

2009

Výroční zpráva
Annual Report



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE



CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY

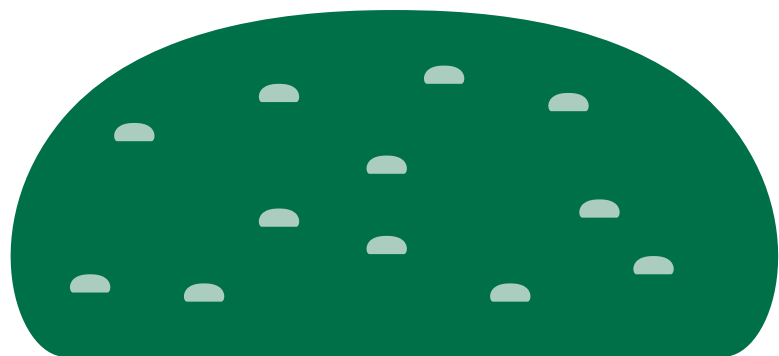
Obsah / Contents

1	Úvod	5
	Introduction	5
2	Výsledky činnosti inspekce	9
	Results of CAFIA Activities	9
2.1	Kontrolní činnost	10
	Inspection Activities	10
2.1.1	Zaměření kontrolní činnosti v roce 2009	10
	Priorities of Inspections in 2009	10
2.1.2	Celkové přehledy výsledků kontroly	11
	Overall Summaries of Inspection Results	11
2.1.3	Kontrola mikrobiologických požadavků	13
	Checks on Microbiological Requirements	13
2.1.4	Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek	15
	Summary of Inspections Focusing on Selected Groups of Foreign Substances	15
2.1.5	Kontrola označování a jakosti potravin	16
	Inspection of Food Labelling and Food Quality	16
2.1.6	Kontroly tematické a mimořádné	17
	Thematic and Ad-Hoc Inspections	17
2.1.7	Kontrola výroby	26
	Production Inspection	26
2.1.8	Kontrola obchodu	27
	Trade Inspection	27
2.1.9	Podněty ke kontrole	28
	Suggestions for Inspections	28
2.1.10	Opatření	29
	Measures	29
2.1.11	Mise	30
	Missions	30
2.2	Laboratorní činnost	30
	Laboratory Activities	30
2.2.1	Mezilaboratorní porovnávací testy	31
	Inter-laboratory Comparison Testing	32
2.2.2	Laboratoře pověřené SZPI k provádění rozborů za účelem hodnocení a zařídování vín	32
	Laboratories Authorized by CAFIA to Perform Analyses for the Purposes of Wine Assessment and Classification	33
2.2.3	Databanka izotopových rozborů vín	33
	Database of Isotopic Wine Analyses	34
2.3	Certifikační činnost	34
	Certification Activities	34
2.4	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)	35
	Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	35
2.5	Informační a komunikační systém	37
	Information and Communication System	37

2.6	Činnost v oblasti legislativy	37
	Legislation	38
2.6.1	Tvorba a připomínkování právních předpisů	37
	Creating and Commenting on the Legislation	38
2.6.2	Předsednictví ČR v Radě EU a účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU	38
	The Czech Presidency in the EU Council and Participation in the Meetings of the EC and the EU Council Working Groups and Committees	39
2.6.3	Činnost právní	39
	Legal Activities	40
2.7	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR	40
	Cooperation with Other Authorities and Institutions in the CR	41
3	Mezinárodní vztahy	43
	International Relations	43
3.1	Mezinárodní spolupráce	44
	International Cooperation	44
3.2	Mezinárodní projekty	46
	International Projects	46
4	Vztahy s veřejností	51
	Public Relations	51
5	Oblast lidských zdrojů	57
	Human Resources	57
5.1	Interní komunikace	58
	Internal Communication	58
5.2	Vzdělávání zaměstnanců	59
	Personnel Training	59
6	Zpráva o hospodaření	63
	Report on the Financial Management	63
7	Závěr	67
	Conclusion	67
8	Zkratky a vysvětlivky	73
	Abbreviations and Explanations	73



Úvod



Introduction



Každý rok přináší události plánované, očekávané, ale i zcela nečekané. Nejinak tomu bylo v roce 2009. Pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci bylo tou nejméně očekávanou, i když dočasnou, změnou jmenování ústředního ředitele Ing. Jakuba Šebesty ministrem zemědělství ČR v „úřednické“ vládě premiéra Jana Fischera a následné, taktéž neočekávané, prodloužení mandátu této vlády až do jara roku 2010. Spolu s ústředním ředitelem na ministerstvo odešli i další dva naši kolegové. Přesto je možné konstatovat, že tím plnohodnotná funkčnost úřadu nebyla negativně ovlivněna, úřad pokračoval v naplňování započatých úkolů a úspěšně se zhostil i těch nových.

První polovina roku 2009 pro nás byla stejně jako pro celou republiku především ve znamení českého předsednictví v Radě EU. Zde se zúročila dlouhodobá příprava na toto období, na předsednictví se podílelo osm zaměstnanců SZPI, kteří se za ČR účastnili jednání pracovních skupin Rady, zasedání různých evropských i mezinárodních orgánů či se podíleli na organizaci doprovodných akcí. Za úspěch lze rovněž považovat skutečnost, že SZPI měla po celou dobu předsednictví svého zástupce na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu.

V oblasti kontroly začal v průběhu roku specifický sběr dat a jejich vyhodnocování pro potřeby hodnocení obchodních řetězců. Tato aktivita byla veřejnosti oznámena na sklonku předcházejícího roku. Zástupci obchodních řetězců, kterých se toto hodnocení týká, byli současně se spuštěním

Every year brings events which were planned and expected but also events completely unpredictable. Year 2009 was not different in this regard. Appointing Director General Jakub Šebesta as the Minister for Agriculture of the CR in the caretaker government led by Jan Fischer and subsequent unexpected prolonging its mandate until the spring 2010 was the least expected change for the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, however temporary it is. Together with the Director General, two other colleagues left for the Ministry. In spite of this, we can say that the full-value run of our Authority was not negatively affected and the Authority kept executing commenced tasks and coped with the new ones successfully as well.

As in the whole country, the first half of 2009 at CAFIA was affected in particular by the Czech Presidency to the Council of the EU. The long-lasting preparation for this period was fully used; 8 CAFIA employees participated in the Presidency – on behalf of the CR, they took part in the meetings of Council working groups, meetings of various European and international bodies or they were involved in the organisation of accompanying events. The fact that CAFIA was represented by its employee at the Permanent Representation of the CR to the EU during the whole period of the Presidency, can also be regarded as a success.

As regards the field of control, specific data collection and its assessment for the purposes of evaluation of retail chains was launched in the course of the year. This activity was

seznámení s kritérii i podrobnou metodikou hodnocení tak, aby celý proces byl naprosto transparentní. První zveřejnění výsledků je naplánováno po jednom roce hodnocení, tj. na jaro roku 2010.

SZPI rovněž dokončila metodiku pro kontrolu stále častější formy uvádění potravin do oběhu – internetového obchodu. Předcházela tomu rozsáhlá příprava, v rámci níž se bylo nutné vyrovnat se všemi specifickými právními a ekonomickými aspekty tohoto typu kontroly.

Na poli komunikace s ostatními dozorovými orgány rozhodně stojí za to zmínit uzavření dvou velmi důležitých dohod, které dále prohloubily již tak dobře fungující spolupráci v rámci státní správy. Změny v některých evropských předpisech i rozšíření kompetencí SZPI v oblasti kontroly dovozu potravin vedly k podepsání nové dohody s Generálním ředitelstvím cel. Dohoda se Státní veterinární správou doladila některé detaily spolupráce tak, aby byl dozor nad potravinami jednodušší a tudíž i efektivnější.

Stejně jako v letech předcházejících i v tomto roce SZPI usilovala o vysoký standard technického zabezpečení kontroly, důsledkem čehož jsou nemalé investice do oblasti IT. Především neustále probíhá obnova tzv. mobilních kanceláří inspektorů (notebook, telefon a mobilní tiskárna, fotoaparát, teploměr atd.). Značné úsilí bylo také věnováno vylepšování stávajících informačních systémů – personálního systému, systému týkajícího se kontroly vína nebo stěžejního systému pro kontrolní a laboratorní činnost. Státní zemědělská a potravinářská inspekce také jako jeden z prvních státních úřadů, a to dlouho před zákonem stanoveným datem, zprovoznila svou datovou schránku, která je navíc plně napojena na elektronickou spisovou službu.

Rok 2009 lze považovat za výjimečný také z hlediska bezpečnosti potravin. Nebylo totiž nutné řešit žádnou velkou kauzu, jako tomu bylo například v roce 2008 s melaminem v potravinách z Číny či v roce 2007 s dioxiny v guarové gumě z Indie. Uplynulý rok byl přesto plný jiných rutinních, více či méně závažných případů, při jejichž řešení odvedli zaměstnanci SZPI velký kus práce. Ta se nám zcela jistě zúročí při misi General Audit, která bude prověřovat komplexní systém kontroly potravin v ČR v průběhu roku 2010.

Ing. Martin Klanica
ředitel odboru kontroly, laboratoří a certifikace, pověřen zastupováním ústředního ředitele

communicated to the public towards the close of the previous year. Representatives of retail chains involved in this assessment were acquainted in advance with the criteria and detailed methodology how the assessment would be carried out, so that the process would be completely transparent. The first results will be published after one year of the assessment, i.e. in spring of 2010.

CAFIA also completed the methodology for control of more and more extended form of foodstuffs marketing – internet shopping. It had been preceded by an extensive preparation within which it had been necessary to cope with all specific legal and economic aspects associated with this type of control.

In the field of communication with other supervisory bodies, concluding two important agreements, which further deepened already smoothly functioning cooperation within the public administration, are worth to be mentioned. Amendments in certain European legislation and extension of CAFIA competencies in the field of food import controls led to concluding a new Agreement with the General Directorate of Customs. The Agreement with the State Veterinary Administration just fine-tuned some details of cooperation so that the supervision would be easier and thus more efficient.

Just as in the previous years, this year CAFIA also strived to achieve a high standard of technical ensuring of controls; considerable investments into the IT area are evidence for this, in particular permanent renovation of so-called mobile offices for inspectors (laptops, mobile phones and printers, cameras, thermometers etc.). A considerable effort was also devoted to improving of current information systems – personnel system, wine control system or the principal system for control and laboratory activities. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is also one of the first of public administration bodies which, long time before the date as provided by law, put its data box into operation, which was, moreover, fully connected with electronic records management.

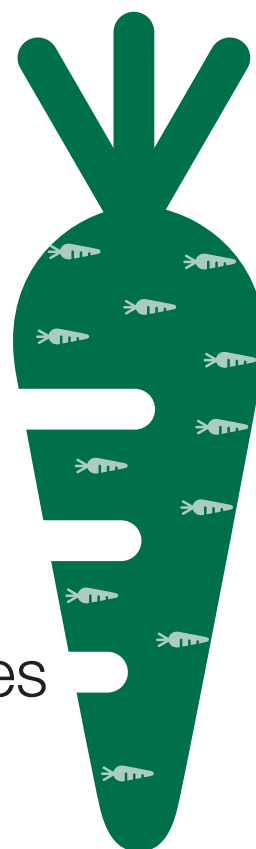
Year 2009 could be regarded as exceptional also from the food safety point of view. No serious case had to be solved as it was for example in 2008 – the melamine case in foodstuffs from China or dioxins in guar gum from India in 2007. Regardless, the last year was full of other routine, more or less significant cases, solving of which presented a considerable workload for our employees. This will pay back during the General Audit Mission which will verify the complex control system of food in the CR in the course of 2010.

Martin Klanica
Director of the Control, Laboratory and Certification Department, authorized to deputize for the Director General



Výsledky činnosti inspekce

Results of CAFIA Activities



2.1 Kontrolní činnost

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2009

Hlavní směr kontrolní činnosti SZPI se v roce 2009 odvíjel od dvou strategických dokumentů: Víceletého národního plánu kontrol ČR 2007 – 2009 a Střednědobé koncepce SZPI.

Základní obecné cíle kontroly obsažené v těchto dokumentech lze stručně vyjádřit pojmy „ochrana zdraví spotřebitele“, „ochrana ekonomických zájmů spotřebitele“, „zachování rovných podmínek na trhu pro všechny provozovatele potravinářských podniků“ a „vysoká odborná úroveň prováděných kontrol“. Tyto uvedené cíle byly v maximální míře zohledněny při tvorbě plánu kontrol pro rok 2009, při jeho realizaci, a rovněž při realizaci kontrol mimořádných (tedy těch, které se uskutečnily nad rámec plánu roku 2009).

V oblasti zajištění bezpečných potravin měly významné postavení tzv. komplexní kontroly provozovatelů potravinářských podniků. Tyto kontroly nebyly záležitostí pouze roku 2009, probíhají průběžně a výrazným dílem přispívají k tomu, že potravinářské firmy jsou kontrolovány pravidelně. Cílem komplexních kontrol je ověřit zavedení preventivních systémů pro výrobu bezpečných potravin, dodržování hygienických požadavků, zajištění sledovatelnosti potravin a dalších požadavků, které vyplývají ze zásady, že primární zodpovědnost za dodávání bezpečných potravin má provozovatel potravinářského podniku.

S návazností na bezpečnost potravin lze i další rozsáhlé kontroly z uplynulého roku 2009 charakterizovat jako průběžné, např. plánovanou kontrolu cizorodých látek v potravinách, kontrolu dovozu vybraných komodit ze třetích zemí nebo plánovanou mikrobiologickou kontrolu. Mnoho kontrol se zaměřením na bezpečnost potravin bylo naopak spíše menšího rozsahu, omezené časově či počtem kontrolovaných vzorků, nebo se jednalo o jednotlivá zjištění. Specifickými a velmi účinnými kontrolami sloužícími k odstranění potravin, které nesplnily požadavky na bezpečnost, z trhu, byly kontroly v rámci systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF).

Mezi kontroly zaměřené na ochranu ekonomických zájmů spotřebitele a ochranu rovných podmínek na trhu můžeme zařadit některé obsáhlejší kontroly, např. kontrolu burčáku, kontrolu zmrazených rybích výrobků, kontroly dodržování podmínek pro potraviny označené značkou kvality KLASA, kontrolu označení baleného hovězího masa nebo četné kontroly doplňků stravy. Uskutečnilo se i mnoho dalších kontrol zde nejmenovaných, rozsáhlých časově, množstvím kontrolovaných vzorků či kontrolovaných firem, nebo i kontrol jednotlivých, zařazených v plánu nebo uskutečněných mimořádně mimo plán roku 2009.

2.1 Inspection Activities

2.1.1 Priorities of Inspections in 2009

The main direction of CAFIA inspections in 2009 was based on two strategic documents: the Multi-Annual National Control Plan in the CR for 2007 – 2009 and CAFIA Mid-Term Strategy.

Fundamental inspection aims mentioned in these documents could be summarized by the following concepts: consumer health protection; protection of consumer's economic interests; preservation of equal market conditions for all food business operators; highly professional level of inspections. These aims were maximally respected during the preparation of the control plan for 2009, during its execution as well as during the execution of ad-hoc inspections (i.e. inspections which were carried out but had not been proposed in the control plan for 2009).

Complex inspections at food business operators played a significant role in ensuring food safety. These inspections were not specific just for the year 2009, but they have been running continuously and have significantly contributed to the regularity of inspections at food business operators. The aim of complex inspections is to verify implementation of the preventive systems designed for safe food production, fulfilment of hygienic requirements, ensuring food traceability and other requirements following from the principle of food business operator's primary responsibility for supply of safe food.

In connection with food safety, also other extensive inspections carried out in 2009 could be characterized as continuous, e.g. planned inspection of foreign substances in foodstuffs, inspection of selected commodities imported from third countries or planned microbiological checks. On the contrary, many food safety inspections were just small-scaled, restricted by time or number of checked samples or it concerned only individual detections. Specific and very effective checks were inspections based on the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) notifications. They served for withdrawal of unsafe foodstuffs from the market.

Some more complex inspections could be included in the group of controls focused on protection of consumer's economic interests and preservation of equal market conditions for all food business operators, e.g. inspections of half-fermented wine, frozen fish products, following the requirements for foodstuffs designated with the KLASA quality label, labelling of packed beef meat or frequent inspections of food supplements. Furthermore, many other inspections which have not been mentioned yet, were carried out includ-

Podrobnější informace jsou uvedeny dále v této zprávě, čerstvé informace pro veřejnost uvádí SZPI průběžně na svých internetových stránkách.

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2009 provedli inspektoři SZPI celkem 34 806 vstupů do provozoven potravinářských podniků. Z tohoto celkového počtu bylo 25 428 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 7 066 ve výrobě, 1 861 ve velkoobchodech a 151 na ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.). V rámci těchto vstupů bylo provedeno 95 336 kontrol s cíleným zaměřením, tj. se zaměřením na hygienu, systémy kritických kontrolních bodů, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod.

V roce 2009 bylo zjištěno celkem 4 581 nevyhovujících vzorků potravin a ostatních výrobků.

Počty nevyhovujících vzorků dle země původu jsou následující: 2 494 vzorků bylo původem z ČR, 1 247 pocházelo ze států EU (mimo ČR) a 431 ze třetích zemí. U 409 nevyhovujících vzorků nebyl původ uveden.

Z uvedeného vyplývá, že relativně vyšší počet nevyhovujících vzorků byl původem z ČR. To je dáno převažující tuzemskou produkcí na našem trhu, a to především u některých skupin výrobků (pekařských, cukrářských, mléčných, masných, lahůdek atd.). Dalším důvodem může být také větší množství kontrolních míst potravin, které pocházejí z ČR, oproti potravinám dovozovým. Jedná se o expediční sklady tuzemských výrobců.

Rozdělení počtu nevyhovujících vzorků podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti 4 037, ve výrobě 331, ve velkoobchodě 189 a na ostatních místech 24 vzorků.

Z pohledu jednotlivých komodit pak byla nejvyšší procenta nevyhovujících vzorků zjištěna u čokolád a cukrovin (59 %), vína (49 %), ryb a vodních živočichů (41 %), těstovin (39 %), zeleniny (38 %), mražených výrobků (38 %), zmrzlin a mražených krémů (37 %), hub (35 %), masa – masných výrobků (35 %), dehydratované výrobky a ochucovadla (34 %).

ing both large-scaled inspections in terms of time, number of samples or premises checked and single inspections carried out according to the control plan or ad-hoc inspections which were not listed in the plan for 2009.

More detailed information is given thereafter, current information for public is available on the CAFIA websites.

2.1.2 Overall Summaries of Inspection Results

During 2009, CAFIA inspectors made a total of 34,806 entries to establishments of food business operators. Of this number, 25,428 were made in the retail network, 7,066 in production, 1,861 in wholesale warehouses, and 151 elsewhere (e.g. in restaurants, during transportation etc.). Within these entries, 95,336 targeted inspections were carried out (i.e. focused on hygiene, critical control point system, labelling, documentation, use by dates and best before dates etc.).

In 2009, a total of 4,581 unsatisfactory samples of food and other products were found.

Numbers of unsatisfactory samples according to the country of origin are as follows: 2,494 samples originated from the CR, 1,247 samples from the EU (excluding the CR) and 431 from third countries. The origin was not specified at 409 unsatisfactory samples.

The numbers mentioned above show that a relatively higher proportion of unsatisfactory samples was from the CR. It is given by the prevailing domestic production on the Czech market, in particular at certain commodities (bakery products, confectionery products, milk products, meat and delicatessen products etc.). Another reason is that Czech food passes through a higher number of places of control whereas imported foodstuffs do not. These are dispatch warehouses of domestic producers.

As to the place of control, the numbers of unsatisfactory samples were as follows: 4,037 in the retail network, 331 in production, 189 in wholesale and 24 elsewhere.

As regards individual commodities, the highest percentage of unsatisfactory samples was detected at chocolate and confectionery products (59 %), wine (49 %), fish and aquatic animals (41 %), pasta (39 %), vegetables (38 %), frozen products (38 %), ice-creams and frozen creams (37 %), mushrooms (35 %), meat and meat products (35 %) and dehydrated products and flavour enhancers (34 %).

Tabulka 2.1.2 / Table 2.1.2

Množství nevyhovujících vzorků podle komodit (v %) / Numbers of non-compliant samples by commodity (in %)

Komodita Commodity	Nevyhovující vzorky (%) Non-compliant samples (%)
Brambory / Potatoes	19
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and doughs	9
Čaj pravý, bylinný, ovocný, výrobky z čaje / Tea, herbal tea, fruit tea, tea products	25
Čerstvá zelenina / Fresh vegetables	38
Čerstvé ovoce / Fresh fruit	18
Čokoláda, cukrovinky / Chocolate, confectionery	59
Dehydratované výrobky a ochucovadla / Dehydrated products and flavour enhancers	34
Drůbež, vejce / Poultry, eggs	28
Houby / Mushrooms	35
Jedlá sůl / Edible salt	0
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils	28
Kakao / Cocoa	6
Káva pražená, extrakty, kávoviny / Coffee roasted, extracts, coffee substitutes	29
Koření / Spices	9
Lih, lihoviny / Spirit, spirit drinks	25
Luštěniny, olejnatá semena / Pulses, oil seeds	17
Maso, masné výrobky / Meat, meat products	35
Mléčné výrobky / Milk products	31
Mlýnské obilné výrobky / Grain mill products	10
Mrazírenské výrobky / Frozen products	38
Nealkoholické nápoje / Soft drinks	17
Pekařské výrobky / Bakery products	18
Pivo / Beer	5
Přidatné látky, aroma (prodej spotřebiteli) / Additives, aromas (sale to consumers)	0
Přírodní sladidla / Natural sweeteners	13
Ryby, vodní živočichové / Fish, aquatic animals	41
Studená kuchyně / Delicatessen products	21
Suché skořápkové plody / Dry shell fruits	21
Škrob, škrobářské výrobky / Starch, starch products	23
Tabákové výrobky / Tobacco products	8
Těstoviny / Pasta	39
Včelí med / Bee honey	28
Vína jiná než réвовá / Wines other than grape wines	33
Víno / Wine	49
Výrobky z brambor / Potato products	16
Zmrzliny a mražené krémy / Ice-creams and frozen creams	37
Zpracované ovoce a zelenina / Processed fruit and vegetables	27
Zrniny / Grain products	5
Zvláštní výživa / Food for particular nutritional uses	16

2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2009 v laboratořích, ale některá hodnocení, např. ověřování, zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísňě viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2009 bylo na dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem 3 491 vzorků potravin, z toho bylo zkontrolováno 1 778 vzorků přímo na místě a 1 704 vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 251 vzorků nevhodných k lidské spotřebě, laboratorními rozborů bylo zjištěno 35 vzorků potravin, které byly buď škodlivé pro zdraví, nebo nevyhověly jakostním požadavkům. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola, jejíž výsledky jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků.

Z hlediska komodit potravin bylo nejvíce vzorků, které nebyly po jejich kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v čerstvé zelenině (63 vzorků), mase – masných výrobcích (57 vzorků), čerstvém ovoci (54 vzorků), mléčných výrobcích (50 vzorků), balených vodách (21 vzorků), výrobcích studené kuchyně (11 vzorků) a zpracovaném ovoci a zelenině (9 vzorků).

Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozborů potravin jsou zajišťovány podle požadavků stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005, ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1441/2007, externími akreditovanými laboratořemi Bel/Novamann International s.r.o., pracoviště Nové Zámky a EUROFINS CZ s.r.o., pracoviště Panenské Břežany. 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, v platném znění, a vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, v platném znění, zajišťují rovněž externí laboratoře EUROFINS CZ s.r.o., pracoviště Panenské Břežany a Bel/Novamann International 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.

Z celkem 1 704 vzorků potravin a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří bylo zjištěno 13 vzorků potravin, které byly zdraví škodlivé, a 22 vzorků balených vod a mražených krémů nevyhovovalo mikrobiologickým požadavkům na jakost.

2.1.3 Checks on Microbiological Requirements

Checks of compliance with microbiological requirements for foodstuffs in 2009 took place in laboratories, but some evaluations, e.g. verification if foodstuffs do not show undesirable changes caused by microbial activities, or undesirable growth of micro-organisms (moulds visible to the naked eye, rotting), were undertaken directly at the point of inspection (in shops, warehouses etc.).

In 2009, a total of 3,491 food samples were checked for compliance with microbiological requirements. Of this number 1,778 samples were checked on-the-spot and 1,704 samples in laboratories. On-the-spot checks revealed 251 samples unsuitable for human consumption, laboratory analyses established 35 samples that were either harmful to health or failed to comply with quality requirements. Besides regular inspections, the determination of the level of the microbiological purity of food products also included planned microbiological inspection. The results are included in the overall summary of checked samples.

In terms of food commodities, most of the samples that were not deemed to be safe after their examination, were found in fresh vegetables (63 samples), meat and meat products (57 samples), fresh fruit (54 samples), milk products (50 samples), bottled water (21 samples), delicatessen products (11 samples) and processed fruit and vegetables (9 samples).

Results of laboratory analyses

Microbiological analyses of foodstuffs are performed in accordance with the requirements laid down by Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs, as amended by Commission Regulation (EC) No. 1441/2007 by external accredited laboratories Bel/Novamann International, Ltd., workplace in Nové Zámky and by EUROFINS CZ, Ltd., workplace in Panenské Břežany. Analyses of bottled waters on microbiological requirements as defined by Decree No. 275/2004 Coll., on the requirements for quality and safety of bottled waters and the method of their maintenance, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., laying down hygiene requirements for drinking and warm water, frequency and scope of drinking water checks, as amended are also performed by external laboratories EUROFINS CZ, Ltd., workplace in Panenské Břežany and by Bel/Novamann International, Ltd. workplace in Piešťany. All external accredited laboratories performing analyses of foodstuffs and bottled waters meet the requirements for official laboratories in accordance with Regulation (EC) No. 882/2004.

Of the total of 1,704 food samples and bottled waters taken for microbiological examination in laboratories, 13 food

Tabulka 2.1.3 / Table 2.1.3

Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků v roce 2009 /
Results of Checks on Microbiological Requirements in 2009

Komodita Commodity	Počty vzorků / zjištěný mikroorganismus Numbers of samples/detected micro-organism			
	Celkem kon- trolovaných vzorků Total of samples checked	Nevhodné k lidské spotřebě Unsuitable for human consumption	Škodlivé pro zdraví Harmful to health	Nevyhovující požadavkům na jakost Non-complying with quality requirements
Mléčné výrobky / Milk products	587	50	0	0
Drůbež, králíci, vejce / Poultry, rabbits, eggs	77	2	0	0
Maso, masné výrobky / Meat, meat products	602	57	1 (<i>Listeria mono- cytogenes</i>)	0
Ryby a vodní živočichové / Fish and aquatic animals	63	2	1 (<i>Listeria mono- cytogenes</i>)	0
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils	5	0	0	0
Zpracované ovoce a zelenina / Processed fruit and vegetables	115	9	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody / Bottled waters – infant, spring, natural mineral waters and bottled drinking waters	166	0	2 (<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , enterokoky) (<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , enterococcus)	19 (počty kolonií při 22 °C a 36 °C) (numbers of colonies at 22 °C and 36 °C)
Mlýnské obilné výrobky / Grain mill products	22	1	0	0
Pekařské výrobky / Bakery products	109	4	0	0
Čokoláda a cukrovinky / Chocolate and confectionery	53	5	0	0
Mrazírenské výrobky / Frozen products	3	0	0	0
Zvláštní výživa / Food for particular nutritional uses	2	0	0	0
Dehydratované výrobky ochucené Dehydrated products, flavoured	13	0	0	0
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and dough	570	2	0	0
Zmrzliny a mražené krémy / Ice-creams and frozen creams	9	0	0	3 (Enterobacteriaceae)
Těstoviny / Pasta	5	0	0	0
Lahůdkářské saláty a další výrobky studené kuchyně / Delicatessen salads and other delicatessen products	644	0	9 (<i>Listeria mono- cytogenes</i>)	0
Balírenské výrobky / Packaged products	12	0	0	0
Ovoce / Fruit	163	54	0	0
Zelenina / Vegetables	140	63	0	0
Houby / Mushrooms	4	0	0	0
Suché skořápkové plody / Dry shell fruits	110	2	0	0
Vonné a chuťové látky / Flavourings	17	0	0	0
Celkem / Total	3 491	251	13	22

U potravin byly nejčastější příčinou porušení mikrobiologických požadavků nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to v 9 výrobcích studené kuchyně, kdy byl ve třech případech překročen limit 100 KTJ/g potravin. *L. monocytogenes* byla rovněž zjištěna v nadlimitních hodnotách v anglické slanině a uzených filetech z makrely.

V případě balených vod byl u jednoho vzorku balené pramenité vody překročen limit pro zdravotní ukazatel *Pseudomonas aeruginosa*, která je příležitostně patogenní pro starší osoby či malé děti. V jednom případě kojenecké balené vody byl zjištěn nadlimitní počet enterokoků (zdravotní ukazatel), které z pohledu vyhlášky č. 275/2004 Sb. patří spolu s dalšími ukazateli mezi bakterie indikující fekální znečištění vody.

U 19 vzorků balených vod (kojenecké, pramenité určené k přípravě kojenecké stravy, přírodní minerální vody a balené pitné vody) byly překročeny počty kolonií při 22 °C a 36 °C, tj. organotrofní bakterie, které 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.

2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

Pro kontrolu obsahu cizorodých látek (tj. kontaminantů, pesticidů a látek přídatných – aditiv) v potravinách bylo v roce 2009 odebráno celkem 5 484 vzorků, z nichž nevyhovělo 222 vzorků. Některé vzorky nevyhověly ve více sledovaných parametrech. Z 190 vzorků bylo odebráno za účelem provedení rozborů aditivních látek, z toho 114 vzorků bylo nevyhovujících. Zbývající počet vzorků, tj. 3 294, byl kontrolován na obsah pesticidů a kontaminantů.

Rozbory kontaminantů, například dusičnanů a těžkých kovů, byly provedeny v laboratoři inspektorátu v Brně. Rozbory pesticidů a dále rozbory kontaminantů, například mykotoxinů a 3-MCPD, byly provedeny v laboratoři inspektorátu v Praze.

Některé druhy kontaminantů, jako například nitrosaminů, zajišťovala externí laboratoř VÚ pivovarsko-sladařského Praha (22 vzorků). V laboratořích ZÚ Ostrava byly zajišťovány rozbory pentachlorfenolu (30 vzorků), dioxinů (8 vzorků) a polycyklických aromatických uhlovodíků (63 vzorků). Rozbory melaminu zajišťovaly laboratoře SVÚ Praha (65 vzorků) a SVÚ Jihlava (32 vzorků) a rozbory minerálních látek ve slunečnicovém oleji zajišťovaly laboratoře SVÚ Praha (19 vzorků) a Ekocentrum Ostrava (28 vzorků). Další rozbory kontaminantů, jako například akrylamidu (58 vzorků) a furanů (23 vzorků), byly provedeny v laboratoři VŠCHT.

samples were found to be harmful to health and 22 samples of bottled waters and frozen creams failed to comply with the microbiological quality requirements.

The most frequent reason for failing to comply with the microbiological requirements by foodstuffs was the detection of pathogen bacteria *Listeria monocytogenes*, namely in 9 delicatessen products, when in three cases the limit of 100 CFJ/g of foodstuff was exceeded. *L. monocytogenes* exceeded the limit also in English bacon and smoked mackerel fillets.

In case of bottled waters, the limit of the *Pseudomonas aeruginosa* health indicator, which is occasionally pathogenic for the elderly or small children, was exceeded in one sample of bottled drinking spring water. In one case of bottled infant water the limit of enterococcus (health indicator) which, from the point of view of Decree No. 275/2004 Coll. together with other indicators, ranks among bacteria indicating faecal contamination of water, was exceeded.

In 19 samples of bottled waters (infant spring waters intended for preparation of baby food, natural mineral waters and bottled potable waters) the numbers of colonies at 22 °C and 36 °C were exceeded, i.e. organotrophic bacterias indicating general contamination. They are not very significant in hygienic point of view, however, they indicate e. g. omission of good manufacturing practice or inappropriate temperature regime of storage or distribution.

2.1.4 Summary of Inspections Focusing on Selected Groups of Foreign Substances

In 2009, of the total of 5,484 samples taken for examination of the foreign substances content in foodstuffs (i.e. contaminants, pesticides and additives), 222 failed to comply. Some of the samples failed to comply in more parameters. In order to examine the content of additives 2,190 samples were taken, out of which 114 failed to comply. The remaining samples (i.e. 3,294) were analysed for content of pesticides and contaminants.

Analyses of contaminants (e.g. nitrates and heavy metals) were performed in the laboratory of the Inspectorate in Brno. Analyses of pesticides and some contaminants (e.g. mycotoxins and 3-MCPD) were carried out in the laboratory of the Inspectorate in Prague.

Analyses of some specific contaminants (e.g. nitrosamines) were performed by the external laboratory of the Research Institute of Brewing and Malting in Prague (22 samples). The laboratories of the National Institute of Public Health (NIPH) in Ostrava were responsible for analyses of pentachlorophe-

Rozbory aditivních látek (antioxidantů, barviv – včetně nepovolených barviv, sladidel atp.) byly provedeny v laboratořích SZPI. Laboratoř SZPI v Praze analyzovala 971 úředně odebraných vzorků na přítomnost přídatných látek a laboratoř SZPI v Brně 1 124 vzorků. V laboratoři SZPI v Praze bylo 439 vzorků vyšetřeno na přítomnost syntetických i nepovolených barviv. U 7 vzorků byly překročeny nejvyšší přípustné hodnoty stanovené vyhláškou pro barvivo ponceau 4R a azorubin. U 29 vzorků nebyla barviva označena na obale. Dále byly z aditivních látek stanovovány u 179 vzorků konzervační látky (např. SO₂ a kyselina sorbová). U 13 vzorků byly zjištěny nadlimitní hodnoty SO₂, popřípadě byly zjištěny ve výrobcích, u nichž použití SO₂ není povoleno právními předpisy. Přípustné hodnoty sladidel (např. sorbitol, neohesperidin DC, sukralosa, xylosa apod.) byly sledovány u 66 vzorků, z nichž u 3 vzorků, které byly označeny „bez přídatných látek“, byla jejich přítomnost zjištěna. Obsah vitamínů deklarovaný na obalu byl ověřován u 151 vzorků, z nichž u 16 testovaných vzorků byl zjištěn nižší nebo vůbec žádný obsah.

Z celkového počtu 1 124 vzorků analyzovaných na obsah přídatných látek v laboratoři SZPI v Brně bylo vyšetřeno 179 vzorků, především vín a burčáků, na přítomnost syntetických barviv. U 6 vzorků burčáku byla prokázána přítomnost syntetických barviv, přestože u této komodity není jejich použití povoleno. 1 059 vzorků vín a burčáků bylo rovněž testováno na povolené limity konzervačních látek (SO₂, kyselina sorbová a kyselina benzoová), přičemž u 52 vzorků byly limitní hodnoty překročeny. U 58 vzorků různých potravin byl sledován povolený limit pro sladidla acesulfam K, aspartam, sacharin a kyselinu cyklamovou. U žádného ze vzorků nebylo zjištěno překročení vyhláškou stanoveného nejvyššího povoleného množství. Z ostatních přídatných látek bylo sledováno, zda hodnota L-karnitinu v doplňcích stravy odpovídá deklarované hodnotě.

2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin

V rámci kontroly označování SZPI kontroluje, zda jsou při uvádění potravin do oběhu uvedeny u potravin všechny požadované údaje, zda jsou tyto údaje uvedeny správným způsobem, jsou pravdivé a spotřebitel není uváděn v omyl. Součástí kontroly označování je rovněž kontrola dat minimální trvanlivosti a dat použitelnosti. To představuje kontrolu toho, zda spotřebiteli nejsou nabízeny potraviny s prošlým datem použitelnosti a zda jsou potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti nabízeny stanoveným způsobem. Kontrola jakosti zahrnuje kontrolu smyslových, fyzikálních a chemických požadavků na jakost, které jsou stanoveny v právních předpisech nebo které deklaruje provozovatel potravinářského podniku nad rámec právních předpisů.

nol (30 samples), dioxins (8 samples) and polycyclic aromatic hydrocarbons (63 samples). Analyses of melamine were performed by the laboratory of the State Veterinary Institute (SVI) in Prague (65 samples) and the SVI in Jihlava (32 samples). Analyses of mineral substances in sunflower oil were carried out in the SVI laboratory in Prague (19 samples) and Eco-centre Ostrava (28 samples). Analyses of other contaminants (e.g. acrylamide – 58 samples; furans – 23 samples) were performed by the laboratory of the Institute of Chemical Technology Prague (ICT).

Analyses of food additives (antioxidants, colours – including unauthorized colours, sweeteners etc.) were carried out in CAFIA laboratories. 971 samples were analyzed on food additives in CAFIA laboratory in Prague and 1,124 samples in CAFIA laboratory in Brno. Furthermore, 439 samples were examined on the presence of synthetic and non-authorized colours in CAFIA laboratory in Prague. The maximum permitted levels laid down in the relevant decree were exceeded for colour ponceau 4R and azorubin in 7 samples. In 29 samples colours were not declared on the labelling. Out of additives, also preservatives were analysed in 179 samples (e.g. SO₂ and sorbic acid). The limit for SO₂ was exceeded in 13 samples or SO₂ was identified in products where its application is not authorized by law. Tolerable levels for sweeteners (e.g. sorbitol, neohesperidin DC, sucralose, xylose etc.) were examined in 66 samples. Sweeteners were found in 3 samples which were labelled with the claim „no additives”. The vitamin content as declared on the label was verified in 151 samples. Lower or no vitamin content was found in 16 samples.

Of the total of 1,124 samples analysed for food additives content in CAFIA laboratory in Brno, the presence of synthetic colours was examined in 179 samples primarily of wine and half-fermented wine. The use of synthetic colours is not permitted in half-fermented wine, however, their presence was proven in 6 samples. Maximum permitted levels for preservatives content (SO₂, sorbic acid, benzoic acid) were checked in 1,059 samples of wine and half-fermented wine. The limits were exceeded in 52 samples. In 58 samples of different foodstuffs the compliance with the limits for sweeteners as acesulfame K, aspartame, saccharin and cyclamic acid was checked. The maximum levels permitted by a decree were not exceeded in any sample. Of other additives, it was analysed as to whether content of L-carnitine in food supplements complied with declared values.

2.1.5 Inspection of Food Labelling and Food Quality

Within the inspection of labelling CAFIA checks whether the labelling of a foodstuff released into circulation indicates all

V rámci kontroly označování zjistili inspektoři SZPI v roce 2009 celkem 1 849 nevyhovujících vzorků, při kontrole jakostních analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) to bylo celkem 585 nevyhovujících vzorků a při kontrole sensorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) 1 871 nevyhovujících vzorků.

2.1.6 Kontroly tematické a mimořádné

Kontroly KLASA

SZPI je jedním z orgánů, které kontrolují dodržování podmínek stanovených pro potraviny oceněné značkou kvality KLASA. Tyto kontroly probíhají již od roku 2003. V roce 2009 uskutečnila SZPI 97 takových kontrol u 61 kontrolovaných osob.

Předmětem kontroly je dodržování povinností stanovených v právních předpisech i dodržování jakostních požadavků nadstandardních, ke kterým se výrobci dobrovolně zavázali. Kontroly se provádějí přednostně u výrobců. Organizačně se kontroly oceněných potravin plánují tak, že nově oceněná potravina i podmínky její výroby jsou zkontrolovány do 3 měsíců od obdržení zprávy o jejím ocenění. U ostatních potravin (oceněných a kontrolovaných již v předešlých letech) se opětovné kontroly uskuteční alespoň jedenkrát za dva roky anebo častěji.

Kontrola obsahu exogenní vody v částečně zkvašeném hroznovém moštu

Předmětem ústředně řízené kontroly byl částečně zkvašený hroznový mošt označený jako burčák (z celé ČR) a částečně zkvašený hroznový mošt vyrobený z hroznů sklizených v jiných členských státech (byly odebrány vzorky původem z Maďarska a Rakouska).

Důvodem této kontrolní akce byly stále se opakující případy falšování částečně zkvašeného hroznového moštu přidávkou exogenní vody.

Celkem bylo odebráno 50 vzorků, z toho 42 vzorků burčáku a 8 vzorků částečně zkvašeného hroznového moštu. Nevyhovělo celkem 8 vzorků burčáku, částečně zkvašené hroznové mošty vyhověly všechny.

Z celkového množství odebraných vzorků tvořily nevyhovující vzorky 16 %. U 6 vzorků byl prokázán obsah exogenní vody v rozmezí od 47 % do 76 %, což je podstatně vyšší procento přidané vody než v loňském roce. U 4 vzorků červeného burčáku byla dále zjištěna přítomnost syntetických barviv. U jednoho vzorku bylo prokázáno, že surovina nepocházela z ČR, i když byl vzorek označen jako „burčák“.

requested information, as to whether this information is formulated in an appropriate and truthful way and as to whether a consumer is not misled. Inspection of food labelling also includes checks of best before dates and use by dates. It means to control whether foodstuffs with the expired use by date are not offered to a consumer and whether foodstuffs with an expired best before date are offered in accordance with relevant requirements. Quality control includes inspection of sensory, physical and chemical quality requirements which are defined by legislation or requirements beyond the scope of legislation declared by a food business operator.

Within the labelling controls the CAFIA inspectors identified in 2009 a total of 1,849 unsatisfactory samples. Within the controls of analytical quality requirements (physical and chemical quality requirements) there were 585 unsatisfactory samples and within the controls of sensory quality requirements a total of 1,871 unsatisfactory samples was found.

2.1.6 Thematic and Ad-Hoc Inspections

KLASA Checks

CAFIA is one of the control bodies which check compliance with the requirements for foodstuffs awarded with the KLASA quality label. These checks have been carried out since 2003. In 2009, a total of 97 inspections by 61 inspected persons were carried out.

Inspections are focused on compliance with the requirements resulting from the legislation and also on the above standard quality requirements which entrepreneurs willingly bound themselves to. Preferentially the inspections are carried out by producers. From the organizational point of view the inspections of the awarded foodstuffs are planned in such a way that each newly awarded foodstuff and its production conditions are checked within 3 months from receiving the award notification. As to other foodstuffs (awarded and checked in previous years) the repeated check takes place at least once in two years or more often.

Inspection of Exogenous Water Content in Partially Fermented Grape Must

The subject of the centrally managed inspection was partially fermented grape must referred to as the half-fermented wine (from throughout the entire CR) and partially fermented grape must produced from grapes harvested in other EU Member States (samples originating from Hungary and Austria were taken).

This inspection was motivated by repeated adulteration of partially fermented grape must by adding exogenous water.

Výsledky této ústředně řízené kontroly ukázaly, že se na našem trhu stále vyskytuje burčák, který je nějakým způsobem falšovaný. Ať už jde o naředění vodou, nebo o přebarvení bílého burčáku na červený syntetickými barvivy, případně o falešné uvedení původu suroviny.

Kontrola džemů se zaměřením na minimální hmotnostní podíl ovoce, jakost a označování

Důvodem pro tuto kontrolu bylo zjištění většího množství nevyhovujících džemů (zejména z hlediska nižšího podílu ovocné složky) v posledních letech.

Celkem bylo odebráno 21 vzorků džemů, z toho 10 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující.

Ve 4 případech se jednalo o džemy, které nevyhověly z důvodu nižšího obsahu ovocné složky, v jednom případě se jednalo o džem, který nevyhověl pro přítomnost látek dokazujících, že pro výrobu džemu bylo použito i jiné než deklarované ovoce (zřejmě jablka), v jednom případě se jednalo o džem, který nevyhověl z důvodu vyššího obsahu cukru (refrakce), než bylo uvedeno na obalu a ve 4 případech se jednalo o džemy, které nevyhověly z důvodu nevyhovujícího označování (3x byla na obalu uvedena konzervační látka, která v běžných džemech nesmí být obsažena, a 1x nebyl na obalu uveden obsah přírodních sladidel ve 100 g výrobku).

Výsledky této ústředně řízené kontroly potvrdily, že se na našem trhu stále vyskytují džemy, zejména ze zemí EU, s nižším obsahem ovocného podílu než je deklarováno, případně „falšované“ jiným druhem ovoce, zejména jablky. Tímto způsobem dochází ke klamání spotřebitele.

Kontrola alergenů

V roce 2009 proběhla celorepubliková kontrola potravin na průkaz lepkového alergenu v potravinách. Kontrola se zaměřila na potraviny, u kterých si spotřebitel nemůže odvodit obsah lepku ze složení uvedeného na obale výrobku a přitom by se mohl ve výrobku vyskytovat. Kontrola je záměrně cílena výhradně na „běžné“, nikoliv bezlepkové potraviny, které se řadí do potravin pro zvláštní výživu. Celkem bylo odebráno 40 vzorků. Jednalo se o potraviny běžné, u kterých se dle složení nedala přítomnost lepku předpokládat. U dvou analyzovaných vzorků byla přítomnost lepku prokázána.

Kontrola Q10 u doplňků stravy

Účelem tematické celorepublikové kontroly bylo ověření kvantitativního obsahu koenzymu Q10 u doplňků stravy, které deklarují jeho obsah. Celkem bylo odebráno 30 vzorků. Pouze jeden odebraný vzorek byl hodnocen jako nevyhovu-

A total of 50 samples were taken, of which 42 were half-fermented wine samples and 8 partially fermented grape must samples. 8 half-fermented wine samples failed to comply, on the contrary, all samples of partially fermented grape must complied.

Of all samples, 16 % were classified as unsatisfactory. In 6 samples the content of exogenous water was proven in the range from 47 % to 76 %. It indicated a substantially higher percentage of added water compared to the previous year. In 4 red half-fermented wine samples, the presence of synthetic colours was found. In one sample, it was proven that the raw material did not originate in the CR even if the sample was labelled as half-fermented wine.

The results of this centrally managed control have shown that half-fermented wine adulterated in different ways still existed on the domestic market. The adulteration includes addition of exogenous water, discolourment of white half-fermented wine by red synthetic colours and falsification of ingredient origin.

Inspection of Jams Focused on the Minimum Weight Proportion of Fruit, Quality and Labelling

The reason for this inspection arose from detection of a large number of unsatisfactory jams (particularly from the point of view of a lower content of fruit ingredients) in recent years.

A total of 21 jam samples were taken of which 10 were evaluated as unsatisfactory.

4 jam samples failed to comply because of a lower content of fruit ingredients, 1 sample because of the presence of substances indicating that also other fruit than declared was used (apples probably), in 1 case the jam failed to comply because of a higher sugar content (refraction) than it was declared on the labelling and finally, 4 jam samples failed to comply due to unsatisfactory labelling (in 3 samples a preservative which is prohibited to use in jams was declared on the labelling and in one sample a content of natural sweeteners in 100 g of product was not declared on the label).

The results of this centrally managed control confirmed that on the domestic market there were jams (particularly from EU countries) with the fruit content volume which was lower than declared, or possibly „adulterated“ with a different kind of fruit, mainly apples. In this way consumers are deceived.

Inspection of Allergens

In 2009 the inspection of gluten in foodstuffs was carried out on the entire territory of the CR. This inspection was focused

jící co do obsahu koenzymu Q10. Vzhledem k první plošně organizované kontrolní akci na obsah Q10 v potravinách by se dala tato akce chápat i jako monitoring situace. Překvapivý poměr vyhovujících a nevyhovujících vzorků (29:1) ukazuje na to, že v této oblasti dochází ke klamání výjimečně.

Kontrola nápojů s obsahem aloe vera

Kontrola nápojů, u kterých byl deklarován obsah aloe vera, měla prověřit, zda tyto nápoje opravdu obsahují aloe vera a vyhodnotit jejich značení.

Bylo zkontrolováno 20 vzorků nealkoholických nápojů s deklarovaným obsahem aloe vera. 5 vzorků bylo odebráno u dovozce, 2 u tuzemského výrobce a 13 v obchodní síti. U žádného výrobku nebylo prokázáno falšování (u všech odebraných vzorků byl prokázán obsah aloe vera), ale 13 výrobků nevyhovělo požadavkům legislativy na označování.

Mimořádná kontrola balených vod

V souvislosti s výsledky rozborů balených vod, které byly uveřejněny v tisku, byla provedena mimořádná kontrola balených vod, jejímž cílem bylo prověření, zda jsou balené vody označené v testu jako nevyhovující požadavkům právních předpisů vztahujících se k baleným vodám přírodním minerálním, pramenitým, kojeneckým a pitným, a to požadavkům na mikrobiologii, obsah některých cizorodých látek a obsah sodíku, opravdu nevyhovující.

Bylo odebráno 8 vzorků vod označených v testu jako nevyhovující (na mikrobiologické požadavky, obsahem cizorodých látek a obsahem sodíku) – dle výsledků SZPI nevyhověly jen 3 vzorky, a to na mikrobiologické požadavky (2 balené pitné vody nesycené a 1 balená pramenitá voda nesycená).

Kontrola balených plněných baget v obchodní síti

S ohledem na probíhající letní turistickou sezónu byla v srpnu 2009 provedena kontrola balených plněných baget, které jsou nabízeny v prodejní síti. Předmětem kontroly bylo:

- Dodržení kritérií bezpečnosti, pokud se týká *Listeria monocytogenes* (dle nařízení č. 2073/2005, ve znění pozdějších předpisů).
- Dodržení požadavků na označování, hlavně s ohledem na označení alergenů – bez odběru do laboratoře.
- Dodržení chladicího řetězce, popřípadě dalších povinností v závislosti na situaci na místě, dle nařízení č. 852/2004, ve znění pozdějších předpisů.
- Senzorické požadavky (zkažená zelenina, páchnoucí salám v náplni atd.).

Tato mimořádná kontrola prodeje plněných baget, sendvičů a housek balených ve výrobě navázala na několik stejně

on the foodstuffs where the gluten content could not be deduced by consumers from the ingredients on the labelling, but where gluten might be present. The inspection was intentionally aimed only at „common” foodstuffs, which do not include gluten-free foodstuffs as the latter belong to food for specific nutritional uses. A total of 40 samples were taken. These samples consisted of the „common foodstuffs” where according to the composition the presence of gluten could not be expected. However, gluten was found in 2 analyzed samples.

Inspection of Coenzyme Q10 in Food Supplements

The purpose of this thematic inspection, which was carried out throughout the entire CR, was to verify the quantity of Coenzyme Q10 content in food supplements in which its content was declared. A total of 30 samples were taken. Only 1 sample was unsatisfactory in terms of Coenzyme Q10 content. It was the first inspection of Coenzyme Q10 in foodstuffs organised on a global scale, therefore, it could be regarded also as monitoring. The surprising ratio between satisfactory and unsatisfactory samples (29:1) indicates for exceptional adulteration in this area.

Inspection of Drinks Containing Aloe Vera

Inspection of drinks with declared Aloe Vera content should verify the presence of Aloe Vera and evaluate labelling of these drinks.

20 samples of soft drinks with declared content of Aloe Vera were checked. Five samples were taken at the importer, two at the domestic producer and 13 in the retail network. No product was adulterated (all samples contained Aloe Vera), however, 13 samples did not comply with the labelling requirements stipulated by legislation.

Ad-Hoc Inspection of Bottled Water

Based on the analytical results of bottled water published in the newspaper, an ad-hoc inspection of bottled water was carried out in order to verify whether the bottled water claimed in newspaper test to fail to comply with legal requirements for natural mineral bottled water, spring, infant and drinking water concerning microbiological requirements, content of some foreign substances and sodium content really did not comply.

8 bottled water samples, which were according to the newspaper test unsatisfactory (in terms of the microbiological requirements, foreign substances content and sodium content), were taken. According to the CAFIA results only 3 samples failed to comply with microbiological requirements (2 noncarbonated bottled drinking water and 1 non-carbonated spring bottled water).

zaměřených akcí v minulých letech. Objektem kontrol byly, kromě jedné výroby, kamenných obchodů a stánků, rovněž provozovny čerpacích stanic pohonných hmot. U provozovatelů maloobchodu s potravinami bylo provedeno celkem 26 kontrol, při kterých bylo zkontrolováno celkem 13 kontrolovaných osob a jejich 15 provozoven. Celkem bylo na místě nebo v laboratoři hodnoceno 40 vzorků (jeden z výroby, 39 z maloobchodu), všechny vzorky vyhověly požadavkům právních předpisů.

Kontrola nedeklarovaného obsahu vepřového proteinu v drůbežích částech

Na základě důvodného podezření, že se zejména z Číny vozi do ČR kuřecí maso (nebo i jiná drůbež), do něhož se ve výrobě přidává vepřový protein, bylo cílem kontroly v obchodní síti prověřit, zda výrobci drůbežích částí či celé drůbeže původem ze třetích zemí či zemí Společenství uvádějí na etiketě použité přídatné látky. V rámci hodnocení ústředně řízené kontroly bylo provedeno celkem 9 kontrol, při kterých bylo zkontrolováno celkem 5 kontrolovaných osob z řad obchodních řetězců.

V 10 odebraných vzorcích drůbežích částí či celé drůbeže byl proveden průkaz vepřových proteinů. Požadavkům právních předpisů vyhověly všechny vzorky. Výrobky původem z Číny nebo alespoň vyrobené v Číně nebyly v období konání ústředně řízené kontroly zjištěny.

Kontrola zmrazených rybích výrobků

Cílem kontroly bylo v maloobchodní síti ověřit, zda výrobci zmrazených rybích výrobků uvádějí na etiketě potraviny správné procentuální zastoupení zdůrazněné složky, zda správně uvádějí přídatné látky a zda přídavek přídatných látek nepřekračuje povolené limity. Výsledky kontroly dodržování požadavků na jakost rybích výrobků naplnily očekávání masového výskytu nevyhovujících výrobků.

Ze vzorků **obalovaných** rybích výrobků (prsty, filety, porce) bylo z 16 odebraných vzorků 15 nevyhovujících. 11 vzorků z 16 nevyhovělo deklarovanému obsahu masa, přičemž rozdíl mezi obsahem zjištěným a deklarovaným na spotřebitelském balení činil od 6 % do 19 %. Byl zjištěn obsah nedeklarované kyseliny citrónové (5 případů) a polyfosfátů (1 případ), což potvrdilo předpoklad, že někteří výrobci obalovaných rybích výrobků používají na obale neuvedené přídatné látky.

Ze vzorků **neobalovaných** zmrazených ryb, rybích filetů a rybích filé čedi pangasovití či masa z tresky anebo ze štikozubce bylo z 16 odebraných vzorků 7 nevyhovujících. Zjištění nedeklarovaného obsahu kyseliny citrónové (6 případů), polyfosfátů (1 případ) a chloridu sodného (2 případy) potvrdilo předpoklad, že někteří výrobci neobalovaných rybích výrobků používají na obale neuvedené přídatné látky a jedlou sůl.

Inspection of Wrapped Filled Baguettes in Retail Network

In connection with the summer touristic season the inspection of wrapped filled baguettes available in the retail network was carried out in August 2009. The objectives of the inspection were:

- Fulfilment of safety criteria concerning *Listeria monocytogenes* (in accordance with Regulation No. 2073/2005, as amended).
- Fulfilment of labelling criteria, especially regarding allergens labelling (no sampling for laboratory analyses).
- Maintenance of cold chain and possibly, fulfilment of other requirements based on on-the-spot inspection in accordance with Regulation No. 852/2004, as amended.
- Sensory requirements (rotten vegetables, stinking salami etc.).

This ad-hoc inspection focused on sale of filled baguettes, sandwiches and buns wrapped by producers followed inspections with a similar aim which were carried out in the previous years. In addition to one producer, shops and stands, petrol stations were also inspected. A total of 26 inspections were carried out in the food retail shops. During them 13 entities and their 15 establishments were checked. A total of 40 samples were examined „on-the-spot” or in the laboratory (1 sample from the production and 39 from the retail sector). All samples complied with the legal requirements.

Inspection of Non-declared Pork Protein Content in Poultry Parts

Based on a legitimate suspicion that chicken meat (or other poultry) imported from China contains pork protein added during its production, the inspection was carried out, aimed at verification as to whether the producers of poultry parts or whole poultry originating in third countries or in the EU Member States declared additives used on the labelling. Within the evaluation of centrally managed inspection, a total of 9 inspections were carried out, a total of 5 inspected persons (retail chains) were checked.

A test on the pork protein presence was carried out in 10 samples taken from poultry parts or whole poultry. All samples complied with the legal requirements. The centrally managed inspection did not reveal products originating in China or made in China.

Inspection of Frozen Fish Products

The inspections took place in the retail network to check whether producers of frozen fish products declare proper percentage of emphasized ingredients on the labelling, indicate additives and whether the amount of additives does not exceed limits. Results of the control of fish product quality compliance confirmed extensive occurrence of non-complying products.

Kontrola údajů uvedených na baleném hovězím výsekovém maso dvanáctiměsíčního nebo mladšího skotu

Cílem kontrolní akce bylo u provozovatelů maloobchodu s potravinami ověřit dodržování podmínek a požadavků na označování hovězího baleného výsekového masa dvanáctiměsíčního nebo mladšího skotu. Bylo provedeno celkem 33 kontrol, při kterých bylo zkontrolováno celkem 14 provozovatelů potravinářských podniků. Na místě bylo hodnoceno 13 vzorků, z nichž 4 vzorky nevyhověly. Pouze ve 3 z 33 kontrolovaných provozoven bylo uváděno hovězí výsekové maso dvanáctiměsíčního nebo mladšího skotu.

Akce ukázala, že uvádění dvanáctiměsíčního nebo mladšího skotu do oběhu v obchodních řetězcích je marginální součástí nabídky. Z hodnocených vzorků 1 vzorek nevyhověl požadavkům na značení (chyběly informace o referenčním čísle, schvalovacím čísle jatek a schvalovacím čísle boudy). Dále požadavkům na značení nevyhověly 3 vzorky (2x telecí kýta vakuově balená a 1x telecí roštěná vakuově balená) – na potravině nebyly uvedeny údaje o věku zvířat při porážce a obchodní názvy v jednom zorném poli a na jednom štítku. Záměna jednotlivých kategorií hovězího baleného výsekového masa, které je uváděného do oběhu v maloobchodní síti a označováno jako telecí maso nebo hovězí maso z mladého skotu, zjištěna nebyla.

Kontroly sběru, shromažďování a odvozu vedlejších produktů živočišného původu v provozovnách prodejců potravin konečným spotřebitelům

Kontrolní akce sledovala cíl ověřit, jak vybraní provozovatelé maloobchodu dodržují podmínky a požadavky na vedlejší produkty živočišného původu (dále VPŽP) stanovené nařízením č. 1774/2002. Celkem bylo provedeno 68 kontrol, zkontrolováno bylo celkem 27 osob a 51 jejich provozoven.

U 20 z celkem 27 kontrolovaných osob (KO) byly zjištěny nedostatky vůči nařízení č. 1774/2002. Při 68 kontrolách bylo na místě zjištěno celkem 46 nedostatků - nedodržení nařízení č. 1774/2002. Bylo prokázáno, že aktuálními problémy nesprávného zacházení s VPŽP v prodejnách bývají např.:

- KO vždy nemají zajištěnou likvidaci vyřazených potravin živočišného původu či jejich částí se smyslovými změnami, potravin s prošlou dobou použitelnosti, skrojeků živočišných potravin a zbytků technologických obalů (slupek) od masných výrobků apod., prostřednictvím zařízení či osoby oprávněné likvidovat takové výrobky;
- KO neshromažďují VPŽP v předepsaných nádobách, případně neudržují předmětné nádoby v souladu s nařízením;

Out of 16 **coated** fish product samples (fingers, fillets, portions), 15 samples were non-compliant. 11 samples of 16 did not meet declared meat content, where the differences between the content found and declared on consumer packages ranged from 6 % to 19 %. Samples containing undeclared citric acid (5 cases) and polyphosphates (1 case) were found too, which confirmed the assumption that some producers of coated fish products use substances other than declared on packaging.

16 samples of **non-coated** frozen fish, fish fillets, pangasius-type fish fillets, cod meat or hake were collected, 7 of them were non-complying. The findings of undeclared citric acid content (6 cases), polyphosphates (1 case) and sodium chloride (2 cases) confirmed the assumption that some manufacturers of non-coated fish products use in packaging undeclared additives and edible salt.

Labelling Inspection of Pre-Packed Fresh Beef Meat from Twelve-Months-Old and Younger Cattle

The aim of the control at retail food business operators was to verify compliance with the conditions and requirements for labelling of pre-packaged fresh beef meat from twelve-months-old or younger cattle. There were 33 controls in total, with a total of 14 food business operators being inspected. Inspectors evaluated 13 samples on-the-spot, of which 4 samples failed to comply. Only 3 in 33 of food establishments had beef meat from twelve-months-old or younger cattle on shelves.

The inspection showed that the twelve-months-old or younger cattle in chain stores is a marginal part of their supply. Among the evaluated samples, 1 sample failed to comply with the requirements for labelling (missing information on the reference number, approval number of the slaughterhouse and cutting plant approval number). In addition, labelling requirements were not met by other 3 samples (2x leg of veal vacuum-packed and 1x roasted veal vacuum-packed) – the foodstuff contained no information about the age of animals at slaughter and foodstuffs' trade names placed in one field of view and on one label. Replacement of different categories of pre-packaged fresh beef meat, which are put into circulation in the retail network and sold as veal or beef from young cattle, were not found.

Inspection of Collection, Storage and Transportation of Animal By-Products in Food Premises Selling to Final Consumers

A targeted control action was aimed at selected retail operators to check their compliance with the conditions and requirements related to animal by-products (hereinafter

- KO mají problém s identifikací VPŽP či s uchováváním obchodních dokladů souvisejících s VPŽP.

Kontrola mléčných a masných výrobků

Cílem kontroly bylo prověřit v obchodních řetězcích u mléčných a masných výrobků původem z jiných zemí než z ČR dodržování požadavků na označování výrobků dle platných právních předpisů a zkontrolovat další údaje deklarované na obale. Bylo hodnoceno celkem 411 výrobků mléčných, masných, drůbežích a rybích, a to hodnocených na místě či v laboratořích. Z tohoto počtu 30 vzorků nevyhovělo.

U 6 vzorků mléčných výrobků byl zjištěn výskyt plísň (vše u sýrů). 5 vzorků nevyhovělo analytickým požadavkům na deklarovanou jakost, 3 vzorky nevyhověly z hlediska vůně nebo vzhledu. U 5 vzorků chyběly údaje v českém jazyce.

U masných, drůbežích a rybích výrobků 1 vzorek (uzené šproty) nevyhověl požadavkům na cizorodé látky (benzo(a)pyren). Při analytických rozborech nevyhověly 3 výrobky (možné klamání spotřebitele). Z pohledu označování výrobku nevyhovělo 7 vzorků konzervovaných sardinek (složení neodpovídalo údajům deklarovaným na obale). Nálezy nevyhovujících výrobků spojených s označováním konzervovaných sardinek byly specifické v tom, že se u 6 případů ze 7 jednalo o selhání jednoho dovozce rybích konzerv do ČR.

Kontrola melaminu

V souladu s rozhodnutím Komise č. 2008/798/ES, které bylo změněno rozhodnutím Komise č. 2008/921/ES, provedla Státní zemědělská a potravinářská inspekce kontrolu mléčných výrobků nebo výrobků obsahujících mléko, potravin s vysokým obsahem bílkovin, sóji a sójových výrobků původem z Číny na přítomnost melaminu.

Kontroly probíhaly jednak před uvolněním zásilky do volného oběhu na kontrolních místech, ale rovněž v tržní síti – v maloobchodech, velkoskladech a ve výrobě. Zásilky byly do volného oběhu propuštěny až na základě vyhovujícího výsledku analýzy, kdy obsah melaminu nesměl překročit stanovený limit 2,5 mg/kg.

Na základě hlášení Celního úřadu bylo v roce 2009 odebráno na místech vstupu k analýzám na přítomnost melaminu celkem 77 vzorků. V tržní síti 21 vzorků. Z celkového počtu 98 vzorků byl u jednoho vzorku zaznamenán vyšší obsah melaminu, než je povoleno rozhodnutím Komise. Jednalo se o vzorek krekrového pečiva (obalované arašidy

ABPs only) established by Regulation (EC) No. 1774/2002. A total of 68 inspections were carried out, including visits to 27 inspected persons (IP) and their 51 premises.

At 20 out of 27 inspected persons (IP) deficiencies were found in respect of Regulation (EC) No 1774/2002. There were 46 deficiencies found at 68 spot checks, i.e. failures to comply with the Regulation (EC) No. 1774/2002. It has been shown that current problems in mishandling of ABPs in stores are as follows:

- IPs do not always properly dispose of discarded food-stuffs of animal origin or their parts with sensory changes, food with expired use by date, chunks and leftovers of animal food and packaging remains (skins) from meat products etc. or do not have staff authorized to manage disposal of such products available;
- IPs do not collect and keep ABPs in suitable containers or do not maintain the containers in accordance with the Regulation;
- IPs have problems with identifying ABPs or do not retain commercial documents related to ABPs.

Inspection of Milk and Meat Products

The aim of the inspections was to examine milk and meat products originating from countries other than from CR and available in retail chains, their compliance with labelling requirements laid down by legislation and to check additional information given on the labelling. A total of 411 milk products, meat, poultry and fish were evaluated, either at the place of sale or in laboratories, 30 samples failed to comply with standards.

6 samples of milk products were found infected by mould (all with cheese). 5 samples failed to comply with the requirements of the declared analytical quality, 3 samples failed to comply in terms of odour or appearance. Five samples lacked data in the Czech language.

As regards meat, poultry and fish products, 1 sample (smoked sprats) did not comply with the requirements for foreign substances (benzo(a)pyrene). In the analytical analysis, 3 samples failed to comply with standards (possible consumer deception). In terms of labelling of the products, 7 samples of canned sardines did not comply with requirements (composition did not match the data declared on the packaging). Findings of non-compliant products related to the labelling of canned sardines were specific in that way that 6 cases of 7 were failures of a single importer of canned fish to the Czech Republic.

s kukuřičnými snacky), u kterého bylo zjištěno 3,98 mg/kg. U 2 vzorků sojové omáčky byl zjištěn pozitivní nález melaminu, nicméně z pohledu platného limitu byly vzorky hodnoceny jako vyhovující.

Potraviny ošetřené ionizujícím zářením

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

V rámci kontrolní akce bylo odebráno celkem 50 vzorků, které zahrnovaly vzorky čerstvého ovoce (banány, jahody, mango, avokádo), koření, instantních nudlových polévek obsahujících sáček s kořením, doplňků stravy, bylinných čajů, baleného kuřecího masa, ryb a ostatních mořských živočichů a žabích stehýnek.

U odebraných vzorků byla provedena detekce ozáření pomocí termoluminiscence a GC/MS a následně kontrola označení. Pouze 1 vzorek nevyhověl, neboť nebyl náležitě označen.

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

Kontrola potravin (surovin) na přítomnost genetické modifikace

SZPI má ve víceletém národním plánu zařazenu pravidelnou celoroční tematickou kontrolu potravin (surovin), které mohou obsahovat GM sóju, kukuřici nebo rýži. Cílem kontroly je ověřit, zda v ČR nedochází k uvádění do oběhu nepovolených geneticky modifikovaných organismů a jestli jsou potraviny (suroviny) obsahující povolenou GM označeny dle platného právního řádu. Současně je prověřováno, zda mají provozovatelé potravinářských podniků zavedeny systémy sledovatelnosti potravin.

V rámci všech kontrol se zaměřením na přítomnost genetické modifikace (GM) uskutečněných v roce 2009 bylo v laboratořích SZPI analyzováno 215 vzorků.

Inspektoři zkontrolovali celkem 99 podniků a odebrali 198 vzorků. V jednom případě byla do oběhu uvedena sója luštěnatá bez deklarace přítomnosti povolené GM RR sóji. Jde však o jediný případ spojený se špatným značením. U 12 vzorků byla zjištěna náhodná přítomnost povolené GM v množství pod povoleným limitem 0,9 % (třikrát příměs RR sóji a devětkrát příměs kukuřice MON 810). V souladu

Melamine Inspections

In accordance with Commission Decision No. 2008/798 ES, which was amended by Commission Decision No. 2008/921/ES, Czech Agriculture and Food Inspection Authority carried out inspections of milk products, products containing milk, foodstuffs high in protein, soya and soya products from China for the presence of melamine.

Checks were carried out both before releasing the consignment into circulation at the control places and in the market network – at retails, warehouses and manufacturing. Consignments were released into free circulation after complying results of the analyses where the content of melamine was not higher than the set limit of 2.5 mg/kg.

Based on a notification of the Customs Administration, a total of 77 samples were taken for analysis of presence of melamine at points of entry in 2009. In the market network, there were 21 samples taken. Of the total 98 samples, 1 sample had a higher content of melamine than permitted by the Commission decision. It was a sample of a crisp-bread (coated peanuts with corn snacks), with 3.98 mg/kg melamine being detected. Two soya sauce samples had positive findings of melamine, but from the perspective of the current limit, the samples were assessed as satisfactory.

Food Treated with Ionizing Radiation

CAFIA regularly checks food potentially treated with ionizing radiation and notifies the European Commission of the results of these checks. The aim of this inspection is to verify whether a food is properly labelled after its treatment and whether this treatment was applied only to a food, which was allowed to undergo this treatment by legislation.

During this inspection, 50 samples were taken including samples of fresh fruit (banana, strawberries, mango and avocado), spices, instant noodle soups containing spices sachets, food supplements, herbal teas, pre-packed poultry meat, fish and other sea food and frogs' legs.

Collected samples were subjected to the detection of ionization by means of thermo-luminescence and GC/MS, followed by check of labelling. Only one sample failed because of insufficient labelling.

Furthermore, the inspection focused on whether food treated with ionizing radiation in the CR was intended for the EU market or to be exported to third countries. The inspection revealed that the vast majority of food treated with ionizing radiation remained in the territory of the CR.

Checking Food (Raw Materials) for Genetic Modification

The Multi-Annual National Control Plan of CAFIA includes

s právními předpisy byly tyto vzorky hodnoceny jako vyhovující. V žádném z odebraných produktů nebyla prokázána přítomnost nepovolené GM a všechny podniky měly zaveden systém sledovatelnosti

Přítomnost nikotinu ve volně rostoucích houbách

Na základě metodického pokynu schváleného Stálým výborem pro potravinový řetězec a zdraví zvířat (SCoFCAH) odebrala Státní zemědělská a potravinářská inspekce vzorky volně rostoucích hub sbíraných na území EU a vzorky volně rostoucích hub z dovozu a provedla u nich stanovení obsahu nikotinu. Analýzy na přítomnost nikotinu v houbách byly provedeny laboratoří SZPI v Praze za použití metody plynové chromatografie s hmotnostním spektrometrem (GC/MS).

Celkem bylo odebráno 13 vzorků (5x směs hříby, 3x hříb smrkový, 3x liška obecná, 1x hříb dubový, 1x lanýž čínský). Všechny odebrané vzorky hub byly v sušeném stavu. Dle země původu bylo 7 vzorků z České republiky, 4 z EU (Slovenská republika, Polsko) a 2 ze třetích zemí (Ukrajina, Čína).

Naměřené hodnoty nikotinu u 3 vzorků hřibů se nacházely pod prozatímním limitem 2,3 mg/kg, který byl stanoven Stálým výborem pro potravinový řetězec a zdraví zvířat (SCoFCAH).

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

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. Kontrola dovozu je zaměřena zejména na rizikové komodity, které dle bezprostředně závazných předpisů ES podléhají zvláštnímu režimu dovozu a při vstupu musí být podrobeny systematické nebo náhodné kontrole.

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

V průběhu roku 2009 vydal Inspektorát SZPI v Praze Celnímu úřadu D5 v Rudné u Prahy, který je jediným vstupním místem schváleným pro dovoz rizikových skupin suchých skořápkových plodů do ES na území ČR, závazné stanovisko ke 177 zásilkám. Jednalo se o 1 zásilku para ořechů z Brazílie, 25 zásilek arašidů z Číny, 22 zásilek lískových oříšků, fíků a pistácií z Turecka a 129 zásilek mandlí z USA. Při kontrole dovozu bylo odebráno 38 vzorků suchých skořápkových plodů. Na základě nevyhovujících výsledků laboratorního stanovení obsahu aflatoxinů bylo u 3 zásilek zamítnuto uvolnění do volného oběhu.

a regular all-year thematic inspection of food (ingredients), which may contain GM soya, maize or rice. The purpose of the inspection is to verify whether banned GMOs are not put into circulation in the CR and whether foodstuffs (ingredients) containing approved genetic modification are properly labelled in accordance with applicable legislation. At the same time, inspections focus on verification of the fact whether the food business operators have the food traceability system introduced.

Within all the inspections focused on the genetic modification (GM) presence carried out in 2009, a total of 215 samples were analysed in the CAFIA laboratories.

Inspectors checked 99 establishments and took 198 samples. In one case, soyabeans were put into circulation without declaration of GM RR soya content. However, this was the only case associated with incorrect labelling. 12 samples were found to contain the accidental presence of the allowed GM in a quantity below the applicable limit of 0.9 % (three times the admixture of RR soya and nine times the admixture of MON 810 maize). In accordance with legislation these samples were classified as satisfactory. None of the collected products were tested positive for banned GM and all establishments had the food traceability systems introduced.

Presence of Nicotine in Wild Mushrooms

Based on the guidelines of the Standing Committee of the Food Chain and Animal Health (SCoFCAH), CAFIA sampled wild mushrooms from the EU territory and imported wild mushrooms for testing nicotine level. Analyses for presence of nicotine were provided by the CAFIA laboratory in Prague. The analysis was carried out by means of the gas chromatography/mass spectrometry (GC/MS) methods.

In total, 13 samples of wild mushroom species were examined (5x mix of *Boletus edulis*; 3x *Boletus badius*; 3x *Cantharellus cibarius*; 1x *Boletus reticulatus*; 1x *Tuber indicum*); all of them as dried processed products. Samples had following countries of origin: 7x Czech Republic; 4x EU countries (Slovak Republic, Poland) and 2x third countries (the Ukraine, China).

Three samples of examined wild mushrooms were below the temporary nicotine limit of 2.3 mg/kg which had been set by SCoFCAH.

Import Controls of Food of Plant Origin from Third Countries Governed by EC Legislation

CAFIA carries out supervision over imports of food of plant origin from third countries in close cooperation with the customs authorities. The import controls are focused in particular on risk commodities that are, based on directly

SZPI informovala o zamítnutých zásilkách suchých skořápkových plodů ostatní členské státy a Evropskou komisí. Cílem uvedeného opatření je zabránit uvedení potravin nesplňujících zdravotní požadavky na obsah aflatoxinů na jednotný trh prostřednictvím vstupních míst na území jiných členských států. V porovnání s rokem 2008, kdy prošlo v určeném místě dovozu vstupní kontrolou 146 zásilek, došlo k nárůstu počtu zásilek.

Předmětem pravidelné kontroly ze strany SZPI je také přítomnost barviv nepovolených pro použití v potravinářské výrobě u chilli papriček, ve výrobcích z chilli papriček, u kurkumy a palmového oleje (sledováno v rámci monitoringu cizorodých látek) a sledování hladiny radioaktivní kontaminace u volně rostoucích hub dovážených z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu.

Před vstupem do ČR, resp. EU, jsou kontrolovány také slunečnicový olej původem z Ukrajiny (na přítomnost minerálních olejů), potraviny z Číny s obsahem mléčné nebo sójové složky (na přítomnost melaminu) a guarová guma původem z Indie (na přítomnost dioxinů, resp. pentachlorofenolu).

Dále byly při dovozu do ČR prověřovány vybrané produkty z rýže pocházející z USA a z Číny s cílem ověřit, že neobsahují nepovolený geneticky modifikovaný organismus „LL RICE 601“ u rýže z USA nebo „Bt63“ u rýže z Číny (viz Kontrola potravin (surovin) na přítomnost genetické modifikace).

Celkem bylo dovezeno 333 zásilek všech sledovaných komodit, u 90 z nich byly odebrány laboratorní vzorky. 11 zásilek nebylo propuštěno do volného oběhu, protože výsledky laboratorních testů nevyhovovaly požadavkům potravinářské legislativy.

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 ES (viz kapitola 2.3).

Kontrola falšování medů

V rámci kontrolní akce bylo v obchodních řetězcích odebráno celkem 15 vzorků medů, u kterých bylo zjišťováno, zda nejsou falšovány. Jako průkaz falšování slouží jednak stanovení tzv. C4 cukrů (vytvářejí je nemedonosné rostliny, jako například kukuřice, cukrová třtina apod.), nebo stanovení přítomnosti cizího enzymu beta-fruktofuranozidázy (invertázy). Tento enzym je využíván k výrobě invertního

binding EC legislation, subject to a special import regime and on their entry they are subject to systematic or random inspection.

Food safety inspections focus particularly on the determination of aflatoxins in certain kinds of dry shell fruit (peanuts from China, Egypt and Brazil, pistachios from Iran and Turkey, hazelnuts and figs from Turkey, Brazil nuts from Brazil, almonds from the USA) and they also include checks of compound foodstuffs containing the high-risk dry shell fruit and dried fruit.

During 2009, the CAFIA Inspectorate in Prague issued to the D5 Customs Office in Rudná u Prahy, which is the only authorized point of entry for the import of high-risk groups of dry shell fruits to the EC in the territory of the CR, its binding opinions on 177 consignments. These concerned 1 consignment of Brazil nuts from Brazil, 25 consignments of peanuts from China, 22 consignments of hazelnuts, figs and pistachios from Turkey, and 129 consignments of almonds from the USA.

During the import inspection, 38 samples of dry shell fruit were taken. Based on the unsatisfactory results of the laboratory determination of aflatoxin content, 3 consignments were refused to be released into free circulation.

CAFIA informed other Member States and the European Commission about the rejected consignments of dry shell fruit. The objective of this measure is to prevent the food non-compliant with safety requirements due to aflatoxin content from being placed on the common market through entry points on the territory of other Member States. Compared with 2008, when 146 consignments underwent the entry inspection at this entry point, there was an increase in the number of consignments.

CAFIA also regularly examines the presence of colourings, of which use is prohibited in the production of chilli peppers, in products made of chilli peppers, in curcuma and palm oil (examined within the foreign substance monitoring), and also monitors the level of radioactive contamination in wild mushrooms imported from certain third countries affected by the nuclear accident in Chernobyl.

Sunflower oil from the Ukraine is checked (for the presence of mineral oils) before it enters the CR or more precisely the EU. The same situation is as regards foodstuffs from China containing milk or soya components (for the presence of melamine) and guar gum originating from India (for presence of dioxins, more precisely pentachlorophenol).

cukru z řepného cukru (tzv. C3 cukru) a v přírodním medu se nevyskytuje.

Na stanovení přídavku C4 cukrů byla použita metoda hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) v laboratoři SZPI v Brně. Pro stanovení aktivity cizího enzymu beta-fruktofuranosidázy enzymatickou metodou byla využita laboratoř Intertek Food Services GmbH v Německu.

Falšování bylo zjištěno celkem u pěti vzorků, kdy byla prokázána přítomnost cizího enzymu beta-fruktofuranosidázy, který se v přírodním medu nevyskytuje.

2.1.7 Kontrola výroby

V průběhu roku 2009 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 7 066 jednotlivých vstupů do provozoven výrobců potravin, tedy k provozovatelům těch potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny. V rámci těchto vstupů bylo provedeno 11 329 kontrol s cíleným zaměřením (na hygienu, systémy založené na zásadách HACCP, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod.). Jednotlivými kontrolami bylo takto prověřeno 4 325 potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin.

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2009 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol (směřovaného prioritně ke komplexním kontrolám výrobců), dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2009 (například kontroly ve výrobě k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobem). Cílem kontrol výroby potravin bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů, které se týkají požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (požadavky nařízení č. 2004/852/ES). Inspektoři především kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

Kromě kontrol s cíleným zaměřením na hygienické požadavky a požadavky na systémy vnitřní kontroly prováděla SZPI v roce

Furthermore, selected rice products originating from the USA and China were examined. The objective was to check whether they contained the banned genetically modified organism „LL RICE 601” in the case of rice from the USA or „Bt63” for the rice from China. See the chapter Checking Food (Raw Materials) for Genetic Modification.

A total of 333 imported consignments of all commodities under supervision were inspected, 90 of them were sampled for laboratory testing. 11 consignments were not released to free circulation since the results of laboratory tests did not comply with the requirements of food legislation.

At imports from third countries (and export from the EU) CAFIA also examines whether qualitative parameters are met. This concerns mainly the certification of fresh fruit and vegetables, carried out in accordance with the relevant EC Regulation (see Chapter 2.3).

Inspection of Honey Adulteration

Within this targeted inspection in retail chains, 15 samples of honey were taken to be checked for adulteration. To prove adulteration, either the determination of the so-called C4 sugars (i. e. sugars produced by non-melliferous plants, such as maize, sugar cane etc.) or the determination of the presence of beta-fructofuranosidase (invertase) are used. By means of the latter inverted sugar from sugar cane (C3 sugar) is produced and does not occur in natural honey.

To assess the presence of C4 sugars, the method of Isotope Ratio Mass Spectrometry (IRMS) was used in the CAFIA laboratory in Brno. To determine the enzyme activity of foreign beta-fructofuranosidase by an enzymatic method, the Intertek Food Services GmbH laboratory in Germany was used.

Honey adulteration was detected at 5 samples as presence of foreign substance of beta-fructofuranosidase, which has no occurrence in natural honey.

2.1.7 Production Inspection

In the course of 2009, CAFIA inspectors made 7,066 entries to establishments of food manufacturers, i.e. operators of those food businesses that manufacture of pack foodstuffs or raw materials. Within these entries, 11,329 target oriented inspections were carried out (focused in

2009 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, kontroly obalů nebo kontroly plnění uloženého opatření apod.

V rámci kontrol výrobních provozoven bylo zjištěno celkem 331 nevyhovujících vzorků, tj. 8,6 % z celkového počtu hodnocených. Z pohledu jednotlivých komodit ve výrobě byla kontrola v roce 2009 zaměřena nejvíce na pekařské a cukrářské výrobky, výrobky studené kuchyně, nealkoholické nápoje, mlýnské a obilné výrobky, pivo, zpracované ovoce a zeleninu, ale také další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

2.1.8 Kontrola obchodu

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2009 celkem 25 428 vstupů do provozoven v maloobchodní síti a 1 861 vstupů do velkoskladů. V rámci těchto vstupů bylo provedeno celkem 83 860 kontrol s cíleným zaměřením (tj. zaměřením na 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.). Kontrolami s cíleným zaměřením bylo takto prověřeno 6 146 potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin.

Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2009 zaměřena nejvíce na mléčné a masné výrobky, víno, pekařské výrobky, ovoce a zeleninu, konzumní brambory, cukrovinky, výrobky studené kuchyně, výrobky pro zvláštní výživu, ale také další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

V rámci kontrol maloobchodních provozoven bylo zjištěno celkem 4 037 nevyhovujících vzorků, tj. 35,9 % z celkového počtu hodnocených. U velkoobchodních firem bylo nevyhovujících 189 vzorků, tj. 11,4 % z celkového počtu hodnocených.

V obchodní síti se v roce 2009 jevily problematickými zejména tyto výrobky: čokoláda a cukrovinky (64,1 % nevyhovu-

particular on hygiene, systems based on the HACCP principles, labelling, documentation, use by dates and best before dates etc. A total of 4,325 food businesses engaged in food production were subjected to target orientated inspection.

The approach to inspections in food production in 2009 was based on the plan of centrally managed inspections (aiming towards complex audits), on plans of individual inspectorates and also on the current situation throughout the year of 2009 (e.g. inspections in the production necessary to complete the investigation of deficiencies in retails, which were evidently caused by the manufacturer). The objective of food production controls was, in particular, to assess the compliance with the relevant legislation related to the requirements for personal and operational hygiene and requirements for internal control systems of manufacturers with the focus on food safety (requirements of Regulation (EC) No. 2004/852) The inspectors examined in particular how the manufacturers complied with their own control procedures based on HACCP principles.

In addition to inspections in 2009 aimed at hygiene requirements and requirements for internal control systems, CAFIA also carried out other inspections at establishments of food manufacturers, targeting compliance with other provisions of legal regulations. These included, for example, taking samples for food safety and quality inspections, assessment of the correct labelling and presentation of foodstuffs directly at the manufacturers' premises, examination of accompanying documents, checking packaging or inspections aimed at the performance of the imposed measure etc.

Within the inspections of manufacturing premises, 331 non-complying samples were found, which is 8.6 % of the total of samples. In terms of individual commodities being produced, inspections in 2009 focused mostly on bakery and confectionary products, delicatessen, soft drinks, flour and cereal products, beer, processed fruit and vegetables, but also other commodities that are significant in terms of consumer basket or there appeared to be another reason to pay attention to them.

2.1.8 Trade Inspection

In 2009 CAFIA inspectors made 25,428 entries to establishments of the retail network and 1,861 entries into wholesale warehouses. Within these entries, 83,860 target oriented inspections were carried out (focused on the duties, which sellers may directly influence, which are for example food safety in relation to storage conditions, observing thermal regimes for chilled and frozen food, compliance with hygiene requirements during sales of food, correctness of data provided during sales of non pre-packed or wrapped foodstuffs,

jičích hodnocených šarží – N), víno (50,8 % N), těstoviny (45,0 % N), vína jiná než réвовá (44,4 % N), houby (41,3 % N) a ryby (40,5 % N). Méně porušení platných právních předpisů bylo zaznamenáno u čerstvé zeleniny (39,0 % N), škrobářských výrobků (38,5 % N), dehydratovaných výrobků a ochucovadel (37,6 % N), výrobků studené kuchyně (37,5 % N), zmrzliny a mražených krémů (37,1 % N) a mražírenských výrobků (36,7 % N).

Značná pozornost byla také věnována kontrole hygienických podmínek prodeje a kontrole systémů bezpečnosti potravin založených na zásadách HACCP. Pokud byly na tomto poli u provozovatelů potravinářských podniků zjištěny nedostatky, pak se nejednalo o nedostatky závažného charakteru. Pokud byly v obchodní síti zjištěny nedostatky, které evidentně nevznikly jako důsledek nesprávného postupu prodejce, ale byly způsobeny pochybením výrobce nebo dovozce (jako je třeba neodpovídající označení balených výrobků, některé typy porušení bezpečnosti potravin anebo případy falšovaných potravin), sloužily pak především jako podněty k dořešení takových případů v místě jejich vzniku – tedy u výrobce nebo dovozce.

2.1.9 Podněty ke kontrole

V roce 2009 přijala SZPI celkem 2 383 podnětů, což je o 491 podnětů méně než v roce 2008. 567 podnětů bylo přijato jako anonymních. Z celkového počtu podnětů jich bylo 756 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 182 jako neoprávněných, zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením k dořešení přímo provozovateli potravinářského podniku.

1 695 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a zbývající část podnětů byla Státní zemědělské a potravinářské inspekci postoupena jinými kontrolními orgány a institucemi.

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

Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, pekařských výrobků, mléčných výrobků, drůbežářských výrobků a vajec, cukrovinek a čokolády, studené kuchyně, nealkoholických nápojů a čerstvého ovoce.

Na základě podnětů bylo odebráno celkem 2 676 vzorků, z nichž celkem 802 nevyhovělo, což v průměru za všechny komodity odpovídá 30 % nevyhovujících vzorků.

facilities of outlets according to the range of the goods sold, observing the use-by and best before dates etc.). A total of 6,146 food business engaged in food sales were subjected to these target oriented inspections.

As to commodities in the trade network, the inspection in 2009 particularly focused on milk and meat products, wine, bakery products, fruit and vegetables, potatoes for consumption, confectionery products, delicatessen products, specific nutrition foodstuffs but also other commodities important in terms of the consumer basket or there was any another reason to pay increased attention to them.

Within the trade inspection carried out in retail sale establishments, 4,037 samples were found to be unsatisfactory representing 35.9 % of the overall checked volume. In wholesale establishments there were 189 non-conforming samples, i.e. 11.4 % of the total assessed amount.

The following products appeared to be problematic in the retail network in 2009: chocolate and confectionery (64.1 % of the non-compliant batches – N), wine (50.8 % N), pasta (45.0 % N), wines others than grape wines (44.4 % N), mushrooms (41.3 % N) and fish products (40.5 % N). Fewer violations of legal regulations were found in fresh vegetables (39.0 % N), starch products (38.5 % N), dehydrated products and flavour enhancers (37.6 % N), delicatessen products (37.5 % N), ice-creams and frozen creams (37.1 % N) and frozen products (36.7 % N).

Considerable attention was paid to checking the hygiene conditions of sales and the food safety systems based on the HACCP principles. If any deficiencies were found in the establishments of food operators in this aspect, they were not serious. If deficiencies were found in the retail network that were evidently not the consequence of incorrect procedures applied by the seller, but were caused by manufacturers or importers (such as e.g. non-compliant labelling of pre-packaged foodstuffs, some violations of food safety requirements or cases of adulterated foodstuffs), they served mainly as an impulse to solve such findings at the place of their origin – that is to say with the manufacturers or importers.

2.1.9 Suggestions for Inspections

In 2009, CAFIA received 2,383 suggestions which is 491 less than in 2008. Of this number, 567 of the suggestions received were anonymous. Of the total, 756 suggestions were assessed as justified, 1,182 as unjustified, while the remaining suggestions have not been assessed yet or it was not possible to assess whether they were or were not justified.

Z hlediska nejvyššího procentuálního zachytu nevyhovujících vzorků na základě podnětů byly vyhodnoceny jako nejproblematictější následující komodity: zmrzlina a mražené krémy, čerstvá zelenina, mražené výrobky, těstoviny, přírodní sladidla, čerstvé ovoce, výrobky z brambor, jedlé tuky a oleje a čokoláda a cukrovinky.

V systému komunikace některých typů podnětů s určenými provozovateli potravinářských podniků předala SZPI v roce 2009 k dořešení provozovatelům potravinářských podniků 107 podnětů (tedy celkem 4,5 % z celkového počtu všech podnětů).

2.1.10 Opatření

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

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

V roce 2009 uložila SZPI celkem 15 870 zákazů v celkové výši 36 387 921 Kč. U výrobců potravin bylo uloženo celkem 75 zákazů v celkové výši 2 205 152 Kč. Na potraviny živočišného původu (mléčné výrobky, drůbež, králíci, vejce, maso, masné výrobky, med, ryby a vodní živočichové) bylo na základě výsledků kontrol uloženo celkem 5 355 zákazů v celkové výši 1 291 917 Kč. K potravinářským výrobkům, kde byly zákazy nejčastěji uloženy, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 633 zákazů v celkové výši 476 939 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 227 zákazů v celkové výši 494 483 Kč). Z ostatních komodit pak následovaly čokolády a cukrovinky, kde bylo uloženo celkem 1 459 zákazů v celkové výši 2 001 883 Kč a výrobky pekařské, kde bylo uloženo 1 152 zákazů v celkové výši 521 639 Kč. Největší finanční objem zákazů (17 277 538 Kč) byl uložen v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy. Za zmínku stojí i objem zákazů v oboru víno, jejichž výše dosáhla 2 407 293 Kč.

1,695 suggestions were received directly from consumers; the remaining suggestions were submitted to CAFIA by other control bodies and institutions.

The suggestion very often related to poor food quality or food safety, sale of food with expired use by date or missing date of minimum durability, hygiene deficiencies in stores and inappropriate labelling.

As to commodities, suggestions mostly related to meat and meat products, bakery products, milk products, poultry products and eggs, confectionaries and chocolate, delicatessen products, soft drinks and fresh fruit.

On the basis of suggestions, a total of 2,676 samples were taken, of which a total of 802 did not comply, representing an average for all commodities of 30 % of non-compliant samples.

As to the highest percentage of discovered non-compliant samples taken on the basis of suggestions, the most problematic commodities were the following ones: ice-creams and frozen creams, fresh vegetable, frozen products, pasta, artificial sweeteners, fresh fruit, potato-based products, edible fats and oils and chocolate and confectionery.

Within the system of communicating some types of suggestions to certain food business operators in 2009 CAFIA referred 107 suggestions to food business operators for them to deal with (that is to say 4.5 % of the total number of all suggestions).

2.1.10 Measures

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorized to impose various kinds of sanctions aimed to eliminate the deficiencies. CAFIA inspectors impose financial penalties as well as other types of sanctions: „measures“. This term includes such a ban of selling foodstuffs, destruction of food, re-labelling etc.

The information provided in this chapter applies to the bans in the production and further putting into circulation of foodstuffs and tobacco products, which did not fulfil the requirements established by law.

In 2009 CAFIA imposed a total of 15,870 bans amounting to CZK 36,387,921. Food manufacturers received 75 bans imposed totalling CZK 2,205,152. Based on inspection results, the food of animal origin (milk products, poultry, rabbits, eggs, meat, meat products, honey, fish and aquatic animals) got 5,355 bans equalling the amount of CZK 1,291,917. Food products af-

2.1.11 Mise

Mise DG (SANCO)

V roce 2009 byla SZPI zainteresována do jediné mise: General Review. Mise probíhala od 22. do 25. září 2009 a byla zaměřena na všeobecný přehled dozorových orgánů pro vyhodnocení charakteristiky kontrolních systémů (tzv. Country Profile) a Víceletý plán kontrol. Během mise byl rovněž projednáván dokument k nařízení č. 882/2004, který je podkladem k misi General Audit v roce 2010.

SZPI se podílela na aktualizaci Country Profilu ČR a vyplnění dokumentu k nařízení č. 882/2004 a na základě požadavku komisařů poskytla vysvětlení, jak reagovala na doporučení z předchozích misí (pokrok ve validaci metod pro rezidua pesticidů, poskytnutí vnitřního předpisu „Postupy pro provádění komplexních kontrol u provozovatelů potravinářských podniků“) a dále poskytla další požadované doplňující dokumenty a informace.

V průběhu mise nebyly ze strany FVO shledány žádné nedostatky, které by souvisely s činností SZPI.

2.2 Laboratorní činnost

V roce 2009 prováděla SZPI fyzikální, chemické, molekulárně-biochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků převážně ve dvou vlastních analytických laboratořích (Praha, Brno). V roce 2009 proběhl v těchto laboratořích pravidelný dozorový audit národním akreditačním orgánem ČIA o.p.s., Praha, který potvrdil plnění kritérií ČSN EN ISO/IEC 17025.

V laboratoři inspektorátu Brno byly v červenci 2009 v rámci mimořádného dozoru ČIA akreditovány metody zkoušení vína podle Kompendia O.I.V. Jednalo se o 6 zcela nových metod (2 enzymatické metody, 2 metody klasické analýzy a 2 metody chromatografické). Dále bylo akreditací potvrzeno 14 změn ve stávajících akreditovaných metodách (9 změn u metod klasické analýzy vín a 5 změn u izotopových metod – SNIF-NMR, IRMS pro víno), které vyplynuly z akreditace metod zkoušení vína podle Kompendia O.I.V.

Na podzim 2009 pak byly v rámci řádného dozoru ČIA akreditovány další metody zkoušení vína (izotopová metoda, metoda chromatografická a metody atomové absorpční spektroskopie) a dále metody stanovení GMO pro sóju a kukuřici. V průběhu roku byly realizovány investiční záměry na nákup nového zdroje demineralizované vody pro celou laboratoř, speciálního destilačního přístroje pro analýzu vín, sestavy pro horizontální gelovou elektroforézu pro

fected by bans were most frequently milk products (total of 2,633 imposed bans worth total amount of CZK 476,939) and meat products (total of 2,227 imposed bans in the total amount CZK 494,483). Among other commodities restricted by bans were chocolates and sweets (a total of 1,459 bans worth CZK 2,001,883) and bakery products (1,152 bans imposed in the total amount of CZK 521,639). The largest volume of financial bans (CZK 17,277,538) was imposed on food for particular nutrition use and dietary supplements. It is worth mentioning that the volume of the bans among wine products reached CZK 2,407,293.

2.1.11 Missions

DG (SANCO) Missions

In 2009, CAFIA was involved in the only mission: General Review. The mission took place from 22 to 25 September 2009 and it was focused on the general review of supervisory bodies in order to assess the control systems (so-called Country Profile) and the Multi-Annual National Control Plan. A document related to Regulation No. 882/2004, which will serve as a basis for the General Audit Mission in 2010, was discussed during the Mission as well.

CAFIA participated in updating the CR Country Profile and in filling up the document related to Regulation No. 882/2004. At the request of the commissioners, CAFIA also provided explanation how the Authority addressed the recommendations from the previous missions (progress in validation of methods for pesticide residues, providing the Internal Regulation „Procedures how to Perform Complex Controls at Food Business Operators“) and additional documents and information were provided as well.

In the course of the mission, FVO did not ascertain any deficiencies related to CAFIA activities.

2.2 Laboratory Activities

In 2009, CAFIA carried out physical, chemical, molecular-biochemical, and sensory analyses of agricultural and food products mainly in its two analytical laboratories (Prague, Brno). A regular supervisory audit was carried out in these laboratories in 2009. The audit was carried out by the national accreditation body – CAI, Prague which confirmed that criteria of ČSN EN ISO/IEC 17025 were met.

In July 2009, within the ad hoc supervision of CAI, methods of wine testing according to the O.I.V. Compendium were

stanovení GMO v potravinách a diferenčního pH-metru pro enzymatické stanovení.

V laboratoři inspektorátu Praha byly nově zavedeny a v rámci řádného dozoru ČIA akreditovány metody zkoušení piva (polyfenoly, barva a hořkost piva), dále průkaz fermentované červené rýže, stanovení pyrofeofytinu a vitamínu B6 pomocí kapalinové chromatografie a stanovení amitrazu a triacylglycerolů plynovou chromatografií. V roce 2009 byl do laboratoře v Praze pořízen kapalinový chromatograf s hmotnostním detektorem (LC/MS/MS) určený pro rozšíření spektra stanovených mykotoxinů, dělič vzorků určený pro standardizaci a zvýšení efektivity přípravy vzorků pro stanovení pesticidů a dva plynové chromatografy určené zejména pro rozšíření spektra reziduí pesticidů pro dětskou výživu a dále pro analýzu nikotinu a dehtu v cigaretách.

Mimo vlastních laboratoří disponuje SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly. Tyto laboratoře musejí splňovat články 11 a 12 Nařízení (ES) č. 882/2004, o úřední kontrole. V návaznosti na toto nařízení byly v roce 2009 provedeny audity laboratoří pověřených SZPI k provádění analýz pro úřední kontrolu potravin ve společnosti Bel/Novamann International s.r.o., Bratislava, pracoviště zkušební laboratoře Bratislava a pracoviště Nové Zámky, dále v laboratořích Státního veterinárního ústavu Praha, oddělení chemie, ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském a.s., Praha a Zdravotním ústavu se sídlem v Ostravě, pracoviště Karviná.

2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy

Jako již každoročně pořádala SZPI i v roce 2009 mezilaboratorní porovnávací zkoušky (systém MTZL). V roce 2009 se uskutečnilo 5 porovnávacích testů, kterých se zúčastnilo 42 laboratoří. Jednalo se o následující série a kola porovnávacích testů:

Série II kolo 23: Stanovení aditivních látek – Stanovení syntetických barviv a neohesperidinu DC v hořčici; testu se zúčastnilo 7 laboratoří;

Série II kolo 24: Stanovení aditivních látek – Stanovení kyseliny sorbové a citrónové a stanovení volného a celkového oxidu siřičitého ve víně; testu se zúčastnilo 29 laboratoří;

Série V kolo 13: Stanovení anorganických prvků – Stanovení kadmia, olova a mědi v rostlinném materiálu; testu se zúčastnilo 14 laboratoří;

accredited in the laboratory of Brno Inspectorate. Namely there were 6 completely new methods (2 enzymatic methods, 2 methods of standard analyses, and 2 chromatographic methods). 14 modifications in current accredited methods were further confirmed (9 modifications in methods of standard analyses of wine and 5 modifications in isotopic methods – SNIF-NMR, IRMS for wine) which followed from the accreditation of the methods of wine testing according to the O.I.V. Compendium.

In the autumn of 2009, further methods of wine testing (isotopic method, chromatographic method, and methods of atomic-absorption spectrometry) and further methods of GMO determination for soya and maize were accredited within the regular supervision of CAI. In the course of the year, investment projects concerning a purchase of a new resource of demineralised water for the whole laboratory, special distillation device for wine analysis, set for horizontal gel electrophoresis for analyses of GMO in foodstuffs, and differential pH-meter for enzymatic determination were executed.

The CAFIA Inspectorate in Prague introduced new methods for testing of beer (polyphenols, colour and bitterness of beer), detection of fermented red rice, determination of pyrofeofytin and vitamin B6 by means of liquid chromatography, and determination of amitrazin and triacylglycerols by gas chromatography. These testing methods were accredited within the regular supervision of CAI. In 2009, the laboratory obtained a liquid chromatograph with mass detector (LC/MS/MS). The purpose of this equipment is to extend the scope of detected mycotoxins. A sample divider for standardisation and increasing the efficiency of sample preparation for determination of pesticides and two gas chromatographs intended in particular to extend the analytical scope for pesticide residues in baby food and further for analysis of nicotine and tar in cigarettes were obtained as well.

Besides the own laboratories, CAFIA cooperates with laboratories authorized for official controls. These laboratories have to comply with Articles 11 and 12 of Regulation (EC) No. 882/2004 on official controls. Audits of laboratories authorized by CAFIA to perform analyses for official controls of foodstuffs were carried out in company Bel/Novamann International, Ltd. Bratislava, workplace of the testing laboratory in Bratislava and workplace in Nové Zámky, further in the laboratories of the State Veterinary Institute in Prague, Chemistry Department, in the Research Institute of Brewing and Malting, and National Institute of Public Health in Ostrava, workplace in Karviná.

Série IX kolo 31: Klasické metody zkoušení – Stanovení relativní hustoty, alkoholu, těkavých kyselin, redukujících cukrů a bezcukerného extraktu ve víně; testu se zúčastnilo 23 laboratoří;

Série IX kolo 32: Klasické metody zkoušení – Stanovení sušiny, cukru (jako sacharóza), kyselosti (jako kyselina octová), tuku a soli v hořčici; testu se zúčastnilo 14 laboratoří.

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

V roce 2009 se fyzikálně-chemické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily 27 testů v systému FAPAS pořádaných CSL (Velká Británie) a 9 testů v systému CHEK pořádaných VWA (Nizozemí).

Laboratoř SZPI Praha se jako národní referenční laboratoř (NRL) pro stanovení pesticidů singlresiduální metodou zúčastnila dvou testů NRL pořádaných referenční laboratoří ES. Dále se laboratoř pravidelně účastní EU studie zaměřené na analýzy cigaretového kouře (EUCS, pořadatel DIN, Německo). V roce 2009 se laboratoř SZPI v Praze poprvé zúčastnila senzorických analýz v porovnávacích testech DRRR pořádaných německou referenční laboratoří v Kemptenu.

Brněnská laboratoř izotopových analýz se zúčastnila 8 porovnávacích testů systému FIT-PTS pořádaných Joint Research Centre (EK). Molekulárně-biochemická laboratoř inspektorátu SZPI v Brně se zúčastnila 5 testů v systému GeMMA pořádaných CSL (Velká Británie).

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

Zatřídění vína vyrobeného z hroznů révy vinné vypěstovaných na území České republiky se řídí požadavky § 26 odst. 5 zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Na základě tohoto zákona má žadatel o zatřídění vína poté, co mu byl proveden úřední odběr vzorků, možnost zvolit pro rozbor svého vína laboratoř akreditovanou Českým institutem pro akreditaci, o.p.s. (ČIA) nebo laboratoř pověřenou SZPI k těmto rozborům. Státní zemědělská a potravinářská inspekce pověřila na období **1. 11. 2009 – 31. 12. 2010** šestnáct laboratoří k provádění analytických rozborů pro potřeby hodnocení a zařídování vína v Komisi SZPI.

2.2.1 Inter-laboratory Comparison Testing

As every year, also in 2009 CAFIA organized inter-laboratory comparison testing (the MTZL system). In 2009, 5 comparison tests took place in which 42 laboratories were involved. The series and rounds of comparison test were as follows:

Series II Round 23: Determination of additives – Determination of synthetic colourings and neohesperidine DC in mustard; 7 laboratories participated in the test;

Series II Round 24: Determination of additives – Determination of sorbic acid and citric acid and determination of free and total sulphur dioxide in wine, 29 laboratories participated in the test;

Series V Round 13: Determination of inorganic elements – Determination of cadmium, lead, and copper in plant material, 14 laboratories participated in the test;

Series IX Round 31: Standard testing methods – Determination of relative density, alcohol, volatile acids, reducing sugars and sugar-free extract in wine; 23 laboratories participated in the test;

Series IX Round 32: Standard testing methods – Determination of dry matter, sugar (saccharose), acidity (acetic acid), fat and salt in mustard; 14 laboratories participated in the test.

The accredited CAFIA laboratories regularly participate in international and national comparison tests – proficiency testing of chemical, physical-chemical and molecular-biochemical laboratories in compliance with standard ČSN EN ISO/IEC 17025.

In 2009, physical-chemical laboratories of the CAFIA Inspectorate in Prague and Brno took part in 27 tests within the FAPAS system organized by CSL (Great Britain) and 9 tests within the CHEK system organized by VWA (the Netherlands).

The CAFIA laboratory in Prague, which is the NRL for determination of pesticides with the single residue method, participated in 2 inter-laboratory tests organized by the EC Reference Laboratory. The laboratory further participates in EU studies focused on analyses of cigarette smoke on the regular basis (EUCS, organizer DIN, Germany). In 2009, the laboratory participated for the first time in sensory analyses within DRRR comparison tests organized by the German reference laboratory in Kempten.

The Brno laboratory for isotope analyses took part in 8 comparison tests within the FIT-PTS system organized by the

Pověřená laboratoř je mimo jiné povinna úspěšně absolvovat mezilaboratorní testy pořádané každoročně SZPI a zejména respektovat požadavky uvedené v „Podmínkách pověření“ a v „Organizačním a jednacím řádu Komise SZPI pro hodnocení a zatřídování vína“, v platných zněních. Pověřené laboratoře bývají ze strany SZPI podrobeny auditu. Rovněž výsledky laboratorních rozborů poskytované pověřenými laboratořemi bývají ze strany SZPI kontrolovány pomocí tzv. záložních vzorků žadatelů o zatřídění uložených na Komisi SZPI.

Nařízením Komise (ES) č. 607/2009 ze dne 14. července 2009 ustanovujícím pravidla k CHZO a CHOP, tradičním výrazům, označování a obchodní úpravě vinařských produktů je výrobcům od data 1. 8. 2009 umožněno po přechodnou dobu označovat víno na etiketách stávajícím způsobem, ale i novým způsobem v souladu s odpovídajícími předpisy. Podle tohoto nařízení se v případě nového způsobu označení slovní údaj o obsahu cukru na etiketě vyjádří jako suma glukózy a fruktózy, v případě šumivých vín sumou glukózy, fruktózy i případné sacharózy. SZPI za tímto účelem v současné době pověřila dvě akreditované laboratoře, které zajistí kompletní rozbor vína včetně stanovení glukózy a fruktózy a případné sacharózy.

Seznam pověřených laboratoří, Podmínky pověření a Organizační a jednací řád Komise SZPI jsou uvedeny na stránkách www.szpi.gov.cz v podsekcí „Přístupy ke kontrole – Víno“.

2.2.3 Databanka izotopových rozborů vín

Evropskou databanku izotopových rozborů vín na základě nařízení Komise (ES) č. 555/2008 ze dne 27. června 2008 spravuje a řídí Evropská komise (Joint Research Centre). V této databance jsou uložena data získaná z izotopového rozboru částic vody a ethanolu ve vínech vinařských členských států EU, které slouží ke sjednocení vyhodnocování výsledků rozborů získaných v úředních laboratořích. V České republice systém Databanky spravuje Ministerstvo zemědělství. Státní zemědělská a potravinářská inspekce je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (Odbor kontrolní a zkušební) a Generálním ředitelstvím cel (Celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro Českou republiku, jejich zpracování na víno a v jejich laboratorních rozbořech. Popis dvaceti vzorků a výsledky izotopových rozborů jsou každoročně poskytovány Evropské komisi. SZPI plní v České republice rovněž koordinační funkci celého systému.

Joint Research Centre of the EC. The molecular-biochemical laboratory of the CAFIA Inspectorate participated in 5 tests within the GeMMA system organized by CSL (Great Britain).

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

Classification of wine produced from grapes grown on the territory of the Czech Republic follows requirements of Section 26 Subsection 5 of Act No. 321/2004 Coll., on viticulture and viniculture and on amendments of some related Acts, as amended. Based on this Act, the applicant has, after official sampling, an option to choose a laboratory which will carry out analysis of his wine. He can choose between a laboratory which is accredited by the Czech Accreditation Institute (CAI) and a laboratory authorized by CAFIA to carry out these analyses. For the period from **1 November 2009 to 31 December 2010**, a total of 16 laboratories were authorized by the Czech Agriculture and Food Inspection Authority to perform analyses for the purposes of wine assessment and classification in the CAFIA Commission.

The authorized laboratory is, among others, obliged to succeed in inter-laboratory testing organized by CAFIA on an annual basis and in particular to meet the requirements laid down by „Authorization Conditions“ and in „Organisational Code and Rules of Procedure of CAFIA Commission for Wine Assessment and Classification“ as amended. The authorized laboratories are subjected to audits performed by CAFIA. Results of laboratory tests provided by authorized laboratories are checked by CAFIA by means of so-called back-up samples taken at applicants for classification as well. These samples are stored by the CAFIA Commission.

Regulation (EC) No. 607/2009 of 14 July 2009 laying down the rules for PGI and PDO, traditional terms, labelling and presentation of certain wine sector products allows the producers, for a transition period which started on 1. 8. 2009, to label wine by the current way but also by the new way in compliance with relevant legislation. Pursuant to this Regulation, in the new way of labelling the word information on the content of sugar on the labelling is expressed as a sum of glucose and fructose, in case of sparkling wines as a sum of glucose, fructose or possibly saccharose. At the present time, CAFIA authorized two accredited laboratories for this purpose which ensure complete analysis of wine including determination of glucose, fructose and possible saccharose.

2.3 Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

V roce 2009 prováděla SZPI certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny dle nařízení Komise (ES) č. 1580/2007, v platném znění. Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny je prováděna pouze při dovozu či vývozu čerstvého ovoce a zeleniny ze třetích zemí, jedná se vlastně o kontrolu shody těchto produktů s obchodními normami Společenství. Inspektoři SZPI kontrolují jakost i označování produktů dle požadavků stanovených v jednotlivých obchodních normách.

Od 1. července 2009 platí nařízení Komise (ES) č. 1221/2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 1580/2007, a to především ve věci obchodních norem. Hlavní změnou bylo snížení počtu zvláštních obchodních norem, které stanovují podrobné požadavky na dané produkty a vznik všeobecné obchodní normy s obecnými požadavky pro všechny ostatní produkty v odvětví čerstvé ovoce a zelenina. Výjimku tvoří čerstvé ovoce a zelenina určené k průmyslovému zpracování, pro které byly veškeré obchodní normy zrušeny. Certifikace těchto produktů byla tedy prováděna pouze do 1. 7. 2009.

Obchodník, který dováží nebo vyváží čerstvé ovoce a zeleninu (včetně čerstvých pěstovaných hub a skořápkových plodů) do třetích zemí, je povinen tuto skutečnost nahlásit na příslušný inspektorát SZPI. Bez certifikátu není možné danou šarži proclít. Vydávání certifikátů o shodě s obchodními normami Společenství pro čerstvé ovoce a zeleninu je prováděno podle zákona č. 146/2002 Sb., o SZPI, ve znění pozdějších předpisů.

V roce 2009 vystavili inspektoři SZPI celkem 125 certifikátů při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě. Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo vystaveno celkem 5 certifikátů.

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k průmyslovému zpracování byl vystaven pouze 1 certifikát, certifikace čerstvých produktů určených k průmyslovému zpracování při vývozu prováděna nebyla.

Certifikáty pro export réвовého vína

V roce 1992 byla udělena SZPI Výborem pro víno při Komisi EU práva pro vydávání certifikátů pro export vína. Za export je považován pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2009 bylo vystaveno celkem 9 certifikátů V11

The list of authorized laboratories, Conditions for Authorisation, and Organisational Code and Rules of Procedure of CAFIA Commission are available on the CAFIA website www.szpi.gov.cz in the subsection „Approaches to Control – Wine“.

2.2.3 Database of Isotopic Wine Analyses

The European database of isotopic wine analyses is administrated and controlled by the European Commission (Joint Research Centre) on the basis of Regulation (EC) No. 555/2008 of 27 June 2008. This database contains information gained from isotopic analysis of water particles and ethanol in wines from vine-growing EU member states. This information serves for unification of assessment of results gained in official laboratories. In the Czech Republic, the system is administrated by the Ministry of Agriculture. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority, together with the Central Institute for Testing and Supervising in Agriculture (Control and Testing Department) and The General Directorate of Customs (Customs-Technical Laboratory), are the members of this system, which is based on sampling of grapevine representative for the Czech Republic, its processing to wine and in its laboratory analyses. Description of 20 samples and results of isotopic samples are provided to the European Commission on an annual basis. CAFIA also carries out the coordination function of the whole system in the Czech Republic.

2.3 Certification Activities

Certification of Fresh Fruit and Vegetables

In 2009 CAFIA carried out certification of fresh fruit and vegetables on the basis of Commission Regulation (EC) No. 1580/2007 on checks on conformity to the marketing standards applicable to fresh fruit and vegetables, as amended. Certification of fresh fruit and vegetables is carried out only during import or export of fresh fruit and vegetables from third countries, actually it is verification of conformity of these products with marketing standards of the Communities. CAFIA inspectors check the quality and labelling of products according to requirements laid down by single marketing standards.

Commission Regulation (EC) No. 1221/2008, which is in force since 1 July 2009, amends Regulation (EC) No. 1580/2007 namely as regards marketing standards. The crucial amend-

pro export vína (z toho 8 certifikátů pro vína tichá, 1 certifikát pro víno šumivé). 3 certifikáty z uvedeného počtu byly vydány za účelem exportu do Japonska, 6 pro vývoz do Číny.

Certifikace ostatní

SZPI zajišťovala certifikaci potravin nebo surovin určených k jejich výrobě v neregulované sféře převážně za účelem exportu. Certifikáty SZPI osvědčují určité znaky nebo limity, zpravidla v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V rámci nepovinné certifikace výrobků bylo v roce 2009 vystaveno celkem 56 certifikátů.

2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je členem mezinárodní sítě, tzv. Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) spravovaného Evropskou komisí. V rámci České republiky vykonává SZPI funkci národního kontaktního místa (NKM), které je v pohotovosti 24 hodin denně, a to včetně víkendů a svátků. Úkolem NKM je zprostředkování výměny informací o rizikových potravinách, krmivech a materiálech přicházejících do styku s potravinami. Informace v podobě oznámení z kontaktních míst jednotlivých členských států jsou shromažďovány Evropskou komisí a odtud jsou co nejrychleji předávány dále na vědomí všem kontaktním místům systému. SZPI zajišťuje i komunikaci na národní úrovni se členy sítě RASFF v ČR, jimiž jsou vedle Státní zemědělské a potravinářské inspekce i Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, orgány ochrany veřejného zdraví, orgány veterinární správy, celní orgány, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, Ministerstvo spravedlnosti a Ministerstvo zemědělství. Ministerstvo zemědělství má roli koordinátora všech jmenovaných příslušníků sítě RASFF v ČR.

Systém včasné výměny informací byl zřízen a funguje v souladu s evropskou a národní legislativou. Základem jsou články 50, 51 a 52 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, v platném znění. Z předpisů českého právního řádu vychází systém RASFF ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 91/1996 Sb., o krmivech, ve znění pozdějších předpisů a Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

Po identifikaci rizikového výrobku na trhu nebo na hraničních přechodech jsou výsledky kontroly získané hodnocením produktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s podmínkami pro zaslání oznámení do systému – tzv. vodítky RASFF. Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky

ment lies in reduction of the number of specific marketing standards laying down detailed requirements on given products and establishment of general marketing standard with general requirements for all other products in the area of fresh fruit and vegetables. Fresh fruit and vegetables intended for industrial processing, for which all marketing standards were cancelled, are the only exceptions. Certification of these products was thus performed only until 1. 7. 2009.

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

In 2009, CAFIA inspectors issued a total of 125 certificates for the import of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption. A total of 5 certificates were issued for the export of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption.

Only 1 certificate was issued for the import of fresh fruit and vegetables intended for industrial processing, certification of fresh products intended for industrial processing for the export was not carried out at all.

Certificates for Grapevine Exports of Grapevine

In 1992, CAFIA was given the authority to issue certificates for wine export. This authority was given by the Committee for Wine at the EU Commission. Export means only export to third countries, not to other EU member states. In 2009, there were 9 VI1 certificates issued for wine export (8 certificates for still wines, 1 certificate for sparkling wine). 3 certificates were issued for the purposes of export to Japan and 6 certificates for export to China.

Other certification

CAFIA ensured the certification of foodstuffs or raw materials intended for production in non-harmonized area, in particular for the exporting purposes. CAFIA certificates confirm some features or limits, usually in compliance with requirements of foreign purchasers. Within the optional product certification, a total of 56 certificates were issued in 2009.

2.4 Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is a member of the international network, so-called Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) administrated by the Eu-

kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu a jeho distribuci atd. Za rok 2009 bylo Českou republikou odesláno celkem 69 originálních oznámení. 60 případů se týkalo kontroly na trhu a z tohoto počtu se na šetření 33 oznámení podílela SZPI. V 9 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Při kontrolách na hranicích spolupracuje SZPI s orgány Celní správy v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

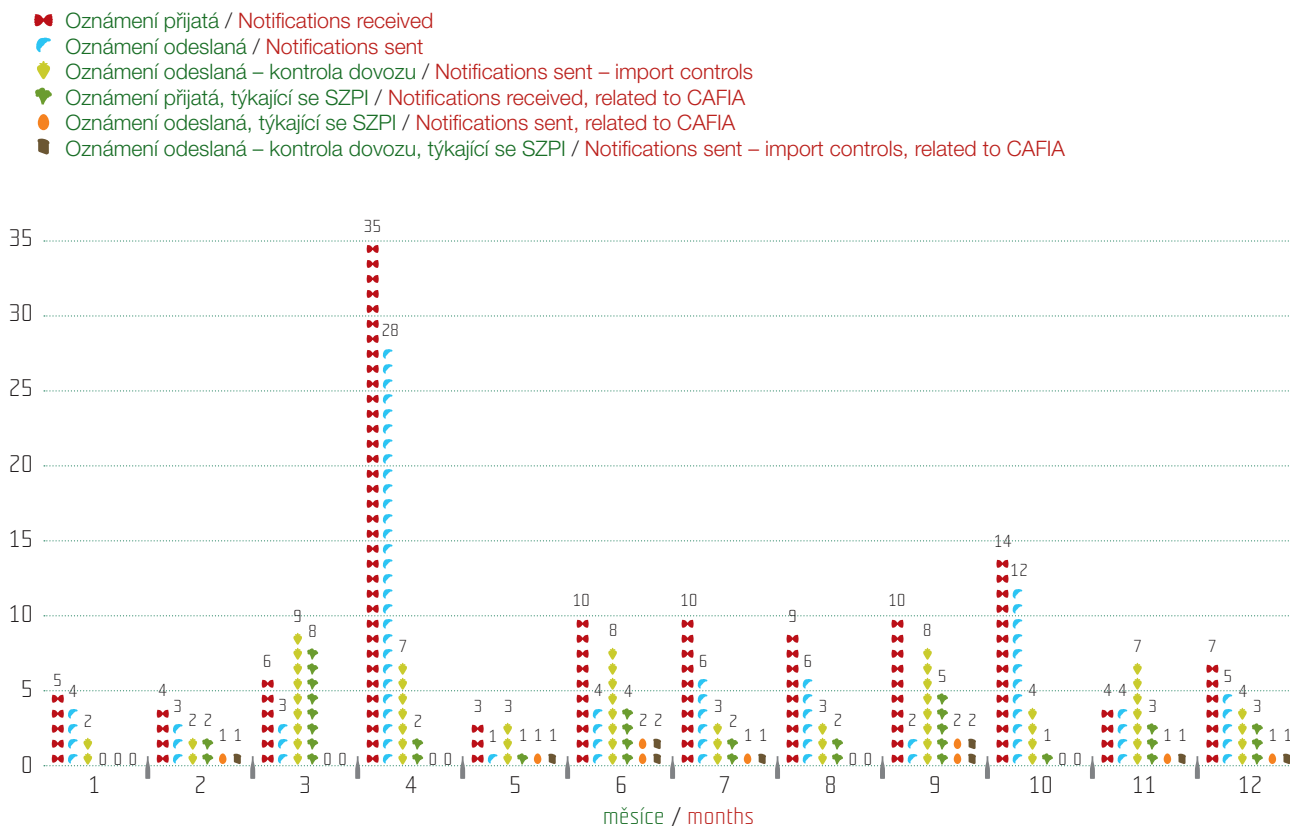
Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes Českou republiku a nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2009 přijala Česká republika celkem 117 originálních oznámení, z toho 78 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Výrazně vyšší počet oznámení byl přijatý během měsíce dubna. Kontaktním místem v Rakousku bylo odesláno v průběhu několika dní 23 notifikací týkajících se nedeklarované mléčné složky v různých druzích cukrovinek původem z Německa. Tyto však byly SZPI došetřovány souhrnně jako jeden případ.

Within the Czech Republic, CAFIA is the National Contact Point (NCP) which is ready for 24 hours a day, weekends and holidays included. The task of the NCP is to mediate exchange of information on dangerous foodstuffs, feeding stuffs and food contact materials. Information in the form of notifications from the contact points in single member countries is collected by the European Commission from where there it is handed as fast as possible to all contact points of the system for information. CAFIA also ensures communication on the national level with RASFF members in the CR, thus with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, bodies of public health protection, bodies of veterinary administration, customs authorities, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of Justice, and the Ministry of Health. The Ministry of Agriculture has the coordinating function for all the RASFF members of the Czech network which are mentioned above.

The Rapid Alert System was established and runs in compliance with European and national legislation. Articles 50, 51, and 52 of Regulation of the European Parliament and Council

Graf 2.4 / Graph 2.4

Oznámení systému RASFF v roce 2009 / RASFF notifications in 2009



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. Zahrnuje několik podsystémů a je provozován ve všech lokálních sítích jak Ústředního inspektorátu, tak i krajských inspektorátů. Propojení jednotlivých lokálních sítí je pomocí virtuální privátní sítě, jejíž bezpečný provoz je neustále monitorován.

Po zavedení IP telefonie a optimalizace serverové infrastruktury Ústředního inspektorátu SZPI řešením virtualizace serverového prostředí v minulých letech byla veškerá data jednotlivých podsystémů migrována na bezpečná úložiště. Zavedeno bylo aktivní zálohování pracovních stanic zakoupením licencí Acronis Backup&Recovery a upgrade serverů na lokalitách včetně deduplikace.

Legalita všech užívaných softwarových produktů byla ověřena provedením softwarového auditu.

Datová síť je dalším posílením aktivních prvků na všech lokalitách a je schopna kvalitně a stabilně zvládnout nároky na datový přenos i hlasový provoz.

Podsystém kontrolní a laboratorní činnosti byl výrazným způsobem zhodnocen upravením některých modulů a přidáním webové mapové serverové aplikace zobrazující výrobní a obchodní místa provozovatelů potravinářských podniků se zobrazením vybraných údajů.

Stejně tak byl proveden upgrade podsystému ekonomického i personálního.

V roce 2009 také pokračovalo zdokonalování a obnova technické základny informačního a komunikačního systému SZPI, zvláště obnovou tiskových a kopírovacích zařízení, notebooků i stacionárních PC.

2.6 Činnost v oblasti legislativy

2.6.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů

I v roce 2009 byla činnost v této oblasti velmi rozsáhlá a významná. V rámci legislativní činnosti zasílala SZPI své připomínky ke čtrnácti zákonům. Nejvýznamnější byly: návrh zákona o kontrole, návrh novely zákona o ochraně veřejného zdraví, o spotřebních daních, o správě daní a poplatků, obchodního zákoníku, o Celní správě a novela zákona o rostlinolékařské péči. Ve čtyřech případech SZPI připomínkovala návrhy nařízení vlády, z nichž nejdůležitější upravovalo trh s vínem.

(EC) No. 178/2002 as amended create its basis. As regards Czech legislation, the RASFF system follows Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco products, as amended, Act No. 91/1996 Coll., on Feedingstuffs, as amended, and Government Regulation No. 98/2005 Coll. establishing rapid alert system on emergence of risk of human health threat by food and feed.

After a risk product is identified on the market or on the border crossings, results of controls gained by assessment of the product on the spot or by laboratory analyses are compared with conditions for sending the notification into the system – with so-called RASFF guidelines. Results of the control, measures taken, detailed information leading to the exact identification of the product, its distribution etc. are components of the sent notification. In 2009, a total of 69 original notifications were sent on behalf of the Czech Republic. 60 cases related to the control of the market and of this number, in 33 notifications CAFIA was involved. 9 cases concerned import controls. During import controls, CAFIA cooperates with bodies of Customs Administration in compliance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded by CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category comprises notifications received by the RASFF system. They concern products produced in the CR, distributed through the Czech Republic or products imported from abroad. In 2009, the Czech Republic received a total of 117 original notifications, of which 78 notifications come under responsibilities of CAFIA. Noticeably higher number of received notification was during April. In the course of few days, the Austrian contact point sent 23 notifications related to a non-declared milk ingredient in various types of confectionaries originating from Germany. However, CAFIA solved them as one case.

2.5 Information and Communication System

The CAFIA information and communication system is consisted of a comprehensive set of technologies aimed at procedural and data integration of heterogeneous software systems and applications. It encompasses several subsystems and is operated on local networks both at the Headquarters and regional Inspectorates as well. The interconnection of single local networks is achieved by means of virtual private network, of which operation is monitored constantly.

After introducing the IP telephony and optimizing the server infrastructure of CAFIA Headquarters by virtualisation of the server environment in previous years, all data of single sub-

SZPI se rovněž podílela na novelizaci 38 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Z nich má pro činnost SZPI největší význam novela vyhlášky č. 323/2004, která je prováděcí vyhláškou k zákonu o vinohradnictví a vinařství.

SZPI se zapojila i do připomínkového řízení v rámci tvorby právních předpisů ES, například návrhu čl. 15 odst. 5 nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách prováděných k zajištění souladu s požadavky právních předpisů o krmivech, potravinách a dobrém zacházení se zvířaty. Dále připomínkovala návrh nařízení Evropské komise stanovující prováděcí opatření pro systém rychlého varování pro potraviny a krmiva a podala stanovisko k vybraným článkům návrhu nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

2.6.2 Předsednictví ČR v Radě EU a účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

V souvislosti s předsednictvím České republiky v Radě EU v prvním pololetí roku 2009 se experti SZPI intenzivněji zapojovali do činnosti v pracovních formacích Rady EU. Na předsednictví se aktivně podílelo 8 zaměstnanců SZPI. Zúčastnili se celkem 19 jednání pracovních skupin Rady EU, 3 zasedání výborů Codexu Alimentarius a 2 zasedání Mezinárodní organizace pro révu a víno (O.I.V.). Nejčetnější byla účast na zasedáních Pracovní skupiny pro koordinaci FAO (6x) a Pracovní skupiny pro potraviny (5x). Jeden ze zaměstnanců SZPI zastával od 1. listopadu 2008 po celou dobu předsednictví pozici juniorního diplomata na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu. Všichni zaměstnanci SZPI zapojení do aktivit v rámci předsednictví splnili předepsané jazykové požadavky a absolvovali odborné vzdělávání.

Za švédského předsednictví ve druhém pololetí roku 2009 se SZPI nejvíce účastnila zasedání Pracovní skupiny pro potraviny – označování (6x), kde byl projednáván Návrh nařízení Evropského parlamentu a Rady o poskytování informací spotřebitelům.

V průběhu celého roku 2009 se experti SZPI rovněž aktivně podíleli na činnosti pracovních formací v rámci EK. Nejčastější byla účast na jednáních Pracovní skupiny EK pro zemědělské kontaminanty (6x), která se zabývala především problematikou kontaminace potravin aflatoxiny

systems were migrated to safe storages. An active backup maintenance of working stations by purchasing licences of Acronic Backup&Recovery and upgrading the servers on localities including deduplication were introduced as well.

Legality of all used software products was verified by the software audit.

Data network is another improvement of active components on all localities. It is able to cope with demands on data transmission and voice operation in a high quality and stability.

The subsystem control and laboratory activities was significantly improved by adjusting certain modules and adding a webmap server application displaying production and selling places of food business operators where all selected data are displayed.

Similarly, an upgrade of the economic and personnel subsystem was carried out.

In 2009 improvement and renewal of technical base of information and communication system went on in particular by renewal of printing and copying equipment, laptops, and stationary PCs.

2.6 Legislation

2.6.1 Creating and Commenting on the Legislation

Activities in the field of legislation were extensive and significant in 2009 as well. Within the scope of legislative work, CAFIA sent its comments on 14 Acts. The most significant were: Draft of Act on Control, Draft Amendment to Act on Public Health Protection, on Excise Taxes, on Administration of Taxes and Fees, Commercial Code, on Customs Administration and Amendment to Act on Plant Protection Service. In four cases, CAFIA commented drafts of Government Regulations, of which the most important regulated the market with wine.

CAFIA also participated in amendments of 38 implementary Decrees to various Acts of which the most significant for CAFIA was amendment to Decree No. 323/2004 which is the implementary Decree to Act on Viticulture and Viniculture.

CAFIA was also engaged in the commenting procedure in relation to the creation of EC legislation, for example in relation

a mykotoxiny. Dále se experti SZPI účastnili jednání Pracovní skupiny EK pro systém rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF (3x) a jednání Výboru EK pro ochranu geografických označení a označení původu pro zemědělské produkty a potraviny OAP (3x).

Zástupce SZPI se ve 2. pololetí rovněž pravidelně účastnil zasedání Resortní koordinační skupiny (RKS) na Ministerstvu zemědělství ČR, jejíž činnost byla obnovena po ukončení českého předsednictví v Radě EU. 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

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

V roce 2009 bylo pravomocně skončeno 2 247 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 27 050 896 Kč. V porovnání s rokem 2008 došlo ke snížení celkové výše uložených pokut o 12 857 804 Kč. Uvedené snížení lze vysvětlit jednak nižším počtem pravomocně skončených správních řízení (ve srovnání s rokem 2008 jich bylo o 5 méně) a dále i tím, že podle ustanovení § 17i odst. 6 zákona o potravinách je umožněno, aby orgán dozoru při rozhodování o uložení pokuty od uložení pokuty upustil za předpokladu dodržení zákonem stanovených podmínek. Tohoto právního institutu bylo využíváno v případech méně závažných porušení povinností stanovených zákonem o potravinách, kdy bylo splněno uložené opatření k nápravě protiprávního stavu. Ve správních řízeních byly rovněž uloženy náhrady nákladů na správní řízení v celkové částce 2 247 000 Kč.

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

- **čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002** – uvádění na trh potraviny škodlivé pro zdraví nebo nevhodné k lidské spotřebě (148);
- **čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002** – uvádění do oběhu klamavě označené potraviny (223);
- **čl. 18 nařízení (ES) č. 178/2002** – nezajištění sledovatelnosti potravin (122);
- **čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004** – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (1080);

to Article 15 Para 5 of Regulation (EC) No. 882/2004 on official controls carried out to ensure compliance with requirements of legislation on feedingstuffs, foodstuffs and animal welfare. CAFIA further commented on Draft of the Regulation of the European Commission laying down complementary measures for the Rapid Alert System for food and feed and submitted an opinion to selected articles of the draft of Regulation on provision of information on foodstuffs to consumers.

2.6.2 The Czech Presidency in the EU Council and Participation in the Meetings of the EC and the EU Council Working Groups and Committees

In connection with the Czech Presidency in the EU Council in the first half of 2009, the involvement of the CAFIA experts in activities of the EU Council working groups was intensified. 8 CAFIA employees took an active part in the Presidency. In total, they took part in 19 meetings of the Council working groups, three committees of the Codex Alimentarius and two meetings of the International Organization of Vine and Wine (O.I.V.). They most often attended the meetings of the Coordination Working Group for FAO (6 times) and the Working Group on Foodstuffs (5 times). One of the CAFIA employees was working as a junior diplomat at the Permanent Representation of the Czech Republic to the EU in Brussels from 1 November 2008 for the whole period of the Czech Presidency. All CAFIA employees taking part in the activities in the framework of the Presidency fulfilled prescribed language requirements and completed professional training.

During the Swedish Presidency CAFIA most often attended the meetings of the Working Group for Foodstuffs – Labelling (6 times) where the Proposal for a Regulation of the European Parliament and of the Council on the provision of food information to consumers was examined.

In the course of the whole year 2009 the CAFIA experts also took an active part in the working groups and committees in the framework of the European Commission as well. The most frequent was the participation at the meetings of the Working Group on Agricultural Contaminants (6 times) which dealt mainly with the issues of food contamination with aflatoxins and mycotoxins. Furthermore, the CAFIA experts took part at the Working Group meetings on the Rapid Alert System for Food and Feed (3 times) and the EC Committee on Geographical Indications and Designations of Origin for Agricultural Products and Foodstuffs – OAP (3 times).

In the second half of 2009 every week a CAFIA representative took part in the meetings of the Coordination Group (CG) at the Ministry of Agriculture, which were reopened after the

- **čl. 45 nařízení (ES) č. 1493/1999** – výroba nepovoleným enologickým postupem (58);
- **§ 3 odst. 1 zákona o potravinách** – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku (143);
- **§ 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách** – oddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (700);
- **§ 10 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách** – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (763);
- **§ 8 zákona o potravinách** – označování nebalených potravin (228);
- **§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách** – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (114);
- **§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství** – nedodržení požadavků na jakost vína (108);
- **§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství** – neoznačení nebo nesprávné označení vína (13).

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

V rámci odvolacích řízení bylo v roce 2009 vydáno 119 pravomocných rozhodnutí, z nichž bylo v 86 případech podané odvolání zamítnuto, ve 13 případech bylo rozhodnutí orgánu prvního stupně změněno a 20 rozhodnutí bylo zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí.

2.7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

V roce 2009 pokračovala SZPI v úspěšné spolupráci s Úřadem průmyslového vlastnictví při kontrole dodržování práv duševního vlastnictví k ochranným známkám potravinářských výrobků, chráněným zeměpisným označením potravin a chráněným označením původu potravin.

SZPI navázala na dosavadní spolupráci s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v případech týkajících se zjištění nekalých obchodních praktik. Pokračovala v aktivním zapojení do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávného používání právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci.

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

conclusion of the Czech Presidency in the EU Council. It is a coordination centre for approving instructions, positions and mandates presented on behalf of the Czech Republic and department of agriculture at the meetings of EU working groups and committees, including COREPER, the Special Committee on Agriculture and the Agriculture and Fisheries Council.

2.6.3 Legal Activities

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

There were 2,247 administrative procedures definitely terminated in 2009, in which fines amounting to CZK 27,050,896 were imposed. In comparison with 2008, the sum of fines imposed in 2009 dropped by CZK 12,857,804. This drop can be partly explained by a smaller number of definitely terminated administrative procedures (in comparison with 2008 it dropped by 5) and partly by the fact, that Section 17i, Sub-section 6 of the Act on Foodstuffs, enables the inspection authority, when deciding about imposing a fine, abandon it, provided that the lawfully stipulated conditions were kept. This legal institution was used in case of less serious violations of obligations laid down by the Act on Foodstuffs when the imposed measure to remedy, was fulfilled. The reimbursements of costs in the total amount of CZK 2,247,000 were also imposed in administrative procedures.

Most of the fines were imposed for violating following legal provisions (the number of cases is given in brackets):

- **Art. 14 of Regulation (EC) No. 178/2002** – placing on the market foodstuffs harmful to human health or unfit for human consumption (148);
- **Art. 16 of Regulation (EC) No. 178/2002** – placing on the market of misleadingly labelled foodstuffs (223);
- **Art. 18 of Regulation (EC) No. 178/2002** – failing to establish the traceability of food (122);
- **Art. 4 of Regulation (EC) No. 852/2004** – failing to observe hygiene requirements during placing foodstuffs on the market (1080);
- **Art. 45 of Regulation (EC) No. 1493/1999** – production applying the banned oenological practice (58);
- **Section 3, Sub-section 1 of the Act on Foodstuffs** – violating the obligations of the food business operator (143);
- **Section 11, Sub-section 1 (d) of the Act on Foodstuffs** – separate placement and labelling of food with expired best before date (700);
- **Section 10, Sub-section 1 (c) of the Act on Foodstuffs** – placing on the market foodstuffs with an expired use by date (763);

Velmi úzká spolupráce probíhala s dalšími orgány státní správy, samosprávy i nestátní sféry, a to zejména v oblasti bezpečnosti potravin. Zde je třeba vyzdvihnout velmi efektivní spolupráci s jednotlivými svazy výrobců nebo obchodníků s potravinami, zejména pak při aplikaci nových právních předpisů do výrobní a obchodní praxe.

- **Section 8 of the Act on Foodstuffs** – labelling of non-prepacked food (228);
- **Section 11, Sub-section 1 (c) of the Act on Foodstuffs** – non-compliance with temperatures set for food storage (114);
- **Section 27 of the Act on Viticulture and Viniculture** – non-compliance with the requirements for wine quality (108);
- **Section 16 of the Act on Viticulture and Viniculture** – failing to label or incorrect labelling of wine (13).

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

Within the appellate procedure, 119 final orders were issued, of which the submitted appeal was rejected in 86 cases, the decision of the body of the first instance was amended in 13 cases and 20 decisions were repealed and returned to the relevant Inspectorate for reconsideration and new decision.

2.7 Cooperation with Other Authorities and Institutions in the CR

In 2009, CAFIA continued in successful cooperation with the Industrial Property Office in checking the observance of intellectual property rights related to trademarks of food products, protected geographical indications of foodstuffs and protected geographical designations of origin.

CAFIA carried on in existing cooperation with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in cases that concerned revealing unfair trade practices. It maintained its active involvement in the SOLVIT system, within which Member States cooperate in the effective solving of problems that occurred as a result of an inappropriate use of legislation in the area of internal market by bodies of public administration.

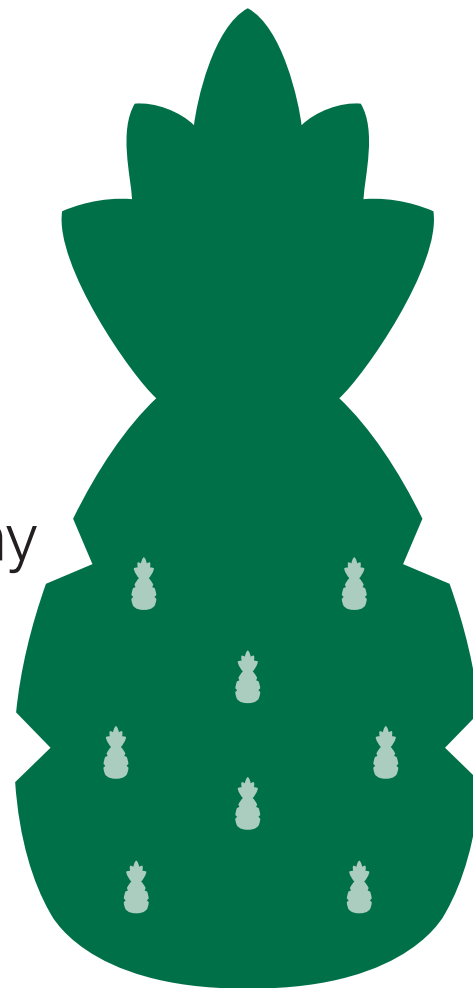
CAFIA is a member of the Nationwide Radiation Monitoring Network and cooperates with the State Office for Nuclear Safety (SONS) in monitoring of radioactive contamination (activity of radionuclide 137 Cs) on the whole territory of the CR.

A very close cooperation proceeded with other bodies of public administration, local authorities as well as non-public sphere entities, particularly in the area of food safety. It is necessary to mention a very efficient cooperation with individual unions of producers or foodstuffs traders, mainly when applying new legislation into manufacturing and trade practice.



Mezinárodní vztahy

International Relations



3.1 Mezinárodní spolupráce

Cílem mezinárodní spolupráce je především sdílení a výměna informací v oblasti bezpečnosti potravin, seznámení se s aktuálními trendy prostřednictvím účasti na vzdělávacích akcích, konferencích a stážích, plnění konkrétních úkolů vyplývajících např. ze členství ČR v EU, aktivní ovlivňování tvorby mezinárodních norem a standardů a v neposlední řadě i prezentace SZPI jako odborně fundovaného a moderního správního úřadu. V tomto kontextu SZPI vystupovala nejen v roli příjemce, ale i v roli poskytovatele know-how. Rok 2009 byl zároveň specifický předsednictvím ČR v Radě EU.

Za pozitivní jev lze považovat účast odborníků SZPI na misích TAIEX, kdy v rámci vzdělávacích akcí předávali zkušenosti kolegům ze zemí mimo EU. Je to důkaz jejich odborné zdatnosti a způsobilosti. Konkrétně se jednalo o semináře v Turecku (Giresun a Kahramanmaras) zaměřené na problematiku mykotoxinů.

Totéž lze konstatovat o zapojení experta SZPI do mise FVO ve Velké Británii zaměřené na pesticidy. Cílem pětidenní mise bylo posoudit jednotlivé aspekty této oblasti od uplatňování národní a harmonizované legislativy, spolupráce příslušných orgánů, zajištění kontroly dovozu ze třetích zemí až po praktické ukázky odběru vzorků a posouzení laboratoří pro kontrolu reziduí pesticidů v potravinách rostlinného původu. Misijní tým byl složen ze dvou inspektorů FVO a jednoho národního experta.

V rámci pracovních cest jsme zaznamenali i jedno důležité výročí. Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) funguje v rámci EU již třicet let a je jedním z nejdůležitějších nástrojů zajišťujících, že potraviny, které konzumujeme, jsou bezpečné. K tomuto výročí se v Bruselu uskutečnila konference, které se zúčastnili i zástupci SZPI, jako národního kontaktního místa systému RASFF v České republice.

Zaměstnanci SZPI se v roce 2009 zúčastnili tří plenárních zasedání výborů Codex Alimentarius, tj. mezinárodní organizace vytvářející normy, metodiky a standardy v oblasti bezpečnosti potravin. Jednalo se o zasedání Výboru Codex Alimentarius pro metody zkoušení a odběr vzorků v Maďarsku, dále zasedání Výboru Codex Alimentarius pro přídavné látky v Číně a zasedání Výboru Codex Alimentarius pro kontaminanty v potravinách v Nizozemí.

3.1 International Cooperation

International cooperation is aimed at sharing and exchanging information in the field of food safety, acquainting with new trends through participation in training events, conferences and study stays, fulfilling assigned tasks stemming from the EU membership, influencing the creation of international standards and, last but not least, presenting CAFIA as a respectable and modern Authority. In this context, CAFIA acted as a beneficiary as well as a donor of know-how. The 2009 was also exceptional due to the CZ Presidency in the EU Council.

The presence of CAFIA experts at TAIEX missions was seen as beneficial while they provided advice to colleagues from non-EU countries at training sessions. This demonstrates their qualification and expertise as they participated in seminars in Turkey (Giresun and Kahramanmaras) focused on mycotoxins.

Similarly, the involvement of CAFIA laboratory specialist in the FVO mission in Great Britain was very contributory for the purpose of the mission. Within five days, the mission evaluated various issues including implementation of national and harmonized legislation, cooperation among competent bodies, inspection of imports from third countries, practical sampling and assessment of laboratories for pesticides in foodstuffs of non-animal origin. The team comprised two FVO inspectors and one national expert.

Among the foreign trips we noted one important anniversary. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) has been functioning in EU for thirty years and is one of the most important tools for ensuring that the food we eat is safe. To commemorate this anniversary a conference was held in Brussels where a representative of CAFIA took part as a member of the National Contact Point for RASFF in the Czech Republic.

In 2009, CAFIA staff participated in three plenary sessions of Codex Alimentarius committees, an international organization established to develop food standards, guidelines and codes of practice in the area of food safety. We attended: Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling in Hungary, Codex Committee on Food Additives in China and Codex Committee on Pesticide Residues in the Netherlands.

V oblasti mezinárodních jednání se SZPI formou věcných příspěvků podílela na zajištění pozice České republiky při vyjednávání mezi EU a Ruskou federací ve věci Memoranda o bezpečnosti rostlinných produktů pro lidskou spotřebu vyvážených z Evropských společenství (ES) do Ruské federace s ohledem na rezidua pesticidů, dusičnany a dusitany.

SZPI aktivně přistupuje k možnostem, které nabízejí některé evropské instituce v oblasti vzdělávání a školení (tato školení jsou v řadě případů podporována z prostředků EU). V květnu a říjnu 2009 byli 2 zaměstnanci SZPI vybráni Evropskou komisí k účasti na školení „Erasmus pro zaměstnance státní správy“. Program svým obsahem poskytl přehled o činnostech všech hlavních institucí EU, obsahoval i krátkou stáž na vybraném generálním ředitelství EK (DG SANCO a DG AGRI), která umožnila účastníkům navázat osobní kontakty s pracovníky Komise a získat povědomí o způsobu práce v této instituci.

V listopadu 2009 proběhl manažerský kurz „Manažeři pro Evropu“, který byl zaměřen na inovativní přístupy a kreativní metody při řešení problémů. Kurzu se zúčastnil zaměstnanec zodpovědný za řízení mezinárodních projektů.

V rámci iniciativy EU „Lepší vzdělání pro bezpečnější potraviny“ se zástupci inspektorátu v Brně zúčastnili základního a zástupci inspektorátu v Hradci Králové pokročilého semináře k systému HACCP.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (O.I.V.), jejíž význam v členských zemích EU dlouhodobě nabývá na významu. Tato mezivládní světová vědecko-technická organizace vytváří definice a doporučuje standardy v oblasti vinohradnictví a vinařství, které byly v případě enologických postupů a analytických metod převzaty do právních předpisů EU.

V březnu a v říjnu roku 2009 proběhla v Paříži v rámci O.I.V. zasedání expertních skupin, Výkonného výboru a Valného shromáždění členských států O.I.V. Zasedání se rovněž uskutečnila na přelomu června a července 2009 v rámci XXXII. Světového Kongresu O.I.V. pro révu a víno v chorvatském Záhřebu, kde byly členské státy EU koordinovány ještě pod vedením CZ PRES. Zástupce SZPI se zúčastnil zasedání expertních skupin, konkrétně Subkomise pro metody analýzy vín, Komise pro enologii, dále Výkonného výboru i Valného shromáždění.

In the field of the international negotiations, CAFIA contributed to the factual position of the Czech Republic regarding the negotiations between the EU and the Russian Federation on the Memorandum on the safety of plant products for human consumption exported from the European Community (EC) to the Russian Federation concerning pesticide residues, nitrates and nitrites.

CAFIA makes use of opportunities that are provided by some EU institutions offering education and training (in many cases, this is being supported from EU funds). In May and October, two CAFIA employees were selected by the European Commission to join the „Erasmus for Public Administration“ seminar. The programme provided an overview of main EU institutions together with a short study stay at selected DGs (DG SANCO and DG AGRI). This helped to start personal links with EC staff and get acquainted with working methods in the Commission.

In November, a managerial course „Managers for Europe“ was offered, focused on an innovative approach and creative methods in problem-solving. A member of the CAFIA international project management team took part in this course.

Two lady-colleagues participated in the EU initiative „Better Training for Safer Food“, one from Brno Inspectorate in the basic course on the HACCP system and one from Hradec Králové in the advanced course.

CAFIA continued in active cooperation with the International Organization of Vine and Wine (O.I.V.), an institution with growing importance in EU member states. This inter-governmental world scientific organisation develops definitions and recommendations for standards in viticulture and wine-making which, in case of oenology procedures and analytical methods, have been implemented in EU law.

In March and October 2009 meetings in Paris were organised, i.e. expert working groups, Executive Committee and General Assembly of member states. Other meetings took place in June and July 2009 within the XXXII. World O.I.V. Congress for vine and wine in Zagreb (Croatia) where the member states were coordinated by the Czech Republic under its Presidency. A CAFIA representative took part in expert groups meetings: Sub-Commission for Methods of Analysis of Wine, Commission for Oenology, Executive Committee and General Assembly.

A number of nominated specialists participated in a newly launched cooperation with neighbouring countries within

Řada nominovaných odborníků se účastnila nové spolupráce se sousedními zeměmi v rámci dvou projektů Transition Facility. Cílem dvou stáží v rámci projektu „Falšování potravin“ bylo seznámit se s pracovními postupy a metodikou úřední kontroly v Německu. Cílem stáží projektu IAFS byla diskuse a získání zkušeností s novými laboratorními metodami v Rakousku.

Výčet by nebyl úplný, neznámí řadu konferencí a seminářů pro metodiky a pracovníky laboratoří, např. seminář „Potraviny nového typu“ v Německu; SMASH 2009 NMR konference v Chamonix, Francie; Kulatý stůl k zeměpisnému označování v Bruselu; konference týkající se problematiky potravinového práva „Označování a zdravotní tvrzení“ nebo spolupráce s EFSA – Pracovní skupina na monitoring pesticidů. Všechna tato školení pomáhají k plnění každodenních úkolů při zajišťování bezpečnosti potravin.

Během roku byly zorganizovány tři vzdělávací návštěvy potravinářských veletrhů, na kterých se zaměstnanci SZPI seznámili s novými trendy v potravinářství, novými výrobky i technologiemi. Jednalo se o mezinárodní potravinářské veletrhy ANUGA v Kolíně nad Rýnem a GIDA v Istanbulu. V rámci mise českého zemědělství do Izraele se jednalo o 17. mezinárodní zemědělský veletrh Agritech v Izraeli.

V neposlední řadě je nutné uvést i návštěvu zástupců provincie Guangxi z Čínské lidové republiky na SZPI, a to v rámci jejich studijní cesty, kdy navštívili také Maďarsko a Rakousko. Hostům byla představena činnost inspekce, kde zhlédli i film o SZPI. V diskusi se zajímali zejména o pohyb zboží a kontroly v rámci EU a o spolupráci SZPI s GRČ při dovozu potravin ze třetích zemí.

3.2 Mezinárodní projekty

V roce 2009 byla poslední možnost získat finanční pomoc EU z programu Transition Facility. Přes značný převis poptávky projektů ze strany žadatelů se podařilo podat a obhájit dva specificky zaměřené projekty.

Podnětem k navržení projektu „Falšování potravin“ byla činnost stejnojmenné pracovní skupiny v rámci organizace FLEP. Finančním rozsahem nebyl projekt velký, ale poskytl možnost spolupráce s institucemi, se kterými se doposud SZPI do kontaktu nedostala, tj. německým Spolkovým ministerstvem pro bezpečnost potravin, zemědělství a ochranu spotřebitele a jeho podřízenými institucemi. Obsah projektu, zaměřený na inspektory a metodiky, se dotýkal zejména oblasti právního rámce, výsledovatelnosti, zdravotních rizik, úředních kontrol, možnosti vymahatelnosti práva, označování a výživových a zdravotních tvrzení. Další oblastí byly spe-

the Transition Facility scheme. Two study stays in the „Food Adulteration“ project dealt with working procedures and methods of official inspections in Germany. Discussions and gaining experience with new laboratory methods in Austria was the aim of IAFS study stays.

To complete the list, a number of conferences and seminars for methodologists and laboratory staff should be mentioned: seminar „Novel Foods“ in Germany, SMASH 2009 – NMR conference in Chamonix, France; Round Table for Geographic Indication in Brussels, conference dealing with problems of food law „Labelling and Health Claims“ or cooperation with EFSA – Working group on pesticide monitoring. All such lessons help to proceed with everyday duties in the field of food safety.

During 2009, three study stays to food fairs were organised, giving the opportunity to learn about new trends in food markets, new products and new technologies. Visits took part in the international food fair ANUGA, Köln (Germany), GIDA, Istanbul (Turkey) and within the mission of Czech agriculture to Israel at 17th International food fair Agritech (Israel).

Last but not least, CAFIA hosted a delegation of Guangxi representatives from China during their business trip to Europe, visiting Hungary and Austria too. Daily operations of CAFIA were presented as well as a short film about our institution. The guests were interested in free movement of goods and official inspections within the EU and discussed the cooperation between CAFIA and the Czech Customs Administration in imports from third countries.

3.2 International Projects

Year 2009 was the final one with the possibility to draw the EU financial support from the Transition Facility Programme. Despite an excess demand of the projects prepared by the final beneficiaries, CAFIA succeeded in submitting and justifying of two specifically oriented projects.

The impetus for the „Food Adulteration“ project was the activity of the FLEP's task force dealing with the same topic. In financial terms the project was not large-scaled, however, enabled cooperation with institutions, with which CAFIA had not been in contact before, i.e. Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection, Berlin, Germany and its subordinate institutions. The project was focused on inspectors and methodologists and dealt primarily with legal framework, traceability, health risks, official controls, law enforcement and labelling of nutrition and health claims. The second part of the project included specific seminars for laboratory

cifické semináře pro pracovníky laboratoří a dvě zahraniční stáže ve Freisingu, Würzburgu a Berlíně. Součástí projektu bylo i vydání elektronické brožury pro spotřebitele s informacemi, jak se vyvarovat nákupu falšovaných potravin. Brožura je k dispozici na webových stránkách SZPI.

Cílem projektu IAFS „Zlepšení implementace acquis v oblasti dozoru nad bezpečností potravin“ bylo posílení inspekčních a laboratorních kapacit pomocí série školení a pěti navazujících praktických stáží v laboratořích rakouských partnerů agentury AGES. Celkově bylo zrealizováno 19 seminářů v 16 tematických oblastech (úvodní seminář, cizorodé látky a kontaminanty, ozařování potravin, molekulárně-biologické metody, chemometrie, proteomie, naplňování požadavků právních předpisů u specifických provozovatelů potravinářských podniků, označování potravin, analýza pesticidů, mykotoxinů, alergenů a enterotoxinů, měření nejistoty, validace a zajištění kvality, mezilaboratorní srovnávací zkoušky, analýza vína a senzorická analýza). Školení se zúčastnilo přibližně 330 účastníků, zahraničních stáží pak 11 zaměstnanců laboratoří SZPI.

Evropská územní spolupráce: Spolupráce inspektorů v česko-slovenském příhraničním regionu

Díky úspěšným jednáním se slovenskou ŠVPS SR se v první polovině roku 2009 uskutečnil projekt přeshraniční spolupráce, do kterého byly zapojeny inspektoráty SZPI v Brně a Olomouci a Krajské veterinární a potravinové správy v Trenčíně, Žilíně a Trnavě. Cílem projektu bylo navázání spolupráce v příhraničních regionech prostřednictvím osobních kontaktů, výměny zkušeností a srovnání systému kontroly v partnerských zemích. Úvodní konference se uskutečnila 5. února v Trenčianských Teplicích. Dále proběhlo 8 výměnných stáží v ČR a stejný počet v SR. Stáže byly ve své praktické části zaměřeny na ty komodity, které má SZPI v kompetenci, a kde jsou nejčastěji odhalovány nedostatky, např. čerstvé ovoce a zelenina, pekařské výrobky, víno apod. Závěrečná konference se uskutečnila 30. června 2009 v Brně.

Evropská územní spolupráce: Česká republika – Sasko

Osobní návštěva projektových partnerů ze Státního ministerstva sociálních věcí spolkové země Sasko v březnu 2009 vedla k odsouhlasení záměru společného projektu v obdobném rozsahu jako v případě spolupráce se Slovenskou republikou. Byla vypracována projektová žádost, kterou přijal Společný technický sekretariát programu v Drážďanech. V případě kladného posouzení a schválení bude projekt realizován v první polovině roku 2011.

staff and two study visits to Freising, Würzburg and Berlin. Within the project an electronic brochure informing consumers how to avoid buying adulterated foodstuffs was published. The brochure is available on the CAFIA's website.

The aim of the IAFS project entitled „Improved Implementation of Acquis in the Area of Food Safety Surveillance“ was to enhance the inspection and laboratory capacities by means of a set of trainings followed by five study visits to project partner's laboratories – the AGES agency. In total, 19 trainings in 16 topics (introductory seminar, foreign substances and contaminants, irradiation of food, molecular-biological methods, chemometrics, proteomics, fulfilment of acquis in specific types of food premises, food labelling, analysis of pesticides, mycotoxins, allergens and enterotoxins, measurement of uncertainty, validation and quality assurance, interlaboratory proficiency testing scheme, analysis of wine and sensory analysis) were carried out. Approximately 330 attendees participated in the training sessions and 11 laboratory staff in the foreign study visits.

European Territorial Cooperation: Cooperation of inspectors in the Czech-Slovak border region

Thanks to the successful negotiations with the Slovak SVFA SR, a cross-border cooperation project was implemented in the first half of the year 2009. CAFIA's Inspectors in Brno and Olomouc and the regional veterinary and food administrations in Trenčín, Žilina and Trnava were involved in the project. The aim was to establish cooperation in the border regions based on personal contacts, exchange of experience and comparison of the control system in both countries. The opening conference was held on the 5th February in Trenčianské Teplice. It was followed by 8 short-term exchange internships both in Czech Republic and Slovak Republic. The practical part of the internship was focused on the commodities in CAFIA's responsibility taking account of the frequency of its non-compliances, e.g. fresh fruit and vegetables, bakery products, wine etc. The final conference took place on the 30 June 2009 in Brno.

European Territorial Cooperation: Czech Republic – Saxony

A visit to the project partners at State Ministry of Social Affairs, Free State of Saxony in March 2009 led to the agreement with the common project framework which is similar to the cooperation with the Slovak Republic. Consequently, a project application form was elaborated and submitted to the Joint Technical Secretariat in Dresden. Provided the

Evropská územní spolupráce: Česká republika – Polsko

Zástupci ústředního inspektorátu a inspektorátu v Olomouci navštívili v listopadu 2009 Státní sanitární správu v Katowicích a jednali o možnosti zahájit přeshraniční spolupráci rovněž v česko-polských příhraničních regionech. Tato snaha je motivována poměrně velkým pohybem zboží na česko-polské hranici.

Zařazení SZPI na Seznam oprávněných institucí Evropské komise

Program Transition Facility, kde SZPI vystupovala v roli příjemce pomoci, byl ukončen. V roce 2010 se však očekává vyhlášení projektových nabídek (tzv. twinning-out), kde je možné vystupovat v roli poskytovatele pomoci. V této souvislosti je SZPI jako jediná organizace v rámci rezortu Ministerstva zemědělství zařazena již od roku 2006 na Seznamu oprávněných institucí EK (List of Mandated Bodies) umožňující předkládat nabídky do výběrových řízení z pozice gestora projektu a vysílat odborníky do zemí přijímajících pomoc.

project obtains a favourable evaluation and an approval it will be implemented in the first half-year of 2011.

European Territorial Cooperation: Czech Republic – Poland

In November 2009, representatives of the CAFIA Headquarters and Inspectorate in Olomouc visited the State Sanitary Administration in Katowice in order to discuss the possibility of launching cross-border cooperation also in the Czech-Polish border regions. This intention is motivated by a relatively substantial trade exchange through the Czech-Polish border.

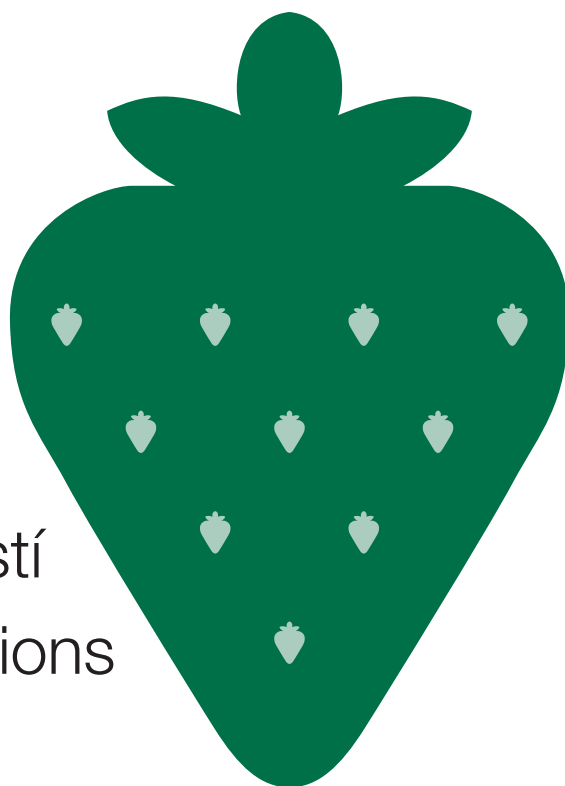
CAFIA's inclusion in the List of Mandated Bodies of the European Commission

The Transition Facility Programme, where CAFIA was in the role of the final beneficiary, was concluded. In 2010, it is expected that calls for project proposals (i.e. twinning-out) will be notified. In this case, the role of the assistance provider is envisaged. CAFIA is the only institution subordinate to the Ministry of Agriculture which has been included in the List of Mandated Bodies of the European Commission since 2006. It enables to submit proposals and participate in tenders in the position of the project provider and to second its experts to countries receiving the assistance.





Vztahy s veřejností
Public Relations



Státní zemědělská a potravinářská inspekce dlouhodobě věnuje značnou pozornost komunikaci s veřejností, ať už se jedná o spotřebitele, podnikatele, média nebo jiné instituce či organizace. Vstřícnost v této oblasti se SZPI vrací v podobě pověsti důvěryhodného a transparentního státního úřadu, který na jedné straně hájí zájmy spotřebitele a na druhé straně nevnímá potenciální kontrolované osoby jako nepřátele. V neposlední řadě poskytuje otevřená komunikace s veřejností užitečnou zpětnou vazbu, díky níž může úřad přesněji cílit osvětu v oblasti potravin.

Stejně jako jiné státní instituce je i SZPI vázána zákonem č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, který každému občanu České republiky dává právo dotazovat se na cokoli z činnosti úřadu. Tímto zákonem však otevřenost SZPI nekončí, naopak. SZPI má již několik let zavedenu informační telefonní linku, e-mail a webový formulář, jejichž prostřednictvím může kdokoli vznést jakýkoliv dotaz. Lidé se mohou na SZPI obracet i prostřednictvím telefonu, faxu a samozřejmě i formou klasické písemné korespondence. Při odpovídání těchto dotazů SZPI využívá principů výše uvedeného zákona, nevyžaduje však po tazatelích naplnění všech formálních požadavků žádosti o informace, které zákon předepisuje.

V roce 2009 SZPI takto zaevidovala 2 006 dotazů, přičemž největší část byla vyřízena oddělením komunikace ústředního inspektorátu (1 880 dotazů). Formální požadavky žádosti o informace dle zákona o svobodném přístupu k informacím naplňovalo pouze 105 dotazů, drtivá většina z toho, konkrétně 95 dotazů, pocházela od podnikatelů, kteří žádali o potvrzení, že jsou u SZPI vedeni v evidenci a že u nich probíhá kontrola.

Nejvíce dotazů na SZPI adresovali podnikatelé, zajímali se hlavně o podmínky dovozu potravin ze třetích zemí či obecně o podmínky prodeje potravin. Spotřebitelé pak většinou žádali o doplňující informace k závadným potravinám, o nichž se doslechli z médií či si o nich přečetli na našich webových stránkách. Začaly se rovněž množit případy, kdy se spotřebitelé ptají na konkrétní jimi zakoupené potraviny, zda byly kontrolovány či analyzovány a zda jsou v pořádku. Mnohdy se tímto způsobem skutečně odhalí potravina, která v některém parametru nevyhovuje požadavkům právních předpisů; dotaz poté končí podáním podnětu ke kontrole.

V roce 2009 si SZPI obdobně jako v roce 2005 nechala vypracovat sociologický výzkum zaměřený na chování českých spotřebitelů, ať už při nákupu potravin či při manipulaci s nimi v prostředí domova. Reprezentativní vzorek respondentů vybraný dle socio-demografického složení české populace rovněž odpovídal na otázky týkající se kvality a bezpečnosti českých potravin či na otázky zkoumající

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority pays a high attention to communication with the public in the long run, no matter if a consumer, an entrepreneur, media or other institutions or organizations are concerned. Helpfulness in this regard pays back to CAFIA in the form of the reputation of a trustworthy and transparent body of public administration which on one hand promotes the interests of consumers and on the other hand does not perceive potential inspected persons as enemies. Last but not least, the open communication with public provides a useful feedback thanks to which the Authority can aim more precisely at education of public in the area of foodstuffs.

Like other bodies of public administration, also CAFIA is bound by the Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, which provides the right to ask about anything from the activities of the Authority to every Czech citizen. However, the CAFIA openness is not confined just to this Act, on the contrary. CAFIA has had a phone information line, e-mail and web form in operation for several years. Anybody can ask any question by their means. Public can also turn to CAFIA by telephone, fax and naturally by means of classical written communication. When answering these questions, CAFIA uses principles of the abovementioned Act, however, it does not insist on fulfilling all formal requirements for information request that is laid down by law.

In 2009 CAFIA registered in this way 2,006 inquiries, of which vast majority was settled by the Communication Unit of the Headquarters (1,880 inquiries). Formal requirements of an information request according to the Act on Free Access to Information were fulfilled only by 105 inquiries of which overwhelming majority, specifically 95 inquiries, came from the entrepreneurs asking for confirmation that they were registered with CAFIA and have inspections carried out in their establishments.

Most inquiries were sent to CAFIA by entrepreneurs mainly interested in conditions regulating the import of foodstuffs originating in third countries or general conditions of the sale of foodstuffs. The consumers then mostly asked for additional information to foodstuffs harmful to health, about which they had heard in the media or had read about them on our website. There was also an increase in cases when consumers asked about specific foodstuffs which they had purchased whether these had been checked or analysed and were safe. In many cases, a foodstuff which in some regard really does not fulfil requirements of the legislation is revealed this way; the inquiry then results in submitting a suggestion for inspection.

In 2009, similarly to 2005 CAFIA got a sociological survey carried out which was aimed at behaviour of Czech con-

obecnou znalost orgánů státního dozoru a jejich kompetencí. Výsledkem výzkumu jsou informace využitelné při plánování kontrolní činnosti, ale i pro další směřování komunikace s veřejností.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce rovněž komunikuje s veřejností prostřednictvím médií, tento komunikační kanál je vzhledem k svému dosahu tím neefektivnějším, a to zvláště v případech, kdy je nutné veřejnost varovat před nebezpečnou potravinou. Informace o těchto případech SZPI zveřejňuje formou tiskových zpráv, v roce 2009 jich vydala 36. Kromě varování před nebezpečnými či falšovanými potravinami přinesly tiskové zprávy informace o úspěšných zákrocích při kontrole dovozu zboží ze třetích zemí, o realizovaných mezinárodních projektech, na nichž se SZPI podílela, či o spolupráci s ostatními dozorovými orgány a kontrole po červnových povodních. Pomalu se také daří mezi provozovateli potravinářských podniků šířit povědomí o tom, že informování veřejnosti o nebezpečných potravinách je primárně jejich povinností. SZPI zaznamenala celkem šest případů, kdy si provozovatelé tuto svou povinnost vzali za svou a sami zveřejnili své prohlášení ke stahování nebezpečné potraviny. Informace o těchto potravinách mohli spotřebitelé najít i na stránkách SZPI.

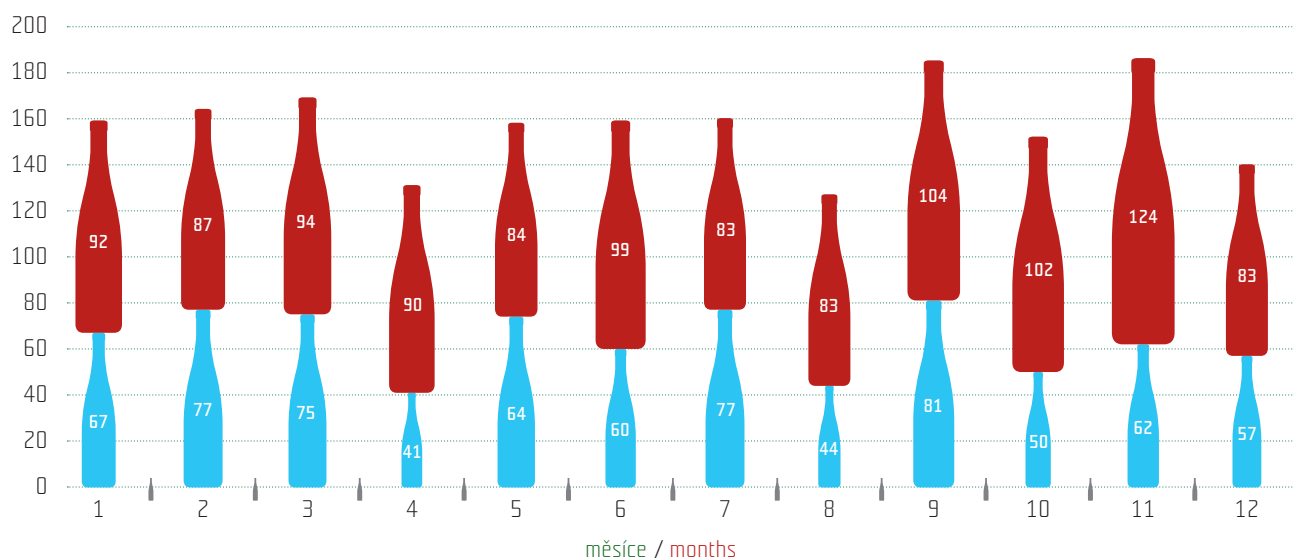
sumers, no matter during the purchase of foodstuffs or at manipulation with them at home. A representative sample of respondents chosen according to the socio-demographic structure of the Czech population also answered questions concerning quality and safety of Czech foodstuffs or questions examining general knowledge of state supervision authorities and their responsibilities. The result of this survey provides information useful for planning of control activities as well as for further direction of communication with the public.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority also communicates with the public by means of media, this communication channel is with regard to its impact the most efficient one, particularly when it is necessary to warn the public against a dangerous foodstuff. Information about these cases is published by means of press releases; in 2009 it was issued 36 of them. Apart from warnings against dangerous or adulterated foodstuffs, press releases brought information on successful interventions at control of goods imported from third countries, about implemented projects in which CAFIA took part or about cooperation with other supervisory authorities and controls carried out after floods in June. One also slowly succeeds in extending awareness among the food business operators about the fact that in-

Graf 4 č. 1 / Graph 4 No. 1

Dotazy veřejnosti vyřízené oddělením komunikace ÚI v roce 2009 / Inquiries of the public handled by the Communication Unit of the Headquarters in 2009

— Elektronické a písemné dotazy / Electronic and written inquiries
— Telefonické dotazy / Telephone inquiries



Zástupci SZPI se rovněž pravidelně účastní nejrůznějších zpravodajských či publicistických programů v televizi či rozhlasu a publikují články v odborných i publicistických časopisech. Ing. Martin Klanica, zastupující ústřední ředitel, byl také hostem tiskové konference, která se uskutečnila 10. listopadu v Praze po setkání členů Svazu obchodu a cestovního ruchu se zástupci pozvaných dozorových orgánů. V dubnu roku 2009 Česká televize ve spolupráci se SZPI natočila šestidílný seriál „Co vlastně jíme, co vlastně pijeme?“, který byl vysílán na přelomu září a října v pořadu Černé ovce. Tématem všech dílů byly potraviny a jejich náhražky, přičemž jeden díl byl většinou zaměřen na jeden druh potravin (např. džemy, lihoviny, mléčné výrobky, čokolády atd.). Kromě tiskové mluvčí v seriálu vystupovali i další odborníci SZPI; jejich snahou bylo vždy vysvětlit, čím se náhražky liší od „pravých potravin“ a jak je spotřebitel při nákupu pozná. Seriál se setkal s velkým ohlasem, proto byl ještě v říjnu téhož roku natočen další seriál, tentokrát o zažitých mýtech v oblasti potravin, který Česká televize opět uvedla v rámci cyklu Černé ovce na začátku roku 2010.

Webové stránky

Kdo v současné době nemá vlastní webové stránky, jako by v moderní společnosti neexistoval. Proto i Státní zemědělská a potravinářská inspekce klade důraz na kvalitu svých webových stránek, které vnímá nejenom jako nástroj prezentace, ale zejména jako důležitý komunikační kanál s okolím a zdroj informací pro veřejnost. Patří mezi ně například varování před nebezpečnými potravinami, informace pro spotřebitele o bezpečném nákupu potravin či různé zajímavosti ze světa potravin. Podnikatelé se zde dozvědí, jaké jsou podmínky provozování potravinářského podniku a mohou si zde stáhnout potřebné formuláře. Neméně důležitá je rubrika obsahující informace pro novináře, kde zástupci médií, 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 splňují přísnou metodiku webové přístupnosti a veškeré informace jsou zveřejněny také formou přístupnou i zdravotně postiženým spoluobčanům.

V rámci zkvalitnění webových stránek SZPI byl v roce 2009 proveden jejich upgrade, který zahrnoval i úpravu struktury. Zcela nová rubrika „Nejčastější dotazy“, kde jsou zveřejňovány odpovědi na dotazy, které jsou SZPI pokládány širokou veřejností, je pro snadnější orientaci rozčleněna do dvou sekcí – na dotazy, které zajímají spotřebitele a na dotazy, které pokládají podnikatelé. Nově byla vytvořena i rubrika „Informace pro novináře“, kam byly začleněny tiskové zprávy a podrubrika „Vysvětlujeme“. Zde jsou podávány podrobnější informace k některým kauzám probíraným v médiích.

forming the public about dangerous foodstuffs is their primary obligation. CAFIA registered in total six cases when the operators took this obligation on their own and published their statement concerning a withdrawal of a dangerous foodstuff by themselves. Consumers could find information about these foodstuffs on CAFIA website as well.

The CAFIA representatives also regularly take part in various news and journalistic programmes on TV or in radio and publish articles in professional and journalistic magazines. Mr. Martin Klanica, authorized to deputize the Director General, was also a guest at the press conference which took place on the 10th November in Prague after the meeting of the Czech Confederation of Commerce and Tourism members with representatives of the invited supervisory authorities. In April 2009, the Czech Television in cooperation with CAFIA made a six-part series „What Exactly Do We Eat, What Exactly Do We Drink?“ which was broadcasted at the turn of September and October within the programme „The Black Sheep“. All episodes dealt with foodstuffs and their imitations and one episode was mostly aimed at one particular sort of foodstuff (e.g. jams, spirits, milk products, chocolates etc.). Apart from the spokesperson, also other CAFIA experts appeared in the series; their aim was always to explain how the imitations differ from the „true foodstuffs“ and how the consumer can recognize them when shopping. The series got a very positive response and therefore even in October of last year, another series was made, this time about old myths in the area of foodstuffs which was presented by the Czech Television again within the serial „The Black Sheep“ at the beginning of 2010.

Website

Without proper website one can hardly exist in modern society of these days. Therefore also CAFIA puts emphasis on quality of its website which it understands not only as a mean of presentation, but also, more importantly, as a significant communication channel with its surroundings and a source of information for the public, for example of warnings against dangerous foodstuffs, information for consumers about safe food purchase or various matters of interest from the field of foodstuffs. On the website, the entrepreneurs can learn what the conditions for running a food business are and they can download there all necessary forms. Press section providing information for journalists is no less important. Media representatives find there, apart from press releases, other informative articles or photographs of products that are handled in CAFIA press releases.

CAFIA website complies with a strict methodology of web accessibility and all information is also published in a form approachable for the handicapped fellow citizens.

Se změnou struktury webových stránek SZPI došlo i k přesunu již zavedené rubriky, kterou je „Anketa“. Ta se stala pro veřejnost pravidelně sledující webové stránky SZPI mnohem přístupnější. Otázky jednotlivých anket se mění pravidelně každý měsíc a zaměřují se zejména na chování a zvyky spotřebitelů, jejich spokojenost s činností SZPI či se samotnými webovými stránkami.

Skutečně relevantním údajem týkajícím se přístupů široké veřejnosti k webovým stránkám SZPI je v současné době údaj o celkových přístupech. Následující Graf 4 č. 2 ukazuje, že existence webových stránek má i u úřadu, jakým je SZPI, svůj smysl.

V roce 2009 patřily mezi nejnavštěvovanější rubriky „Potraviny“, „Právní předpisy“, „Volná místa“, „Přístupy ke kontrole“ a „Aktuality“.

In order to enhance quality of CAFIA website, its upgrade was implemented in 2009 and it included restructuring as well. The brand new section „Frequently Asked Questions“, where CAFIA publishes answers on questions asked by general public, is for better orientation divided into two sections – questions that are interesting for consumers and questions asked by entrepreneurs. The section „Press releases“ where the press releases and subsection „We explain“ were incorporated, was also newly created. There are provided more detailed information related to some cases discussed in media.

With the change of structure of the CAFIA website, the shift of the formerly established section, the „Inquiry“, was implemented. It became much more accessible for the public regularly monitoring the CAFIA website. The questions of individual inquiries change each month and aim especially at consumers' behaviour and habits, their satisfaction with CAFIA activities or with the website itself.

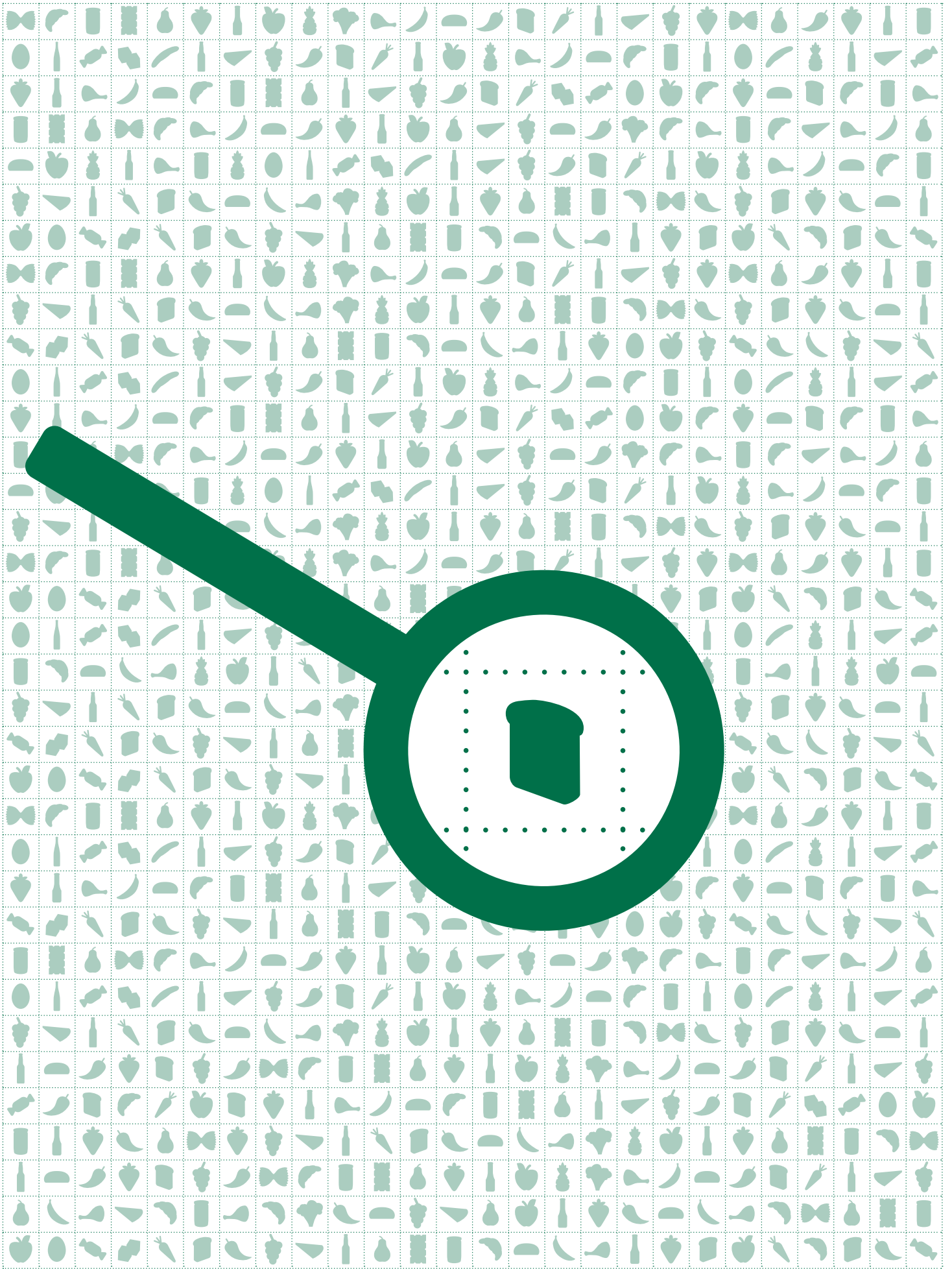
The total number of visits is a relevant indicator concerning the access of general public to CAFIA website in these days. The following Graph 4 No. 2 shows that the existence of website has its meaning for an Authority such CAFIA is.

In 2009, „Food Corner“, „Legislation“, „Jobs“, „Approaches to Inspection“ and „News“ belonged to the most visited sections.

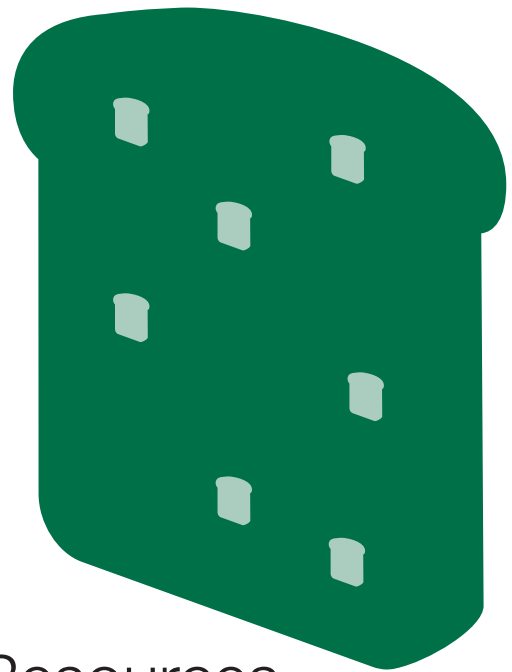
Graf 4 č. 2 / Graph 4 No. 2

Celkové přístupy na web SZPI v roce 2009 / Total number of visits to CAFIA website in 2009





Oblast lidských zdrojů



Human Resources

5.1 Interní komunikace

SZPI vynakládá velké úsilí, aby každému jejímu zaměstnanci šlo o budoucí prosperitu úřadu stejně jako managementu samotnému. Zaměstnanec, který zná své místo v organizaci, chápe její poslání a snaží se odvádět maximální výkon, je tím nejcennějším, co organizace má. Z tohoto důvodu chápe Státní zemědělská a potravinářská inspekce interní komunikaci jako jeden z důležitých motivačních nástrojů a je taktéž jedním z klíčových prvků řízení procesů uvnitř organizace.

Již počátkem roku 2008 byl spuštěn do ostrého provozu nový Intranetový portál, který je jedním ze stěžejních prvků interní komunikace úřadu. Zaměstnanci SZPI zde najdou veškeré informace, které jsou nezbytné pro jejich každodenní pracovní proces, včetně veškerých potřebných dokumentů. Informace jsou uloženy na jednom místě a podle jasně dané struktury, dají se ukládat a hledat dle potřeby. Intranetový portál je místem, kde se soustřeďují nejen aplikace, jež jsou jeho přímou součástí, ale současně zpřístupňuje uživatelům i aplikace externí. Mezi aplikace interního informačního systému SZPI patří například: spisová služba, organizační struktura, videokonference, rezervace zdrojů, helpdesk, systém Kontrolní a laboratorní činnosti, aplikace pro on-line testování inspektorů či elektronická pošta.

V průběhu roku 2009 došlo k řadě drobných úprav, které přinesly mj. větší komfort pro všechny uživatele. Stěžejní úpravy pak směřovaly zejména do oblasti aplikací navázaných na tento systém, a to z důvodu, aby aplikace byly plně funkční, v souvislosti se změnami, které přinesl zákon č. 300/2008 Sb. SZPI byla jednou z mála institucí, které se podařilo projekt datových schránek úspěšně zvládnout v termínu. Svou datovou schránku aktivovala 5. 10. 2009 a od té doby jejím prostřednictvím aktivně komunikuje. V důsledku rozšíření aplikace „Rezervace zdrojů“, která je umístěna na Intranetovém portálu, o samostatný zdroj „Videokonference“, se podařilo zintenzivnit a zejména zefektivnit používání této technologie.

Dalším interním komunikačním nástrojem je tzv. firemní titul. Má podobu měsíčně vydávaného Zpravodaje SZPI, jehož zdrojem je již výše zmiňovaný Intranetový portál. Zpravodaj SZPI vychází již od roku 2004, od roku 2008 pak už jen v elektronické podobě. Zaměstnanci SZPI se zde mohou dozvědět vše o aktuálním dění na SZPI, najdou zde například zajímavosti ze světa potravin, personální informace, rozhovory se současnými i bývalými zaměstnanci SZPI atd.

V interní komunikaci však nejde jen o sdělování změn a novinek. Cílem vnitřní komunikace je také schopnost zapojit cílovou skupinu do „hry“. Cílovou skupinou jsou v tomto případě zaměstnanci SZPI. Proto Státní zemědělská a potravinářská

5.1 Internal Communication

CAFIA makes a great effort that each employee as well as management itself is concerned with a future prosperity of the authority. The employee who knows his place in the organization, understands its mission and tries to give a maximum performance is the most valuable asset for the organization. From this reason, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority understands the internal communication as one of the important motivation tools and it is also one of the key elements in management of processes within the organization.

Already at the beginning of 2008, a live-run of the new Intranet portal was put into operation which is one of the crucial elements of Authority's internal communication. CAFIA employees find there all information that is essential for their everyday working process, including all necessary documents. Information is stored in one place and according to a clearly defined structure; it can be saved and searched if needed. The Intranet portal is a place where not only applications as its direct components are concentrated, but it also makes the external applications accessible to users. Applications of the CAFIA internal information system include for example: file service, organizational structure, videoconferences, reservations of resources, helpdesk, Control and Laboratory Activities system, application for on-line testing of inspectors or e-mail.

In the course of 2009, a lot of small adjustments were made which brought, among others, more comfort to all users. Crucial adjustments were directed especially to the domain of applications linked to this system in order to make these applications fully functional in connection with the changes brought by the Act No. 300/2008 Coll. CAFIA was one of the few institutions which managed to finish the project of data boxes successfully according to schedule. It activated its data box on 5th October 2009 and since that time, CAFIA has been communicating actively by its means. Due to the extension of the application „Reservation of Resources“ which is placed on the Intranet portal, by the source „Videoconference“ itself, one succeeded to intensify the usage of this technology and particularly to make it more efficient.

So-called company title is another internal communication tool. It takes a form of a monthly published CAFIA Magazine of which source is the above mentioned Intranet portal. CAFIA Magazine has been published since 2004, since 2008 then only in its electronic form. CAFIA employees can learn there all about the current events at CAFIA, they can find there for example matters of interest from the world of food, personnel information, interviews with current and former CAFIA employees etc.

inspekce využívá jako podpůrný prostředek zlepšení interní komunikace i společná setkávání zaměstnanců. Tato setkání mění atmosféru na pracovišti a zaměstnanci mají možnost poznat osobně své kolegy, se kterými se v mnoha případech setkávají během roku pouze v rámci telefonické a e-mailové komunikace.

SZPI však nezapomíná ani na zaměstnance bývalé – senio-ry. Každoročně jsou pořádány předvánoční mítinky, kde se vedení úřadu setkává s bývalými zaměstnanci, informuje je o aktuální situaci na SZPI či novinkách ze světa potravin.

5.2 Vzdělávání zaměstnanců

Vzdělávání a rozvoj zaměstnanců byl v roce 2009 zajišťován v souladu se schváleným plánem vzdělávání, a to především prostřednictvím vzdělávacích institucí a agentur. Část odborných vzdělávacích akcí byla také zajišťována prostřednictvím vlastních lektorů z řad zaměstnanců SZPI. V průběhu roku byl v reakci na aktuální vzdělávací potřeby zaměstnanců plán doplněn o některé další vzdělávací akce.

Největší pozornost byla zaměřena na prohlubování odborných znalostí a dovedností zaměstnanců kontrolní sféry. Mezi prioritní témata roku 2009 i nadále patřily kurzy specializující se na bezpečnost potravin a odborná školení k jednotlivým kontrolovaným komoditám. V roce 2009 bylo celkem 62 zaměstnanců důkladně doškoleny v oblasti bezpečnosti potravin, školením pak byly splněny podmínky pro obnovení platnosti certifikátu „Auditor bezpečnosti potravin“, který je vystavován Českou společností pro jakost.

Počínaje rokem 2009 byly poprvé pro zaměstnance SZPI realizovány kurzy, jejichž potřeba vyplynula z provedeního ročního hodnocení zaměstnanců. Stejně jako v předchozích letech byla pozornost nejvíce věnována zvyšování komuni-

However, not only communication of changes and news is concerned in internal communication. It is also the ability to involve the targeted group, in this case formed by the CAFIA employees, „in the game“. Therefore the Czech Agriculture and Food Inspection Authority uses also joint meetings of employees as a supportive tool for improvement the internal communication. These meetings change the atmosphere at the workplace and the employees have a chance to meet personally with their colleagues who they are used to „meet“ in many cases only via a telephone and e-mail communication in the course of the year.

But CAFIA does not forget its former employees either – the seniors. Each year pre-Christmas meetings are held where the Authority management meets the former employees, informs them about the current situation at CAFIA or about news from the world of foodstuffs.

5.2 Personnel Training

In 2009, employee training and education programmes were ensured in accordance with approved annual training plan, mainly by training institutions and agencies. Part of specific educational activities was ensured by our own lecturers. As a reaction on current educational needs of the employees, the plan was gradually extended by new training activities.

The highest attention was paid to improving the specialized knowledge and skills of employees of the inspection sphere. Courses aimed at food safety and specialized training sessions concerning individual inspected commodities belonged to prior topics in 2009. In 2009, 62 employees were thoroughly trained in the domain of food safety. By means of the training, the conditions for renewing the valid-

Tabulka 5.2 / Table 5.2

Jazykové znalosti zaměstnanců ke dni 31. 12. 2009 / Language Skills of Employees as on Dec. 31, 2009

	Anglický jazyk English language	Francouzský jazyk French language	Německý jazyk German language
Úroveň 1 – mírně pokročilý Level 1 – Pre-intermediate	67	13	11
Úroveň 2 – středně pokročilý Level 2 – Intermediate	69	5	8
Úroveň 2 – vysoce pokročilý Level 3 – Upper-intermediate	35	3	6
Celkem / Total	171	21	25

kačnických dovedností zaměstnanců, a to zejména prostřednictvím kurzů „Komunikační dovednosti“ a „Konflikty a jejich řešení“, dále se zaměstnanci účastnili kurzů zaměřených na „Time & stress management“, prezentační dovednosti a kurzů posilujících kreativní techniky a rozhodování. Zaměstnancům, kterým bylo doporučeno zlepšení v oblasti počítačových dovedností, byl zřízen přístup do e-learningového kurzu „MS Word 2007“ a „MS Excel 2007“.

Zaměstnanci SZPI se také účastnili mnoha prezenčních i e-learningových kurzů pořádaných Institutem státní správy a Ústavu zemědělské ekonomiky a informací, jejichž cílem bylo zajištění efektivního rozvoje dovedností a znalostí zaměstnanců a zvýšení efektivnosti i výkonnosti celého úřadu.

SZPI i nadále organizovala jazykové kurzy pro zaměstnance, kdy přispívala zejména na jazykovou výuku v externích kurzech.

V roce 2009 se celkem 3 293 zaměstnanců účastnilo 482 vzdělávacích akcí. Souhrnně bylo na vzdělávání zaměstnanců SZPI vynaloženo 5 086 tis. Kč.

ity of the certificate for „Food Safety Auditors“ were fulfilled. This certificate is issued by the Czech Society for Quality.

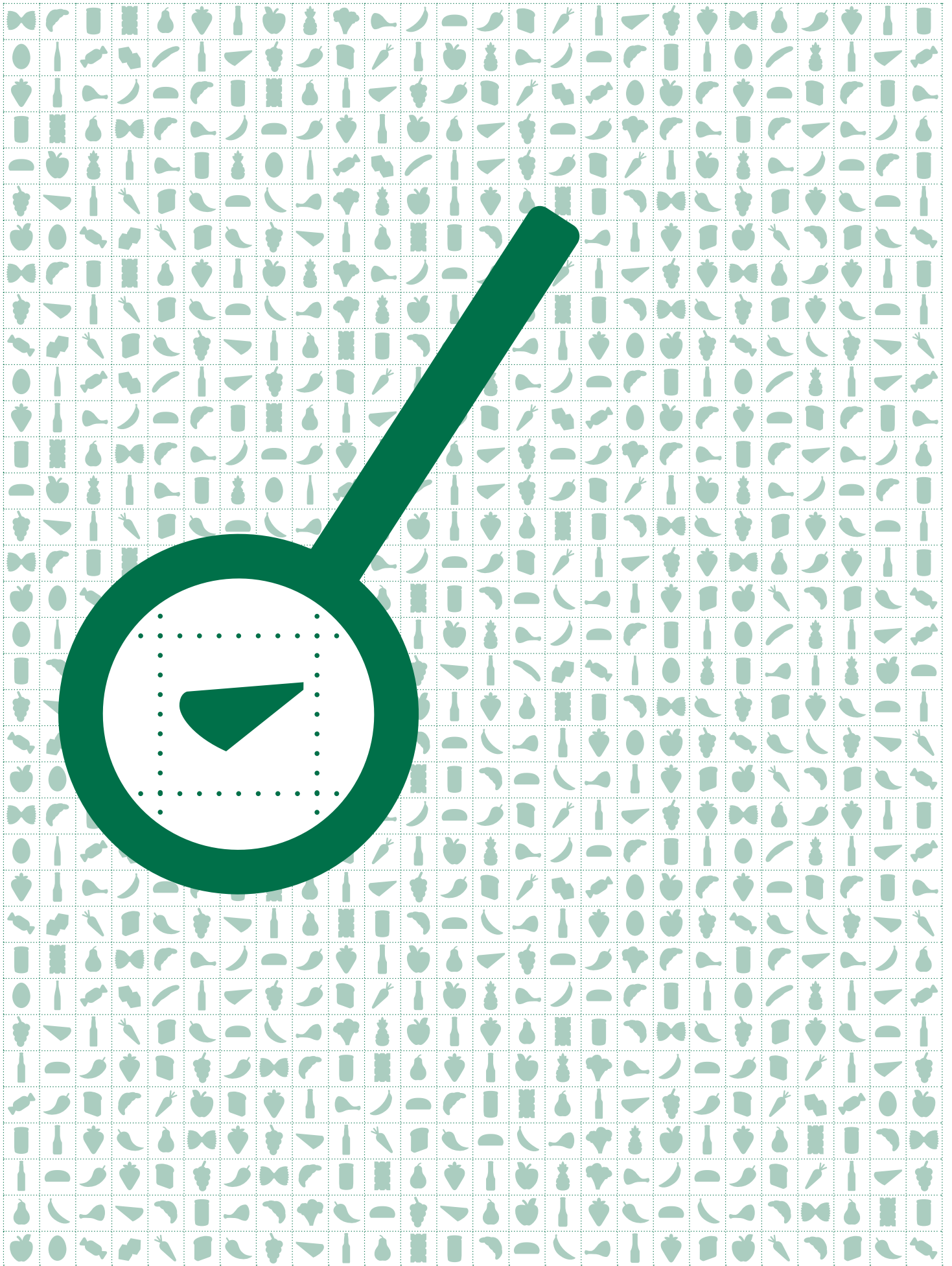
Starting from 2009, courses resulting from the performed annual employee assessment were first executed. As in previous years, high attention was paid to increasing the communication skills of employees, mainly through the courses „Communication Skills“ and „Conflicts and Their Solution“. Moreover, employees took part in the courses aimed at „Time and Stress Management“, presentation skills and courses reinforcing creative techniques and decision-making. Employees who were advised to improve in the area of computer skills were enabled to take part in the e-learning courses „MS Word 2007“ and „MS Excel 2007“.

Moreover, CAFIA employees took part both in many regular and e-learning courses organized by the Institute of State Administration and the Institute of Agricultural Economics and Information which were aimed at ensuring efficient development of knowledge and skills of employees and enhancing the efficiency and performance of the whole Authority.

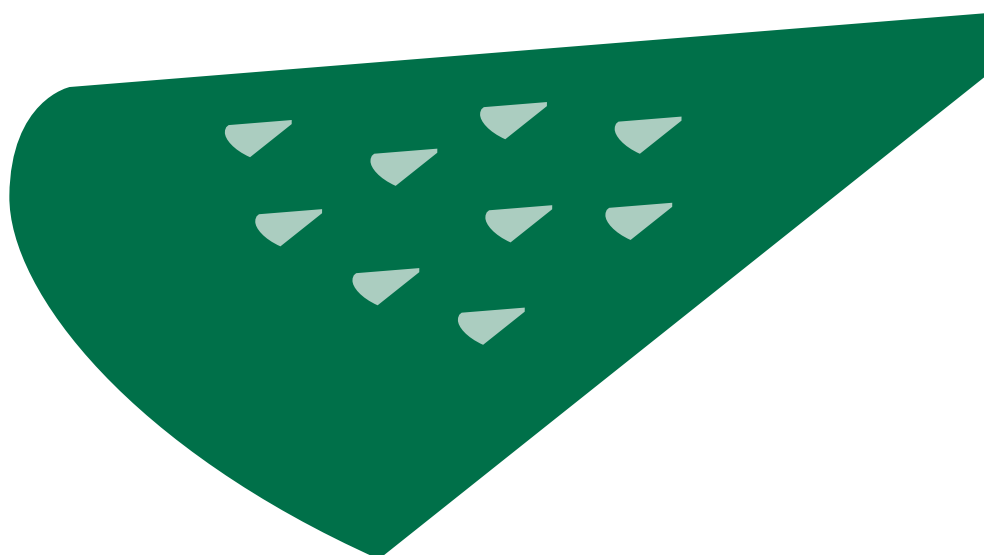
CAFIA continued to organize language courses for employees, mainly by contributing to language education in external courses.

In 2009, the total of 3,293 employees participated in 482 educational events. The costs expended on education of CAFIA employees amounted to CZK 5,086,000.





Zpráva o hospodaření

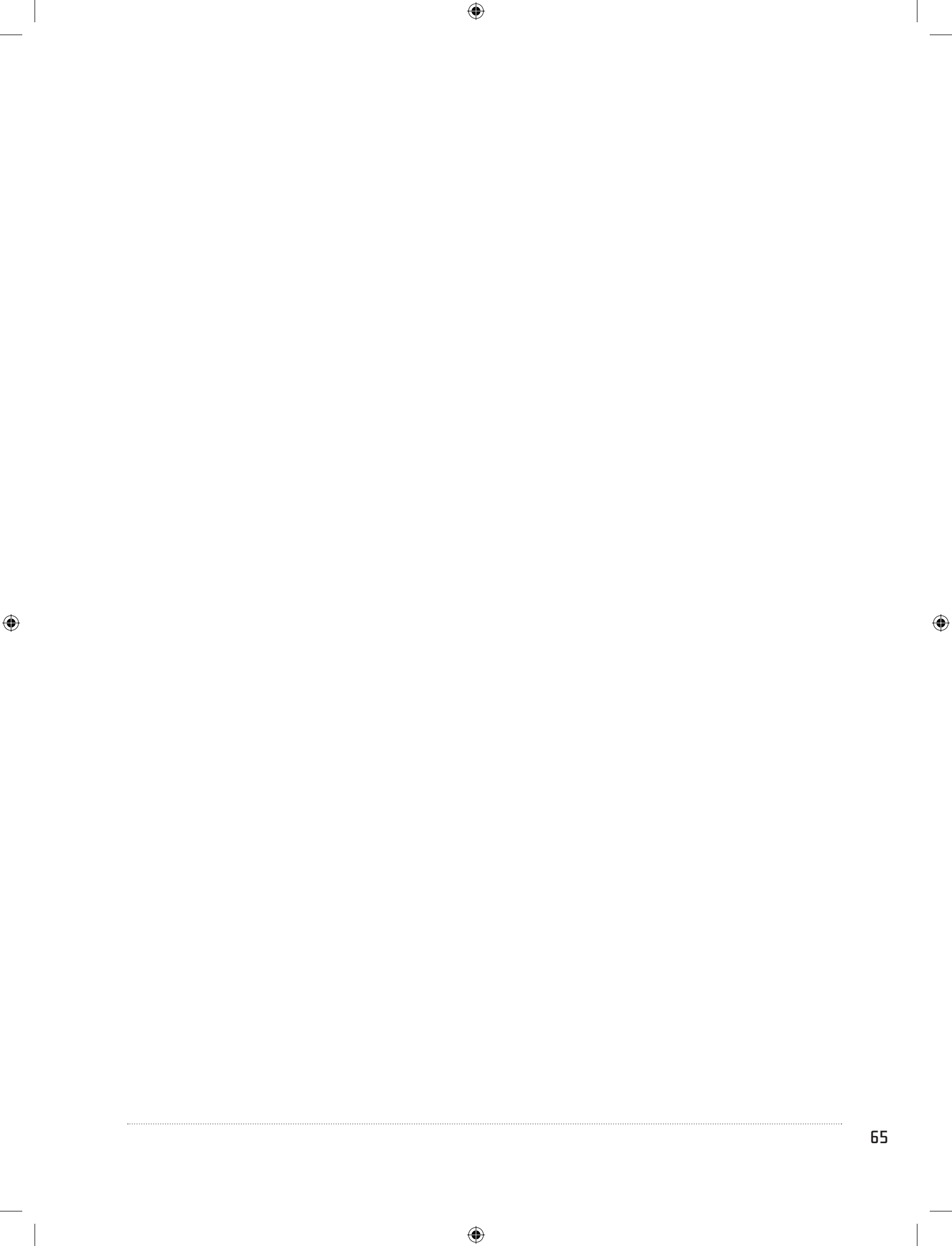


Report on the Financial Management

Tabulka 6 / Table 6

Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč) / Revenue and Expenditure Budget (in thousands of CZK)

Závazné ukazatele Binding indicators	Rozpočet schválený Approved budget	Rozpočet po změnách Amended budget	Skutečnost Actual figures
Příjmy OSS celkem / Revenue of BPA total	13 500	13 500	18 931
z toho: příjmy z pojistných náhrad a převodů / of which: revenues from insurance indemnities and transfers			634
Rozpočet výdajů / Expenditure budget			
1. Běžné výdaje OSS celkem / 1. Current expenditures of BPA total	300 270	313 422	312 136
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci / Including: employee salaries and other remuneration for work performed	151 031	156 310	156 310
z toho - platy zaměstnanců / of which - employee salaries	149 778	154 778	154 778
- ostatní osobní výdaje / - other personnel costs	1 253	1 070	1 070
- odstupné / - severance pay	0	462	462
povinné pojistné placené zaměstnavatelem / compulsory insurance premiums paid by the employer	51 350	53 050	53 050
převod fondu kulturních a sociálních potřeb / transfer to the Fund for Cultural and Social Needs	2 996	3 096	3 096
účelové a ostatní běžné výdaje / single-purpose and other current expenditure	94 893	100 966	99 680
2. Kapitálové výdaje OSS celkem / 2. Capital expenditures of BPA total	31 900	36 658	36 636
Úhrn výdajů / Summary of expenditures (1 a / and 2)	332 170	350 080	348 772
Počet zaměstnanců / Number of employees	508	508	465,59
Průměrný plat (v Kč) / Average salary (in CZK)	24 570	25 390	27 678





Závěr

Conclusion



Hlavní směr kontrolní činnosti SZPI se v roce 2009 odvíjel od dvou strategických dokumentů: Víceletého národního plánu kontrol ČR 2007 – 2009 a Střednědobé koncepce SZPI. Základní obecné cíle kontroly obsažené v těchto dokumentech lze stručně vyjádřit pojmy „ochrana zdraví spotřebitele“, „ochrana ekonomických zájmů spotřebitele“, „zachování rovných podmínek na trhu pro všechny provozovatele potravinářských podniků“ a „vysoká odborná úroveň prováděných kontrol“. Tyto uvedené cíle byly v maximální míře zohledněny při tvorbě plánu kontrol pro rok 2009, při jeho realizaci, a rovněž při realizaci kontrol mimořádných. V oblasti zajištění bezpečných potravin měly významné postavení tzv. komplexní kontroly provozovatelů potravinářských podniků.

V roce 2009 provedli inspektoři SZPI celkem 34 806 vstupů do provozoven potravinářských podniků. Z tohoto celkového počtu bylo 25 428 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 7 066 ve výrobě, 1 861 ve velkoobchodu a 151 na ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.). Bylo zjištěno celkem 4 581 nevyhovujících vzorků potravin a ostatních výrobků. Počty nevyhovujících vzorků dle země původu byly následující: 2 494 vzorků pocházelo z ČR, 1 247 bylo ze států EU (mimo ČR) a 431 ze třetích zemí. U 409 nevyhovujících vzorků nebyl původ uveden. Relativně vyšší počet nevyhovujících vzorků byl původem z ČR. To je dáno převládající tuzemskou produkcí na našem trhu, zejména u některých skupin výrobků (pekařských, cukrářských, mléčných, masných, lahůdek atd.). Dalším důvodem může být také větší množství kontrolních míst potravin pocházejících z ČR, oproti potravinám dovozovým.

Z pohledu jednotlivých komodit pak byla nejvyšší procenta nevyhovujících vzorků zjištěna u čokolád a cukrovinek (59 %), vína (49 %), ryb a vodních živočichů (41 %), těstovin (39 %), zeleniny (38 %), mrazírenských výrobků (38 %), zmrzlin a mražených krémů (37 %), hub (35 %), masa – masných výrobků (35 %) a zvláštní výživy (34 %).

V roce 2009 přijala SZPI celkem 2 383 podnětů, což je o 491 podnětů méně než v roce 2008. 567 podnětů bylo přijato jako anonymních. Z celkového počtu podnětů jich bylo 756 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 182 jako neoprávněných, zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny například postoupením k dořešení přímo provozovateli potravinářského podniku. Nejčastějším předmětem podnětů byla nevyhovující jakost potravin, bezpečnost potravin, prodej potravin s prošlou dobou použitelnosti či neoznačení prošlé doby minimální trvanlivosti, hygienické nedostatky v prodejnách a nevyhovující označování potravin.

Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, pekařských výrobků, mléčných výrobků, drůbežářských výrobků a vajec, cukrovinek a čokolády,

The main direction of CAFIA inspections in 2009 was based on two strategic documents: the Multi-Annual National Control Plan in the CR for 2007 – 2009 and CAFIA Mid-Term Strategy. Fundamental inspection aims mentioned in these documents could be summarized by the following concepts: consumer health protection; protection of consumer's economic interests; preservation of equal market conditions for all food business operators; highly professional level of inspections. These aims were maximally respected during the preparation of the control plan for 2009, during its implementation as well as during the implementation of ad-hoc inspections. Complex inspections at food business operators played a significant role in ensuring food safety.

In 2009, CAFIA inspectors made a total of 34,806 entries to establishments of food business operators. Of this number, 25,428 were made in the retail network, 7,066 in production, 1,861 in wholesale warehouses, and 151 elsewhere (e.g. in restaurants, during transportation etc.). A total of 4,581 unsatisfactory samples of food and other products was revealed. Numbers of unsatisfactory samples according to the country of origin were as follows: 2,494 samples originated in the CR, 1,247 samples in the EU (excluding the CR) and 431 in third countries. The origin was not specified at 409 unsatisfactory samples. A relatively higher number of unsatisfactory samples originated in the CR. It is given by the prevailing domestic production on the Czech market, in particular at certain commodities (bakery products, confectionery products, milk products, meat and delicatessen products etc.). Another reason is that Czech food passes through a higher number of inspection areas whereas imported foodstuffs do not.

As regards individual commodities, the highest percentage of unsatisfactory samples was detected at chocolate and confectionary products (59 %), wine (49 %), fish and aquatic animals (41 %), pasta (39 %), vegetables (38 %), frozen products (38 %), ice-creams and frozen creams (37 %), mushrooms (35 %), meat and meat products (35 %), and food for particular nutritional uses (34 %).

In 2009, CAFIA received 2,383 suggestions which is 491 less than in 2008. Of this number, 567 of the suggestions received were anonymous. Of the total, 756 suggestions were assessed as justified, 1,182 as unjustified, while the remaining suggestions have not yet been assessed or suggestions have been solved e.g. by submitting to final resolving directly to the food business operator. The suggestion very often related to poor food quality or food safety, sale of food with expired use by date or failing to label best before date, hygiene deficiencies in stores and inappropriate labelling.

studené kuchyně, nealkoholických nápojů a čerstvého ovoce. SZPI uložila v roce 2009 celkem 15 870 zákazů v celkové výši 36 387 921 Kč.

SZPI je členem tzv. Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) spravovaného Evropskou komisí. V rámci České republiky vykonává funkci národního kontaktního místa, které je v pohotovosti 24 hodin denně, včetně víkendů a svátků. Jeho úkolem je zprostředkování výměny informací o rizikových potravinách, krmivech a materiálech přicházejících do styku s potravinami. Informace v podobě oznámení z kontaktních míst jednotlivých členských států jsou shromažďovány Evropskou komisí a odtud jsou co nejrychleji předávány dále na vědomí všem kontaktním místům systému. V roce 2009 přijala Česká republika celkem 117 originálních oznámení, z toho 78 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Výrazně vyšší počet oznámení byl přijatý během měsíce dubna.

V rámci legislativní činnosti zasílala SZPI své připomínky ke čtrnácti zákonům. Mezi nejvýznamnější patřily: návrh zákona o kontrole, návrh novely zákona o ochraně veřejného zdraví, o spotřebních daních, o správě daní a poplatků, obchodního zákoníku, o Celní správě a novela zákona o rostlinolékařské péči. SZPI se rovněž podílela na novelizaci 38 prováděcích vyhlášek k různým zákonům a zapojila se i do připomínkového řízení v rámci tvorby právních předpisů ES.

V roce 2009 bylo pravomocně skončeno 2 247 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 27 050 896 Kč. V porovnání s rokem 2008 došlo ke snížení celkové výše uložených pokut o 12 857 804 Kč. V rámci odvolacích řízení bylo vydáno 119 pravomocných rozhodnutí, z nichž v 86 případech bylo podané odvolání zamítnuto, ve 13 případech bylo rozhodnutí orgánu prvního stupně změněno a 20 rozhodnutí bylo zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí.

Rok 2009 byl pro SZPI ve znamení úspěšné spolupráce s Úřadem průmyslového vlastnictví při kontrole dodržování práv duševního vlastnictví k ochranným známkám potravinářských výrobků, chráněným zeměpisným označením potravin a chráněným označením původu potravin. Navázala na dosavadní spolupráci s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v případech týkajících se zjištění nekalých obchodních praktik. SZPI je také členem Celostátní radiální monitorovací sítě a spolupracuje se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost v monitorování radioaktivní kontaminace na celém území ČR.

Cílem mezinárodní spolupráce SZPI je především sdílení a výměna informací v oblasti bezpečnosti potravin, seznámení se s aktuálními trendy prostřednictvím účasti na vzdě-

As to commodities, suggestions mostly related to meat and meat products, bakery products, milk products, poultry products and eggs, confectionaries and chocolate, delicatessen products, soft drinks and fresh fruit. In 2009 CAFIA imposed a total of 15,870 bans amounting to CZK 36,387,921.

CAFIA is a member of the so-called Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) administered by the European Commission. Within the Czech Republic, CAFIA is the National Contact Point which is ready for 24 hours a day, weekends and holidays included. Its task is to mediate exchange of information on dangerous foodstuffs, feeding stuffs and food contact materials. Information in the form of notifications from the contact points in individual member countries is collected by the European Commission from where there it is handed as fast as possible to all contact points of the system for information. In 2009, the Czech Republic received a total of 117 original notifications, of which 78 notifications came under responsibilities of CAFIA. A noticeably higher number of notifications was received during April.

Within the scope of legislative work, CAFIA sent its comments on 14 Acts. The most significant were: Draft of Act on Control, Draft Amendment to Act on Public Health Protection, on Excise Taxes, on Administration of Taxes and Fees, Commercial Code, on Customs Administration and Amendment to Act on Plant Protection Service. CAFIA also participated in amendments of 38 supplementary Decrees to various Acts and was also engaged in the commenting procedure in relation to the creation of EC legislation.

There were 2,247 administrative procedures definitely terminated in 2009, in which fines amounting to CZK 27,050,896 were imposed. In comparison with 2008, the sum of fines imposed in 2009 dropped by CZK 12,857,804. Within the appellate procedure, 119 final orders were issued, of which the submitted appeal was rejected in 86 cases, the decision of the body of the first instance was amended in 13 cases and 20 decisions were repealed and returned to the relevant Inspectorate for reconsideration and new decision.

In 2009, CAFIA continued in successful cooperation with the Industrial Property Office in checking the observance of intellectual property rights related to trademarks of food products, protected geographical indications of foodstuffs and protected geographical designations of origin. CAFIA carried on in existing cooperation with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in cases that concerned revealing unfair trade practices. CAFIA is a member of the Nationwide Radiation Monitoring Network and cooperates with the State Office for Nuclear Safety in monitoring of radioactive contamination on the whole territory of the CR.

lávacích akcích, konferencích a stážích, plnění konkrétních úkolů vyplývajících např. ze členství ČR v EU, aktivní ovlivňování tvorby mezinárodních norem a standardů a v neposlední řadě i prezentace SZPI jako odborně fundovaného a moderního správního úřadu. Kladně byla hodnocena i účast odborníků SZPI na misích TAIEX, kdy v rámci vzdělávacích akcí předávali zkušenosti kolegům ze třetích zemí. V rámci studijní cesty navštívili SZPI i zástupci z provincie Guangxi z Čínské lidové republiky. K 30. výročí existence RASFF se v Bruselu uskutečnila konference, které se zúčastnili i zástupci SZPI. I nadále udržuje SZPI aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (O.I.V.), jejíž význam v členských zemích EU dlouhodobě nabývá na významu. Rovněž aktivně přistupuje k možnostem, které nabízejí některé evropské instituce v oblasti vzdělávání a školení.

SZPI věnuje dlouhodobě značnou pozornost komunikaci s veřejností, ať už se jedná o spotřebitele, podnikatele, média nebo jiné instituce či organizace. Proto klade velký důraz na kvalitu svých webových stránek, které splňují přísnou metodiku webové přístupnosti. Veškeré informace jsou tak zpřístupněny i zdravotně postiženým občanům. V roce 2009 byl v rámci zkvalitňování služeb webu SZPI proveden jeho upgrade, který zahrnoval i úpravu struktury. Byla zřízena rubrika „Nejčastější dotazy“, která je pro snadnější orientaci rozčleněna do dvou sekcí – na dotazy spotřebitelů a podnikatelů. Nově byla vytvořena i rubrika „Informace pro novináře“, kam byly začleněny tiskové zprávy a podrubrika „Vysvětlujeme“. Zde jsou podávány podrobnější informace k některým kauzám probíraným v médiích. Již zavedená rubrika „Anketa“ se přesunula na viditelnější místo a stala se tak pro návštěvníky webu přístupnější. V roce 2009 patřily mezi nejnavštěvovanější rubriky „Potravinový koutek“, „Právní předpisy“, „Volná místa“, „Přístupy ke kontrole“ a „Aktuality“.

SZPI je vázána zákonem č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, který každému občanu České republiky dává právo dotazovat se na cokoli z činnosti úřadu. V roce 2009 SZPI takto zaevidovala 2 006 dotazů, přičemž největší část byla vyřízena oddělením komunikace ústředního inspektorátu (1 880 dotazů). Nejvíce dotazů na SZPI adresovali podnikatelé, zajímali se hlavně o podmínky dovozu potravin ze třetích zemí či obecně o podmínky prodeje potravin. Spotřebitelé pak většinou žádali o doplňující informace k závadným potravinám, o nichž se doslechli z médií či si o nich přečetli na našich webových stránkách. V roce 2009 si SZPI obdobně jako v roce 2005 nechala vypracovat sociologický výzkum zaměřený na chování českých spotřebitelů. SZPI komunikuje s veřejností také prostřednictvím médií. Tento komunikační kanál je vzhledem k svému dosahu tím neefektivnějším, a to zvláště v případech, kdy je nutné veřejnost varovat před nebezpečnou potravinou. Infor-

International cooperation is aimed at sharing and exchanging information in the field of food safety, acquainting with new trends through participation in training events, conferences and study stays, fulfilling assigned tasks stemming from the EU membership, influencing the creation of international standards and, last but not least, presenting CAFIA as a respectable and modern authority. The presence of CAFIA experts at TAIEX missions was seen as beneficial while they provided advice to colleagues from non-EU countries at training sessions. Within the study visit, representatives from the Guangxi province from the People's Republic of China visited CAFIA as well. On the occasion of the 30th anniversary of RASFF existence, a conference took place in Brussels where also CAFIA representatives took part. CAFIA continued in active cooperation with the International Organization of Vine and Wine (O.I.V.), an institution with growing importance in EU member states. CAFIA also takes an active approach to possibilities in the field of education and training.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority pays a high attention to communication with the public in the long run, no matter if a consumer, an entrepreneur, media or other institutions or organizations are concerned. Therefore also CAFIA puts emphasis on quality of its website which comply with a strict methodology of web accessibility. All information is also published in a form approachable for the handicapped fellow citizens. In order to enhance quality of CAFIA website, their upgrade was implemented in 2009 and it included restructuring as well. The brand new section „Frequently Asked Questions“, where CAFIA publishes answers on questions asked by general public, is for better orientation divided into two sections – questions that are interesting for consumers and questions asked by entrepreneurs. The section „Press releases“ where the press releases and sub-section „We explain“ were incorporated, was also newly created. There are provided more detailed information related to some cases discussed in media. The formerly established section „Inquiry“ was shifted to a more visible place and so it became more accessible for the visitors of our website. In 2009, „Food Corner“, „Legislation“, „Jobs“, „Approaches to Inspection“ and „News“ belonged to the most visited sections.

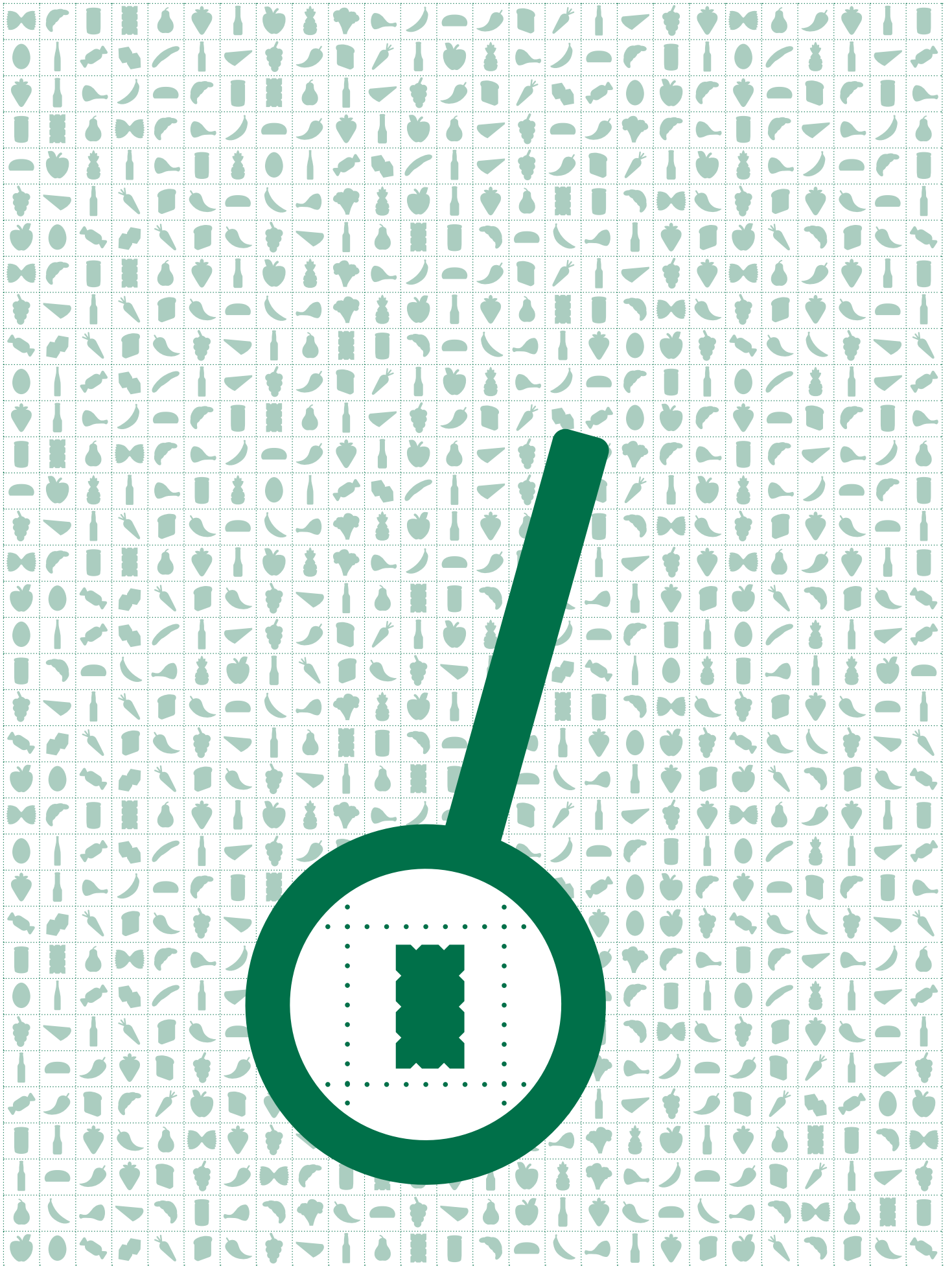
CAFIA is bound by the Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information which provides to every Czech citizen the right to ask about anything from the activities of the Authority. In 2009, CAFIA registered in this way 2,006 inquiries; major part was settled by the Communication Unit of the Headquarters (1,880 inquiries). Most inquiries were sent to CAFIA by entrepreneurs, mainly interested in conditions regulating the import of foodstuffs originating in third countries or general conditions of the sale of foodstuffs. The consum-

mace o těchto případech SZPI zveřejňuje formou tiskových zpráv, v roce 2009 jich vydala 36.

SZPI vnímá jako jeden z důležitých motivačních nástrojů také interní komunikaci, která je jedním z klíčových prvků řízení procesů uvnitř organizace. Vzdělávání a rozvoj zaměstnanců byl v roce 2009 zajišťován v souladu se schváleným plánem vzdělávání, a to především prostřednictvím vzdělávacích institucí a agentur. Největší pozornost byla zaměřena na prohlubování odborných znalostí a dovedností zaměstnanců kontrolní sféry. Mezi prioritní témata roku 2009 i nadále patřily kurzy specializující se na bezpečnost potravin a odborná školení k jednotlivým kontrolovaným komoditám.

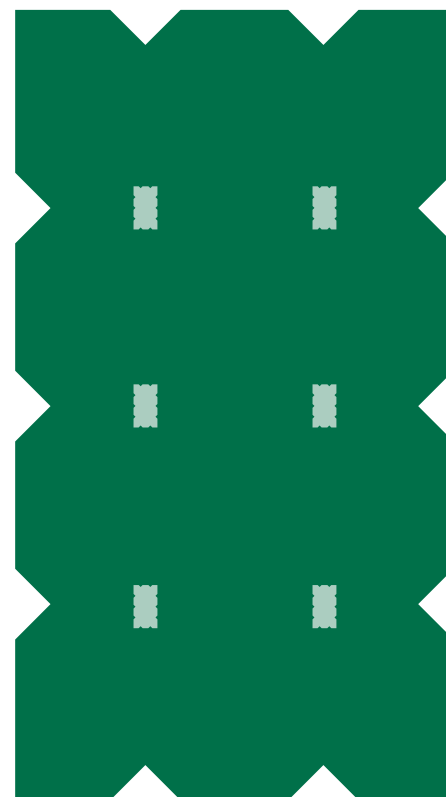
ers then mostly asked for additional information to foodstuffs harmful to health, about which they had heard in the media or had read about them on our website. In 2009, similarly to 2005 CAFIA got a sociological survey carried out aimed at behaviour of Czech consumers. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority also communicates with the public by means of media, this communication channel is with regard to its impact the most efficient one, particularly when it is necessary to warn the public against a dangerous foodstuff. CAFIA publishes information about these cases by means of press releases; in 2009 it issued 36 of them.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority understands the internal communication as one of the important motivation tools, it is also one of the key elements of management of the processes within the organization. In 2009, employee training and education programmes were ensured in accordance with the approved annual training plan, mainly by training institutions and agencies. The highest attention was paid to improving the specialized knowledge and skills of employees of the inspection sphere. Courses aimed at food safety and specialized training sessions concerning individual inspected commodities belonged to prior topics in 2009.



Zkratky a vysvětlivky

Abbreviations and Explanations



ABPs		Animal by Products
AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit Rakouská agentura pro zdraví a bezpečnost potravin	Austrian Agency for Health and Food Safety
ANUGA	Mezinárodní potravinářský veletrh v Kolíně nad Rýnem (SRN)	International trade fair for food and drink technology in Köln am Rhein (Germany)
BPA		Body of Public Administration
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CFJ/g		Colony-Forming Unit
CG		Coordination Group
COREPER	Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CR		Czech Republic
CSL	Ústřední vědecká laboratoř Výkonná agentura britského ministerstva životního prostředí, potravin a venkova	Central Science Laboratory Executive agency of the British Ministry of the Environment, Food and Rural Affairs
CZ PRES	Předsednictví ČR Radě EU v 1. pololetí r. 2009	Czech Presidency to the European Council in the first half of 2009
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, včetně vzorkování, které jsou prováděny pomocí metod akreditace pro oblast kalibračních laboratoří	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations, including sampling which are carried out by methods accredited for the area of calibration laboratories
DG AGRI	Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova	Directorate General for Agriculture and Rural Development
DG SANCO	Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele	Directorate General for Health and Consumers
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V Německý institut pro normalizaci	German Institute for Standardization
DRRR	Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialie Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Round Tests of Food-stuffs and Reference Materials
EC		European Commission or European Communities
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
EK	Evropská komise	
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUCS	Společná evropská studie zaměřená na analýzy cigaretového kouře	European Collaborative Study on Cigarette Smoke Analysis
FAO	Organizace OSN pro výživu a zemědělství	Food and Agriculture Organization
FAPAS		The Food Analysis Performance Assessment Scheme International laboratory proficiency testing schemes – chemical analyses – chemical analyses
FIT-PTS	Metody izotopové analýzy potravin – Programy zkoušení způsobilosti	Food analysis using Isotope Techniques – Proficiency Testing Scheme
FLEP	Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi	Food Law Enforcement Practitioners

FVO	Potravinový a veterinární úřad	Food and Veterinary Office
GC/MS	Plynový chromatograf s hmotnostním spektrometrem	Gas chromatograph with mass spectrometer
GeMMA	Testování způsobilosti laboratoří provádějících analýzy geneticky modifikovaných materiálů	Genetically Modified Material Analysis Scheme Testing of laboratories performing analyses of genetically modified materials
GIDA	Mezinárodní potravinářský veletrh v Istanbulu (Turecko)	International Food Products and Processing Technologies Exhibition in Istanbul (Turkey)
GM	Genetická modifikace	Genetic modification
GMO	Geneticky modifikované organismy	Genetically modified organisms
GŘC	Generální ředitelství cel	
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
CHEK	Systém mezinárodních testů způsobilosti v rámci organizace IAEA	Chemical and Quality Assurance System of international proficiency testing within the IAEA (International Atomic Energy Agency)
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
IAFS	Posílení implementace acquis v oblasti dozoru nad bezpečností potravin	Improved Implementation of Acquis in the Area of Food Safety
ICT		Institute of Chemical Technology in Prague
IP		Inspected Person
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	Izotopový hmotnostní spektrometr	Isotopic Ratio Mass Spectrometry
KLASA	Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky	The Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
KO	Kontrolovaná osoba	
KTJ/g	Kolonie tvořící jednotky	
LC/MS/MS	Kapalinový chromatograf s hmotnostním spektrometrem na principu trojitého kvadrupolu	Liquid chromatograph with mass spectrometer on the principle of triple quadrupole
MTZL	Mezilaboratorní testování způsobilosti laboratoří	Inter-laboratory testing of laboratory qualification
N	Nevyhovující hodnocené šarže	Non-complying batches
NCP		National Contact Point
NIPH		National Institute of Public Health
NKM	Národní kontaktní místo	
NMR	Nukleární magnetická rezonance	Nuclear magnetic resonance
NRL	Národní referenční laboratoř	National reference laboratory
OAP	Původ zemědělských produktů	Origin of agricultural products
OSS	Organizační složka státu	
O.I.V.	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
PDO		Protected Designation of Origin
PGI		Protected Geographical Indication
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RI		Research Institute
RKS	Resortní koordináční skupina	
RR sója	Označení genetické modifikace u sóji	

RR soya		Roundup Ready soya Indication of genetic modification of soya
SCoFAH	Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat	Standing Committee on the Food Chain and Animal Health
SNIF-NMR	Nukleární magnetická rezonance izotopových poměrů	Site-Specific Natural Isotope Fractionation – Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
SONS		State Office for Nuclear Safety
SR	Slovenská republika	Slovak Republic
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SVFA SR		State Veterinary and Food Administration of the Slovak Republic
SVI		State Veterinary Institute
SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
ŠVPS SR	Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky	
TAIEX	Úřad pro technickou pomoc a výměnu informací (při Evropské komisi)	Technical Assistance and Information Exchange
VI1	Doklad pro dovoz vína, hroznové šťávy nebo hroznového moštu do ES	Certificate for import of wine, vine juice or must into the EC
VPŽP	Vedlejší produkty živočišného původu	
VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	
VÚ	Výzkumný ústav	
VWA	Voedsel en Waren Autoriteit Nizozemská agentura pro bezpečnost potravin a spotřebního zboží	Food and Consumer Product Safety Authority (the Netherlands)
ZÚ	Zdravotní ústav	
3-MCPD	3-monochlorpropan-1,2-diol	3-monochlorpropan-1,2-diol