (105);
Section 10 subsection 1 letter c) of the Act on Foodstuffs – placing on the market foodstuffs with expired use-by date (597);
Section 11 subsection 1 letter c) of the Act on Foodstuffs – non-compliance with temperatures set for food storage (111);
Section 11 subsection 1 letter d) of the Act on Foodstuffs – non-separate placement and labelling of food with expired best before date (594);
Section 11 subsection 1 letter c) of the Act on CAFIA – failure to fulfil the set measure (85);

Pokud bylo u kontrolované osoby zjištěno současné porušení více ustanovení právního předpisu, byla pokuta ukládána souhrnně za všechny zjištěné nedostatky.

V roce 2011 nabylo právní moci 136 rozhodnutí ÚI o odvolání (z toho 14 ve věcech týkajících se pořádkových pokut), z nichž bylo v 81 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 38 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí, v 8 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, ve 2 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, v 7 případech bylo odvolání podáno opožděně či bylo vzato zpět.

(2.7) Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

SZPI pokračovala v dosavadní spolupráci s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v rámci systému ProCoP při poskytování informací podnikatelům o požadavcích na výrobky a o fungování vnitřního trhu v oblasti volného pohybu potravin. Rovněž se aktivně zapojovala do řešení případů týkajících se zjištění nekalých obchodních praktik, včetně nekalých obchodních praktik použitých vůči spotřebitelům pocházejících z jiných členských států EU (prostřednictvím elektronického komunikačního systému CPCS – Consumer Protection Cooperation System). SZPI je taktéž zapojena do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávné aplikace právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci.

Úzkou spolupráci udržovala SZPI i s útvarem Police ČR – Národní protidrogovou centrálou a Státním ústavem pro kontrolu léčiv, a to zejména při předávání kontrolních zjištění v případech doplňků stravy a potravin pro sportovce. Zvláštní pozornost byla věnována tzv. hraničním výrobkům, které by mohly být svou povahou již považovány za nepovolená léčiva. Společně s oběma institucemi se SZPI podílela např. na kampani „Nebezpečné léky“, v rámci níž se aktivně zúčastnila konference konané v Senátu PČR.

V rámci zajištění analýzy rizika potravin spolupracovala SZPI s Ministerstvem zdravotnictví ČR, které je odpovědné za hodnocení rizika potravin, jejich složek či látek využitých při výrobě potravin s ohledem na zdraví spotřebitelů.

SZPI i nadále úzce spolupracovala s celními úřady, a to při zajištění kontroly dovozu potravin rostlinného původu ze třetích

Section 27 of the Act on Viticulture and Viniculture – non-compliance with the requirements for wine quality (44).

If the inspection at the inspected person detected more violations of legal provisions at once, a cumulative fine was imposed for all identified violations.

In 2011, 136 appeal decisions became legally effective (out of which 14 in cases concerning order fines), out of which in 81 cases the appealed decision was confirmed, in 38 cases the appealed decision was changed, in 8 cases the appealed decision was cancelled and the case was returned to the relevant Inspectorate for new hearing and decision, in 2 cases the appealed decision was cancelled and the procedure was closed, in 7 cases the appeal was submitted late or was taken back.

(2.7) Cooperation with other Authorities and Institutions in the Czech Republic

CAFIA continued in existing cooperation with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic within the ProCoP system, which provides entrepreneurs with information about the requirements for products and functioning of free circulation of foodstuffs. It has also been actively involved in solving cases related to revealing of unfair business practices including unfair trade practices used by Czech operators against consumers in other EU member states (using electronic communication system CPCS - Consumer Protection Coordination System). CAFIA also participates in the SOLVIT system, within which Member States cooperate in effective solving of problems that may occur as a result of inappropriate use of legislation in area of internal market by bodies of public administration.

CAFIA maintained a very close cooperation with the department of the Police of Czech Republic – the National Anti-Drug Centre and State Institute for Drug Control, this mainly at transfer of control findings in case of food supplements and foodstuffs for sportspeople. A special attention was paid to so-called borderline products, which might be by their nature considered as unauthorised drugs. Together with both institutions CAFIA participated for example in the campaign “Dangerous drugs” during which it actively took part of conference held in the Senate of PCR.

In ensuring risk analysis of foodstuffs CAFIA cooperated with the Ministry of Health of the Czech Republic that is responsible

zemí. Celní úřady rovněž zajišťují vymáhání pokut a nákladů, které nebyly dobrovolně uhrazeny.

Inspekce pokračovala ve spolupráci s Úřadem průmyslového vlastnictví, na jehož činnost navazuje v rámci kontrol dodržování práv duševního vlastnictví, a to zejména kontrol chráněných zeměpisných označení potravin a chráněných označení původu potravin.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je členem Celostátní radiační monitorovací sítě a spolupracuje se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost (SÚJB) v monitorování radioaktivní kontaminace (aktivita radionuklidu ¹³⁷Cs) na celém území ČR.

Velmi efektivní je spolupráce s profesními a odbornými institucemi, např. Potravinářskou komorou ČR, Českou asociací pro speciální potraviny a dalšími. Jedná se o setkání formou školení, seminářů nebo pravidelných jednání. Jejich význam je především v tom, že se zde diskutují stanoviska a odborná problematika. Provozovatelé pak mají možnost se s jednotlivými závěry seznámit. Toto v praxi funguje jako zdroj informací pro správnou aplikaci požadavků právních předpisů.

for evaluation of risk of foodstuffs, their compounds or substances used during reduction of foodstuffs with regard to the health of consumers.

CAFIA further closely cooperated with the Customs Offices, namely at ensuring control of import of foodstuffs from third countries. The Customs Offices also provide the collection of fines and expenses, which were not voluntarily paid.

CAFIA continued in successful cooperation with the Industrial Property Office in checking the observance of intellectual property rights, in particular of protected geographical indication and protected geographical designation of origin of foodstuffs.

CAFIA is the member of the Nationwide Radiation Monitoring Network and cooperates with the State Office for Nuclear Safety in monitoring of radioactive contamination (activity of radionuclide ¹³⁷Cs) on the whole territory of the CR.

Cooperation with professional and expert organisations is very effective, e.g. the Foodstuff Chamber of the Czech Republic, the Czech Association for Special Foodstuffs and others. The concerned activities are meetings in the form of training, seminars or regular discussions. Their importance is mainly in the fact that the viewpoints and specialized issues are discussed here. Operators than have the possibility to familiarize with results. This in practice works as a source of information for correct application of requirements of legal regulations.



III / **Mezinárodní vztahy** **International Relations**



(3.1) Mezinárodní spolupráce

Navazování, rozvoj a udržování zahraničních vztahů je jednou z trvalých činností potravinářské inspekce, neboť výměna informací a zkušeností je nezbytná pro zajištění bezpečnosti a kvality potravin, jejichž pohyb při současné provázanosti ekonomik a spotřebitelských trhů nezná v Evropě hranic.

V minulých letech se zástupci SZPI účastnili jako experti misí Food Veterinary Office (FVO). Se zapojením odborníků z členských států se počítá i nadále, proto FVO připravil setkání přímo ve svém sídle, irském Grange, neboť se předpokládá, že pro účast v misích budou v budoucnu vybírání výhradně proškolení experti. Jednání bylo věnováno praktickým aspektům auditů a výběru priorit pro mise FVO pro roky 2013 – 2015, dále byly detailně diskutovány obecné otázky spojené s přístupem k auditům a jednotlivé postupy auditování využívané FVO. Zástupce SZPI se jako člen expertního týmu zúčastnil mise FVO na problematiku pesticidů v Turecku a jednal se zástupci tureckých dozorových orgánů a následně i s jednotlivými manažery potravinářských podniků.

Zástupci SZPI se rovněž aktivně podílí na činnosti agentury Evropské komise TAIEX. V červnu roku 2011 se SZPI účastnila dvou workshopů organizovaných TAIEXem pro chorvatské dozorové orgány. Workshop byl určen zejména pro inspektory a pracovníky laboratoří dozorových orgánů a byl zaměřen na oblast legislativy a dozoru v oblasti pesticidů, kontaminantů a předmětů přicházejících do styku s potravinami. Semináře se kromě expertů EU účastnili zástupci chorvatského ministerstva zdravotnictví a sociálních věcí, kteří v rámci každého bloku provedli rekapitulaci současné chorvatské situace v oblasti legislativy a dozoru. Zájem chorvatské strany je v tomto směru zřejmý a Chorvaté vynakládají veškeré úsilí stát se dalším členským státem EU.

Za zmínku stojí i účast SZPI na různých školeních v rámci iniciativy pod názvem Better Training for Safer Food (Lepším školením k bezpečnějším potravinám), které pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANCO. Cílem komplexních školení je zvýšit porozumění relevantních právních předpisů týkajících se dovozu potravin jiného než živočišného původu (především nařízení (ES) č. 882/2004 a č. 669/2009, v platných zněních) a souvisejících právních předpisů a harmonizace prováděných úředních kontrol. Stejná pozornost je věnována i nařízení (ES) č. 1152/2009, v platném znění, a souvisejícím předpisům k zajištění sjednocení prováděných úředních kontrol příslušnými kompetentními úřady. Záměrem tohoto školení bylo navázání spolupráce, rozšíření znalostí a praktických zkušeností v oblasti zesílené úřední kontroly potravin při dovozu produktů neživočišného původu. Podobně orientována byla i školení na problematiku HACCP a auditování systémů bezpečnosti potravin. Zástupci SZPI se rovněž zúčastnili školení v oblasti ochrany práv duševního vlastnictví se zaměřením na chráněná zeměpisná označení a označení původu, které spadlo do uvedené iniciativy.

(3.1) International Cooperation

Establishing, development and maintenance of international relations is one of the permanent activities of the Food Inspection Authority, because the exchange of information and experiences is necessary for ensuring safety and quality of foodstuffs, for whose movement there are no borders in Europe at the simultaneous interconnection of economies and consumer's markets.

In past years CAFIA representatives as experts took parts in missions of the Food and Veterinary Office (FVO). Because experts of Member States are counted upon to further participate, FVO prepared meetings directly at its Headquarters in Irish Grange, because it is supposed that only trained experts will be chosen for the missions in future. The meeting was dedicated to practical aspects of audits and choosing priorities for FVO missions in years 2013 – 2015, further the general questions connected to access to audits and individual audit procedures used by FVO were discussed in detail. A CAFIA representative took part in FVO mission for pesticide issue in Turkey as a member of expert team and dealt with representatives of Turkish supervision authorities and subsequently with individual managers of food businesses.

CAFIA representatives also actively take part in activity of the Agency of European Commission TAIEX. In June 2011 CAFIA took part in two workshops organized by TAIEX for Croatian supervision authorities. The workshop was intended mainly for inspectors and personnel of laboratories of supervision authorities and was focused on legislation and supervision in the sphere of pesticides, contaminants and objects coming into contact with foodstuffs. In addition to EU experts, the seminars were attended by representatives of Croatian Ministry of Health and Social Issues, who during each block accomplished the recapitulation of the present Croatian situation in sphere of legislative and supervision. Interest of Croatian party is in this sphere obvious and Croatians spend all efforts to become a new EU Member State.

Participation of CAFIA in different trainings in the sphere of initiative named Better Training for Safer Food that are organised for representatives of supervision authorities by DG SANCO is also worth noticing. The objective of complex trainings is to increase understanding of relevant legislation concerning import of foodstuffs of other than animal origin (mainly Regulations (EC) No. 882/2004 and No. 669/2009, as amended) and related legislation and harmonization of accomplished official inspections. The same attention is paid to Regulation (EC) No. 1152/2009, as amended, and related legislation related to unification of performed official inspections by relevant competent authorities. The objective of this training is to establish the cooperation, increase the knowledge and practical experiences in the sphere of reinforced official inspection of foodstuffs at import of products of non-animal origin. Similarly oriented were trainings on HACCP issues and auditing the systems of

Pokračovala i spolupráce s EFSA. Významné bylo 5. a 6. jednání pracovní skupiny EFSA pro monitoring reziduí pesticidů, kde došlo k vyhodnocení dat z prvního roku implementace nového formátu předávání dat, aktualizace dokumentů a číselníků. Na dalším zasedání potom proběhla opětovná diskuse k validaci dat a připomínkování návrhu nařízení pro monitoring pesticidů pro roky 2012 až 2013.

V roce 2011 se také uskutečnila 2 jednání Heads of Agencies, což je pracovní platforma vedoucích představitelů kontrolních orgánů zodpovědných za bezpečnost potravin, která se koná vždy v zemi předsedajícího státu, v tomto roce v Nizozemí (ujalo se organizace za Maďarsko) a Polsku. Během jednání byla diskutována připravovaná revize nařízení (ES) č. 882/2004, v platném znění, téma využívání hodnocení rizika při rozhodování, a v neposlední řadě pokračovala práce na pilotním projektu zaměřeném na tzv. benchmarking – systematické porovnávání a zdokonalování činnosti jednotlivých orgánů dozoru v členských státech EU.

Významné části zahraničních pracovních cest se zúčastnili pracovníci brněnské a pražské laboratoře, kteří se seznamovali s novými trendy, výzkumnými metodami a pracovními postupy. Zúčastnili se například školení pro uživatele hmotnostních spektrometrů, kongresu zaměřeného na chromatografické techniky, workshopu organizovaného Referenční laboratoří EU (EURL) pro zástupce národních referenčních členských zemí pro oblast mykotoxinů nebo školení na program pro vyhodnocování dat z protetických měření.

Protože trh s potravinami je velmi dynamický, je nutné sledovat novinky v oblasti potravinářské výroby, nově používaných přísad apod. Z toho důvodu se naši odborníci zúčastnili např. workshopu k novým potravinám (novel food), konference o zbytkových látkách z materiálů v kontaktu s potravinami v potravinách či konference zaměřené na problematiku regulace doplňků stravy a výrobků na bázi bylin.

SZPI rovněž přijímala zahraniční delegace a poskytovala jim informace, které návštěvníky ze zahraničí zajímaly. V květnu ústřední inspektorát navštívili zástupci Saúdské Arábie. Jednalo se o zástupce národního dozorového orgánu SFDA – Saudi Food and Drug Authority (Saúdská inspekce pro potraviny a léčiva). Jednání na SZPI bylo součástí jejich delšího programu v ČR, neboť zástupci SFDA navštívili v Praze Chemicko-technologický institut a Ministerstvo zemědělství ČR. V rámci návštěvy se uskutečnila i prohlídka laboratoře brněnského inspektorátu. V říjnu se pak v Brně uskutečnilo setkání zástupců SZPI a delegace z Jižní Koreje – jednalo se o členy jihokorejské Zemědělské kooperativy. Tato instituce svým členům poskytuje podporu v podobě právního servisu, vzdělávání, finančních služeb, pomáhá jim s odbytem jejich produktů a rovněž provádí i kontroly zemědělských výrobků. Jihokorejské delegaci byl představen systém zajištění bezpečnosti potravin v ČR, byli seznámeni s aktivitami SZPI a rovněž jí byly ve stručnosti představeny postupy při dovozu potravin do EU.

food safety. CAFIA representatives also took part in the training in the sphere of protection of intellectual property rights with focusing on protected geographical indication and indication of origin that fell within the mentioned initiative.

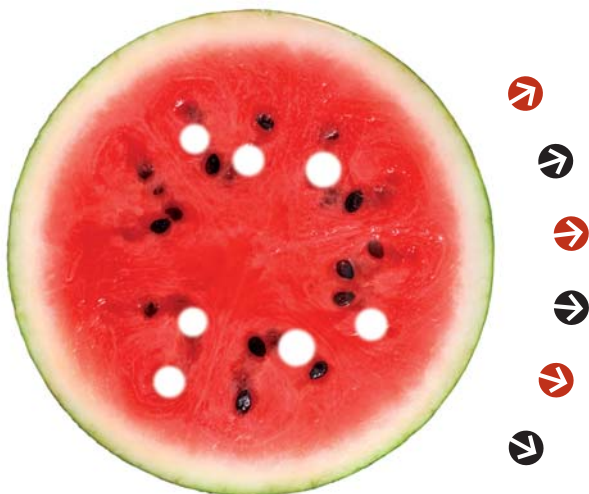
The cooperation with EFSA continued. Important were the 5th and 6th meeting of EFSA working group for monitoring of residues of pesticides, where data from the first year of implementation of the new format of data transfer, updating of documents and matrices were evaluated. Repeated discussion on validation of data and commenting of draft of regulation for monitoring of pesticides for 2012 to 2013 took place at the further meeting.

In 2011, 2 meetings of the Heads of Agencies were organised, which is the working platform of leading representatives of inspection authorities responsible for food safety that is performed always in the chairing country, this year in the Netherlands (which organised the meeting on behalf of Hungary) and Poland. The prepared revision of Regulation (EC) No. 882/2004, as amended, theme of usage of risk evaluation at decision making and also continued work on pilot project focused on so-called benchmarking – systematic comparing and improvement of activities of individual supervision authorities in EU member states were discussed during the meeting.

The staff of the Brno and Prague laboratories took part in a significant amount of foreign business trips, where they familiarized with new trends, research methods and working procedures. They attended for example trainings for users of mass spectrophotometers, congress focused on chromatographic techniques, workshop organized by EU Reference Laboratory (EURL) for representatives of national reference member states for the sphere of mycotoxins or training on the program for evaluation of data of prosthetic measurements.

Because the food market is very dynamic, it is necessary to monitor news in the sphere of food production, newly used additives etc. Due to this reason, our experts attended for example a novel food workshop, a conference on residual substances of materials in contact with food in foodstuffs or conferences focused on issues of regulation of food supplements and products based on herbs.

CAFIA also received foreign delegations and provided them with information that the foreign visitors were interested in. In May the Headquarters was visited by representatives of Saudi Arabia. These were representatives of the national supervision authority SFDA – Saudi Food and Drug Authority. The meeting with CAFIA was a part of their longer program in the Czech Republic, because SFDA representatives visited the Chemical-Technological Institute and the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in Prague. During the visit, a tour was conducted in the laboratory of Brno Inspection Authority. In October a meeting of representatives of CAFIA and delegation of South Korea was realised – these were members of the South Korean Agriculture Cooperation. This institution provides their mem-



V závěru roku SZPI hostila dva přednášející ze zahraničí. Na základě dobrých vztahů s rakouským ministerstvem zdravotnictví přijela paní Amire Mahmood s prezentací ke zdravotním a výživovým tvrzením. Dále se na 1,5 denním semináři o své zkušenosti podělil pracovník holandského dozorového orgánu VWA pan Sjaak Blaak, který hovořil k problematice dovozu potravin ze třetích zemí.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV), jejíž význam v členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti. Tato mezivládní světová vědecko-technická organizace vytváří definice a doporučuje standardy v oblasti vinohradnictví a vinařství, které v případě enologických postupů a analytických metod rozboru byly převzaty do právních předpisů EU. Jako každý rok proběhla v březnu v sídle OIV v Paříži zasedání expertních skupin, Výkonného výboru a Valného shromáždění členských států OIV. Zástupce SZPI se zúčastnil zasedání expertní skupiny Technologie enologických produktů (Technology of Enological Products). V rámci jednání byly diskutovány připomínky členských států, tedy i ČR, zejména k těm návrhům usnesení OIV, které byly určeny pro hlasování na Valném shromáždění členských států OIV v rámci XXXIV. Světového Kongresu o vinohradnictví a vinařství, které se uskutečnilo koncem června 2011 v portugalském Portu.

V červenci se za účasti zástupců Rakouska, České republiky, Dánska, Nizozemí, Švédska, Velké Británie a Německa uskutečnilo jednání pracovní skupiny Food Law Enforcement Practitioners (FLEP) pro internetový obchod v Berlíně. Účastníci navázali na závěry z roku 2010. Tato skupina, které se SZPI účastní, je jednou z nejaktivnějších v rámci organizace FLEP, a to z důvodu stále rostoucího podílu potravin obchodovaných



bers with support in shape of legal service, education, financial services; it helps them with marketing of their products and carries out also controls of agricultural products. The system of ensuring food safety in the Czech Republic was presented to the South-Korean delegation, they were introduced to CAFIA activities and also were the procedures at import of foodstuffs into EU were shortly presented to them.

By the end of year, CAFIA hosted two foreign lecturers. Based on good relationships with the Austrian Ministry of Health Mrs. Amire Mahmood came to give presentation regarding health and nutrition claims. Further during a 1.5 day long seminar the employee of the Dutch supervision authority VWA Mr. Sjaak Blaak shared his experiences, giving a lecture regarding issue of import of foodstuffs from third countries.

CAFIA also continues in the active membership of the International Organization of Vine and Wine (OIV), whose importance in the EU member states tends to grow. This world's intergovernmental scientific and technical organization formulates definitions and recommends standards for viticulture and winemaking – Recommendations of OIV on enological practices and analytical methods have been incorporated into EU law. On annual basis, OIV holds at its Headquarters in Paris expert group meetings, i.e. the Executive Committee and General Assembly of the OIV member states. CAFIA representative attended meeting of expert group Technology of Enological Products. During the meeting, the remarks of Member States, i.e. also of the Czech Republic, were discussed, mainly related to these drafts of OIV resolutions, which were intended for voting on the General Assembly of OIV Member States in the scope of XXXIV. the World Congress on Viticulture and Viniculture, that took place by end of June 2011 in Portugal Porto.

přes internet, s čímž je spojeno množství komplexních otázek ohledně nastavení kontroly internetové nabídky potravin. Výroční fórum FLEP se na podzim roku 2011 nekonalo, a to z důvodu kolidujících seminářů a konferencí na pořadatelské instituci, holandském dozorovém orgánu VWA.

(3.2) Mezinárodní projekty

V roce 2011 SZPI, obdobně jako v minulých letech, aktivně využívala zdrojů Evropské unie pro financování svých projektů. V první polovině roku byl realizován projekt Evropské územní spolupráce Česká republika – Svobodný stát Sasko. SZPI coby vedoucí partner zastupovala českou stranu projektu a za saskou stranu bylo do projektu zapojeno Saské ministerstvo pro zdraví a ochranu spotřebitele a jemu podřízené orgány. Cílem projektu bylo posílení spolupráce a vytvoření sítě osobních kontaktů inspektorů v příhraničních regionech České republiky (spadají pod územní působnost inspektorátů SZPI v Ústí nad Labem a v Plzni) a Saska v oblasti úřední kontroly potravin. Projekt byl oficiálně zahájen úvodní konferencí v Mostě, kde byly představeny jeho cíle a prezentovány systémy zajištění bezpečnosti potravin v partnerských zemích. V průběhu projektu se pak uskutečnilo šest čtyřdenních výměnných stáží na každé straně hranic. Každé stáže se účastnili čtyři zástupci úřadu. Jednotlivé stáže se sestávaly ze setkání na regionálním inspektorátu/kontrolním orgánu a dále z návštěv provozovatelů potravinářských podniků. Tyto společné inspekce byly důležitou částí celého projektu, inspektoři měli příležitost na vlastní oči vidět, jak stejné úkoly vykonávají na druhé straně hranice a tyto porovnat s činností vlastního úřadu. V ČR byly návštěvy provozovatelů realizovány v rozsahu kompetencí SZPI – saští inspektoři navštívili např. pekárny, výrobce lahůdek, cukrářských výrobků, pivovar, velkoobchody ovoce a zeleniny nebo supermarkety v příhraničních oblastech. Oficiální zakončení projektu, kde byly shrnuty jeho výsledky, proběhlo v Míšni. V rámci projektu byla zpracována dvojazyčná brožura s informacemi o činnosti projektových partnerů a systému kontroly bezpečnosti potravin v obou zemích. Brožura je v elektronické verzi zveřejněna na webu SZPI a rovněž saského ministerstva. Celkový rozpočet, ve kterém každá strana nesla zhruba polovinu nákladů, činil 53 tisíc EUR, z nichž 85 % bylo financováno z Evropského fondu pro regionální rozvoj. V roce 2012 se předpokládá administrativní dopracování projektu.

Vzhledem k tomu, že je nutné tyto bilaterální projekty připravovat s určitým předstihem, zástupci SZPI jednali v rámci Evropské územní spolupráce s partnery v příhraničních státech, kde spolupráce pod EÚS ještě neproběhla. Jednalo se zejména o Polsko a Bavorsko.

In July the meeting of the working group of the Food Law Enforcement Practitioners (FLEP) for Internet market took place in Berlin at attendance of representatives of Austria, Czech Republic, Denmark, the Netherlands, Sweden, Great Britain and Germany. The participants took up on results of 2010. This group, where CAFIA takes part, is one of most active in sphere of FLEP organisation, and this is due to still growing portion of foodstuffs marketed through Internet, which is associated with a number of complex questions about set up of control of internet food offer. The annual FLEP forum did not took place in Autumn 2011 because of colliding seminars and conferences of the host institution, Dutch supervision authority VWA.

(3.2) International Projects

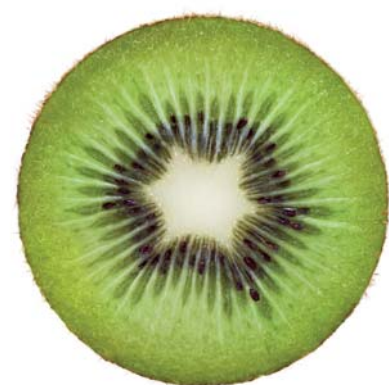
Similarly as in past years, in 2011 CAFIA actively used sources of the European Union for funding of its projects. In first half of the year the project of the European cross-border cooperation of the Czech Republic – Free State of Saxony was implemented. CAFIA, as the lead partner, represented the Czech side of project and at side of Saxony, the Saxon Ministry of Health and Protection of Consumers and its subordinate bodies took part in the project. The objective of the project was strengthening the cooperation and establishment of a network of personal contacts among inspectors in border regions of the Czech Republic (they fell under responsibility of CAFIA Inspectorates in Ústí nad Labem and Plzeň) and Saxony in the field of official inspection of foodstuffs. The project was officially started by initial conference in Most, where its objectives were introduced, and systems ensuring food safety in the partner states were presented. During the project, 6 four-days exchange internships on both sides of border were conducted. Each internship was attended by four deputies of the Inspection Authority. The individual internship consisted of a meeting at the regional Inspectorate/inspection authority, followed by visits of food businesses operators. These joint inspections formed an important part of the whole project, the inspectors had a possibility to see on their eyes how the same tasks are carried out on the second side of border, and compare such activities with these of their own office. In the Czech Republic the visits of operators were carried out in the scope of competences of CAFIA – Saxon inspectors visited e.g. bakeries, producers of delicatessen, confectionery products, brewery, wholesalers of fruit and vegetables or supermarkets in border areas. The official finishing of project took place in Meissen, where the results were summarised. Within the project, the bilingual brochure was issued with information about activities of project partners and the system of food safety in both countries. The brochure is published in electronic version on webs of CAFIA and the Saxon Ministry.

V roce 2011 byl rovněž zahájen projekt Systém manažerského vzdělávání pro posílení kapacity a efektivnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SYMAN), který je financován z Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost. Aktivity projektu jsou cíleny na zlepšení řídicích kapacit středního a vrcholového managementu. V průběhu roku 2011 byl proveden personální audit, jenž byl přípravným krokem k vlastnímu školení středního a vrcholového managementu. Dle požadavků metodiky projektu byly též vytvořeny propagační předměty. V druhé polovině roku probíhal výběr dodavatele na realizaci vlastních školicích aktivit, které jsou nosným pilířem tohoto projektu. Školení budou probíhat od ledna do konce října 2012 a jejich součástí bude i společný teambuilding. SYMAN je prvním projektem na SZPI, v jehož rámci je řídicím pracovníkům poskytnut ucelený soubor navazujících školení zaměřených na řídicí kompetence.

The total budget, of which each side covered approximately half of the costs, was 53 thousand EUR, of which 85 % was funded by the European Fund for Regional Development. The administrative finishing of the project is supposed in 2012.

Due to the fact that these bilateral projects must be prepared in advance, representatives of CAFIA dealt in the scope of the European cross-border cooperation with partners of Border States, where the cooperation under the European cross-border cooperation has not yet taken place. These are mainly Poland and Bavaria.

In 2011 the project System of Manager Education for Enhancement of Capacity and Effectiveness of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (SYMAN) was started, funded by the Operation Program of Human Resources and Employment. Project activities are focused on the improvement of leading capacities of the middle and top management. During 2011, a personal audit was carried out, which is a preparation step of the training of the middle and top management themselves. According to the requirements of the project methods, also the promotional items were created. In the second half of year, the selection of the supplier for realisation of training activities took place which are the supporting pillar of this project. The training will take place since January till the end of October 2012 and will contain also common teambuilding. SYMAN is a first CAFIA project providing the management with a comprehensive set of continued trainings focused on leading competences.



IV / **Vztahy s veřejností** **Public Relations**

Komunikace s veřejností je prioritou všech úřadů a jinak ji chápe i Státní zemědělská a potravinářská inspekce, jejíž top management si je vědom toho, že všichni ti, kteří komunikují s veřejností, se podílejí na vytváření image úřadu. Externí komunikace v podání inspekce je typická svou otevřeností, odborností a operativností. SZPI chápe, jak důležité je nakládání s důvěrou široké veřejnosti, a proto se snaží o maximálně vstřícný přístup, ať už se jedná o spotřebitele, podnikatele, média či jiné instituce a organizace. Pravidelně proto veřejnost informuje o výsledcích své činnosti a podává pomocnou ruku provozovatelům potravinářských podniků při orientaci v právních předpisech. Cílem SZPI je šířit osvětu v oblasti potravin, což bez efektivní komunikace a spolupráce příslušných dozorových orgánů, podnikatelů a spotřebitelů není možné. Úspěšná spolupráce pak nese ovoce v podobě bezpečných potravin na trhu.

Otevřenost vůči veřejnosti je charakteristická velmi flexibilním systémem komunikace, který je v první řadě vázán zákonem č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, jenž dává každému občanu ČR právo dotázat se na cokoliv z činnosti úřadu. Inspekce však komunikuje i nad rámec povinností stanovených tímto zákonem a spotřebitelé, podnikatelé i zástupci různých institucí mohou využívat následující komunikační kanály: e-mail, telefon, fax, písemnou korespondenci, osobní návštěvu či webový formulář. S jejich využitím je možné položit inspekci jakýkoliv dotaz. Pokud zajištění odpovědi nepřekračuje možnosti a kompetence úřadu, je vždy v co nejkratší době poskytnuta.

V roce 2011 zaevidovala SZPI 2 898 dotazů, přičemž největší část byla vyřízena ústředním inspektorátem SZPI (2 668 dotazů), 230 dotazů pak zodpověděly jednotlivé regionální inspektoráty. Celkový počet telefonických dotazů byl 1 376, písemných pak 1 522 (a to včetně dotazů dle zákona č. 106/1999 Sb.). Ze všech zaevidovaných dotazů naplňovalo formální požadavky žádosti o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, celkem 8 dotazů. Stejný systém jako v loňském roce zůstal při vyřizování žádostí o potvrzení informací, jež jsou provozovatelům potravinářských podniků známy (tj. že jsou SZPI vedeni v evidenci a že je u nich prováděna kontrola). Vyřizování uvedených žádostí je nastaveno přes příslušný webový formulář dostupný všem podnikatelům na www stránkách Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Žádosti tedy již nejsou vyřizovány v režimu zákona č. 106/1999 Sb.

Nejčastější dotazy adresované SZPI pocházely od podnikatelů, kteří se zajímali o podmínky dovozu vybraných komodit, legislativní povinnosti související se zahájením činnosti, skladováním, označováním atd. Spotřebitelé se pak na inspekci obraceli nejčastěji s žádostí o doplnění informací k medializovaným případům týkajících se závadných potravin. Častým tématem dotazů (zejména spotřebitelů a institucí) byla též kvalita a zdravotní nezávadnost potravin, což pak v mnoha případech vedlo ke konkrétní stížnosti a následně k podání podnětu ke kontrole.

Communication with public is a priority of all offices and the same is understood also by the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, whose top management is aware that everybody communicating with public cooperates on building of image of the Inspection Authority. External communication in presentations of the Inspection Authority is distinctive by its openness, professionalism and operability. CAFIA understands the importance of treatment with public reliance and therefore makes effort to apply maximally helpful approach; no matter if a consumer, entrepreneur, media or other institutions or organizations are concerned. The Inspection Authority therefore regularly informs public of results of its activity and gives a helping hand to food business operators in particular to understand legal regulations. CAFIA objective is to propagate public awareness in sphere of foodstuffs, which is not possible without effective communication and cooperation of relevant supervision authorities, entrepreneurs and consumers. The successful cooperation than brings results in shape of safe foodstuffs on market.

Openness towards public is characterised by very flexible system of communication, which is in first place bound by Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, as amended, which provides every Czech citizen with right to ask the Inspection Authority any question concerning its activities. CAFIA, however, goes with its openness much further beyond duties set by this Act and consumers, entrepreneurs and representatives of various institutions may use the following information channels – by e-mail, telephone, fax, written correspondence, personal visit or web form. Using these systems, any inquire can be submitted to the Inspection Authority. If finding of answer does not go beyond the competence of the Inspection Authority, it is always provided as soon as possible.

In 2011 CAFIA registered 2,898 inquires, of which the vast majority was solved by the Headquarters (2,668 inquires), 230 inquires were responded by single Inspectorates. Total number of telephone inquiries was 1,376, in writing 1,522 (including inquiries according to Act No. 106/1999 Coll.). Out of all registered inquires, formal requirements of information request according to the Act on Free Access to Information were fulfilled by 8 inquires. The system of answering requests for confirmation of information that are known to the operators of food business (i.e. they are recorded in the CAFIA register and inspection is carried out in their establishments) remained the same as in last year. Handling such requests is set through CAFIA websites available to all entrepreneurs. These requests are therefore no longer automatically handled under the Act No. 106/1999 Coll.

The majority of inquiries addressed to CAFIA came from entrepreneurs particularly interested in conditions regulating import of certain commodities as well as in the legal obligations associated with initiation of their activity, storage, labelling etc. The consumers usually inquired the Inspection Authority with request to add information to the published cases of faulty foodstuffs. A frequent theme of inquiries (mainly from consumers and institutions) was also the quality and health safety of

V roce 2011 si SZPI nechala vypracovat sociologický výzkum na téma „Bezpečnost potravin s akcentem na problematiku kauzy *E. coli*“, který svou základní linií navazoval na výzkumy z let 2005 a 2009 a jehož hlavním cílem bylo zhodnotit, zda od roku 2005 zaznamenaly postoje spotřebitelů nějaký vývoj. Z toho důvodu byl zaměřen na chování českých spotřebitelů nejen při nákupu potravin, ale taktéž při manipulaci s nimi v prostředí domova. Tazatelé odpovídali na otázky týkající se kvality a bezpečnosti potravin či na otázky zkoumající obecnou znalost orgánů státního dozoru a jejich kompetencí. Určitá část výzkumu však byla speciálně zaměřena na postoje spotřebitelů v návaznosti na v té době aktuální události na trhu s potravinami v souvislosti s případem střevní nákazy bakterií *E. coli*. Důvodem byla snaha zjistit, jak veřejnost tuto velmi závažnou kauzu vnímá s odstupem času, zda tomu přizpůsobila své nákupní chování či hygienické návyky apod.

Výsledkem výzkumu jsou informace využitelné při plánování kontrolní činnosti či pro další směřování komunikace s veřejností.

SZPI široce spolupracuje i s médii, která vnímá jako významný komunikační kanál pro informování spotřebitelské veřejnosti i podnikatelů v potravinářství. Kromě varování před nebezpečnými potravinami, kde se nejlépe projeví schopnost médií oslovit velmi rychle široký okruh adresátů, poskytuje SZPI prostřednictvím médií také další informace. Pro spotřebitele jsou to zejména výsledky kontrol bezpečnosti a jakosti potravin, zprávy o opatřeních ukládaných v provozovnách nesplňujících příslušné normy, ale i rady spotřebitelům pro lepší orientaci v prodávaném potravinářském zboží. Ve spolupráci s Českou televizí vystupují pravidelně odborníci ze SZPI v pořadu Sama doma, kde v tematických celcích informují např. o jednotlivých komoditách, rizicích, kontrolní činnosti a dalších námětech. O významných zjištěních vydává SZPI tiskové zprávy, které jsou médií široce přebírány a tvoří pro ně – podle zjištění mediálního průzkumu, který pro SZPI zpracovala společnost Newton Media – primární informační zdroj o bezpečnosti a jakosti potravin na domácím trhu. Média se také věnují nedostatkům zjištěným SZPI při výrobě i prodeji potravin, čímž vytvářejí účinný tlak na kultivaci prostředí v potravinářství.

Za loňský rok vydala SZPI 75 tiskových zpráv. Loňský rok přinesl několik významných kauz, jejichž mimořádný ohlas v médiích přinesl i zvýšený zájem o SZPI a její činnost. Zejména šlo o nález dioxinů v mase německého výrobce, výskyt bakterie *E. coli* v zelenině na německém trhu a nález nepatogenního kmenu *E. coli*, který učinila SZPI v balené vodě Aquilla. SZPI jako jedna ze složek radiační monitorovací sítě v ČR také informovala tisk o radiační situaci v ČR v souvislosti s nehodou v jaderné elektrárně Fukušima. Široké pozornosti se také dostalo kontrolám, které vykonala SZPI v reakci na informace o špatné jakosti některých potravin, s nimiž přišly spotřebitelské časopisy. V několika případech SZPI zakázala používání hygienicky nevyhovujících prostor pro výrobu, prodej či skladování potravin, čemuž se též dostalo široké publicity, stejně jako několikerému varování před nebezpečnými doplňky stravy.

foodstuffs, that in many cases led into specific complaint followed by submission of suggestion for inspection.

In 2011, CAFIA ordered an elaboration a sociologic research on theme “*Safety of foodstuffs with accent to issue of E. coli affair*”, that followed by its line the research conducted in 2005 and 2009 and whose main subject was to evaluate whether the attitudes of consumers since 2005 showed any development. Due to this reason, the research was focused on the behaviour of Czech consumers either at purchase of foodstuffs, but also at manipulation with them in home environment. The inquirers answered questions concerned on quality and safety of foodstuffs or questions testing the overall knowledge of bodies of state supervision and their competences. Specific part of the research was specially focused on attitudes of consumers’ connection of that time actual event on food market related to case of intestinal infection by bacteria *E. coli*. A reason was the effort to find out how the public perceives this very serious affair after passing of time, whether it adjusted its shopping behaviour or hygienic habits etc.

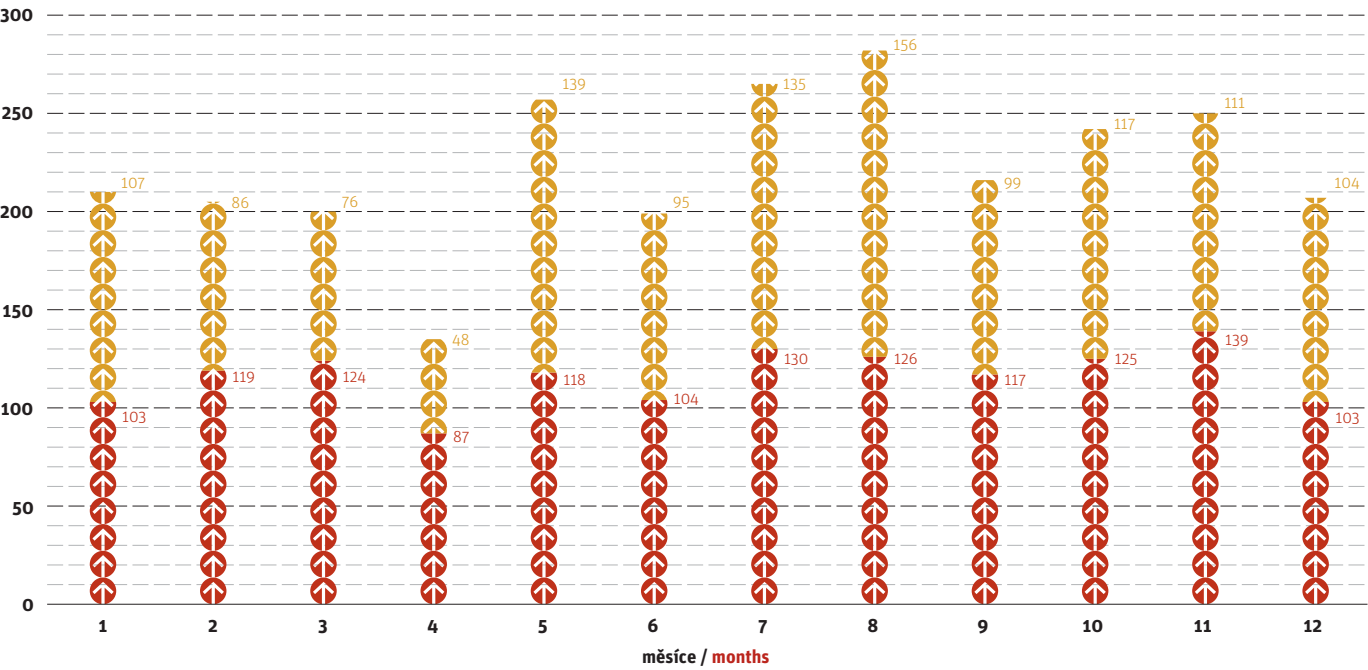
Results of the research are usable at planning of control activity or for further focusing of communication with public.

CAFIA also broadly cooperates with media, who are perceived as important communication channel to inform both the consumer public and entrepreneurs in food business. In addition to warning against unsafe foodstuffs, where the ability of media to address very quickly a broad group of addressees becomes evident, CAFIA provides also further information through media. For consumers these are mainly the results of inspections of safety and quality of foodstuffs, notices about measures imposed in establishments failing to comply with relevant norms, but also advices to customers for better orientation in marketed foodstuffs. In cooperation with the Czech Television, CAFIA experts regularly perform in programme “Sama doma”, where they inform in thematic units for example about individual commodities, risks, control activity and other themes. CAFIA publishes press releases regarding important findings, which are broadly taken by media and, according to the media research, issued for CAFIA by company Newton Media. These are accepted by media as primary information source regarding safety and quality of foodstuffs on the domestic market. Media are also concerned about deficiencies found by CAFIA during production and selling of foodstuffs, which forms the successful pressure for cultivation of environment in food business.

During last year, CAFIA published 75 press releases. Last year brought several important affairs, whose extraordinary reception in media brought also increased interest about CAFIA and their activity. Mainly concerned were detection of dioxins in meat of German producer, presence of bacteria *E. coli* in vegetable on German market and detection of non-pathogenic strain of *E. coli*, found by CAFIA in bottled water Aquilla. CAFIA, as the constituent of radiation monitoring network in the Czech Republic also informed the press about radiation situation in the Czech Republic in connection with the accident

Graf 4 / Graph 4
Dotazy veřejnosti vyřízené ÚI v roce 2011 / Inquires of the public handled by the Headquarters in 2011

☎ Telefonické dotazy / Phone inquires
✉ Písemné dotazy / Written inquires



Webové stránky

Tak jako v soukromém životě i v tom pracovním hraje první dojem významnou roli. Internet je v mnoha případech prvním a často i nejčastějším místem, kde se kontakt zúčastněných stran odehrává. Kvalitní webová prezentace hraje důležitou roli při budování vztahu vůči široké veřejnosti a Státní zemědělská a potravinářská inspekce proto své webové stránky nechápe pouze jako nástroj prezentace, ale zejména jako důležitý komunikační kanál a rychlou odpověď na podnikatelovo, resp. spotřebitelovo, hledání.

Webové stránky SZPI jsou zdrojem informací pro veřejnost. Patří mezi ně například varování před nebezpečnými potravinami, informace pro spotřebitele o bezpečném nákupu potravin či různé zajímavosti ze světa potravin. Podnikatelé se zde dozvědí, jaké jsou podmínky provozování potravinářského podniku a mohou si stáhnout potřebné formuláře. Neméně důležitá je rubrika obsahující informace pro novináře, kde zástupci médií naleznou, kromě tiskových zpráv, i další informační články, případně fotografie výrobků, o kterých Státní zemědělská a potravinářská inspekce informuje ve svých tiskových zprávách. Webové stránky inspekce splňují podmínky internetové přístupnosti a všechny informace zde zveřejněné jsou přístupné i zdravotně postiženým spoluobčanům.

in the nuclear power station Fukushima. A broad attention was paid to inspections that were carried out by CAFIA in reaction on bad quality of some foodstuffs, suggested by consumers magazines. In some cases CAFIA prohibited usage of hygienically unsuitable premises for production, selling or storage of foodstuffs, which also gain a broad publicity, alike as several years long warning against dangerous food supplements.

Websites

As in private life, also in working life the first impression plays an important role. Internet is in most cases the first and often most frequent place, where the contact of participating parties takes place. A quality web presentation therefore plays an important role at building of relationship with broad public. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority understands that their own web pages are not only the tool of presentation, but mainly an important communication channel and a quick answer to entrepreneur's or consumer's searching.

CAFIA websites are source of information for public, for example warning against dangerous foodstuffs, information about safe food purchases and also various matters of interest from the field of foodstuffs. Entrepreneurs are informed about operation conditions of food businesses and they can download all necessary forms there. Also a section for media contain-

SZPI i nadále pokračuje ve zkvalitňování svých webových stránek a velmi bedlivě dbá na to, aby veškeré příspěvky zde uvedené byly aktuální a pro širokou veřejnost v plné míře využitelné. V roce 2011, po drobných organizačních změnách, přibyla rubrika „Kontakty“, ve které návštěvníci naleznou kontakty na tiskového mluvčího, oddělení komunikace a také informace k možnostem elektronického podání.

Již ustálenou součástí webu SZPI je rubrika s názvem „Anketa“. Zde zveřejňované otázky se mění v pravidelných měsíčních intervalech a jsou zaměřeny zejména na chování a zvyklosti spotřebitelů a jejich spokojenost s činností SZPI. Výsledky pak často slouží jako jeden z mnoha podkladů kontrolní činnosti SZPI.

Web SZPI v roce 2011 nejvíce navštěvovali uživatelé z České republiky (187 923), dále ze Slovenska (6 284), Německa (2 764), Polska (1 521) či Spojeného království (1 195).

Zhruba 60 % návštěvníků si webové stránky SZPI zobrazilo prostřednictvím těchto vyhledavačů: google, seznam, firmy.cz atp. Zbýlých 40 % se téměř rovnoměrně dělí mezi přímou

ing the information for journalists, where the representatives of media, apart from press releases, may find another information articles, eventually photographs of products that Czech Agriculture and Food Inspection Authority mentions in its press releases, is important. CAFIA websites comply with the methodology of web accessibility and all information is approachable to disabled persons.

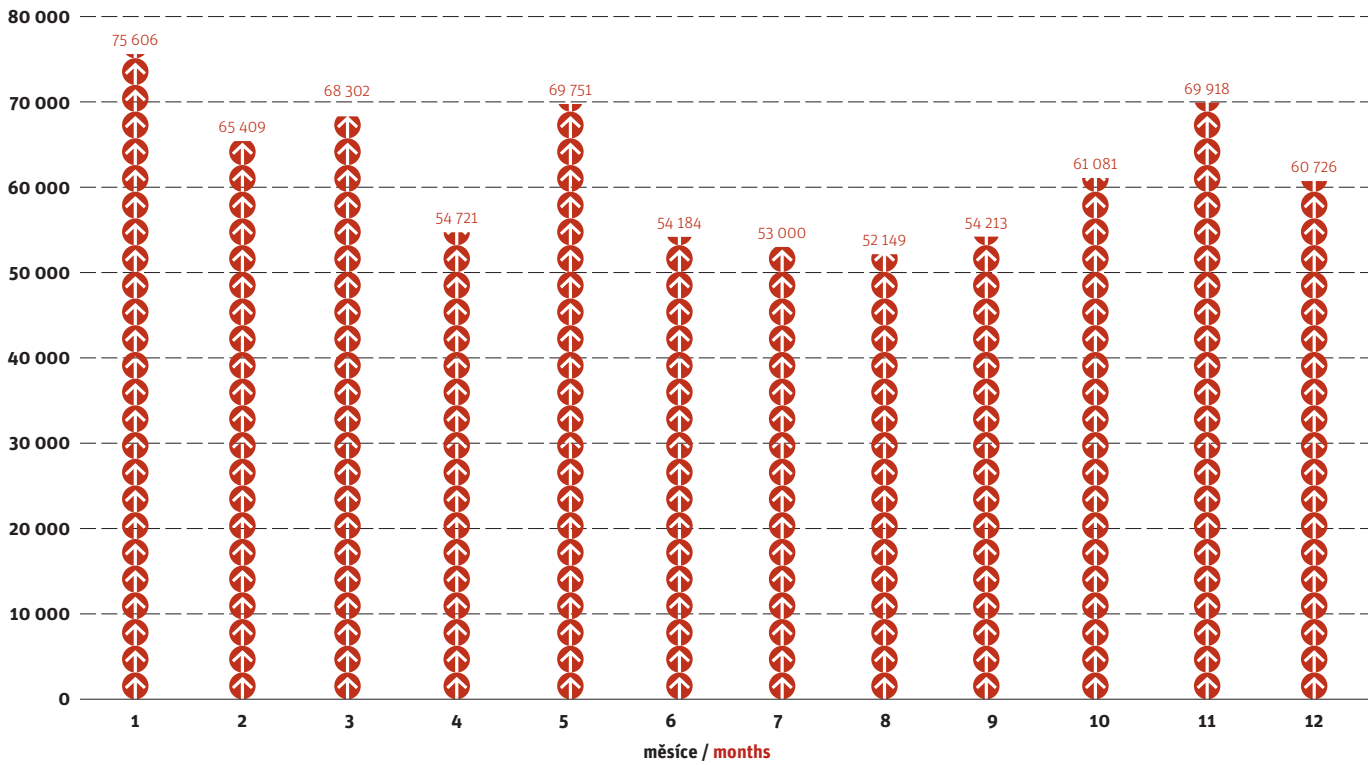
CAFIA further continues the improvement of its websites and pays attention that all published contributions are actual and therefore usable for the broad public. In 2011, after small organisational changes, section “Contacts” was added, where visitors may find contacts for press spokesperson, department of communication and information about possibilities of electronic submission.

A well-established part of websites is Inquiry section. Inquiries published here are changed in regular monthly cycles. They focus mainly on the behaviour and habits of consumers and their satisfaction with the CAFIA activities. The results may then serve as one of many bases for inspection activity of CAFIA.

In 2011, CAFIA websites were visited mostly by users from the

Graf 5 / Graph 5
Celkové přístupy na web SZPI v roce 2011 / Total numbers of visitors of CAFIA websites in 2011

✉ Písemné dotazy / Written inquiries



návštěvnost a jiné odkazující stránky (v uvedeném pořadí např.: firmy.cz; ekonomika.idnes.cz; volny.cz; bezpecnostpotravin.cz; google.cz; facebook.com; celiak.cz; eagri.cz; statnisprava.cz atd.).

Mezi nejčastěji používaná klíčová slova při vyhledávání webových stránek SZPI patřila následující slovní spojení: szpi; státní zemědělská a potravinářská inspekce; potravinářská inspekce; česká potravinářská inspekce atd.

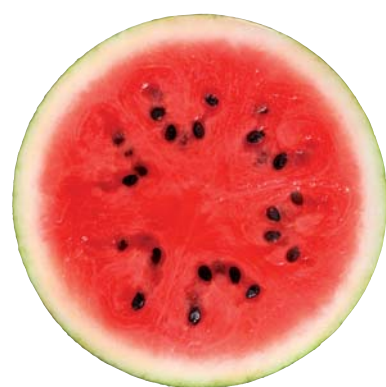
V roce 2011 byly nejnavštěvovanějšími rubrikami (v uvedeném pořadí): „Volná místa“; „Organizační struktura“; „Dokumenty ke stažení“; „Aktuality“; „Potravinový koutek“; „Vybrané předpisy ČR“; „Kontrolní činnost“; „Dovoz potravin a surovin z EU“; „Tiskové zprávy roku 2011“; „Nejčastější dotazy – Podnikatelé“.

Czech Republic (187 923), further from Slovakia (6 284), Germany (2,764), Poland (1,521) or United Kingdom (1,195).

Approximately 60 % of CAFIA web visitors displayed the site through these browsers: Google, Seznam, Firmy.cz etc., 40 % is divided equally between direct visit and other linking pages (in this sequence e.g.: firmy.cz; ekonomika.idnes.cz; volny.cz; bezpecnostpotravin.cz; google.cz; facebook.com; celiak.cz; eagri.cz; statnisprava.cz etc.).

Among most frequently used keywords for browsing of CAFIA websites the following were used frequently: cafia; czech agriculture and food inspection authority; food inspection authority; czech food inspection authority etc.

In 2011, the most visited sections were (in this sequence): “Vacancies”; “Organization structure”; “Documents to download”; “Actual news”; “Food corner”; “Selected legislation of the CR”; “Inspection activity”; “Import of foodstuffs and raw materials from the EU”; “Press releases in 2011”; “Frequent questions – Entrepreneurs”.



Oblast lidských zdrojů
Human Resources



(5.1) Interní komunikace

Interní komunikace je hybnou silou celého úřadu a jedním z nástrojů, jak dosáhnout zvolené strategie. Je základem motivace a cestou k tomu, aby všichni zaměstnanci SZPI věděli, co mají dělat a proč, i cestou ke společnému sdílení vizí, cílů a hodnot. Management SZPI si je však také dobře vědom toho, že vše funguje jen v případě, že se s interní komunikací pravidelně pracuje, je jasně nastaven její proces a jsou předem definovány situace, které je třeba komunikovat a samozřejmě také způsob, jak se budou komunikovat. SZPI si uvědomuje, že její zaměstnanci jsou její nejdůležitější devizou a pomocí správně nastavené interní komunikace je nutné o ně pečovat. To však není cesta, která by byla tvořena krátkodobými a nárazovými akcemi, ale systematickou prací.

Jedním ze základních pilířů interní komunikace uvnitř úřadu je vlastní intranetový portál. Poskytuje svým zaměstnancům informace nezbytné pro jejich každodenní práci. Informace (včetně veškerých potřebných dokumentů) jsou uloženy na jednom místě a nezpochybnitelnou výhodou je jejich jasně daná struktura. Zaměstnanci inspekce s nimi mohou nakládat dle vlastního uvážení, mohou je ukládat či vyhledávat dle potřeby. Intranetový portál je místem, kde se soustřeďují jak aplikace, které jsou jeho přímou součástí, tak i aplikace externí. Mezi aplikace interní patří například Podatelna, Spisová služba, Helpdesk, Rezervace zdrojů, Organizační struktura či Veřejné zakázky. Externí aplikace zahrnují např. Elektronickou poštu, systém Kontrolní a laboratorní činnosti, aplikaci pro on-line testování inspektorů nebo Videokonference. V roce 2009 si SZPI aktivovala datovou schránku. Její funkčnost je s intranetovým portálem provázána.

V průběhu roku 2011 se snížila frekvence vydávání interního magazínu Zpravodaj SZPI, který nyní vychází jedenkrát za dva měsíce a je součástí intranetového portálu. Je tak dostupný všem zaměstnancům SZPI v jakoukoli dobu. I nadále je po jednom výtisku distribuován v tištěné podobě na jednotlivé regionální inspektoráty. Svým čtenářům nabízí informace o aktuálním dění na SZPI, zajímavosti ze světa potravin, personální informace, rozhovory se zaměstnanci apod. V měsíci listopadu byl realizován průzkum mezi zaměstnanci SZPI zjišťující jejich spokojenost se Zpravodajem SZPI. Výsledky výzkumu budou využity v následujícím roce, kdy je plánována řada efektivních změn.

Kontakt mezi zaměstnanci inspekce a jejím vedením zprostředkovává mimo jiné i anonymní e-mailová schránka, která je taktéž plně integrována do intranetového portálu. Zaměstnanci tam mohou posílat své připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI.

Dalším hojně využívaným nástrojem interní komunikace úřadu jsou společná setkávání zaměstnanců. Společná setkávání uvolňují pracovní atmosféru, stmelují kolektiv a zkvalitňují vzá-

(5.1) Internal Communication

Internal communication is a prime mover of the whole Inspection Authority and one of the tools to reach the chosen strategy. It is a basis for motivation and a way towards all employees knowing what they should do and why, and the way towards common sharing of visions, targets and values. CAFIA Management also knows very well that everything works only in case the internal communication is regularly used, its process is clearly set and the situations that need to be communicated and the way how they will be communicated are defined in advance. CAFIA understands that its employees are its most important value and they must be attended using the correctly set internal communication. But this is not the way that would be created by short-term and one-time actions, but by systematic work.

The own Intranet portal of the Inspection Authority is one of the essential elements of internal communication inside. It provides the staff with information necessary for their daily work. Information (including all necessary documents) is stored on one place and an unquestionable benefit is its clearly defined structure. Employees may work with it according to their own consideration; they may save and search if needed. The Intranet portal is a place where not only applications, which are its direct components, but also external applications are located. The internal applications are: Mailroom, Document Management, Helpdesk, Reservation of Resources, Organizational Structure or Public Tenders. External applications include for example E-mail, Control and Laboratory Activities System, Application for On-Line Testing of Inspectors, or Videoconferences. In 2009 CAFIA activated its own data box, whose functionality is closely linked to the Intranet portal itself.

During 2011, the frequency of CAFIA internal Magazine decreased to one issue in two months; it is integrated on the Intranet and it is subsequently accessible to all CAFIA employees at any time. One printed copy of the CAFIA Magazine is still distributed to each regional Inspectorate. It offers the readers information about actual events at CAFIA, various matters of interest from the field of foodstuffs, personal information, interviews with employees etc. In November a research was conducted among employees of CAFIA to find their satisfaction with CAFIA internal Magazine. The results of research will be used next year, when many effective changes are planned.

A contact between the employees of the Inspection Authority and the management is among others arranged by anonymous e-mail box, which is also fully integrated into the Intranet portal. Employees may send there their remarks, complaints and inquires. Inquires with answers are published on the CAFIA Intranet.

Another frequently used tools of internal communication of the Inspection Authority are joint meeting of employees. Meetings of employees relax the working atmosphere, build the teams and improve a common communication within office. The em-

plees have a chance to meet personally with their colleagues who they are used to meet in many cases only via telephone or e-mail communications in the course of the year.

plyees have a chance to meet personally with their colleagues who they are used to meet in many cases only via telephone or e-mail communications in the course of the year.

Communication within CAFIA does not focus only on current employees, but pays its attention also to the former staff – the retired employees. The Authority management meets the former employees annually during pre-Christmas meetings and informs them about the current events at CAFIA as well as in the world of food.

(5.2) Vzdělávání zaměstnanců

Vzdělávání zaměstnanců probíhalo v roce 2011 v souladu s plánem vzdělávání, který kladl důraz na prohlubování odborných znalostí a dovedností především zaměstnanců kontrolní sféry. Prioritní i v tomto roce byly kurzy zaměřené na bezpečnost potravin a odborná školení k jednotlivým kontrolovaným komoditám. Stejně jako v loňském roce byla realizována školení pro auditory bezpečnosti potravin tak, aby byly splněny podmínky pro obnovení platnosti jejich certifikátu. Konkrétně se uskutečnily 3 běhy doškolení s účastí 63 auditorů.

V roce 2011 bylo realizováno celkem 388 školení s účastí 2 575 osob. Většina školení byla realizována prostřednictvím vzdělávacích institucí a agentur, nicméně řada akcí byla zajištěna i odbornými lektory z řad zaměstnanců SZPI.

Kurzy z tzv. oblasti osobního rozvoje zaměstnanců byly identifikovány na základě výstupů z provedených hodnocení zaměstnanců. Tyto kurzy byly zaměřeny především na zvládání stresových situací, konflikty a jejich řešení a dále kurzy posilující kreativní techniky při řešení problémů a rozhodování. Celkem bylo v této oblasti uskutečněno 7 kurzů uspořádaných přesně dle požadavků a potřeb zaměstnanců SZPI, a to v několika bžích s účastí 114 osob.

V roce 2011 byla pozornost zaměřena také na počítačové vzdělávání zaměstnanců. Částečně bylo toto vzdělávání zajištěno e-learningovými kurzy pořádanými Ústavem zemědělské ekonomiky a informací. Zaměstnanci se však účastnili i otevřených kurzů zaměřených především na MS Office.

SZPI dlouhodobě podporuje své zaměstnance i v jazykovém vzdělávání a v roce 2011 jim rovněž přispívala na jazykovou výuku v externích kurzech.

V roce 2011 bylo vynaloženo na vzdělávání zaměstnanců celkem 4 067 197 Kč.

ployees have a chance to meet personally with their colleagues who they are used to meet in many cases only via telephone or e-mail communications in the course of the year.

Communication within CAFIA does not focus only on current employees, but pays its attention also to the former staff – the retired employees. The Authority management meets the former employees annually during pre-Christmas meetings and informs them about the current events at CAFIA as well as in the world of food.

(5.2) Personnel Training

In 2011, employee training was carried out in accordance with the training plan, stressed to increase of professional knowledge and skills mainly of employees of control sphere. Also this year the courses aimed at food safety and specialized training sessions focused on individual inspected commodities were the preferred objectives. As in the last year, trainings for food safety auditors were conducted so that the conditions for renewal of the validity of the certificate for Food Safety Auditors were fulfilled. Specifically 3 rounds of trainings were conducted with attendance of 63 auditors.

In 2011, a total 388 trainings were organised with attendance of 2 575 persons. The majority of trainings were organised by educational institutions and agencies, nevertheless many actions were arranged by specialised lectors from the CAFIA staff.

Courses of so-called sphere of personal development of employees were identified on the basis of outputs from accomplished evaluations of employees. These courses were focused mainly to management of stress situations, conflicts and their solving and further courses strengthening creative techniques at solving of problems and decision-making. Totally 7 courses were organised in this field, exactly according to the requirements and needs of CAFIA employees, this in several rounds with attendance of 114 persons.

In 2011 the attention was focused also on computer education of employees. This education was partly ensured by e-learning courses organised by the Institute of Agricultural Economy and Information. Employees also took part in open courses focused mainly to MS Office.

CAFIA long-term supports their employees in language education and in 2011 contributed to their language lessons in external courses.

In 2011, a total of 4,067,197 CZK was spent on education of employees.

Tabulka 4 / **Table 4**
Přehled počtu účastníků na vzdělávacích akcích v roce 2011 / **Number of participants of educational actions in 2011**

Období Period	Počet akcí Number of Actions	Počet účastníků Number of Participants
► Leden ► January	14	17
► Únor ► February	34	230
► Březen ► March	34	445
► Duben ► April	40	187
► Květen ► May	42	197
► Červen ► June	40	229
► Červenec ► July	7	7
► Srpen ► August	9	15
► Září ► September	36	280
► Říjen ► October	42	360
► Listopad ► November	59	350
► Prosinec ► December	31	258
► Celkem ► Total	388	2 575

Tabulka 5 / **Table 5**
Jazykové znalosti zaměstnanců ke dni 31. 12. 2011 / **Language skills of Employees as on Dec. 31, 2011**

	Anglický jazyk English language	Německý jazyk German language	Francouzský jazyk French language
► úroveň 1 ► Level 1	62	12	13
► úroveň 2 ► Level 2	59	8	6
► úroveň 3 ► Level 3	25	5	4
► Celkem ► Total	146	25	23



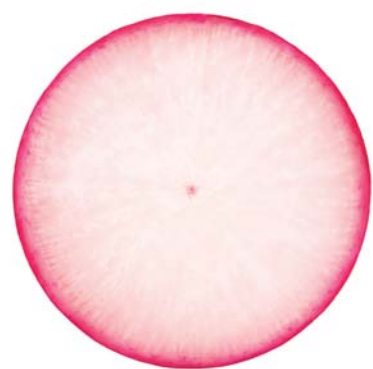
VI / Zpráva o hospodaření Report on the Financial Management

Tabulka 6 / Table 6
Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč) / Revenue and Expenditure Budget (in thousand CZK)

Závazné ukazatele Binding Indicators		Rozpočet schválený Approved Budget	Rozpočet po změnách Budget after Modification	Skutečnost Reality
► Příjmy OSS celkem	► Revenue of BPA - Total	14 815	14 815	21 678
► z toho: daňové příjmy	► Including: Tax Revenues	650	310	349
► Rozpočet výdajů	► Expenditure Budget			
► 1. Běžné výdaje OSS celkem	► 1. Current Expenditures of BPA – Total	284 650	289 627	288 714
► v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci		130 022	136 503	136 503
► Including: Employee Salaries and Other Remuneration of Work Done				
► z toho: - platy zaměstnanců	► Including: - Employee Salaries	128 894	134 965	134 965
- ostatní osobní výdaje	- Other Personal Costs	1 128	1 111	1 111
- odstupné	- Severance Pay	0	427	427
► - povinné pojistné placené zaměstnavatelem		44 207	46 271	46 271
► - Compulsory Insurance Premiums Paid by the Employer				
► - převod fondu kulturních a sociálních potřeb		1 289	1 350	1 350
► - Transfer to the Fund of Cultural and Social Needs				
► - účelové a ostatní běžné výdaje		109 132	105 503	104 590*
► - Single-Purpose and Other Current Expenditures				
► 2. Kapitálové výdaje OSS celkem		5 550	18 088	18 437**
► 2. Capital Expenditures of BPA – Total				
► Úhrn výdajů (1 a 2)	► Summary of Expenditures (1 and 2)	290 200	307 715	307 151
► Počet zaměstnanců	► Number of Employees	421	421	397,9
► Průměrný plat (v Kč)	► Average Salary (in CZK)	25 514	26 715	28 266

*úsporu představují nespotřebované finanční prostředky z Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost, který je spolufinancován z rozpočtu EU
*The saving consists in the financial sources from the Operation Program of Human Resources and Employment co-financed by the EU budget, which were not expended.

**k překročení rozpočtu kapitálových výdajů došlo z důvodu použití nespotřebovaných profilujících výdajů z roku 2010
**The budget of the capital expenditures was exceeded due to the use of the non-spent profiling expenditures from 2010.



VII / Závěr Conclusion

Úřední kontrola potravin v roce 2011 byla v celé Evropě výrazně poznamenána dvěma velkými potravinovými krizemi, k nimž v obou případech shodou okolností došlo na území Německa a ve druhém případě částečně i na území Francie.

První byla ve znamení použití nepovolených složek při výrobě krmiv určených pro hospodářská zvířata, v důsledku čehož byl v Německu v řadě krmiv a následně i výrobků živočišného původu zjištěn nadlimitní obsah dioxinů. Druhá krize, která vypukla téměř vzápětí, byla zapříčiněna výskytem shiga-toxin produkující *Escherichia coli* O104 : H4, a to opět na území Německa a Francie. Tato krize byla zcela jistě jednou z nejzávažnějších krizí, kterou Evropská unie musela řešit. V jejím důsledku zemřelo několik desítek lidí. Pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci to znamenalo provést několik set kontrol výsledovatelnosti potravin, odběr stovek vzorků pro ověření mikrobiologických požadavků na potraviny a prakticky tři měsíce maximální pohotovosti pro Národní kontaktní místo RASFF. Pozitivem je, že v České republice neomocněl žádný spotřebitel po konzumaci potraviny původem z ČR.

Rok 2011 byl také ve znamení posílení kontrol zaměřených na ochranu oprávněných zájmů spotřebitelů, zejména na zabránění jejich klamání. Tyto kontroly vycházely především z aktuálních informací, které SZPI v průběhu roku sama zjistila nebo obdržela například jako podnět od spotřebitele. Kontroly přinesly řadu významných zjištění, která pak byla následně medializována a lze oprávněně předpokládat, že tato kontrolní akce bude mít svůj rostoucí význam i v budoucnu.

V roce 2011 provedli inspektoři SZPI celkem 35 871 vstupů do provozoven potravinářských podniků, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 25 845 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 9 765 ve výrobě, 1 867 ve velkoskladech, 501 v prvovýrobě, 800 v celních skladech a 194 v ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.). Celkem bylo zjištěno 3 634 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků, z toho 3 268 v maloobchodní síti, 207 ve výrobě, 157 ve velkoobchodě a 2 šarže na ostatních místech. Nejmenší procento nevyhovujících šarží bylo zjištěno u produkce pocházející z ČR (15 %), vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze zemí EU (25 %) a nejvyšší procento u produkce dovezené ze třetích zemí (43 %).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (64 %), zmrzlin a mražených krémů (52 %), dehydratovaných výrobků (49 %), těstovin (47 %), medu (39 %), vína (38 %), ryb a vodních živočichů (37 %), čerstvého ovoce (28 %), čerstvé zeleniny a hub (25 %), zpracované zeleniny a ovoce (21 %), skořápkových plodů (21 %).

V roce 2011 SZPI přijala celkem 3 076 podnětů, což je o 513 podnětů více než v roce 2010. Z těchto podnětů bylo přijato celkem 590 jako anonymních. Z celkového počtu přijatých podnětů bylo 756 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 529 jako neoprávněných, zbývající část zatím není uzavřena nebo byla

Official inspections of foodstuffs in 2011 in whole Europe were significantly affected by two major food crises, which in both cases by coincidence occurred on the territory of Germany and in the second case partly on the territory of France.

The first one was caused by usage of illegal compounds in production of feedstuffs intended for farm animals, which resulted in findings of contents of dioxins exceeding the limits in several stocks of feeds and subsequently in the products of animal origin in Germany. The second crisis, starting almost afterwards, was caused by the *Escherichia coli* O104 : H4 producing the shiga-toxin, again in Germany and also France. This crisis was surely one of the most serious crises that had to be solved by the European Union. In its result, several tens of people died. For the Czech Agriculture and Food Inspection Authority this meant to carry out several hundreds of checks of traceability of foodstuff, taking hundreds of samples for evaluation of microbiological requirements for foodstuffs and practically three months of maximal alert of the National Contact Point of RASFF. The positive fact is that in the Czech Republic, no consumer fell ill after consumption of the foodstuff originating from the Czech Republic.

During 2011, inspections aimed at the protection of legitimate interests of consumers were strengthened, mainly these to protect them from being mislead. These inspections originated mainly from actual information found throughout the year by CAFIA itself or were received for example as a suggestion from a consumer. The inspections brought many significant findings that were subsequently published, and it can be justifiably supposed that this inspection will have growing relevance also in the future.

In 2011, CAFIA inspectors made a total of 35,871 entries to establishments of food business operators, custom warehouses and Internet shops. Out of this total number, 25,845 entries were made in the retail network, 9,765 in production, 1,867 in wholesale warehouses, 501 in primary production, 800 in custom warehouses, and 194 elsewhere (i.e. in restaurants, during transportation etc.). A total 3,634 non-complying lots of foodstuff and other products were found, out of this number 3,268 in retail network, 207 in production, 157 in wholesale warehouses and 2 batches elsewhere. The lowest percentage of production was originating in the Czech Republic (15 %), higher percentage was found at the production originating from the EU countries (25 %), and highest percentage was found in products imported from third countries (43 %).

As regards single commodities, the highest percentage of non-complying lots were detected at chocolate and confectionery products (64 %), ice-creams and frozen creams (52 %), dehydrated products (49 %), pasta (47 %), honey (39 %), wine (38 %), fish and aquatic animals (37 %), fresh fruit (28 %), fresh vegetables and mushrooms (25 %), processed vegetables and fruit (21 %), shell fruit (21 %).

In 2011, CAFIA received a total of 3,076 suggestions, which is by 513 suggestions more than in 2010. Out of this number, 590 of

řešena jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu či instituci (274 podnětů) nebo předáním k dořešení přímo provozovateli potravinářského podniku (121 podnětů). 2 079 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a 997 podnětů bylo na SZPI postoupeno jinými kontrolními orgány a institucemi. Nejčastějším předmětem podnětů byla nevyhovující jakost potravin, hygienické nedostatky v prodejnách, prodej potravin s prošlou dobou použitelnosti či neoznačení prošlé doby minimální trvanlivosti, bezpečnost potravin a nevyhovující označování potravin.

Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, studené kuchyně, čerstvé zeleniny a nealkoholických nápojů. SZPI uložila celkem 11 409 zákazů v celkové výši 37 434 388 Kč.

V roce 2011 pořádala SZPI opět mezilaboratorní porovnávací zkoušky (systém MTZL). Uskutečnil se pouze jeden porovnávací test, kterého se zúčastnilo 9 laboratoří. Do budoucna se z personálních důvodů již organizace dalších mezilaboratorních porovnávacích zkoušek neplánuje.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je Národním kontaktním místem pro Systém rychlého varování (NKM RASFF), jenž je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země Evropské unie (EU) s Evropskou komisí (EK) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo krmivy. Systém umožňuje jednotlivým státům učinit co nejrychlejší kroky k odvrácení poškození zdraví spotřebitelů zamezením uvedení produktu na trh a/nebo stažením výrobku z trhu. Za rok 2011 bylo Českou republikou odesláno celkem 100 originálních oznámení. 96 případů se týkalo kontroly na trhu a z toho 61 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Ve 4 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Ze systému RASFF bylo přijato celkem 100 originálních oznámení, z toho 58 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Z celkového počtu přijatých oznámení byla následně 3 oznámení stažena ze systému na základě nových skutečností zjištěných v průběhu šetření (tj. případ již dále nenaplňoval podstatu pro přenos v rámci systému rychlého varování).

V roce 2011 se NKM RASFF ČR významnou měrou podílelo na řešení dvou evropských potravinových krizí – případu enormních nálezu dioxinů v krmivech pro hospodářská zvířata a následně v potravinách živočišného původu a dále epidemie způsobené shiga-toxin produkující *E. coli* O104 : H4 v klíčcích pískavice řecké seno. Zásadní změnou v systému RASFF v roce 2011 bylo rovněž zprovoznění nové on-line aplikace iRASFF umožňující tvorbu oznámení včetně jejich modifikace a okamžitého přenosu přes datovou linku všem účastníkům systému RASFF.

V rámci informačního a komunikačního systému došlo v roce 2011 k řadě změn. Proběhlo výběrové řízení na dodavatele a poskytovatele služeb ve VPN WAN síti za účelem nahrazení zastaralých síťových prvků moderními, byl úspěšně dokončen přechod na operační systém Windows 7 na pracovních stani-

the suggestions were anonymous. Out of the total, 756 suggestions were assessed as legitimate, 1,529 as illegitimate, the remaining suggestions have not been closed yet or they were solved in a different way, e.g. by submitting to another supervisory body or institution (274 suggestions) or handing for the solution directly by the food business operator (121 suggestions). 2,079 suggestions were received directly from consumers and 997 were submitted to CAFIA by other supervisory bodies and institutions. The most frequent subjects of suggestions were unsatisfying quality of food, hygienic deficiencies in shops, sale of food with expired use-by date or missing information of expired best before date, and inappropriate food labelling.

As to commodities, suggestions were mostly related to meat and meat products, milk products, bakery products, delicatessen products, fresh vegetables and non-alcoholic beverages. CAFIA imposed a total of 11,409 bans in total amount of 37,434,388 CZK.

In 2011 CAFIA again arranged inter-laboratory comparison testing (the MTZL system). Only one comparison testing took place in which 9 laboratories were involved. For future, no organisation of inter-laboratory comparison testing is planned due to personal reasons.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority serves as the National Contact Point for the Rapid Alert System for Food and Feed (NCP RASFF), which is a mutually interconnected network linking the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The main objective of this system is to prevent consumers from being threatened by unsafe food and feed. System allows individual states to make as quick steps as possible to avert damaging of health of consumers by prevention to put a product into market and/or recalling a product from the market. In 2011, a total of 100 original notifications were sent on behalf of the Czech Republic. 96 cases concerned the inspection of the market. Out of this number, CAFIA was involved in 61 notifications. 4 cases concerned import inspections. Out of the RASFF system, a total of 100 original notifications were received, out of which 58 notifications come under responsibilities of CAFIA. Out of the total amount of received notifications, 3 notifications were subsequently recalled out of the system based on new facts found during investigation (i.e. the case did not further fill the reason for transfer within the rapid alert system).

In 2011, the NCP RASFF of the Czech Republic significantly participated in solving of two European food crises – the case of enormous detections of dioxins in feedstuffs for farm animals and subsequently in food of animal origin and further the epidemic caused by the shiga-toxin producing *E. coli* O104 : H4 in sprouts of Fenugreek. Putting a new on-line application iRASFF into operation that allows issuing of notifications including their modifications and immediately transfer through the data line to all participants of RASFF system was a fundamental change in the RASFF system in 2011.

cích uživatelů, pokračovala obnova notebooků i stacionárních PC, byla úspěšně realizována veřejná zakázka na dodávku multifunkčních kopírovacích zařízení pro různé útvary SZPI a z finančních prostředků MZe byl úspěšně pořízen multilicenční program Microsoft Enterprise Agreement pro serverovou i klientskou infrastrukturu včetně kancelářských aplikací.

V rámci legislativní činnosti se SZPI podílela na vzniku 19 zákonů a spolupodílela se rovněž na vzniku 30 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Nejdůležitějšími byly návrh zákona o kontrole, návrh novely zákona o vinohradnictví a vinařství, návrh novely zákona o rostlinolékařské péči, novela vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, novela vyhlášky č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na předměty a materiály určené pro styk s potravinami a pokrmů, novely vyhlášek č. 235/2010 Sb. a č. 4/2008 Sb., které se týkají požadavků na přídatné látky a další. Inspekce se v roce 2011 také aktivně podílela na tvorbě právních předpisů EU.

V roce 2011 bylo pravomocně skončeno 1 996 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 26 414 100 Kč. V porovnání s rokem 2010 došlo ke snížení celkové výše uložených pokut o 4 833 122 Kč. Právní moci nabylo 136 rozhodnutí Úl o odvolání, v 81 případech bylo napadené rozhodnutí potvrzeno, v 38 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí, v 10 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, ve 2 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, v 7 případech bylo odvolání podáno opožděně či bylo vzato zpět.

SZPI pokračovala v dosavadní spolupráci s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v rámci systému ProCoP. Dále je zapojena do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávné aplikace právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci. Úzkou spoluprací udržovala SZPI i s útvarem Police ČR – Národní protidrogovou centrálou a Státním ústavem pro kontrolu léčiv, a to zejména při předávání kontrolních zjištění v případě doplňků stravy a potravin pro sportovce. V rámci zajištění analýzy rizika potravin spolupracovala SZPI s Ministerstvem zdravotnictví ČR. I nadále pokračuje úzká spolupráce s celními úřady a Úřadem průmyslového vlastnictví. Jako člen Celostátní radiační monitorovací sítě se SZPI společně se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost podílí na monitoringu radioaktivní kontaminace na celém území ČR. Velmi efektivní je také spolupráce s profesními a odbornými institucemi, např. Potravinářskou komorou ČR, Českou asociací pro speciální potraviny a dalšími.

Navazování, rozvoj a udržování zahraničních vztahů je jednou z trvalých činností potravinářské inspekce, neboť výměna informací a zkušeností je nezbytná pro zajištění bezpečnosti a kvality potravin. Zaměstnanci SZPI se proto i v roce 2011 zúčastnili řady mezinárodních školení, workshopů, seminářů a konferencí, které jim mimo jiné umožnili získat nové poznatky a zku-

šenosti využitelné v jejich profesi. Zástupce SZPI se jako člen expertního týmu zúčastnil mise FVO na problematiku pesticidů v Turecku a jednal se zástupci tureckých dozorových orgánů a následně i s jednotlivými manažery potravinářských podniků.

In the field of legislative activity CAFIA participated on issuing of 19 acts and cooperated also in creation of 30 implementing decrees to various acts. The most important were Draft of Act on Control, Draft Amendment to Act on Viticulture and Viniculture and Draft Amendment to Act on Plant Health Care, Amendment to Decree No. 113/2005 Coll., on the Method for Labelling of Foodstuffs and Tobacco Products, Amendment to Decree No. 38/2001 Coll., on Hygienic Requirements for Objects and Materials Determined for Contact with Foods and Meals, Amendments to Decree No. 235/2010 Coll. and No. 4/2008 Coll., as Regards Requirements for Additional Substances and further ones. The Inspection Authority in 2011 also actively participated in creation of EU legislative.

In 2011, 1,996 administrative proceedings with operators of food businesses became legally effective, in which fines amounting to 26,414,100 CZK were imposed. In comparison with 2010, the amount of fines decreased by 4,833,122 CZK. 136 appeal decisions became legally effective, in 81 cases the appealed decision was confirmed, in 38 cases the appealed decision was changed, in 10 cases the appealed decision was cancelled and the case was returned to the relevant Inspectorate for new hearing and decision, in 2 cases the appealed decision was cancelled and the procedure was closed, in 7 cases the appeal was submitted late or was taken back.

CAFIA continued in existing cooperation with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic within the ProCoP system. Further it is connected in the SOLVIT system, within which Member States cooperate in effective solving of problems that may occur as a result of inappropriate use of legislation in the field of internal market by bodies of public administration. CAFIA maintained a very close cooperation with the department of the Police of Czech Republic – the National Anti-Drug Centre and State Institute for Drug Control, this mainly at transfer of control findings in case of food supplements and foodstuffs for sportspeople. Within ensuring risk analysis of foodstuffs, CAFIA cooperated with the Ministry of Health of the Czech Republic. Furthermore, a close cooperation continues with the Customs Offices and the Industrial Property Office. As a member of the Nationwide Radiation Monitoring Network, CAFIA cooperates with the State Office for Nuclear Safety in monitoring of radioactive contamination (activity of radionuclide ¹³⁷Cs) on the whole territory of the CR. Cooperation with professional and

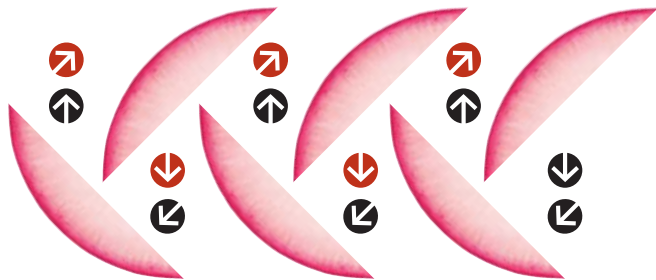
šenosti využitelné v jejich profesi. Zástupce SZPI se jako člen expertního týmu zúčastnil mise FVO na problematiku pesticidů v Turecku a jednal se zástupci tureckých dozorových orgánů a následně i s jednotlivými manažery potravinářských podniků.

Zástupci SZPI se rovněž aktivně podílí na činnosti agentury Evropské komise TAIEX. Za zmínku stojí i účast SZPI na různých školeních v rámci iniciativy pod názvem Better Training For Safer Food (Lepším školením k bezpečnějším potravinám), které pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANCO. Záměrem tohoto školení bylo navázání spolupráce, rozšíření znalostí a praktických zkušeností v oblasti zesílené úřední kontroly potravin při dovozu produktů neživočišného původu. Podobně orientována byla i školení na problematiku HACCP a auditování systémů bezpečnosti potravin. Dále se vybraní zástupci zúčastnili školení v oblasti ochrany práv duševního vlastnictví se zaměřením na chráněná zeměpisná označení a označení původu, které spadlo do uvedených iniciativ. Pracovníci brněnské a pražské laboratoře se během svých zahraničních pracovních cest seznamovali s novými trendy, výzkumnými metodami a pracovními postupy. Naši odborníci se mj. zúčastnili i workshopu k novým potravinám, konference o zbytkových látkách z materiálů v kontaktu s potravinami v potravinách či konference zaměřené na problematiku regulace doplňků stravy a výrobků na bázi bylin. V roce 2011 pokračovala spolupráce s EFSA a Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV). SZPI rovněž přijímala zahraniční delegace a poskytovala jim informace, které návštěvníky ze zahraničí zajímaly. V závěru roku SZPI hostila dva přednášející ze zahraničí.

expert organisations, e.g. the Foodstuff Chamber of the Czech Republic, Czech Association for Special Foodstuffs and others is also very effective.

Establishing, development and maintenance of international relations is one of permanent activities of the Food Inspection Authority, because the exchange of information and experiences is necessary for ensuring safety and quality of foodstuffs. Therefore also in 2011 CAFIA employees attended various international trainings, workshops, seminars and conferences that among others allowed them to obtain new knowledge and experiences usable in their profession. A CAFIA representative, as a member of an expert team, took part in FVO mission for pesticide issue in Turkey and dealt with representatives of Turkish supervision authorities and subsequently with individual managers of food businesses.

CAFIA representatives also actively take part in activity of the Agency of European Commission TAIEX. Participation of CAFIA in different trainings within the initiative named Better Training for Safer Food that are organised for representatives of supervision authorities by organisation DG SANCO is also worth noticing. Objective of complex trainings is to increase understanding of relevant legislation concerning import of foodstuffs of other than animal origin. Similarly oriented were trainings on HACCP issues and auditing of systems of food safety. CAFIA representatives also took part in training related to the protection of intellectual property rights with focusing on protected geographical indication and indication of origin that fell into mentioned initiative. The staff of the Brno and Prague laboratories



I v roce 2011 SZPI aktivně využívala zdrojů Evropské unie pro financování svých projektů. V první polovině roku byl realizován projekt Evropské územní spolupráce Česká Republika – Svobodný stát Sasko, jehož cílem bylo posílení spolupráce a vytvoření sítě osobních kontaktů inspektorů v příhraničních regionech České republiky (spadají pod územní působnost inspektorátů SZPI v Ústí nad Labem a v Plzni) a Saska v oblasti úřední kontroly potravin. Byl také zahájen projekt Systém manažerského vzdělávání pro posílení kapacity a efektivnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SYMAN), který je financován z Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost. Aktivita projektu jsou cíleny na zlepšení řídicích kapacit středního a vrcholového managementu. V průběhu roku 2011 byl proveden personální audit, jenž byl přípravným krokem k vlastnímu školení středního a vrcholového managementu.

Jednou z priorit Státní zemědělské a potravinářské inspekce je komunikace s veřejností. Je typická svou otevřeností, odborností a operativností. SZPI se snaží o maximálně vstřícný přístup, ať už se jedná o spotřebitele, podnikatele, média či jiné instituce a organizace. Pravidelně proto veřejnost informuje o výsledcích své činnosti a podává pomocnou ruku provozovatelům potravinářských podniků při orientaci v právních předpisech. Spotřebitelé, podnikatelé i zástupci různých institucí mohou s úřadem komunikovat prostřednictvím e-mailu, telefonu, faxu, písemné korespondence či webového formuláře. Zvolit lze samozřejmě i osobní návštěvu. V roce 2011 zaevidovala SZPI 2 898 dotazů, přičemž největší část byla vyřízena ústředním inspektorátem SZPI (2 668 dotazů), 230 dotazů zodpověděly jednotlivé regionální inspektoráty. Formální požadavky žádosti o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, naplňovalo celkem 8 dotazů.

Nejčastější dotazy adresované SZPI pocházely od podnikatelů, kteří se zajímali o podmínky dovozu vybraných komodit, legislativní povinnosti související se zahájením činnosti, skladováním, označováním atd. Spotřebitelé se na inspekci obraceli nejčastěji s žádostí o doplnění informací k medializovaným případům týkajících se závadných potravin. Častým tématem dotazů (zejména spotřebitelů a institucí) byla také kvalita a zdravotní nezávadnost potravin.

V roce 2011 si SZPI nechala vypracovat sociologický výzkum na téma „Bezpečnost potravin s akcentem na problematiku kauzy *E. coli*“. Tazatelé odpovídali na otázky týkající se kvality a bezpečnosti potravin či na otázky zkoumající obecnou znalost orgánů státního dozoru a jejich kompetencí. Určitá část výzkumu však byla speciálně zaměřena na postoje spotřebitelů v návaznosti na v té době aktuální události na trhu s potravinami v souvislosti s případem střevní nákazy bakterií *E. coli*. SZPI široce spolupracuje i s médii, která vnímá jako významný komunikační kanál pro informování spotřebitelské veřejnosti i podnikatelů v potravinářství. Ve spolupráci s Českou televizí pravidelně vystupují odborníci ze SZPI v pořadu Sama doma. Dále jsou zástupci úřadu zváni do rozhlasových či televizních publicistických pořadů, zveřejňují své články v odborných periodických nebo denním tisku apod. O význam-

took part in significant amount of foreign business trips, where they familiarized with new trends, research methods and working procedures. Our experts attended for example novel food workshop, conference on residual substances of materials in contact with food in foodstuffs or conferences focused on issues of regulation of food supplements and products based on herbs. In 2011 also continued the cooperation with EFSA and International Organization of Vine and Wine (OIV). CAFIA also received foreign delegations and provided them with information that the foreign visitors were interested in. By the end of year, CAFIA hosted two foreign lectors.

Similarly as in past years, in 2011 CAFIA actively used sources of the European Union for funding of their projects. In first half of the year, the project of the European cross border cooperation of Czech Republic – Free State of Saxony, of which objective was strengthening the cooperation and establishment of a network of personal contacts among inspectors in the border regions of the Czech Republic (they fell under responsibility of CAFIA Inspectorates in Ústí nad Labem and Plzeň) and Saxony in field of official inspection of foodstuffs. Also the project System of Manager Education for Enhancement of Capacity and Effectiveness of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (SYMAN) was started, funded by the Operation Program of Human Resources and Employment. Project activities are focused on the improvement of leading capacities of the middle and top management.

Communication with public is one of priorities of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. It is distinctive by its openness, professionalism and operability. CAFIA makes an effort to apply maximally helpful approach, no matter if a consumer, entrepreneur, media or other institutions or organizations are concerned. It therefore regularly informs public of results of its activity and gives a helping hand to food business operators in particular to understand legal regulations. Consumers, entrepreneurs and representatives of various institutions may use the following information channels – E-mail, telephone, fax, written correspondence or web form. Of course personal, visit is an option. In 2011 CAFIA registered 2,898 inquires, of which the vast majority was solved by the Headquarters (2,668 inquires), 230 inquiries were responded by single Inspectorates. Formal requirements of information request according to the Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information were fulfilled by 8 inquires.

The majority of inquiries addressed to CAFIA came from entrepreneurs particularly interested in conditions regulating import of certain commodities as well as in legal obligations associated with initiation of their activity, storage, labelling etc. The consumers usually inquired the Inspection Authority with a request to add information to the published cases of non-complying foodstuffs. A frequent theme of the inquiries (mainly of consumers and institutions) was also the quality and health safety of foodstuffs that in many cases led into specific complaint followed by submission of suggestion for inspection.

ných zjištěních vydává SZPI tiskové zprávy. V roce 2011 jich bylo 75.

SZPI i nadále pokračuje ve zkvalitňování své internetové prezentace a velmi bedlivě dbá na to, aby veškeré příspěvky byly aktuální a pro širokou veřejnost v plné míře využitelné. V roce 2011 přibyla rubrika „Kontakty“, ve které návštěvníci naleznou kontakty na tiskového mluvčího, oddělení komunikace a také informace k možnostem elektronického podání. Web SZPI nejvíce navštěvovali uživatelé z České republiky, dále ze Slovenska, Německa, Polska či Spojeného království. Nejnavštěvovanějšími rubrikami byly: „Volná místa“; „Organizační struktura“; „Dokumenty ke stažení“; „Aktuality“; „Potravinový koutek“; „Vybrané předpisy ČR“; „Kontrolní činnost“; „Dovoz potravin a surovin z EU“; „Tiskové zprávy roku 2011“; „Nejčastější dotazy – Podnikatelé“.

Interní komunikace je základem motivace a cestou ke společnému sdílení vizí, cílů a hodnot. Jedním ze základních pilířů interní komunikace uvnitř úřadu je vlastní intranetový portál, na kterém vychází i interní magazín Zpravodaj SZPI, jehož frekvence vydávání se v roce 2011 snížila a vychází nyní jedenkrát za dva měsíce. V měsíci listopadu byl realizován průzkum mezi zaměstnanci SZPI zjišťující jejich spokojenost s interním časopisem. Dalším hojně využívaným nástrojem interní komunikace úřadu jsou společná setkávání zaměstnanců, a to jak těch současných, tak o bývalých – seniorů.

Vzdělávání zaměstnanců probíhalo v roce 2011 v souladu s plánem vzdělávání, který kladl důraz na prohlubování odborných znalostí a dovedností především zaměstnanců kontrolní sféry. Celkem bylo realizováno 388 školení s účastí 2 575 osob. Většina školení byla zajišťována prostřednictvím vzdělávacích institucí a agentur. Řada akcí byla zajištěna i odbornými lektory z řad zaměstnanců SZPI. Kurzy z tzv. oblasti osobního rozvoje zaměstnanců byly identifikovány na základě výstupů z provedených hodnocení zaměstnanců. Pozornost byla zaměřena také na počítačové vzdělávání zaměstnanců. Dlouhodobě SZPI podporuje své zaměstnance v jazykovém vzdělávání a přispívala na jazykovou výuku rovněž i v externích kurzech. V roce 2011 bylo vynaloženo na vzdělávání zaměstnanců celkem 4 067 197 Kč.

In 2011, CAFIA elaborated a sociologic research on theme “Safety of foodstuffs with accent to issue of *E. coli* affair”. The inquirers answered questions concerned quality and safety of foodstuffs or questions testing the overall knowledge of bodies of state supervision and their competences. Specific part of the research was specially focused on attitudes of consumers connection of that time actual event on food market related to case of intestinal infection by bacteria *E. coli*. CAFIA also broadly cooperates with media, who are perceived as important communication channel to inform both the consumer public and entrepreneurs in food business. In cooperation with Czech Television CAFIA experts regularly perform in programme “Sama doma”. Furthermore, the representatives of the Inspection Authority are invited to radio or television publicist programmes, they publish their articles in technical papers or in daily newspaper. CAFIA publishes press releases regarding important findings. In 2011, 75 of them were issued.

CAFIA further continues in improvement of its websites and pays attention that all published contributions are actual and therefore usable for the broad public. In 2011, after small organisational changes, section “Contacts” was added, where visitors may find contacts for press spokesperson, department of communication and information about possibilities of electronic submission. CAFIA websites were visited mostly by users from the Czech Republic, further from Slovakia, Germany, Poland or United Kingdom. Most visited sections were: “Vacancies”; “Organization structure”; “Documents to download”; “Actual news”; “Food corner”; “Selected legislation of the CR”; “Inspection activity”; “Import of foodstuffs and raw materials from the EU”; “Press releases in 2011”; “Frequent questions – Entrepreneurs”.

Internal communication is a base of motivation and a way of sharing of visions, targets and values. One of the essential elements of the internal communication inside the Inspection Authority is its own Intranet portal, where CAFIA internal Magazine is published, whose publishing frequency was decreased to once in two months. In November a research among employees of CAFIA was conducted to find their satisfaction with CAFIA internal Magazine. Another frequently used tools of internal communication of the Inspection Authority are joint meetings of employees, either present ones and also past employees – seniors.

In 2011, employee training was carried out in accordance with the training plan, stressed to increase of professional knowledge and skills mainly of employees of the control sphere. A total 388 trainings were organised with attendance of 2,575 persons. The majority of trainings were organised by educational institutions and agencies. Many actions were arranged by specialised lectors from the CAFIA staff. Courses of so-called sphere of personal development of employees were identified based on outputs from accomplished evaluations of employees. In 2011 the attention was focused also towards computer education of employees. CAFIA long-term supports its employees in language education and contributes to their language lessons in external courses. In 2011, a total of 4,067,197 CZK was spent on education of employees.



VIII / Zkratky a vysvětlivky Abbreviations and Explanations



BPA		Body of Public Administration
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CFU/g		Colony Forming Units
CG		Coordination Group
COREPER	Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE – Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CPCS	Elektronický komunikační systém CPCS	Consumer Protection Coordination System
CR		Czech Republic
CZK		Official Czech Currency
ČIA	Český institut pro akreditaci	
ČR	Česká republika	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations
ČZHM	Částečně zkvašený hroznový mošt	
DG SANCO	Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele	Directorate General for Health and Consumers
DGF	Německá vědecká společnost pro tuky	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft German Society for Fat Science
DHA	Kyselina dokosahexaenová	Docosahexaenoic acid
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V. – Německý institut pro normalizaci	German Institute for Standardization
DP	Datum použitelnosti	
DRRR	Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien – Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EA/LC IRMS	Spojení hmotnostního spektrometru stanovení izotopových poměrů mezi jak s elementárním analyzátozem, tak také s kapalinovým chromatogramem	An isotope ratio mass spectrometer of honey both to an elemental analyzer and liquid chromatograph
EC		European Commision or European Communities
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
EHS	Evropské hospodářské společenství	
EK	Evropská komise	
EPA	Kyselina eikosapentaenová	Eicosapentaenoic acid
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUCS	Společná evropská studie zaměřená na analýzy cigaretového kouře	European Collaborative Study on Cigarette Smoke Analysis
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro

EURL	Referenční laboratoř EU	European Union Reference Laboratory
EÚS	Evropská územní spolupráce	
E. Coli	Bakterie Escherichia coli	Escherichia coli
FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří – chemické rozborý potravin	Food Analysis Performance Assessment Scheme
FERA	Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí	Food and Environment Research Agency
FIT-PTS	Metody izotopové analýzy potravin – Programy zkoušení způsobilosti	Food analysis using Isotope Techniques – Proficiency Testing Scheme
FLEP	Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi	Food Law Enforcement Practitioners – Forum of food law enforcement practitioners in Europe
FVO	Potravinový a veterinární úřad	Food and Veterinary Office
GM		Genetic modification
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
CHEK	Systém mezinárodních testů způsobilosti v rámci organizace IAEA (International Atomic Energy Agency)	Chemical and Quality Assurance – System of international proficiency testing within the IAEA (International Atomic Energy Agency)
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
IP telefonie	Přenos hlasového (telefonního) signálu prostřednictvím počítačové sítě využívající Internet Protokol	
IP telephony		Transfer of voice (telephone signal through a komputer network using the Internet Protocol)
iRASFF	On-line aplikace Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva	On-line application of the Rapid Alert System for Food and Feed
IRMS	Metoda hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů	An Isotope Ratio Mass Spectrometer
Kč	Koruna česká – oficiální měna České republiky	
KLASA	Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky	Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
KTJ/g	Kolonie tvořící jednotky	
MS Office	Microsoft Office – kancelářský balík obsahující počítačové aplikace	Microsoft Office – office set containing computer applications
MTZL	Mezilaboratorní testování způsobilosti laboratoří	Inter-laboratory testing of laboratory qualification
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
NCP		National Contact Point
NKM	Národní kontaktní místo	
NRL	Národní referenční laboratoř	National Reference Laboratory
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
OSS	Organizační složka státu	
PAH	Polycyklické aromatické uhlovodíky	Polycyclic Aromatic Hydrocarbons
PC	Osobní počítač	Personal Computer
PCR		Parliament of the Czech Republic

PČR	Parlament České republiky	
PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected geographical indication
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RKS	Resortní koordinační skupina Ministerstva zemědělství ČR	
SFDA	Saudská inspekce pro potraviny a léčiva	Saudi Food and Drug Authority
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
STEC	Bakterie Escherichia coli produkující shiga-toxin	Shiga toxin-Producing Escherichia coli
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SYMAN	Systém manažerského vzdělávání pro posílení kapacity a efektivnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce	System of Manager Education for Enhancement of Capacity and Effectiveness of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
TAIEX	Úřad pro technickou pomoc a výměnu informací (při Evropské komisi)	Technical Assistance and Information Exchange
Traceabilita	Vysledovatelnost	
USA	Spojené státy americké	United States of America
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
VI1	Doklad pro dovoz vína, hroznové šťávy nebo hroznového moštu do ES	Certificate for import of wine, grape juice or grape must into the EC
VPN	Virtuální privátní síť	Virtual Private Network
VWA	Voedsel en Waren Autoriteit – nizozemská agentura pro bezpečnost potravin a spotřebního zboží	Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority
WAN	Počítačová síť, která pokrývá rozlehlé geografické území	Wide Area Network
Wi-Fi	Standardy popisující bezdrátovou komunikaci v počítačových sítích	Wireless Fidelity – Standards dealing with wireless communication in computer networks