

2013

výroční
zpráva
annual
report

Výroční zpráva 2013 Annual Report

Obsah / Contents

1 Úvod	4
1 Introduction	4
2 Výsledky činnosti inspekce	11
2 Results of CAFIA activities	11
2.1 Kontrolní činnost	12
2.1 Inspection activities	12
2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2013	12
2.1.1 Focus of inspection activities in 2013	12
2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly	13
2.1.2 Overall summaries of inspection results	13
2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků	15
2.1.3 Inspection of microbiological requirements	15
2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek v roce 2013	19
2.1.4 Summary of inspection on selected groups of inorganic substances in 2013	19
2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin	20
2.1.5 Inspection of food labelling and quality	20
2.1.6 Kontroly tematické a mimořádné	21
2.1.6 Thematic and ad-hoc inspections	21
2.1.7 Kontrola výroby	40
2.1.7 Inspection of production processes	40
2.1.8 Kontrola obchodu	41
2.1.8 Trade inspections	41
2.1.9 Podněty ke kontrole	42
2.1.9 Suggestions for inspections	42
2.1.10 Opatření	42
2.1.10 Measures	43
2.1.11 Kontrola internetového obchodu	44
2.1.11 Inspections of Internet trade	44
2.2 Laboratorní činnost	45
2.2 Laboratory activities	45
2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy	46
2.2.1 Interlaboratory proficiency testing	46
2.2.2 Systém databanky izotopových rozborů vín	47
2.2.2 Database system for isotopic wine analyses	47
2.3 Certifikační činnost	48

2.3 Certification activities	48
2.4 RASFF	49
2.4 RASFF	49
2.5 Informační a komunikační systém	52
2.5 Information and communication system	52
2.6 Činnost v oblasti legislativy	55
2.6 Legislation	54
2.6.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů	55
2.6.1 Creating and commenting on legal regulations	54
2.6.2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU	56
2.6.2 Participation in meetings of working groups of the European Commission and Council of the EU	56
2.6.3 Činnost právní	57
2.6.3 Legal activities	57
2.7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR	59
2.7 Cooperation with other public bodies and institutions in the Czech Republic	58
2.8 Systém managementu kvality	60
2.8 Quality management system	60
3 Mezinárodní vztahy	63
3 International relations	63
3.1 Mezinárodní spolupráce	64
3.1 International cooperation	64
3.2 Mezinárodní projekty	66
3.2 International projects	66
4 Vztahy s veřejností	69
4 Public relations	69
5 Oblast lidských zdrojů	79
5 Human resources	79
5.1 Interní komunikace	80
5.1 Internal communication	80
5.2 Vzdělávání zaměstnanců	81
5.2 Employee training	81
6 Zpráva o hospodaření	87
6 Financial management report	87
7 Závěr	91
7 Conclusion	91
8 Zkratky a vysvětlivky	103
8 Abbreviations and explanations	103



ÚVOD

INTRODUCTION



Vážený přátelé,
ještě dříve, než začnete listovat následujícími stránkami Zprávy o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce za rok 2013, dovoluji mi, abych poděkoval všem našim kolegům, spolupracovníkům i partnerům za dobrou a efektivní spolupráci. Věřím, že i v nadcházejícím roce se nám podaří zachovat dobré vzájemné vztahy i dlouhodobě dobře nastavenou komunikaci ku prospěchu všech.

Rok 2013 byl pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci (SZPI) rokem změny na rozhodujícím manažerském místě. Po mnoha letech řízení tohoto úřadu odešel na podzim dosavadní ústřední ředitel Ing. Jakub Šebesta na vlastní žádost do důchodu a ministr zemědělství jmenoval na jeho místo mou osobu. Úřad jsem přebíral ve velmi dobré odborné, personální i logistické kondici a zatím nemám žádný důvod na jeho chodu měnit nic zásadního, za což patří Ing. Šebestovi mé upřímné poděkování.

Dear readers,
Before you start leafing through the pages of this Annual Report on the Activities of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority for the year 2013, please allow me to express my gratitude to all our colleagues, associates and partners for their good and effective collaboration throughout the year. I firmly believe that we will be able to maintain our good relations and communication to the benefit of all in the New Year as well.

The year 2013 was one of change for the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (CAFIA) in one key managerial position. After many years at the head of the Authority, my predecessor as Director General, Jakub Šebesta, went into retirement at his own request following which the Minister for Agriculture appointed myself in his place. I assumed control of an organisation that was in excellent condition from a professional, staffing and logistical point of view and I do not have, for the time being,

Personální výměny ale v tomto roce proběhly i jinde, a to rovněž v souvislosti s odchody ředitelů dvou inspektorátů SZPI na zasloužený odpočinek. Jak v případě inspektorátu v Hradci Králové, tak inspektorátu v Brně, byli na jejich funkce jmenováni dosavadní vedoucí odborů kontroly. Inspekce tak cílevědomě využívá vlastní prověřené personální zdroje a proto odborná zdatnost i řídicí zkušenosti nových, mladých ředitelů jsou zárukou provázené a hladké změny ve vedení celého úřadu.

Hlavní poslání činnosti úřadu je samozřejmě kontrola. Začátek roku 2013 probíhal z tohoto hlediska ještě v dozvacích tzv. methanolové aféry, jejíž podstatnou část jsme společně s dalšími orgány státní správy řešili v předchozím roce. Není třeba připomínat, že podíl SZPI na celém průběhu této nešťastné kauzy byl více než zásadní a že odborníci úřadu jednoznačně prokázali svou vysokou profesionalitu i flexibilitu.

Zásadní otázkou, kterou jsme v průběhu celého roku řešili, byl však boj za prosazení názorů SZPI na znění novel základních právních předpisů, jimiž se úřad řídí, a to zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a zejména zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Díky úsilí všech členů top managementu i dalších zaměstnanců se podařilo doslova na všech úrovních vybojovat bitvu o správnost a logičnost argumentace týkající se kompetencí dozorových úřadů při výkonu kontrolní činnosti. Přesto, že ne všude byly argumenty SZPI vyslyšeny a pochopeny, zdá se, že racionální přístup k této věci zvítězil a novela zákona o potravinách nenaruší dosud fungující systém dozoru nad potravinami v České republice. Ostatní změny v novelách obou zákonů považujeme za prospěšné a jsme připraveni se na jejich realizaci plně podílet.

Již od začátku roku 2013 se snažíme prosazovat trend, v němž hodláme i nadále pokračovat, a to je zvýšení finančního objemu ukládaných sankcí. Jsem sice i nadále přesvědčen, že pokuta má mít především výchovný účinek a nemá být likvidační, nicméně pokud ani opakovaný finanční postih pro některé podnikatele neznamená impuls pro změnu v jejich chování, pak skutečně nezbývá než „přítvrdit“. A inspekce půjde touto cestou i v následujícím roce.

Jednou ze strategických součástí činnosti SZPI je otevřená komunikace s veřejností, které úřad dlouhodobě věnuje systematickou pozornost. Jsem proto velmi rád, že se SZPI v této souvislosti dostalo zaslouženého ocenění týkajícího se projektu „Potraviny na pranýři“. Úřad za tento webový portál, na němž od roku 2012 zveřejňuje výsledky kontrol, získal už podruhé prestižní ocenění „Křišťálová lupa“ v kategorii veřejně prospěšná služba.

Velkou satisfakcí pro všechny naše zaměstnance byl výsledek dozorového auditu Systému managementu kvality, který pro úřad provádí již deset let renomovaná společnost BVC. V závěrečné zprávě se doslova uvádí, že Státní zemědělská a potravinářská inspekce je jediný úřad veřejné správy v České repub-

any reason to make any fundamental changes to its operation. For this, I owe Mr. Šebesta my most sincere gratitude.

This year also saw personnel changes in other places, these being in relation to the well-deserved retirement of the directors of the CAFIA inspectorates in Hradec Králové and Brno. Both directors were replaced by the existing heads of inspection departments of the relevant inspectorate, demonstrating the Authority's systematic utilisation of its own, tried-and-tested human resources, meaning that the professional competence and management skills of new, young directors are a guarantee of smooth and controlled change in the management of the Authority as a whole.

The chief function of the Authority's activities is, naturally, inspection. From this point of view, the beginning of 2013 was taken up with the aftermath of the so-called methanol affair, the substantive phase of which had been dealt with by the Authority, in conjunction with other state administration bodies in the previous year. It goes without saying that the contribution of CAFIA to the resolution of this unfortunate affair as a whole was more than essential, and the Authority's specialists demonstrated their high level of professionalism and flexibility.

One key issue that we dealt with over the course of the whole year was, however, the struggle to promote the opinions of CAFIA on the wording of amendments to the basic legal regulations governing the operations of the Authority, these being Act no. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, and chiefly Act no. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products. It is thanks to the efforts of all members of the top management and other employees that the Authority succeeded in winning the battle, on all levels, for the correctness and logic of the argument on the competencies of supervisory bodies when carrying out inspections. Despite the fact that the arguments of CAFIA were not heard and understood in all quarters, it appears that the rational approach to these matters won through and the amended Foodstuffs Act does not interfere with the existing, functional foodstuffs inspection system in the Czech Republic. We consider the other amendments to both acts to be beneficial and we are ready to give our full cooperation in the implementation of these amendments.

From the very beginning of 2013, we have been endeavouring to promote a trend in which we intend to continue: the increase in the financial volume of sanctions imposed. I continue to advocate the opinion that a fine should be primarily disciplinary and not devastating; nonetheless, if even repeated financial sanctions do not impel certain businesses to change their behaviour, then there is really no option other than to 'get tougher' – and the Authority shall continue this in the year ahead.

Open communication with the public is one strategic component of CAFIA activities and an area systematically addressed

lice, který má takto komplexně, bezchybně a jednotně systém managementu kvality zaveden a to bez výjimky pro všechny procesy, které v úřadu existují.

Ve druhé polovině roku byla opět zahájena politická diskuse k zákonu o státní službě. Jsem si jist, že dobrý zákon by byl pro státní správu opravdovým přínosem, pokud skutečně bude profesionálně, s hlubokou znalostí věcí a především s dobrým úmyslem uveden konečně v život. Snad se již jednou český úředník definitivně zbaví nespravedlivého přídomku „veřejný škůdce“, který bohužel po léta používali i mnozí politici.

Na závěr bych rád všechny ujistil, že Státní zemědělská a potravinářská inspekce je v tuto chvíli plně připravena podílet se na zefektivnění systému úředních kontrol v České republice. Dosažené výsledky týkající se nejen kontrolní činnosti plně odpovídají personálním i finančním možnostem, kterými úřad disponuje. SZPI je v plné síle a jsem přesvědčen, že bude i nadále hrát v celém systému dozoru nad potravinami zásadní roli, která jí bezesporu přísluší.

Martin Klanica
ústřední ředitel

over an extended period of time. I am therefore glad that CAFIA received deserved appreciation for its 'Potraviny na pranýři' (Food pillory) project, when the Authority received for the second time the 'Crystal Magnifying-Glass' in the Public Service category for the website, which has been publishing the results of inspections on the Internet since 2012.

Of considerable satisfaction to all our employees were the results of the supervisory audit of our Quality Management System, carried out for the Authority for the past ten years by the renowned company BVC. In the words of the closing report, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is the only public administration body in the Czech Republic that has such a complex, flawless and uniform quality management system that applies to all processes existing within the Authority, without exception.

The second half of the year saw re-opening of the political discussion on the State Service Act. I am certain that a high-quality law would be a real benefit to public administration so long as it is drawn up in a way that is truly professional, with in-depth knowledge of the relevant issues and, primarily, with good intentions. It is to be hoped that Czech civil servants can finally shake off the unfair epithet of 'public nuisance', a term that has, unfortunately, also been employed over the years by many politicians.

In conclusion, I would like to assure all that the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is, at the present time, fully prepared to increase the efficiency of the official inspection system in the Czech Republic. The results achieved, and concerning not only inspections, are fully commensurate with the staffing and financial options open to the Authority. CAFIA is at full strength and I am convinced that it will continue to play the key role that befits it in the food inspection system.

Martin Klanica
Director General



VÝSLEDKY
ČINNOSTI INSPEKCE

RESULTS
OF CAFIA ACTIVITIES

2.1 Kontrolní činnost

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2013

Kontrolní činnost SZPI v roce 2013 vycházela ze zásad uvedených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR pro léta 2013–2015. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření kontrolní činnosti SZPI, byla Střednědobá koncepce SZPI.

Na základě těchto dvou dokumentů byla u provozovatelů potravinářských podniků prováděna kontrola, která vycházela ze zásad hodnocení rizika. Při kontrolách byly preferovány zejména takové kontrolní metody, které umožňovaly kontrolu účinnosti zavedených systémů pro zajištění bezpečných a kvalitních potravin. Jednalo se tak zejména o komplexní kontroly hygienických podmínek a dále o audity výše zmíněných systémů. Kontroly s tímto zaměřením jsou SZPI pokládány za vysoce účelné a efektivní. Včasné odstranění některých chyb systému vede k prevenci potenciálních problémů, což ve svém důsledku má přínos jak pro samé provozovatele, tak i pro stát v podobě nižších výdajů vynakládaných na zvládnání případných krizových situací.

Přímým důsledkem komplexních kontrol hygienických podmínek v roce 2013 bylo uzavření řady provozoven, zejména maloobchodních, z důvodu zvláště hrubých porušení hygienických předpisů. Nejednalo se přitom pouze o maloobchodníky s lokální působností. Uzavřeno bylo i několik supermarketů renomovaných mezinárodních společností. K nejčastějším problémům zde patřil nevládnutý výskyt hlodavců, což je v podmínkách střední Evropy stav absolutně neakceptovatelný.

Kontroly SZPI a medializace jejich výsledků mezi širokou veřejností zaznamenávají dlouhodobě kladný ohlas. Celospolečenský úspěch webu Potravin na pranýři byl potvrzen vítězstvím v kategorii veřejně prospěšná služba ankety českého internetu – „Křišťálová lupa 2013“. Spotřebitelé mají v SZPI stále větší důvěru, což se projevuje i na množství podaných podnětů. Na jejich základě byla v roce 2013 provedena téměř každá sedmá kontrola.

Rok 2013 byl obdobím, které nepoznamenala žádná závažnější potravinová krize, která by se dotkla bezpečnosti potravin. Začátek roku probíhal ve znamení dozvuků metanolové aféry a v důsledku toho i pokračujícím zvýšeným kontrolním úsilím

2.1 Inspection activities

2.1.1 Focus of inspection activities in 2013

Inspection activities carried out by CAFIA in 2013 were based on the principles contained in the Single Integrated Multi-annual National Control Plan for the Czech Republic for the years 2013–2015. The second strategic document that continues to specify the focus of CAFIA control activities was the CAFIA Medium-Term Concept.

Inspections carried out at the premises of food business operators were based on risk assessment principles on the basis of these two documents. The preferred control methods during inspections were those that permitted control of the effectiveness of systems in place for the provision of safe, high-quality foodstuffs. These chiefly involved complex inspections of hygiene conditions and audits of the aforementioned systems. CAFIA considers inspections carried out with this intention to be highly useful and effective. Timely elimination of some system defects leads to prevention of potential problems, benefiting not only operators themselves, but also the state in the form of reduced expenditure for handling of any crisis situations that may arise.

As a direct result of the complex control of hygienic conditions in 2013, many premises, chiefly retail premises, were closed due to particularly gross violations of hygiene regulations. These retail premises did not only belong to local providers – several supermarkets belonging to respected international companies were also closed. The most frequently-occurring issues included the presence of rodents, an absolutely unacceptable state of affairs in the Central Europe.

CAFIA inspections and making their results public in the media have met with a positive response from the general public for some time now. The nationwide success of the Potravin na pranýři ('Food Pillory') website was confirmed by victory in the Public Service category of the Crystal Magnifying-Glass 2013 Czech Internet awards. The trust of consumers in CAFIA is constantly on the rise, which manifests itself in the number of suggestions submitted. Almost one in seven of the inspections carried out in 2013 were based on these suggestions.

The year 2013 was not marked by any serious crisis in the food sector affecting the safety of foodstuffs. The start of the year was marked by the aftermath of the methanol affair and result-

v oblasti lihovin. Zřejmě jako důsledek tohoto zvýšeného úsilí, a to ze stran všech kompetentních státních orgánů, bylo na trhu postupně nalézáno stále méně lihovin bez průkazů o svém původu nebo s nálezy reziduí denaturačních činidel. Lihoviny však dále zůstávají v hlavním zorném poli SZPI, stejně jako tomu bylo v posledních minimálně deseti letech, a všechna závažná zjištění budou i nadále předávána Policii ČR a Celní správě ČR.

Pozoruhodnou událostí byl celoevropský skandál s masnými výrobky obsahujícími nedeklarované koňské maso. Třebaže se nejednalo o problém s dopadem na lidské zdraví, díky tomu, že se dotkl etiky obyvatel některých významných evropských zemí, nabyl postupně celoevropského rozměru. Evropa si konečně uvědomila, že problém falšování potravin není marginální a začala projevovat snahu o nastavení určitého rámce pro komplexní řešení obdobných případů významného klamání spotřebitelů. Česká republika a zejména SZPI může k této diskusi přispět zejména svými mnohaletými zkušenostmi s případy odhalování falšování vína, medu, výrobků z ovoce atd. Z našich poznatků vyplývá, že problematika falšování potravin a jejich bezpečnost je nedělitelná a musí být řešena v rámci jednoho komplexního systému. Existuje řada případů, kdy falšování potravin mělo přímý dopad na jejich bezpečnost. Za zmínku stojí historické případy výskytu melaminu v mléčných výrobcích nebo ethylen-glykolu ve víně. Využití struktury stávajícího varovného systému pro potraviny a krmiva (RASFF) se pro tuto oblast přímo nabízí a nemusí tak být pro tento účel budována nová byrokratická struktura nebo dokonce další evropský úřad.

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2013 provedli inspektoři SZPI celkem 35 686 vstupů do provozoven potravinářských podniků, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 25 961 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 8 967 ve výrobě, 1 728 ve velkoskladech, 511 v prvovýrobě, 1 390 v celních skladech a 567 v ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.).

V roce 2013 bylo zjištěno celkem 4 086 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 745 nevyhovu-

ing ongoing control efforts with regard to liquor. As an evident consequence of this increased effort on the part of all competent state bodies, only an increasingly small amount of liquor was found on the market with no evidence of origin or with evidence of residues of denaturing agents. Liquors, however, remain a primary focus for the attention of CAFIA, as has been the case for at least the last ten years, and all serious findings shall continue to be passed on to the Police Force of the Czech Republic and the Czech Customs Administration.

One noteworthy event was the Europe-wide scandal of meat products containing undeclared volumes of horse meat. Even though this issue was not one that affected human health, the fact that it concerned ethical values held by some European countries meant that it gradually acquired a pan-European dimension. Europe finally realised that the issue of adulteration of foodstuffs is not a marginal one and we saw the beginnings of an effort to establish a certain framework for complex resolution of similar instances of deception of consumers. The Czech Republic, and CAFIA in particular, can contribute to this discussion with its many years of experience with the detection of the adulteration of wine, honey, fruit products, etc. Our findings show that the issue of adulteration of foodstuffs is indispensable from that of their safety and must be resolved as part of a single, complex system. There are a number of cases where the adulteration of foodstuffs had a direct effect on their safety, for example historic instances of the occurrence of melamine in dairy products or ethylene glycol in wine. The obvious solution is to utilise the existing Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), without having to build a new bureaucratic structure or even establish another European authority.

2.1.2 Overall summaries of inspection results

In 2013 CAFIA inspectors carried out a total of 35,686 inspections at the premises of businesses in the food industry, customs warehouses and online shops. Out of this total, 25,961 inspections were carried out at retail premises, 8,967 in production facilities, 1,728 in warehouses, 511 in primary production, 1,390 in customs warehouses and 567 in other locations (e.g. restaurants, during transit, etc.).

A total of 4,086 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2013.

Tabulka 1 / Table 1
Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %) / Proportion of non-compliant batches according to commodity (in %)

Komodita	Commodity	Nevyhovující šarže (%) Non-compliant batches (%)
Brambory	Potatoes	19
Cukrářské výrobky a těsta	Confectionery products and doughs	6
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	Fresh vegetables and fresh mushrooms	35
Čerstvé ovoce	Fresh fruit	44
Čokoláda, cukrovinky	Chocolate and confectionery	75
Dehydratované výrobky a ochucovadla	Dehydrated products and flavour enhancers	53
Jedlé tuky a oleje	Edible fats and oils	23
Kakao, směsi kakaa s cukrem	Cocoa and cocoa mixes with sugar	50
Káva, kávoviny, čaj	Coffee, coffee substitutes and tea	20
Koření	Spices	17
Lihovarnické výrobky	Distilled products	17
Luštěniny, olejnatá semena	Pulses and oleaginous seeds	11
Masné výrobky	Meat products	17
Med	Honey	53
Mléčné výrobky	Dairy products	20
Mlýnské obilné výrobky	Ground cereal products	11
Nealkoholické nápoje	Non-alcoholic beverages	11
Obilniny	Cereal products	1
Pekařské výrobky	Bakery products	11
Pivo	Beer	11
Přídavné, aromatické látky	Supplementary, aromatic substances	43
Přírodní sladidla	Natural sweeteners	9
Ryby, vodní živočichové	Fish, aquatic life	13
Studená kuchyně	Cold dishes	10
Skořápkové plody	Shell nuts	12
Škrob, škrobové výrobky	Starch, starchy products	35
Tabákové výrobky	Tobacco products	5
Těstoviny	Pasta	21
Vejce, vaječné výrobky	Eggs, egg products	36
Vína jiná než réвовá	Wine other than grape wine	32
Víno	Wine	36
Výrobky z brambor	Potato products	9
Zmrzlina a mražené krémy	Ice cream and frozen creams	34
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	Processed vegetables and processed mushrooms	26
Zpracované ovoce	Processed fruit	18
Zvláštní výživa, doplňky stravy	Special foods, dietary supplements	15

jících šarží, ve výrobě nevyhovělo 242 šarží, ve velkoobchodě 88 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 11 šarží.

Nejnižší podíl nevyhovujících šarží s ohledem na zemi původu byl zjištěn u potravin z České republiky (17 % nevyhovujících šarží), vyšší procento bylo zjištěno u produkce pocházející ze zemí EU (28 % nevyhovujících šarží) a nejvyšší procento u produkce dovezené ze třetích zemí (38 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (75 %), dehydratovaných výrobků (53 %), medu (53 %), kakaa a směsí kakaa s cukrem (50 %), čerstvého ovoce (44 %), přídavných a aromatických látek (43 %), vajec a vaječných výrobků (36 %), vína (36 %), čerstvé zeleniny a hub (35 %), škrobu a škrobových výrobků (35 %), zmrzlin a mražených krémů (34 %) a vín jiných než réвовých (32 %).

2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2013 v laboratořích, ale některá hodnocení, např. 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 2013 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 4 768 šarží potravin, z toho bylo zkontrolováno 2 932 šarží přímo na místě a 1 836 šarží prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 387 šarží nevhodných k lidské spotřebě, laboratorními rozbory pak bylo zjištěno 22 šarží potravin, které byly buď nevhodné k lidské spotřebě, škodlivé pro zdraví, nebo nevyhověly jakostním požadavkům. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Počty kontrolovaných šarží z této kontroly jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (127 šarží), čerstvé zelenině

The number of non-compliant batches found according to the place of inspection was as follows: 3,745 non-compliant batches found in retail, 242 non-compliant batches found in production, 88 non-compliant batches found in wholesale and 11 non-compliant batches in other locations.

The lowest proportion of non-compliant batches with regard to country of origin was found in foods originating in the Czech Republic (17 % of non-compliant batches), with a higher percentage found in products originating in EU countries (28 % of non-compliant batches) and the highest percentage in products imported from other countries (38 % of non-compliant batches).

From the point of view of individual commodities, the highest percentage of non-compliant batches was found in chocolate and confectionery (75 %), dehydrated products (53 %), honey (53 %), cocoa and cocoa mixes with sugar (50 %), fresh fruit (44 %), supplementary and aromatic substances (43 %), eggs and egg products (36 %), wine (36 %), fresh vegetables and mushrooms (35 %), starch and starch products (35 %), ice cream and frozen creams (34 %), and wine other than grape wine (32 %).

2.1.3 Inspection of microbiological requirements

In 2013 checks for compliance with microbiological requirements for food were carried out in laboratories. However, some tests, e.g. for whether food was not showing undesirable changes caused by microbial activity or undesired growth in microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection (sales points, warehouses etc.) itself.

In 2013 checks for compliance with microbiological requirements were carried out on a total of 4,768 batches of foodstuffs, of which 2,932 were controlled in situ and 1,836 were controlled through taking of samples in laboratories. In situ controls found 387 batches that were unfit for human consumption, with laboratory tests then finding 22 batches of foodstuffs that were either unfit for human consumption, harmful to health or did not conform to quality requirements. Apart from routine checks, inspections also monitored the level of microbiological purity of foods, i.e. planned microbiological checks. The number of checked batches is included in the overall summary of checked samples.

(85 šarží), čerstvém ovoci (76 šarží) a v masných výrobcích (49 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísně viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozborů potravin podle požadavků stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, jsou zajišťovány externími akreditovanými laboratořemi Eurofins Bel/Novamann s.r.o., pracoviště Nové Zámky a EUROFINS CZ, s.r.o., pracoviště Praha-Hloubětín. Rozborů 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 externí laboratoře EUROFINS CZ, s.r.o., pracoviště Praha-Hloubětín a Eurofins Bel/Novamann s.r.o., pracoviště Piešťany. Všechny externí akreditované laboratoře zajišťující rozborů potravin a balených vod splňují požadavky na úřední laboratoře podle nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění.

Z celkem 1 836 šarží potravin a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byly zjištěny 4 šarže potravin, které byly nevhodné k lidské spotřebě, u 16 šarží potravin byla překročena kritéria hygieny výrobního procesu a 2 šarže balených vod nevyhovovaly mikrobiologickým požadavkům na jakost. V případě potravin byly příčinou porušení mikrobiologických požadavků nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to ve všech čtyřech případech výrobků studené kuchyně, z nichž u dvou byl překročen limit 100 KTJ/g potravin (kritérium bezpečnosti pro výrobky uvedené na trh).

U 15 šarží cukrářských výrobků a 1 šarže mraženého krému bylo překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro indikátorové mikroorganismy čeledi Enterobacteriaceae, jejichž výskyt vypovídá o mikrobiologické jakosti účinnosti tepelného ošetření a opětovné kontaminaci ve výrobním procesu. U 1 šarže balené kojenecké vody a u 1 šarže balené pitné vody byly překročeny jakostní ukazatele (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.

From the point of view of individual sectors of the food industry, the greatest number of batches found to be unsafe following checks was found in dairy products (127 batches), fresh vegetables (85 batches), fresh fruit (76 batches), and meat products (49 batches). The most frequent cause of breaches of safety standards was the growth of mould visible to the naked eye and putrefaction and spoiling due to microbial activity.

Results of laboratory analyses

Microbiological analyses according to the requirements of Regulation (EC) no. 2073/2005, on microbiological criteria for foodstuffs, as amended, are carried out by external accredited laboratories Bel/Novamann International s.r.o., Nové Zámky branch and EUROFINS CZ, s.r.o., Prague-Hloubětín branch. Analyses of bottled water according to the microbiological requirements of Regulation no. 275/2004 Coll., on quality requirements and safety to health of bottled water and means of their maintenance, as amended, and Regulation no. 252/2004 Coll., which sets hygienic requirements for drinking- and hot water and number and scope of checks of drinking water, as amended, are also carried out by the external laboratory EUROFINS CZ, s.r.o., Prague-Hloubětín branch and Eurofins Bel/Novamann International s.r.o., Piešťany branch. All accredited external laboratories carrying out analyses of food and bottled water fulfil the requirements set out in Regulation (EC) no. 882/2004, on official controls, as amended.

Out of the total 1,836 batches of food and bottled water taken to laboratories for microbiological analysis, 4 food batches were found to be unfit for human consumption, 16 food batches exceeded hygiene criteria for the production process and 2 batches of bottled water failed to meet microbiological quality criteria. In case of foodstuffs, the breach of microbiological requirements was caused by finding of the pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* in all four samples of cold dishes, one of which exceeded the limit of 100 KTJ/g of food (safety criterion for products placed on the market).

15 batches of confectionery items and 1 batch of frozen cream exceeded hygiene criteria for the production process for indicator microorganisms of the Enterobacteriaceae family, the presence of which is evidence of the microbiological quality of thermal treatment and repeat contamination in the production process. 1 batch of bottled infant water and 1 batch of bottled drinking-water exceeded quality indicators (number of colonies at 22 °C and 36 °C). These organotrophic bacteria are indicators of general contamination and, despite being regarded as of less significance in hygiene terms, indicate e.g. failure to comply with correct practice in production or unsuitable temperatures during storage and/or distribution.

Tabulka 2
Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků v roce 2013

Komodita	Celkem kontrolovaných šarží	Kontrola na místě	Rozborů v laboratořích		
		Počty šarží nevhodných k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených šarží	Počty šarží nevhodných k lidské spotřebě z důvodu zjištění mikroorganismu	Počty šarží nevyhovující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	208	0	187	0	2 (počty kolonií při 22 °C a 36 °C)
Brambory, výrobky z brambor	10	0	0	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	573	3	521	0	15 (Enterobacteriaceae)
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	295	85	52	0	0
Čerstvé ovoce	246	76	0	0	0
Čokoláda, cukrovinky	31	1	4	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice	13	1	3	0	0
Jedlé tuky, oleje	5	0	0	0	0
Káva, kávoviny, čaj	2	0	1	0	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	599	10	467	4 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	0
Luštěniny, olejnatá semena	32	2	2	0	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	1 022	49	288	0	0
Med	1	0	0	0	0
Mléčné výrobky	788	127	87	0	0
Mlýnské obilné výrobky	43	0	20	0	0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených	24	1	18	0	0
Pekařské výrobky	285	10	5	0	0
Ryby, vodní živočichové	63	0	43	0	0
Skořápkové plody	202	16	0	0	0
Těstoviny	16	0	4	0	0
Vejce, vaječné výrobky	14	1	3	0	0
Zmrzliny, mražené krémy	25	0	23	0	1 (Enterobacteriaceae)
Zpracovaná zelenina, zpracované houby, naklíčená semena	92	3	73	0	0
Zpracované ovoce	163	2	20	0	0
Zvláštní výživa, doplňky stravy	16	0	15	0	0
CELKEM	4 768	387	1 836	4	18

Table 2
Results of inspection of microbiological requirements in 2013

Commodity	Total inspected batches	In-situ checks	Laboratory analyses		
			No. of batches unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total no. of batches analysed	No. of batches unfit for human consumption due to finding of microorganisms
Bottled water – infant water, spring water, natural mineral water and bottled drinking-water	208	0	187	0	2 (no. of colonies at 22 °C and 36 °C)
Potatoes, potato products	10	0	0	0	0
Confectionary products and pastry	573	3	521	0	15 (Enterobacteriaceae)
Fresh vegetables, fresh mushrooms	295	85	52	0	0
Fresh fruit	246	76	0	0	0
Chocolate, confectionary	31	1	4	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressing, salt, mustard	13	1	3	0	0
Edible fats, oils	5	0	0	0	0
Coffee, coffee products, tea	2	0	1	0	0
Delicatessen products and other cold dishes	599	10	467	4 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	0
Pulses, oleaginous seeds	32	2	2	0	0
Packed meat, semi-finished meat products, meat products	1,022	49	288	0	0
Honey	1	0	0	0	0
Dairy products	788	127	87	0	0
Ground cereal products	43	0	20	0	0
Other products, incl. frozen goods	24	1	18	0	0
Bakery products	285	10	5	0	0
Fish, aquatic life	63	0	43	0	0
Shell nuts	202	16	0	0	0
Pasta	16	0	4	0	0
Eggs, egg products	14	1	3	0	0
Ice cream, frozen creams	25	0	23	0	1 (Enterobacteriaceae)
Processed vegetables, processed mushrooms, germinated seeds	92	3	73	0	0
Processed fruits	163	2	20	0	0
Special foods, dietary supplements	16	0	15	0	0
TOTAL	4,768	387	1,836	4	18

2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek v roce 2013

V roce 2013 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 4 807 šarží potravin, z nichž 273 šarží bylo nevyhovujících. Největší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, mykotoxinů a chemických prvků a dále na stanovení konzervantů a barviv.

Za účelem stanovení pesticidů bylo zkontrolováno 1 089 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 12 šarží. Jednalo se zejména o zelený čaj, papriku, koriandr, hlívu ústřičnou, žampiony a doplňky stravy (grapefruitový extrakt a grepový sirup s betaglukanem).

Ve skupině mykotoxinů bylo z 600 kontrolovaných šarží vyhodnoceno 6 šarží jako nevyhovující. Jednalo se například o šarže rýže, pistácií a sušených fíků s nadlimitním obsahem aflatoxinů a dále o nadlimitní výskyt ochratoxinu A v mleté paprice a rozinkách.

Do skupiny chemických prvků jsou zařazeny jak minerální látky jako sodík, draslík, hořčík, selen, vápník, zinek atp., tak chemické prvky kontaminující (arzen, cín, olovo, kadmium, měď, rtuť, atp.). Celkem bylo zkontrolováno 612 šarží. Z toho byly 3 šarže potravin nevyhovující. V případech kontaminujících chemických prvků se jednalo o překročení povoleného nejvyššího přípustného množství mědi ve víně a olova v doplňcích stravy.

Nadlimitní obsah polycyklických aromatických uhlovodíků byl zjištěn ve 3 šaržích uzených šprotů v oleji z Estonska.

Obsah barviv byl kontrolován v 398 šaržích potravin, nevyhovělo 42 šarží, přičemž ve 22 šaržích byla zjištěna přítomnost barviv ve výrobcích, které se nesmí přibarvovat, jako například víno, hroznový mošt, med, koření, výtažky z bylin. V ostatních případech se jednalo o přítomnost barviv, která nebyla deklarována na obale.

Nejčastěji kontrolovaný analyt ze skupiny konzervantů byl oxid siřičitý a kyselina sorbová ve víně. Překročení maximálně přípustného množství oxidu siřičitého bylo zjištěno v 25 šaržích vína, ve 2 šaržích medoviny a v 1 šarži kysaného zelí. Překročení maximálně přípustného množství kyseliny sorbové bylo zjištěno ve 13 šaržích vína a 2 šaržích kysaného zelí.

Z dalších konzervačních látek byla sledována kyselina benzoová a suma kyseliny benzoové a sorbové. Maximální přípustné množství těchto látek bylo překročeno v multivitaminovém nápoji. Celkem byly ve skupině konzervantů provedeny rozborové vzorcích odebraných z 1 056 šarží, z nichž bylo 51 šarží

2.1.4 Summary of inspection on selected groups of inorganic substances in 2013

In 2013 checks for inorganic substances were carried out on a total 4,807 of food batches, of which 273 batches were non-compliant. The greatest number of tests on samples taken focused on determining the level of pesticides, mycotoxins and chemical elements as well as preservatives and colorants present in foodstuffs.

1,089 food batches were inspected with the aim of determining the level of pesticides present. Above-threshold amounts of pesticide residue were found in 12 batches. The chief foodstuffs involved were green tea, peppers, coriander, oyster mushrooms, field mushrooms and dietary supplements (grapefruit extract and grapefruit syrup containing betaglukan).

Within the mycotoxin group, 6 out of the 600 analysed batches were found to be non-compliant. This included batches of rice, pistachios and dried figs containing above-threshold amounts of aflatoxins, as well as above-threshold occurrence of ochratoxin A in ground peppers and raisins.

The group of chemical elements also includes mineral substances such as sodium, potassium, magnesium, selenium, calcium, zinc, etc., as well as contaminant chemical elements (arsenic, tin, lead, cadmium, copper, mercury, etc.). A total 612 batches were examined, of which 3 were non-compliant. In the case of contaminant chemical elements, tests found that the maximum permitted amount of copper had been exceeded in wine and lead in dietary supplements.

Above-threshold amounts of polycyclic aromatic hydrocarbons were found in 3 batches of smoked sprats in oil from Estonia.

Colorant content was checked in 398 food batches, with 42 found to be non-compliant. In 22 of these batches, colorants were found products not permitted to contain colorants, such as wine, grape juice, honey, spices and herbal extracts. The other cases were instances of colorants being undeclared on packaging.

The most frequently controlled analytes from the preservatives were sulphur dioxide and sorbic acid in wine. The maximum permitted amount of sulphur dioxide had been exceeded in 25 batches of wine, 2 batches of mead and 1 batch of sauerkraut. The maximum permitted amount of sorbic acid had been exceeded in 13 batches of wine and 2 batches of sauerkraut.

vyhodnoceno jako nevyhovující. Ve 43 šaržích bylo zjištěno překročení maximálního přípustného množství konzervační látky ve výrobku a v 8 případech se jednalo o přítomnost konzervační látky nedeklarované na obale.

V případech nevyhovujících šarží na obsah sladidel se jednalo zejména o nepovolený přídavek sladidel do vína a dále v menší míře o sladidla nedeklarovaná na obale ovocných džemů.

Tabulka 3 / Table 3

Přehled vybraných skupin cizorodých látek (pesticidy, kontaminanty, aditivní látky)

Overview of selected groups of inorganic substances (pesticides, contaminants, additives)

Cizorodé látky Inorganic substances	Celkový počet kontrolovaných šarží Total no. of inspected batches	Počet nevyhovujících šarží No. of non-compliant batches
Pesticidy / Pesticides	1 089	12
Kontaminanty / Contaminants		
Mykotoxiny / Mycotoxins	600	6
Chemické prvky / Chemical elements	612	3
Dusičnany / Nitrates	115	0
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	58	3
Aditivní látky / Additives		
Barviva / Colorants	398	42
Konzervanty / Preservatives	1 056	51
Sladidla / Sweeteners	289	14

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.

Out of the other preservatives, controls were carried out for benzoic acid and the combination of benzoic and sorbic acid. The maximum permitted amount of these substances had been exceeded in one multivitamin beverage. With regard to preservatives, analyses were carried out of samples taken from 1,056 batches, of which 51 batches were found to be non-compliant. It was found that the maximum permitted amount of preservatives had been exceeded in 43 batches taken from production and 8 instances concerned the presence of preservatives undeclared on packaging.

With regard to the batches that failed to comply when tested for sweeteners, these chiefly involved the unauthorised addition of sweeteners to wine and, to a lesser extent, sweeteners that were not declared on the packaging of fruit jams.

2.1.5 Inspection of food labelling and quality

One important element of CAFIA activities is the inspection of food and product labelling and the control of compliance with quality requirements.

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 2013 celkem 1 649 nevyhovujících šarží potravin. Při kontrole jakostních analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 507 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 1 624 nevyhovujících šarží.

2.1.6 Kontroly tematické a mimořádné

Kontrola na odhalení falšování jednodruhových rostlinných olejů jinými druhy olejů

Mezi spotřebiteli roste obliba cizokrajných pokrmů, ve kterých se používají i jiné druhy olejů, než jaké jsou pro českou kuchyni typické (v ČR jsou nejčastěji používány slunečnicový a řepkový olej). Méně obvyklé oleje jsou také často dražší. Jejich vyšší cena nebo naopak nízká cena privátních značek řepkového anebo slunečnicového oleje by mohla poukazovat na větší pravděpodobnost falšování, proto byla provedena kontrola jednodruhovosti nabízených olejů a zároveň i značení, protože na netradičních olejích jsou často zdravotní a výživová tvrzení.

V průběhu kontroly bylo do laboratoře odebráno 15 šarží, z toho 11 méně obvyklých druhů olejů (avokádový, rýžový, lněný, apod.) a 4 obvyklé druhy privátních značek (slunečnicový, řepkový). Žádný z olejů neměl jako zemi původu uvedenu ČR – odebrány byly vzorky jak ze zemí EU, tak z třetích zemí. U všech odebraných šarží byl hodnocen profil mastných kyselin, podle kterého bylo posuzováno, zda se jedná o jednodruhový olej deklarovaného původu.

U jednoho výrobku – avokádového oleje z Mexika – byla prokázána nejednodruhovost. Na odebranou šarži byl uložen zákaz uvádět potraviny do oběhu.

U dvou výrobků bylo jako nevyhovující vyhodnoceno značení – výrobce mj. použil nepovolená zdravotní a výživová tvrzení. V jednom případě byl uložen zákaz uvádět tuto šarži potraviny

The results of inspections of food labelling include the inspection of data stated on the packaging of food and other products, on its external packaging and documents related to these. Inspections of labelling assess whether all mandatory data has been stated and whether it has been stated in the correct way (as formally required by legal regulations) as well as the correctness of the stated data and whether the consumer is correctly informed of the characteristics of foodstuffs and not misled or deceived (whether food is adulterated or not). The results of inspections of labelling also include inspections of compliance with use by dates and best before dates.

Quality checks are carried out in direct continuity with labelling checks, and encompass checks of binding quality requirements laid down in legal regulations or quality requirements agreed by the operator that go above and beyond those stated in legal regulations. Inspections of food quality and labelling protect the economic interests of consumers and help to create equal market conditions for all operators.

In the course of their inspections in 2013, CAFIA inspectors found a total of 1,649 non-compliant batches, and compliance checks of analytical quality requirements (physical and chemical quality requirements) found a total of 507 non-compliant batches. Compliance checks for sensory requirements (quality requirements for the senses) found a total of 1,624 non-compliant batches.

2.1.6 Thematic and ad-hoc inspections

Inspection focused on adulteration of single-variety oils with other varieties of oil

The popularity of exotic foodstuffs, using oils different to those normally used in Czech cuisine (sunflower and rapeseed oil are most frequently used in the Czech Republic) is on the rise amongst consumers. Less common oils are also frequently more expensive. As the higher price of these products, or the low price of own brands of rapeseed or sunflower oil, may indicate a greater probability of adulteration, an inspection was carried out of the single-variety origin of oils on offer, as well as the labelling of these oils, as non-traditional oils frequently contain claims concerning health and nutrition.

In the course of the inspection, 15 batches of oil were taken to the laboratory, 11 of which were of less common types of oil (avo-

do oběhu, ve druhém případě již kontrolovaná šarže výrobku nebyla na skladě a dovozci bylo uloženo opatření, aby další šarže byly označeny v souladu s platnou legislativou.

Značení olivových olejů z pokrutin při jejich nabídce v obchodě

Cílem ústředně řízené akce bylo zkontrolovat značení olivových olejů z pokrutin nabízených spotřebiteli přímo v obchodní síti, protože samotné oleje jsou většinou označeny správně, označení na regálech, apod. však bývají často pro spotřebitele klamavá – obchodníci často zdůrazňují „olivový olej“ a výraz „z pokrutin“ obchází uvedením cizojazyčného ekvivalentu, čímž u běžného spotřebitele může docházet k záměně s mnohem kvalitnějšími druhy olivových olejů, jejichž výživové hodnoty jsou mediálně vyzdvihovány. Olivový olej z pokrutin je však výživově srovnatelný s jinými, levnějšími, druhy rostlinných olejů.

V průběhu ústředně řízené akce byla provedena kontrola nabízení olivových olejů z pokrutin ve 153 provozovnách celorepublikových i lokálních řetězců, ale i u provozovatelů potravinářských podniků s jednou registrovanou provozovnou. V 17 provozovnách bylo zjištěno klamavé nabízení olivových olejů z pokrutin, v některých případech u více druhů olejů.

Ve všech případech bylo uloženo opatření k nápravě. K úpravě nabízení k prodeji většinou došlo ještě v průběhu kontroly.

Kontrola nápojů na bázi piva a ochucených piv

Cílem ústředně řízené akce bylo zkontrolovat nápoje na bázi piva (zejména míchané nápoje z piva) a ochucená piva, protože během roku 2012 došlo k výraznému nárůstu jejich zastoupení na trhu. Součástí kontroly byla kontrola značení a kontrola používání a značení sladidel. V rámci ústředně řízené kontroly bylo odebráno 20 šarží – 14 míchaných nápojů z piva, 6 ochucených piv.

U žádného výrobku nebylo zjištěno pochybení v používání a značení sladidel. U 6 výrobků byly zjištěny nevyhovující výsledky ve značení, kdy zejména značení využívané marketingem je pro spotřebitele často zavádějící až klamavé. Na obale je například obrazově zdůrazněna ovocná složka, ale ve výrobku je pouze aroma, u sladidel steviolglykosidů jsou uváděny odkazy na extrakt ze stévie, přestože extrakce ze stévie je pouze jedním z výrobních kroků při přípravě steviolglykosidů.

Ve všech případech bylo uloženo opatření k nápravě, tj. upravit značení tak, aby bylo v souladu s právními předpisy.

Kontrola jakosti zahraničních šumivých vín

Cílem této kontrolní akce bylo prověření výrobků označených jako šumivá vína neboli vína s obsahem CO₂, která jsou při běžných kontrolách vzorkována spíše ojediněle. Kontrola byla zaměřena na stanovení původu CO₂, na jakost vína včetně stanovení přetlaku a senzorického hodnocení. Byla provedena

cado, rice, linseed, etc.) and 4 were of common own brands (sunflower, rapeseed). None of these oils stated the Czech Republic as their country of origin – samples taken originated from both EU and non-EU countries. In all batches sampled, assessments were made of the oils' fatty acid profile, which was used to assess whether the oils in question were single-variety and from their stated country of origin.

One product – avocado oil from Mexico – was found not to be single-variety, on the basis of which the foodstuff was banned from putting into circulation.

Labelling of two products was found to be non-compliant as the manufacturer had, amongst other things, made unjustified claims with regard to health and nutrition. In one case the relevant batch of a foodstuff was banned from circulation, in another case the controlled batch was no longer in the warehouse and the importer was ordered to ensure that further batches were labelled in accordance with legislation.

Labelling of olive oils from pomace offered in retail

The objective of this centrally managed inspection programmes was to control labelling of olive oil from pomace marketed to consumers within the retail network itself; while the oils themselves are mostly labelled correctly, labelling on shelves, etc. is frequently misleading to the consumer – shopkeepers frequently emphasise the phrase 'olive oil' while using some foreign-language equivalent to circumvent the phrase 'pomace', which can lead normal consumers to confuse it with much higher-quality types of olive oil whose nutritional value is emphasised in the media. From a nutritional point of view, however, olive oil from pomace is comparable to other, cheaper types of vegetable oil.

Over the course of this centrally organised inspection programme, controls were carried out on the marketing of olive oil from pomace at 153 premises of both nationwide and local chains, as well as the operators of food companies with a single registered premises. The misleading marketing of olive oil from pomace was found at 17 premises. In some cases, this affected several types of oil.

Remedial measures were ordered in all instances. In the majority of cases, this remedy was implemented during the inspections themselves.

Inspection of beer-based beverages and flavoured beers

The objective of this centrally managed inspection programme was to control beer-based beverages (and chiefly beer-organised mixed beverages) and flavoured beers, as 2012 saw a steep rise in these beverages' presence on the market. The inspection included checks on the labelling and checks on the use and labelling of sweeteners. 20 batches – 14 batches of mixed, beer-based drinks and 6 batches of flavoured beers – were taken in the course of the centrally organised inspection.

i kontrola označování. Vína byla hodnocena v provozovnách maloobchodu po celé ČR. Ve 14 prodejnách inspekce odebrala pro rozbor v laboratořích SZPI celkem 22 šarží, u kterých provedla dohromady 248 analýz a hodnocení. Inspekce cílila odběr vzorků do předvánočního období, kdy kulminuje zájem spotřebitelů o tento sortiment.

Hodnoceným požadavkům nevyhovělo celkem 50 % šarží (11 šarží z 22 hodnocených). U 11 nevyhovujících šarží zjistila SZPI celkem 18 porušení právních předpisů. U tří vzorků hodnocení prokázalo nedodržení požadavků na jakost – šumivá vína vykazovala nepřírozný zápach a chuť, což bylo ve dvou případech způsobeno silnou oxidázou a jeden výrobek zapáchal po mléčném kvašení, protože zde docházelo k nežádoucím biologickým procesům. U dvou výrobků analýza SZPI prokázala nadlimitní výskyt kyseliny citronové, přičemž jeden z těchto vzorků překročil i daný limit pro koncentraci cukru. Vyšší než povolený tlak v lahvi naměřila inspekce u tří vzorků. Celkem pět vzorků označili výrobci na etiketě chybně nebo nedostatečně – jde o nevyznačení povinného údaje o provenienci, neuvedení údaje o obsahu cukru a tři výrobci označili šumivé víno nepovoleným přívlastkem „přírodní“.

Při kontrole SZPI zakázala uvádět do oběhu pět šarží nevyhovujících šumivých vín a uložila provozovatelům jedenáct opatření. S povinnými osobami inspekce zahájí správní řízení o uložení sankce.

Kontrola označování, botanického původu suroviny a geografického původu hroznů, obsahu exogenní vody a obsahu barviv částečně zkvašeného hroznového moštu (dále jen ČZHM)

Ústředně řízená akce byla zaměřena na kontrolu botanického a geografického původu suroviny (hroznů), nadlimitního obohacení moštu cukrem a nepovoleného přídavku exogenní vody nebo barviv do ČZHM.

Důvodem této kontrolní akce byly stále se opakující případy falšování ČZHM.

Vzorky ČZHM byly odebrány zejména u prodejců.

Celkem bylo v rámci této akce vzorkováno 61 šarží a dalších 17 šarží zejména na podněty spotřebitelů. V roce 2013 tedy bylo zkontrolováno celkem 78 šarží ČZHM, z toho 39 bylo označeno jako burčák. Nevyhovělo celkem 10 šarží ČZHM.

V nevyhovujících vzorcích bylo zjištěno:

- v 1 šarži přídavek syntetických barviv,
- v 1 šarži obsah exogenní vody,
- ve 2 šaržích nadlimitní obsah etanolu z přidaného cukru,
- v 1 šarži obsah exogenní vody a zároveň nadlimitní obsah etanolu z přidaného cukru,

No malpractice was found in the use and labelling of sweeteners in any product. Non-compliant results of checks on labelling were found in 6 products, whereby labelling used in marketing, in particular, was frequently found to be misleading or even deceptive to consumers. Product packaging, for example, uses images to emphasise fruit content, even though only aroma is present within the product, and stevia extract is listed for steviol glycoside sweeteners, even though stevia extracts are only one step in the production process of steviol glycosides.

Remedial measures, i.e. the alteration of labelling to ensure that it is in accordance with legal regulations, was ordered in all cases.

Quality inspections of sparkling wines from abroad

The objective of this inspection programme was to audit products labelled as sparkling wines or wines with CO₂ content, and which are only sampled rarely during routine inspections. The inspection focused on establishing the origin of CO₂ and the quality of the wine, including establishing excess pressure and a sensory evaluation. An inspection of labelling was also carried out. Wine was evaluated in retail premises across the whole of the Czech Republic. The inspectorate took a total of 22 batches from 14 retail stores for testing in CAFIA laboratories. A total of 248 analyses and evaluations were carried out on these samples. The inspection targeted the sampling at the pre-Christmas periods, when the interest of consumers in these products is peaking.

A total of 50 % of batches (11 out of 22 evaluated) failed to comply with the tested requirements. Within the 11 non-compliant batches CAFIA found a total of 18 breaches of legal regulations. In three samples, analysis showed failure to comply with quality requirements—sparkling wines showed an unnatural smell and taste, which in two cases was caused by high levels of oxidation. The occurrence of undesirable biological processes meant that one product smelled of lactic fermentation. In two products the CAFIA analysis demonstrated the above-threshold occurrence of citric acid, with one of these two samples also exceeding the limit for sugar concentration. The inspection found higher than permitted pressure in the bottles of three samples. A total of five samples were either incorrectly or inadequately labelled by the producers, who failed to state mandatory information on provenance and sugar content. Three producers attributed the unauthorised quality 'natural' to their sparkling wine.

During the inspection CAFIA withdrew five batches of non-compliant sparkling wine from circulation and imposed eleven measures on producers. Inspectors initiated administrative proceedings for the imposition of sanctions with the required persons.

Inspection of labelling, botanical origin of raw material and geographical origin of grapes, exogenous water content and colorant content of partially fermented grape must (PFGM)

- ve 4 šaržích nevyhovující geografický původ,
- v 1 šarži nevyhovující skutečný obsah alkoholu.

Oproti loňskému roku došlo k navýšení počtu nevyhovujících zjištění.

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 vyhláškou č. 344/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky na tabákové výrobky. Cigarety byly také testovány na požární bezpečnost v souladu s požadavky technické normy EN 16156:2010 (posouzení náchylnosti ke vznícení).

Analýzy na stanovení obsahu nikotinu, dehtu a oxidu uhelnatého byly provedeny u 32 šarží cigaret. Jedna šarže cigaret nevyhověla ve znaku oxid uhelnatý, neboť zjištěný obsah oxidu uhelnatého neodpovídal údajům deklarovanému na obale. Z hlediska požadavků na označování byly všechny šarže cigaret hodnoceny jako vyhovující.

Všech 6 testovaných šarží cigaret vykazovalo sníženou schopnost hoření, to znamená, že byl splněn požadavek na požární bezpečnost dle technické normy EN 16156:2010.

Kontrola odrůdové pravosti a jednotnosti konzumních brambor

V rámci kontrolní akce byly u 20 šarží konzumních brambor stanoveny příměsi hlíz cizích odrůd a ověřena odrůdová pravost.

This centrally managed inspection programme focused on the control of the botanical and geographical origin of raw material (grapes), the above-threshold enrichment of must with sugar and the unauthorised admixture of exogenous water or colorants to PFGM.

These inspections took place due to repeated cases of the adulteration of PFGM.

PFGM samples were taken from vendors in particular.

Samples were taken from a total 61 batches and, following suggestions from consumers, a further 17 batches, meaning that a total 78 batches of PFGM were inspected in 2013. 39 of these were designated burčák. A total of 10 batches of PFGM were non-compliant.

The following was found in non-compliant batches:

- addition of synthetic colorants in 1 batch,
- exogenous water content in 1 batch,
- above-threshold content of ethanol from added sugar in 2 batches,
- exogenous water and above-threshold ethanol content from added sugar in 1 batch,
- non-compliant geographic origin in 4 batches,
- non-compliant actual alcohol content in 1 batch.

There was an increase in the number of non-compliant findings compared to the previous year.

Inspection of labelling and quality of cigarettes

The objective of the inspection was to verify compliance with requirements for the labelling and quality of cigarettes as stipulated by Act no. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and Decree no. 344/2003 Coll., which stipulates requirements for tobacco products. Cigarettes were also tested for fire safety in accordance with the requirements contained in technical standard EN 16156:2010 (evaluation of tendency to ignite).

Analyses of nicotine, tar and carbon monoxide content were carried out on 32 batches of cigarettes. One batch was non-compliant with regard to carbon monoxide as the carbon monoxide content found did correspond to the data stated on packaging. All batches of cigarettes were found to be compliant with regard to requirements for labelling.

All 6 tested batches of cigarettes showed reduced capacity to ignite, meaning that the fire safety requirement in accordance with technical standard EN 16156:2010 was fulfilled.

Inspection of correctness of variety and uniformity of market potatoes

This inspection of 20 batches was intended to detect ad-

Zároveň bylo zkontrolováno dodržování požadavků na označování vyplývající z požadavků zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a vyhlášky č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování a povinností, které se týkají sledovatelnosti potravin, uvedených v článku 18 nařízení (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.

Z celkového počtu hodnocených šarží konzumních brambor bylo 15 šarží původem z tuzemska, 5 šarží původem ze států EU.

Z 20 hodnocených šarží konzumních brambor na přítomnost hlíz cizích odrůd byly u 3 šarží zjištěny příměsi cizích hlíz. Nicméně hmotnostní podíl cizích hlíz v hodnocených šaržích byl nižší, než stanoví vyhláška č. 157/2003 Sb. Z toho důvodu byly šarže posouzeny jako vyhovující. Odrůdová pravost byla ověřena u 9 šarží konzumních brambor. U šarže konzumních brambor původem z Rakouska nebyla deklarovaná odrůda Adria potvrzena. Tím došlo k uvádění spotřebitele v omyl, neboť údaj uvedený na obale neodpovídal skutečnosti. Všechny šarže konzumních brambor byly označeny v souladu s požadavky výše uvedených předpisů. Kontrolované osoby měly zaveden systém sledovatelnosti potravin.

Kontrola potravin zaměřená na označování lepku dle nařízení (ES) č. 41/2009

Cílem kontroly bylo prověřit, zda provozovatelé uzpůsobili označení potravin požadavkům nařízení (ES) č. 41/2009, které harmonizuje požadavky na označování potravin z hlediska obsahu lepku. Účelem kontrolní akce bylo ověřit, zda jsou potraviny označené v souladu s nařízením (ES) č. 41/2009 a zda jsou splněny limitní hodnoty stanovené pro označení „bez lepku“ a „velmi nízký obsah lepku“. Účelem kontrolní akce bylo rovněž navázat na předchozí kontrolní akci z roku 2012, v rámci které se zjistilo, že víc než polovina kontrolovaných vzorků potravin nevyhověla požadavkům nařízení (ES) č. 41/2009, a tudíž někteří provozovatelé nepřizpůsobili označení potravin požadavkům nařízení (ES) č. 41/2009.

V rámci kontroly byla věnována pozornost rovněž alternativním dobrovolným způsobům označování potravin z hlediska jejich vhodnosti pro osoby s nesnášenlivostí lepku (např. logo přeškrtnutého klasu). V rámci této ústředně řízené kontroly bylo zkontrolováno celkem 43 šarží potravin. Z tohoto počtu nevyhovělo celkem 6 šarží, 37 šarží potravin vyhovělo příslušným právním předpisům. Z celkového počtu vzorkovaných šarží tvořily potraviny pro osoby s nesnášenlivostí lepku cca 37 %, běžné potraviny cca 63 %. U všech 6 nevyhovujících šarží bylo zjištěno porušení požadavků na označování dle nařízení (ES) č. 41/2009, to znamená, že na obalech výrobků jak běžných potravin, tak

mixtures of foreign varieties and verify batches' trueness to varieties, while also controlling compliance with labelling requirements pursuant to the requirements contained in Act no. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and Decree no. 157/2003 Coll., stipulating the requirements for fresh fruit and vegetables, processed fruit and vegetables, dry shell nuts, mushrooms, potatoes and products of these, as well as other means for their labelling and obligations concerning traceability of foodstuffs, as stated in subsection 18 of Regulation (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.

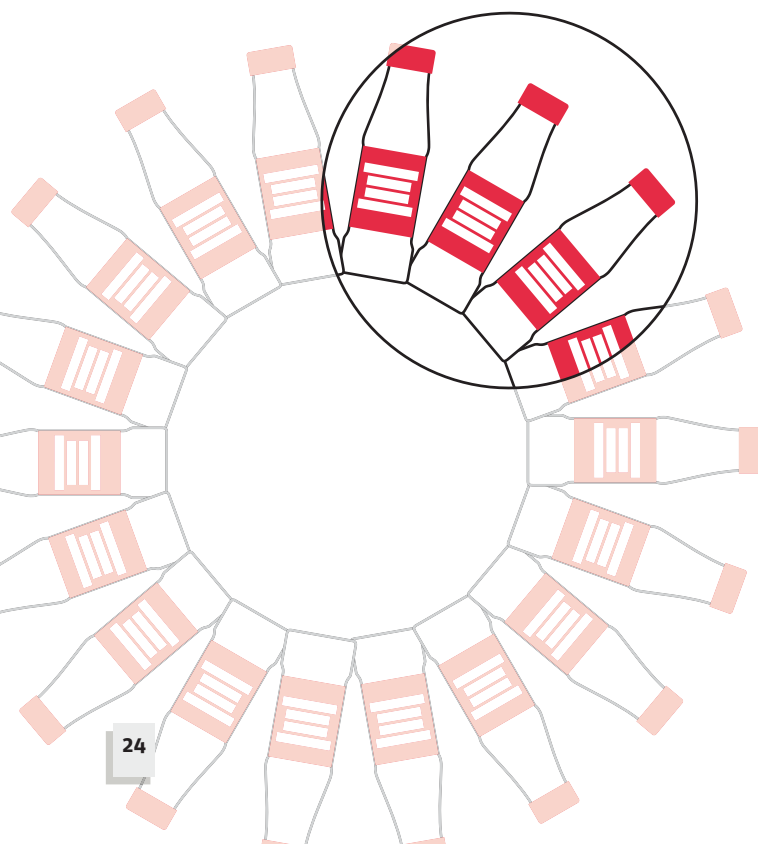
Out of the total number of batches of potatoes, 15 batches originated in the Czech Republic and 5 in EU states.

Out of the 20 batches of market potatoes analysed for the presence of foreign varieties, admixtures of foreign varieties were found in 3 batches. Nonetheless, the material proportion of foreign varieties within the batch analysed was lower than that stipulated by Decree no. 157/2003 Coll., and for this reason the batches were judged to be compliant. Trueness to type was found in 9 batches of market potatoes. The declared Adria type was not confirmed in one batch of potatoes from Austria, resulting in the deception of the consumer as the data stated on packaging did not correspond to reality. All batches of market potatoes had been labelled in accordance with the aforementioned regulations. The persons inspected had introduced foodstuffs traceability systems.

Inspection of foodstuffs focused on the indication of gluten pursuant to Regulation (EC) no. 41/2009

The objective of the inspection was to verify whether operators had brought the labelling of foodstuffs in line with the requirements contained in Regulation (EC) no. 41/2009, which harmonises requirements for the labelling of foods with regard to gluten content. The purpose of the inspection was to verify whether foodstuffs were labelled in accordance with Regulation (EC) no. 41/2009 and whether threshold values had been fulfilled for the 'gluten-free' and 'very low gluten content' labels. The purpose of the inspection was also to follow up to the previous inspection in 2012, which found that more than half of samples analysed failed comply with the requirements contained in Regulation (EC) no. 41/2009, and therefore that some operators had not brought food labelling in line with the requirements contained in Regulation (EC) no. 41/2009.

The inspection also addressed alternative, voluntary means of labelling foodstuffs with regard to their suitability for those with gluten intolerance (e.g. logo featuring crossed-out corn-on-the-cob). This centrally organised inspection programme took in a total of 43 batches of foodstuffs. A total of 6 batches were non-compliant, with 37 batches complying with the relevant legal regulations. Out of the total number of sampled batches,



na obalech potravin vhodných pro osoby s nesnášenlivostí lepku, chyběl výraz „bez lepku“. Překročení limitu na obsah lepku nebylo zjištěno.

Kontrola dodržování požadavků na složení celozrnných pekařských výrobků

Cílem této kontrolní akce bylo prověření dodržování stanovených požadavků na složení celozrnných pekařských výrobků dle § 11 písm. j) vyhlášky č. 333/1997 Sb., pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta. Od celozrnných pekařských výrobků většina spotřebitelů očekává výživovou hodnotu odlišnou od výživové hodnoty běžného pečiva, a to především vyšší množství vlákniny ve složení výrobků. V některých případech jsou pekařské výrobky jako „celozrnné“ deklarovány neoprávněně, v rozporu s jejich skutečným složením, tj. výrobek obsahuje nižší podíl celozrnné mouky, než je stanoveno komoditní vyhláškou. Spotřebitel sám nemá možnost ověřit, zda výrobek svým složením odpovídá deklaraci.

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo zkontrolováno celkem 500 kontrolovaných osob (výrobci pekařských výrobků, maloobchod, výrobci směsí pro výrobu pekařských výrobků). Z tohoto celkového počtu kontrolovaných osob byla u 470 kontrolovaných osob provedena kontrola dodržování požadavků na složení celozrnných pekařských výrobků a u 30 kontrolovaných osob byla provedena kontrola dodržování požadavků na směsi určené pro výrobu celozrnného pečiva. Celkem nevyhovělo 24 šarží výrobků, přičemž z toho nevyhovělo 21 šarží pekařských výrobků požadavkům na složení celozrnných pekařských výrobků a 3 šarže směsí nevyhověly požadavkům na směsi určené pro výrobu celozrnného pečiva.

V rámci této kontrolní akce bylo také zjištěno, že většina kontrolovaných osob nevyrobí a neuvádí do oběhu celozrnné pekařské výrobky. Zastoupení celozrnných pekařských výrobků v tržní síti je malé oproti nabízenému sortimentu pekařských výrobků.

Kontrola přítomnosti alergenů v potravinách

Cílem této kontrolní akce bylo prověřit dodržování požadavků na označování u cíleně vytipovaných komodit údajem o přítomnosti alergenů. V rámci této kontroly bylo prověřeno, zda vybrané potraviny neobsahují alergeny (lepek, arašídů, sójovou bílkovinu, mléčnou bílkovinu a vaječnou bílkovinu), které by mohly u určitých skupin konzumentů vyvolat alergickou reakci. Cílem této kontrolní akce bylo také ověřit, zda při výrobě nejsou nahrazovány dražší deklarované suché skořápkové plody (vlašské, lískové ořechy a mandle) levnějšími arašídů a průkaz přítomnosti jejich vyššího obsahu, než který byl deklarován na obale potraviny formou upozornění „může obsahovat stopy...“. Tato akce měla tedy za cíl prověřit jak klamání spotřebitelů, tak i požadavky na bezpečnost (pravdivé označení alergenů dle skutečně přidávaných složek).

c. 37 % were foodstuffs for those with gluten intolerance and c. 63 % were normal foodstuffs. Breaches of requirements for labelling pursuant to Regulation (EC) no. 41/2009 were found in 6 batches, meaning that the phrase ‘gluten free’ was absent from the packaging of both foodstuffs suitable for those with gluten intolerance and from normal foodstuffs. No exceeding of gluten content limits was found.

Inspection of compliance with requirements for ingredients of wholegrain bakery products

The objective of this inspection was to verify compliance with the requirements laid down for the ingredients of wholegrain bakery products pursuant to Section 11 j) of Decree no. 333/1997 Coll., on ground cereal products, pasta, bakery products, confectionary products and pastry. The majority of consumers expect wholegrain products to have different nutritional values to those of normal bread products, primarily a higher amount of fibre within the products. In some cases, bakery products are incorrectly declared to be ‘wholegrain’, at variance with their actual composition, i.e., the product contains a lower proportion of wholegrain flour than that laid down in the commodities decree. The consumers are not able to verify themselves whether the product corresponds to its declared composition.

This centrally managed inspection programme took in a total of 500 entities (producers of bakery products, retail, producers of mixes for the production of bakery products). Controls were carried out at 470 out of this total number of controlled entities for compliance with requirements for the composition of wholegrain bakery products, with controls being carried out at 30 entities for compliance with requirements for mixes intended for the production of wholegrain bread products. A total of 24 batches were non-compliant, with 21 of these non-compliant with regard to requirements for the composition of wholegrain bakery products and 3 non-compliant with requirements for mixes intended for the production of wholegrain bread products.

The inspection also found that the majority of entities inspected did not produce and does not circulate wholegrain bakery products. The presence of wholegrain bakery products in the market network is small compared to the available range of bakery products.

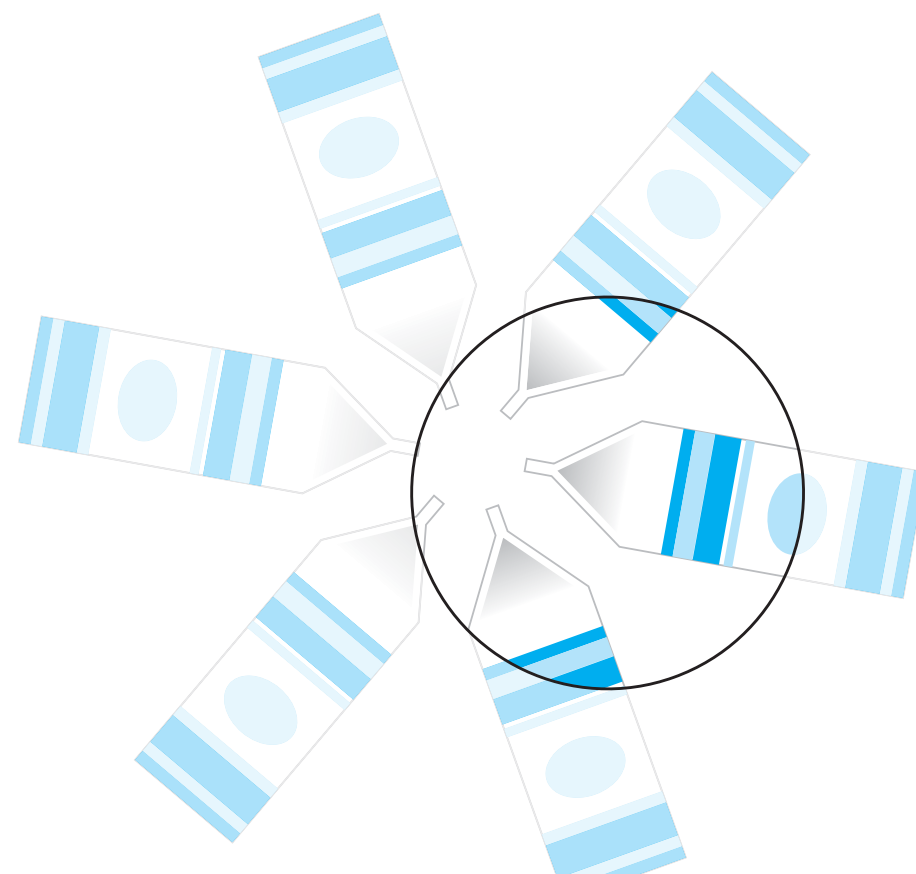
Inspection of allergens in foodstuffs

The objective of this inspection was to verify compliance with requirements for the labelling of selected commodities with the data on the presence of allergens. This inspection programme verified whether selected foodstuffs contained allergens (gluten, peanuts, soya protein, lactic protein and egg protein) that could provoke allergic reactions in certain groups of consumers. The objective of the inspection programme was also to verify whether the declared, more expensive dry shell nuts (walnuts, hazelnuts and almonds) had been replaced with cheaper peanuts and to test whether peanut content was not higher than that declared

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 28 šarží potravin. Z tohoto počtu nevyhovělo celkem 5 šarží potravin, přičemž 3 šarže nevyhověly ve znaku „obsah arašídů“ deklarovaném na obalu („může obsahovat stopy arašídů“), 1 šarže nevyhověla ve znaku „lepek“ deklarovaném na obalu („může obsahovat stopy lepku“) a 1 šarže nevyhověla ve znaku „obsah mléčné bílkoviny“. Z celkového počtu odebraných šarží vyhovělo 23 šarží potravin příslušným právním předpisům.

Kontrola potravin (surovin) zaměřená na přítomnost genetické modifikace

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou do oběhu uváděny potraviny (suroviny) obsahující nebo vyrobené z geneticky modifikované sóji, kukuřice a rýže, dosud neschválených v souladu s nařízením (ES) č. 1829/2003, o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, dále zda jsou potraviny (suroviny) obsahující nebo vyrobené z povolených geneticky modifikovaných organismů (sóji a kukuřice) označeny v souladu s platnými právními předpisy, tj. nařízením (ES) č. 1829/2003 – v případě potravin určených k prodeji konečnému spotřebiteli nebo zařízením veřejného stravování a nařízením (ES) č. 1830/2003, o sledovatelnosti a označování geneticky modifikovaných organismů a sledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů a o změně směrnice 2001/18/ES – v případě potravin (surovin), které nejsou určeny k prodeji konečnému spotřebiteli nebo zařízením veřejného stravování. Kontrolní akce se také soustředila na to, zda provozovatelé potravinářských podniků přijali vhodná preventivní opatření s cílem předcházet přítomnosti materiálu, který obsahuje GMO, sestává se z nich nebo z nich byl vyroben (v případě pozitivního nálezu přítomnosti povolené genetické modifikace do 0,9 %).



on packaging via the phrase ‘may contain traces of...’. The objective of this inspection programme was therefore to control both misleading of consumers and safety requirements (correct labelling of allergens according to actual ingredients used).

This centrally managed inspection programme took in a total of 28 batches of foodstuffs. Out of this number, a total of 5 batches were non-compliant with regard to ‘peanut content’ declared on packaging (‘may contain traces of peanuts’), 1 batch was non-compliant with regard to ‘gluten’ content declared on the packaging (‘may contain traces of gluten’) and 1 batch was non-compliant with regard to ‘lactic protein content’. Out of the total number of batches sampled, 23 batches were compliant with the relevant legal regulations.

Inspection of foodstuffs (raw materials) focusing on the presence of genetic modification

The objective of this inspection programme was to verify whether foodstuffs (raw materials) containing or produced from genetically modified soya, corn and rice that has hitherto not been approved in accordance with Regulation (EC) no. 1829/2003, on genetically modified food and feed, had been put into circulation, and whether foodstuffs (raw materials) containing or produced from permitted genetically modified organisms (soya and corn) had been labelled in accordance with valid legal regulations, i.e. Regulation (EC) no. 1829/2003 – in case of foodstuffs intended for sale to end consumers or for catering and Regulation (EC) no. 1830/2003, on the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC – in case of foodstuffs (raw materials) that are not intended for sale to end consumers or for catering. The inspection programme also focused on whether food business operators had taken suitable preventive measures to ensure that no materials containing, composed from or produced from GMO are present (if found, permitted content of genetically modified substances up to 0.9 %).

The inspection concerned producers, importers and distributors of foodstuffs (or raw materials) containing large amounts of soya, corn and rice, as well as companies processing these materials and vendors of these foodstuffs, especially foodstuffs imported from non-EU countries.

The centrally managed inspection programme took in samples from a total of 40 batches of foodstuffs (raw materials). Out of this total, 25 batches came from production, 9 from retail and 4 from wholesale. There were also 2 batches that did not belong to any of the aforementioned categories. A total of 8 batches of soya and soya products, 28 batches of rice and rice products and 4 batches of corn and corn products were analysed. All 40 batches were found to be compliant.

Kontrola byla provedena u výrobců, dovozců a distributorů potravin (nebo surovin) obsahujících ve větším množství sóju, kukuřici a rýži. Dále pak u zpracovatelů surovin – sóji, kukuřice, rýže a u prodejců potravin, zejména potravin dovážených ze třetích zemí.

V rámci ústředně řízené akce byly odebrány vzorky z celkem 40 šarží potravin (surovin). Z tohoto počtu bylo zkontrolováno 25 šarží ve výrobě, 9 šarží v maloobchodní síti a 4 šarže ve velkoobchodní síti a 2 šarže, které nebylo možno zařadit do žádné z předchozích kategorií. Celkem bylo zkontrolováno 8 šarží sóji a sójových výrobků, 28 šarží rýže a produktů z rýže, 4 šarže kukuřice a výrobků z kukuřice. Všechny 40 vzorků bylo vyhodnoceno jako vyhovující.

Kontrola jakosti a bezpečnosti lihovin, botanický původ lihu

Cílem ústředně řízené akce byla kontrola jakosti, bezpečnosti lihovin, průkaz denaturačních činidel, ověření botanického původu lihu a kontrola dokladů o původu lihu, destilátů a některých druhů lihovin dle nařízení vlády č. 317/2012 Sb., kterým se stanoví formulář dokladu o původu některých druhů lihu, destilátů a některých druhů lihovin. Kontrola byla provedena u dovozců, výrobců i prodejců lihovin. Při výběru lihovin a výrobců byly zohledněny výsledky kontrol a zkušenosti z mimořádné kontroly v rámci tzv. metanolové aféry v průběhu roku 2012 a 2013.

Odebrané vzorky byly analyzovány v laboratořích SZPI v Praze a Brně. V laboratoři inspektorátu v Praze bylo provedeno kromě stanovení etanolu a metanolu i stanovení denaturačních činidel. V laboratoři inspektorátu v Brně bylo provedeno kromě stanovení etanolu a metanolu i ověření původu lihu. Jednalo se o vzorky lihovin s deklarovaným původem lihu nebo lihoviny, kde je uveden požadavek na vstupní surovinu lihoviny v příloze II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008, o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/1989, v platném znění.

V rámci kontrolní akce byly odebrány vzorky z celkem 85 šarží lihovin na kontrolu jakosti, bezpečnosti lihovin, průkaz denaturačních činidel a ověření botanického původu lihu.

Z celkového množství nevyhovělo 8 šarží, u 6 šarží nevyhověl obsah etanolu, u 2 šarží neodpovídal botanický původ lihu.

Kontrola medů

Kontrola medů uváděných do oběhu v ČR je dlouhodobě zaměřena na odhalování falšování medů a stanovení jakostních požadavků daných vyhláškou 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. Důvodem kontroly jsou časté podněty adresované SZPI týkající se jakosti a porušení autenticity medů a nevyhovující zjištění z minulých kontrol.

Inspection of quality and safety of liquors and botanical origin of spirits

The objective of this centrally managed inspection programme was to control quality and safety of liquors, certificates for denaturing agents, verify botanical origin of spirits and control documentation on the origin of spirits, distilled beverages and some types of liquor pursuant to Czech Government Directive no. 317/2012 Coll., laying down the form of documentation of the origin of some types of spirits, distilled beverages and some types of liquor. Controls were carried out at importers, producers and vendors of liquor. The selection of liquors and producers was influenced by the results of controls and experience from extraordinary controls carried out during the so-called methanol affair of 2012 and 2013.

Samples taken were analysed in CAFIA laboratories in Prague and Brno. In the Prague laboratory, tests were carried out to establish levels of both denaturing agents and ethanol and methanol in beverages. In the Brno laboratory, tests were carried out to both establish levels of ethanol and methanol and verify the origin of spirits. These spirit or liquor samples declared the origin of the liquor or spirits in cases where was a requirement to state the input raw material as contained in Appendix II to Regulation (EC) no. 110/2008 of the European Parliament and of the Council on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of spirit drinks and repealing Council Regulation (EEC) no. 1576/1989, as amended.

During the inspection programme, samples were taken from a total 85 batches of liquor for control of the quality and safety of liquors, certification of denaturing agents and verification of the botanical origin of spirits.

Out of these batches, a total of 8 were non-compliant, 6 of these with regard to ethanol content and 2 with regard to the botanical origin of spirits.

Inspection of honey

Inspections of honey put into circulation in the Czech Republic are in the long term focused on uncovering the adulteration of honey and establishing quality requirements as laid down in Directive no. 76/2003 Coll., which sets requirements for natural sweeteners, honey, confectionery, cocoa powder and cocoa and sugar mixes, chocolate and chocolate confectionery, as amended. Inspections are frequently carried out on the basis of suggestions submitted to CAFIA with regard to quality, violation of authenticity of honey and non-compliant findings from previous inspections.

In order to uncover adulteration, we utilise state-of-the-art laboratory methods, including the EA/LC-IRMS method, which combines a mass spectrometer for isotopic proportions with an elementary analyser and a liquid chromatograph, allowing us to

Při odhalování falšování jsou využívány nejmodernější laboratorní metody zahrnující metodu EA/LC-IRMS, která spojuje hmotnostní spektrometr izotopových poměrů s elementárním analyzátozem a kapalinovým chromatografem a tím umožňuje zjistit možný přídavek C3 i C4 cukrů. C4 cukry jsou cukry, které vytvářejí nemedonosné rostliny, jako je například kukuřice nebo cukrová třtina. Mezi zdroje tzv. C3 cukrů patří např. řepný cukr.

Na základě výsledku stanovených izotopů bývá následně stanoveno tzv. marker rýžového sirupu (průkaz arzenu) a specifický marker – rýžový sirup (SM R). U medů tmavší barvy byl zjišťován nepovolený přídavek barviva karamel E150d.

V rámci kontrolní akce byly odebrány vzorky z celkem 25 šarží medu. Z celkového počtu bylo 12 šarží vyhodnoceno jako nevyhovující (48 %). Ve všech případech se jednalo (kromě jiných nedostatků) o zjištěné parametry, které jsou považovány za důkaz falšování medů.

Kontrola pražené a instantní kávy v tržní síti

Kontrolní akce byla zaměřena na detekci falšování balených mletých pražených a instantních káv v tržní síti.

Falšování se prokazuje za pomoci stanovení jednotlivých vybraných cukrů (glukózy, fruktózy, xylózy a mannitolu), jejichž obsah je pro 100% kávu charakteristický, a za pomoci stanovení obsahu kofeinu. Zároveň byl sledován obsah ochratoxinu A.

Cílem kontrolní akce bylo zjistit, zda nejsou do oběhu uváděny výrobky klamavě označené jako 100% káva falšované nedovolenými surovinami a zda nebyl překročen stanovený limit pro ochratoxin A. Rozbory včetně vyhodnocení naměřených výsledků byly realizovány v laboratoři SZPI v Praze, kde bylo provedeno stanovení charakteristických znaků za účelem prokázání falšování kávy a stanovení ochratoxinu A.

V průběhu kontrolní akce byly odebrány vzorky z 20 šarží kávy. V 9 případech se jednalo o instantní kávu, v 11 případech o balenou mletou praženou kávu. Odběry byly provedeny v obchodní síti. Všechny odebrané šarže byly vyhodnoceny jako vyhovující.

Potraviny ošetřené ionizujícím zářením

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

V rámci této kontroly byly odebrány vzorky celé škály výrobků (koření, instantní nudlové polévky, česnek, sušené houby, doplňky stravy).

Z celkového počtu 30 odebraných šarží se podařilo ověřit ozáření u 29 analyzovaných šarží, z toho bylo 26 šarží hodnoceno

establish the possible addition of C3 and C4 sugars. C4 sugars are sugars created by non-melliferous plants such as maize or sugar cane. The sources of so-called C3 sugars include e.g. beet sugar.

A so-called rice syrup marker (arsenic flag) and rice syrup specific marker (SM-R) are subsequently set based on the results of isotope tests. Unauthorised addition of caramel E150d colorant was found in darker honeys.

During the inspection samples were taken from a total of 25 batches of honey. Out of this total, 12 batches (48 %) were found to be non-compliant. In all cases, the parameters measured (apart from some shortcomings) are considered to be evidence of adulteration of honey.

Inspection of roasted and instant coffee in market network

This inspection programme focused on the detection of adulteration of packed, ground, roasted and instant coffees in the retail network.

Adulteration is demonstrated through establishing the levels of selected, individual sugars (glucoses, fructoses, xyloses and mannitol), the presence of which is typical for 100% coffee, and establishing caffeine levels. Tests were also carried out for the presence of ochratoxin A.

The objective of the inspection programme was to establish whether products misleadingly labelled as being 100% coffee were being put into circulation while being adulterated with unauthorised raw materials and whether permitted limits for ochratoxin A had been exceeded. Analyses, including evaluation of results gathered, were carried out in the CAFIA laboratory in Prague, where characteristic indicators were measured for the purpose of demonstrating the adulteration of coffee and measuring ochratoxin A levels.

During the inspection programme samples were taken from 20 batches of coffee, consisting of 9 batches of instant coffee and 11 batches of packed, ground, roasted coffee. Samples were taken from the wholesale network. All batches were found to be compliant.

Foodstuffs treated with ionising radiation

CAFIA regularly carries out inspections of foodstuffs that have potentially been treated with ionising radiation and notifies the European Commission of the results of its inspections. The objective of these inspections is to verify that foodstuffs thus treated have been properly labelled and that only foodstuffs permitted by legal regulations have been thus treated.

During this inspection samples were taken of a wide range of products (spices, instant soups, garlic, dried mushrooms and dietary supplements).

jako vyhovující. U 1 šarže nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit. U 3 šarží se prokázalo ošetření ionizujícím zářením, ve dvou případech se jednalo o instantní nudlovou polévku původem z Vietnamu a v jednom případě o doplněk stravy z USA. Ve všech případech šlo o potraviny, které je povoleno ozařovat, ale údaj o ozáření nebyl uveden na obale.

Kontrola jakosti tavených sýrů, včetně privátních značek

Předmětem kontrolní akce bylo 20 vzorků šarží tavených sýrů v síti maloobchodních řetězců, jež se v období od 25. 3. 2013 do 10. 5. 2013 právě vyskytovaly v tržní síti. Inspektoráty se zaměřily na vyhledání značkových výrobků, u kterých byly již v minulosti zaznamenány nedostatky, a dále na výrobky privátních značek zvolených maloobchodních řetězců. Požadavkům právních předpisů všechny kontrolované šarže vyhověly. Nepotvrdila se tak skutečnost z roku 2012, kdy bylo laboratorně vyhodnoceno celkem 9 šarží tavených sýrů jako nevyhovující z hlediska obsahu mléčného tuku a zároveň z hlediska profilu triacylglycerolů, který neodpovídal mléčnému tuku. Také se ani v jednom případě neopakovaly senzorické nedostatky v jakosti tavených sýrů z roku 2012, jako cizí, netypická vůně a chuť; nevzhledný povrch (sýry po rozbalení seschlé, deformované); okem viditelné kolonie nežádoucích plísní na povrchu sýru apod.

Kontrola jakosti trvanlivých masných výrobků

Cílem kontroly bylo prověřit jakost a označování trvanlivých a fermentovaných masných výrobků uváděných do oběhu v maloobchodních řetězcích. Inspektoráty zkontrolovaly, zda u zmíněných potravin prodávaných ve větších objemech v řetězcích nedochází ke klamání spotřebitele nebo porušování jakosti. Kontroly byly zaměřeny na aktivitu vody a průkaz nedeklarovaných rostlinných bílkovin. V rámci kontrolní akce bylo u kontrolovaných osob v maloobchodu hodnoceno celkem 24 šarží, z nichž požadavkům právních předpisů nevyhovělo 6 šarží (25 %). Vzorkované šarže nevyhověly ve znaku aktivita vody: $aw(max.) = 0,93$, to znamená, že výrobky byly od výrobců dodány do tržní sítě nedosušené. Naopak všechny šarže vyhověly v parametru sójová bílkovina. Výsledek analýz odpovídal značení na obale výrobku, protože u vybraných trvanlivých výrobků se nepřipouští použití rostlinných bílkovin.

Radiation was found in 29 out of the total number of 30 batches taken for analysis. Of these, 26 batches were found to be compliant. It was not possible to verify the presence of ionising radiation in 1 batch. 2 batches were of instant soup originating in Vietnam and 1 batch was of dietary supplements originating in the USA. All foodstuffs were authorised for treatment with radiation, although no data on this treatment was stated on packaging.

Inspection of quality of processed cheeses, including own brands

During this inspection programme, samples were taken from 20 batches of processed cheeses taken from the retail network and occurring in the market network in the period from 25 March 2013 to 10 May 2013. Inspectors focused on brand-name goods in which shortcomings had already been found in the past and on own brands chosen by retail chains. All batches analysed complied with requirements contained in legal regulations. There was no repeat of the findings from 2012, when, following laboratory analysis, a total of 9 batches of processed cheese were found to be non-compliant with regard to milk fat content and also a triacylglycerol profile that did not correspond to milk fat. There was also no repetition of the sensory shortcomings in the quality of processed cheeses from 2012, such as a strange, non-typical aroma and taste, unappealing surface (cheese dry and deformed following unpacking), visible colonies of undesirable mould on surface of cheese, etc.

Inspection of quality of durable meat products

The aim of this centrally managed inspection programme was to verify the quality and labelling of durable meat products put into circulation in retail chains and to investigate any misleading of consumers or breach of quality requirements with regard to the aforementioned foodstuffs when sold in large quantities in retail chains. Controls focused on the presence of water and demonstrating the presence of undeclared plant proteins. During the inspection programme a total of 24 batches taken from entities in the retail sector were evaluated. Out of these 24 batches, 6 (25 %) failed to comply with requirements contained in legal

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 opětovně pravidelné kontroly.

V roce 2013 uskutečnila SZPI 121 kontrol KLASA u 72 kontrolovaných osob a přezkoumala 229 oceněných potravin.

Kontrola chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu

Dle vnitřních předpisů SZPI má být u každého výrobce prověřeno dodržování specifikace potravin s chráněným zeměpisným označením (dále jen „CHZO“) a chráněným označením původu (dále jen „CHOP“), jejichž výroba spadá do dozоровé kompetence SZPI. U výrobců je zhodnoceno dodržování specifikace výrobků – tj. technologický postup včetně použitých surovin, na místě jsou zhodnoceny senzorické vlastnosti potravin nebo odebrány vzorky do laboratoře.

Bylo provedeno 232 kontrol u výrobců, přičemž hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 120 šarží potravin označených CHZO/CHOP. U 8 šarží bylo zjištěno nedodržení specifikace.

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 ČR. Kontrola 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 z Brazílie, pistácie z Iránu a z Turecka, lískové oříšky a fily 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 2013 vydal Inspektorát SZPI v Praze Celnímu úřadu pro Středočeský kraj, územnímu pracovišti Rudná u Prahy, který je jediným určeným místem dovozu schváleným pro dovoz rizikových skupin suchých a skořápkových plodů do EU na území ČR, závazné stanovisko ke 128 zásilkám. Jednalo se o 3 zásilky arašidů z Číny, 1 zásilku pistácií z Iránu, 32 zásilek

regulations. The sampled batches did not comply with regard to the presence of water: $aw(max.) = 0.93$, meaning that the products were put into circulation when insufficiently dehydrated. On the other hand, all batches were compliant with regard to soya protein. The results of analyses corresponded to the data given on product packaging, as the use of plant proteins is not permitted in the durable goods selected.

KLASA inspections

Foodstuffs that have been awarded the Czech KLASA national quality label must, apart from legal requirements, also fulfil further, above-standard requirements, which their producers have voluntarily agreed to fulfil.

CAFIA has been carrying out inspections of foodstuffs awarded the Czech KLASA national quality label and the conditions of their production since 2003. Inspections take place primarily on the premises of manufacturers, and sometimes in retail too. Inspections of foodstuffs that have just received the award and their conditions of production are carried out within 3 months of receipt of notification of the label being awarded. Repeat inspections of other foodstuffs (which have already received the award and been inspected) are carried out on a regular basis.

In 2013 CAFIA carried out 121 KLASA inspections at 72 monitored entities and inspected 229 foodstuffs that had received the award.

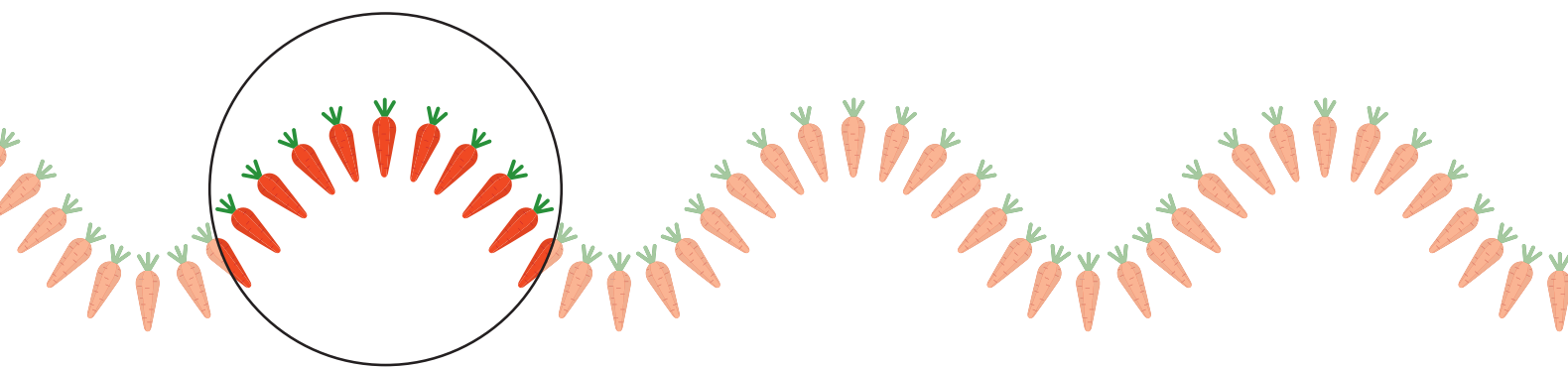
Inspection of protected geographical indications and protected designations of origin

According to internal CAFIA regulations, every producer must be inspected for compliance with specifications for foodstuffs that have received the protected geographical indication (PGI) and protected designation of origin (PDO) and whose production falls within the remit of CAFIA. Inspections assess the compliance of producers with product specifications, i.e. technological procedure, including raw materials used. In situ inspections further assess the sensory properties of foodstuffs or take samples for laboratory testing.

232 inspections were carried out at the premises of producers, with 120 batches of foodstuffs of foodstuffs holding the PGI and PDO labels being taken for testing. Failure to comply with specifications was found in 8 batches.

Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries as governed by EU regulations

CAFIA supervises the import of foodstuffs of plant origin from third (non-EU) countries in close cooperation with the Czech Customs Administration. Inspections of imports chiefly focus on high-risk commodities, which, in accordance with binding EU regulations, are subject to a special regimen and systematic or random inspection on entry to the Czech Republic.



lískových oříšků a 21 zásilek fíků z Turecka a 71 zásilek mandlí z USA. Při kontrole dovozu těchto sledovaných komodit bylo odebráno 20 vzorků. Pouze jeden nevyhověl požadavkům právních předpisů.

Počet těchto zkontrolovaných zásilek je srovnatelný s rokem 2012, kdy prošlo vstupní kontrolou v určeném místě dovozu 136 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 Václava Havla Praha. Na Inspektorát SZPI v Praze bylo v roce 2013 nahlášeno 71 zásilek těchto komodit (jednalo se o 70 zásilek čaje z Číny a 1 zásilku mražených jahod z Číny), ze kterých bylo odebráno 10 šarží. Ve 2 případech byl výsledek nevyhovující. Jedna zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu z důvodu předložených nevyhovujících dokladů.

Od února 2013 byla část komodit spadajících pod zesílenou úřední kontrolu vyčleněna do samostatného nařízení (EU) č.91/2013, kterým se stanoví zvláštní podmínky použitelné pro dovoz podzemnice olejně (arašídů) z Ghany a Indie, okry a listů curry z Indie a melounových jader z Nigérie – do ČR byla dovezena pouze 1 zásilka arašídového másla z Indie, která byla propuštěna do volného oběhu.

Před vstupem do ČR, resp. EU jsou kontrolovány také slunečnicový olej původem z Ukrajiny (na přítomnost minerálních olejů, nahlášeno bylo 92 zásilek, zkontrolováno bylo 6 zásilek, všechny s vyhovujícími výsledky), potraviny z Číny s obsahem mléčné nebo sójové složky (na přítomnost melaminu, nahlášeno bylo 12 zásilek, zkontrolováno bylo 5 zásilek, všechny s vyhovujícími výsledky), guarová guma původem z Indie (na přítomnost dioxinů, resp. pentachlorofenolu, nahlášeno bylo 6 zásilek, zkontrolována byla 1 zásilka, s vyhovujícím výsledkem), klíčky a semena k nakličování (na přítomnost vybraných patogenních mikroorganismů, nahlášena 1 zásilka, na základě vyhovující dokladové kontroly propuštěna do volného oběhu) a pšenice z Kanady (na přítomnost ochratoxinu A, nahlášeny byly 2 zásilky, zkontrolována byla 1 zásilka, s vyhovujícím výsledkem).

Od března 2011 podléhají kontrole také veškeré potraviny pocházející nebo zasláné z Japonska – tyto zásilky mohou do EU vstupovat pouze přes tzv. určená místa vstupu, kterým je pro ČR pouze Letiště Václava Havla Praha. Při dovozu bylo nahlášeno 90 zásilek, ze kterých bylo odebráno 9 vzorků, všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující. Jedna ze zásilek nebyla propuštěna do volného oběhu, protože nebyly dovozcem předloženy doklady požadované právním předpisem.

Při dovozu do ČR jsou prověřovány i vybrané produkty z rýže pocházející z Číny s cílem ověřit, zda neobsahují nepovolené

Selected types of dry and shell nuts (peanuts from China, Egypt and Brazil, pistachios from Iran and Turkey, hazelnuts and figs from Turkey, Brazil nuts from Brazil and almonds from the USA), and also compound foodstuffs containing hazardous shell fruit and dried fruits are subject to food safety inspections focusing chiefly on establishing aflatoxin levels.

During 2013 the CAFIA inspectorate in Prague provided the D5 Customs Office in Rudná u Prahy, the sole permitted point of entry for imports of hazardous groups of dried and shell fruits to the EU on the territory of the Czech Republic, with a binding opinion on 128 shipments. These were 3 shipments of peanuts from China, 1 shipment of pistachios from Iran, 32 shipments of hazelnuts and 21 shipments of figs from Turkey and 71 shipments of almonds from the USA. 20 samples were taken during inspections of imports of these monitored commodities, only one of which failed to meet requirements laid down by legal regulations.

The number of shipments inspected is comparable with 2012, when 136 shipments were inspected at the aforementioned location.

Since January 2010, so-called enhanced official inspection of selected hazardous commodities has applied within the EU. The list of commodities is updated on a quarterly basis according to the situation on the European market. The designated point of entry of these commodities to the Czech Republic is the Václav Havel Airport Prague. 71 shipments of these commodities (70 shipments of tea from China and 1 shipment of frozen strawberries from China) were reported to the CAFIA inspectorate in Prague, from which 10 samples (batches) were taken. Tests found 2 of these samples to be non-compliant. One shipment was not put into circulation due to the submission of inadequate documentation.

Since February 2013 some commodities subject to enhanced official inspection were included in Regulation (EC) no. 91/2013, laying down specific conditions applicable to the import of groundnut from Ghana and India, okra and curry leaves from India and watermelon seeds from Nigeria – only 1 shipment of peanut butter from India was imported to the Czech Republic. This shipment was put into circulation.

The following goods are also inspected prior to the entry into the Czech Republic (EU): sunflower oil from the Ukraine (for the presence of mineral oils; 92 shipments reported, 6 inspected, all found to be compliant), foodstuffs from China containing dairy or soya elements (for the presence of melamine; 12 shipments reported, 5 inspected, both found to be compliant), guar gum from India (for the presence of dioxins or pentachlorophenol; 6 shipments reported, 1 inspected and found to be compliant), sprouts and seeds for germination (for the presence of selected pathogenic microorganisms, 1 shipment

geneticky modifikované organismy. Nahlášeny byly 4 zásilky, kontrolovány byly 2 zásilky (1 s nevyhovujícím výsledkem). Další zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu, protože nebyly dovozcem předloženy doklady požadované právním předpisem.

Při dovozu by měly být kontrolovány i volně rostoucí houby z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu na hladinu radioaktivní kontaminace a arašidy z USA na obsah aflatoxinů – tyto komodity nebyly v roce 2013 do ČR vůbec dovezeny.

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, gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí, pšenice ostatní z USA a bylinky, doplňky stravy a potraviny pro zvláštní výživu z Indie a z Číny. Bylo nahlášeno 527 zásilek, do volného oběhu nebylo propuštěno 13 zásilek.

Celkem bylo při dovozu nahlášeno 1 258 zásilek, což oproti roku 2012, kdy bylo nahlášeno 795 zásilek, představuje výrazný nárůst.

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 134 zásilek ovoce a zeleniny. Certifikace byla provedena u 49 zásilek. Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u 23 šarží, na které bylo vystaveno celkem 15 certifikátů o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu.

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 nespĺňujících zdravotní požadavky na jednotný trh prostřednictvím vstupních míst na území jiných členských států.

Mimořádná kontrola ovocných pomazánek z dovozu

Cílem kontroly bylo zkontrolovat, zda nedochází k falšování podílu ovoce v ovocných pomazánkách, zda podíl ovoce v pomazánce odpovídá množství ovoce deklarovanému na obalu a zda nedochází k nedeklarovanému přídavku jablečné složky. Kontrolní akce byla zaměřena na ovocné pomazánky z dovozu. V průběhu kontrolní akce bylo odebráno 21 šarží, ze kterých nevyhovělo celkem 6 šarží, tj. 29%, kdy u některých šarží bylo shledáno více jak jedno pochybení. Ve 3 případech neodpovídala deklarace na obale celkovému obsahu přírodních sladidel v gramech obsažených ve 100g výrobku. Ve všech případech byl laboratorně zjištěn obsah přírodních sladidel vyšší, než bylo uvedeno na obale. Ve 3 případech neodpovídala deklarace na obale množství ovoce v gramech, které bylo použito pro

reported and allowed to enter circulation due to submission of adequate documentation) and wheat from Canada (for the presence of ochratoxin A, 2 shipments reported, 1 inspected, found to be compliant).

Since March 2011 all foodstuffs originating in or delivered from Japan have also been subject to inspection. These foodstuffs may enter the EU solely via so-called Designated Points of Entry (DPE). The only DPE in the Czech Republic is the Václav Havel Airport Prague. 90 shipments were reported during import, 9 of which were inspected, with all being found to be compliant. One shipment was not put into circulation due to the failure of the importer to submit documents required by legal regulations.

Selected rice products originating in China are also subject to inspection on import in order to verify that they do not contain genetically modified organisms. 4 such shipments were reported, with 2 being inspected (1 being found to be non-compliant). Another shipment was not permitted to enter circulation due to the failure of the importer to submit documents required by legal regulations.

Freely growing mushrooms from selected third countries affected by the nuclear accident in Chernobyl are also subject to inspection on import in order to ascertain the level of radioactive contamination, as are peanuts from the USA for aflatoxin levels – none of these commodities were imported into the Czech Republic in 2013.

Following commodities are also subject to inspection on import due to having also been judged hazardous following retail inspections and are not included on the list of commodities to which stricter conditions apply based on European legal regulations: Brazil nuts from Bolivia, jelly confectionery from all third countries, other wheat from the USA and herbs, dietary supplements and foodstuffs for special nutrition from India and China. 527 shipments were reported, with 13 not being permitted to enter circulation.

A total of 1,258 shipments were reported on import, representing a steep rise compared to 2012, when 795 shipments were reported.

Apart from the above, CAFIA also monitors fulfilment of qualitative parameters of foodstuffs on their import from third countries (and export from the EU). These parameters are chiefly certification for fresh fruit and vegetables, carried out in accordance with the relevant EU directive. A total 134 shipments were reported to individual inspectorates on import, with a certification process being carried out on 49 shipments. Checks for compliance with commercial standards for the export of fresh fruit and vegetables were carried out on 23 batches, with a total 15 certificates of compliance with European Union commercial standards for fresh fruit and vegetables being issued.

výrobu 100g hotového výrobku. Ve všech případech bylo laboratorním zjištěním prokázáno nižší množství ovoce, než bylo deklarováno na obalu. V 1 případě šarže nevyhověla senzoric-kým požadavkům a v 1 případě nevyhovělo označení celkového obsahu přírodních sladidel zákonem požadovanému formátu.

Z kontrolní akce vyplývá, že je stále dost případů, kdy je spotřebitel uváděn v omyl ohledně značení složení, které je deklarováno na obale výrobku.

Mimořádná kontrola reziduí antibiotik v drůbeží

Důvodem pro provedení mimořádné kontroly reziduí antibiotik (ATB) v obchodní síti byly obavy, že drůbeží maso z Polska obsahuje buď nadlimitní množství ATB, nebo obsahuje rezidua nepovolených ATB. Jako podnět byl akceptován skandál, na který upozornila polská investigativní žurnalistika. Aféra, kterou náš úřad v médiích zaznamenal, navázala na další nekalé praktiky používané v polském zemědělství. Už vzhledem k předchozím selháním u potravin, které byly vyrobeny v Polsku, bylo důležité prověřit, jaká je skutečná zdravotní nezávadnost polského drůbežího masa, především pak kuřat. V rámci kontrolní akce bylo hodnoceno 12 šarží potravin. Toto množství tvořily dvě celá kuřata, jedna půlená slepice, zbytek byly dělené kuřecí části (křídla, stehenní řízky, spodní stehna, prsa a steaky).

Laboratoře odhalily vícenásobné překročení limitu pro výskyt rezidua ATB doxycyklin v potravině kuřecí stehenní řízky. Rozbořem bylo u dvou ze šesti podvzorků zjištěno překročení maximálního limitu, který je pro danou látku stanoven právními předpisy na 100 mikrogramů na kilogram, a to naměřenými hodnotami 243 a 315 mikrogramů na kilogram. Překročením limitu došlo k porušení požadavků právních předpisů týkajících se uvádění potravin živočišného původu s obsahem reziduí farmakologicky účinných látek na trh. Laboratorní analýza u žádného z odebraných vzorků neprokázala přítomnost zakázaného farmaka metronidazol. Notifikaci k případu SZPI odeslala do evropského systému rychlého varování (RASFF).

Prověření parametrů drůbeže a drůbežích masných výrobků

V rámci plošné celorepublikové mimořádné kontrolní akce SZPI zaměřené na prověření parametrů masa drůbeže a drůbežích masných výrobků v září, říjnu a listopadu 2013 na českém trhu s potravinami bylo provedeno celkem 6 469 kontrol. Výsledky ukázaly, jak je tento způsob konání dozoru nad živočišnými potravinami efektivní. Z celkových 468 hodnocených šarží bylo vyhodnoceno 43 s nedostatkem. Nedostatků bylo v konečném důsledku 44, neboť vzorek ze šarže drůbeží paštiky nevyhověl nejen obsahem masa, ale i obsahem tuku. Za nejzávažnější nedostatky lze považovat neuvedení přítomného alergenu (sójová bílkovina) v označení, a to ve třech případech. Z pohledu klamání spotřebitele byl ve čtyřech případech nejzávažnějším nedostatkem nižší obsah masa jako hlavní složky v drůbežím masném výrobku. U vzorků hodnocených na místě se nejvíce

CAFIA informs other Member States and the EU Commission on rejected shipments of imported foodstuffs and raw materials through the RASFF system. The aim of this measure is to prevent foodstuffs that do not comply with health requirements from entering the single market via DPEs on the territory of other Member States.

Extraordinary inspection of imported fruit spreads

The objective of this inspection was to verify adulteration of the proportion of fruit in fruit spreads, whether the proportion of fruit corresponds to the amount declared on the packaging and whether an undeclared proportion of apple was being added to the items. The inspection programme focused on imported fruit spreads.

During the inspection programme 21 batches were analysed, out of which 6 (29 %) were found to be non-compliant 29 %, with more than one shortcoming being found in several batches. In 3 cases, the declaration on packaging did not correspond to the overall amount of natural sweeteners per 100 grams of the product. In all cases, laboratory testing found a higher proportion of natural sweeteners than stated on the packaging. In 3 cases data on the packaging stating the amount of fruit, in grams, used in the production of 100 g of the finished product was found to be untrue. In all cases, laboratory testing showed a lower amount of fruit than that declared on the packaging. In 1 case the batch did not comply with sensory requirements and in 1 case the labelling of overall content of natural sweeteners did not comply with the format required by legislation.

It can be concluded that there are still many instances where the consumer is misled with regard to the listing of ingredients, as declared on the product packaging.

Extraordinary inspection of antibiotics residues in poultry

This extraordinary inspection focused on antibiotics (ATB) residues in commercial network was initiated in a response to fears that poultry from Poland contained either above-threshold amounts of ATB or residues of unauthorised ATB. A scandal highlighted by one Polish investigative journalist was taken as an impulse for this inspection. The affair, registered by CAFIA in the media, followed previous malpractice in the Polish agricultural sector. In view of previous shortcomings in foodstuffs produced in Poland it was important to verify the actual health of Polish poultry, and chickens in particular. 12 batches of foodstuffs were evaluated during the inspection. These consisted of two whole chickens, one halved chicken and separated parts of chickens (wings, legs, lower leg, breast and steaks).

Laboratory tests uncovered multiple cases of exceeding of the limit for the incidence of the ATB residue doxycycline in chicken legs. Analyses of two out of the six sub-samples found instances of exceeding of the limit laid down by legal regulations per 100 micrograms per kilogram for the substance in question

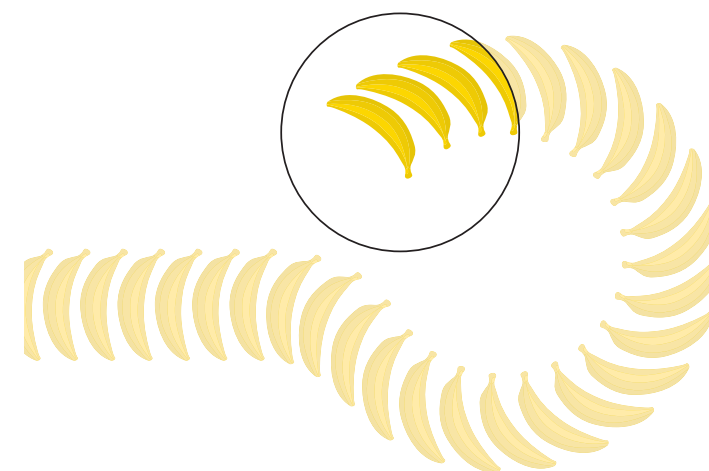
nedostatků týkalo značení, především absence povinných údajů v českém jazyce. Ve všech případech pochybení následovaly sankce, popřípadě bylo s dotýčnými subjekty zahájeno správní řízení za účelem uložení pokuty. Byla také informována Státní veterinární správa ČR jako dozorový orgán místa určení, odkud závadné zboží pocházelo.

Mimořádná kontrola přítomnosti koňského a drůbežího masa v masných výrobcích

Cílem kontrolní akce bylo prověřit, zda se aféra s koňským masem (bylo vydávané za hovězí), která se objevila v lednu ve Velké Británii a Irsku, dotýká i ČR. Výsledky potvrdily, že se i v Česku objevily šarže potravin, které obsahují koňské maso, aniž by daná skutečnost byla uvedena na obalu výrobku. SZPI odhalila přítomnost koňského masa v lasagních, na nichž byla uvedena země původu Lucembursko. Hovězí maso výrobce nahradil koňským, protože je levnější. Výrobce tak klamal spotřebitele. Šlo o výrobky Lasagne Bolognese – masem plněné těstoviny v rajské omáčce – zmrazené. Vzorky nevyhovujících šarží potravin odebrala SZPI na základě principu předběžné opatrnosti společně s dalšími 38 vzorky šarží potravin v dalších provozovnách maloobchodu, a to ve dvou fázích kontrolní akce (únor, resp. březen 2013). Analýzám nevyhověly dvě šarže. Maloobchodní prodejce byl nucen stáhnout výrobek z prodeje. S prodejcem bylo zahájeno správní řízení za porušení povinnosti stanovené přímo použitelným předpisem Evropských společenství upravujícím požadavky na potraviny. Za porušení výše uvedené povinnosti uložila SZPI pokutu ve výši 650 000 Kč, která byla zaplácena.

Mimořádná kontrola obsahu masa ve vídeňských párcích

Podnět spotřebitelského časopisu dTest, že někteří výrobci vídeňských párců v ČR a Polsku uvádějí na obalech vyšší podíl masa, než výrobky skutečně obsahují, byl při kontrolní akci prošetřen. Všech 6 vzorkovaných šarží bylo ve sledovaném znaku – obsah masa – v laboratoři vyhodnoceno jako vyhovující



– 243 and 315 micrograms per kilogram were found. Exceeding of the limit resulted in a breach of the requirements laid down by legal regulations concerning placing on the market of foodstuffs of animal origin containing residues of pharmacologically active substances. Laboratory analysis did not show the presence of banned pharmaceutical metronidazole. CAFIA posted notification of the incident to the European system via the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF).

Verification of parameters in poultry and poultry products

As a part of CAFIA's blanket, national extraordinary inspection programme, carried out in September, October and November 2013 and focusing on verifying the parameters of poultry and poultry products on the Czech food market, a total of more than 6,469 inspections were carried out. Results demonstrated the effectiveness of this means of monitoring foodstuffs of animal origin. Out of a total of 468 batches evaluated, 43 were found to have shortcomings. In the end, 44 shortcomings were found, as 1 batch of poultry pâté was found to be non-compliant with regard to not only meat content, but also fat content. One of the most serious shortcomings was the failure to state the presence of an allergen (soya protein) on the labelling, which occurred in three instances. From the point of view of the misleading of consumers, the most serious shortcoming, which occurred in four instances, was low meat content (the main ingredient) in poultry products. With regard to samples evaluated in situ, the most common shortcomings concerned labelling, and primarily the absence of mandatory data in Czech. All these cases were followed by sanctions, or, if applicable, administrative proceedings were initiated with the relevant entities for the purpose of imposing a fine. The State Veterinary Administration of the Czech Republic, as the supervisory body responsible for the location of the finding, was also informed of the place of origin of defective goods.

Extraordinary inspection for the presence of horse and poultry meat in meat products

The objective of this inspection programme was to verify whether the horse-meat affair (when horse meat was passed off as beef) that came to light in Great Britain and Ireland in January also affected the Czech Republic. Results confirmed that batches of foodstuffs also appeared in the Czech Republic that contained horse meat, without this being indicated on the product packaging. CAFIA found horse meat in lasagne stating Luxembourg as its country of origin. Beef had been replaced with horse meat by the producer due to its lower costs, misleading thus consumers. The product in question was frozen lasagne Bolognese (pasta filled with meat in tomato sauce). Samples of non-compliant batches were taken by CAFIA based on the principle of preventive measures, together with further 38 samples of batches of foodstuffs in other retail premises. This occurred in two phases (February and March 2013). Two batches were found to be non-compliant when analysed and the retail vendor was forced to withdraw these products from

požadavkům právních předpisů. Přestože všechny vzorky šarží požadovaným rozborům vyhověly, 2 vzorky provedeným rozborům vyhověly ve znaku „obsah masa“ vzhledem k deklaraci na obalu jen s přihlédnutím k nejistotě stanovení. Proto budou v rámci běžné kontrolní činnosti v roce 2014 uvedené masné výrobky dále prověřovány.

Mimořádná kontrola reziduí vybraných veterinárních léčiv u hrabavé drůbeže a vepřového masa

Tato mimořádná kontrolní akce navázala na stejný typ kontroly z konce června tohoto roku, a to za účelem předchozího nálezu tetracyklinového antibiotika (ATB) doxycyklin u polského výrobku kuřecí stehenní řízky. Bylo žádoucí dále prověřovat, jaká je skutečná zdravotní nezávadnost polského masa hrabavé drůbeže, ale také vepřového masa dováženého ve velkém z některých zemí EU. Cíl mimořádné kontrolní akce prověřit obsah reziduí vybraných veterinárních léčiv (ATB) v obchodní síti byl splněn. V rámci první etapy kontrolní akce bylo u kontrolovaných osob odběrem vzorků do laboratoře posouzeno celkem 10 šarží drůbežích masných výrobků a vepřových masných výrobků, z nichž všechny požadavkům právních předpisů vyhověly. Nepotvrdily se obavy, že maso hrabavé drůbeže z Polska či vepřové maso z Německa, Dánska nebo Belgie obsahuje buď nadlimitní množství ATB, nebo rezidua nepovolených ATB. Druhá „podzimní“ etapa nebyla realizována, poněvadž v září a říjnu 2013 proběhla neplánovaná mimořádná kontrola prověření parametrů masa drůbeže a drůbežích masných výrobků, jejíž nedílnou součástí byl mimo jiné také odběr vzorků z 20 šarží na stanovení antibiotik v drůbežích výrobcích. Všechny šarže stanoveným rozborům v laboratořích vyhověly. Z tohoto pohledu by byl odběr dalších 20 vzorků ve druhé „podzimní etapě“ stejného segmentu na trhu s potravinami neúčelným.

Mimořádná kontrola přítomnosti koňské DNA

Cíl ústředně řízené mimořádné kontroly obsahu koňského masa v masných výrobcích byl splněn. Odběrem 20 vzorků rozmanitých šarží potravin s převážně hovězím masem do laboratoří bylo prověřeno, zda u masných výrobků není hovězí maso nahrazováno koňským masem a je odpovídajícím způsobem deklarováno na obale výrobku. Požadovaným analýzám (potažmo platným právním předpisům) všechny šarže vyhověly. Výsledky přesto ukázaly, že provedení mimořádné kontroly koňského masa u vybraných masných výrobků mělo smysl v tom, že se aféra s koňským masem, které bylo vydávané za hovězí, a která se objevila v lednu ve Velké Británii a Irsku (v únoru i v ČR), dotkla Česka jen okrajově. I když se v únoru objevily na českých pultech potraviny, které obsahovaly koňské maso, aniž by o tom byla na obalu zmínka, šlo o ojedinělé případy, které v rámci této kontroly již nebyly potvrzeny.

Mimořádná kontrola konzervovaných tresčích jater

Mimořádnými kontrolami konzervovaných tresčích jater spojenými s odběrem 10 vzorků šarží konzerv do laboratoří bylo prověřeno, zda vzorky vyhovují limitu pro sumu dioxinů a poly-

sale. Administrative proceedings were initiated with the vendor for a breach of obligations laid down by the directly applicable European Community regulation governing food requirements. CAFIA imposed a fine of CZK 650,000 for breach of the aforementioned obligation. The fine was paid.

Extraordinary inspection of meat content in Vienna sausages

The suggestion by consumer magazine dTest that some producers of Vienna sausages in the Czech Republic and Poland were stating higher meat content on the packaging that actually contained in the product was examined in the course of an inspection programme. In laboratory tests, all 6 sampled batches were found to be compliant with requirements laid down by legal regulations with regard to the relevant attribute – meat content. Despite the fact that all batch samples passed the required tests, 2 samples passed the tests carried out for ‘meat content’ with regard to content declared on packaging only in view of ambiguities in regulations. The aforementioned meat products will therefore continue to be monitored in the course of routine control activities in 2014.

Extraordinary inspection of residues of selected veterinary medication in gallinaceous poultry and pork

This extraordinary inspection programme followed up to a similar inspection carried out at the end of June this year following the discovery of tetracycline antibiotics (ATB) and doxycycline in chicken legs originating in Poland. It was also desirable to further verify the actual health of the meat of gallinaceous poultry originating in Poland, as well as pork imported in bulk from some EU countries. The objective of the extraordinary inspection programme to verify the quantity of residues of selected veterinary medication (ATB) in the retail network was fulfilled. A total of 10 batches of poultry and pork products were sampled and subjected to laboratory testing in the first stage of the inspection programme. All of these complied with requirements contained in legal regulations. Fears that the meat of gallinaceous poultry from Poland or pork from Germany, Denmark or Belgium contained either above-threshold amounts of ATB or residues of unauthorised ATB, were not confirmed. The second ‘autumn’ stage was not carried out due to the realisation of an unplanned, extraordinary inspection of the parameters of poultry and poultry products in September and October 2013, an integral part of which was, amongst other things, sampling of 20 batches in order to establish the quantity of antibiotics in poultry products. All batches complied with the stipulated laboratory tests. As a result sampling of further 20 samples in the ‘autumn’ stage from the same segment of the food market was superfluous.

Extraordinary inspection for the presence of horse DNA

The objective of this centrally managed extraordinary inspection programme of the quantity of horse meat in meat products was fulfilled. Laboratory tests were carried out on 20 samples taken from a variety of batches of foodstuffs containing predominantly

chlorovaných bifenylů (PCB) s dioxinovým efektem. Požadovaným analýzám (potažmo platným právním předpisům) všechny šarže vyhověly. Výsledky ukázaly, že se oproti minulosti na trhu prakticky nevyskytují tresčí játra polského původu, protože byla nalezena pouze jediná šarže, a to i vzhledem k intenzivnímu screeningu inspektorátu v Plzni před vlastním odběrem vzorků do laboratoře. Dalším zjištěním kontrolní akce je skutečnost, že odebrané vzorky vyhověly a naměřené hodnoty nesignalizují problémy s životním prostředím v oblasti odlovu ryb, jak tomu bylo u kontrol v roce 2010. Z výsledků kontrolní akce vyplynulo, že maloobchod zřejmě zareagoval na nálezy SZPI v uplynulých letech a čelí úspěšně příčinám nadměrného výskytu sumy dioxinů a PCB s dioxinovým efektem u konzervovaných výrobků z ryb z Polska zachyceným naším úřadem v minulosti. Z uvedených důvodů je postačující v dalším období provádět jen běžnou kontrolu a bedlivě sledovat případná hlášení do systému rychlého varování RASFF.

Mimořádná kontrola rodové a druhové identifikace mořských ryb

Cílem mimořádné kontroly byla identifikace vybraného spektra rodů a druhů mořských ryb, zda nedochází k falšování, tedy k jejich záměně s jiným rodem či druhem ryby, a tím ke klamání spotřebitele. SZPI přidala do svého portfolia kontrol nově tedy také prokazování jakosti a sledovatelnosti surovin od farmy (moře) až na stůl. Až doposud nebyla možná spolehlivá rodová a druhová identifikace mořských ryb ve zpracovaných potravinách, protože metody byly velmi citlivé na podmínky zpracování. Z těchto důvodů byly pro vývoj rychlých a rutinních metod analýzy zvláště zajímavé nové citlivé genetické techniky, zejména ty, které jsou založeny na polymerázové řetězové reakci (PCR). SZPI použila tyto techniky rodové a druhové identifikace mořských ryb ve své činnosti poprvé. V rámci hodnocení 20 šarží se inspektoři zaměřili 8x na tuňáka (zda nejsou „praví“ tuňáci nahrazení levnějšími bonity), 7x na tresku (zda deklarovaný druh tresky není nahrazen jiným zástupcem v čeledi např. zástupcem rodu štikozubec), 3x na sledě (kontrola deklarace druhu sled obecný) a 2x na makrele (kontrola deklarace druhu makrela obecná). Je potěšitelné, že požadovaným rozborům všech 20 vzorků ze šarží rybích výrobků vyhovělo.

Mimořádná kontrola tuberkulózy v mléčných výrobcích

Cílem ústředně řízené mimořádné kontroly bylo prověřit možnou infikaci bakteriemi tuberkulózy v mléčných výrobcích původem z Polska, případně z Anglie a Irska. Kontrola byla provedena u 5 maloobchodníků na česko-polském pohraničí, kde jsou uváděny do oběhu především potraviny z Polské republiky. V odběrném termínu bylo u kontrolovaných osob odebráno celkem 15 šarží mléčných výrobků. Všechny odebrané mlékárenské výrobky vyhověly ve znacích *Mycobacterium bovis* a *Mycobacterium paratuberculosis* podle předložených laboratorních rozborů provedených v akreditované laboratoři Výzkumného ústavu veterinárního lékařství v Brně. V rámci kontrol byly zjištěny nedostatky v označování u 5 šarží mléčných výrobků

beef in order to verify that beef in meat products had not been replaced with horse meat and that this was indicated in a corresponding manner on the product packaging. All batches complied with the required analyses (and valid legal regulations). Nevertheless, results showed that the extraordinary inspection focused on horse meat content in meat products had served a purpose in that it showed that the horse-meat affair, where it had been discovered in January that horse meat had been passed off as beef in Great Britain and Ireland (and in February in the Czech Republic, too) had affected the Czech Republic only marginally. Even though foodstuffs containing horse meat, but not stating the fact on packaging, had appeared on Czech shelves in February, these were only isolated instances that were not confirmed during this inspection.

Extraordinary inspection of canned cod liver

Extraordinary inspection of canned cod liver, realised through sampling of 10 batches of the aforementioned product for laboratory testing, were carried out in order to verify the compliance of samples with limits for the amount of dioxins and polychlorinated biphenyls (PCB) with a dioxin effect. All batches complied with the required analyses (valid legal regulations). Results showed that practically no cod liver of Polish origin was present on the Czech market compared to previously, as only a single such batch was found, despite intensive screening by the Plzeň inspectorate before taking its own samples for laboratory testing. The inspection programme further found that the samples taken were in compliance and that the measured values did not indicate any environmental problems in fisheries, as was the case during inspections carried out in 2010. Results of the inspection programme showed that the retail sector had evidently reacted to CAFIA findings in previous years and had successfully dealt with the causes for the excessive occurrence of quantities of dioxins and PCB with dioxin effects in canned fish products from Poland, as detected by the Authority in the past. For the above reasons it shall be sufficient in the near future to carry out only routine inspections and closely follow any reports in the RASFF rapid alert system.

Extraordinary inspection for identification of genus and species of sea fish

The objective of this extraordinary inspection programme was to identify a selected spectrum of genera and species of sea fish and ascertain whether they are not being falsified, that is, confused with other genera or species of fish, resulting in misleading of consumers. CAFIA therefore added to its portfolio of inspections demonstration of quality and traceability of raw materials from farm (sea) to table. Up until now it had not been possible to reliably identify the genus and species of sea fish in processed foodstuffs as the methods employed had been highly sensitive to processing conditions. For these reasons, one highly interesting innovation in the development of fast, routine methods of analysis were new, sensitive genetic techniques, and in particular those based on polymerase chain

hodnocených nedestruktivním způsobem na místě kontroly. Mléčné výrobky z Polska nebyly označeny žádnými údaji v českém jazyce.

Mimořádná kontrola senzorických vlastností sušených meruněk spojených s výskytem škůdce – skladištního roztoče mlékohuba obecného

Cílem této kontrolní akce byla kontrola senzorických vlastností sušených meruněk spojených s výskytem škůdce – skladištního roztoče mlékohuba obecného (*Carpoglyphus Lactis*). V rámci kontroly bylo na trhu zkontrolováno celkem 94 šarží sušených meruněk. Pouze ve 2 případech byla zjištěna na plochách a na vnitřní straně sáčku přítomnost roztoče mlékohuba obecného (tedy cca 2 % nevyhovujících šarží). Tyto dvě šarže nevyhověly také v senzorických vlastnostech – nepříjemný pach po zkvašení.

Kontrola prokázala, že sušené meruňky nebyly až na výjimky kontaminované roztoči. Každá sezóna však může být jiná, a proto je třeba kontrole sušených meruněk nadále věnovat přiměřenou pozornost.

Mimořádná kontrola označování hluboce zmrazené zeleniny a ovoce od tuzemských výrobců

Cílem kontrolní akce byla kontrola označování hluboce zmrazené zeleniny a ovoce – ověření přípustnosti deklarování některých nepovinných údajů na obale potravin např. údaje „bez konzervantů“, „neobsahuje barviva“, „čerstvá sklizeň“ apod.

V průběhu akce bylo zkontrolováno označení celkem 128 výrobků. Nevyhovující označení bylo zjištěno u 3 výrobců, počet nevyhovujících obalů byl 33. U výrobců, kde bylo zjištěno nevyhovující označení, byla uložena opatření, aby byly obaly od první dodávky označeny v souladu s platnými předpisy.

Tato kontrola prokázala, že označení hluboce zmrazené zeleniny a ovoce vyráběné u některých našich výrobců není vždy v souladu s platnými právními předpisy, a proto je třeba kontrole označení těchto výrobků i nadále věnovat přiměřenou pozornost.

Naplnění programu auditů provozovatelů potravinářských podniků v roce 2013

Auditů provozovatelů potravinářských podniků se zúčastnily v roce 2013 všechny inspekce SZPI. Bylo provedeno celkem 108 auditů. Co se týče místa kontrolních akcí, bylo v rámci 108 auditů provozovatelů potravinářských podniků auditováno 151 pracovišť. Jejich rozdělení podle typu činnosti ukazuje graf 1. Z počtu auditovaných provozoven vyplývá, že v některých případech zahrnoval audit více jak jednu provozovanou potravinářskou činnost.

Nejčastěji auditovanou činností byl obor „Pekařské výrobky“ (stejně jako v roce 2012), který byl poněkud překvapivě následován oborem „Sít obchodů – sklady“. Třetí místo obsazené

reactions (PCR). CAFIA utilised these techniques to identify the genus and species of sea fish for the first time. Inspectors evaluated the 20 batches as follows: 8x tuna (to verify whether ‘real’ tuna hadn’t been replaced by cheaper skipjack tuna), 7x cod (to verify whether the declared species of cod hadn’t been replaced by another member of the family, e.g. by pikeperch), 3x herring (control of declaration of common herring) and 2x mackerel (control of declaration of common mackerel). It is pleasing that all 20 samples from batches of fish products complied with the required analyses.

Extraordinary inspection for tuberculosis in dairy products

The objective of this centrally managed inspection programme was to verify possible infection by tuberculosis bacteria in dairy products originating in Poland, the UK or Ireland. Checks were carried out at 5 retailers in the Czech-Polish border region, where goods on sale originated primarily in Poland. During the inspection, a total of 15 batches of dairy products were taken from entities involved in the inspection. All dairy products sampled complied with requirements with regard to *Mycobacterium bovis* and *Mycobacterium paratuberculosis* according to laboratory analyses submitted by the accredited laboratory of the Research Institute for Veterinary Medicine in Brno. Shortcomings in labelling were found in 5 batches of dairy products evaluated in a non-destructive manner at the point of inspection. Dairy products from Poland did not state any data in Czech.

Extraordinary inspection of sensory properties of dried apricots associated with occurrence of a pest (*Carpoglyphus lactus*)

The objective of this inspection programme was to check sensory properties of apricots associated with occurrence of a pest – *Carpoglyphus lactis*. A total of 94 batches of dried apricots present on the market were tested. The presence of the *Carpoglyphus lactis* mite was found on fruits and the inside of bags in only 2 cases (i.e. 2 % of batches were non-compliant). These 2 batches also failed to comply as regards sensory properties due to an unpleasant smell resulting from fermentation.

The inspection demonstrated that dried apricots were not contaminated with mites, with only a few exceptions. Every season can, however, vary, and the appropriate level of attention must continue to be paid to dried apricots.

Extraordinary inspection of labelling of deep-frozen fruit and vegetables from Czech producers

The objective of this inspection programme was to check labelling of deep-frozen fruit and vegetables and verify admissibility of the declaration of some mandatory data on the product packaging, e.g. ‘no preservatives’, ‘no colorants’, ‘freshly picked’, etc.

Labelling of 128 products was checked during this inspection programme. 3 products were found to have non-compliant

lihovarnickými výrobky odráží skutečnost, že SZPI byla nucena přijmout nápravná opatření v oblasti postihování černého trhu s alkoholem. SZPI udělila lihovarnickým výrobkům takovou intenzitu kontrol, která odpovídala aktuální situaci (rok 2013 – 17 auditů, rok 2012 – 1 audit).

Z výsledků SZPI za rok 2013 (např. celkový počet kontrol – 37 167), vyplývá, že auditů provozovatelů potravinářských podniků představují pouze 0,3 % z kontrolní činnosti našeho úřadu. Při srovnání s počtem ostatních hloubkových kontrol (komplexní kontroly a auditů provozovatelů potravinářských podniků – 6 061 v roce 2013) činí 108 auditů provozovatelů potravinářských podniků jen 1,8 %. Zvolený počet auditů za rok byl v uplynulém období včetně roku 2013 víceméně ustálen, což je dáno možnostmi kontrolní činnosti SZPI. Zůstává nicméně její nedílnou součástí jako metoda, která poskytuje nejen SZPI, ale i auditovaným osobám z řad potravinářských výrobců nejkompaktnější pohled na skutečné fungování potravinářských podniků.

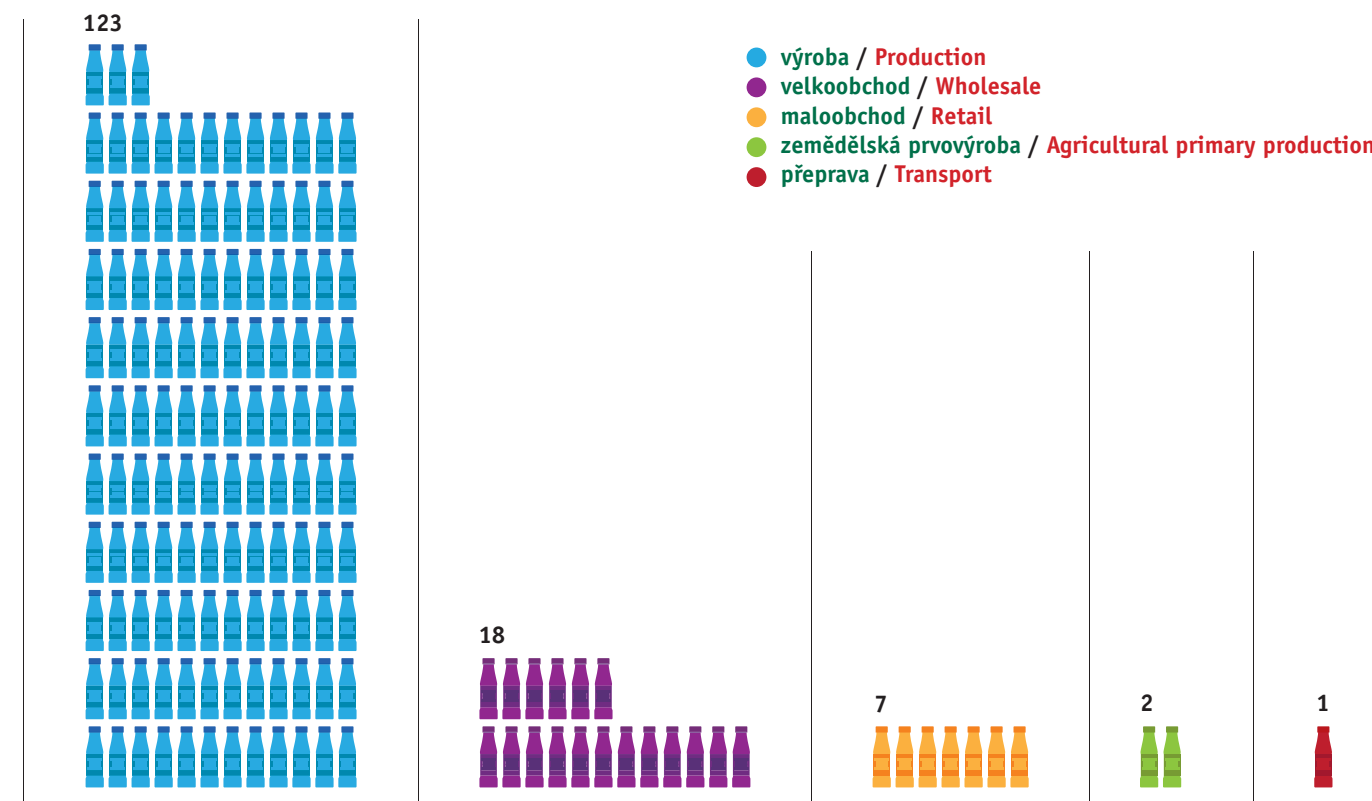
labelling and there were 33 instances of non-compliant packaging. Producers found to have provided incorrect labelling were instructed to ensure appropriate labelling in accordance with applicable regulations on their next delivery.

This inspection demonstrated that the labelling of deep-frozen fruit and vegetables produced by some Czech producers is not always in accordance with applicable legislation and it will therefore continue to be necessary to pay appropriate amount of attention to the labelling of these products.

Fulfilment of audit programme for food business operators in 2013

All CAFIA inspectorates participated in the audit programme for food business operators in 2013. A total of 108 audits were carried out. With regard to the locations of audits, 151 workplaces were audited during 108 audits of food business operators. The classification of these locations according to the type of activi-

Graf 1 / Graph 1
Místo provedení auditu / Location of audit



2.1.7 Kontrola výroby

V průběhu roku 2013 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 8 967 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů těchto potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny či suroviny) a 511 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů potravinářských podniků, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). Z toho 1 308 kontrol ve výrobě potravin bylo provedeno formou komplexní kontroly a 123 kontrol 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 4 886 provozoven potravinářských podniků, z toho 4 467 zabývajících se výrobou potravin a 419 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 2013 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 2013 (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 Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, v platném znění). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

V roce 2013 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.

ties is shown in graph no. 1. The numbers show that, in some cases, the audit of food business operators encompassed more than one activity in the food industry.

The most frequently audited activities were those related to 'bakery products' (as was the case in 2012), followed, somewhat surprisingly, by retail network – warehouses'. The occupation of third place by distillery products reflects the fact that CAFIA has been forced to take remedial measures in the fight against the black market in alcohol. CAFIA subjected distilled products to an intensity of controls that corresponded to the current situation (2013 – 17 audits; 2012 – 1 audit).

As can be seen from CAFIA results in 2013 (e.g. total number of inspections – 37,167), audits of food business operators accounted for only 0.3% of the Authority's inspection activities. Compared to the number of other in-depth inspections (complex inspections and audits of food business operators – 6,061 in 2013), the 108 audits of food business operators represent only 1.8% of all audits. The selected number of audits per year has been more or less fixed in the recent past, including the year 2013, which is a result of the capacities of CAFIA inspection activities. Audits will remain, however, an integral part of Authority's activities as a method that provides not only CAFIA but also the audited entities with the most complex view of the actual functioning of food companies.

2.1.7 Inspection of production processes

During 2013 CAFIA inspectors carried out a total of 8,967 inspections of premises of food manufacturers (food business operators engaged in the production or packaging of foodstuffs or raw materials) and 511 inspections of primary food producers (food business operators engaged in cultivation of crops including harvesting or gathering of wild crops). 1,308 of these inspections were carried out in the form of audits of the existing systems based on HACCP principles, verification of the functionality of this system, assessment of fulfilment of stipulated criteria and assessment of traceability level. These individual inspection processes encompassed inspections with a specific focus on hygiene, systems based on HACCP principles, labelling, documentation, usability and best-before dates, etc. In case of primary production, further inspections were carried out for compliance with legal regulations

2.1.8 Kontrola obchodu

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2013 celkem 25 961 kontrol provozoven v maloobchodní síti a 1 728 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech. Z toho 4 520 jednotlivých kontrol maloobchodů a 233 jednotlivých kontrol velkoobchodů bylo provedeno formou komplexní kontroly, dále 7 jednotlivých kontrol maloobchodů a 18 jednotlivých kontrol velkoobchodů pak formou auditu zavedeného systému založeného na zásadách HACCP, prověření funkčnosti tohoto systému, hodnocení 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 13 671 provozoven potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu a 722 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 2013 zaměřena nejvíce na masné výrobky, pekařské výrobky, mléčné výrobky, čerstvou zeleninu a houby, víno, čerstvé ovoce a výrobky studené kuchyně. Také v roce 2013 zaměřovala SZPI vlivem tzv. metanolové aféry z roku 2012 svůj zájem na lihovarnické výrobky. Náležitá pozornost byla také věnována dalším komoditám, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

SZPI se také intenzivně věnovala 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), byla tato zjištění zpravidla podnětem k dořešení takových případů v místě jejich vzniku – tedy u zpracovatele, balírny, předchozího distributora nebo u dovozce.

affecting agriculture as part of so-called 'Cross Compliance' conditionality checks for the purpose of claiming certain types of agricultural subsidies and support. Inspections thus verified 4,886 premises of food companies, of which 4,467 were engaged in food production and 419 in primary production. Repeated inspections were carried out at the premises of some food business operators for the purpose of e.g. control of fulfilment of measures taken or the necessity of a higher number of inspections as a result of the high risk attached to the given business following assessment.

The concept for the inspection of food production in 2013 was based on the schedule for centrally managed inspection programmes, audit schedules and risk analysis of primary producers applying for subsidies, as well as the plans of individual inspectorates and the current situation during 2013 (e.g. follow-up inspections of production following findings of shortcomings in retail that had evidently been caused by the producer). The objective of inspections of food production and primary producers was primarily to assess compliance with provisions laid down by relevant legal regulations related to the requirements for personal and operational hygiene and system requirements for internal inspections of producers with a focus on food safety (primarily Regulation (EC) no. 852/2004 as amended). Inspectors also checked the compliance of producers with their own control procedures as based on HACCP principles.

In 2012 CAFIA also carried out inspections at the premises of food producers with a specific focus on fulfilment of other provisions contained in legal regulations, for example sampling for monitoring of food safety and hygiene, evaluation of proper labelling and commercial alteration of foodstuffs at business premises, control of accompanying documentation, inspections of packaging or fulfilment of measures taken, etc.

2.1.8 Trade inspections

In 2012 CAFIA inspectors carried out a total of 25,961 inspections of retail premises, with 1,728 inspections being carried out in warehouses. Out of these, 4,520 individual inspections of retail premises and 233 individual inspections of wholesale premises were carried out in the form of complex inspections and 7 individual inspections of retail premises and 18 individual inspections of wholesale premises were carried out in the form of audits utilising the existing system based on HACCP principles,

2.1.9 Podněty ke kontrole

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2013 SZPI přijala celkem 5 541 podnětů, což je o 557 podnětů méně než v roce 2012.

Z celkového počtu podnětů bylo 1 352 vyhodnoceno jako oprávněných, 2 938 jako neoprávněných. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci.

Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce, výrobků studené kuchyně, vína a také doplňků stravy a potravin určených pro zvláštní výživu.

Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 5 900 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 1 401 šarží. Z hlediska nejvyššího procentuálního záchyty byly vyhodnoceny jako nejproblematictější následující komodity: čerstvé ovoce, čerstvá zelenina, maso a masné výrobky, čokoláda a cukrovinky, mléčné výrobky.

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 potraviny, zničení potraviny, přeznačení potraviny 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 2013 uložila SZPI celkem 15 513 zákazů v celkové výši 32 366 407 Kč. U výrobců potravin bylo uloženo celkem 24 zákazů v celkové výši 180 587 Kč. Na potraviny živočišného půvo-

verification of the functionality of this system, assessment of fulfilment of stipulated criteria and assessment of traceability level.

Inspections chiefly focused on obligations that could be directly affected by vendors, for example food safety in relation to storage conditions, compliance with recommended temperatures for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for the sale of foodstuffs, correctness of data stated in the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, fitting of stores in accordance with the range of goods sold, compliance with best before and use by dates, etc. The inspection verified a total of 13,671 premises of food companies engaged in the retail sale of foodstuffs and 722 premises of wholesale food companies. Also in retail some premises had to be checked several times during the year in question, for the same reasons as was the case with producers.

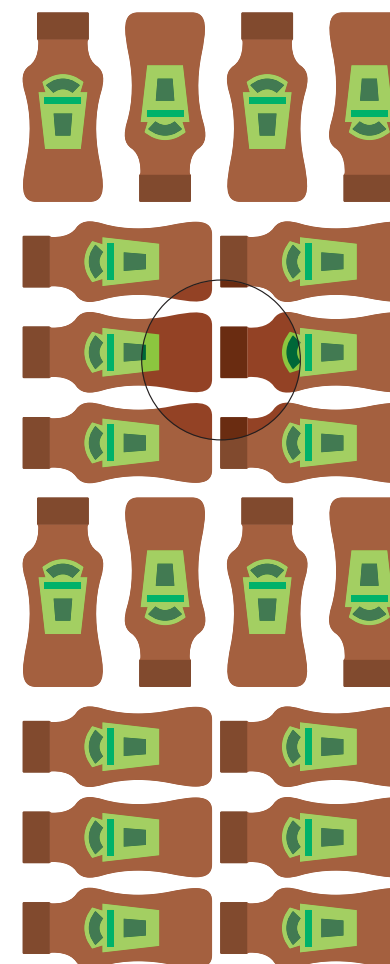
From the point of view of individual commodities in retail, inspections in 2013 focused chiefly on meat products, bakery products, dairy products, fresh vegetables and mushrooms, wine, fresh fruit and cold dishes. Due to the so-called methanol affair of 2013, particular attention was paid to distilled products. Proper attention was also paid to other commodities which are important from the point of view of the consumer basket, or for any other reasons for giving them an increased level of attention.

CAFIA also devoted considerable attention to inspection of hygiene conditions during sale and inspection of food safety systems based on HACCP principles. In case that any shortcomings were found in the trade network, and which had evidently not originated as a result of an incorrect procedure by the vendor, but were caused due to fault on the part of a supplier (e.g. inadequate labelling of packaged products, some breaches of food safety or the adulteration of foodstuffs), these primarily served as a stimuli for the resolution of such cases at their place of origin, i.e. at the processing or packaging organisation, previous distributor or importer.

2.1.9 Suggestions for inspections

Inspections are frequently carried out by CAFIA on the basis of suggestions received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2013 CAFIA received a total of 5,541 suggestions, 557 less than in 2012.

du (mléčné výrobky, vejce, masné výrobky, med, ryby a vodní živočichové) bylo na základě výsledků kontrol uloženo celkem 3 999 zákazů v celkové výši 1 431 977 Kč. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily lihovarnické výrobky (uloženo celkem 2 187 zákazů v celkové výši 3 777 581 Kč) a čokoláda a cukrovinky (2 159 zákazů v celkové výši 642 300 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly mléčné výrobky (uloženo celkem 1 960 zákazů v celkové výši 402 639 Kč), masné výrobky (uloženo celkem 1 724 zákazů v celkové výši 862 636 Kč) a pekařské výrobky, u nichž bylo uloženo 1 061 zákazů v celkové výši 958 541 Kč. Největší finanční objem zákazů (13 309 312 Kč) byl uložen v oboru víno. Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru káva, kávoviny a čaj, jejichž výše dosáhla 2 645 243 Kč, dále v oboru nealkoholické nápoje s finanční výší zákazů 2 309 871 Kč a v oboru zvláštní výživa, doplňky stravy, u nichž výše zákazů dosáhla 1 614 634 Kč.



Out of the total number of suggestions, 1,352 were judged to be justified and 2,938 unjustified. The remainder have not yet been closed or have been resolved by other means, e.g. submission to a different inspection body or institution.

The most frequent subjects of suggestions were meat and meat products, dairy products, bakery products, fresh vegetables, fresh fruit, cold dishes, wine, dietary supplements and special foods.

A total of 5,900 batches of food and products were inspected on the basis of suggestions, 1,401 of which were non-compliant. The following commodities were judged the most problematic with regard to the percentage frequency of occurrence: fresh fruit, fresh vegetables, meat and meat products, chocolate and confectionary and dairy products.

2.1.10 Measures

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorised to impose various types of sanctions in order to eliminate any shortcomings found. CAFIA inspectors also impose monetary sanctions, as well as other types of sanctions, termed 'measures'. This term encompasses, for example, bans on the sale of foodstuffs, destruction of foodstuffs, re-labelling of foodstuffs, etc.

The information contained in this chapter relates to bans imposed on the production process and further putting of foodstuffs or tobacco products that are in breach of requirements laid down by legal regulations into circulation.

In 2013 CAFIA imposed a total of 15,513 bans, to a total value of CZK 32,366,407. A total of 24 bans were imposed on food manufacturers, to a total value of CZK 180,587. Based on the results of inspections, a total of 3,999 bans to a total value of CZK 1,431,977 were imposed on foodstuffs of animal origin (dairy products, eggs, meat products, honey, fish and aquatic animals). Foodstuffs on which a ban was imposed most frequently included distilled products (total 2,187 bans to a total value of CZK 3,777,581) and chocolate and confectionary (2,159 bans to a total value of CZK 642,300). These were followed by dairy products (total 1,960 bans imposed to a total value of CZK 402,639), meat products (total 1,724 bans to a total value of CZK 862,636) and bakery products, for which a total of

2.1.11 Kontrola internetového obchodu

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů probíhá kontinuálně v průběhu celého roku.

V roce 2013 bylo u SZPI nově zaregistrováno 102 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu. Inspektoři SZPI provedli celkem 200 kontrol specificky zaměřených na internetový prodej potravin u 127 kontrolovaných osob.

Stejně jako v minulosti byla velká pozornost věnována nabídkám doplňků stravy a potravin pro zvláštní účely, a to nejen z hlediska jejich bezpečnosti a kvality, ale i nekalých obchodních praktik včetně kontroly uvádění nepovolených zdravotních a výživových tvrzení.

V roce 2013 se ve zvýšené míře objevovaly internetové nabídky doplňků stravy na hubnutí, zvětšení ňader či na potenci, kde nabídka byla sice uvedena v českém jazyce a ceny v české měně, ale dodavatel sídlil mimo území České republiky a obvykle i Evropské unie. Kontrola těchto dodavatelů pak byla mimo územní kompetence českých kontrolních úřadů. SZPI se proto rozhodla přispět k ochraně spotřebitelů a na svých webových stránkách Potraviny na pranýři vytvořila a postupně rozšiřuje seznam webových stránek, které mohou být potenciálně rizikové a již svou prezentací jsou v rozporu s právními předpisy EU i ČR.

1,061 bans to a total value of CZK 958,541 were imposed. The largest financial volume of bans (CZK 13,309,312) was imposed in the wine sector. Also worth mentioning is the financial volume of bans in coffee, coffee substitutes and tea, which reached CZK 2,645,243, and non-alcoholic beverages, with the value of bans reaching CZK 2,309,871 and special foods and dietary supplements, where the value of bans reached CZK 1,614,634.

2.1.11 Inspections of Internet trade

Checks on compliance with requirements of food law and regulations with regard to consumer protection when selling goods via Internet shops take place on a continual basis throughout the whole year.

In 2013, 102 new food business operators offering foodstuffs via the Internet were registered at CAFIA. CAFIA inspectors carried out a total of 200 inspections specifically focusing on the online sale of foodstuffs by 127 entities.

As in previous year, considerable attention was devoted to dietary supplements and special foods, not only with regard to their safety and quality, but also with regard to unfair commercial practices, including checks on stating of unauthorised health and nutrition claims.

In 2013 there was an increased incidence of the offering of dietary supplements for slimming, breast enlargement and potency aids; although the products were offered in Czech and prices stated in Czech currency, suppliers were frequently based outside the territory of the Czech Republic and usually outside the European Union. The control of these suppliers was therefore outside the jurisdiction of Czech supervisory bodies. CAFIA therefore decided to contribute to the protection of consumers through placing a list of websites that may be potentially risky and whose presentation is in breach of legal regulation of the EU and the Czech Republic, on its website Potraviny na pranýři ('Food Pillory').

2.2 Laboratorní činnost

V roce 2013 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků i ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno). V roce 2013 proběhla v obou laboratořích reakreditace nově podle Správního řádu národním akreditačním orgánem ČIA o.p.s. Praha, který potvrdil plnění kritérií normy ČSN EN ISO/IEC 17025.

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Brně byly v průběhu roku realizovány investiční záměry spojené pouze s obnovou zastaralého zařízení:

- na oddělení izotopových analýz byla provedena aktualizace databází izotopových parametrů pro všechny akreditované izotopové metody, kde je analyzován izotopový poměr uhlíku, vodíku a kyslíku;
- v části přípravy vzorků na oddělení izotopových analýz byla provedena obnova odstředivky a titrátoru pro Karl-Fischerovu titraci;
- pro rozšíření portfolia metod sloužících k odhalování klamavých obchodních praktik, jako jsou falšování nebo klamavé značení, byla brněnská laboratoř vybavena novým kapalinovým chromatografem s detektorem diodového pole a s refraktometrickým detektorem převážně pro komodity víno a med, popř. pro další komodity podle aktuálního vývoje analytických postupů;
- dále byly zakoupeny analytické váhy pro všeobecné laboratorní účely a speciální hydrostatické váhy pro stanovení hustoty a skutečného alkoholu pro komodity víno a lihoviny.

Mezi nově akreditované metody odboru zkušební laboratoře v Brně v roce 2013 patří postup pro stanovení denaturačního činidla 2-propanolu v lihovinách a rozšíření metody na stanovení sacharidů o maltózu ve víně. Stanovení maltózy ve víně slouží k odhalování nedovolených enologických praktik, kterými jsou např. obohacování vína zcukřenými škrobovými sirupy původem z kukuřičného škrobu.

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Praze byly nově zavedeny a v rámci řádného dozoru ČIA o.p.s. v září 2013 akreditovány následující metody:

- metoda pro stanovení 1,3-dimethylamylaminu, což je neschválený stimulant, v doplňcích stravy metodou LC-MS/MS;
- metoda pro stanovení dvanácti námelových alkaloidů na základě doporučení Komise (ES) ke sledování těchto látek; současně již bylo v druhém pololetí 20 vzorků na toto stanovení odebráno;

2.2 Laboratory activities

In 2013 CAFIA also carried out physical, chemical isotope and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno). In 2013 both laboratories were reaccredited, in accordance with the Administrative Code, by the national accreditation body CAI, which confirmed compliance with standard ČSN EN ISO/IEC 17025.

Over the course of the year, following investments were realised at the laboratory of the CAFIA inspectorate in Brno in relation to the renewal of obsolete equipment:

- update at isotope analysis department of database of isotope parameters for all accredited isotope methods involving analysis of ratios of carbon, hydrogen and oxygen;
- centrifuge and titrator for Karl-Fischer titration for preparation of samples in isotope analyses department renewed;
- for the purposes of expanding the portfolio of methods used to detect misleading commercial practices such as adulteration of misleading labelling, the Brno laboratory was equipped with a new liquid chromatograph with a diode field detector and refractometric detector primarily for wine and honey, or other commodities according to current developments in analytical approaches;
- analytical scales for general laboratory tasks and special hydrostatic scales for the establishment of density and actual alcohol content in wine and distilled products.

Amongst the newly accredited methods put in place at the Brno testing laboratory in 2013 were a procedure for finding the 2-propanol denaturing agent in liquors and expansion of the method for finding saccharides to include maltose in wine. The detection of maltose in wine is used to detect unauthorised enological practices, which include the enrichment of wine by saccharifying starch syrups made from corn starch.

Following methods were introduced and accredited in the CAFIA laboratory in Prague during regular checks carried out in September by CAI:

- method for finding 1,3-dimethylamylamine, a non-approved stimulant, in dietary supplements using the LC-MS/MS method;
- method for finding twelve ergot alkaloids based on a recommendation of the Commission (EC) on the monitoring of these substances; 20 samples taken for this purpose in second half of the year;
- method for finding sucralose sweetener pursuant to a new standard;

- metoda pro stanovení sladidla sukralózy podle nově vydané normy;
- stanovení kyanidu v destilátech;
- rozšíření multireziduální metody pro stanovení pesticidů o nově zařazené pesticidy v harmonizovaném monitoringu EU.

V roce 2013 byly realizovány investiční záměry zejména spojené s nahrazením zastaralého zařízení. Do laboratoře v Praze byla pořízena myčka laboratorního skla, oscilační hustoměr pro usnadnění stanovení obsahu alkoholu v lihovinách a měření hustoty kapalin, analyzátor bílkovin, generátor dusíku a analytické a přesné váhy.

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 úředních kontrolách, v platném znění. V návaznosti na toto nařízení byly v roce 2013 provedeny audity laboratoří pověřených SZPI prováděním analýz pro úřední kontrolu potravin, a to v laboratořích Intertek Food Services GmbH Bremen, Německo; EUROFINS CZ, s.r.o. Praha; Státní veterinární ústav Praha; Výzkumný ústav veterinárního lékařství v.v.i. Brno; Eurofins Bel/Novamann International s.r.o. Nové Zámky, Slovensko; Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod; Státní zdravotní ústav Praha.

2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy

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.

V roce 2013 se fyzikálně-chemické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily 18 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie). Laboratoř SZPI Praha, která je národní referenční laboratoří (NRL) pro mykotoxiny a rezidua pesticidů v ovoci a zelenině, obilovinách a pro singlereziduální metody, se zúčastnila tří testů v Německu, Dánsku a ve Španělsku pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů a dvou testů na mykotoxiny pořádaných evropskou referenční laboratoří pro mykotoxiny (Společné výzkumné středisko při Evropské komisi v belgickém Geelu). Laboratoř SZPI v Praze se rovněž podílela na spolupráci na mezinárodní mezilaboratorní porov-

- detection of cyanide in distillates;
- extension of multiresidue method for detection of pesticides by new pesticides included in the harmonised EU monitoring programme.

Investment plans implemented in 2013 were chiefly related to the replacement of obsolete equipment. The Prague laboratory was fitted with a washer for glass laboratory items, an oscillating densimeter to simplify the process of finding alcohol content of liquors and measurement of density of liquids, a protein analyser, a nitrogen generator and sets of analytical and precise scales.

Apart from its own laboratories, CAFIA also utilises laboratories authorised for the performance of official checks. These laboratories must fulfil articles 11 and 12 of Regulation (EC) no. 882/2004, on official controls, as amended. In relation to this directive, audits were carried out in 2012 of laboratories authorised by CAFIA to carry out analysis for official controls of foodstuffs, these laboratories being Intertek Food Services GmbH Bremen, Germany; EUROFINS CZ, s.r.o. Prague; State Veterinary Institute Prague; Veterinary Research Institute Brno; and Eurofins Bel/Novamann International s.r.o. Nové Zámky, Slovakia; the Potato Research Institute Havlíčkův Brod; and the National Institute of Public Health in Prague.

2.2.1 Interlaboratory proficiency testing

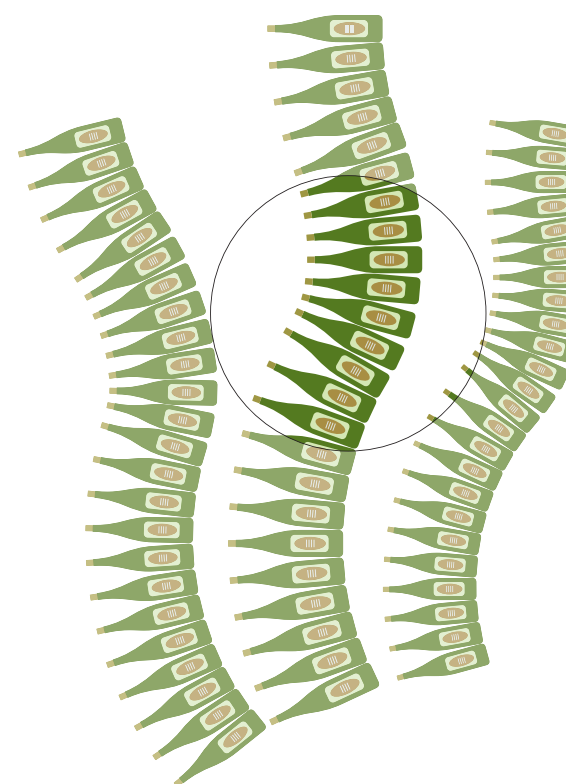
CAFIA's accredited laboratories regularly participate in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physics/chemistry laboratories in accordance with the requirements contained in ČSN EN ISO/IEC 17025.

In 2013 the physics/chemistry laboratories of the CAFIA inspectorates in Prague and Brno participated in 28 tests in the FAPAS system, organised by FERA (the Food and Environment Research Agency (United Kingdom)). The CAFIA laboratory in Prague, which is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and pesticide residues in fruit, vegetables and cereals using the single residue method, participated in three tests organised by the EU reference laboratories for pesticide residues in Germany, Denmark and Spain and two mycotoxin tests organised by the European reference laboratory for mycotoxins (European Commission's Joint Research Centre in Geel, Belgium). The CAFIA laboratory in Prague also collaborated

návací zkoušce s názvem MPZ ÚKZÚZ – stanovení mykotoxinů v krmivech a potravinách 2013, který organizovala národní referenční laboratoř ÚKZÚZ v Brně. Dále se pražská laboratoř SZPI zúčastnila testu pořádaného DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft) v Německu. Brněnská laboratoř SZPI izotopových analýz se zúčastnila 8 porovnávacích testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii. Vinařská laboratoř odboru zkušební laboratoře Brno se zúčastnila 11 porovnávacích testů pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France. Mimo to se laboratoř SZPI v Brně účastnila také porovnávacích testů v oblasti senzorických zkoušek DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien) pořádaných německou referenční laboratoří v Kemptenu a testu organizovaného společností LGC Standards, Velká Británie.

2.2.2 Systém databanky izotopových rozborů vín

Evropskou databanku izotopových rozborů vín na základě nařízení Komise (ES) č. 555/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008 o společné organizaci trhu s vínem, pokud jde o programy podpory, obchod se třetími zeměmi, produkční potenciál a kontroly v odvětví vína,



in the international interlaboratory comparative trial, known as MPZ ÚKZÚZ – measuring of mycotoxins in feeds and food 2013, organised by the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture (CISTA) national reference laboratory in Brno. The CAFIA laboratory in Prague further participated in a trial organised by the German Society for Fat Science (DGF). The CAFIA laboratory for isotopic analysis in Brno participated in 8 proficiency tests organised by the Eurofins Analytics laboratory in France. The wine-testing laboratory in Brno participated in 11 proficiency tests organised by the Oenologues de France European reference laboratory (EURL). Apart from this CAFIA laboratory in Brno also participated in proficiency tests in sensory testing organised by the German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Material (DRRR), the German reference laboratory in Kempten, and a test organised by the company LGC Standards in Great Britain.

2.2.2 Database system for isotopic wine analyses

The European database of isotopic wine analyses, based on Regulation (EC) no. 555/2008, laying down rules for implementing Regulation (EC) no. 479/2008 on the common organisation of the market in wine as regards support programmes, trade with third countries, production potential and on controls in the wine sector, as amended, is administered and coordinated by the European Commission Joint Research Centre in Spar, Italy. This database contains data gathered from the isotope analysis of particles of water and ethanol in wine of wine-making EU Member States and is used to evaluate the results of analyses gathered in official laboratories. Within the Czech Republic the database system is overseen by the Czech Ministry of Agriculture. CAFIA is, together with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture (Vinculture Department) and the General Customs Directorate (Customs Technical laboratory), a member of this system, which consists of the gathering of samples of wine grapes that are representative for the Czech Republic, their processing into wine and physical/chemical and isotopic analyses. Description of twenty samples and results of laboratory analyses are provided to the European Commission on an annual basis. CAFIA's role within the system is to provide physical/chemical and isotopic analyses of samples, store and send data to the European database and coordinate the entire system within the Czech Republic.

v platném znění, spravuje a koordinuje Společné výzkumné středisko při Evropské komisi v italské Ispře. 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 laboratorích. V České republice systém databanky zastřešuje Ministerstvo zemědělství ČR. SZPI je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (Oddělení vinohradnictví) a Generálním ředitelstvím cel (Celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro Českou republiku, v jejich zpracování na víno a v jejich fyzikálně-chemických a izotopových rozbořech. Popis dvaceti vzorků a výsledky laboratorních rozborů jsou každoročně poskytovány Evropské komisi. SZPI v systému zajišťuje fyzikálně-chemický a izotopový rozbor vzorků, vkládání i odesílání dat do evropské databanky a plní rovněž koordinační funkci celého systému v České republice.

2.3 Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

V roce 2013 prováděla SZPI certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny v souladu s požadavky nařízení Komise (EU) č. 543/2011, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 pro odvětví ovoce a zeleniny a odvětví výrobků z ovoce a zeleniny. 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 vyvážá nebo dovážá čerstvé ovoce a zeleninu 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 bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 134 zásilek (z celkového počtu tvořilo 42 zásilek čerstvé ovoce), inspektoři SZPI vystavili v roce 2013 celkem 49 certifikátů (12 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce). Při vývozu čerstvého

2.3 Certification activities

Certification of fresh fruit and vegetables

In 2013 CAFIA carried out certification of fresh fruit and vegetables in accordance with the requirements contained in Regulation (EC) no. 543/2011, laying down detailed rules for the application of Regulation (EC) no. 1234/2007 in respect of the fruit and vegetables and processed fruit and vegetables sectors. The certification of fresh fruit and vegetables occurs only on their import to or export from the Czech Republic in order to check their compliance with EU commercial standards. CAFIA inspectors control product quality and labelling according to requirements laid down by individual commercial standards.

Any entity exporting or importing fresh fruit and vegetables (including fresh, cultivated mushrooms and shell nuts) from third countries is obliged to notify the relevant CAFIA inspectorate of this fact. Batches are not allowed to enter circulation without valid certification of compliance. Certification of compliance with EU commercial standards for fresh fruit and vegetables is issued in accordance with Act no. 146/2002 Coll., on CAFIA, as amended.

A total of 134 shipments of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption (42 of which were shipments of fresh fruit) were reported to individual inspectorates on import. In 2013 CAFIA inspectors issued a total of 49 certificates (12 certificates for the import of fresh fruit). Inspections for compliance with commercial standards were carried out on 23 batches intended for export, with a total of 15 certificates of compliance with EU commercial standards for fresh fruit and vegetables being issued.

Certificates for the export of wine

On 17 November 1992 the European Commission Wine Management Committee granted CAFIA the right to issue wine export certificates (VI1) from the Czech Republic. Only export to third countries, and not to other Member States of the EU, is classified as export. A total of 47 VI1 certificates were issued in 2013.

Other certification activities

CAFIA issues certificates for foodstuffs or raw materials for the production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests by food business operators. Certificates are issued primarily for the purposes of export and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of the customer abroad. CAFIA issues a total of 223 certificates of this type in 2013.

ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u 23 šarží, na které bylo vystaveno celkem 15 certifikátů o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu.

Certifikáty pro export révového vína

Výbor pro víno při Evropské komisi udělil 17. 11. 1992 SZPI práva pro vydávání certifikátů pro export vína (VI1) z České republiky. Za export je považován pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2013 bylo vystaveno celkem 47 certifikátů VI1.

Certifikace ostatní

SZPI zajišťuje vydávání osvědčení pro potraviny nebo suroviny pro výrobu potravin v neregulované sféře na základě žádosti provozovatelů potravinářských podniků. Osvědčení jsou vydávána převážně za účelem exportu a rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanoven v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V roce 2013 vystavila SZPI celkem 223 osvědčení tohoto typu.

2.4 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 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 člácích 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. Nařízení Komise (EU) č. 16/2011, kterým se stanoví prováděcí opatření k systému včasné výměny informací pro potraviny a krmiva, bylo vydáno v lednu 2011. 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.

2.4 RASFF

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is an interconnected network connecting the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The chief objective of this system is to prevent risks to consumers from dangerous food or feed. The system makes it possible for individual states to act as quickly as possible to avert risks to the health of consumers through the restriction of the introduction of a product to or its withdrawal from the market.

The legal basis for the European Rapid Alert System for Food and Feed is contained in articles 50-52 of Regulation (EC) no. 178/2002 of the Parliament and of the Council, as amended, 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. Commission Regulation (EU) no. 16/2011, laying down implementing measures for the Rapid Alert System for Food and Feed, was issued in January 2011. The functioning of the RASFF within the Czech Republic is laid down in detail in Government Directive no. 98/2005 Coll., laying down the rapid alert system on the origin of risks to human health from food and feed.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is, pursuant to Section 15(4) of Act no. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products, as amended, the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF).

The National Contact Point gathers information from all supervisory bodies for food and feed in the Czech Republic: CAFIA, State Veterinary Administration of the Czech Republic, public health bodies and the Central Institute for Supervision and Testing in Agriculture. Other parties in the national rapid alert system, also engaged in cooperation with the National Contact Point, include: the General Customs Directorate, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of the Interior of the Czech Republic, the Ministry of Defence of the Czech Republic, the Ministry of Justice of the Czech Republic and the Institute of Agricultural Economics and Information. The coordination point is the Secretariat of the Coordination Group for Food Safety of the Ministry of Agriculture of the Czech Republic.

The flow of information on the presence of hazardous products is bidirectional; supervisory bodies of the Czech Republic are informed, via the National Contact point, of unsafe products that may be present on the Czech market and subsequently carry out inspections within the scope of their authority. The European

SZPI 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 dozorných orgánů nad potravinami a krmivý v ČR: SZPI, Státní veterinární správa, 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, Ministerstvo obrany, Ministerstvo spravedlnosti a Ústav zemědělské ekonomiky a informací. Koordináčním místem je Sekretariát koordinační skupiny bezpečnosti potravin při Ministerstvu zemědělství.

Tok informací o výskytu nebezpečných výrobků je obousměrný, dozorné orgány ČR se prostřednictvím Národního kontaktního místa dozívají 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 dozorných 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-

Commission then receives feedback on the measures imposed as a result of facts conveyed from the EU.

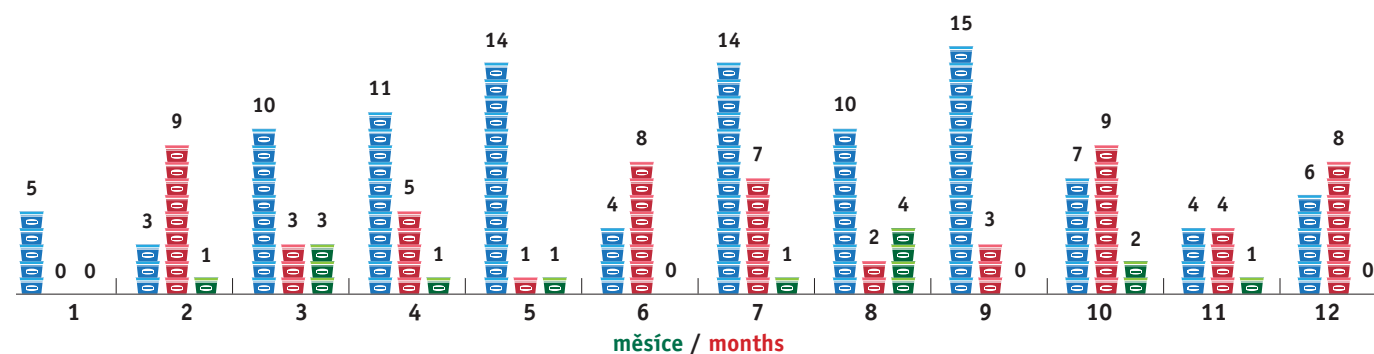
Should any supervisory body find that any hazardous product is present in the Czech Republic, the National Contact Point sends the European Commission information gathered from individual participants in the national system.

Following the identification of an unsafe product, either on the market or at border crossings, the results of inspections, gathered either via in situ product assessment or following laboratory analysis, are compared with the conditions for the sending of notifications to the system, the so-called Standard Operating Procedures (SOP) of the RASFF. Notifications sent include the results of inspections, measures taken, detailed information leading to the exact identification of the product, data on its distribution, etc.

In 2013 the Czech Republic sent a total of 73 original notifications, 59 of which concerned inspections on the market and 32 fell within the jurisdiction of CAFIA. 14 cases involved the inspection of imported goods. Out of the total number of notifications sent, 3 were subsequently withdrawn from the system based on new information coming to light in the course of investigation (i.e. case no longer fulfilled the conditions for transmission in the rapid alert system). When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with bodies belonging to the Czech Customs Administration in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

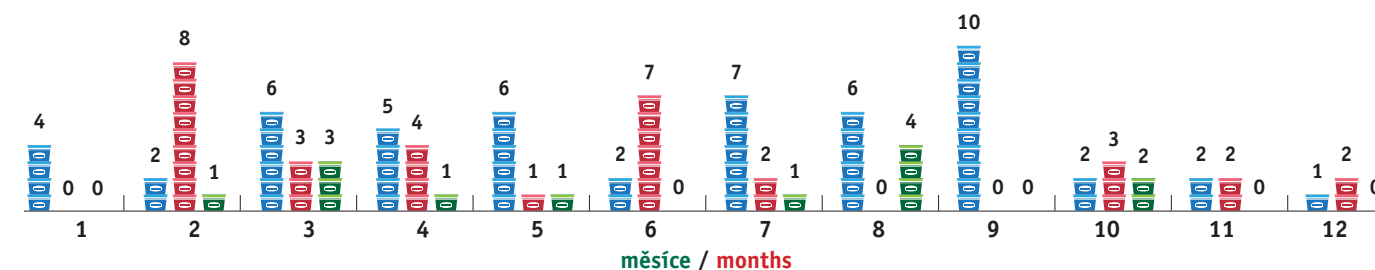
Graf 2 / Graph 2
Oznámení systému RASFF v ČR (2013) / Notifications in the RASFF system in the Czech Republic (2013)

■ oznámení přijatá / Notifications received
■ oznámení odeslaná (kontrola trhu) / Notifications sent (inspection of market)
■ oznámení odeslaná (kontrola dovozu) / Notifications sent (inspection of import)



Graf 3 / Graph 3
Oznámení systému RASFF v ČR v kompetenci SZPI (2013) / Notifications in the RASFF system in the Czech Republic within CAFIA jurisdiction (2013)

■ oznámení přijatá týkající se SZPI / Notification received related to CAFIA
■ oznámení odeslaná týkající se SZPI (kontrola trhu) / Notifications sent related to CAFIA (inspection of market)
■ oznámení odeslaná týkající se SZPI (kontrola dovozu) / Notifications sent related to CAFIA (inspection of import)



duktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s podmínkami pro zasílání oznámení do systému – tzv. Standardními operačními postupy (SOP) RASFF. Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd.

Za rok 2013 bylo Českou republikou odesláno celkem 73 originálních oznámení, z nichž 59 případů se týkalo kontroly na trhu a z toho 32 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Ve 14 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Z celkového počtu odeslaných 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). 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 2013 přijala Česká republika celkem 103 originálních oznámení, z toho 53 oznámení spadalo do kompetence SZPI.

Od roku 2011 jsou oznámení předávána on-line aplikací iRASFF umožňující tvorbu oznámení včetně jejich modifikace a okamžitého přenosu přes datovou linku všem účastníkům systému RASFF.

V závěru roku 2013 byla Evropskou komisí zprovozněna nová aplikace RASFF QlikView jako nástroj pro analýzu a vyhledávání oznámení na základě různých kritérií anebo za určité časové období. Aplikace umožňuje export dat do souborů formátu XLS

The second category consists of notifications received by the RASFF system and concerning products manufactured in, distributed via and supplied to the Czech Republic from abroad. In 2013 the Czech Republic received a total of 103 original notifications, 53 of which fell within the jurisdiction of CAFIA.

Since 2011 notifications have been conveyed online via the Rasff application, which facilitates the creation, modification and immediate transmission of notifications to all participants in the RASFF system.

At the end of 2013 the European Commission launched the new RASFF QlikView application, a tool for the analysis of and search for notifications based various criteria or within a certain period of time. The application facilitates the export of data to XLS files and their subsequent graphic processing. NCP RASFF has access to the above application.

In September 2013 the FVO undertook a fact-finding mission to the Czech Republic focusing on contingency planning and readiness for emergencies, including verification of the procedures put in place by Member States to manage food and feed crises that are or may represent a serious risk to human health. As a food supervisory body and, at the same time, the National Contact Point for the RASFF, CAFIA also took part in this mission. In the conclusions of the mission, it was stated that the mechanism for handling of crisis situations is organised well, the roles of individual supervisory bodies are clearly defined and communication in the event of a crisis was deemed efficient.

a jejich následné grafické zpracování. NKM RASFF má zřízení přístup do uvedené aplikace.

V září 2013 se v ČR uskutečnila zjišťovací mise FVO zaměřená na kontingenční plánování a pohotovostní připravenost včetně ověření postupů, jež mají členské státy zavedeny pro zvládání potravinových a krmivových krizí, a které představují nebo mohou představovat vážné riziko pro lidské zdraví. SZPI jako dozorový orgán pro potraviny a současně Národní kontaktní místo pro RASFF se uvedené mise rovněž zúčastnila. V závěrech mise bylo konstatováno, že mechanismus pro zvládání krizových situací je dobře nastaven, role jednotlivých dozorových orgánů jsou jasně definovány a komunikace v případě krize byla hodnocena jako efektivní.

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 provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením od různých dodavatelů na různých platformách. Systém je integrován v osmi lokálních sítích propojených pomocí virtuální privátní sítě na bázi stabilní hybridní technologie MPLS, která je centrálně spravována a proaktivně monitorována. Přenos hlasových služeb je realizován na platformě IP telefonie. Ve všech sítích byla nasazena výkonná síťová zařízení FortiGate poskytující jejich komplexní ochranu a internetové konektivity proti bezpečnostním hrozbám, čímž došlo k podstatnému zvýšení spolehlivosti síťových spojů a služeb.

Jednou z realizovaných investic v roce 2013 byl nákup nového videokonferenčního systému. Důvodem byla zastaralost dosavadního systému a zejména ukončení podpory od jeho výrobce. Nový systém je na kvalitativně vyšší úrovni, umožňuje lepší kvalitu přenosu obrazu i zvuku a větší rozlišení sdílených prezentací. Tím zlepšil komunikaci a spolupráci nejen mezi všemi lokalitami SZPI, ale též s jinými organizacemi, úřady či firmami. Zvýší se také efektivita a produktivita rozhodovacích a řídicích procesů a bude umožněno lepší sdílení znalostí a informací bez ohledu na geografické umístění. Nezanedbatelné jsou úspory času stráveného na cestách a snížení cestovních nákladů.

Obdobně jako v minulých letech byl v oblasti software kladen důraz na proces jeho aktualizace zejména formou nákupu

2.5 Information and communication system

The CAFIA information and communication system encompasses a complex set of technologies focusing on the procedural and data integration of heterogeneous software systems and applications operated in a number of specifically designed subsystems from various suppliers on various platforms. The system is integrated in eight local networks interconnected through a Virtual Private Network based on MPLS stable hybrid technology, which is centrally administered and proactively monitored. The transmission of voice services is implemented on an IP telephony platform. The FortiGate high-performance network tool was implemented in all networks, providing them with complex protection and Internet connectivity against security threats, substantially increasing the reliability of network connections and services.

One investment realised in 2013 was the purchase of a new videoconferencing system. This was carried out due to the obsolescence of the previous system and, chiefly, the termination of support by its manufacturer. The new system is qualitatively better, allows the transmission of better sound and picture quality and improved resolution of shared presentations, thus improving communication and cooperation not only between all CAFIA localities, but also with other organisations, public bodies and companies, increasing the efficiency and productivity of decision-making and management processes and allowing the improved sharing of knowledge and information irrespective of geographic location. The new system has also brought with it not inconsiderable savings on journey time and travel costs.

As in previous years, emphasis has been placed on the process of updating software, chiefly in the form of the purchase of necessary maintenance for free upgrade to the latest version of the relevant products, which is a major factor for CAFIA, particularly for the operation and administration of its consolidated server environment, which works with the latest versions of VMware virtualising software. In order to ensure the continuity of protection of the virtual server infrastructure in the form of the backup and replication of ESX systems, an upgrade was performed on Veeam Backup & Replication software, while simultaneously deploying the Veeam One application solution, which allows the uninterrupted, fully automated monitoring of the entire virtual infrastructure in real time, with alerts in the event of performance problems and optimising configuration of computing facilities and their use. For the first time, GFI LanGuard software, which facilitates the scanning and detection of and reaction to potential security risks in LAN networks with the minimum administrative effort.

potřebných maintenance pro bezplatný upgrade na nejnovější verzi daného produktu, což je významné v podmínkách SZPI zvláště pro provoz a správu konsolidovaného serverového prostředí, které pracuje s nejnovějšími verzemi virtualizačního softwaru VMware. Pro zajištění kontinuity ochrany virtuální serverové infrastruktury formou zálohování a replikování prostředí ESX systémů byl proveden upgrade produktu Veeam Backup & Replication a současně bylo nasazeno aplikační řešení Veeam One umožňující nepřetržité a bezobslužné sledování celé virtuální infrastruktury v reálném čase upozorňující na problémy s výkonem a optimalizující konfiguraci výpočetních prostředků a jejich využití. Nově byl implementován software GFI LanGuard, který umožňuje skenovat, detekovat a reagovat na potenciální bezpečnostní rizika v LAN sítích s minimálním administrátorským úsilím.

V roce 2013 byla realizována obměna systému napájení a chlazení pro technologickou místnost (serverovnu) v lokalitě Brno, Květná. Byl zakoupen nový centrální záložní zdroj napájení (UPS) s výkonem 10 kVA včetně 10ks přídavných bateriových bloků. Pro efektivní chlazení serverové infrastruktury bylo nahrazeno nevyhovující a zastaralé splitové zařízení klimatizační jednotkou Montair Progresso ve sloupovém provedení s chladícím výkonem 18 kW, která zajistí zvýšené nároky na chlazení s minimálním výkyvem teplot.

V průběhu roku 2013 proběhla realizace úprav aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů či v souvislosti s požadavky legislativy. Významné strukturální změny byly provedeny v IS KLČ. V rámci projektu napojení na spisovou službu byly řešeny integrační problémy nasazením nového aplikačního serveru IS KLČ. Zastaralá a nevyhovující databázová platforma SYBASE ASE 12.5 byla nahrazena řešením open source software PostgreSQL 9.1, které umožňuje podstatně větší datovou zátěž, propustnost a skýtá pokročilé možnosti optimalizace výkonu a správy této databáze. Pro další posílení výkonu produkční databáze byla rozdělena serverová logika IS KLČ na nezávislé produkční a testovací či školící prostředí.

Nadále byl úspěšně implementován informační systém pro elektronickou spisovou službu dle Národního standardu, jehož úpravy a funkce přinesly zefektivnění procesů zejména v oblasti kontrolní činnosti nebo správního řízení napříč celou SZPI. Byl zautomatizován přenos dat a samotných dokumentů mezi spisovou službou a IS KLČ, což napomohlo odstranit některé zatěžující administrativní postupy a duplicitní zapisování údajů. Integrace těchto systémů zpřístupnila důležité dokumenty doručené na úřad v IS KLČ inspektorům v reálném čase a naopak sjednotila ve spisové službě evidenci podstatných odchodících dokumentů, které vznikají v IS KLČ.

Byla řešena aplikační logika výstupu dat z IS GINIS pro potřeby vizualizace majetkových karet zaměstnanců v prostředí intrane-

2013 saw the realisation of the modification of the power supply and cooling systems for the technology (server) room at the Brno, Květná locality. A new 10 kVA uninterruptible power supply (UPS), including 10 auxiliary battery blocks, was bought. The unsuitable and obsolete split cooling device was replaced by a columnar, 18 kW Montair Progresso air-conditioning unit in order to ensure efficient cooling of the server infrastructure to cover increased demands for cooling with minimal temperature fluctuations.

Modifications to application programming of individual subsystems of the CAFIA information system were realised throughout 2013 in relation to the current requirements of users or legislation. Major structural changes were carried out in the control and laboratory information system (CLIS). As a part of the project for connection to the records service, integration problems were dealt with through the deployment of the new CLIS applications server. The obsolete, unsuitable SYBASE ASE 12.5 database platform was replaced with the PostgreSQL 9.1 open source software solution, which permits substantially larger volumes of data and permeability and provides advanced options for performance optimisation and administration of the database. In order to further enhance performance of the production database, control and laboratory information system server logic was divided into independent production and testing/training environments.

CAFIA further successfully implemented an information system for the electronic records service in accordance with the National Standard. These modifications and functions increased the efficiency of processes, chiefly in the field of inspection and administrative processes throughout the whole of CAFIA. The transmission of data and documents between the records service and control and laboratory information system was automatized, which helped in eliminating some burdening administrative procedures and the duplicate recording of data. The integration of these systems made important documents delivered to CAFIA within the CLIS accessible to inspectors in real-time while giving a uniform documentation in the CLIS of substantial outgoing documents originating in the CLIS.

CAFIA resolved the issue of application logic for data output from the GINIS information system for the purpose of visualising employee property cards within the intranet environment. At the same time, the GINIS information system was connected to the State Treasury Integrated Information System (Integrovaný informační systém Státní pokladny, IISSP), both with regard to the interconnection of budget measures and in the budget realisation process.

2013 saw the ongoing renewal of the technological base of the CAFIA information system. The renewal of high-capacity network printers was completed at both the CAFIA Headquarters and the Brno inspectorate. This renewal process followed a similar pro-

tu. Současně byl IS GINIS napojen na integrovaný informační systém státní pokladny (IISSP), a to jak v oblasti propojení rozpočtových opatření, tak i v procesu realizace rozpočtu.

V roce 2013 kontinuálně pokračovala obnova technické základny informačního systému SZPI. Byla dokončena obměna síťových velkokapacitních tiskáren na ÚI a inspektorátu Brno. Tato obměna navazovala na podobnou akci realizovanou na inspektorátech v roce 2011. Cílem investiční akce bylo nahradit dosluhující stávající zařízení tak, aby opět umožňovala uživatelům nejen rychlý a především ekonomicky výhodný tisk a kopírování, ale i snadnou digitalizaci papírových dokumentů. Na zakoupená servisní smlouva, která ulehčuje správu těchto zařízení především po stránce operativního zajišťování servisu a spotřebního materiálu. V rámci připravované obměny serverové infrastruktury bylo pořízeno diskové pole IBM StorWize V7000 s pokročilými sofistikovanými funkcemi a vysoce výkonnými disky.

Díky aplikaci odladěných bezpečnostních směrnic a standardů se zásadním způsobem snížil počet bezpečnostních incidentů, a to především z hlediska obtěžování uživatelů spamem a malwarem. V tomto ohledu se kladně projevuje především šíření

cess implemented at inspectorates in 2011. The objective of the investment was to replace the existing equipment, which was coming towards the end of its lifespan, allowing users to print and photocopy documents quickly and, primarily, economically, but also to easily digitalise paper documents. Following previous good experiences, a service agreement was concluded for equipment purchased, easing the administration of the equipment primarily with regard to the operational provision of service and consumable materials. The prepared renewal of the server infrastructure also included the installation of the IBM StorWize V7000 disk system with advanced, sophisticated functions and high-performance disks.

The application of debugged safety guidelines and standards resulted in a fundamental reduction in security incidents, primarily with regard to the bothering of users by spam and malware. In this regard there has been a positive development primarily in the spread of knowledge of computer technology amongst users at CAFIA, who are becoming more responsible with regard to the safe use of the Internet and applications, helping to increase the security of data and the CAFIA communication infrastructure as a whole.

2.6 Legislation

2.6.1 Creating and commenting on legal regulations

In 2013 CAFIA contributed to the creation of 22 acts, with the primary contribution being cooperation with the Czech Ministry of Agriculture in the preparation of amendments to Act no. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and Act no. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products. Work on these acts was highly intensive. The amendments to Act no. 146/2002 Coll. are primarily of a procedural nature and should lead to the increased efficiency of CAFIA inspection activities. The primary objective of amendments to Act no. 110/1997 Coll. is to bring national legislation into line with EU regulations with regard to the provision of information to consumers. CAFIA further submitted comments on draft laws, for example the draft law on civil servants, draft law on protection against the harmful effects of tobacco, draft amendment to

osvěty mezi uživateli výpočetní techniky na SZPI, kteří se stávají zodpovědnějšími z hlediska bezpečného užívání internetu a aplikací, čímž přispívají ke zvýšení bezpečnosti dat a celé komunikační infrastruktury SZPI.

2.6 Činnost v oblasti legislativy

2.6.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2013 se SZPI podílela na vzniku 22 zákonů. Především SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na přípravě novel zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Práce na těchto zákonech byla velice intenzivní. Novela zákona č. 146/2002 Sb. by měla vést ke zvýšení efektivnosti výkonu kontrolní činnosti SZPI. Jedná se především o novelu procesní. Novela zákona č. 110/1997 Sb. má pak zejména za cíl adaptovat národní právní úpravu na předpisy EU a to v oblasti poskytování informací spotřebitelům. Dále SZPI připomínkovala návrhy zákonů – například návrh zákona o státních úřednících, návrh zákona o ochraně zdraví před škodlivými účinky tabáku, návrh novely zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, návrh novely zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, návrh novely zákona č. 78/2004 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty, či návrh novely zákona č. 200/1990 Sb., o přestupcích.

SZPI se v roce 2013 spolupodílela také na vzniku 21 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Pro činnost SZPI z nich byly důležité zejména novely vyhlášky č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, vyhlášky č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona o potravinách a tabákových výrobcích pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, vyhlášky č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, vyhlášky č. 331/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona o potravinách

Act no. 258/2000 Coll., on the protection of public health, draft amendment to Act no. 106/1999 Coll., on free access to information, draft amendment to Act no. 78/2004 Coll., on handling of genetically modified organisms and genetical products and draft amendments to Act no. 200/1990 Sb., on minor offences.

In 2013 CAFIA also contributed to the creation of 21 implementing decrees for a variety of laws. Of importance to CAFIA activities were chiefly the amendments to Decree no. 157/2003 Coll., laying down the requirements for fresh fruit and vegetables, processed fruit and vegetables, dry shell nuts, mushrooms, potatoes and products made thereof, Decree no. 335/1997 Coll., implementing Section 18 a), d), h), i), j) and k) of the act on food and tobacco products for non-alcoholic drinks and concentrates for the preparation of non-alcoholic drinks, fruit wines, other wines and mead, beer, market spirits, liquor and other alcoholic beverages, distilled vinegar and yeast, Decree no. 77/2003 Coll., stipulating requirements for milk and dairy products, frozen creams and edible fats and oils, Decree no. 331/1997 Coll., implementing Section 18 a), d), h), i), j) and k) of the act on food and tobacco products for spices, salt, dehydrated products and flavourings and mustard, Decree no. 326/2001 Coll., implementing Section 18 a), d), g), h), i) and j) of the act of foodstuffs and tobacco products for meat, meat products, fish, other aquatic animals and products made thereof, eggs and products made thereof, and Decree no. 54/2004 Coll., on special foods and means for their use. CAFIA also submitted comments for draft Government Decrees.

As in previous years, CAFIA contributed to the creation of EU legal regulations. CAFIA provided supporting documentation to the Ministry of Agriculture for discussions of the Working Group on the General Application of Regulation (EC) no. 882/2004, on official controls, as amended, which deals with preparation for a revision of this directive, which is key to food controls. CAFIA was also involved in dealing with issues related to Regulation (EU) no. 1151/2012 of the European Parliament and of the Council, on quality schemes for agricultural products and foodstuffs.

a tabákových výrobcích pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici, vyhlášky č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona o potravinách a tabákových výrobcích pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, či vyhlášky č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití. SZPI připomínkovala též návrhy nařízení vlády.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI poskytovala podklady MZe na jednání Pracovní skupiny pro obecnou aplikaci nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění, která se zabývá přípravou revize tohoto, pro oblast kontroly potravin stěžejního, nařízení. SZPI se rovněž angažovala v problematice nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012, o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

2.6.2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

I v roce 2013 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací Komise a Rady EU. Za irského a litevského předsednictví se uskutečnilo celkem 19 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili jednoho jednání v Radě EU a celkem 18 jednání v pracovních formacích Komise.

Nejčastěji se pracovníci SZPI účastnili jednání Expertního výboru EK – Pracovní skupina pro zemědělské kontaminanty (celkem 7 jednání), Pracovní skupiny EK pro Systém rychlého varování RASFF (2 jednání) a Pracovní skupiny EK pro nařízení (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům (2 jednání). Další jednání proběhla na půdě Pracovní skupiny Rady EU pro víno a alkohol OIV, Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdravé zvířata – Pracovní skupiny pro nařízení (EU) č. 1924/2006, o výživových a zdravotních tvrzení při označování potravin (2 jednání), Řídícího výboru pro lihoviny, Skupiny vládních expertů pro enologické praktiky a metody analýzy a Expertní skupiny pro režimy jakosti (kontrola CHZO/CHOP/ZTS). Svého zástupce má SZPI i v nově vzniklé Pracovní skupině „Food Fraud Matters“ pro implementaci nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, která má směřovat k zesílení spolupráce v případě podvodných praktik v potravinovém řetězci. Tato skupina vznikla v reakci na kauzu

2.6.2 Participation in meetings of working groups of the European Commission and Council of the EU

In 2013 CAFIA employees were also involved in activities of working groups of the European Commission and Council of the EU. During the presidencies of Ireland and Lithuania a total of 19 working trips abroad involving participation in working groups took place: one meeting at the EU Council and 18 meetings of working groups of the European Commission.

CAFIA staff most frequently participated in the meetings of the EC Expert Group on Agricultural Contaminants (total of 7 meetings), the EC Working Group on the RASFF (2 meetings) and the EC Working Group on Regulation (EU) no. 1169/2011, on the provision of food information to customers (2 meetings). Other meetings took place at the premises of the EU Council Working Group on Wine and Alcohol – OIV, the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health – Working Group for Regulation (EU) no. 1924/2006, on nutrition and health claims related to foods (2 meetings), the Steering Committee on Liquors, Government Expert Groups on Enological Practices and Analysis Methods and Expert Groups on Quality Management (inspection of PGI/PDO/TSG). CAFIA is also represented in the newly created ‘Food Fraud Matters’ Working Group for the Implementation of Regulation (EC) no. 882/2004, on official controls, which is intended to enhance cooperation in the event of fraudulent practices in the food chain. This group was created in response to the horse-meat affair (beginning of 2013) and reflects the fact that the issue of fraudulent practices in the food chain is one of increasing importance.

CAFIA representatives also participate in meetings of the Ministerial Coordination Group (MCG) at the Czech Ministry of Agriculture. The MCG is the coordination centre for the approval of instructions, positions and mandates presented on behalf of the Czech Republic at meetings of working bodies of the EU such as COREPER, the Special Agricultural Committee and the Council of Ministers for Agriculture and Fisheries.

koňského masa v potravinách (počátek roku 2013) a je odrazem skutečnosti, že problematika podvodných praktik v potravinovém řetězci nabývá na významu.

Zástupce SZPI se též účastní 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.

2.6.3 Činnost právní

V roce 2013 bylo pravomocně skončeno 1 570 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 64 121 500 Kč. Dále bylo v roce 2013 pravomocně skončeno 7 správních řízení vedených 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 150 000 Kč. Celkem tedy bylo pravomocně skončeno 1 577 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 64 271 500 Kč.

Ve správních řízeních byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 1 559 000 Kč.

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

čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (580);

čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (267);

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (330);

čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění do oběhu klamavě označených potravin (350);

čl. 113a odst. 3 nařízení (ES) č. 1234/2007 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (123);

§ 3 odst. 1 zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku (163);

§ 6 zákona o potravinách – nesprávné označování potravin balených ve výrobě (329);

2.6.3 Legal activities

2013 saw lawful conclusion of 1,570 administrative proceedings conducted with food business operators, in which fines were imposed to a total amount of CZK 64,121,500. Also lawfully concluded were further 7 administrative proceedings for the imposition of disciplinary fines with entities that had committed disciplinary offences pursuant to Section 19 of Act no. 552/1991 Coll., on state control, as amended, in which disciplinary fines to a total amount of CZK 150,000 were imposed. A total of 1,577 administrative proceedings were therefore lawfully concluded, with fines to a total amount of CZK 64,271,500 being imposed.

During these proceedings, obligations to settle the costs of administrative proceedings were also imposed, to a total amount of CZK 1,559,000.

The greatest amount of fines in administrative proceedings was imposed for the breach of provisions laid down by following legal regulations (number of cases stated in brackets):

Art. 4 of Regulation (EC) no. 852/2004 – failure to comply with hygiene requirements when putting foodstuffs into circulation (580);

Art. 5 of Regulation (EC) no. 852/2004 – failure to comply with procedures based on HACCP principles (267);

Art. 14 of Regulation (EC) no. 178/2002 – placing foodstuffs unsafe or unfit for human consumption on the market (330);

Art. 16 of Regulation (EC) no. 178/2002 – putting foodstuffs with misleading labelling into circulation (350);

Art. 113a paragraph 3 of Regulation (EC) no. 1234/2007 – failure to comply with requirements of marketing standards for fruit and vegetables (123);

Section 3 paragraph 1 of the Food Act – violation of obligations of food business operators (163);

Section 6 of the Food Act – incorrect labelling of foodstuffs packed during production (329);

Section 10 paragraph 1 c) of the Food Act – putting foodstuffs past use by date into circulation (426);

Section 11 paragraph 1 c) of the Food Act – failure to comply with stipulated temperature for food storage (95);

Section 11 paragraph 1 d) of the Food Act – failure to separately place and label foodstuffs past best before date (366);

Section 11 paragraph 2 a) of the Food Act – failure to immediately remove non-compliant foodstuffs from circulation (165);

Section 11 paragraph 2 c) of the Food Act – failure to provide documentation of the origin of foodstuffs (227);

Section 27 of the Wine and Viticulture Act – failure to comply with wine quality standards (34).

§ 10 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (426);

§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (95);

§ 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (366);

§ 11 odst. 2 písm. a) zákona o potravinách – neprodlení nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (165);

§ 11 odst. 2 písm. c) zákona o potravinách – nezabezpečení dokladů o původu potravin (227);

§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na jakost vína (34).

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

V roce 2013 nabylo právní moci 250 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty (z toho 6 ve věcech týkajících se pořádkových pokut), z nichž bylo ve 153 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, ve 48 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí, ve 30 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, v 5 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, v 9 případech bylo odvolání podáno opožděně a v 5 případech bylo odvolání jako nepřipustné zamítnuto, neboť bylo podáno neoprávněným subjektem.

V roce 2013 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 25 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 21 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a ve 4 případech bylo rozhodnutí ÚI zrušeno a vráceno k dalšímu řízení.

Řada ze soudních případů byla buď ze strany SZPI, nebo ze strany kontrolovaných osob přenesena až k Nejvyššímu správnímu soudu, čímž dochází ve sporných otázkách potravinového práva k jejich vyjasnění. Nejvyšší správní soud tak např. postavil najisto, že výrobce nevyhovující potraviny, za jejíž uvádění na trh je trestán prodejce, není účastníkem správního řízení o správním deliktu a uložení pokuty vedeného s prodejcem.

If the concurrent violation of multiple provisions contained in legal regulations was found at inspected persons, the fine for all shortcomings found was compendious.

In 2013, 250 decisions of the Headquarters concerning appeals (6 of which concerned disciplinary fines) came into force; in 153 cases the appealed decision was upheld, in 48 cases the appealed decision was changed, in 8 cases the appealed decision was annulled and returned to the relevant inspectorate for renewed hearing and decision, and in 5 cases the appealed decision was cancelled and proceedings halted. In 9 cases the appeal was submitted late and in 5 cases the appeal was rejected as inadmissible due to being submitted by an entity not authorised to do so.

In 2013 regional courts made lawful decisions in administrative proceedings in 25 appeals against decisions made by the Headquarters. Out of the lawful decisions delivered by regional courts, the appeal was rejected as unjustified in 19 cases, and in 4 cases the decision of the Headquarters was cancelled and returned for further proceedings.

A number of legal cases were taken as far as the Supreme Administrative Court, either by CAFIA or inspected persons, for the purposes of clarification of disputed issues of food law. The Supreme Administrative Court established that e.g. the producer of a non-compliant foodstuff, for whose placing on the market a vendor is prosecuted, shall not be a party to administrative proceedings conducted against the vendor for an administrative offence and the imposition of a fine.

2.7 Cooperation with other public bodies and institutions in the Czech Republic

In 2013 CAFIA continued its close cooperation with the Ministry of Health of the Czech Republic, the Customs Administration of the Czech Republic and the Police Force of the Czech Republic in the resolution of the methanol affair, and the Czech Trade Inspection Authority. In case CAFIA found batches of liquor with non-compliant methanol content or residues of denaturing agents, these findings were immediately passed on for further investigation to both the Police Force and the Customs Administration of the Czech Republic, as has been the case in previous

2.7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

SZPI v roce 2013 pokračovala v úzké spolupráci s Ministerstvem zdravotnictví ČR, Celní správou ČR, Policií ČR při řešení metanolové aféry a Českou obchodní inspekci. Pokud SZPI zjistila šarže lihovin s nevyhovujícím obsahem metanolu nebo s pozitivním výsledkem reziduí denaturačních činidel, byla tato zjištění ihned předána k dalšímu šetření jak Policii ČR, tak také Celní správě ČR, tedy podobně, jako tomu bylo v celé řadě let minulých. Na sklonku roku 2013 pak byla Generálnímu ředitelství cel poskytnuta veškerá pravomocná rozhodnutí o uložení pokuty za léta 2011–2013 v případech závažného porušení zákonných předpisů, které se týkaly lihovin, v souvislosti s novými povinnostmi uloženými zákonem č. 307/2013 Sb., o povinném značení lihu.

S Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR se SZPI dlouhodobě spolupodílí na fungování systému ProCoP, jehož smyslem je poskytování informací podnikatelům o požadavcích na výrobky a o fungování vnitřního trhu v oblasti volného pohybu potravin. Inspekce 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 (elektronický komunikační systém 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.

V roce 2013 pokračovala kooperace s Úřadem průmyslového vlastnictví, na jehož činnost SZPI navazuje v rámci kontrol dodržování práv duševního vlastnictví, a to zejména kontrol chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu potravin.

SZPI 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.

SZPI spolupracuje mimo jiné s Potravinářskou komorou (PK) a Svazem obchodu a cestovního ruchu (SOCR). S těmito organizacemi se schází v průběhu roku dle potřeby, většinou 1–2× ročně. V roce 2013 se uskutečnila 2 setkání s PK a 2 setkání se SOCR. Jednání, z nichž je pořizován záznam, mají sloužit zejména jako prevence neúmyslného protiprávního jednání výrobců a prodejců. V průběhu jednání jsou řešeny např. otázky označování, sporné požadavky potravinového práva nebo případy SZPI při kontrole ve specifických případech.

years. At the end of 2013 the General Customs Directorate was then provided with all lawful decisions on the imposition of fines in the years 2001-13 in cases of the serious breach of legal regulations with regard to liquors and in relation to obligations imposed by Act no. 307/2013 Coll., on the mandatory labelling of spirits.

CAFIA continued its long-term collaboration with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in the joint operation of the Pruco system, the function of which is to provide information to entrepreneurs on product requirements and the functioning of the internal market in the free movement of foodstuffs. The Inspection Authority actively contributed to the resolution of cases concerning the finding of unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed towards consumers from other Member States of the EU (using the Consumer Protection Cooperation System (CPCS)). CAFIA is also the constituent of the SOLVIT system, which facilitates the cooperation of the Member States for the effective resolution of issues that come about due to incorrect application of legal regulations in the internal market by public bodies.

Collaboration with the Office for Industrial Property continued in 2013. CAFIA utilises the activities of this body when inspecting compliance with intellectual property rights, and chiefly the control of protected geographical designations and protected designations of origin of foodstuffs.

CAFIA is a member of the National Radiation Monitoring Network and collaborates with the State Office for Nuclear Safety in the monitoring of radioactive contamination (activity of the ¹³⁷Cs radionuclide) on the entire territory of the Czech Republic.

CAFIA collaborates with, amongst others, the Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic (FFDI) and the Czech Confederation of Commerce and Tourism (CCCT). CAFIA meets these organisations in the course of the year as required, mostly 102 times per year. In 2013, 2 meetings took place with the FFDI and 2 meetings with the CCCT. The purpose of the meetings, of which minutes are taken, is chiefly to prevent unintentionally unlawful actions on the part of producers and vendors. Matters discussed during meetings include e.g. issues surrounding labelling, disputed requirements of food law and the approach taken by CAFIA during controls in specific cases. CAFIA maintains close contacts (such as presentations at seminars, provision of consultation, communication of statements on the application of legal regulations, mutual exchange of information on activities etc.) with many professional, consumer and similar associations. These include e.g. the Czech Association for Special Foods, the Czech Pharmaceutical Chamber, the Czech Meat Processors Association, MILCOM service (service company for producers of milk and dairy products in the Czech Republic), the Association of Bakers and Confectioners of the Czech Republic, the Brno Coeliac Club, the Czech Coeliac Society, the Czech Consumers' Association and many more.

Úzké odborné kontakty (jako jsou např. prezentace na seminářích, poskytování konzultací, sdělování stanovisek k aplikaci právních předpisů, vzájemné informace o činnosti apod.) má SZPI s mnoha profesními, spotřebitelskými a podobnými sdruženími. Jsou to např. Česká asociace pro speciální potraviny, Česká lékárnická komora, Český svaz zpracovatelů masa, společnost MILCOM servis (servisní společnost producentů mléka a mléčných výrobků ČR), Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů ČR, Klub celiakie Brno, Společnost pro bezpečnou dietu, Sdružení českých spotřebitelů a mnoho dalších.

2.8 Systém managementu kvality

Systém managementu kvality dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005 a od začátku je uplatňován na celý úřad, tj. všechny inspektoráty, zaměstnance a procesy. Primárním cílem je jednotný a transparentní výkon kontrolní činnosti, který se daří zajistit zejména díky jasně definované organizační struktuře, nepochybně stanoveným odpovědnostem a pravomocem a propracovanému systému řízení dokumentace.

Systém řízení je každoročně prověřován externí autoritou Bureau Veritas Czech Republic v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V říjnu 2013 SZPI úspěšně absolvovala další dozorový audit systému.

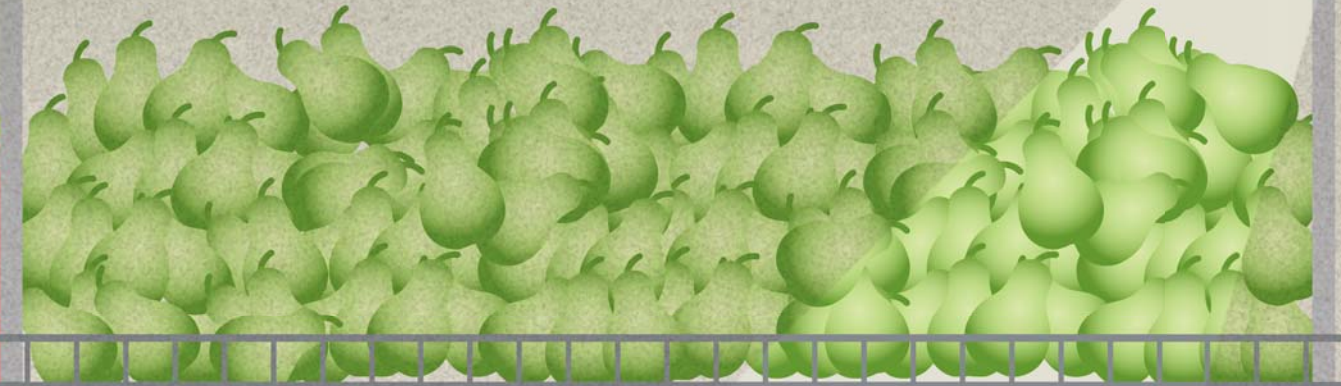
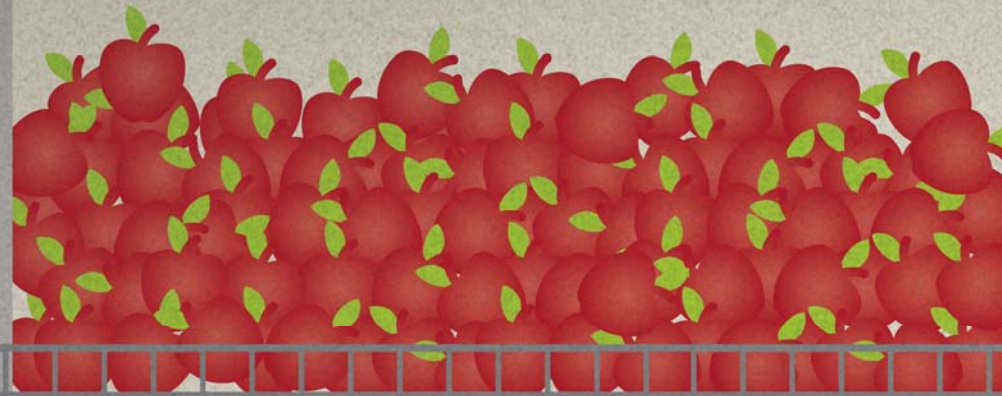
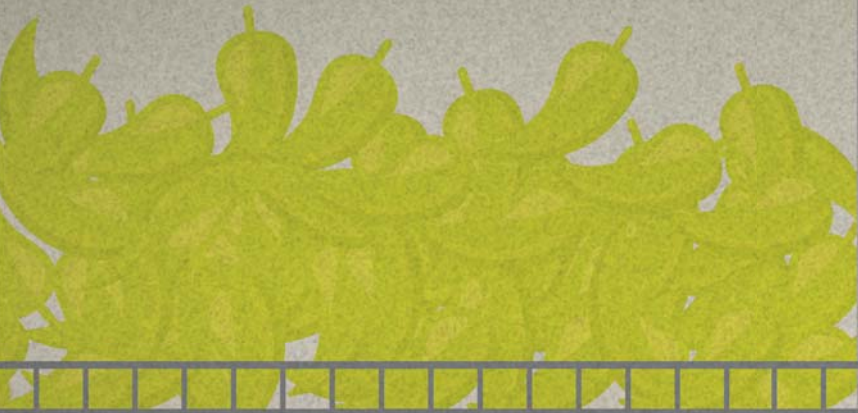
V závěrečné zprávě auditor mj. uvádí: „V současné době nám není známý obdobný rozsah certifikace státního dozorového orgánu, navíc s důrazem na veřejnoprávní aspekty certifikovaného systému, ve kterém je jednoznačně formulován požadavek na definování zájmů spotřebitele, který je v systému kvality identifikován jako zákazník. Zavedený systém kvality se stal nedílnou součástí výkonného řízení společnosti a v současné době není v oblasti řízení SZPI zřejmá hranice mezi procesy vyplývajícími z výkonného řízení společnosti a řízením procesů dle požadavků ISO 9001. Norma se stala významnou metodikou pro řízení SZPI.“

2.8 Quality management system

The CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005 and has from the start been applied to the entire authority, i.e. all inspectorates, employees and processes. The direct objective of the system is the uniform, transparent conducting of control activities, which can be achieved chiefly through a clearly defined organisational structure, unambiguously defined responsibilities and remits and a sophisticated system of managed documentation.

The management system is externally audited on an annual basis by Bureau Veritas Czech Republic as part of the supervisory and recertification audit process. CAFIA successfully passed a further system audit carried out in 2013.

In his closing report, the auditor stated the following, amongst other things: “We are not, at the current time, aware of a state supervisory body that holds such a wide range of certificates, indeed with an emphasis on the public law aspects of the certified system, in which is unambiguously formulated the requirement for the definition of the needs of the consumer, identified within the quality management system as the customer. The quality management system in place has become an integral part of the organisation's executive management structure and there is currently no obvious boundary between processes based on executive management of the organisation and the management of processes according to the requirements contained in ISO 9001. This standard has become a major methodology in CAFIA management.”



MEZINÁRODNÍ
VZTAHY



INTERNATIONAL
RELATIONS

3.1 Mezinárodní spolupráce

Udržování a rozvoj zahraničních vztahů patří nadále mezi jednu z priorit SZPI.

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 jsou v případě enologických postupů a analytických metod rozboru přebírány do právních předpisů EU. Za účasti zástupců SZPI v roce 2013 proběhl světový kongres OIV, 2 zasedání komise pro enologii a 1 jednání expertní skupiny subkomise pro metody analýzy.

Pokračovala i spolupráce s EFSA – experti SZPI se pravidelně účastnili jednání pracovních skupin, jejichž hlavními úkoly je vybudování datového skladu, který bude sloužit k vzájemnému sdílení dat z monitoringu reziduí pesticidů, dále příprava souhrnných zpráv o monitoringu reziduí pesticidů, pokračující práce na návrhu a přípravě číselníků a datových struktur obsažených v dokumentu Standard Sample Description (SSD), který definuje číselníky, katalogy, strukturu a požadavky na odesílání dat z jednotlivých členských států na EFSA. Zástupci SZPI se podílejí na rozšíření SSD pro další oblasti – přídatné látky, veterinární léčiva, mikrobiální kontaminanty a mikrobiologická data, zoonózy a nemoci zvířat.

Zástupce SZPI se i v roce 2013 účastnil mise FVO v roli národního experta, a to v Číně při kontrolní misi, která byla zaměřena na nastavené kontrolní systémy pro rezidua pesticidů.

V roce 2013 byla SZPI rovněž aktivní v rámci uskupení FLEP (Food Law Enforcement Practitioners), jež sdružuje zástupce evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi a zabývají se harmonizací přístupů ke kontrole potravin v EU. V nizozemském Haagu proběhlo za účasti zástupců SZPI jednání pracovní skupiny pro internetový obchod.

Vedení SZPI rovněž udržuje spolupráci s partnerskými kontrolními orgány v zemích EU. V roce 2013 top management SZPI navštívil partnerské orgány v Itálii – policejní útvar bojující proti falšování potravin Carabinieri NAS a úřad dozorující bezpečnost potravin Ispettorato Centrale Controllo Qualità Prodotti Agroalimentaria. Vedoucí odborů kontroly zavítali na chorvatské ministerstvo zdravotnictví.

SZPI přijala několik zahraničních návštěv. V listopadu navštívila náš úřad čtyřčlenná delegace zástupců kontrolních a výzkumných institucí z Jižní Koreje (National Agricultural Products Quality

3.1 International cooperation

The maintenance and development of international relations remain one of the priorities of CAFIA.

CAFIA further maintains active collaboration with the International Organisation for Vine and Wine (OIV), an organisation of increasing importance in Member States of the EU. This global, intergovernmental scientific-technical organisation creates definitions and recommends standards in viticulture and viticulture, which, in case of enological approaches and analytical methods, have been incorporated in EU legal regulations. 2013 saw the participation of CAFIA representatives in the OIV global conference, 2 meetings of the enological commission and 1 meeting of the expert group of the subcommittee for analysis methods.

CAFIA also continued its cooperation with EFSA – CAFIA experts regularly took part in meetings of working groups whose chief task was to build a data store for the mutual exchange of data from the monitoring of pesticide residues, the preparation of overviews of the monitoring of pesticide residues, ongoing work on the design and preparation of codebooks and data structures contained in the Standard Sample Description (SSD), which defines the codebooks, catalogues, structure and requirements for the sending of data from individual Member States to EFSA. CAFIA representatives contribute to the expansion of SSD into other areas – secondary substances, veterinary medication, microbial contaminant and microbiological data, zoonoses and animal diseases.

In 2013 a representative of CAFIA took part in an FVO mission in the role of national expert. This was an audit mission to China focusing on systems in place for the control of pesticide residues.

In 2013 CAFIA was also active in the FLEP (Food Law Enforcement Practitioners) group, an association of European inspection bodies that apply food laws in practice and are engaged in the harmonisation of approaches to inspection of foodstuffs within the EU. Meetings of the working group on e-commerce took place in Hague with the participation of CAFIA representatives.

CAFIA management likewise maintains cooperation with partner supervisory bodies in EU countries. In 2013 CAFIA top management SZPI visited partner bodies in Italy: Carabinieri NAS, which combats the adulteration of foodstuffs, and the Ispettorato Centrale Controllo Qualità Prodotti Agroalimentaria, which monitors food safety. The heads of control departments visited the Croatian Ministry of Health.

Management Service a Korea Food Research Institute). Předmětem jejich zájmu byla problematika chráněných zeměpisných označení. V rámci návštěvy byla zajištěna exkurze ve výrobně Nošovického zelí a v pivovaru Radegast – v provozech, které používají chráněná označení původu, respektive chráněné zeměpisné označení. Nabyté poznatky chtějí kolegové z Koreje využít při nastavení systému u nich doma.

V listopadu se dále uskutečnila stáž 3 zaměstnankyň chorvatského ministerstva zdravotnictví. O poskytnutí stáže inspekci požádala evropská agentura TALEX, která zajišťuje technickou asistenci zemím, které mají v úmyslu vstoupit nebo nedávno vstoupily do Evropské unie. V rámci čtyřdenní stáže účastnice navštívily Ústřední inspektorát, Inspektorát SZPI v Brně a Praze. Na Ústředním inspektorátu jim byla obecně představena činnost SZPI a další speciální témata – především problematika plánování a provádění kontrol reziduí pesticidů, systém rychlého varování a dovozy potravin ze třetích zemí. Na inspektorátech se seznámily s praktickými aspekty provádění kontrol, měly možnost sledovat kontrolu v terénu a rovněž navštívily laboratoř.

Pražská laboratoř byla v listopadu předmětem zájmu další návštěvy. Delegace z Libanonu se uskutečnila na základě žádosti Sdružení českých spotřebitelů, které v ČR zajistilo návštěvu 4 zástupců libanonského ministerstva průmyslu a obchodu. Kromě podrobných informací o fungování laboratoře byly návštěvníkům představeny i další činnosti a postupy SZPI týkající se kontrolní činnosti, jako např. RASFF, plánování kontrol, informační systémy, mobilní kanceláře, komunikace s veřejností, apod.

Zaměstnanci SZPI rovněž vypracovali a představili několik prezentací pro zahraniční návštěvy, které se neuskutečnily na SZPI, ale byly organizovány např. ministerstvem zemědělství. Takto byly aktivity SZPI připraveny např. pro návštěvu z Vietnamu (dovozy ze třetích zemí), Thajska (chráněná označení původu) nebo Číny (potravinový původem z Číny, jejich kontrola a výsledky).

CAFIA received a number of visitors from abroad. In November the Authority was visited by a four-member delegation of representatives of control and research institutions in South Korea (the National Agricultural Products Quality Management Service and Korea Food Research Institute). The visit focused on issues related to Protected Geographical Indications and included an excursion to production facilities of Nošovice cabbage and the Radegast brewery – facilities that utilise the Protected Designation of Origin or Protected Geographical Indication. Our colleagues from Korea intend to apply their findings and observations in their own country.

November also saw a study visit by three employees of the Croatian Ministry of Health. CAFIA was requested to accommodate this visit by the TALEX agency, which provides technical assistance to countries that intend to, or have recently, entered the European Union. During their four-day visit, participants visited the CAFIA Headquarters and the Prague and Brno inspectorates. At the Headquarters they were given a general presentation on CAFIA activities and other special topics, and chiefly issues affecting planning and implementing of pesticide residue controls, the rapid alert system and imports of foodstuffs from third countries. At the various inspectorates they were acquainted with practical aspects of carrying out controls and had the opportunity to follow a control in the field, as well as to visit a laboratory.

In November the Prague laboratory was again the object of a visit, this time of a delegation from Lebanon, consisting of four representatives of the Lebanese Ministry of Industry and Trade. This took place on the basis of a request by the Czech Consumers' Association. Apart from detailed information about the functioning of the laboratory, the visitors were also acquainted with further CAFIA activities and procedures affecting control activities, e.g. RASFF, control planning, information systems, mobile offices, communication with the public, etc.

CAFIA employees also compiled and made several presentations for visitors from abroad that were not held on CAFIA premises, but organised by e.g. the Ministry of Agriculture. CAFIA thus made preparations for visits from e.g. Vietnam (imports from third countries), Thailand (Protected Designations of Origin) and China (foodstuffs originating in China, their control and results).

3.2 Mezinárodní projekty

I v roce 2013, stejně jako v minulosti, využila SZPI možnosti financovat své aktivity z prostředků EU a v první polovině roku realizovala projekt nazvaný Přeshraniční spolupráce v oblasti kontrol potravin. Projekt se uskutečnil v rámci programu Cíl 3 Přeshraniční spolupráce Česká republika – Svobodný stát Bavorsko 2007–2013. Obdobně jako v předchozích projektech územní spolupráce byla SZPI vedoucím partnerem projektu, to znamená, že byla zodpovědná za celkovou koordinaci a řízení projektu, tj. podání žádosti, uzavření smlouvy s řídicím orgánem programu, vyúčtování a předložení žádosti o platbu a následně postoupení prostředků projektovému partnerovi. Tím pro tento projekt bylo Bavorské státní ministerstvo životního prostředí a zdraví, jež řídí činnost inspektorů vykonávajících úřední kontroly na území Bavorska. Vzhledem k administrativnímu uspořádání v Bavorsku jsou tyto inspektoři zaměstnanci úřadů Zemské rady v jednotlivých městech a Zemského úřadu pro zdraví a bezpečnost potravin v Erlangenu. Hlavním zaměřením projektu bylo navázání spolupráce českých a bavorských inspektorů za účelem výměny zkušeností, know-how a informací o metodách, postupech a nástrojích kontroly potravin. Projekt sestával z úvodní konference, 5 výměnných pobytů na každé straně hranic a v závěru se uskutečnila další konference, na které byly shrnuty výsledky projektu. Za obě strany se celkem zapojilo zhruba 50 osob. V úvodu vedoucí představitelé projektových partnerů podepsali dohodu o dlouhodobé spolupráci, která umožňuje uskutečňovat obdobné aktivity i v budoucnu. Finanční objem projektu české strany činil zhruba 14 tisíc EUR, z nichž 85 % bylo refundováno z Evropského fondu pro regionální rozvoj. Pro náš úřad to byl v pořadí již čtvrtý projekt obdobného charakteru.

Na základě vztahů z minulosti se v září poblíž hornorakouského Freistadtu uskutečnilo setkání inspektorů z příhraničního regionu Rakouska, Bavorska a České republiky. Na tomto setkání byly diskutovány aktuální otázky týkající se praktického provádění kontrol, česká strana prezentovala např. průběh řešení tzv. metanolové aféry z druhé poloviny roku 2012.

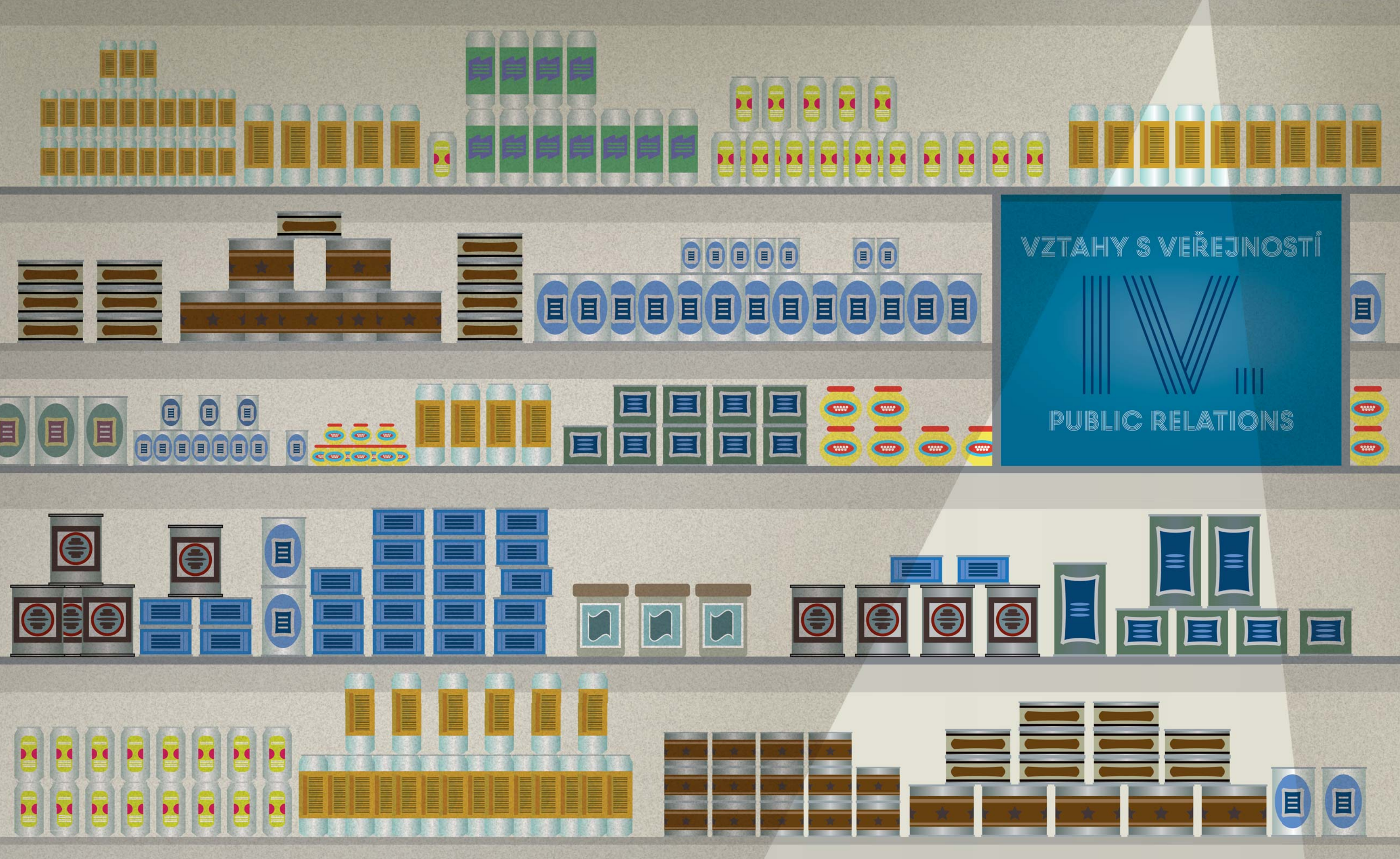
V roce 2014 začne nové programové období pro využívání prostředků evropských fondů a pro SZPI tato možnost financování části svých aktivit nadále zůstává jednou z priorit.

3.2 International projects

In 2013, as in previous years, CAFIA utilised the option to finance its activities from EU funds. In the first half of the year it implemented a project entitled 'Cross-Border Cooperation in Food Control', which formed part of the Objective 3 Czech Republic – Free State of Bavaria cross-border cooperation 2007–2013. Similarly to in previous cross-border cooperation projects, CAFIA was the leading partner in the project, meaning that it was responsible for overall coordination and management of the project, i.e. the submission of the application, concluding contracts with the programme's controlling body and the billing and submission of application for the payment and subsequent transfer of funds to the project partner, the Bavarian State Ministry for Health and the Environment, which directs the activities of inspectors carrying out official controls on the territory of Bavaria. Due to the administrative organisation in Bavaria, these inspectors are employed by the offices of the Bavarian State Council in individual towns and cities and of the State Office for Health and Food Safety in Erlangen. The chief focus of the project was to establish cooperation between Czech and Bavarian inspectors for the purpose of exchanging experience, know-how and information on methods, approaches and tools for food control. The project consisted of an opening conference, 5 exchange visits on each side of the border and concluded with another conference at which the results of the project were summarised. Around 50 people were involved in the project on behalf of both sides. At the beginning of the project, the leading representatives of the project partners signed a long-term cooperation agreement facilitating the realisation of similar activities in the future. The financial volume of the project on the Czech side was around EUR 14,000, 85 % of which was refunded from the European Fund for Regional Development. This was the fourth project of this nature undertaken by CAFIA.

Building on existing relations, a meeting of inspectors from border regions of Austria, Bavaria and the Czech Republic took place in September close to the town of Freistadt, Upper Austria. At this meeting discussions were held on current issues affecting the practical implementation of controls, and the Czech delegation, amongst other things, made a presentation on the resolution of the so-called methanol affair of the second half of 2012.

2014 will see the start of a new period for the use of resources from European funds. Such means of financing some of its activities shall remain a priority of CAFIA.



VZTAHY S VEŘEJNOSTÍ



PUBLIC RELATIONS

Správně nastavená firemní komunikace je vnějším projevem firemní identity a základním zdrojem firemního image. To vše je ale podmíněno aktivní komunikací organizace navenek, jejími reakcemi na podněty veřejnosti či médií atp. Již dlouhodobě veřejnost oceňuje více než vstřícnou komunikaci SZPI směrem navenek. Inspekce ani do budoucna nebere tento fakt na lehkou váhu a důvěru do ní vkládanou posiluje maximální otevřeností, odborností a flexibilitou, a to ať už vůči laické či odborné veřejnosti, tak také vůči médiím či jiným institucím a organizacím. SZPI zveřejňuje výsledky své činnosti, komunikuje se spotřebiteli, poskytuje pomoc provozovatelům potravinářských podniků při orientaci v právních předpisech atd. Efektivní a účinná komunikace a kooperace všech dozorových orgánů pak pomáhá šířit osvětu v oblasti potravin. Výsledkem všech těchto činností je zvyšování bezpečnosti potravin na našem trhu.

Systém komunikace na SZPI je typický svou otevřeností a flexibilitou, nicméně je primárně vázán zákonem č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů. Inspekce však komunikuje i nad rámec povinností stanovených tímto zákonem a spotřebitelé, podnikatelé či zástupci různých institucí mohou využívat e-mail, telefon, fax, písemnou korespondenci, webový formulář nebo mohou navštívit SZPI osobně. Těmito cestami je možné položit inspekci jakýkoliv dotaz. Pokud zajištění odpovědi nepřekračuje možnosti a kompetence úřadu, je vždy v co nejkratší době poskytnuta.

V roce 2013 zaevidovala SZPI celkem 9 472 dotazů, přičemž největší část byla vyřízena ústředním inspektorátem SZPI (8 470 dotazů). Více než tisíc dotazů (1 002) pak zodpověděly jednotlivé regionální inspektoráty. V roce 2013 se obrátilo na SZPI 6 491 tazatelů telefonicky a 2 936 písemně (vyjma dotazů dle zákona č. 106/1999 Sb.). Nárůst počtu dotazů oproti loňskému roku lze vysvětlit zvýšeným zájmem médií o informace zveřejňované na portálu Potravin na pranýři a činnost SZPI obecně.

Pracovníci Oddělení komunikace ÚI SZPI prostřednictvím informační telefonní linky, která je v provozu v úřední dny, zaznamenali celkem 1 637 dotazů. Do e-mailové schránky SZPI zřízené k pokládání dotazů inspekci bylo zasláno celkem 2 031 zpráv. Telefonní kontakt pro získání informací využili zejména podnikatelé (1 167 dotazů) a spotřebitelé (385 dotazů). Je zřejmé, že telefon jako prostředek komunikace je výrazně více používán podnikateli. Písemný kontakt využívají podnikatelé a spotřebitelé vyrovnaně. Tuto formu komunikace použilo 971 podnikatelů a 929 spotřebitelů. Rozložení množství dotazů určených pro Oddělení komunikace ÚI SZPI v průběhu roku 2013 dle formy komunikace přináší graf 4. Mimo Oddělení komunikace se v rámci Ústředního inspektorátu SZPI dotazy podnikatelské a spotřebitelské veřejnosti zabývá také částečně i Odbor kontroly, laboratoří a certifikace ÚI SZPI.

Vývoj počtu dotazů směřovaných na Oddělení komunikace a tiskového mluvčího SZPI v průběhu roku dle typu tazatele

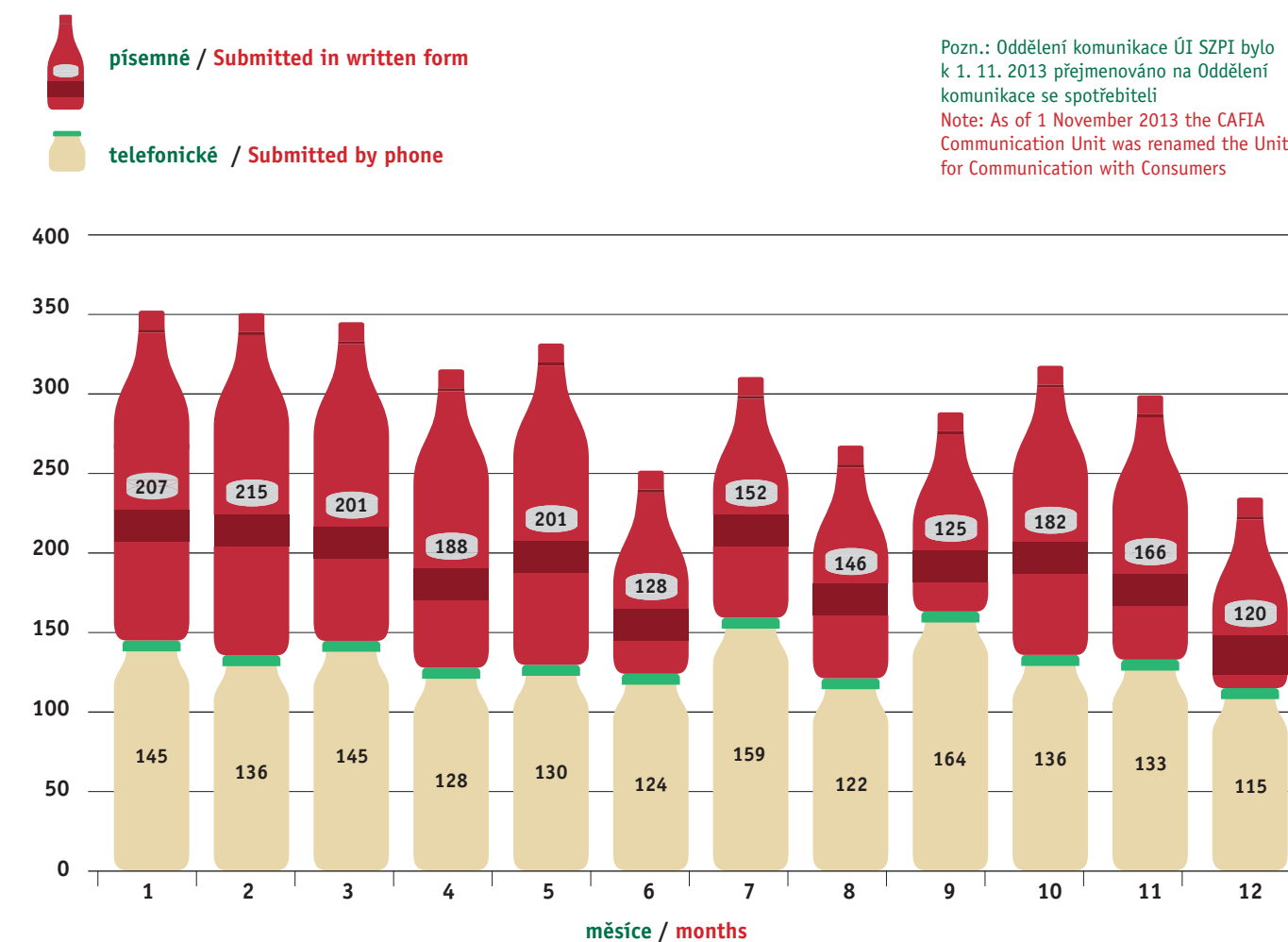
Proper corporate communication is external manifestation of corporate identity and fundamental source of corporate image. All of this is, however, conditional on active outside communication by the organisation, its responses to suggestions received from the public or media and so on. For many years now the public has appreciated the CAFIA's more than accommodating external communication. The Authority will continue not to treat this fact lightly and will strengthen the trust placed in it through the utmost openness, professionalism and flexibility, be this towards the lay or professional public, as well as towards the media or other institutions and organisations. CAFIA publishes the results of its activities, communicates with consumers and provides assistance to food business operators in their orientation in legal regulations, etc. The efficient, effective communication and cooperation of all supervisory bodies then helps to spread knowledge in the field of foods. The result of all these activities is to increase safety of foods on the Czech market.

While CAFIA's communication with the public is marked by openness and flexibility, it is, nonetheless, first and foremost bound by Act no. 106/1999 Coll., on free access to information, as amended. The Authority, however, communicates above and beyond its obligations as laid out in this act and consumers, entrepreneurs and the representatives of various institutions can contact the Authority via e-mail, telephone, fax, written correspondence, an online form or by visiting in person, and queries can be submitted to the organisation by any of these means. Responses to queries are always provided in the shortest time possible, so long as this does not exceed the abilities and competencies of the Authority.

In 2013 CAFIA recorded a total of 9,472 queries, with the greatest number of these being processed by the CAFIA Headquarters (8,470 queries). More than one thousand queries (1,002) were then answered by individual, regional inspectorates. In 2013, 6,491 queries were submitted by telephone and 2,936 in writing (with the exception of queries pursuant to Act no. 106/1999 Coll.). The growth in the number of queries compared to the previous year can be explained by the increased interest of the media in information published on the 'Potraviny na pranýři' website and CAFIA activities in general.

Staff of the Communication Unit of the CAFIA Headquarters recorded a total of 1,637 queries received via the special telephone hotline in operation on working days. A total of 2,031 messages were sent to the CAFIA e-mail address set up for the submission of queries. The information hotline was used chiefly by businesses (1,167 queries) and consumers (385 queries). It is clear that telephone as a means of communication being used substantially more by businesses. Equal use of written correspondence was made by businesses and consumers; this form of communication was utilised by 971 business and 929 consumers. The spread of numbers of queries intended for the CAFIA Headquarters Communication Unit during 2013

Graf 4 / Graph 4
Vývoj počtu dotazů veřejnosti směřovaných na Oddělení komunikace ÚI SZPI v roce 2013 / Number of public queries for CAFIA Communication Unit in 2013



Pozn.: Oddělení komunikace ÚI SZPI bylo k 1. 11. 2013 přejmenováno na Oddělení komunikace se spotřebiteli
Note: As of 1 November 2013 the CAFIA Communication Unit was renamed the Unit for Communication with Consumers

uvádí graf 5. Hlavními skupinami tazatelů jsou spotřebitelé, podnikatelé, média a instituce. Do kategorie „jiné“ jsou zařazeni tazatelé například z řad studentů usilujících o stáž u SZPI, případně žadající podklady pro své písemné práce, a dále žadatelé o zaměstnání.

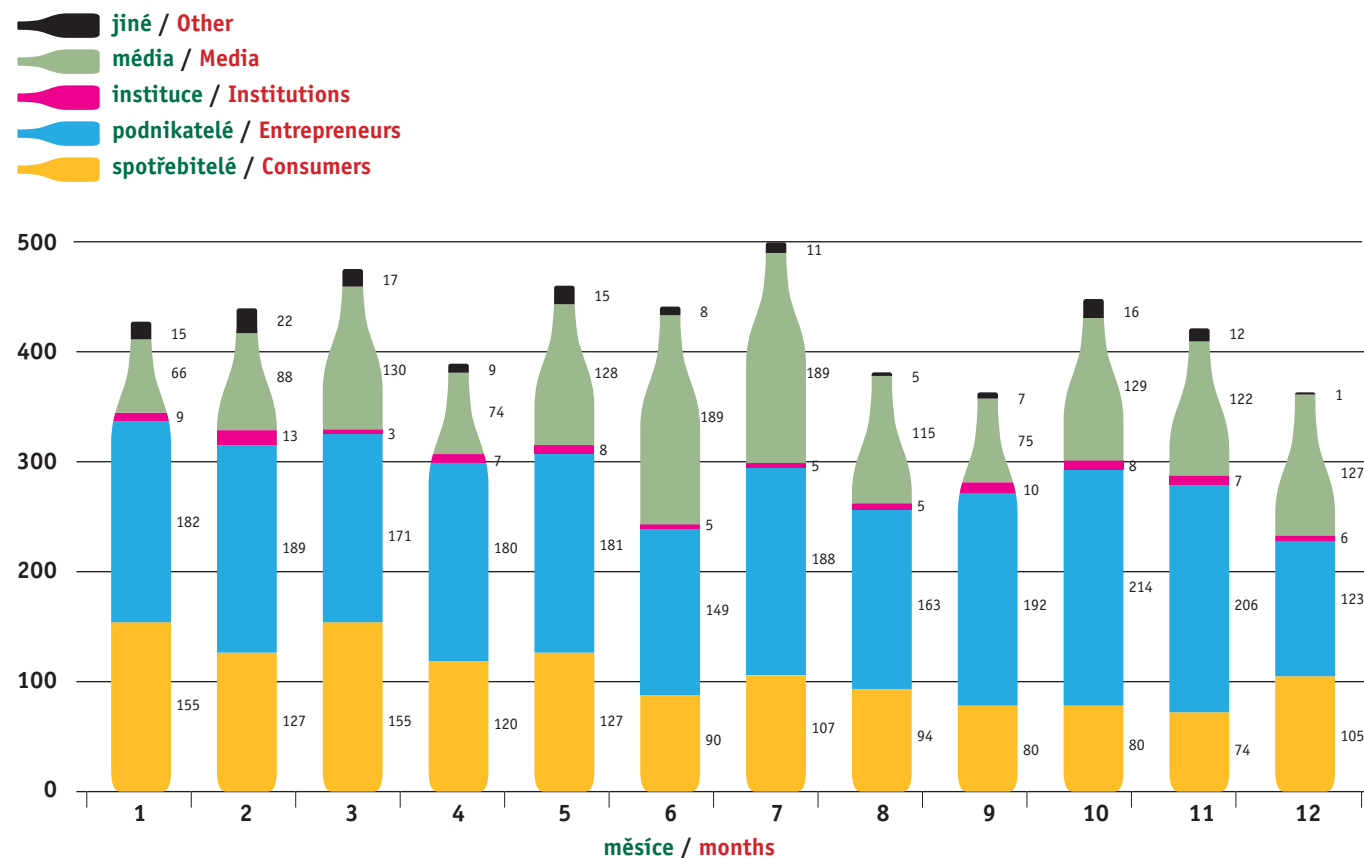
Obsah dotazů se v případě podnikatelů nejčastěji týkal podmínek zahájení činnosti v oblasti potravinářství, požadavků při dovozu potravin ze třetích zemí a členských států EU, dále problematiky označování potravin a také hygieny výroby a prodeje. Spotřebitelé se na SZPI obvykle obraceli s žádostí o radu v oblasti označování potravin, zejména co se týče zjištění země původu potravin. Tito tazatelé se dále zajímali kupříkladu o oblast přídatných látek, chemického ošetřování ovoce a zeleniny a povinností obchodníků v rámci hygieny prodeje.

according to the form of communication is shown in Graph 4. Apart from the CAFIA Headquarters, queries from businesses and consumers are also dealt with by the Control, Laboratories and Certification Department.

The number of queries directed to the Communication Unit and the CAFIA Spokesperson during the year according to type of query is shown in Graph 5. Consumers, entrepreneurs, media and various institutions are the main groups of questioners. The category 'others' comprises for example students asking for a study visit at CAFIA or for information for thesis or applicants for a job.

With regard to businesses, queries most frequently concerned the commencement of activities in the food sector, requests

Graf 5 / Graph 5
Vývoj počtu dotazů určených Oddělení komunikace ÚI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2013 / Number of queries directed to the Communication Unit and the CAFIA Spokesperson during the year according to type of query in 2013



Spotřebitelská veřejnost zpravidla citlivě reaguje na aktuální medializované kauzy. V roce 2013 byl oproti roku předchozímu zaznamenán zvýšený zájem zejména o informace z oblasti výskytu antibiotik v masě. Velké množství dotazů se týkalo rovněž doplňků stravy. Informace požadují jak podnikatelé (zahájení výroby, možnosti outsourcingu, proces notifikace doplňků stravy), tak spotřebitelé (zda byl již výrobek ze strany SZPI kontrolován, upozornění na problematické označování doplňku stravy).

V případě zaevidovaných žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., došlo oproti loňskému roku opět k nárůstu. Formální požadavky žádosti o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., ze všech zaevidovaných žádostí naplnilo celkem 45 dotazů. Tři žádosti byly rozhodnutím ve správním řízení odmítnuty zcela, dvě žádosti byly odmítnuty částečně. Proti rozhodnutí o odmítnutí žádosti SZPI zaevidovala 1 odvolání. Jedna žádost byla stornována, a to samotným žadatelem. Stejný systém jako v loňském roce zůstal při vyřizování žádostí

concerning the import of foodstuffs from third countries and EU Member States, as well as issues related to labelling of foodstuffs and hygiene in production and sale. Consumers usually consulted CAFIA with request for advice on labelling of foodstuffs, chiefly regarding finding the country of origin. Those submitting these queries were further interested in e.g. additives, the chemical treatment of fruit and vegetables and obligations of traders regarding hygiene in retail.

Consumers are generally sensitive to cases currently released in media. In 2013 the Authority recorded increased interest in, chiefly, information on the occurrence of antibiotics in meat compared to the previous year. A large number of queries also concerned dietary supplements. Information was requested by both businesses (starting production, options for outsourcing, notification process for dietary supplements), and consumers (whether a product has already been inspected by CAFIA, notification of problematic labelling of dietary supplements).

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 formulář dostupný všem podnikatelům na webových stránkách SZPI. Žádosti tedy již nejsou vyřizovány v režimu zákona č. 106/1999 Sb.

SZPI se při komunikaci s veřejností řídí principem transparentnosti a otevřenosti, přičemž zásadní úlohu v této komunikaci sehrávají média. Inspekce proto zejména prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi všech významných druhů médií – televizí, rozhlasem, tiskem a internetovým zpravodajstvím. Tato spolupráce umožňuje nejen s potřebnou rychlostí a dopadem informovat spotřebitelskou a podnikatelskou veřejnost o zásadních zjištěních SZPI, ale rovněž zvyšovat spotřebitelskou gramotnost, rozšiřovat orientaci na trhu s potravinami a právní povědomí u potřebných cílových skupin.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2013 SZPI zveřejnila celkem 60. Dále inspekce průběžně zodpovídá dotazy individuálně vznesené jednotlivými médii, kterých bylo v loňském roce 1 426. Vedoucí pracovníci SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců rovněž pravidelně přispívají k informování veřejnosti prostřednictvím účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích. SZPI například dlouhodobě spolupracuje s pořadem Sama doma, který vysílá Česká televize a kde odborníci pravidelně seznamují veřejnost s problematikou různých druhů potravinářského sortimentu a s ním spojenými riziky pro spotřebitele, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a poskytují rady spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin. Podobný servis pracovníci inspekce poskytují i v Českém rozhlasu a jiných médiích. Dalším kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde od roku 2012 SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. Od roku 2013 jsou tyto informace k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android, Windows Phone a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o přibližně 1 400 potravinách, které nevyhovely požadavkům právních předpisů.

Komunikační prioritou vůči veřejnosti a médiím zůstává pro SZPI zveřejňování informací o zjištění potravin nebezpečných, nevhodných k lidské spotřebě a falšovaných. Tyto informace inspekce zveřejňuje s důrazem na rychlost, dostupnost široké veřejnosti a adresnost ohledně názvu výrobku, výrobní šarže, výrobce a míst prodeje tak, aby byli v maximální možné míře chráněni ti spotřebitelé, kteří mohou mít závadnou potravinu doma. Dále inspekce průběžně zveřejňuje zprávy o opatřeních

There was another increase in recorded requests for information pursuant to Act no. 106/1999 Coll. compared to the previous year. A total of 45 out of all recorded queries fulfilled the formal requirements for a request for information pursuant to Act no. 106/1999 Coll. Three requests were rejected in full following a decision in administrative proceedings and two requests were rejected in part. CAFIA recorded 1 appeal against a rejection. One request was cancelled, by the same applicant. The same system as in the previous year was retained for the processing of requests for the confirmation of information known to food business operators (i.e. that they are registered with and subject to controls by CAFIA). The aforementioned requests must be made via the relevant form, which is available to all businesses on the CAFIA website. Requests are therefore not handled using the system pursuant to Act no. 106/1999 Coll.

In its communication with the public, CAFIA goes by the principles of transparency and opening, with a key role being played by the media. Therefore CAFIA regularly and intensively cooperates, chiefly through its press officer, with the news and PR teams of all major types of media – television, radio and the print and online media. This cooperation means that not only allows CAFIA to inform consumers and businesses of its key finding with the required speed and effect, but also increases consumer knowledge, improves their orientation on the food market and legal awareness in the required target groups.

A fundamental tool for communication with the public via the media is issuing of press releases; CAFIA released 60 of these in 2013. The organisation further continuously responds to questions raised by individual sections of media, of which there were 1,426 in the previous year. CAFIA managers, as well as other groups of specialist employees, also regularly contribute to informing of the public through participation in news, consumer and general interest programmes on television or radio or the specialist correction of erroneous articles in printed media. One example of this cooperation is the Czech Television programme Sama doma ('Home Alone'), where experts inform the public of issues affecting various types of foodstuffs and associated risks to consumers, as well as providing information on the results of control activities and advice to consumers on how to reduce the risk of buying poor-quality, or even unsafe, foodstuffs. A similar service is provided by CAFIA staff on Czech Radio and other media. A further channel through which consumers and the media can gain information on the results of CAFIA inspections is the 'Potraviny na pranýři' website, which has been online since 2012 and is used by CAFIA to publish information on serious findings of unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. Since 2013 this information has also been available through an app for mobile phones using the Android, Windows Phone and iOS operating systems. Visitors to the website can currently find information on around 1,400 foodstuffs that did not comply with legal regulations.

ukládáných v provozovnách potravinářských podniků, které nesplňují příslušné normy. Mediálně nejexponovanější kauzou roku 2013 byl případ výskytu koňského masa v potravinách, jejichž výrobci na obalu deklarovali přítomnost pouze masa hovězího. Vzhledem k rozsahu a výskytu těchto případů v České republice i jiných státech Evropské unie zaznamenala SZPI významné množství dotazů od tuzemských i zahraničních médií. Média rovněž věnovala značnou pozornost případům, kdy SZPI prostřednictvím uloženého opatření přechodně uzavřela prodejnu potravin pro výskyt škůdců. Těchto případů bylo v roce 2013 více než v předchozích letech.

Koncem roku 2013 si Státní zemědělská a potravinářská inspekce nechala vypracovat sociologický výzkum na téma „Potraviny a český spotřebitel“, jenž navazoval na tematicky stejně zaměřené výzkumy z let 2005, 2009 a 2011. Hlavním cílem tohoto výzkumu bylo meziroční srovnání vybraných výstupů, popis vzorců chování spotřebitelů, identifikace problémů v oblasti bezpečnosti, kvality a falšování potravin, zjištění míry informovanosti české veřejnosti v oblasti bezpečnosti a falšování potravin na českém trhu, vnímání bezpečnosti, kvality a falšování potravin na českém trhu, hodnocení institucionálního dohledu nad kvalitou, falšováním a zdravotní nezávadností potravin v ČR a ověření toho, jak je SZPI hodnocena spotřebitelskou veřejností, či jak je spotřebitel obeznámen s její činností. Výsledkem výzkumu jsou informace následně využitelné např. při samotné kontrolní činnosti.

Webové stránky

Technologický vývoj poslední doby ovlivňuje nás všechny. Tradiční komunikační kanály postupně ustupují často pohodlnějším a rychlejším řešením, které současnost nabízí. Málkdo z nás hledá informace a kontakty v tištěných publikacích či katalozích, lidé si zvykli na používání internetových vyhledávačů. Stačí správná volba klíčových slov a zacílení na správný segment zákazníků a webové stránky zvyšují počet firemních zákazníků, v případě SZPI tedy spotřebitelské či podnikatelské veřejnosti.

Kvalitně zpracované webové stránky jsou pro každou společnost vizitkou a pro SZPI mohou být i prvkem, na jehož základě spotřebitel získá povědomí o činnosti úřadu samotného. Veřejnost má takto přístup k aktuálním informacím o působení inspekce a může pochopit podstatu její práce. Na rozdíl ode všech ostatních médií pomáhají webové stránky vytvářet zpětnou vazbu od veřejnosti a takto získaná data poté slouží nejen jako podklady ke kontrolní činnosti, ale také mohou inspekci pomoci neustále zvyšovat kvalitu poskytovaných služeb.

Prostřednictvím webu dále SZPI informuje veřejnost o nebezpečných potravinách, spotřebitele o bezpečném nákupu potravin či o různých zajímavostech ze světa potravin. Podnikatelé se zde dozvědí, jaké jsou podmínky provozování potravinářského podniku a mohou si tu stáhnout potřebné formuláře. Důležitá je i rubrika obsahující informace pro novináře, kde zástupci mé-

The priority of CAFIA in its communication with the public and media remains the publication of information on detection of foodstuffs that are unsafe, unsuitable for human consumption and adulterated. The Authority publishes this information with an emphasis on speed, accessibility for wider public and precision with regard to product name, production batch, producer and point of sale in order to protect to the maximum extent possible consumers who may have those products at home. The Authority further continually publishes reports on measures imposed on food businesses that do not meet the relevant standards. The case that received most exposure in the media in 2013 was that of the presence of horse meat in foodstuffs whose producers declared beef content only on packaging. Due to the scope and incidence of these cases in the Czech Republic, and other Member States of the European Union, CAFIA recorded a significant number of queries from both the Czech and foreign media. The media also devoted considerable attention to cases where CAFIA imposed measures to temporarily close food shops due to the occurrence of pests – there were more of this type of case in 2013 than in previous years.

At the end of 2013 the Czech Agriculture and Food Inspection Authority has a sociological study conducted on the topic of ‘Foodstuffs and the Czech consumer’, following up to thematically similar studies in 2005, 2009 and 2011. The chief objective of this study was to provide a year-on-year comparison of selected outcomes, describe consumer behaviour patterns, identify problems with regard to safety, quality and adulteration of foodstuffs, determine the extent of awareness of the Czech public of the safety and adulteration of foodstuffs on the Czech market, perception of the safety, quality and adulteration of foodstuffs on the Czech market, evaluate institutional monitoring of the quality, adulteration and safety of foodstuffs in the Czech Republic and verify how CAFIA is rated by consumers and how familiar consumers are with its activities. The results of the study will be applicable e.g. to inspection activities themselves.

Website

Recent technological developments affect us all. Traditional communication channels are gradually giving way to frequently faster, more comfortable solutions offered by the present. Few of us look for information and contacts in printed publications and catalogues, as people have become used to using online search engines. All you need is to choose the right keywords and targeting at the right customer segment and a website can attract new customers to a company or, in the case of CAFIA, consumers or business.

High-quality websites serve as an advertisement for any company and, for CAFIA, can also serve as a means of informing the consumer of the activities of the Authority itself, as the public has access to current information on its activities and can understand the substance of its work. In contrast to all other media, websites help to create feedback from the public, with data gathered this way serving not only as supporting material for

dií, kromě tiskových zpráv, naleznou i další informační články, případně fotografie výrobků, o kterých Státní zemědělská a potravinářská inspekce informuje ve svých tiskových zprávách. Webové stránky SZPI jsou archivovány Národní knihovnou ČR a splňují podmínky internetové přístupnosti, tj. všechny informace zde zveřejněné jsou přístupné i zdravotně postiženým spoluobčanům a jsou tedy plně v souladu s vyhláškou č. 64/2008 Sb., o formě uveřejňování informací souvisejících s výkonem veřejné správy prostřednictvím webových stránek pro osoby se zdravotním postižením (tzv. vyhláška o přístupnosti).

SZPI velmi bedlivě dbá na to, aby veškeré příspěvky zde uvedené byly aktuální a pro širokou veřejnost v plné míře využitelné. Na web SZPI bylo v roce 2013 přidáno několik nových kapitol a článků. Rozšířeny o nové informace byly rubriky Dovoz ze třetích zemí, Aplikace právních předpisů, Informace pro spotřebitele a v rubrice Informace pro podnikatele najdeme nyní nově podrubriku s názvem Schválené provozy produkující klíčky.

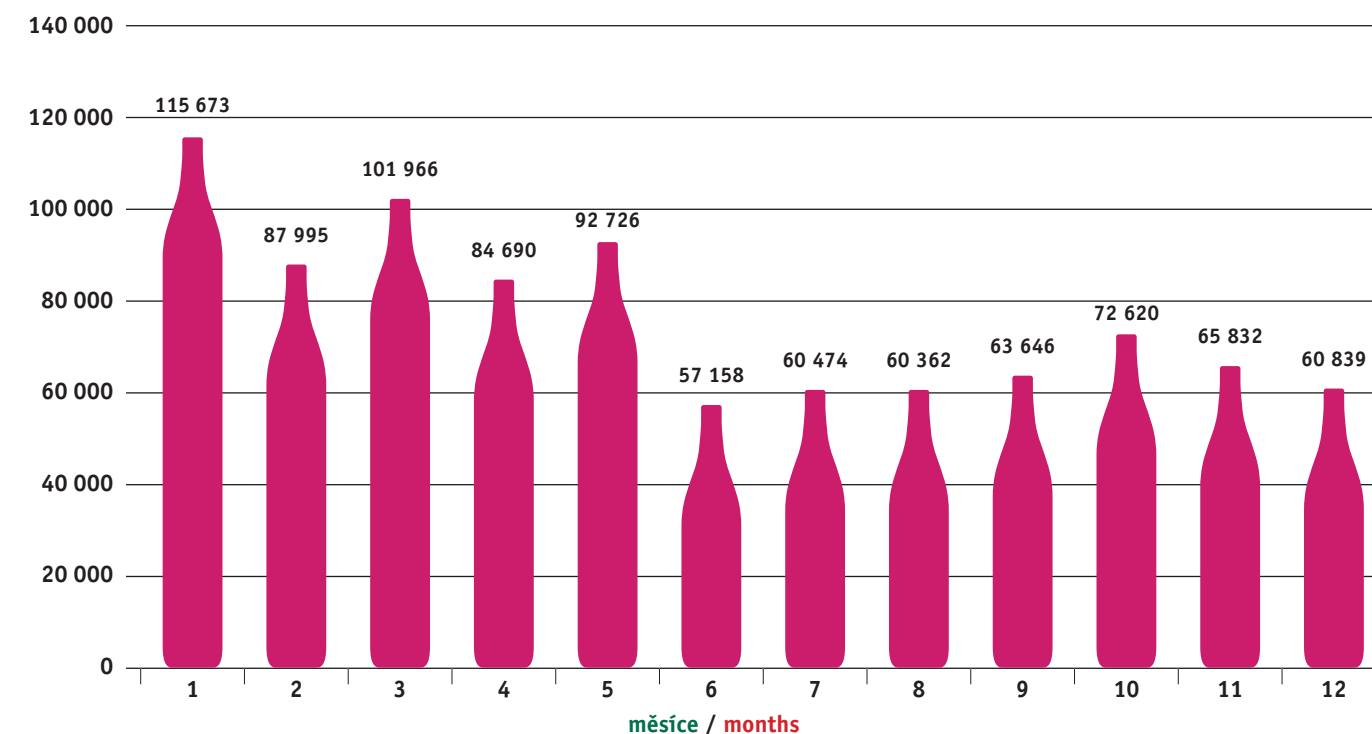
Na hlavní straně webových stránek byla nově vytvořena sekce s názvem Upozornění, kam jsou umísťovány obzvláště důležité informace, které by neměly uniknout pozornosti návštěvníků.

control activities, but also helping our inspectors to constantly improve the quality of services provided.

CAFIA further uses its website to inform the public of unsafe foodstuffs, consumers about safe ways of buying food and other interesting information from the world of food. Businesses can use the website to find out what rules are in place for the operation of food businesses and download required forms. Another important section is that containing information for journalists, where representatives of media can find, apart from press releases, other informative articles about and/or photos of, products about which the Czech Agriculture and Food Inspection Authority informs the public in its press releases. CAFIA website is archived by the National Library of the Czech Republic and fulfils the conditions for Internet accessibility, i.e. all information published on the site is also accessible to disabled, and is therefore fully compliant with Decree no. 64/2008 Coll., on the form of publication of information related to public administration via websites for persons with a disability (accessibility decree).

CAFIA takes great care to ensure that all information published on its website is current and fully usable for the wider public.

Graf 6 / Graph 6
Celkové přístupy na web SZPI v roce 2013 / Number of visits of CAFIA website in 2013



Uživatelé internetu naleznou od roku 2013 webovou prezentaci SZPI také na portálu eAGRI Ministerstva zemědělství ČR. Tato prezentace obsahuje základní informace o SZPI včetně odkazů na jednotlivé rubriky umístěné na oficiálním webu SZPI, na které je návštěvník po několika vteřinách přesměrován.

Pravidelně v měsíčních intervalech je obměňována anketní otázka v české i anglické verzi webových stránek. Dotazy se zaměřují zejména na spotřebitelské chování, nákupní zvyklosti, ale i na znalosti uživatelů. Získaná data jsou nezářka využívána jako jeden z podkladů pro kontrolní činnost SZPI.

Web SZPI v roce 2013 nejvíce navštěvovali uživatelé z České republiky a Slovenska, dále byly zaznamenány přístupy z Německa, Polska či dokonce USA.

Návštěvníci si webové stránky SZPI zobrazovali především v prohlížečích Internet Explorer, Firefox, Chrome a Opera. Nejčastěji vyhledávali informace, které se týkaly vína, medu, vyhlášky č. 4/2008 Sb., burčáku, vyhlášky č. 113/2005 Sb., doplňků stravy, zákona č. 110/1997 Sb., alkoholu, rozinek a vyhlášky č. 335/1997 Sb.

V roce 2013 se staly nejnavštěvovanějšími rubrikami (v uvedeném pořadí): Volná místa, Kontrolní činnost SZPI, Dovozy ze třetích zemí, Vybrané předpisy ČR, Dotazy podnikatelů, Podněty ke kontrole, Aktuality, Víno, Kontakty pro veřejnost a Spotřebitelské dotazy.

Webový portál Potravin na pranýři

Web Potravin na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2013 jej navštívilo 2 425 000 uživatelů. Web přináší informace zejména o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI. Záznamy o nevyhovujících šaržích potravin jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce 2013 bylo zveřejněno celkem 652 záznamů, v kategorii nebezpečné 254, falšované 227 a nejakostní 171. Záznamy je možné zobrazit buď jako seznam, nebo pomocí mapy.

V roce 2013 prošel web řadou změn, jejichž cílem bylo zpřístupnit uživatelům širší spektrum informací a umožnit mu snazší práci se záznamy. Byly přidány nové sekce – Archiv, Informace a Tematické kontroly. Archiv slouží ke přehlednosti webu. Jsou do něj přesouvány záznamy zveřejněné déle než půl roku. V Archivu lze vyhledávat stejným způsobem jako mezi aktuálními záznamy. V sekci Informace jsou uvedeny základní informace o Potravinách na pranýři, vysvětlení nevyhovujících parametrů, slovníček základních pojmů z oblasti potravin, zajímavosti ze světa potravin a mnoho dalších užitečných informací pro všechny, kteří k nákupu potravin přistupují zodpovědně. V Tematických kontrolách jsou uvedeny výsledky kontrolních akcí, které byly zaměřeny na určitou konkrétní problematiku trhu. Jsou zde uvedeny všechny šarže potravin, které byly v rámci kontrolní

Several new sections and articles were added to the Czech version of the CAFIA website in 2013: new information was added to the sections Dovozy ze třetích zemí ('Import from Third Countries'), Aplikace právních předpisů ('Application of Legal Regulations') and Informace pro spotřebitele ('Information for Consumers'). The Informace pro podnikatele ('Information for Entrepreneurs') section now includes a subsection entitled Schválené provozy produkující klíčky ('Approved sprout producers').

The main page of the Czech version of the website now includes a section entitled Upozornění ('Notifications') for particularly important information that visitors to the website should use.

Starting in 2013, Internet users will also find information on CAFIA on the eAGRI website of the Czech Ministry of Agriculture. This includes basic information on CAFIA, including links to individual sections of the CAFIA website, to where visitors are directed in only a few seconds.

A regular monthly survey also features in both the Czech and English versions of the site. Questions focus chiefly on consumer behaviour and purchasing habits, as well as user knowledge. Data gathered is often used as supporting material for CAFIA activities.

In 2013 the CAFIA website received most visits from users in the Czech Republic and Slovakia, with visits from Germany, Poland and even the USA also being recorded.

Visitors displayed the CAFIA website primarily in the Internet Explorer, Firefox, Chrome and Opera browsers and most frequently sought information on wine, honey, Decree no. 4/2008 Coll., burčák, Decree no. 113/2005 Coll., dietary supplements, Act no. 110/1997 Coll., alcohol, raisins and Decree no. 335/1997 Coll.

The most frequently visited sections of the Czech version of the website in 2013 were (in the following order): Vacancies, CAFIA Control Activities, Import from Third Countries, Selected CZ Regulations, FAQ – Entrepreneurs, Suggestions for Inspection, News, Wine, Contacts for the Public and FAQ – Consumers.

Potravin na pranýři ('Food Pillory') website

The Potravin na pranýři ('Food Pillory') website was launched on 10 July 2012 and was visited by 2,425,000 users between its launch and the end of 2013. The website conveys information chiefly on non-compliant batches of foodstuffs found during official CAFIA controls. Records of non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to seriousness – unsafe, adulterated and poor quality. A total of 652 records were published in 2013: 254 in the 'unsafe' category, 277 in 'adulterated' and 171 in 'poor quality'. Records can be displayed either as a list or as a table.

The website went through a number of modifications in 2013 with the aim to make a wider spectrum of information available

akce zkontrolovány, a to i ty, které vyhovely právním předpisům. Komunikace se spotřebiteli je pro SZPI velmi důležitá, proto byl na web umístěn kontaktní formulář „Připomínka k webu“, jehož prostřednictvím mají spotřebitelé možnost zasílat své dotazy nebo návrhy na zlepšení webu. Dále byl zpřístupněn RSS kanál. Byl zatraktivně design novinek zasílaných e-mailem, v nichž přibýly i nové informace. Samozřejmostí webu je jeho přizpůsobení zrakově znevýhodněným uživatelům.

Potravin na pranýři zvítězily v anketě „Křišťálová lupa 2013 – Cena českého internetu“ v kategorii Veřejně prospěšná služba, v níž vítěze určuje hlasování veřejnosti. Jedná se již o druhé vítězství v řadě. Ocenění si velmi vážíme.

Na četné žádosti uživatelů webových stránek a jako další možnost poskytování informací široké veřejnosti byla dne 10.9.2013 spuštěna mobilní aplikace Potravin na pranýři. Aplikace je dostupná pro „chytré“ mobilní telefony a tablety s operačním systémem Android (verze 2.3.3 a vyšší), Windows Phone (verze Windows Phone 8 a vyšší) a iOS (verze iOS 7.0 a vyšší). Do konce roku 2013, tedy za tři a půl měsíce od vydání, si aplikaci stáhlo 16 tisíc uživatelů. Aplikace má vysoké hodnocení a kladné recenze.

Díky aplikaci má spotřebitel možnost:

- podat podnět ke kontrole – mobilním zařízením jednoduše vyfotit závadný stav nebo potravinu, o které chce SZPI informovat, doplnit popis nedostatku a odeslat informace mobilní aplikací přímo na příslušný inspektorát SZPI,
- zobrazit 20 nejnovějších záznamů zveřejněných na webu Potravin na pranýři,
- zkontrolovat, kde v jeho okolí byly zjištěny nevyhovující potraviny,
- podívat se do Tematických kontrol,
- zobrazit aktuality z webových stránek SZPI,
- vyhledat kontakt na všechny inspektoráty SZPI.

to users and make it easier to sort through records. Several new sections – Archive, Information and Thematic Controls – were added. The Archive is intended to make the site more lucid, and contains records more than six months old. Records can be searched in the Archive in the same way as current records. The Information section contains basic information about Food Pillory, an explanation of the parameters of non-compliance, a glossary of basic terms from the food sector, interesting facts from the world of food and a lot more useful information for all those who take a responsible approach to buying food. The Thematic Controls section contains the results of inspection programmes focusing on certain, specific issues affecting the market, listing all batches of foods inspected during programmes, including those that were compliant with legal regulations.

Communication with consumers is of great importance to CAFIA, and for this reason the website includes a contact form entitled 'Remarks', which consumers can use to send queries or suggestions for improving the site. An RSS channel was also launched, and improvements were made to improve the design of news e-mails. Naturally, the site was also adapted to help the vision-impaired.

The Food Pillory won the 'Crystal Magnifying-Glass 2013 – Czech Internet Awards' in the Public Service category, the winners of which are voted on by the public. This was the second time in a row that the website won this award, and we appreciate it.

Based on numerous requests by website users, and as further option for provision of information to wider public, the Food Pillory mobile app was launched on 10 September 2013. The app is available for smartphones and tablets using the Android (version 2.3.3 and above), Windows Phone (version Windows Phone 8 and above) and iOS (version iOS 7.0 and above) operating systems. By the end of 2013, i.e. three and a half months after its launch, the app had been downloaded by thirteen thousand users. The app is rated highly and has received positive reviews.

The app allows the user to:

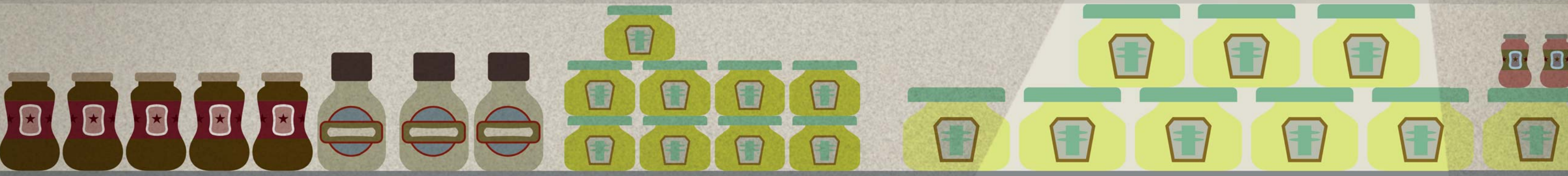
- submit a suggestion for an inspection – simply take a photo of the deficiency or food about which you wish to inform CAFIA with your phone, add a description of the shortcoming and send the information via your app straight to the relevant CAFIA inspectorate,
- display 20 latest records published on the Food Pillory website,
- check whether any non-compliant foodstuffs have been found in your area,
- have a look at Thematic Controls,
- display news from the CAFIA website,
- search for contacts for all CAFIA inspectorates.



OBLAST LIDSKÝCH ZDROJŮ



HUMAN RESOURCES



5.1 Interní komunikace

Interní komunikace se mnohdy ocitá na samém okraji zájmu široké veřejnosti. Ne každý dokáže ocenit její schopnost a potenciál ovlivnit nejen atmosféru a vztahy na pracovišti, ale i pracovní výsledky společnosti samotné.

V praxi se ukazuje, že mnohem lepší pracovní výkony podávají ti zaměstnanci, kteří se o společnost zajímají a žijí pro ni. K tomu je však nutné, aby měli informace o jejím směřování, aby věděli, co se od nich očekává a také, co je jejich přesnou pracovní náplní. Jen tak je zaměstnanec motivovaný ke společnému sdílení vnitřních hodnot, vizí a cílů společnosti. Právě v oblasti motivace zaměstnanců se skrývá značný potenciál dobré interní komunikace. Pokud se zaměstnanec ztotožní s cíli zaměstnavatele, přináší mu mnohem více užítku. Řada z nás si jistě položí otázku, kdo by se tedy měl problematikou interní komunikace zabývat nejvíce. Odpověď je jednoduchá. Měl by to být úkol zejména pro vedení společnosti.

Tímto jednoduchým pravidlem se řídí i vedení SZPI, které ví, že základním stavebním kamenem prosperity celého úřadu jsou právě jeho zaměstnanci, se kterými je nutné komunikovat.

Jedním ze stěžejních nástrojů interní komunikace SZPI je intranetový portál. Je zdrojem řady důležitých informací potřebných pro každodenní činnost všech zaměstnanců inspekce. Informace (včetně dokumentů) jsou uloženy na jednom místě a jsou jasně strukturovány. Intranetový portál je místem, kde se soustředují jak aplikace, které jsou jeho přímou součástí, tak i aplikace externí. Mezi aplikace interní patří například Podatelna, Evidence dokumentů či Spisová služba (práce s dokumenty/spisy však již probíhá přímo v nové externí aplikaci spisové služby – ERMS), Helpdesk, Rezervace zdrojů, Organizační struktura či Veřejné zakázky. Externí aplikace zahrnují např. Elektronickou poštu, systém Kontrolní a laboratorní činnosti, aplikaci pro online testování inspektorů, evidenci vzdělávání nebo Videokonference. S intranetovým portálem je provázána i funkčnost datové schránky SZPI.

Nedílnou součástí úspěšné interní komunikace představuje také magazín pro zaměstnance Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. Na regionální inspektoráty je rovněž distribuován jeden výtisk. Zpravodaj SZPI informuje o aktuálním dění na úřadě a přináší zajímavosti ze světa potravin. Kromě stálých rubrik obsahuje i rubriky, které se podle potřeby obměňují. I v roce 2013 byl vylepšen grafický design magazínu. Zpravodaj SZPI byl přihlášen do soutěže Zlatý

5.1 Internal communication

Internal communication is often at the very periphery of interest of the wider public; not everyone can appreciate its capacity to affect not only the atmosphere and relations within the workplace, but also the results produced by the organisation itself.

It has been shown that in practise much better performances are given by employees who are interested and live for the organisation that they work for. For this, though, they must have information about the direction it is taking so that they know what to expect, and also what their precise job description is. Only this can motivate employees to share corporate values, vision and goals of their company. It is in customer motivation that we see the considerable potential of good internal communication. An employee will be of much more benefit to their employer if they identify with the employer's goals. Many of us will then wonder who should be most engaged in internal communication issues. The answer is simple: this is chiefly a task for company management.

It is this simple rule that CAFIA management guides itself by, knowing that the basic building-blocks of the success of the Authority as a whole are its employees, with whom it must communicate.

One of the key tools for CAFIA internal communication is the intranet portal, the source of a lot of important information needed on a day-to-day basis by all CAFIA employees. Information (including documents) is clearly structured and stored at a single location. The intranet portal is a location that concentrates both applications that form an integral component of the system and external applications. Internal applications include Registry, Document Management and Records Service (although document/records management now also functions in the new ERMS records service external app), Helpdesk, Reservation of Resources, Organisational Structure and Public Tenders. External applications include e.g. e-mail, Control and Laboratory Activities System, an application for the online testing of inspectors and Conference Calls. The intranet portal is also closely linked to the functionality of the CAFIA data box.

An integral part of the CAFIA's successful internal communication is also the internal magazine, Zpravodaj SZPI ('CAFIA Bulletin'), which is published six times per year at bimonthly intervals. It is primarily published in electronic form, which employees can download from the intranet portal. One copy each is also distributed to regional inspectorates. Zpravodaj SZPI provides information about current events in the organisation and interesting facts from the world of food. It contains both permanent and occasional columns/sections. 2013 also saw improvements in

středník 2013, která hodnotí firemní tiskoviny. Výsledky budou vyhlášeny po vydání této výroční zprávy – 24. dubna 2014.

Do intranetového portálu je dále plně integrována také anonymní e-mailová schránka, která umožňuje kontakt mezi zaměstnanci inspekce a jejím vedením. Zaměstnanci sem mohou posílat své připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI.

Neméně důležitou součástí interní komunikace úřadu jsou společná setkávání zaměstnanců, během kterých se poznávají i ti, kteří spolu v průběhu roku komunikují převážně pouze po telefonu či e-mailem. Cílem těchto setkání je posílit vzájemné vztahy a docílit tímto zefektivnění interní komunikace.

SZPI nezapomíná ani na zaměstnance bývalé – seniory. Každým rokem pořádá vedení inspekce předvánoční setkání s bývalými zaměstnanci, kde je informuje o aktuální situaci na úřadě či o novinkách ze světa potravin.

5.2 Vzdělávání zaměstnanců

Vzdělávání zaměstnanců SZPI probíhá v souladu s organizačními směnicemi Vstupní vzdělávání zaměstnanců SZPI č. 008/2004 a Vzdělávání zaměstnanců SZPI č. 008/2005. Na základě těchto dokumentů je vytvořeno koncepční vzdělávání zaměstnanců SZPI, které zahrnuje povinné vzdělávací bloky a moduly v souladu s usnesením vlády č. 1542/2005, o pravidlech vzdělávání zaměstnanců ve správních úřadech.

SZPI zajišťuje vstupní vzdělávání s lokálně orientačním vzdělávacím blokem a specializačním vzdělávacím blokem. Tyto bloky zahrnují povinné seznámení zaměstnanců přijímaných do pracovního poměru s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. Bloky jsou doplněny o vstupní vzdělávání následné a environmentální vzdělávání, která sjednocují přípravu zaměstnanců státní správy a seznamují zaměstnance s činností státních institucí, veřejnou správou, veřejnými financemi, právním systémem ČR a Evropské unie a v neposlední řadě s environmentální problematikou.

Součástí vstupního vzdělávání bude od roku 2014 v souladu s usnesením vlády č. 39/2013, o strategii vlády v boji s korupcí na období let 2013 a 2014, protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky. Stávající zaměstnanci SZPI byli již v roce 2013 v rámci uvedené oblasti proškoleni.

the magazine's graphic design. Zpravodaj SZPI was entered in the Golden Semicolon 2013 awards for corporate publications. The results will be announced on 24 April 2014, i.e. after the publication of this Annual Report.

The intranet portal also includes a fully-integrated anonymous e-mail inbox that facilitates contact between CAFIA employees and management. Employees can send comments, complaints or queries. Queries and answers are published on the CAFIA intranet.

Further key elements of CAFIA's internal communication system are shared employee meetings, where employees are given the chance to meet, in person, colleagues who they mostly only communicate with by telephone or e-mail during the year. The aim of these meetings is to consolidate mutual relations and to make new friendships, leading to improved communication within the organisation.

CAFIA does not forget its elderly former employees. In the run-up to Christmas every year, Authority management organises meetings with former employees, where it informs them of current events in the organisation and news from the world of foodstuffs.

5.2 Employee training

Employee training takes place in accordance with CAFIA organisational guidelines no.008/2004 Initial training for CAFIA employees and no.008/2005 CAFIA employee training. These documents form the basis for the conceptual training of CAFIA employees, which encompasses mandatory training courses and modules in accordance with Government Decree no. 1542/2005, on rules for the training of employees of administrative bodies.

CAFIA initial training includes a locally oriented and specialised training courses. These courses encompass mandatory training in internal regulations and specific issues affecting CAFIA. Courses are supplemented with Follow-up Training and Environmental Training, which integrate the preparation of state administration employees and acquaints them with the activities of state institutions, public administration, public finances, the legal system of the Czech Republic and European Union and, last but not least, environmental issues.

SZPI se především zaměřuje na pravidelné prohlubující vzdělávání zaměstnanců. Podkladem pro systematické vzdělávání zaměstnanců SZPI je plán vzdělávání, který je vypracován v návaznosti na plán jakosti SZPI a nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění. Tento plán vychází z námětů jednotlivých odborů a inspektorátů a po schválení ústředním ředitelem se stává závazným dokumentem, který je v průběhu roku naplňován a průběžně vyhodnocován, jak na úrovni kvantity a kvality realizovaných vzdělávacích akcí, tak i z hlediska ekonomických ukazatelů. Pro oblast kontrolní sféry jsou stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která jsou proškolená v rámci oborových porad. V případě potřeby je plán vzdělávání doplňován o aktuální školení dle změn příslušné legislativy. Každá vzdělávací akce má přiděleného

As of 2014, and in accordance with Government Ruling no.39/2013, on government strategy in the fight against corruption for 2013 and 2014, induction training will include anti-corruption training in the field of ethics. Existing CAFIA employees received training in this area in 2013.

Apart from induction training, CAFIA also provides regular training for the purpose of deepening employees' knowledge. The systematic training of CAFIA employees is supported by a training schedule, which is drawn up in connection with the CAFIA quality schedule and Regulation (EC) no. 882/2004, on official controls, as amended. This schedule is based on suggestions submitted by individual departments and inspectorates and, following approval by the CAFIA Director General, it becomes

Tabulka 4 / Table 4 Okruhy vzdělávání v oblasti kontrolní činnosti za rok 2013 / The following areas of training were identified for control activities in 2013

Školení v oblasti kontrolní činnosti	Training in control activities
Mikrobiologie potravin – stěry ve výrobě, alternativní metody PPP	Microbiology of foods – trends in production, alternative methods of PPP
GMO – aktuální témata, novinky, informace z jednání EK, stanoviska EFSA	GMO – current topics, information from EC meetings, EFSA statements
Trendy v nových technologiích, surovinách a směsích pro pekařskou a cukrářskou výrobu	Trends in new technologies, raw materials and mixes for bakery and confectionary production
Trendy ve zpracování tuků a olejů	Trends in the processing of fats and oils
Proškolení degustátorů vína	Training of wine tasters
Roztoči v sušeném ovoci	Mites in dried fruit
Hraniční bylinné přípravky	Marginal herbal preparations
Enzymy – fungování, účinek, deklarace množství v doplňcích stravy, analytické metody stanovení	Enzymes – functioning, effects, declaration of amount in dietary supplements, analytic methods for detection
Káva – pěstování, druhy, proces pražení, sensorické hodnocení	Coffee – cultivation, varieties, roasting processes, sensory evaluation
Vybrané druhy lihovin – sensorické hodnocení, označování	Selected types of liquor – sensory evaluation, labelling
Kontrola zralosti u ovoce dle zvláštních obchodních norem	Control of ripeness of fruit according to special commercial standards
Poznávání odrůd česneku	Recognition of varieties of garlic
Analytické metody u čerstvého ovoce a zeleniny	Analytical methods for fresh fruit and vegetables
Hodnocení suchých skořápkových plodů	Evaluation of dried shell nuts
Školení nakládání s nebezpečnými látkami	Training in the handling of dangerous substances
Základy účetnictví pro inspektory	Basics of accounting for inspectors
Odhalování falšovaných lihovin	Detection of adulterated liquors
Potraviny s chráněným označením: CHOP, CHZO, ZTS vč. zobecnění výsledků	Foodstuffs with protected designations: PDO, PGI, TSG, incl. generalisation of results
Kontrolní postupy u zaručených tradičních specialit	Control procedures for Traditional Speciality Guaranteed
Obaly potravin – možné zdroje kontaminace potravin z obalů	Food packaging – possible sources of contamination of foodstuffs from packaging
Kontrolní řád	Control Code
Odběr vzorků (OS č. 017/2004) a dokumentace kontroly (OS č. 012/2004) dle jednotlivých komodit	Sampling (OG no. 017/2004) and documentation of control (OG no. 012/2004) according to individual commodity
Správní řád pro inspektory	Administrative code for inspectors

odborného garanta, který ověřuje kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikuje cílovou skupinu a ověřuje naplňování vzdělávacích cílů.

Vedle uvedených vzdělávacích akcí, které byly vytvořeny na míru pro inspektory, se tato cílová skupina účastnila i pravidelných otevřených kurzů a konferencí v tuzemsku i zahraničí.

Tabulka 5 / Table 5 Konference a otevřené semináře v roce 2013 / Conferences and open seminars in 2013

Konference, otevřené semináře	Conferences and open seminars
Ingrovy dny – seminář o jakosti potravin a potravinových surovin	Inger days – seminar on food quality and food raw materials
Hygiena a technologie potravin – Konference Lenfeldovy a Höklovy dny	Hygiene and food technology – Lenfeld and Hökl Days conference
Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin ve Skalském dvoře	Symposium on new trends in production and evaluation of foodstuffs at Skalský dvůr
Konference kvasné chemie a bioinženýrství	Conference on the chemistry of fermentation and bioengineering
INDC – Mezinárodní konference na téma vitaminy, výživa, nutriční látky, diagnostika	International Nutrition & Diagnostics Conference (INDC)
RAFA – Nové směry metod zkoušení potravin, mezinárodní sympozium pořádané v Praze	RAFA – international symposium on food analysis, held in Prague
Automatizace a modernizace v pivovarství	Automation and modernisation in the brewing trade
Pivovarsko-sladařský seminář	Brewing and malting seminar
Mezirezortní seminář – zoonózy	Interministerial seminar – zoonoses

V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možnosti vzdělávání v programu Better Training for Safer Food, který se týká zejména zprostředkování praktických poznatků při plánování, výkonu a vyhodnocení dozorové činnosti. V roce 2013 se 28 zaměstnanců zúčastnilo školení zaměřených na přídatné látky, dětskou stravu, systém HACCP, kontaminanty v potravinách a krmivech, potravinové audity, kontrolu dovozu potravin a krmiv neživočišného původu, doplňky stravy nebo potravinová tvrzení.

Stejně jako v uplynulých letech SZPI věnovala pozornost povinnému vzdělávání auditorů bezpečnosti potravin, a to v takovém rozsahu, aby byla udržena odborná způsobilost auditorů a auditori mohli být v pravidelných tříletých intervalech recertifikováni. V roce 2013 bylo recertifikováno 27 auditorů bezpečnosti potravin.

Každoročně SZPI rovněž realizuje školení vycházející z hodnotících pohovorů zaměstnanců. Dle těchto výstupů jsou do plánu zařazeny takzvané rozvojové kurzy, které zahrnují manažerské vzdělávání vedoucích zaměstnanců a vzdělávání v oblasti sebehřízení a osobních dovedností řadových zaměstnanců. V roce 2013 se uskutečnilo 10 kurzů uspořádaných přesně dle požadavků a potřeb zaměstnanců SZPI.

a binding document, and is supplemented and continually evaluated throughout the year, both for the quantity and quality of training units realised and with regard to economic indicators. In the control field, cross-section topics are stipulated for individual commodities, which are taught as part of specialist consultations. If required, the training schedule is supplemented with up-to-date training courses in accordance with changes to the relevant legislation. Every training event has an assigned

specialist guarantor, who verifies the competency of suppliers of training events, identifies the target group and verifies fulfilment of training goals.

Aside from the above training courses, which were tailored for inspectors, this target group also participated in regular, open courses and conferences in the Czech Republic and abroad.

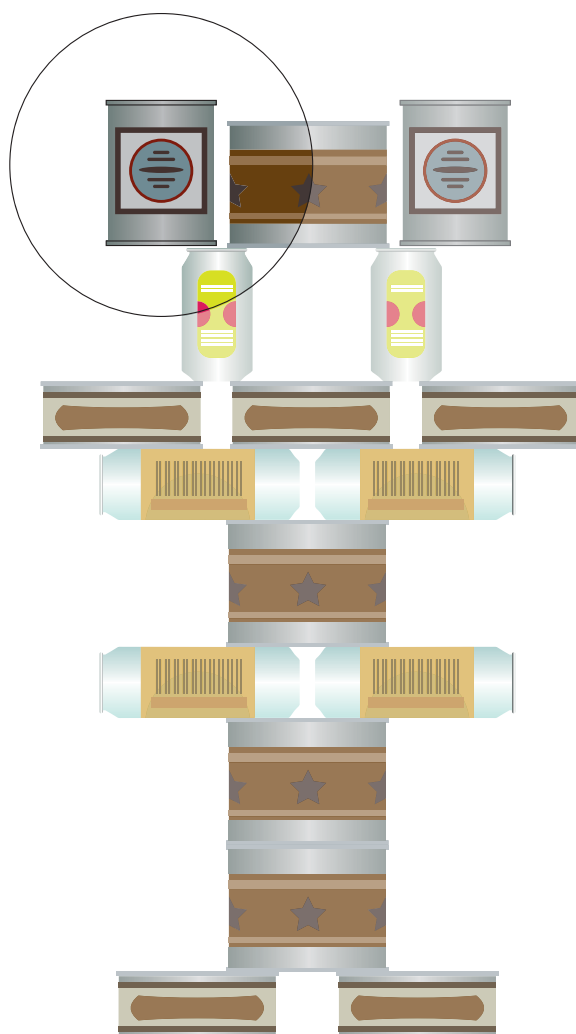
As a part of its training abroad programme, CAFIA actively utilised the opportunity to take part in training through the Better Training for Safer Food programme, which mainly addresses the conveyance of practical observations in planning, performance and evaluation of supervisory activities. In 2013, 28 employees participated in training focusing on additives, baby food, HACCP system, contaminants in food and feed, food audits, control of the import of food and feed of animal origin, dietary supplements and claims.

As in previous years, CAFIA addressed the mandatory training of food safety auditors to the extent sufficient to maintain professional qualification of auditors, who had the option of being recertified at regular, three-year intervals. In 2013, 27 food safety auditors were recertified.

Problematice vzdělávání zaměstnanců SZPI tradičně věnuje náležitou pozornost. V přímých nákladech, tj. na kurzovné a vložné na konference a symposia, bylo vynaloženo 3 141 000 Kč. V roce 2013 se uskutečnilo celkem 205 vzdělávacích akcí s účastí 2 860 osob.

Every year CAFIA also realises training based on employee appraisal interviews. Based on these interviews, so-called development courses, encompassing managerial training for managers and training in self-management and personal skills for rank-and-file employees are included in the organisation schedule. In 2013, 10 courses organised exactly according to the needs and requirements of CAFIA employees took place.

As is customary, CAFIA gave the proper attention to issues related to the training of its employees. A total of CZK 3,141,000 in direct expenditure, i.e. course fees and conference and symposium fees, was spent. A total of 205 training events with the participation of 2,860 persons took place in 2013.





ZPRÁVA
O HOSPODAŘENÍ



FINANCIAL
MANAGEMENT REPORT

Tabulka 6 / Table 6
Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč) / Revenue and expenditure report (in thousands of CZK)

Závazné ukazatele Binding indicators	Rozpočet schválený Approved budget	Rozpočet po změnách Budget following adjustment	Skutečnost Reality
Příjmy OSS celkem / BPA reserve – total	17 318	39 828	58 847
z toho: daňové příjmy / Of which: tax revenues	500	500	648
Rozpočet výdajů / Expenditure budget			
1. Běžné výdaje OSS celkem / Current BPA expenditure – total	271 480	286 904	286 675
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci Including: employee payroll and other remuneration for work carried out	136 093	140 393	140 393
• z toho: - platy zaměstnanců • Of which: - employee payroll	134 965	139 265	139 265
- ostatní osobní výdaje - other personal expenditure	1 128	1 060	1 060
- odstupné - severance pay	0	68	68
• povinné pojistné placené zaměstnavatelem • Mandatory insurance premiums paid by the employer	46 271	47 733	47 733
• převod fondu kulturních a sociálních potřeb • Transfer to social and cultural fund	1 350	1 393	1 393
• účelové a ostatní běžné výdaje • Single-purpose and other current expenditures	87 766	97 385	97 156*
2. Kapitálové výdaje OSS celkem / 2. Capital expenditure of state body – total	18 635	20 625	20 617**
Úhrn výdajů (1 a 2) / Summary of expenditure (1 and 2)	290 115	307 529	307 292
Počet zaměstnanců / Number of employees	421	421	394,9
Průměrný plat (v Kč) / Average salary (in CZK)	26 715	27 566	29 388

* Úsporu představují nedočerpané finanční prostředky v rámci programu přeshraniční spolupráce Cíl 3 Česká republika – Svobodný stát Bavorsko 2007–2013 ve výši 234 tis. Kč, a dále bylo využito povoleného překročení rozpočtu z titulu přijatých pojistných plnění ve výši 5 tis. Kč.

* Saving corresponds to the unused funds from the Objective 3 Czech Republic – Free State of Bavaria cross-border cooperation 2007–2013 to the amount of CZK 234,000. The permitted budget overspend by virtue of insurance premiums received was further utilised to the amount of CZK 5,000.

** Úspora vznikla neuhrazením poslední faktury investiční akce „Nový informační systém pro vedení personalistiky a mezd“ ve výši 203 tis. Kč, kdy finanční prostředky byly převedeny do nespotřebovaných profilujících výdajů, a čerpání proběhne v lednu 2014. Dále byly v rámci této investiční akce zapojeny nespotřebované profilující výdaje roku 2012 ve výši 237 tis. Kč. Z jednotlivých investičních akcí roku 2013 vznikly zůstatky, které v souhrnu činí 42 tis. Kč.

** Saving created through non-payment of final invoice of 'New information system for human resources and payroll management' investment to the amount of CZK 203,000, when funds were transferred to unspent profiling expenditure; these will be utilised in January 2014. This investment further drew on unspent profiling expenditure for 2012 to the amount of CZK 237,000. Individual investments in 2013 were in credit to the amount of CZK 42,000.



ZÁVĚR



CONCLUSION

Rok 2013 byl obdobím, které nepoznamenala žádná závažnější potravinová krize, která by se dotkla bezpečnosti potravin. Začátek roku probíhal ve znamení dozvuků metanolové aféry a v důsledku toho i pokračujícím zvýšeným kontrolním úsilím v oblasti lihovin. Pozoruhodnou událostí byl celoevropský skandál s masnými výrobky obsahujícími nedeklarované koňské maso. Třebaže se nejednalo o problém s dopadem na lidské zdraví, díky tomu, že se dotkl etiky obyvatel některých významných evropských zemí, nabyl postupně celoevropského rozměru. Evropa si konečně uvědomila, že problém falšování potravin není marginální a začala projevat snahu o nastavení určitého rámce pro komplexní řešení obdobných případů významného klamání spotřebitelů. Z poznatků SZPI vyplývá, že problematika falšování potravin a jejich bezpečnost je nedělitelná a musí být řešena v rámci jednoho komplexního systému.

V roce 2013 provedli inspektoři SZPI celkem 35 686 vstupů do provozoven potravinářských podniků, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 25 961 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 8 967 ve výrobě, 1 728 ve velkoskladech, 511 v prvovýrobě, 1 390 v celních skladech a 567 v ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.). Zjištěno bylo celkem 4 086 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. V maloobchodní síti bylo zjištěno 3 745 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 242 šarží, ve velkoobchodě 88 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 11 šarží. Nejnižší podíl nevyhovujících šarží s ohledem na zemi původu byl zjištěn u potravin z České republiky (17 % nevyhovujících šarží), vyšší procento bylo zjištěno u produkce pocházející ze zemí EU (28 % nevyhovujících šarží) a nejvyšší procento u produkce dovezené ze třetích zemí (38 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (75 %), dehydratovaných výrobků (53 %), medu (53 %), kakaa a směsí kakaa s cukrem (50 %), čerstvého ovoce (44 %), přídatných a aromatických látek (43 %), vajec a vaječných výrobků (36 %), vína (36 %), čerstvé zeleniny a hub (35 %), škrobu a škrobových výrobků (35 %), zmrzlin a mražených krémů (34 %) a vín jiných než révových (32 %).

V roce 2013 SZPI přijala celkem 5 541 podnětů, což je o 557 podnětů méně než v roce 2012. Z celkového počtu podnětů bylo 1 352 vyhodnoceno jako oprávněných, 2 938 jako neoprávněných. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci. Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce, výrobků studené kuchyně, vína a také doplňků stravy a potravin určených pro zvláštní výživu. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 5 900 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 1 401 šarží. Z hlediska nejvyššího procentuálního zachytu

The year 2013 was one not marked by any serious crisis in the food sector affecting food safety. The beginning of the year was marked by the aftermath of the methanol affair and the resultant enhanced controls put in place with regard to liquors. One notable event was the Europe-wide scandal involving meat products containing undeclared horse meat. Even though this issue was not one that affected human health, the fact that it concerned the ethical values held by some European countries meant that it gradually acquired a pan-European dimension. Europe finally realised that the issue of adulteration of foodstuffs is not a marginal one and we saw beginnings of an effort to establish a certain framework for the complex resolution of similar instances of deceiving consumers. The Czech Republic, and CAFIA in particular, can contribute to this discussion with its many years of experience with detection of adulteration of wine, honey, fruit products, etc. Our findings show that the issue of adulteration of foodstuffs is indivisible from that of their safety and must be resolved as a part of a single, complex system.

In 2013 CAFIA inspectors carried out a total of 35,686 inspections at the premises of food businesses, customs warehouses and online shops. Out of this total, 25,961 inspections were carried out in retail, 8,967 in production, 1,728 in warehouses, 511 in primary production, 1,390 in customs warehouses and 567 in other locations (e.g. restaurants, in transit, etc.). A total of 4,086 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found. 3,745 non-compliant batches were found in retail, 242 in production, 88 in wholesale and 11 in other locations. The lowest proportion of non-compliant batches with regard to the country of origin was found in foods originating in the Czech Republic (17 % of non-compliant batches), with a higher percentage found in products originating in EU countries (28 % of non-compliant batches) and the highest percentage in products imported from third countries (38 % of non-compliant batches).

With regard to individual commodities, the highest percentage of non-compliant batches was found in chocolate and confectionery (75 %), dehydrated products (53 %), honey (53 %), cocoa and cocoa mixes with sugar (50 %), fresh fruit (44 %), additives and aromatic substances (43 %), eggs and egg products (36 %), wine (36 %), fresh vegetables and mushrooms (35 %), starch and starch products (35 %), ice cream and frozen creams (34 %) and wine other than grape wine (32 %).

In 2013 CAFIA received a total of 5,541 suggestions, which was 557 less than in 2012. Out of the total number of suggestions, 1,352 were judged to be justified and 2,938 unjustified. The remainder have not yet been closed or have been resolved by other means, e.g. submission to a different inspection body or institution. With regard to individual commodities, the most frequent subjects of suggestions were meat and meat products, dairy products, bakery products, fresh vegetables, fresh fruit, cold dishes, wine, dietary supplements and special foods. A total of 5,900 batches of food and products were inspected on

byly vyhodnoceny jako nejproblematictější následující komodity: čerstvé ovoce, čerstvá zelenina, maso a masné výrobky, čokoláda a cukrovinky, mléčné výrobky.

SZPI prováděla fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků i ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno). V roce 2013 proběhla v obou laboratořích reakreditace nově podle Správníhořádu národním akreditačním orgánem ČIA o.p.s. Praha, který potvrdil plnění kritérií normy ČSN EN ISO/IEC 17025. Mezi nově akreditované metody odboru zkušební laboratoře v Brně patří postup pro stanovení denaturačního činidla 2-propanolu v lihovinách a rozšíření metody na stanovení sacharidů o maltózu ve víně. Stanovení maltózy ve víně slouží k odhalování nedovolených enologických praktik, kterými jsou např. obohacování vína zcukřenými škrobovými sirupy původem z kukuřičného škrobu. Z důvodu nahrazování zastaralého zařízení byly realizovány některé investiční záměry. Do laboratoře v Praze byla pořízena myčka laboratorního skla, oscilační hustoměr pro usnadnění stanovení obsahu alkoholu v lihovinách a měření hustoty kapalin, analyzátor bílkovin, generátor dusíku a analytické a přesné váhy.

Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastnily mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických a fyzikálně-chemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025. V roce 2013 se fyzikálně-chemické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily 18 testů v systému FAPAS pořádaných FERA. Laboratoř SZPI Praha, která je národní referenční laboratoř pro mykotoxiny a rezidua pesticidů v ovoci a zelenině, obilovinách a pro singlresiduální metody, se zúčastnila tří testů v Německu, Dánsku a ve Španělsku pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů a dvou testů na mykotoxiny pořádaných evropskou referenční laboratoří pro mykotoxiny.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je Národním kontaktním místem Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva. Jedná se o vzájemně propojenou síť, která spojuje členské země Evropské unie s Evropskou komisí a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin. 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 2013 bylo Českou republikou odesláno celkem 73 originálních oznámení, z nichž 59 případů se týkalo kontroly na trhu a z toho 32 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Ve 14 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Z celkového počtu odeslaných 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). Při kontrolách na hranicích

the basis of suggestions, 1,401 of which were non-compliant. The following commodities were judged the most problematic with regard to the percentage frequency of occurrence: fresh fruit, fresh vegetables, meat and meat products, chocolate and confectionery and dairy products.

CAFIA also carried out physical, chemical isotope and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno). In 2013 both laboratories were reaccredited, in accordance with the Administrative Code, by the national accreditation body CAI, which confirmed compliance with standard ČSN EN ISO/IEC 17025. Amongst the newly accredited methods put in place at the Brno test laboratory in 2013 were a procedure for finding the 2-propanol denaturing agent in liquors and expansion of the method for finding saccharides to include maltose in wine. Detection of maltose in wine is used to detect unauthorised enological practices, which include enrichment of wine by saccharifying starch syrups made from corn starch. Several investments were realised in 2013 for the purpose of replacing obsolete equipment. The Prague laboratory was fitted with a washer for glass laboratory items, an oscillating densimeter to simplify the process of finding the alcohol content of liquors and measurement of the density of liquids, a protein analyser, a nitrogen generator and sets of analytical and precise scales.

The CAFIA's accredited laboratories regularly participated in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physics/chemistry laboratories in accordance with the requirements contained in ČSN EN ISO/IEC 17025. In 2013 the physics/chemistry laboratories of the CAFIA inspectorates in Prague and Brno participated in 28 tests in the FAPAS system, organised by FERA (the Food and Environment Research Agency (United Kingdom)). The CAFIA laboratory in Prague, which is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and pesticide residues in fruit, vegetables and cereals using the single residue method, participated in three tests organised by the EU reference laboratories for pesticide residues in Germany, Denmark and Spain and two mycotoxin tests organised by the European reference laboratory for mycotoxins.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is the National Contact Point for the Rapid Alert System for Food and Feeds (NCP RASFF). The chief objective of this system is to prevent risks to consumers from dangerous food or feed. The system makes it possible for individual states to act as quickly as possible to avert risks to health of consumers by restricting introduction of a product to and/or its withdrawal from the market.

In 2013 the Czech Republic sent a total of 73 original notifications, 59 of which concerned inspections on the market and 32 fell within the jurisdiction of CAFIA. 14 cases involved the inspec-

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 2013 přijala Česká republika celkem 103 originálních oznámení, z toho 53 oznámení spadalo do kompetence SZPI.

V závěru roku 2013 byla Evropskou komisí zprovozněna nová aplikace RASFF QlikView jako nástroj pro analýzu a vyhledávání oznámení na základě různých kritérií anebo za určité časové období. Aplikace umožňuje export dat do souborů formátu XLS a jejich následné grafické zpracování. NKM RASFF má do uvedené aplikace zřízen přístup.

Z hlediska informačního a komunikačního systému proběhla v roce 2013 obměna systému napájení a chlazení pro technologickou místnost (serverovnu) v lokalitě Brno, Květná. Pro efektivní chlazení serverové infrastruktury bylo nahrazeno nevyhovující a zastaralé splitové zařízení klimatizační jednotkou Montair Progresso ve sloupovém provedení s chladícím výkonem 18 kW, která zajistí zvýšené nároky na chlazení s minimálním výkyvem teplot. V průběhu roku byly realizovány úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů či v souvislosti s požadavky legislativy. V rámci projektu napojení na spisovou službu byly řešeny integrační problémy nasazením nového aplikačního serveru IS KLČ.

tion of imported goods. Out of the total number of notifications sent, 3 were subsequently withdrawn from the system based on new information coming to light in the course of investigations (i.e. case no longer fulfilled the conditions for transmission into the rapid alert system). When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with bodies belonging to the Czech Customs Administration in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Customs Directorate. The second category consists of notifications received by the RASFF system and concerning products manufactured in, distributed via and supplied to the Czech Republic from abroad. In 2013 the Czech Republic received a total of 103 original notifications, 53 of which fell within the jurisdiction of CAFIA.

At the end of 2013 the European Commission launched the new RASFF QlikView application, a tool for analysis of and search for notifications based on various criteria or within a certain period of time. The application facilitates export of data to XLS files and their subsequent graphic processing. The NCP of the RASFF has access to the above application.

With regard to the information and communication system, 2013 saw the replacement of the power supply and cooling systems for the technology (server) room at the Brno, Květná locality. In order to ensure efficient cooling of the server infrastructure, the unsuitable, obsolete split cooling device was replaced by a columnar, 18 kW Montair Progresso air-conditioning unit in order to ensure the efficient cooling of the server infrastructure to cover increased demands for cooling with minimal temperature fluctuations. During the year modifications were made to the application programming of individual subsystems of the CAFIA information system in relation to current requirements of users or legislation. As part of the project for connection to the records service, integration problems were dealt with through deployment of the new CLIS applications server.

One investment realised in 2013 was the purchase of a new videoconferencing system. This was done due to the obsolescence of the previous system and, chiefly, the termination of support by its manufacturer. The new system is qualitatively better, allows transmission of better sound and picture quality and improved resolution of shared presentations. CAFIA further successfully implemented an information system for the electronic records service in accordance with the National Standard. These modifications and functions increased process efficiency, chiefly in the field of inspection and administrative processes throughout the whole of CAFIA. CAFIA resolved the issue of application logic for data output from the GINIS information system for the purpose of visualising employee property cards within the intranet environment. At the same time, the GINIS information system was connected to the State Treasury Integrated Information System, both with regard to the interconnection of budget measures and in the budget realisation process. The renewal of high-capacity

Jednou z realizovaných investic v roce 2013 byl nákup nového videokonferenčního systému. Důvodem byla zastaralost dosavadního systému a zejména ukončení podpory od jeho výrobce. Nový systém je na kvalitativně vyšší úrovni, umožňuje lepší kvalitu přenosu obrazu i zvuku a větší rozlišení sdílených prezentací. Nadále byl úspěšně implementován informační systém pro elektronickou spisovou službu dle Národního standardu, jehož úpravy a funkce přinesly zefektivnění procesů zejména v oblasti kontrolní činnosti nebo správního řízení napříč celou SZPI. Byla řešena aplikační logika výstupu dat z IS GINIS pro potřeby vizualizace majetkových karet zaměstnanců v prostředí intranetu. Současně byl IS GINIS napojen na integrovaný informační systém státní pokladny, a to jak v oblasti propojení rozpočtových opatření, tak i v procesu realizace rozpočtu. Dále byla dokončena obměna síťových velkokapacitních tiskáren na ÚI a inspektorátu Brno, neboť i v roce 2013 kontinuálně pokračovala obnova technické základny informačního systému SZPI.

V rámci legislativní činnosti se SZPI v roce 2013 podílela na vzniku 22 zákonů. Především SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na přípravě novel zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Dále SZPI připomínkovala návrhy zákonů – například návrh zákona o státních úřednících, návrh zákona o ochraně zdraví před škodlivými účinky tabáku, návrh novely zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, návrh novely zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, návrh novely zákona č. 78/2004 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty, či návrh novely zákona č. 200/1990 Sb., o přestupcích.

SZPI se v roce 2013 spolupodílela také na vzniku 21 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. Úřad poskytoval podklady MZe na jednání Pracovní skupiny pro obecnou aplikaci nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění, která se zabývá přípravou revize tohoto, pro oblast kontroly potravin stěžejního, nařízení. SZPI se rovněž angažovala v problematice nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012, o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

V roce 2013 bylo pravomocně skončeno 1 570 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 64 121 500 Kč. Dále bylo v roce 2013 pravomocně skončeno 7 správních řízení vedených 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 150 000 Kč. Celkem tedy bylo pravomocně skončeno 1 577 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 64 271 500 Kč. Ve správních řízeních byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 1 559 000 Kč.

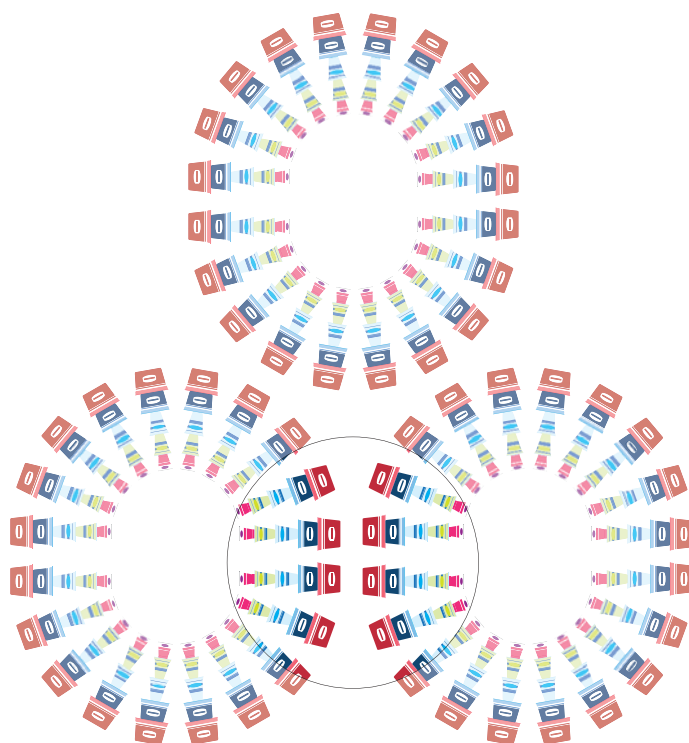
network printers was completed at both the CAFIA Headquarters and the Brno inspectorate; 2013 was a year of the continual renewal of the technical base of the CAFIA information system.

In 2013 CAFIA contributed to creation of 22 acts, with its primary contribution being cooperation with the Czech Ministry of Agriculture in the preparation of amendments to Act no. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and Act no. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products. CAFIA further submitted comments on draft laws, for example the draft law on civil servants, draft law on protection against the harmful effects of tobacco, draft amendment to Act no. 258/2000 Coll., on the protection of public health, draft amendment to Act no. 106/1999 Coll., on free access to information, draft amendment to Act no. 78/2004 Coll., on the handling of genetically modified organisms and genetic products and draft amendments to Act no. 200/1990 Sb., on minor offences.

In 2013 CAFIA also contributed to creation of 21 implementing decrees for a variety of laws. The Authority provided supporting documentation to the Ministry of Agriculture for discussions of the Working Group on the General Application of Regulation (EC) no. 882/2004, on official controls, as amended, which deals with preparations for a revision of this directive, which is key to food controls. CAFIA was also involved in dealing with issues related to Regulation (EU) no. 1151/2012 of the European Parliament and of the Council, on quality schemes for agricultural products and foodstuffs.

2013 saw lawful conclusion of 1,570 administrative proceedings conducted with food business operators, in which fines were imposed to a total amount of CZK 64,121,500. Also lawfully concluded were further 7 administrative proceedings for the imposition of disciplinary fines with entities that had committed disciplinary offences pursuant to Section 19 of Act no. 552/1991 Coll., on state control, as amended, in which disciplinary fines to a total amount of CZK 150,000 were imposed. A total of 1,577 administrative proceedings were therefore lawfully concluded, with fines imposed to a total amount of CZK 64,271,500. During these proceedings, obligations to meet the costs of administrative proceedings, a total amount of CZK 1,559,000, were also imposed.

In 2013 CAFIA continued its close cooperation with the Ministry of Health of the Czech Republic, the Customs Administration of the Czech Republic and the Police Force of the Czech Republic in the resolution of the methanol affair and the Czech Trade Inspection Authority. CAFIA continued its long-term collaboration with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in the joint operation of the ProCoP system, the function of which is to provide information to entrepreneurs on product requirements and the functioning of the internal market in the free movement of foodstuffs. The Inspection Authority actively



Pokračovala úzká spolupráce s Ministerstvem zdravotnictví ČR, Celní správou ČR, Policií ČR při řešení metanolové aféry a Českou obchodní inspekcí. S Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR se SZPI dlouhodobě spolupodílí na fungování systému ProCoP, jehož smyslem je poskytování informací podnikatelům o požadavcích na výrobky a o fungování vnitřního trhu v oblasti volného pohybu potravin. SZPI 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 (elektronický komunikační systém CPCS). Státní zemědělská a potravinářská inspekce 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. Nadále probíhala kooperace s Úřadem průmyslového vlastnictví, na jehož činnost SZPI navazuje v rámci kontrol dodržování práv duševního vlastnictví, a to zejména kontrol chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu potravin.

SZPI je členem Celostátní radiační monitorovací sítě a spolupracuje se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost v monitorování radioaktivní kontaminace (aktivita radionuklidu ¹³⁷Cs) na celém území ČR. Státní zemědělská a potravinářská inspekce spolupracuje mimo jiné s Potravinářskou komorou (PK) a Svazem obchodu a cestovního ruchu (SOCR). S těmito organizacemi se schází v průběhu roku dle potřeby, většinou 1-2x ročně. V roce 2013 se uskutečnila 2 setkání s PK a 2 setkání se SOCR. Úzké odborné kontakty má SZPI s mnoha profesními, spotřebitelskými a podobnými sdruženími. Jsou to např. Česká asociace pro speciální potraviny, Česká lékárnická komora, Český svaz zpracovatelů masa, společnost MILCOM servis (servisní společnost producentů mléka a mléčných výrobků ČR), Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů ČR, Klub celiakie Brno, Společnost pro bezpečnou dietu, Sdružení českých spotřebitelů a mnoho dalších.

V říjnu 2013 SZPI úspěšně absolvovala dozorový audit systému managementu kvality. V závěrečné zprávě se doslova uvádí, že Státní zemědělská a potravinářská inspekce je jediný úřad veřejné správy v České republice, který má takto komplexně, bezchybně a jednotně systém managementu kvality zaveden a to bez výjimky pro všechny procesy, které v úřadu existují.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV), jejíž význam v členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti. Pokračovala i spolupráce s EFSA. Experti SZPI se pravidelně účastnili jednání pracovních skupin, jejichž hlavními úkoly je vybudování datového skladu, který bude sloužit k vzájemnému sdílení dat z monitoringu reziduí pesticidů, dále příprava souhrnných zpráv o monitoringu reziduí pesticidů, pokračující práce na návrhu a přípravě číselníků a datových struktur obsažených v dokumentu Standard Sample Description (SSD), který definuje číselníky, katalogy,

contributed to the resolution of cases concerning finding of unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed towards consumers from other Member States of the EU (using the Consumer Protection Cooperation System (CPCS)). CAFIA is also a constituent of the SOLVIT system, which facilitates cooperation of the Member States for effective resolution of issues that come about due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public authorities. Collaboration with the Office for Industrial Property continued in 2013. CAFIA utilises the activities of this body when inspecting compliance with intellectual property rights, and chiefly the control of protected geographical designations and protected designations of origin of foodstuffs.

CAFIA is a member of the National Radiation Monitoring Network and collaborates with the State Office for Nuclear Safety in the monitoring of radioactive contamination (activity of the ¹³⁷Cs radionuclide) on the entire territory of the Czech Republic. CAFIA collaborates with, amongst others, the Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic (FFDI) and the Czech Confederation of Commerce and Tourism (CCCT). CAFIA meets with these organisations in the course of the year as required, mostly 1-2 times per year. In 2013 2 meetings took place with the FFDI and 2 meetings with the CCCT. CAFIA maintains close contacts with many professional, consumer and similar associations. These include e.g. the Czech Association for Special Foods, the Czech Pharmaceutical Chamber, the Czech Meat Processors Association, MILCOM servis (service company for producers of milk and dairy products in the Czech Republic), the Association of Bakers and Confectioners of the Czech Republic, the Brno Coeliac Club, the Czech Coeliac Society, the Czech Consumers' Association and many more.

CAFIA successfully passed an audit of the quality management system carried out in October 2013. In his closing report, the auditor literally stated that the Czech Agriculture and Food Inspection Authority was the only public administration body in the Czech Republic that had such a complex, flawless and uniform quality management system, without exception for all the processes existing in the authority.

CAFIA further maintains active collaboration with the International Organisation for Vine and Wine (OIV), an organisation of increasing importance in Member States of the EU. CAFIA also continued its cooperation with EFSA – CAFIA experts regularly took part in meetings of working groups whose chief task it was to build a data store for mutual exchange of data from the monitoring of pesticide residues, the preparation of overviews of the monitoring of pesticide residues, ongoing work on the design and preparation of codebooks and data structures contained in the Standard Sample Description (SSD) document, which defines the codebooks, catalogues, structure and requirements for sending of data from individual Member States to EFSA. CAFIA representatives contribute to the expansion

strukturu a požadavky na odesílání dat z jednotlivých členských států na EFSA. Zástupci SZPI se podílejí na rozšíření SSD pro další oblasti – přídavné látky, veterinární léčiva, mikrobiální kontaminanty a mikrobiologická data, zoonózy a nemoci zvířat. Zástupce SZPI se i v roce 2013 účastnil mise FVO v roli národního experta, a to v Číně při kontrolní misi, která byla zaměřena na nastavené kontrolní systémy pro rezidua pesticidů. SZPI byla rovněž aktivní v rámci uskupení FLEP, jež sdružuje zástupce evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi a zabývají se harmonizací přístupů ke kontrole potravin v EU. V nizozemském Haagu proběhlo za účasti zástupců SZPI jednání pracovní skupiny pro internetový obchod.

Vedení SZPI rovněž udržuje spolupráci s partnerskými kontrolními orgány v zemích EU. V roce 2013 top management SZPI navštívil partnerské orgány v Itálii – policejní útvar bojující proti falšování potravin Carabinieri NAS a úřad dozorcující bezpečnost potravin Ispettorato Centrale Controllo Qualità Prodotti Agroalimentaria. Vedoucí odborů kontroly zavítali na chorvatské ministerstvo zdravotnictví.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce přijala také několik zahraničních návštěv. V listopadu navštívila náš úřad čtyřčlenná delegace zástupců kontrolních a výzkumných institucí z Jižní Koreje. Předmětem jejich zájmu byla problematika chráněných zeměpisných označení. V rámci návštěvy byla zajištěna exkurze ve výrobě Nošovického zelí a v pivovaru Radegast – v provozu, které používají chráněná označení původu, respektive chráněné zeměpisné označení. Nabyté poznatky chtějí kolegové z Koreje využít při nastavení systému u nich doma. V listopadu se dále uskutečnila čtyřdenní stáž 3 zaměstnankyň chorvatského ministerstva zdravotnictví. O poskytnutí stáže inspekci požádala evropská agentura TAIEX, která zajišťuje technickou asistenci zemím, které mají v úmyslu vstoupit nebo nedávno vstoupily do Evropské unie. Účastnice navštívily Ústřední inspektorát, Inspektorát SZPI v Brně a Praze. Byla jim obecně představena činnost SZPI a dále se seznámily především s problematikou plánování a provádění kontrol reziduí pesticidů, systémem rychlého varování a dovozem potravin ze třetích zemí. Seznámily se také s praktickými aspekty provádění kontrol.

Pražská laboratoř byla v listopadu předmětem zájmu další návštěvy. Delegace z Libanonu se uskutečnila na základě žádosti Sdružení českých spotřebitelů, které v ČR zajistilo návštěvu 4 zástupců libanonského ministerstva průmyslu a obchodu. Kromě podrobných informací o fungování laboratoře byly návštěvníkům představeny i další činnosti a postupy SZPI týkající se kontrolní činnosti, jako např. RASFF, plánování kontrol, informační systémy, mobilní kanceláře, komunikace s veřejností, apod.

I v roce 2013, stejně jako v minulosti, využila SZPI možnosti financovat své aktivity z prostředků EU a v první polovině roku realizovala projekt nazvaný Přeshraniční spolupráce v oblasti

sion of SSD into other areas – additives, veterinary medication, microbial contaminant and microbiological data, zoonoses and animal diseases. In 2013 a representative of CAFIA took part in an FVO mission in the role of national expert. This was a control mission to China focusing on systems in place for the control of pesticide residues. In 2013 CAFIA was also active in the FLEP (Food Law Enforcement Practitioners) group, an association of European inspection bodies that apply food laws in practice and are engaged in the harmonisation of approaches to the control of foodstuffs within the EU. Meetings of the working group on e-commerce took place in Hague (the Netherlands) with the participation of CAFIA representatives.

CAFIA management likewise maintains cooperation with partner supervisory bodies in EU countries. In 2013 CAFIA top management visited partner bodies in Italy: Carabinieri NAS, which combats the adulteration of foodstuffs, and the Ispettorato Centrale Controllo Qualità Prodotti Agroalimentaria, which monitors food safety. The heads of control departments visited the Croatian Ministry of Health.

CAFIA welcomed a number of visitors from abroad. In November the Authority was visited by a four-member delegation of representatives of control and research institutions in South Korea (the National Agricultural Products Quality Management Service and Korea Food Research Institute). The visit focused on issues related to Protected Geographical Indications and included an excursion to production facilities of Nošovice cabbage and the Radegast brewery – that is, facilities that utilise the Protected Designation of Origin or Protected Geographical Indication. Our colleagues from Korea intend to apply their findings and observations in their own country. November further saw a study visit by three employees of the Croatian Ministry of Health. CAFIA was requested to accommodate this visit by the TAIEX agency, which provides technical assistance to countries that intend to, or have recently, acceded to the European Union. During their four-day visit, participants visited the CAFIA Headquarters and the Prague and Brno inspectorates. At the Headquarters they were given a general presentation on CAFIA activities and other special topics, and chiefly issues affecting the planning and implementing of pesticide residue controls, the rapid alert system and imports of foodstuffs from third countries. At the inspectorates they were acquainted with practical aspects of carrying out controls.

In November the Prague laboratory was again the object of a visit, this time by a delegation from Lebanon, consisting of four representatives of the Lebanese Ministry of Industry and Trade. This took place on the basis of a request by the Czech Consumers' Association. Apart from detailed information about the functioning of the laboratory, the visitors were also acquainted with further CAFIA activities and procedures affecting control activities, e.g. RASFF, control planning, information systems, mobile offices, communication with the public, etc.

kontrol potravin. Projekt se uskutečnil v rámci programu Cíl 3 Přeshraniční spolupráce Česká republika – Svobodný stát Bavorsko 2007–2013. Na základě vztahů z minulosti se v září poblíž hornorakouského Freistadtu uskutečnilo setkání inspektorů z příhraničního regionu Rakouska, Bavorska a České republiky. Na tomto setkání byly diskutovány aktuální otázky týkající se praktického provádění kontrol. Česká strana prezentovala např. průběh řešení tzv. metanolové aféry z druhé poloviny roku 2012.

Systém komunikace na SZPI je typický svou otevřeností a flexibilitou, nicméně je primárně vázán zákonem č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů. Inspekce však komunikuje i nad rámec povinností stanovených tímto zákonem a spotřebitelé, podnikatelé či zastupci různých institucí mohou využívat e-mail, telefon, fax, písemnou korespondenci, webový formulář nebo mohou navštívit SZPI osobně. Spotřebitelská veřejnost zpravidla citlivě reaguje na aktuální medializované kauzy. V roce 2013 byl oproti roku předchozímu zaznamenán zvýšený zájem zejména o informace z oblasti výskytu antibiotik v mase. Velké množství dotazů se týkalo rovněž doplňků stravy. Informace požadují jak podnikatelé (zahájení výroby, možnosti outsourcingu, proces notifikace doplňků stravy), tak spotřebitelé (zda byl již výrobek ze strany SZPI kontrolován, upozornění na problematiku označování doplňku stravy).

V roce 2013 zaevidovala SZPI celkem 9 472 dotazů, přičemž největší část byla vyřízena ústředním inspektorátem SZPI (8 470 dotazů). Více než tisíc dotazů (1 002) pak zodpověděly jednotlivé regionální inspektoráty. V roce 2013 se obrátilo na SZPI 6 491 tazatelů telefonicky a 2 936 písemně (vyjma dotazů dle zákona č. 106/1999 Sb.). Formální požadavky žádosti o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., ze všech zaevidovaných žádostí naplnilo celkem 45 dotazů.

SZPI se při komunikaci s veřejností řídí principem transparentnosti a otevřenosti, přičemž zásadní úlohu v této komunikaci sehrávají média. Inspekce proto zejména prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi všech významných druhů médií – televizí, rozhlasem, tiskem a internetovým zpravodajstvím. Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2013 SZPI zveřejnila celkem 60. Státní zemědělská a potravinářská inspekce dlouhodobě spolupracuje s pořadem Sama doma, který vysílá Česká televize a kde odborníci pravidelně seznamují veřejnost s problematikou různých druhů potravinářského sortimentu a s ním spojenými riziky pro spotřebitele, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a poskytují rady spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin. Podobný servis pracovníci inspekce poskytují i v Českém rozhlasu a jiných médiích. Dalším kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviný na pranýři. Zde od roku

In 2013, as in previous years, CAFIA utilised its option to finance its activities from EU funds. In the first half of the year it implemented a project entitled 'Cross-Border Cooperation in Food Control', which formed part of the Objective 3 – Cross-Border Cooperation Free State of Bavaria-Czech Republic 2007–2013. Building on existing relations, a meeting of inspectors from border regions of Austria, Bavaria and the Czech Republic took place in September close to the town of Freistadt, Upper Austria. At this meeting discussions were held on current issues affecting the practical implementation of controls, and the Czech delegation, amongst other things, made a presentation on the resolution of the so-called methanol affair of the second half of 2012.

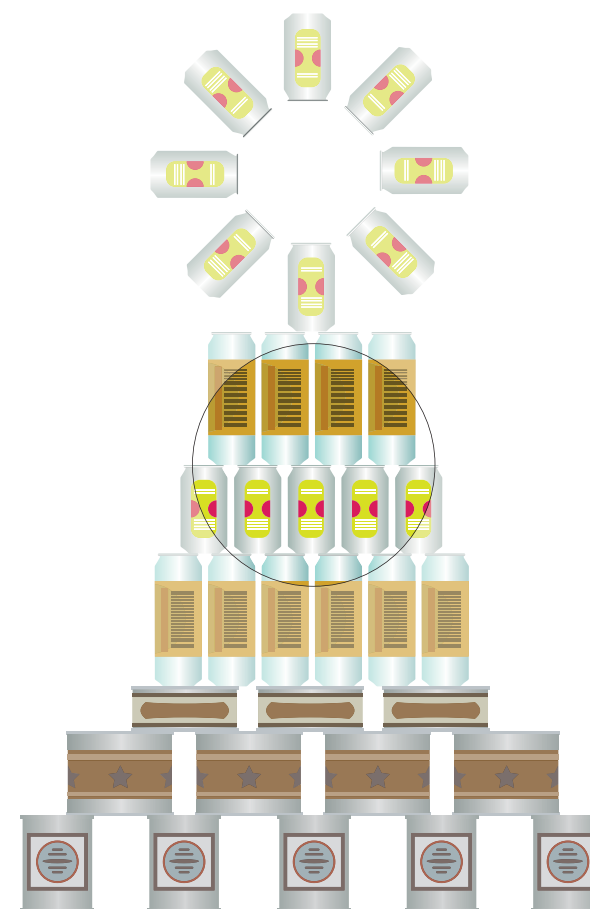
While the CAFIA's communication system is marked by openness and flexibility, it is, nonetheless, first and foremost bound by Act no. 106/1999 Coll., on free access to information, as amended. The Authority, however, communicates above and beyond its obligations as laid out in this act and consumers, entrepreneurs and the representatives of various institutions can contact the Authority via e-mail, telephone, fax, written correspondence, an online form or by visiting in person. Consumers are generally sensitive to cases currently released in the media. In 2013 the Authority recorded increased interest in, chiefly, information on the occurrence of antibiotics in meat compared to the previous year. A large number of queries also concerned dietary supplements. Information was requested by both entrepreneurs (starting production, options for outsourcing, notification process for dietary supplements), and consumers (whether a product has already been inspected by CAFIA, notification of problematic labelling of dietary supplements).

In 2013 CAFIA recorded a total of 9,472 queries, with the greatest number of these being processed by the CAFIA Headquarters (8,470 queries). More than one thousand queries (1,002) were then answered by individual regional inspectorates. In 2013, 6,491 queries were submitted by telephone and 2,936 in writing (with the exception of queries pursuant to Act no. 106/1999 Coll.). A total of 45 out of all recorded queries fulfilled the formal requirements for a request for information pursuant to Act no. 106/1999 Coll.

In its communication with the public, CAFIA goes by the principles of transparency and openness, with a key role being played by the media. Therefore CAFIA regularly and intensively cooperates, chiefly through its spokesperson, with the news and PR teams of all major types of media – television, radio and the print and online media. A key tool for communication with the public via the media is issuing of press releases; CAFIA released 60 of these in 2013. For many years now CAFIA has been collaborating with the Czech Television programme Sama doma ('Home Alone'), where experts inform the public of issues affecting various types of foodstuffs and associated risks to consumers, as well as providing information on the results of

2012 SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. Od roku 2013 jsou tyto informace k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android, Windows Phone a iOS.

Koncem roku 2013 si SZPI nechala vypracovat sociologický výzkum na téma „Potraviný a český spotřebitel“, jenž navazoval na tematicky stejně zaměřené výzkumy z let 2005, 2009 a 2011. Hlavním cílem tohoto výzkumu bylo meziroční srovnání vybraných výstupů, popis vzorců chování spotřebitelů, identifikace problémů v oblasti bezpečnosti, kvality a falšování potravin, zjištění míry informovanosti české veřejnosti v oblasti bezpečnosti a falšování potravin na českém trhu, vnímání bezpečnosti, kvality a falšování potravin na českém trhu, hodnocení institucionálního dohledu nad kvalitou, falšováním a zdravotní nezávadností potravin v ČR a ověření toho, jak je SZPI hodnocena spotřebitelskou veřejností, či jak je spotřebitel obeznámen s její činností. Výsledkem výzkumu jsou informace následně využitelné např. při samotné kontrolní činnosti.



control activities and advice to consumers on how to reduce the risk of buying poor-quality, or even unsafe, foodstuffs. A similar service is provided by CAFIA staff on Czech Radio and other media. Further channel through which consumers and the media can gain information on the results of CAFIA inspections is the 'Potraviný na pranýři' website, which has been online since 2012 and is used by CAFIA to publish information on serious findings of unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. Since 2013 this information has also been available through an app for mobile phones using the Android, Windows Phone and iOS operating systems.

At the end of 2013 the Czech Agriculture and Food Inspection Authority has a sociological study conducted on the topic of 'Foodstuffs and the Czech Consumer', following up to thematically similar studies in 2005, 2009 and 2011. The chief objective of this study was to provide a year-on-year comparison of selected outcomes, describe consumer behaviour patterns, identify problems with regard to safety, quality and adulteration of foodstuffs, determine the extent of awareness of the Czech public of the safety and adulteration of foodstuffs on the Czech market, perception of the safety, quality and adulteration of foodstuffs on the Czech market, evaluate institutional monitoring of the quality, adulteration and healthiness of foodstuffs in the Czech Republic and verify how CAFIA is rated by consumers and how familiar consumers are with its activities. The results of the study will be applicable e.g. to inspection activities themselves.

CAFIA top management knows that the basic building-blocks of the success of the Authority as a whole are its employees, with whom it must communicate. One of the key tools for CAFIA internal communication is the intranet portal, which includes a fully-integrated anonymous e-mail inbox that facilitates contact between CAFIA employees and management. Employees can send comments, complaints or queries. An integral part of the CAFIA's successful internal communication is also the internal magazine, Zpravodaj SZPI ('CAFIA Bulletin'), published regularly and provides information about current events in the organisation and interesting facts from the world of food. Further key elements of CAFIA's internal communication system are shared employee meetings, where employees are given the chance to meet, in person, colleagues who they mostly only communicate with by telephone or e-mail during the year. The aim of these meetings is to consolidate mutual relations and make new friendships, leading to improved communication within the organisation. CAFIA does not forget its elderly former employees. In the run-up to Christmas every year, the Authority management organises meetings with former employees, where it informs them of current events at the organisation and news from the world of foodstuffs.

As is customary, CAFIA gave the proper attention to issues related to the training of its employees. CAFIA employee train-

Top management SZPI si uvědomuje, že základním stavebním kamenem prosperity celého úřadu jsou jeho zaměstnanci, se kterými je nutné komunikovat. Jedním ze stěžejních nástrojů interní komunikace SZPI je intranetový portál, do kterého je mimo jiné plně integrována anonymní e-mailová schránka, jejímž prostřednictvím se mohou zaměstnanci vedení úřadu ptát na to, co je zajímavé. Nedílnou součástí úspěšné interní komunikace představuje také magazín pro zaměstnance Zpravodaj SZPI, který v pravidelných intervalech informuje o aktuálním dění na úřadě a přináší zajímavosti ze světa potravin. Neméně důležitou součástí interní komunikace úřadu jsou společná setkávání zaměstnanců, během kterých se poznávají i ti, kteří spolu v průběhu roku komunikují převážně pouze po telefonu či e-mailem. Cílem těchto setkání je posílit vzájemné vztahy a docílit tímto zefektivnění interní komunikace. SZPI rovněž nezapomíná ani na své bývalé zaměstnance, kteří si již užívají zaslouženého důchodu. Každoročně pro ně pořádá předvánoční setkání, kde je informuje o aktuální situaci na úřadě či o novinkách z oboru.

Problematice vzdělávání zaměstnanců SZPI tradičně věnuje náležitou pozornost. Vzdělávání zaměstnanců SZPI probíhalo i v roce 2013 plně v souladu s organizačními směrnici. Vedle vstupního vzdělávání si zaměstnanci rozšiřují své znalosti v pravidelných prohlubujících kurzech, které vycházejí z plánu vzdělávání. V případě potřeby je plán vzdělávání doplňován o aktuální školení dle změn příslušné legislativy. Každá vzdělávací akce má přiděleného odborného garanta, který ověřuje kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikuje cílovou skupinu a ověřuje naplňování vzdělávacích cílů. Součástí vstupního vzdělávání bude od roku 2014 protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky v souladu s usnesením vlády č. 39/2013, o strategii vlády v boji s korupcí na období let 2013 a 2014. Stávající zaměstnanci již byli v roce 2013 v rámci uvedené oblasti proškoleni.

V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možností vzdělávání v programu Better Training for Safer Food, který se týká zejména zprostředkování praktických poznatků při plánování, výkonu a vyhodnocení dozorové činnosti. Stejně jako v uplynulých letech SZPI věnovala pozornost povinnému vzdělávání auditorů bezpečnosti potravin. V roce 2013 bylo recertifikováno 27 auditorů bezpečnosti potravin. Každoročně SZPI rovněž realizuje školení vycházející z hodnotících pohovorů zaměstnanců. Dle těchto výstupů jsou do plánu zařazeny takzvané rozvojové kurzy, které zahrnují manažerské vzdělávání vedoucích zaměstnanců a vzdělávání v oblasti sebeřízení a osobních dovedností řadových zaměstnanců. V roce 2013 se uskutečnilo 10 kurzů uspořádaných přesně dle požadavků a potřeb zaměstnanců SZPI. V přímých nákladech, tj. na kurzovní a vložné na konference a symposia, bylo vynaloženo 3 141 000 Kč. V roce 2013 se uskutečnilo celkem 205 vzdělávacích akcí s účastí 2 860 osob.

ing in 2013 took place in full accordance with organisational guidelines. Apart from induction training, CAFIA also provides regular training for the purpose of deepening employees' knowledge, based on the training schedule. If required, the training schedule is supplemented with up-to-date training courses in accordance with changes to the relevant legislation. Every training event has an assigned specialist guarantor, who verifies the competency of suppliers of training events, identifies the target group and verifies fulfilment of training goals. As of 2014, and in accordance with Government Ruling no. 39/2013, on government strategy in the fight against corruption for 2013 and 2014, induction training will include anti-corruption training in the field of ethics. Existing CAFIA employees received training in this area in 2013.

As part of its training abroad programme, CAFIA actively utilised the opportunity to take part in training through the Better Training for Safer Food programme, which mainly addresses the conveyance of practical observations in the planning, performance and evaluation of supervisory activity. As in previous years, CAFIA addressed the mandatory training of food safety auditors to the extent sufficient to maintain professional qualifications of auditors, who had the option of being recertified at regular, three-year intervals. In 2013, 27 food safety auditors were recertified. Every year CAFIA also realises training based on employee appraisal interviews. Based on these interviews, so-called development courses, encompassing managerial training for managers and training in self-management and personal skills for rank-and-file employees are included in the organisation schedule. In 2013 10 courses organised exactly according to the needs and requirements of CAFIA employees took place. As is customary, CAFIA paid proper attention to issues related to the training of its employees. A total of CZK 3,141,000 in direct expenditure, i.e. course fees and conference and symposium fees, was spent. A total of 205 training events with the participation of 2,860 persons took place in 2013.



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
CLIS		Control and laboratory information system
COREPER	Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE – Výbor stálých zástupců vlád člen-ských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
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
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft – Německá společnost pro vědu o tucích	German Association of Fat Science
DNA	Deoxyribonukleová kyselina, nositelka genetické informace	Deoxyribonucleic acid
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 analyzátořem, tak také s kapalino-vým 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
EK	Evropská komise	
ES	Evropská společenství	
ESX system		Software virtualisation product VMware ESX server establishing independent (as regards hardware) virtual servers one on physical server.
ESX systém	Zde označení pro softwarový virtualizační produkt VMware ESX server k vytváření hardwarově nezávislých virtuálních serverů na jednom fyzickém serveru.	
EU	Evropská unie	European Union
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro
EURL	Referenční laboratoř EU	European Union Reference Laboratory
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
FortiGate	Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT síťové infrastruktury	Security system for the complex protection of IT network infrastructure
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
GINIS		Economic and accounting information system

GMO	Geneticky modifikovaný organismus	Genetically modified organism
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
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 computer network using the Internet Protocol)
IRMS	Metoda hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů	Isotope Ratio Mass Spectrometer
IS GINIS	Ekonomický a účetní informační systém	
IS KLČ	Informační systém Kontrolní a laboratorní činnost	
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	The Czech Ministry of Agriculture awards this label selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
KTJ/g	Kolonie tvořící jednotky	
LAN síť	Lokální, resp. místní počítačová síť spojující prostředky výpočetní techniky v rámci jedné budovy nebo několika blízkých budov	Local Area Network
LC-MS/MS	Kapalinový chromatograf s hmotnostním spektrometrem na principu trojitého kvadrupolu	Liquid chromatograph with mass spectrometer based on the triple quadruple principle
LGC Standards	Přední světový výrobce a distributor referenčních materiálů a programů pro zkoušení způsobilosti	Leading global producer and distributor of reference materials and proficiency testing schemes
Maintenance	Program podpory, který opravňuje uživatele po dobu jeho platnosti k využívání technické podpory a bezplatnému upgrade na nejnovější verzi daného produktu.	Programme entitling the user to utilize technical assistance and free upgrade of the latest version of the given product during its validity.
MPLS	Nejmodernější a nejbezpečnější technologie na bázi IP pro efektivní datové přenosy s větší rychlostí přenosu a škálovatelností služeb ve VPN sítích, které umožňuje logicky a bezpečně oddělit.	Multiprotocol Label Switching – most modern and safest IP-based technology for efficient data transfer with faster transmission and scalability of services in VPN, which can be logically and safely separated.
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
NAS	Nucleo Anti Sostificazioni – Jednotka bojující proti falšování potravin	Organisation combating the adulteration of foods
NCP		National Contact Point
NKM	Národní kontaktní místo	
OG		Organisational guideline
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
Open Source Software	Počítačový software s otevřeným zdrojovým kódem	
OS	Organizační směrnice	
OSS	Organizační složka státu	
PC	Osobní počítač	Personal Computer
PDO		Protected designation of origin
PGI		Protected geographical indication
PPP	Provozovatel potravinářského podniku	
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed

RSS	Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách	Really Simple Syndication – Format to publish frequently updated information on website
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
Split cooling device		System consisted of two parts – outer unit located on the outside part the object, and internal unit installed on the internal side of the room. These units are mutually connected by thermally insulated pipes for coolant inlet and outlet.
Splitová klimatizace	Systém složený ze dvou částí – z jednotky venkovní umístěné za venkovní stěnou objektu a jednotky vnitřní instalované na vnitřní stěnu místnosti. Vzájemně jsou tyto dvě jednotky propojeny tepelně izolovanými trubkami pro přívod a odvod chladiva.	
Traceabilita	Vysledovatelnost	
Upgrade software	Výměna software za novější verzi, aby byl systém v aktuálním stavu nebo aby se zlepšily jeho vlastnosti.	
USA	Spojené státy americké	United States of America
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	
VI1	Certifikát při vývozu, resp. dovozu vína, hroznové šťávy nebo hroznového moštu do třetích zemí, resp. do EU	Certificate for the import or export of wine, grape juice or grape must to third countries or within the EU
ZTS	Zaručená tradiční specialita	

