

Výroční zpráva 2012 Annual Report

Obsah / Contents

1	Úvod	5	2.5	Informační a komunikační systém	49
1	Introduction	5	2.5	Information and communication system	49
2	Kontrolní činnost	11	2.6	Činnost v oblasti legislativy	50
2	Results of inspections	11	2.6	Legislation	50
2.1	Kontrolní činnost	12	2.6.1	Tvorba a připomínkování právních předpisů	50
2.1	Control activities	12	2.6.1	Creating and commenting on legal regulations	50
2.1.1	Zaměření kontrolní činnosti v roce 2012	12	2.6.2	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU	51
2.1.1	Focus of control activities in 2012	12	2.6.2	Participation in discussions of working groups of the European Commission and Council of the EU	52
2.1.2	Celkové přehledy výsledků kontroly	13	2.6.3	Činnost právní	52
2.1.2	Overall summaries of inspection results	13	2.6.3	Legal activities	52
2.1.3	Kontrola mikrobiologických požadavků	14	2.7	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR	53
2.1.3	Inspection of microbiological requirements	14	2.7	Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic	54
2.1.4	Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek	19	3	Mezinárodní vztahy	57
2.1.4	Summary of checks on selected groups of inorganic substances	19	3	International Relations	57
2.1.5	Kontrola označování a jakosti potravin	20	3.1	Mezinárodní spolupráce	58
2.1.5	Inspection of Food Labelling and Food Quality	20	3.1	International cooperation	58
2.1.6	Kontroly tematické a mimořádné	21	3.2	Mezinárodní projekty	60
2.1.6	Thematic and Ad-Hoc Inspections	21	3.2	International projects	60
2.1.7	Kontrola výroby	37	4	Vztahy s veřejností	63
2.1.7	Inspection of production processes	37	4	Public relations	63
2.1.8	Kontrola obchodu	38	5	Oblast lidských zdrojů	73
2.1.8	Trade inspections	38	5	Human Resources	73
2.1.9	Podněty ke kontrole	39	5.1	Interní komunikace	74
2.1.9	Suggestions for inspections	39	5.1	Internal communication	74
2.1.10	Opatření	39	5.2	Vzdělávání zaměstnanců	76
2.1.10	Measures	40	5.2	Employee training	76
2.1.11	Kontrola internetového obchodu	40	6	Zpráva o hospodaření	81
2.1.11	Inspections of Internet trade	41	6	Report on the Financial Management	81
2.2	Laboratorní činnost	41	7	Závěr	85
2.2	Laboratory activities	41	7	Conclusion	85
2.2.1	Mezilaboratorní porovnávací testy	43	8	Zkratky a vysvětlivky	95
2.2.1	Inter-laboratory comparative tests	43	8	Abbreviations and Explanations	95
2.2.2	Systém databanky izotopových rozborů vín	43			
2.2.2	Database system for isotopic wine analyses	43			
2.3	Certifikační činnost	44			
2.3	Certification activities	44			
2.4	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)	45			
2.4	Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	45			



Úvod

1

Introduction



Vážený čtenáři,

v úvodu této výroční zprávy, kterou Vám předkládáme, bych Vás rád ujistil, že není určena pouze odbornému publiku, ale také široké spotřebitelské veřejnosti. To proto, že právě spotřebitelé jsou hlavními zákazníky a de facto i spolupracovníky Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI). Snažili jsme se proto v textu zprávy zachovat stručnost a srozumitelnost tak, aby každému čtenáři byly výsledky práce inspekce jasné a pochopitelné. Tato zpráva je rovněž určena pro návštěvníky webových stránek našeho úřadu, aby byla zpráva snadno dosažitelná a dostupná každému, koho činnost SZPI zajímá.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce dlouhodobě a systematicky buduje otevřenou komunikaci s veřejností. Přesto byl rok 2012 v této strategii naprosto výjimečným a přelomovým, když se jeho začátkem zrodila myšlenka specializovaného portálu cíleně určeného pro spotřebitele. Ačkoli inspekce už více než desetiletí průběžně na svých webových stránkách informuje o výsledcích všech závažných zjištění, dosud zde chyběl zdroj systematických a ucelených informací z kontrol potravin. Na jejich základě by se mohl každý spotřebitel velmi rychle a jednoduše rozhodovat o tom, co si opravdu chce nakoupit.

Dear readers,

I would like to take this opportunity, at the beginning of this annual report, to assure readers that the report is not intended solely for specialists, but also for consumers generally. Consumers are the main customers, and de facto associates, of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (CAFIA). Within the text of the report we have therefore endeavoured to maintain a level of brevity and clarity so that the results of the Inspection Authority's work are clear and comprehensible to all readers. This report is also intended for visitors to CAFIA's website in order to ensure that the report is easily accessible and available to all those who take an interest in CAFIA activities.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority endeavours to systematically build open communication with the public over the long-term. Nevertheless, the year 2012 was an exceptional one and marked a turning point in this strategy as, at the start of the year, the idea was conceived of establishing a web portal specially intended for consumers. Although CAFIA has been informing consumers of the results of all major activities on a continual basis for more than a decade, there has, thus far, never been a source of systematic, targeted information on food inspections, allowing consumers to make fast, easy decisions on what they really want to buy.

Původní myšlenka se poměrně rychle začala zhmotňovat. Konkrétní obrysy dostal nový spotřebitelský portál už během prvních měsíců roku 2012. Nejsou na něm pouze zdravotně závadné potraviny, které koneckonců dnes již naštěstí činí jen nepatrný zlomek všech zjištění a spotřebitel není prakticky takovými potravinami ohrožen. Portál zveřejňuje i ostatní nedostatky, které kontroly odhalily – špatné hygienické podmínky výroby a prodeje, prošlé potraviny a zejména neodpovídající kvalita potravin a jejich falšování se stávají stále větší bolestí současného trhu s potravinami.

Spuštění portálu „potravinyapranyri.cz“, jehož definitivní název vzešel z interní soutěže mezi zaměstnanci SZPI, vyvolalo doslova lavinu zájmu nejen médií, ale především spotřebitelské veřejnosti. Na druhé straně, jak se dalo očekávat, také značnou nelibost některých výrobců a prodejců potravin.

Efekt zveřejňování prohrašků a doslova obří zájem o obsah portálu měl několik zásadních důsledků. Tím okamžitým byl skokový nárůst podnětů spotřebitelů ke kontrole a současně jejich zájem o to, jak vlastně mají „vypadat“ nejen zdravé, ale také kvalitní a nefalšované potraviny. Český spotřebitel začal dávat najevo, že ho zajímá i to, co jí a nejen to, kolik to stojí, i když mnohdy má stále do kapsy hluboko.

Druhým – a pro SZPI velmi významným efektem – je skutečnost, že množství zejména klamavých obchodních praktik, které naši inspektoři nacházeli v obchodní síti, se ke konci roku 2012 začalo významně snižovat. Základní cíl existence „Pranyře“ se tak začal naplňovat.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce totiž zřízením portálu „Potraviny na pranyři“ nesledovala jakoukoli dehonestaci českých potravin obecně, jak nám bylo a dosud je velmi často vytýkáno. Jejím cílem bylo a je nejen prověřit aktuální situaci, ale také o ní informovat veřejnost a společným tlakem dosáhnout nápravy. Ukazuje se, že to vůbec není špatná strategie a přiznám se, že to považuji za férovou hru. Férovou nejen vůči spotřebiteli, ale také vůči poctivému podnikateli, který tak není vystaven nekalé soutěži s nepoctivými konkurenty ať už domácími či zahraničními.

Největší satisfakce se nám dostalo, jak jinak, od veřejnosti. Projekt „potravinyapranyri.cz“ zvítězil v kategorii Veřejně prospěšná služba Ceny českého internetu Křišťálová Lupa 2012.

Rok 2012 se bohužel zapíše černým písmem i do historie tragických důsledků nekalého čachrování s potravinami. Kauza „metanol“ je v historii dozoru nad potravinami zcela výjimečná. Ve své podstatě se vůbec nejednalo o potraviny, neboť metylalkohol není potravinou a není určen pro výrobu potravin. Je výjimečná i ve světle předchozích kauz spojených s potravinami. Všechny vznikly mimo území České republiky, ať už to byl případ

The original idea was then fleshed out relatively quickly, with the new consumers' portal taking shape as early as the first months of 2012. As well as foods representing a risk to health, which today, fortunately, constitute only a small fraction of all findings, and do not threaten the health of consumers, the portal also lists other shortcomings found during inspections – poor hygiene conditions in production and sale, out-of-date goods and, primarily, non-complying and adulterated foodstuffs, which represent an increasing problem on the current food market.

The launch of the 'potravinyapranyri.cz' ('Food Pillory') portal, whose final name was chosen via an internal competition amongst CAFIA employees, provoked an avalanche of interest amongst not only the media but also consumers. On the other hand, the website, as expected, was met with considerable displeasure by some food producers and retailers.

The publicising of these offences and the massive interest shown in the contents of the portal had several crucial consequences. The immediate consequence was a jump in the number of suggestions submitted by consumers for food checks and, at the same time, their interest in what not only healthy, but also high-quality and unadulterated goods are meant to 'look like'. Czech consumers started to show that they are interested in what they eat and not just how much it costs, even if they still have money to spare.

The second – and, for CAFIA, highly significant – consequence was a considerable fall in the number of misleading marketing practises found in the sector by our inspectors towards the end of 2012. The fundamental objective of the 'Pillory' was starting to be fulfilled.

In setting up the 'Food Pillory' website, the intention of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority was not to give Czech food in general a bad name, as we have been and continue to be accused of. The aim of the website was and is to not only examine the current situation, but also to inform the public and achieve change through collective pressure. This strategy has proved to not be a bad one and I confess that I consider it a fair one not only to consumers but also to honest businesses, who are not exposed to unfair competition with dishonest competitors, be they from home or abroad.

We achieved our greatest satisfaction from, who else, the public, as the 'potravinyapranyri' project won in the Public Service category of the 2012 Crystal Magnifying-Glass Czech Internet Awards.

Sadly, 2012 will go down as a dark period due to the tragic consequences of the illegal adulteration of foodstuffs; the 'methanol' affair is one of quite exceptional scope in the history of food inspection. The affair was not, in essence, about foodstuffs, as

dioxinů ve vejcích, bakterie *E.coli* v zelenině, melamin v mléce, průmyslová odpadní sůl nebo kontaminovaná guma guar v jogurtech. Díky funkčnímu systému kontrol byly vždy včas odhaleny a českého spotřebitele nikdy neohrozily.

Případ jedovatého metylalkoholu v lihovinách nebyl selháním dozoru nad potravinami. Šlo o výrobky vznikající v nelegálních výrobnách, kam inspektoři SZPI nemají přístup, vyráběné ze suroviny, která nemá s potravinami pranic společného. Veřejnost byla téměř v přímém přenosu konfrontována s násilným otevíráním pochybných skladů a tajných výroben i se zatýkáním podezřelých osob. Byl a je to případ organizovaného zločinu, při jehož odhalování se musely spojit síly ozbrojených složek státu – celníků a policistů, s dozorovými orgány – SZPI a hygieniky, a dokonce s hasiči.

Případ „metyl“ na druhé straně prověřil systém řízení a organizace práce v celém našem úřadu, ale také loajalitu inspektorů a jejich výdrž, neboť po celé čtyři měsíce byli prakticky neustále v terénu, a to včetně víkendů a svátků. Pevně věřím, že se díky mimořádnému úsilí všech zúčastněných podařilo odhalit celý systém a zabránit dalším tragédiím. Kontroly lihovin zaměřené na obsah nebezpečného metanolu a také nepovolených denaturačních činidel i nadále pokračují a budou pokračovat i v roce 2013.

I přes tragické důsledky kauzy „metyl“ mohu rok 2012 hodnotit z pohledu Státní zemědělské a potravinářské inspekce jako rok úspěšný. Pevně věřím, že v roce následujícím se bez podobných případů a potravinových skandálů obejdeme. Že naše síly budou zaměřeny k běžným kontrolám a že i nadále budeme mít příležitost otevřeně komunikovat s veřejností i poctivými podnikateli.

Jakub Šebesta
ústřední ředitel

methanol is not a foodstuff and is not intended for the production of foodstuffs. It is exceptional too in the light of previous affairs connected to foodstuffs, all of which originated outside the territory of the Czech Republic, be it the case of dioxins in eggs, *E.coli* in vegetables, melamine in milk, industrial waste salt or contaminated guar gum in yoghurt. Our functioning inspection system meant that these cases were always uncovered in time and Czech consumers were never at risk.

The case of poisonous methanol in spirits was not a failure of the food inspection system. The products in question originated in illegal production facilities to which CAFIA inspectors did not have access and were made from raw materials that had no place in the production of food. The public was witness, almost in real-time, to the forced opening of dubious warehouses and secret production plants, as well the arrest of suspects. This was and is a case of organised crime, the uncovering of which required the joint efforts of armed state bodies – the customs office and police, together with inspection bodies – CAFIA and hygiene specialists and even the fire brigade.

On the other hand, the ‘methanol’ affair tested the management and organisation of the entire Authority, as well as the loyalty and stamina of our inspectors, as they were constantly in the field for a whole four months, including weekends and public holidays. I firmly believe that it was thanks to the extraordinary efforts of all those involved that we were able to uncover the methanol supply and production system and prevent further tragedies. Inspections of spirits focusing on dangerous methanol content as well as denaturalising agents are ongoing and will continue in 2013.

Despite the tragic consequences of the ‘methanol’ affair, the year 2012 can be ranked a successful one from the point of view of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. I firmly believe that next year will be free of similar cases and food scandals, that our resources will once again be focused on routine inspections and that we will continue to enjoy open communication with the public and honest businesses.

Jakub Šebesta
Director General



Kontrolní činnost

2

Results of inspections

2.1 Kontrolní činnost

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2012

Hlavním předmětem činnosti SZPI v roce 2012 měla být kontrola jakosti potravin na českém trhu se zaměřením na potírání klamání spotřebitele nabídkou nejakostních nebo dokonce falšovaných potravin.

Značnou část prostředků však v průběhu roku odčerpaly dvě závažné potravinové krize. První z nich byla odstartována koncem února 2012, kdy polská televize TVN zveřejnila informace o tom, že do potravin byla ve velkém množství přidávána průmyslová sůl, která vznikla jako odpadní produkt při výrobě chloridu vápenatého ve společnosti ANWIL S.A. Podle těchto zpráv kupovaly 3 velké polské potravinářské firmy po dobu asi 10 let měsíčně až 1 000 tun průmyslové soli. Tato sůl měla na obale jasné označení, že může být používána pouze jako posypová či jako surovina v chemickém průmyslu.

Polská strana z počátku, a zřejmě v rozporu s potravinovým právem EU, uvalila na případ informační embargo a jakékoliv získání informací o celé kauze bylo mimořádně komplikované. Až v průběhu března 2012 byly postupně zveřejňovány výsledky analýz této odpadní soli, kdy byly veřejnosti poskytnuty vyhovující výsledky analýz na obsah některých chemických prvků a dioxinů. Dodnes ale zůstává otázkou, zda byly tyto provedené analýzy vůbec relevantní k okolnostem vzniku této soli. Zarážející skutečností je pak doba 10 let, po kterou umožnily polské dozorové orgány realizaci nelegálního zpracování této soli do potravin a fakt, že Polsko ostatním členským zemím nebylo schopno poskytnout přehled potravin, kam byla tato chemikálie použita a kam byly tyto výrobky vyvezeny.

Rok 2012 bohužel zůstane zapsán jako doba, kdy se Česká republika musela vypořádat i se závažnou krizí způsobenou průnikem nelegálního alkoholu kontaminovaného metanolem, a to nejen na černý trh, ale částečně i do regulérní maloobchodní sítě. Důsledky této kauzy byly tragické.

Na první informace o úmrtích způsobených metanolem reagovala SZPI již 7. září 2012 mimořádnou kontrolní akcí zaměřenou na původ prodávaných lihovin v regionu Havířova. S ohledem na vývoj situace bylo ústředním ředitelem SZPI 11. září 2012 rozhodnuto o vyhlášení krizového stavu. Do konce roku pak bylo provedeno více než 35 000 kontrol



2.1 Control activities

2.1.1 Focus of control activities in 2012

CAFIA activities in 2012 were supposed to focus chiefly on quality controls of foods on the Czech market, with a focus on the spread of the misleading of consumers through the offering of poor-quality or even adulterated food.

However, during the year a significant amount of resources were diverted to deal with two serious crises in the food industry. The first of these began at the end of February 2012, when Polish television channel TVN released information showing that some foods had been adulterated through the addition of a large amount of industrial salt, which originated as a waste product in the production of calcium chloride by the company ANWIL S.A. According to TVN reports, three large Polish food companies had bought up to 1,000 tons of industrial salt per month for a period of around ten years. The packaging of the salt had clearly indicated that it was to be used only for gritting or as a raw material in the chemical industry.

The Polish authorities initially, and evidently in breach of EU food law, imposed an information embargo and it was extremely difficult to gain any information on the case. It was only in March 2012 that the results of analyses of the waste salt gradually started to be published, when satisfactory results of the analyses of content of some chemical elements and dioxins were released to the public. There still remains the question as to whether the analyses carried out were at all relevant to the circumstances surrounding the origins of the salt. One striking aspect of the case is the 10-year period during which the Polish inspection authorities permitted the illegal inclusion of the salt in

zaměřených na lihoviny a odebráno 1 030 vzorků pro stanovení kontaminace metanolem nebo některými denaturačními činidly.

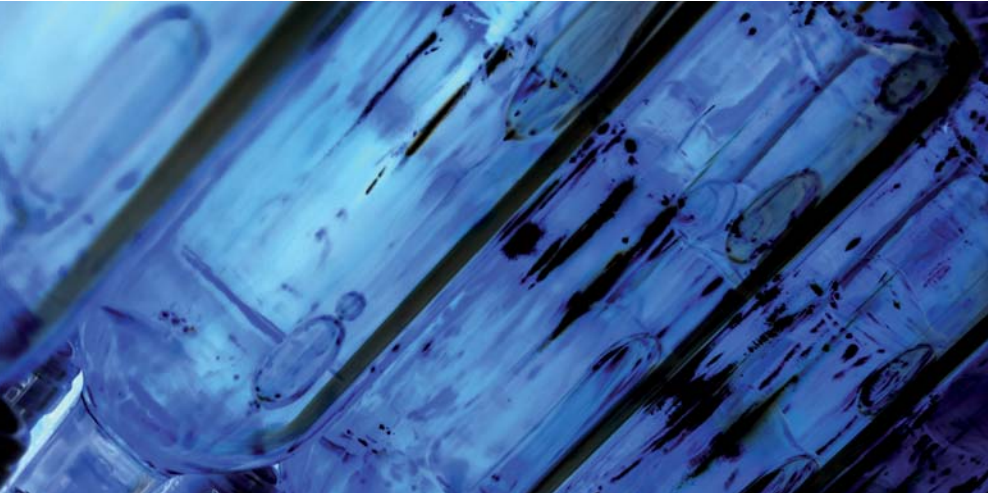
Po celou dobu této krize byla SZPI významnou složkou krizových štábů, a to jak na celostátní, tak i na krajských úrovních. Významnou roli sehrála inspekce také při ukončení dočasné prohibice, a to přímou účastí na formulování některých nových pravidel pro uvádění lihovin do oběhu.

I přes veškeré vynaložené úsilí nelze krizi způsobenou kontaminovaným alkoholem považovat za vyřešenou. Opatření, která by měla výrazně usnadnit likvidaci černého trhu s alkoholem, jsou postupně přijímána a jejich účinnost bude ověřena praxí. SZPI věnuje již řadu let nadstandardní pozornost otázce nelegálního alkoholu a výsledky své kontrolní činnosti předává k dalšímu došetřování ostatním složkám státní správy. Tato aktivita nepoleví ani v budoucnu.

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2012 provedli inspektoři SZPI celkem 35 136 vstupů do provozoven potravinářských podniků, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 26 088 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 9 001 ve výrobě, 1 858 ve velkoobchodech, 430 v prvovýrobě, 939 v celních skladech a 269 v ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.).

V roce 2012 bylo zjištěno celkem 4 095 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.



foodstuffs and the fact that Poland was incapable of providing other member countries with an overview of foodstuffs containing this chemical and places to where these products had been exported.

The year 2012 will, unfortunately, be recorded as a period when the Czech Republic also had to deal with a serious crisis caused by the infiltration by illegal alcoholic beverages contaminated with methanol of not only the black market but also, in some cases, the regular retail network with tragic results.

CAFIA reacted to initial information on deaths caused by methanol through an extraordinary round of inspections focusing on the origin of spirits sold in the Havířov region, on 7 September. With regard to the development of the situation, the CAFIA Director General decided to declare a state of emergency on 11 September 2012. By the end of the year, more than 35,000 inspections focusing on spirits were carried out and 1,030 samples were taken to establish contamination by methanol or other denaturising agents.

For the entire duration of this crisis, CAFIA was a key component of emergency committees on both a national and regional level. CAFIA also played a major role in ending the temporary state of prohibition through direct participation in the formulation of new rules for the putting of spirits into circulation.

Despite all the effort expended, the crisis caused by contaminated alcoholic beverages cannot be considered resolved. Measures intended to facilitate the destruction of the black market in alcohol are being gradually implemented. Their effectiveness will be tested in practice. For a number of years now CAFIA has devoted an above-standard level of attention to the issue of illegal alcoholic beverages and shares the results of its control activities with other state administration bodies. It does not intend to relax its efforts in the future.

2.1.2 Overall summaries of inspection results

In 2012, CAFIA inspectors carried out a total of 35,136 inspections on the premises of businesses in the food industry, customs warehouses and online shops. Out of this total, 25,088 inspections were carried out in retail premises, 9,001 in production facilities, 1,858 in warehouses, 430 in primary production, 939 in customs warehouses and 269 in other locations (e.g. restaurants, during transit etc.).

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 644 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 234 šarží, ve velkoobchodě 196 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 21 šarží.

Nejnižší podíl nevyhovujících šarží s ohledem na zemi původu byl zjištěn u potravin z České republiky (16 % nevyhovujících šarží), vyšší procento bylo zjištěno u produkce pocházející ze zemí EU (22 % nevyhovujících šarží) a nejvyšší procento u produkce dovezené ze třetích zemí (44 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (54 %), kakaa a směsí kakaa s cukrem (48 %), vín jiných než révových (44 %), dehydratovaných výrobků (42 %), medu (39 %), vína (36 %), čerstvého ovoce (30 %), zmrzlin a mražených krémů (29 %), čerstvé zeleniny a hub (28 %), zpracované zeleniny a hub (26 %).

Kromě těchto standardních kontrol je nutno zmínit i více než 35 000 kontrol v souvislosti s řešením metanolové kauzy, které mimo jiné obnášely i více než 1 000 odebraných vzorků lihovin. Podrobnější informace k této kauze jsou uvedeny dále v textu.

2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2012 v laboratořích, ale některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (přísně viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2012 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 5 293 šarží potravin, z tohoto bylo zkontrolováno 3 365 šarží přímo na místě a 1 928 šarží prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 237 šarží nevhodných k lidské spotřebě, laboratorními rozborů pak bylo zjištěno 39 šarží potravin, které byly buď nevhodné k lidské spotřebě, škodlivé pro zdraví, nebo nevyhověly jakostním požadavkům. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Počty kontrolovaných šarží z této kontroly jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (58 šarží), masných výrobcích (50 šarží),

A total of 4,095 non-complying batches of food and other products were found in 2012.

The number of non-complying batches found according to place of inspection was as follows: 3,644 non-complying batches in the retail network, 234 non-complying batches in production, and 196 batches in wholesale. 21 batches in other places were deemed non-complying.

The lowest proportion of non-complying batches with regard to country of origin was found in foods originating in the Czech Republic (16 % of non-complying batches), with a higher percentage found in products originating in EU countries (22 % of non-complying batches) and the highest percentage in products imported from other countries (44 % of non-complying batches).

From the point of view of individual commodities, the highest percentage of non-complying batches was found in chocolate and confectionery (54 %), cocoa and cocoa mixes with sugar (48 %), wine other than grape wine (44 %), dehydrated products (42 %), honey (39 %), wine (36 %), fresh fruit (30 %), ice creams and frozen creams (29 %), fresh vegetables and mushrooms (28 %) and processed vegetables and mushrooms (26 %).

Apart from these standard checks, we must also mention that more than 35,000 inspections carried out in relation to the resolution of the methanol affair, which, amongst other things, involved taking of more than 1,000 spirit samples taken. More detailed information on this matter is given elsewhere in this report.

2.1.3 Inspection of microbiological requirements

In 2012, checks for compliance with microbiological requirements for food were carried out in laboratories. However, some tests, e.g. for whether food was not showing undesirable changes caused by microbial activity or undesired growth in microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) was carried out at the place of inspection (sales points, warehouses etc.) itself.

In 2012, checks were carried out for compliance with microbiological requirements on a total of 5,293 food batches, of which 3,365 batches were checked in situ and 1,928 through the taking of samples in laboratories. In situ checks found 237 batches that were unfit for human consumption and laboratory checks found 39 batches that were either unfit for human consumption, harmful to health or did not conform to quality requirements. Apart from routine checks, inspections also monitored the level

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

Komodita	Commodity	Nevyhovující šarže (%) Non-complying batches (%)
Brambory	Potatoes	13
Cukrářské výrobky a těsta	Confectionery products and doughs	6
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	Fresh vegetables and fresh mushrooms	28
Čerstvé ovoce	Fresh fruit	30
Čokoláda, cukrovinky	Chocolate and confectionery	54
Dehydratované výrobky a ochucovadla	Dehydrated products and flavour enhancers	42
Jedlé tuky a oleje	Edible fats and oils	13
Kakao, směsi kakaa s cukrem	Cocoa and cocoa mixes with sugar	48
Káva, kávoviny, čaj	Coffee, coffee substitutes and tea	26
Koření	Spices	19
Lihovarnické výrobky	Distilled products	22
Luštěniny, olejnatá semena	Pulses and oleaginous seeds	12
Masné výrobky	Meat products	18
Med	Honey	39
Mléčné výrobky	Dairy products	15
Mlýnské obilné výrobky	Ground cereal products	17
Nealkoholické nápoje	Non-alcoholic beverages	19
Obilniny	Cereal products	5
Pekařské výrobky	Bakery products	12
Pivo	Beer	8
Přídavné, aromatické látky	Supplementary, aromatic substances	0
Přírodní sladidla	Natural sweeteners	7
Ryby, vodní živočichové	Fish, aquatic life	16
Studená kuchyně	Cold dishes	7
Skořápkové plody	Shell nuts	19
Škrob, škrobové výrobky	Starch, starchy products	0
Tabákové výrobky	Tobacco products	2
Těstoviny	Pasta	25
Vejce, vaječné výrobky	Eggs, egg products	20
Vína jiná než révová	Wine other than grape wine	44
Víno	Wine	36
Výrobky z brambor	Potato products	14
Zmrzliny a mražené krémy	Ice cream and frozen creams	29
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	Processed vegetables and processed mushrooms	26
Zpracované ovoce	Processed fruit	19
Zvláštní výživa, doplňky stravy	Special foods, dietary supplements	22

čerstvé zelenině (37 šarží) a v čerstvém ovoci (32 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísňé viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozborý potravin podle požadavků stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, jsou zajišťovány externími akreditovanými laboratořemi Eurofins Bel/Novamann International s.r.o., pracoviště Nové Zámky a EUROFINS CZ, s.r.o., pracoviště Praha - Hloubětín. Rozborý balených vod na mikrobiologické požadavky stanovené vyhláškou č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich údržby, ve znění pozdějších předpisů, a vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů, zajišťují rovněž externí laboratoře EUROFINS CZ, s.r.o., pracoviště Praha - Hloubětín a Eurofins Bel/Novamann International s.r.o., pracoviště Piešťany. Všechny externí akreditované laboratoře zajišťující rozborý potravin a balených vod splňují požadavky na úřední laboratoře podle nařízení (ES) č. 882/2004, o úřední kontrole v platném znění.

Z celkem 1928 šarží potravin a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byly zjištěny 4 šarže potravin, které byly nevhodné k lidské spotřebě, u 22 šarží potravin byla překročena kritéria hygieny výrobního procesu a 13 šarží balených vod nevyhovovalo mikrobiologickým požadavkům na jakost. V případě potravin byly příčinou porušení mikrobiologických požadavků nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to ve dvou výrobcích studené kuchyně, z nichž u jednoho byl překročen limit 100 KJTJ/g potraviny (kritérium bezpečnosti pro výrobky uvedené na trh). Jedna šarže čerstvého drůbežího masa byla nevhodná k lidské spotřebě z důvodu překročení kritérií bezpečnosti pro *Salmonella enteritidis*. V případě ústřicové omáčky nevhodné k lidské spotřebě byl zjištěn masivní nárůst nepatogenních mikroorganismů *Staphylococcus saprophyticus*.

U 22 šarží cukrářských výrobků byla překročena kritéria hygieny výrobního procesu pro indikátorové mikroorganismy čeledi Enterobacteriaceae, jejichž výskyt vypovídá o mikrobiologické jakosti účinnosti tepelného ošetření a opětovné kontaminaci ve výrobním procesu. U 9 šarží balených kojeneckých vod a u 4 šarží pitné vody byly překročeny jakostní ukazatele (počty kolonií při 22 °C a 36 °C). Tyto organotrofní bakterie představují indikátory obecné kontaminace a jsou považovány za hygienicky méně významné, přesto signalizují např. nedodržení správné výrobní praxe nebo nevhodnou teplotu při skladování, resp. distribuci.

of microbiological purity of foods, i.e. planned microbiological checks. The number of checked batches are included in the overall summary of checked samples.

From the point of view of individual sectors of the food industry, the greatest number of batches found to be unsafe following checks was found in dairy products (58 batches), meat products (50 batches), fresh vegetables (37 batches) and fresh fruits (32 batches). The most frequent cause of breaches of safety standards was the growth of mould visible to the naked eye, putrefaction and spoiling due to microbial activity.

Results of laboratory analyses

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

Out of the total 1,928 batches of food and bottled water taken to laboratories for microbiological analysis, 4 food batches were found to be unfit for human consumption, 22 food batches exceeded hygiene criteria for the production process and 13 batches of bottled water did not meet microbiological quality criteria. In the case of foodstuffs, the breach of microbiological requirements was caused by the finding of the pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* in two cold dishes, one of which exceeded the limit of 100 KJTJ/g of food (safety criterion for products placed on the market). One batch of fresh poultry was unfit for human consumption due to the exceeding of the safety limit for *Salmonella enteritidis*. In the case of oyster sauce deemed unfit for human consumption, tests found a massive growth in non-pathogenic *Staphylococcus saprophyticus* microorganisms.

22 batches of confectionery items exceeded hygiene criteria for the production process for indicator microorganisms of the Enterobacteriaceae family, the presence of which is evidence of the microbiological quality of thermal treatment and repeat contamination in the production process. 9 batches of bottled infant water and 4 batches of drinking-water exceeded quality indicators (number of colonies at 22 °C and 36 °C). These organotrophic

Tabulka 2
Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků v roce 2012

Komodita	Celkem kontrolovaných šarží	Kontrola na místě	Rozborý v laboratořích		
		Počty šarží nevhodných k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených šarží	Počty šarží nevhodných k lidské spotřebě z důvodu zjištění mikroorganismu	Počty šarží nevyhovující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu
Zvláštní výživa, doplňky stravy	16	0	15	0	0
Ryby, vodní živočichové	82	2	41	0	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	1 214	49	225	1 (Salmonella enteritidis)	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	735	11	557	2 (Listeria monocytogenes)	0
Čokoláda, cukrovinky	60	1	5	0	0
Med	14	0	14	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice	21	1	2	1 (masivní nárůst nepatogenních mikroorganismů)	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	237	0	202	0	13 (počty kolonií při 22 °C a 36 °C)
Luštěniny, olejnatá semena	49	0	41	0	0
Mléčné výrobky	887	58	88	0	0
Zpracované ovoce	109	8	5	0	0
Zpracovaná zelenina, zpracované houby, naklíčená semena	103	6	67	0	0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	274	37	43	0	0
Čerstvé ovoce	173	32	0	0	0
Skořápkové plody	135	8	1	0	0
Mlýnské obilné výrobky	45	1	0	0	0
Těstoviny	10	0	2	0	0
Pekařské výrobky	347	17	7	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	685	3	591	0	22 (Enterobacteriaceae)
Zmrzliny, mražené krémy	27	0	22	0	0
Vejce, vaječné výrobky	39	3	0	0	0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených	31	0	0	0	0
Celkem	5 293	237	1 928	4	35

Table 2
Results of checks for microbiological requirements in 2012

Commodity	Total inspected batches	In situ check	Laboratory analyses		
		No. of batches unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total no. of batches analysed	No. of batches unfit for human consumption due to finding of microorganisms	No. of batches failing to comply with requirements for quality/ hygiene during production process
Special foods, dietary supplements	16	0	15	0	0
Fish, aquatic life	82	2	41	0	0
Packed meat, semi-finished meat products, meat products	1 214	49	225	1 (Salmonella enteritidis)	0
Delicatessen products and other cold dishes	735	11	557	2 (Listeria monocytogenes)	0
Chocolate, confectionery	60	1	5	0	0
Honey	14	0	14	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressing, salt, mustard	21	1	2	1 (significant growth of non-pathogenic microorganisms)	0
Bottled water – infant water, spring water, natural mineral water and bottled drinking-water	237	0	202	0	13 (number of colonies at 22 °C and 36 °C)
Pulses, oleaginous seeds	49	0	41	0	0
Dairy products	887	58	88	0	0
Processed fruit	109	8	5	0	0
Processed vegetables, processed mushrooms, germinated seeds	103	6	67	0	0
Fresh vegetables, fresh mushrooms	274	37	43	0	0
Fresh fruit	173	32	0	0	0
Shell nuts	135	8	1	0	0
Ground cereal products	45	1	0	0	0
Pasta	10	0	2	0	0
Bakery products	347	17	7	0	0
Confectionery products and pastry	685	3	591	0	22 (Enterobacteriaceae)
Ice cream, frozen creams	27	0	22	0	0
Eggs, egg products	39	3	0	0	0
Other products, incl. Frozen goods	31	0	0	0	0
Total	5 293	237	1 928	4	35

2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2012 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 5 722 šarží potravin, z nichž 255 šarží bylo nevyhovujících. Největší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, mykotoxinů a chemických prvků a dále na stanovení konzervantů a barviv.

Za účelem stanovení pesticidů bylo zkontrolováno 1 207 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 24 šarží. Mezi nevyhovující patřila často čoočka z důvodu překročení maximálního limitu glyphosatu. Překročení maximálních limitů dalších reziduí pesticidů bylo zjištěno v žampionech, sóje, hrášku, špenátu, kapustě, cibuli, paprice, brokolici, citrusových plodech, čaji, borůvkách.

Ve skupině mykotoxinů bylo z 638 kontrolovaných šarží vyhodnoceno 5 šarží jako nevyhovujících. Jednalo se například o nadlimitní výskyt aflatoxinů v rýži a pistáciích a o nadlimitní výskyt fumonisinů v popcornu.

Do skupiny chemických prvků jsou zařazeny jak minerální látky jako sodík, draslík, hořčík atp., tak chemické prvky kontaminující. Celkem bylo zkontrolováno 651 šarží. Z toho bylo 9 šarží potravin nevyhovujících. V případě kontaminujících chemických prvků se jednalo o překročení povoleného nejvyššího přípustného množství olova v rýži a pšenici nebo o překročení obsahu kadmia v pastináku.

bacteria are indicators of general contamination and, despite being regarded as of less significance in hygiene terms, indicate e.g. failure to comply with correct practice in production or unsuitable temperatures during storage and/or distribution.

2.1.4 Summary of checks on selected groups of inorganic substances

In 2012 checks for inorganic substances were carried out on a total 5,722 food batches, of which 255 batches were non-complying. The greatest number of tests on samples taken focused on determining the level of pesticides, mycotoxins and chemical elements as well as preservatives and colorants present in foodstuffs.

1,207 food batches were inspected with the aim of determining the level of pesticides present. Above-threshold amounts of pesticide residue were found in 24 batches. Non-complying goods frequently included lentils due to exceeding of the maximum permitted amount of glyphosate. The maximum limits for other residues were also exceeded in mushrooms, soya, peas, spinach, cabbage, onions, peppers, broccoli, citrus fruits, tea and blueberries.

Within the mycotoxin group, 5 out of the 638 analysed batches were found to be non-complying with above-threshold findings of, for example, aflatoxins in rice and pistachios and above-threshold findings fumonisins in popcorn.

Tabulka 3 / Table 3
Přehled vybraných skupin cizorodých látek (pesticidy, kontaminanty, aditivní látky)
Overview of selected groups of inorganic substances (pesticides, contaminants, additives)

Cizorodé látky Inorganic substances	Celkový počet kontrolovaných šarží Total no. of inspected batches	Počet nevyhovujících šarží No. of non-complying batches
Pesticidy / Pesticides	1 207	24
Kontaminanty / Contaminants		
Mykotoxiny / Mycotoxins	638	5
Chemické prvky / Chemical elements	651	9
Dusičnany / Nitrates	130	0
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) / PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	158	2
Aditivní látky / Additives		
Barviva / Colorants	389	18
Konzervanty / Preservatives	983	51
Sladidla / Sweeteners	201	14

Obsah barviv byl kontrolovaný v 389 šaržích potravin, nevyhově-
lo 18 šarží zejména z důvodu přítomnosti nepovolených barviv,
a to ve víně, sterilovaném červeném zelí, medu a zmrzlinových
směsích.

Nejčastěji kontrolovaný analyt ze skupiny konzervantů byl oxid
siřičitý a kyselina sorbová ve víně. Celkem byly ve skupině kon-
zervantů provedeny rozbory ve vzorcích odebraných z 983 šarží,
z nichž bylo 51 šarží vyhodnoceno jako nevyhovující. Jednalo se
například o překročení nejvyššího přípustného množství oxidu
siřičitého ve víně nebo vysoký obsah nepovolené kyseliny mra-
venčí v kysaném zelí.

2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin

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

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

V rámci kontroly označování zjistili inspektoři SZPI v roce 2012
celkem 1 856 nevyhovujících šarží potravin, při kontrole jakost-
ních analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky
na jakost) to bylo celkem 588 nevyhovujících šarží a při kontrole
senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) celkem
1 448 nevyhovujících šarží.

The group of chemical elements also includes mineral sub-
stances such as sodium, potassium, magnesium etc., as well
as contaminant chemical elements. A total 651 batches were
examined, of which 9 food batches were non-complying. In the
case of contaminant chemical elements, tests found that the
maximum permitted amount of lead had been exceeded in rice
and wheat and permitted cadmium content had been exceeded
in parsnips.

Colorant content was checked in 389 food batches, with
18 found to be non-complying, chiefly due to the presence of
banned colorants which were found in wine, sterilised red cab-
bage, honey and ice-cream mixes.

The most frequently checked substances from the preservatives
group were sulphur dioxide and sorbic acid in wine. Samples
taken from a total of 983 batches were analysed for preserva-
tives, of which 51 batches were found to be non-complying. For
example, the maximum permitted amount of sulphur dioxide in
wine was exceeded and high amounts of banned formic acid
were found in sauerkraut.

2.1.5 Inspection of Food Labelling and Food Quality

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

The results of inspections of food labelling include the inspection
of data stated on the packaging of food and other products, on
its external packaging and documents related to these. Inspec-
tions of labelling assess whether all mandatory data has been
stated and whether it has been stated in the correct way (as for-
mally required by legal regulations) as well as the correctness of
the stated data and whether the consumer is correctly informed
of the characteristics of foodstuffs and not misled or deceived
(whether food is adulterated or not). The results of inspections
of labelling also include inspections of compliance with use by
dates and best before dates. Quality checks are carried out in
direct continuity with labelling checks and encompass checks
of binding quality requirements laid down in legal regulations or
quality requirements agreed by the operator that go above and
beyond those stated in legal regulations. Inspections of food
quality and labelling protect the economic interests of consum-
ers and help to create equal market conditions for all operators.

2.1.6 Kontroly tematické a mimořádné

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

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

U vybraných druhů suchých a skořápkových plodů (arašidy
z Číny, Egypta a z Brazílie, pistácie z Iránu a z Turecka, lís-
kové 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 ne-
závadnosti potravin zaměřeny zejména na stanovení obsahu
aflatoxinů.

V průběhu roku 2012 vydal Inspektorát SZPI v Praze Celnímu
úřadu D5 v Rudné u Prahy, který je jediným vstupním místem
schváleným pro dovoz rizikových skupin suchých a skořápko-
vých plodů do EU na území ČR, závazné stanovisko k 136 zász-
lám. Jednalo se o 4 zásilky arašídů z Číny, 33 zásilek lískových
oříšků, 4 zásilky fíků a 1 zásilku pistácií z Turecka a 94 zásilek
mandlí z USA. Při kontrole dovozu těchto sledovaných komodit
bylo odebráno 18 vzorků, pouze jeden nevyhověl požadavkům
právních předpisů.

Počet zkontrolovaných zásilek je srovnatelný s rokem 2011, kdy
prošlo vstupní kontrolou v určeném místě dovozu 143 zásilek.

Od ledna 2010 v rámci EU platí tzv. zesílená úřední kontrola
vybraných rizikových komodit. Seznam komodit je čtvrtletně
aktualizován dle situace na evropském trhu. Určeným místem
vstupu pro tyto komodity je v ČR Letiště Václava Havla Praha
(dříve Letiště Praha – Ruzyně). Na Inspektorát SZPI v Praze bylo
nahlášeno 64 zásilek těchto komodit (ve všech případech se
jednalo o čaje z Číny), zkontrolováno bylo 11 zásilek, v 1 případě
byl výsledek nevyhovující.

Do ČR dorazí v tranzitu i zásilky zejména ovoce a zeleniny, ze
kterých byly odebrány vzorky již v určeném místě vstupu v jiném
členském státě EU – v roce 2012 takto do ČR přišlo 17 zásilek.
Tyto zásilky jsou v ČR propuštěny do volného oběhu až po před-
ložení vyhovujících výsledků analýz. Všechny tyto zásilky v tran-
zitu byly s vyhovujícím výsledkem analýz.

Před vstupem do ČR, resp. EU jsou kontrolovány také slu-
nečnicový olej původem z Ukrajiny (na přítomnost minerálních
olejů, nahlášeno bylo 54 zásilek, zkontrolováno bylo 9 zásilek,

In the course of their inspections in 2012, CAFIA inspectors found
a total of 1,856 non-complying batches, and compliance checks
of analytical quality requirements (physical and chemical quality
requirements) found a total of 588 non-complying batches. Com-
pliance checks for sensory requirements (quality requirements for
the senses) found a total of 1,448 non-complying batches.

2.1.6 Thematic and Ad-Hoc Inspections

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

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

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

During 2012 the CAFIA Inspectorate in Prague provided the D5
Customs Office in Rudná u Prahy, the sole permitted point of
entry for imports of hazardous groups of dried and shell fruits
to the EU on the territory of the Czech Republic, with a binding
opinion on 136 shipments. These were 4 shipments of peanuts
from China, 33 shipments of hazelnuts, 4 shipments of figs and
1 shipment of pistachios from Turkey and 94 shipments of al-
monds from the USA. 18 samples were taken during the inspec-
tions of imports of these monitored commodities, only one of
which did not meet requirements set by legal regulations.

The number of shipments inspected is comparable with 2011
– in the previous year, 143 shipments were inspected at the
aforementioned location.

Since January 2010, so-called enhanced official inspection of
selected hazardous commodities has applied within the EU.
The list of commodities is updated on a quarterly basis accord-
ing to the situation on the European market. The designated
point of entry for these commodities to the Czech Republic is
Václav Havel Airport Prague (previously Prague-Ruzyně Airport).
64 shipments of these commodities (all shipments were of tea
from China) were reported to the CAFIA Inspectorate in Prague.

všechny s vyhovujícími výsledky), potraviny z Číny s obsahem mléčné nebo sójové složky (na přítomnost melaminu, nahlášeno bylo 6 zásilek, zkontrolovány byly 2 zásilky, všechny s vyhovujícími výsledky), guarová guma původem z Indie (na přítomnost dioxinů, resp. pentachlorofenolu, nahlášena byla 1 zásilka, u které proběhla dokumentární kontrola s vyhovujícím výsledkem, vzorky nebyly odebírány) a volně rostoucí houby z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobyli (na hladinu radioaktivní kontaminace, nahlášena byla 1 zásilka, ze které byl odebrán vzorek, zásilka byla vyhovující).

Od března 2011 podléhají kontrole také veškeré potraviny pocházející nebo zasílané z Japonska – tyto zásilky mohou do EU vstupovat pouze přes tzv. určená místa vstupu, kterým je pro ČR pouze Letiště Václava Havla Praha. Při dovozu bylo nahlášeno 57 zásilek, zkontrolováno bylo 8 zásilek, všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující. Jedna ze zásilek nebyla propuštěna do volného oběhu, protože nebyly dovozcem předloženy doklady požadované právním předpisem.

Při dovozu do ČR jsou prověřovány i vybrané produkty z rýže pocházející z Číny s cílem ověřit, že neobsahují nepovolené geneticky modifikované organismy – nahlášena byla 1 zásilka, ze které byl odebrán vzorek. Tento byl v laboratoři vyhodnocen jako nevyhovující a zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu.

Při dovozu jsou kontrolovány i komodity, které byly na základě zjištění kontrol v trhu vyhodnoceny jako rizikové a nejsou zařazeny do seznamů komodit, u nichž je dovoz zpřísněn evropskými právními předpisy – jde o para ořechy z Bolívie, gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí, hrozny, vinný mošt ostatní a hroznovou šťávu ze všech třetích zemí a bylinky, doplňky stravy a potraviny pro zvláštní výživu z Indie a z Číny – bylo nahlášeno 320 zásilek, odebrány byly vzorky ze 7 zásilek a jako nevyhovující byla vyhodnocena 1 zásilka.

Při dovozu by měly být kontrolovány i arašidy z USA na obsah aflatoxinů a pšenice z Kanady na přítomnost ochratoxinu A – tyto komodity nebyly v roce 2012 do ČR dovezeny.

Celkem bylo při dovozu celními úřady nahlášeno SZPI 795 zásilek všech sledovaných komodit.

SZPI prověřuje při dovozu ze třetích zemí (a vývozu z EU), kromě již výše uvedeného, rovněž splnění kvalitativních parametrů. Jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením EU. Na jednotlivé inspektoráty bylo při dovozu nahlášeno celkem 143 zásilek ovoce a zeleniny – certifikace byla provedena u 64.

SZPI informuje o zamítnutých zásilkách dovážených potravin a surovin ostatní členské státy a Evropskou komisí prostřednictvím systému RASFF. Cílem uvedeného opatření je zabránit uvedení

11 samples were taken from these shipments, with one being found to be non-complying.

Shipments of, primarily, fruit and vegetables, from which samples have already been taken at DPEs in other EU member states, also reach the Czech Republic – 17 such shipments reached the country in 2012. These shipments are released into circulation in the Czech Republic only one satisfactory analysis results have been submitted. The results of analyses of all of these shipments in transit were satisfactory.

The following goods are also inspected prior to the entry into the Czech Republic (EU): sunflower oil from the Ukraine (for the presence of mineral oils; 54 shipments reported, 9 inspected, all found to be of satisfactory quality), foodstuffs from China containing dairy or soya elements (for the presence of melamine; 6 shipments reported, 2 inspected, both found to be of satisfactory quality), guar gum from India (for the presence of dioxins or pentachlorophenol; 1 shipment reported, inspection of documents carried out with satisfactory results and no sample was taken) and wild mushrooms from selected third countries affected by the Chernobyl nuclear accident (for level of radioactive contamination; 1 shipment reported, from which a sample was taken and found satisfactory).

Since March 2011 all foodstuffs originating in or delivered from Japan have also been subject to inspection. These foodstuffs may enter the EU solely via so-called Designated Points of Entry (DPE). The sole DPE in the Czech Republic is Václav Havel Airport Prague. 57 shipments were reported during import, 8 of which were inspected, with all being judged satisfactory. One shipment was not permitted to be released into circulation due to the failure of the importer to submit documents required by legal regulations.

Selected rice products originating in China are also subject to inspection on import in order to verify that they do not contain genetically modified organisms. 1 such shipment was reported, from which a sample was taken. Following laboratory tests, this sample was judged non-complying and the shipment was not permitted to be released into circulation.

The following commodities are also subject to inspection on import due to having also been judged hazardous following retail inspections and are not included on the list of commodities to which stricter conditions apply based on European legal regulations: Brazil nuts from Bolivia, jelly confectionery from all third countries, raisins, wine must and grape juice from all third countries and herbs, dietary supplements and special foodstuffs from India and China. 320 shipments were reported, with samples being taken from 7 shipments, one of which was found to be non-complying.

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

Naplnění programu auditů provozovatelů potravinářských podniků v roce 2012

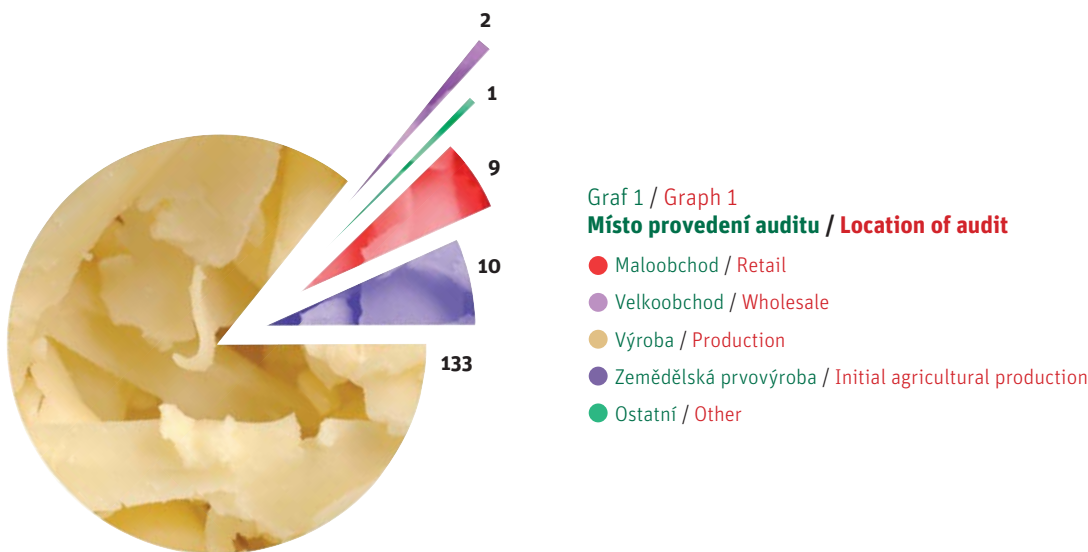
Auditů provozovatelů potravinářských podniků (dále PPP) se zúčastnily v roce 2012 všechny inspektoráty SZPI. Bylo provedeno celkem 106 auditů PPP. Pokud se týká místa kontrolních akcí, tak v rámci 106 auditů PPP bylo auditováno 155 pracovišť. Jejich rozdělení podle typu činnosti ukazuje Graf 1. Z čísel tak jednoznačně vyplývá, že audit PPP v některých případech zahrnoval více jak jednu provozovanou potravinářskou činnost.

Nejčastěji auditovanými činnostmi byl obor „Pekařské výrobky“, následován oborem „Studená kuchyně“, a pak s odstupem oborem „Síť obchodů – sklady“. Z výsledků SZPI za rok 2012 (např. celkový počet kontrol – 35 136) je patrné, že audity PPP představují pouze 0,3 % z kontrolní činnosti úřadu. Zvolený počet auditů na rok je víceméně ustálen a nebude výrazně zvyšován, což je dáno možnostmi kontrolní činnosti SZPI. Zůstává však její nedílnou součástí jako metoda, která poskytuje nejen SZPI, ale i auditovaným osobám z řad potravinářských výrobců, nejkompexnější pohled na skutečné fungování potravinářských podniků.

Kontroly KLASA

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

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



Peanuts from the USA and wheat from Canada are subject to inspection for aflatoxin and ochratoxin A respectively. Neither of these commodities was imported to the Czech Republic in 2012.

The following commodities are also subject to inspection on import due to having also been judged hazardous following retail inspections and are not included on the list of commodities to which stricter conditions apply based on European legal regulations: Brazil nuts from Bolivia, jelly confectionery from all third countries, raisins, wine must and grape juice from all third countries and herbs, dietary supplements and special foodstuffs from India and China. 320 shipments were reported, with samples being taken from 7 shipments, one of which was found to be non-complying.

A total 795 shipments of all monitored commodities were reported to CAFIA by customs authorities.

Apart from the above, CAFIA also monitors the fulfilment of qualitative parameters by foodstuffs on their import from third countries (and export from the EU). These parameters are chiefly certification for fresh fruit and vegetables, carried out in accordance with the relevant EU directive. A total 143 shipments were reported to individual inspectorates on import, with a certification process being carried out on 64 shipments.

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

Fulfilment of audit programme for food business operators in 2012

All CAFIA inspectorates participated in the audit programme for food business operators in 2012, with a total 106 audits being

V roce 2012 uskutečnila SZPI 135 kontrol KLASA u 77 kontrolovaných osob a zkontrolovala 345 oceněných potravin.

Kontrola chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu

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

Bylo provedeno 86 kontrol u výrobců – do laboratoře bylo odebráno 84 vzorků potravin označených CHZO/CHOP. U 4 výrobků bylo zjištěno nedodržení specifikace.

Čtyři CHZO/CHOP (Starobrněnské pivo, Březnický ležák, Chammomilla bohémica, Znojemské pivo) nejsou výrobci používána.

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

Cílem kontroly bylo prověřit, zda provozovatelé uzpůsobili označení potravin požadavkům nařízení (ES) č. 41/2009 o složení a označování potravin vhodných pro osoby s nesnášenlivostí lepku, které harmonizuje požadavky na označování potravin z hlediska obsahu lepku. Účelem kontrolní akce bylo ověřit, zda jsou potraviny označené v souladu s nařízením (ES) č. 41/2009 a zda jsou splněny limitní hodnoty stanovené pro označení „bez lepku“ a „velmi nízký obsah lepku“. V rámci kontroly byla věnována pozornost rovněž alternativním dobrovolným způsobům označování potravin z hlediska jejich vhodnosti pro osoby s nesnášenlivostí lepku (např. logo přeškrtnutého klasu). V rámci této ústředně řízené kontroly bylo zkontrolováno celkem 40 šarží potravin. Z tohoto počtu nevyhovělo celkem 23 šarží, 17 šarží potravin vyhovělo příslušným právním předpisům. Z celkového počtu vzorkovaných šarží tvořily potraviny pro osoby s nesnášenlivostí lepku přibližně 60 %, běžné potraviny přibližně 40 %. Nejčastějším porušením bylo porušení požadavků na označování potravin dle tohoto nařízení. Tzn., že na obalech výrobku jak běžných potravin, tak na obalech potravin vhodných pro osoby s nesnášenlivostí lepku, nebyl uveden údaj „bez lepku“. Dále byl u 5 šarží zjištěn překročený limit na obsah lepku dle tohoto nařízení.

Kontrola označování pekařských výrobků zaměřená na uvádění údajů vztahujících se k čerstvosti

Cílem kontroly bylo prověřit plnění nových požadavků na označování pekařských výrobků stanovených

carried out. As far as the locations of audits are concerned, 155 workplaces were audited during the 106 audits of food business operators. The classification of these locations according to type of activity is shown in graph no.1. From the numbers stated it is clear that, in some cases, the audit of food business operators encompassed more than one activity in the food industry.

The most frequently audited activities were in ‘bakery products’, followed by ‘cold dishes’ and, some distance behind, ‘retail network – warehouses’. As can be seen from CAFIA results in 2012 (e.g. total number of inspections – 35,136) that audits of food business operators represent a mere 0.3 % of the Authority’s inspection activities. The chosen number of audits per year is more or less fixed and will not be significantly increased due to the quantity of CAFIA inspection activities. Audits will remain, however, an integral part of the Authority’s activities as a method that provides not only CAFIA but also the audited entities with the most complex view of the actual functioning of food companies.

KLASA inspections

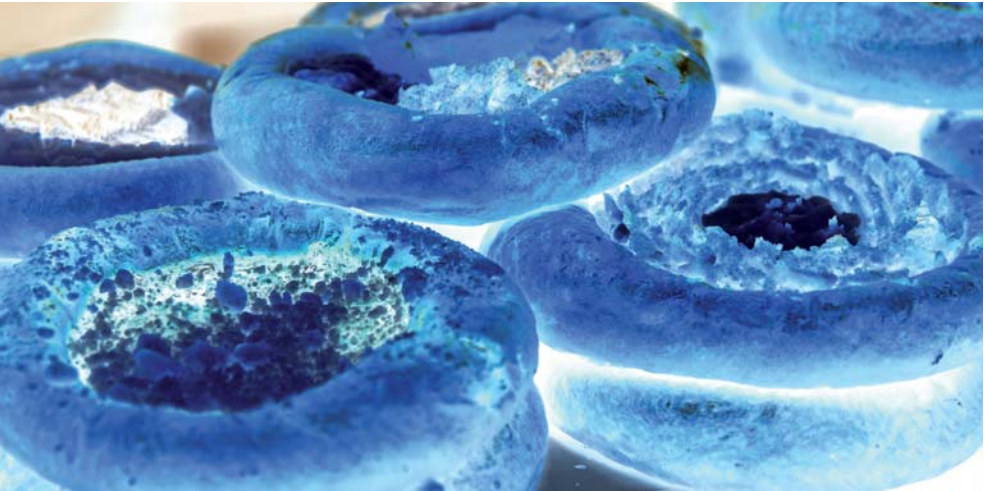
Foodstuffs that have been awarded the Czech KLASA national quality label must, apart from legal requirements, also fulfil further, above-standard requirements, which their producers have voluntarily agreed to fulfil.

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



ve vyhlášce č. 182/2012 Sb. pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, které by měly spotřebiteli umožnit informovaný výběr pekařských výrobků – s ohledem na charakter výrobku a použitou technologii výroby. Ústředně řízená kontrola byla zaměřena na použití názvů nových druhů nebalených pekařských výrobků definovaných vyhláškou č. 182/2012 Sb.: „čerstvý chléb“, „čerstvé běžné pečivo“ a „čerstvé jemné pečivo“, které jsou vyhrazeny pro kategorii výrobků, jejichž technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení nebo obdobnou tepelnou úpravu nebyl přerušen zmrazením či jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti. Předmětem zájmu byla rovněž deklarace povinného označení „rozmrazeno“, „ze zmrazeného polotovaru“, které musí být od 1. srpna 2012 viditelně umístěno v místě prodeje spotřebiteli v blízkosti názvu výrobku.

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo provedeno celkem 735 kontrol. Přičemž z tohoto počtu bylo provedeno 570 kontrol označování nebalených pekařských výrobků v maloobchodní síti, 74 kontrol označování nebalených cukrářských výrobků v maloobchodní síti a 91 kontrol u výrobců nebalených pekařských výrobků. Z celkového počtu 570 kontrol označování nebalených pekařských výrobků v maloobchodní síti bylo zjištěno porušení požadavků vyhlášky č. 182/2012 Sb. při 27 kontrolách. Nejčastějším zjištěním byl chybějící viditelně umístěný povinný údaj v místě prodeje v blízkosti názvu nebaleného pekařského výrobku: „ze zmrazeného polotovaru“ a „rozmrazeno“. Nesplnění podmínek pro označení názvu druhu „čerstvý chléb“, „čerstvé běžné pečivo“ a „čerstvé jemné pečivo“ bylo zjištěno v rámci 4 provedených kontrol. Z celkového počtu 74 kontrol označování nebalených cukrářských výrobků v maloobchodní síti bylo zjištěno porušení požadavků pouze při 1 kontrole, kde chyběl povinný údaj v blízkosti názvů výrobků „rozmrazeno“. Z celkového počtu 91 kontrol u výrobců nebalených pekařských výrobků



In 2012 CAFIA carried out 135 KLASA inspections at 77 monitored entities and inspected 345 foodstuffs that had received the award.

Monitoring of protected geographical indications and protected designations of origin

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

86 inspections were carried out at the premises of producers, with 84 samples of foodstuffs holding the PGI and PDO labels being taken for testing. Failure to comply with specifications was found in 4 products.

Four PGI/PDO (Starobrněnské pivo, Březnický ležák, Chammomilla bohémica and Znojemské pivo) are not used by producers.

Food inspections focusing on gluten labelling pursuant to Regulation (EC) no. 41/2009

The aim of these inspections was to verify whether operators adjusted food labelling to comply with Regulation (EC) no. 41/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten, which harmonises requirements for the labelling of foodstuffs with respect to their gluten content. The purpose of these inspections was to verify whether foodstuffs were labelled pursuant to Regulation (EC) no. 41/2009 and whether the threshold values stipulated for the ‘gluten-free’ and ‘very low gluten content’ had been fulfilled. Inspections also addressed alternative, voluntary means of labelling of foodstuffs according to their suitability for people with gluten intolerance (e.g. crossed-out head of corn). These centrally managed inspection programmes took in 40 food batches. A total of 23 batches were found to be non-complying, with 17 batches conforming to the relevant legal regulations. Foodstuffs for people with gluten intolerance amounted to 60 % of the total number of sampled batches, and normal foodstuffs around 40 %. The most frequent breach of regulations was the breach of requirements for the labelling of foodstuffs according to this directive, i.e. ‘gluten-free’ was not stated on the packaging of products, both normal as well as those suitable for people with gluten intolerance. A further 5 batches were found to have exceeded the threshold for gluten content pursuant to this Regulation.

nebylo zjištěno žádné porušení požadavků na označování pekařských výrobků.

Kontrola potravin (surovin) zaměření na přítomnost genetické modifikace

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

V rámci ústředně řízené akce byly odebrány vzorky z celkem 54 šarží potravin (surovin). Z tohoto počtu bylo zkontrolováno 26 šarží ve výrobě, 22 šarží v maloobchodní síti a 5 šarží ve velkoobchodní síti. Jednu šarží nebylo možno zařadit do žádné z předchozích kategorií. Celkem bylo zkontrolováno 13 šarží sóji a sójových výrobků, 20 šarží rýže a produktů z rýže, 18 šarží kukuřice a výrobků z kukuřice a 3 šarže lněného semínka.

Z celkového počtu 54 šarží byly 2 šarže vyhodnoceny jako nevyhovující. V jednom případě byla zjištěna přítomnost geneticky modifikovaného organismu dosud neschváleného pro použití v potravinách. Jednalo se o obsah DNA odvozené z nepovolené kukuřice Bt176. Rovněž bylo v jednom případě zjištěno nesplnění požadavků na označování dle čl. 13 odst. 1 nařízení (ES) č. 1829/2003. Byl zjištěn obsah DNA geneticky modifikované sóji GTS-40-3-2 v množství 96,75 ± 36,97 %. Přítomnost povoleného GMO ve výrobku byla v množství nad 0,9 %, avšak na obale potraviny určené k prodeji konečnému spotřebiteli nebyly uvedeny povinné údaje podle článku 13 odst. 1 nařízení č. 1829/2003 (tzn., nebylo uvedeno v českém jazyce, že potravina se sestává ze složky, která byla geneticky modifikovaná). Všechny kontrolované osoby měly zaveden systém sledovatelnosti.

Mimořádná kontrola obsahu mykotoxinů v doplňcích stravy s obsahem ostropestřce mariánského

Kontrolní akce byla iniciována na základě výsledků rozborů

Inspection of the labelling of bakery products with focus on data related to freshness

The aim of these inspections was to verify the fulfilment of new requirements for the labelling of bakery products as stipulated in Directive no. 182/2012 Coll., on ground cereal products, pasta, bakery products and confectionery products and dough, which is intended to inform the consumer of the selection of bakery products with regard to the nature of and technology used in their production. This centrally managed inspection programme focused on the use of names for new types of unpackaged bakery products as defined in Directive no. 182/2012 Coll.: ‘fresh bread’, ‘fresh standard baked products’ and ‘fresh fine bread products’, which are reserved for product categories whose technological production process, from the preparation of dough through to baking or similar heat treatment, has not been interrupted by freezing or other technological processes for the purpose of extending the shelf life. The inspections also took an interest in the declaration of the mandatory phrases ‘defrosted’ and ‘made from frozen half-finished products’, which, as of 1 August 2012, must be visibly displayed to consumers near the product name at the point of sale.

A total 735 inspections were carried out through this centrally managed programme, of which 570 inspections were of the labelling of unpackaged bakery products in the retail network, 74 inspections were of the labelling of unpackaged confectionery products in the retail network and 91 inspections were of producers of unpackaged bakery products. Out of the total 570 inspections of the labelling of unpackaged bakery products in the retail networks, breaches of the requirements contained in Directive no. 182/2012 Coll. in 27 cases. The most frequent finding was the lack of visible display of the mandatory phrases ‘defrosted’ and ‘made from frozen half-finished products’ close to the product name at the point of sale. Failure to comply with the conditions for the labelling of ‘fresh bread’, ‘fresh standard baked products’ and ‘fresh fine bread products’ was found during 4 inspections. Out of the total 74 inspections of the labelling of unpackaged confectionery products in the retail network, only one found a breach of these requirements, where the mandatory phrase ‘defrosted’ was not displayed close to the product name. Out of the total 91 inspections of producers of unpackaged bakery products no breaches of requirements for the labelling of bakery products were found.

Inspections of foodstuffs (raw materials) focusing on the presence of genetically modified elements

The aim of these inspections was to verify that no foodstuffs (raw materials) containing or manufactured from genetically modified soya, maize, rice or linseed, and not previously approved by Regulation (EC) no. 1829/2003, on genetically modified food and feed, have been put into circulation, whether foodstuffs (raw materials) containing or manufactured from permitted genetically

provedených Ústavem chemie a analýzy potravin VŠCHT v Praze, podle nichž existovalo důvodné podezření, že se na trhu v České republice mohou vyskytovat doplňky stravy rostlinného původu (zejména přípravy s obsahem ostropestřce mariánského (*Silybum marianum*)), které by mohly být kontaminovány mykotoxiny. Účelem této kontrolní akce bylo prověřit skutečný stav produktů kvůli důvodnému podezření, že mohou představovat určité riziko pro lidské zdraví.

Bylo zkontrolováno celkem 6 šarží doplňků stravy s obsahem ostropestřce mariánského. U všech byla sice zjištěna přítomnost mykotoxinů, ale jen v takovém množství, že za předpokladu dodržení dávkování uvedeného na obalu nemůže dojít konzumací těchto doplňků stravy k překročení tolerovatelného denního příjmu sledovaných mykotoxinů.

Mimořádná kontrola obsahu *Ginkgo biloba* dle deklarace + stanovení těžkých kovů v doplňcích stravy

Kontrolní akce byla zaměřena na doplňky stravy s deklarovaným obsahem extraktu z rostliny *Ginkgo biloba*. Účelem této kontrolní akce bylo prověřit, zda skutečný obsah látek charakteristických pro rostlinu *Ginkgo biloba* (zejména terpenové laktony a flavonglykosidy) odpovídá deklaraci na obalu doplňků stravy a dále zda nejsou kontaminovány těžkými kovy (kadmium, rtuť, olovo).

V rámci kontroly byly odebrány vzorky z celkem 10 šarží doplňků stravy, které na obale deklarovaly obsah *Ginkgo biloba*, a to zejména ve formě extraktu 24/6 (24 % flavonglykosidů a 6 % terpenových laktonů). Provedenými rozborů bylo zjištěno, že z celkového počtu nevyhovělo deklaraci 6 šarží (tj. 60 %) ve znaku suma terpenových laktonů a 3 šarže (tj. 30 %) nevyhověly ve znaku suma flavonglykosidů. Uvedené počty zahrnují též dva vzorky, které byly nevyhovující jak z pohledu terpenových laktonů, tak také flavonglykosidů.

Kontrola extra panenského olivového oleje

Kontrolní akce byla provedena na základě kauzy, kdy bylo v Itálii prokázáno falšování extra panenských olivových olejů. Z počátku bylo prezentováno ředění olivových olejů jinými druhy rostlinných olejů, později pak přimíchávání méně kvalitních olivových olejů z jiných zemí, např. Maroka nebo Egypta, kde je vysoké riziko kontaminace např. PAH nebo rezidui pesticidů.

Bylo odebráno 5 šarží extra panenských olejů s deklarovaným původem „Itálie“ nebo „EU“. U žádného nebylo prokázáno falšování jinými rostlinnými oleji ani kontaminace pesticidy nebo PAH.

Kontrola jakosti povidel a obdobných výrobků ze švestek

Důvodem této kontroly bylo podezření, že u některých povidel a obdobných výrobků ze švestek není dodržován deklarovaný podíl obsahu švestek a dále podezření, že by švestky mohly být částečně nahrazeny jablky.

modified organisms (soya and maize) have been labelled in accordance with valid legal regulations, i.e. with Regulation (EC) no. 1829/2003 – in the case of foodstuffs intended for sale to end consumers or public catering facilities and Regulation (EC) no. 1830/2003, on the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability and labelling of food and feed products made from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC – in the case of foodstuffs (raw materials) that are not intended for sale to end consumers or public catering facilities, and whether food business operators have taken suitable preventative measures with the aim of ruling out the presence of materials that contain, are composed of these or have been manufactured from GMO (in the event of a positive finding of the presence of permitted genetic modification up to 0.9 %).

During this centrally managed inspection programme, samples were taken from a total of 54 batches of foodstuffs (raw materials). Out of these, 26 batches were inspected at the production stage, 22 batches in the retail network and 5 batches in wholesale. One batch could not be classified in any of the aforementioned categories. A total 13 batches of soya and soya products, 20 batches of rice and rice products, 18 batches of maize and maize products and 3 batches of linseed were inspected.

Out of the total 54 batches, 2 were found to be non-complying. One inspection found the presence of a genetically modified organism not yet approved for the use in foodstuffs – DNA content extracted from the banned Bt176 maize. There was also one case of the breach of requirements for labelling pursuant to Art. 13 subsection 1 of Directive (EC) no. 1829/2003, where DNA of genetically modified GTS-40-3-2 soya was found to the amount of 96.75 ± 36.97 %. Although the presence of permitted GMO in the product was above 0.9 %, mandatory data pursuant to Art. 13 subsection 1 of Directive no. 1829/2003 was not stated on the packaging intended for the final consumer (i.e., it was not stated in Czech that the food contained elements that had been genetically modified). All entities inspected had a traceability system in place.

Ad-hoc inspection of mycotoxin content in dietary supplements containing milk thistle

This inspection was initiated on the basis of the results of tests conducted by the Institute of Chemistry and Food Analysis of the Institute of Chemical Technology in Prague, according to which there was justified suspicion that dietary supplements of plant origin (chiefly preparations containing milk thistle (*Silybum marianum*)), which may have been contaminated with mycotoxins, might be present on the Czech market. The purpose of this inspection was to verify the actual state of products due to the justified suspicion that they may represent a certain risk to human health.

Odběr vzorků byl proveden u výrobců, dovozců a ve velkých obchodních řetězcích. Kontrolována byla povidla a obdobné výrobky ze švestek původem z České republiky, Německa, Polska a Bosny a Hercegoviny.

Z 12 vzorkovaných šarží (6 tuzemských, 4 původem z Polska, 1 původem z Německa a 1 původem z Bosny a Hercegoviny) nevyhovělo celkem 5 šarží, z toho 4 (3 z Polska a 1 z ČR) z důvodu obsahu nižšího podílu švestek než bylo deklarováno na obale a 1 z Polska z důvodu přítomnosti cizí organické příměsi (drobné úlomky pecek).

Výsledky kontroly potvrdily, že na trhu se vyskytují nejen džemy šízené na ovocné složce, ale i takto šízená povidla a jim podobné výrobky. Falšování jablek nebylo prokázáno.

Z výsledků kontroly vyplývá, že je třeba i nadále věnovat zvýšenou pozornost ovocným pomazánkám jako takovým, protože se na trhu neustále vyskytují výrobky ošizené na ovocné složce.

Kontrola medů

Kontrola medů uváděných do oběhu v ČR je dlouhodobě zaměřena na odhalování falšování medů a stanovení jakostních požadavků dané vyhláškou č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kaka a s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony, ve znění pozdějších předpisů.

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

Na základě výsledku stanovených izotopů bývá následně stanoven tzv. markér rýžového sirupu (průkaz arzenu) a specifický markér – rýžový sirup (SM R).

Dále je prováděno stanovení nepovoleného přídavku cizího enzymu beta-fruktofuranozidázy (invertázy), který je používán k enzymatické hydrolýze sacharózy a aktivity beta/gama-amyláz, které jsou používány k enzymatické hydrolýze škrobu. Jedná se o enzymy, které se v přírodním medu nevyskytují.

Zvláště u medů tmavší barvy byl zjišťován nepovolený přídavek barviva karamel E150d.

Celkem bylo kontrolováno 71 šarží medů, do konce roku bylo vyhodnoceno a uzavřeno 61 kontrol, z nichž 24 bylo vyhodnoceno jako nevyhovujících (39,3 %).

A total 6 batches of dietary supplements containing milk thistle were inspected. While mycotoxins were found in all batches, they were only present in such amounts that, so long as the recommended daily dosage as stated on packaging was adhered to, the consumption of these dietary supplements could not lead to the exceeding of the tolerated daily intake of those mycotoxins.

Ad-hoc inspection of *Ginkgo biloba* content according to declaration + assessment of heavy metals content in dietary supplements

This inspection focused on dietary supplements with declared content of extract from the *Ginkgo biloba* plant. The purpose of this inspection was to verify whether the actual content of substances typical for the *Ginkgo biloba* plant (chiefly terpen lactones and flavon glycosides) corresponds to the declared content on the packaging and further, whether or not they had been contaminated by heavy metals (cadmium, mercury and lead).

During the inspection samples were taken from a total 10 batches of dietary supplements with declared *Ginkgo biloba* content, chiefly in the form of 24/6 extract (24 % flavon glycosides and 6 % terpen lactones). Subsequent testing established that 6 batches out of the total (i.e. 60 %) did not conform to the declaration for terpen lactones and 3 batches (i.e. 30 %) did not conform to the declaration for flavon glycosides. The aforementioned amounts also encompass two samples which were non-complying from the point of view of both terpen lactones and flavon glycosides.

Inspection of extra virgin olive oil

This inspection was carried out on the basis of a case involving the adulteration of extra virgin olive oil in Italy. The case initially investigated the dilution of various types of olive oil with other types of vegetable oil, and later dealt with the adulteration of oil through the addition of lower-quality oils from other countries, e.g. Morocco and Egypt, where there is a high risk of contamination through e.g. polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) or pesticide residues.



Mimořádná kontrola lihovin v rámci tzv. metanolové kauzy

První informace o metanolových otravách byla zveřejněna na tiskové konferenci karvinské policie dne 6. 9. 2012. Dne 7. 9. 2012 s ohledem na rozsah událostí začala být prováděna intenzivní kontrola Inspektorátem SZPI v Olomouci v regionu Haviřova. S ohledem na vývoj situace pak bylo ústředním ředitelem SZPI 11. září 2012 rozhodnuto o vyhlášení krizového stavu. Následně byli všichni inspektoři SZPI přeřazeni na kontrolu lihovin a byl zahájen intenzivní odběr vzorků do laboratoří SZPI i externích laboratořích.

Na základě vzniklé krizové situace Ministerstvo zdravotnictví ČR 12. 9. 2012 vyhlásilo mimořádné opatření v podobě plošného zákazu stánkového prodeje alkoholických nápojů s obsahem alkoholu větším než 30 %. 14. 9. 2012 bylo vyhlášeno mimořádné opatření spočívající v úplném zákazu prodeje, nabízení a distribuci alkoholických nápojů s obsahem alkoholu od 20 % a 20. 9. 2012 byl zakázán i export lihovin o obsahu etanolu od 20 % objemových.

Mimořádným opatřením ze dne 27. 9. 2012 byl povolen prodej zakázaných lihovin, které byly vyrobeny nejpozději do 31. prosince 2011, lihoviny od 20 %, lih a destiláty vyrobené po tomto datu mohou být prodávány pouze v případě, že jsou doprovázeny doklady o původu. Formulář dokladů o původu lihu, destilátu a některých druhů lihovin pak upravilo nařízení vlády ČR č. 317/2012 Sb.

V rámci této závažné mimořádné situace byla věnována zvýšená pozornost kontrolám drobných maloobchodních provozoven, intenzivní kontroly probíhaly i ve dnech pracovního klidu a volna, z každé podezřelé šarže lihovin byl inspektory odebrán vzorek k laboratorním analýzám.



Samples were taken from 5 batches of extra virgin olive oil with a declared origin in 'Italy' or 'the EU'. Neither adulteration with other types of vegetable oil nor contamination with pesticides or PAHs was demonstrated in any sample.

Quality control of fruit spreads and similar plum products

The reason for this inspection was a suspicion that the declared plum content was not being adhered to in some fruit spreads and similar plum products, as well as the suspicion that plums may be being substituted, in some cases, with apples.

Samples were taken from producers, importers and large supermarket chains of fruit spreads and similar plum products originating in the Czech Republic, Germany, Poland and Bosnia and Herzegovina.

Out of the 12 sampled batches (6 from the Czech Republic, 4 from Poland, 1 from Germany and 1 from Bosnia and Herzegovina) a total of 5 batches were found to be non-complying, 4 of these (3 from Poland and 1 from the Czech Republic) were due to a lower plum content than declared on packaging and 1 from Poland due to the presence of foreign organic ingredients (seed fragments).

The results of inspections confirmed that not only are there jams on the market with adulterated fruit proportions, but also adulterated fruit spreads and similar products. No adulteration with apples was proven.

The results of inspections show that increased attention should continue to be paid to fruit spreads as there are still products with adulterated fruit components on the market.

Inspections of honey

Inspections of honey introduced into circulation in the Czech Republic have long focused on uncovering the adulteration of honey and establishing quality requirements as laid down in Directive no. 76/2003 Coll., which sets requirements for natural sweeteners, honey, confectionery, cocoa powder and cocoa and sugar mixes, chocolate and chocolate confectionery, as amended.

In order to uncover adulteration, we utilise state-of-the-art laboratory methods, including the EA/LC-IRMS method, which combines a mass spectrometer for isotopic proportions with an elementary analyser and a liquid chromatograph, allowing us to establish the possible addition of C3 and C4 sugars. C4 sugars are sugars created by non-melliferous plants such as maize or sugar cane. The sources of so-called C3 sugars include e.g. beet sugar.

Celkem bylo provedeno 35 255 kontrol, v rámci nich bylo odebráno 1 030 lihovin, z nichž 34 vzorkovaných šarží nevyhovělo požadavku na metanol, dále byla zjištěna denaturační činidla, která znamenají důkaz použití denaturovaného lihu pro výrobu lihovin a přirozeně se nevyskytují v lihu zemědělského původu (ve 31 případech byl zjištěn 2-propanol, v 6 případech byl zaznamenán nálezu bitrexu a jednou pak terciální butanol).

U devíti šarží lihovin neodpovídal obsah etanolu platným právním předpisům nebo deklaraci na obale.

SZPI se kromě vlastních kontrol významně podílela také na formulování podmínek pro zrušení dočasné prohibice a jejich zavádění do praxe.

Kontrola potravin potenciálně kontaminovaných polskou odpadní solí z chemického průmyslu

Tato kontrolní akce proběhla na základě informací z médií, podle kterých určité polské firmy prodávaly potravinářským provozům odpadní průmyslovou posypovou sůl jako jedlou sůl pro použití do potravin. Celý případ byl polskou stranou hodnocen jako falšování a podvod.

V rámci této kontroly byly odebrány vzorky z celkem 75 šarží potravin s předpokládaným vyšším obsahem použité soli při výrobě, jako jsou výrobky z masa a ryb, kořenící přípravky, trvanlivé pečivo, chipsy, sýry a samostatná jedlá sůl původem z Polska, zda by uvedené potraviny nemohly být nebezpečné pro spotřebitele.

V kontrolovaných šaržích byla provedena řada analytických stanovení zaměřených na bezpečnost potravin zahrnující stanovení následujících parametrů: těžké kovy (olovo, kadmium, rtuť), benzo[a]pyren, dioxiny a PCB s dioxinovým efektem, SO₂ (oxid siřičitý) – alergen v závislosti na typu kontrolované matrice.

Všechny šarže byly vyhodnoceny jako vyhovující, v žádné šarži nebylo zjištěno porušení bezpečnosti potravin ve sledovaných znacích.

S ohledem na rozsah a dobu trvání tohoto protiprávního jednání v Polsku a neochotu polské strany předat seznam potravin touto solí kontaminovaných nezbyvá než konstatovat, že spotřebitelé v České republice patrně po celých uplynulých 10 let, po které tato činnost zřejmě probíhala, kupovali polské potraviny vyrobené za víceméně nekontrolovaných podmínek. Takové potraviny lze proto označit za potraviny bezprecedentně porušující základní pravidla hygienické bezpečnosti a jako takové nikdy neměly být uvedeny na trh. Polsko tak zřejmě nesplnilo jednu ze svých základních povinností poskytnout adekvátní ochranu spotřebitelům jak na území svém, tak i na území ostatních členských států Evropské unie.

Based on the results of isotope tests, a so-called rice syrup marker (arsenic flag) and rice syrup specific marker (SM-R) are subsequently set.

Further analyses are carried out for unauthorised admixtures of the foreign enzyme beta-fructofuranosidase (invertase), which is used for the enzymatic hydrolysis of sucrose and activities of beta-/gamma-analyses, which are used for the enzymatic hydrolysis of starch. These enzymes are not present in natural honey.

Unauthorised admixtures of E150d caramel colorant were found in dark-coloured honey.

A total 71 batches of honey were inspected, with 61 inspections having been assessed and closed by the end of the year, 24 (39.3 %) of which were judged as non-complying.

Ad-hoc inspection of spirits due to so-called methanol affair

The first information on methanol poisoning was released at a press conference held by the Karviná police force on 6 September 2012. Due to the scale of events taking place, the first intensive inspection was carried out on 7 September 2012 by the CAFIA Olomouc Inspectorate in the Havířov region. In view of the development of the situation, the CAFIA General Directorate decided to declare a state of emergency on 11 September 2012. All CAFIA inspectors were subsequently re-assigned to inspections of liquors and an intensive programme was started to take samples for testing in CAFIA and external laboratories.

Based on this state of emergency, on 12 September the Health Ministry of the Czech Republic announced a set of extraordinary measures in the form of a blanket ban on the sale from stalls and booths of alcoholic beverages with alcohol content greater than 30 %. On 14 September 2012, extraordinary measures were announced in the form of a complete ban on the sale, offering and distribution of alcoholic beverages with an alcohol content greater than 20 %, and from 20 September 2012 the export of liquor with alcohol content greater than 20 % ABV was also banned.

An extraordinary measure introduced on 27 September 2012 authorised the sale of banned liquors that had been manufactured no later than 31 December 2011; liquors above 20 % ABV, alcohol and liquor produced after this date could be sold only when accompanied by documents proving their origin. The form for documents on the origin of spirits, distilled beverages and some types of liquors was governed by Czech Government Directive no. 317/2012 Coll.

Due to this serious, exceptional situation, greater attention was paid to inspections of minor retail outlets and inspections were carried out on public holidays and inspectors took samples for laboratory analysis from every suspicious batch.

Potraviny ošetřené ionizujícím zářením

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

V rámci této kontroly byla provedena kontrola širokého spektra výrobků (koření, instantní nudlové polévky, bylinné čaje, česnek, sušené houby, doplňky stravy).

Z celkového počtu 30 kontrolovaných šarží se podařilo ověřit ozáření u 23 šarží, ani v jednom případě se neprokázalo ošetření ionizujícím zářením. U sedmi vzorkovaných šarží nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit. Všechny analyzované šarže byly tedy vyhodnoceny jako vyhovující.

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 označování, botanického původu suroviny a geografického původu hroznů, obsahu exogenní vody a obsahu barviv v částečně zkvašeném hroznovém moštu (dále jen ČZHM).

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

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

Vzorky ČZHM byly odebrány zejména u prodejců.

Celkem bylo v rámci této akce vzorkováno 45 šarží a dále na podněty spotřebitelů dalších 7 šarží, tedy celkem bylo v roce 2012 zkontrolováno 52 šarží. Nevyhověly 2 šarže burčáků, ČZHM vyhověly všem.

V obou nevyhovujících šaržích byl prokázán obsah exogenní vody a zároveň zjištěn nadlimitní obsah etanolu z přidaného cukru.

Výsledky této ústředně řízené kontroly ukázaly, že oproti předchozím letům se na našem trhu zřejmě vyskytuje méně ČZHM/burčáku, který by byl nějakým způsobem falšovaný. Neodpovídající geografický původ hroznů či přebarvení bílého burčáku/ČZHM na červený syntetickými barvivy letos nebylo vůbec zjištěno.

Kontrola geografického původu hroznů tuzemských vín ročníků 2009, 2010 a 2011

Cílem akce bylo ověřit izotopovými rozbory, zda hrozný použité

A total of 32,355 inspections were carried out, during which 1,030 samples were taken, with 34 batches not complying with methanol requirements. Analyses further found denaturising agents, which was evidence of the use of adulterated spirits in the production of liquor and, naturally, does not occur in spirits of agricultural origin (2-propanol was found in 31 cases, with bitrex being found in 6 cases and tertiary butanol in 1 case).

In 9 batches of spirits, the ethanol content complied with neither valid legal regulations nor information stated on packaging.

Apart from its own inspections, CAFIA also made a significant contribution to the formulation of conditions for the cancellation of the temporary state of prohibition and their implementation.

Inspection of foodstuffs potentially contaminated with Polish waste salt from the chemical industry

These inspections were carried out on the basis of information gained by the media, according to which certain Polish companies were selling food companies waste industrial salt intended for gritting as edible salt for the use in foodstuffs. The entire case was judged a falsification and fraud by the Polish parties involved.

During these inspections samples were taken from a total 75 batches of foodstuffs with an anticipated increased used salt content in production of e.g. meat and fish products, seasoning preparations, long-lasting baked products, crisps, cheeses and standalone edible salt originating from Poland. Tests were carried out to determine whether these might be dangerous to consumers.

A series of analytical tests were carried out on batches being inspected, focusing on the safety of the foodstuffs, including the following parameters: heavy metals (lead, cadmium and mercury), benzo(a)pyrene, dioxins and PCB with dioxin effect and SO₂ (sulphur dioxide) – an allergen in relation to the type of matrix under examination.

All batches were found to be satisfactory and no breach of safety parameters for foodstuffs was found in the indicators under examination.

In the view of the scope and duration of these unlawful actions in Poland and the unwillingness of the Polish authorities to provide a list of foodstuffs contaminated by this salt, we can only state that consumers in the Czech Republic evidently purchased, over the course of the ten-year period for which these actions evidently lasted, Polish foodstuffs produced under more or less unregulated conditions. These foodstuffs can thus be described as foodstuffs that were in unprecedented breach of the basic rules of hygienic safety, and as such should never have introduced to the market. Poland therefore failed to fulfil its fundamental obligation to provide consumers with adequate protection, both on its own territory and on the territory of other Member States of the European Union.

na výrobu tuzemských vín ročníků 2009, 2010 a 2011 pocházejí skutečně z České republiky.

Dále byly při této akci kontrolovány klasické analytické parametry vína, přídavek vody, botanický původ etanolu (z přidaného cukru), senzorické parametry (jen u některých vín) a označování.

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

Celkem bylo v rámci této akce kontrolováno 67 šarží. Z kontrolovaných 67 šarží na geografický původ nevyhovělo 6 šarží.

Kromě 67 vzorků odebraných na geografický původ v rámci této akce bylo v roce 2012 v rámci akcí jednotlivých inspektorátů ještě vzorkováno na geografický rozbor dalších 27 šarží, z nichž nevyhovělo celkem 12.

Tedy celkově bylo v roce 2012 vzorkováno na geografický původ 94 šarží, z nichž nevyhovělo celkem 18, tedy celkové procento nevyhovujících vzorků na geografický původ v roce 2012 je 19,1 %.

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

Zesílená kontrola vajec třídy A v tržní síti

Cílem této ústředně řízené akce byla kontrola vajec třídy A (dále jen vejce) v tržní síti a prověřit, zda byla vyrobena za odpovídajících podmínek. Od ledna roku 2012 se očekávalo, že mohou být v ČR do oběhu uváděna vejce z farem, které nesplňují evropské normy týkající se velikosti a kvality klecí, tj. vajec z konvenčních neobohacených klecových ustájení pro nosnice. Z členských států EU to byly podle údajů Státního zemědělského a intervenčního fondu tyto země: Belgie, Bulharsko, Rumunsko, Kypr, Francie, Polsko, Portugalsko, Řecko, Maďarsko, Itálie, Litva a Španělsko. V ČR tak v roce 2012 reálně hrozilo, že se do maloobchodu dostanou levnější vejce díky tomu, že producenti či chovatelé, kteří lepší klece ještě nezavedli, mají menší náklady na výrobu vajec. SZPI tak přistoupila s platností od 1. 1. 2012 k důslednému vymáhání ustanovení právních předpisů v maloobchodu sloužící k zabezpečení zpětné sledovatelnosti předmětných vajec a jejich legálního původu. Kontroly se účastnily všechny inspektoráty SZPI. Objektem kontrolní akce byly provozovny maloobchodu.

Ve sledovaném období od 1. 1. 2012 do 7. 12. 2012 uskutečnily inspektoráty SZPI 8 071 kontrol v maloobchodu, přičemž prověřily 2 297 kontrolovaných osob.

SZPI vyvinula snahu již v lednu 2012 zabránit uvádění nelegálně vyrobených vajec na náš trh, a to v celé tržní síti ČR. Svědčí

Foodstuffs treated with ionising radiation

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

During these inspections we monitored a wide spectrum of products (spices, instant soup, herbal tea, garlic, dried mushrooms, and dietary supplements).

Out of the total 30 inspected batches, we succeeded in verifying the radiation of 23, although treatment with ionising radiation could not be demonstrated in a single case. It was not possible to determine treatment with ionising radiation. All batches analysed were therefore judged satisfactory.

We further determined whether foodstuffs treated with ionising radiation on the territory of the Czech Republic were intended for the EU market or were exported to third countries. Inspections found that the majority of foodstuffs treated with ionising radiation remain on the territory of the Czech Republic.

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

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

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

PFGM samples were taken from vendors in particular.

Samples were taken from a total 45 batches and, following suggestions from consumers, a further 7 batches, meaning that a total 52 batches were inspected in 2012. 2 batches of burčák were found to be non-complying and all batches of PFGM were satisfactory.

In both non-complying batches we demonstrated the presence of exogenous water, while also finding an above-threshold content of ethanol from added sugar.

The results of this centrally managed inspection programme showed that there is evidently less adulterated PFGM/burčák than in previous years. Neither incorrect geographic origin of grapes nor colouring of white burčák/PFGM to red through the use of synthetic colorants was found this year.

o tom nejen počet kontrol a počet zkontrolovaných subjektů, ale také skutečnost, že jen v období od 1. 1. 2012 do 1. 2. 2012 dosáhl počet stažených vajec celkem 2 855 478 ks z nichž na prostou většinu tvořila vejce původem z Polska

V rámci uskutečněných kontrol prověřili inspektoři SZPI 371 šarží vajec třídy A, z nichž požadavkům právních předpisů nevyhovělo 71 z nich (19,1 %). V 60 případech nebylo prokázáno, že se jedná o vejce třídy A z obohacených chovů, tedy jinak řečeno v 60 případech byla nalezena vejce třídy A z nezdokonalených chovů nosnic. Výsledky tohoto typu kontrol zřetelně ukázaly, že z uvedené dvanáctky nepřipravených zemí EU byl pro český maloobchod naprosto zásadní „dovoz“ vajec třídy A z Polska.

Mimořádná kontrola používání vaječné hmoty

Prologem pro vyhlášení této ústředně řízené kontroly bylo především zjištění SZPI u českého výrobce vaječných těstovin Euro-pasta SE, se sídlem v Boršově nad Vltavou – Poříčí, který použil pro výrobu nelegálně vyrobenou surovinu „sušená vejce“, na obalech označenou identifikačním označením PL 30071503 WE, dodavatel Capex s.r.o., Nešporova 22, 04011 Košice, výrobce VIGA G.JAGIELLO i S.SADEJ Sp.J., Ul. Długa 56, Polsko. Ze zkoumání podmínek užití identifikačního označení výrobce PL 30071503 WE v průběhu šetření vyplynulo, že skutečným výrobcem těchto sušených vajec byl výrobní podnik Handlowo Produkcyjna OVOMAR Marcin Kubik, Dojutrow 1 E, 62-814 Polsko. Tento skutečný výrobce (spol. OVOMAR) byl pod kontrolou příslušných polských dozorových orgánů jen do 19. 10. 2011, avšak po tomto dni mu příslušným dozorovým orgánem již nebylo povoleno produkty živočišného původu (sušená vejce) vyrábět. Tím zařízení společnosti OVOMAR pozbylo schválení k výrobě produktů živočišného původu a společnost OVOMAR nebyla oprávněna produkty živočišného původu k deklarovanému datu výroby sušených vajec (prosinec 2012) vyrábět. Proto nemohla společnost OVOMAR ani jiný subjekt k deklarovanému datu výroby předmětná sušená vejce označovat identifikačním označením PL 30071503 WE pro potraviny živočišného původu. Veškerá nalezená surovina označená neoprávněně identifikačním označením byla pozastavena, na všechny z ní vyrobené vaječné těstoviny byl vystaven zákaz uvádění potravin do oběhu, anebo byly těstoviny staženy z tržní sítě. Následovala likvidace surovin a potravin samotným výrobcem těstovin. Tento případ názorně ukázal, jaké konkrétní problémy způsobily českému výrobcí vaječných těstovin nekalé obchodní praktiky především konkrétního polského výrobce VIGA G.JAGIELLO i S.SADEJ Sp.J., Ul. Długa 56, Polsko, ale rovněž také slovenského překupníka, dodavatele, Capex s.r.o., Nešporova 22, 04011 Košice.

Následná ústředně řízená kontrola používání vajec a vaječné hmoty měla za cíl u výrobců potravin ověřit, zda producenti pekařských výrobků, těstovin, cukrářských výrobků, studené kuchyně a mražených krémů při zpracování vajec a vaječných hmot dodržují požadavky bezpečnosti výrobků, požadavky

Inspection of geographic origin of grapes of domestic wines of 2009, 2010 and 2011 vintage

The aim of these inspections was to determine, via isotopic analyses, whether grapes used in the production of Czech wines of 2009, 2010 and 2011 vintage really originated in the Czech Republic.

During these inspections we further monitored the classic analytic parameters of wine, addition of water, botanic origin of ethanol (from added sugar), sensory parameters (for only some wines) and labelling.

Samples were taken from both production and the retail network (chiefly in wine shops and large supermarket chains).

A total 67 batches were inspected. Out of these 67 batches, 6 were found to be unsatisfactory with regard to the geographical origin.

Apart from the 67 samples tested for geographical origin, individual inspectorates took samples from an additional 27 batches for geographical analysis, of which 12 were found to be unsatisfactory.

A total 94 batches were therefore subjected to testing for geographical origin in 2012, of which a total 18 batches were found to be unsatisfactory, i.e. the total percentage of samples found unsatisfactory with regard to geographical origin was 19.1 %.

The results of this centrally managed inspection programme confirmed the original supposition that there are wines on the Czech market produced using grapes of foreign origin, even these wines have been declared as being of domestic provenance.

Enhanced inspection of class A eggs in retail network

The aim of this centrally managed inspection programme was to inspect class A eggs (eggs) on sale in markets and verify whether they had been produced in satisfactory conditions. Starting in January 2012 it was anticipated that eggs originating in farms that do not comply with European standards with regard to the size and quality of cages, i.e. eggs from conventional, unaltered cage structures for laying hens, may be entering circulation in the Czech Republic. According to the data from the Czech State Agricultural Intervention Fund, this concerned the following EU Member States: Belgium, Bulgaria, Cyprus, France, Greece, Hungary, Italy, Lithuania, Poland, Portugal, Romania, and Spain. In the Czech Republic there was, therefore, in 2012 a real risk that cheaper eggs were entering circulation due to the fact that producers and farmers who had not yet introduced these improved cages incurred lower costs in egg production. Effective from 1 January 2012, CAFIA therefore initiated the thorough enforcement of the provisions contained in legal regulations for the retail branch for the purpose of ensuring the traceability of the eggs in question and their legal origin. All CAFIA inspectorates took part in inspections, which focused on retail premises.

na sledovatelnost a jakost u vaječné hmoty a také požadavky na používání vaječné hmoty s označením zdravotní nezávadnosti (oválu), vylučené ze skořápek mimo provozovnu PPP. Z výsledků kontrolní akce (773 provedených kontrol) vyplynulo, že používaná čerstvá vejce a vaječné obsahy ve výrobě splňují stanovené požadavky, a to i v případě zahraničních vaječných hmot (především z Polska), kdy místem určení byla výroba v ČR spadající do kompetence SZPI. Také v ostatních aspektech kontrol nebyly zjištěny závažné nedostatky.

Mimořádná kontrola chladicího řetězce v maloobchodě

Kontrola v maloobchodě měla za cíl prověření teplotních režimů u vybraných potravin v prodejnách. Šlo o kontrolu dodržování předepsaných teplot (případně teplot požadovaných a avizovaných výrobcem) při příjmu zboží do provozovny, dále při skladování zboží v zázemí provozovny a při vystavování zboží na prodejní ploše v chladicím nábytku. Cílem kontroly bylo také sledování teplot u skladování a vystavování zboží mimo jakýkoliv chlazený prostor a také nedodržování chladicí kapacity, přepřňování chladicího nábytku, boxů či dodržování teplot při vystavování zboží v nepřiměřeně vysokých vrstvách. V průběhu kontrolní akce bylo provedeno celkem 235 kontrol na místě. Zkontrolováno bylo celkem 73 provozoven maloobchodu. Při příjmu zboží bylo zaznamenáno 70 měření (žádné nevyhovující), při skladování zboží v zázemí bylo zaznamenáno 712 měření (žádné nevyhovující) a konečně při vystavování zboží na prodejní ploše bylo zaznamenáno 2 073 měření (21 nevyhovujících výsledků). To je pouze 0,74 % nevyhovujících.

Uvedené výsledky měření teploty uchování chlazených potravin jsou velmi příznivé, nicméně je nutné přihlédnout také ke skutečnosti, že některá měření byla vyhovující jen s přihlédnutím k chybě metody měření. V době kontroly nedocházelo v žádném z kontrolovaných chladicích zařízení k jeho přepřňování.

Mimořádná kontrola obsahu vody a jedlé soli ve zmrazené drůbeži

Účelem ústředně řízené akce bylo zkontrolovat u vzorků drůbeže, distribuovaných v maloobchodní síti jako zmrazené nebo hluboce zmrazené, kuřecí vykostěná kuřecí prsa bez kůže, v hotovém balení, zda obsah vody nepřekračuje technicky nevyhnutelné hodnoty stanovené v příloze VIII nařízení (ES) č. 543/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso, dále zda do předmětných výrobků nebyla přidána voda a bílkovina na bázi kolagenu, a konečně zda výrobky neobsahují nadměrný obsah jedlé soli (tedy nad přirozené pozadí NaCl v drůbežím mase je nutno tento přídatek také deklarovat).

V průběhu ústředně řízené akce bylo provedeno celkem 30 kontrolních vstupů u 13 maloobchodníků a byly odebrány vzorky z 15 šarží potravin. Všechny odebírané vzorky mražené drůbeže byly české výroby. Laboratorním rozborům nevyhověly čtyři šarže (26,7 %).

In the period in question – 1 January 2012 to 7 December 2012 – CAFIA inspectorates carried out 8,071 inspections in retail, inspecting 2,297 entities.

Already in January 2012 CAFIA endeavoured to prevent the introduction of illegally produced eggs to the Czech market throughout the entire country. Testament to this is not only the number of inspections and entities inspected, but also the fact that, in the period from 1 January 2012 to 1 February 2012 alone, a total 2,855,478 eggs were withdrawn from circulation, the majority of which originated in Poland.

In the course of inspections, CAFIA inspectors analysed 371 batches of class A eggs, with 71 batches (19.1 %) failing to comply with the requirements set by legal regulations. In 60 cases it was not demonstrated that eggs were class A from enhanced farms, or in other words, in 60 cases we found class A eggs that originated from incomplete chicken farms. The results of this type of inspection clearly showed that, out of the twelve unprepared EU countries listed above, Poland is the key ‘exporter’ of class A eggs to the Czech Republic.

Ad-hoc inspection of the use of egg matter

The announcement of this centrally managed inspection programme was triggered primarily by the discovery by CAFIA that Czech producer of egg pasta, Europasta SE, registered address in Boršov nad Vltavou – Poříčí, used illegally produced dried eggs as a raw material in production. This ingredient was identified on packaging as PL 30071503 WE, supplier Capex s.r.o., Nešporova 22, 04011 Košice, producer VIGA G.JAGIELLO i S. SADEJ Sp.J., Ul. Długa 56, Poland. An examination of the conditions of the use of the PL 30071503 WE producer designation during the investigation found that the actual producer of these dried eggs was Handlowo Produkcyjna OVOMAR Marcin Kubik, Dojutrow 1 E, 62-814 Poland. This actual producer (OVOMAR) was under the control of the competent Polish supervisory bodies only until 19 October 2011; after this date, the company was no longer permitted by the competent supervisory body to manufacture products of animal origin (dried eggs). OVOMAR thus no longer had permission to manufacture products of animal origin and was not authorised to manufacture products of animal origin as of the declared date of production of the dried eggs (December 2012). Therefore, neither OVOMAR nor any other entity was allowed to use the identification label PL 30071503 WE for products of animal origin as of the declared date of production of the dried eggs in question. All raw materials found that were designated with the unauthorised label were suspended, a ban was imposed on the introduction of these foodstuffs into circulation and pasta was withdrawn from sale. The raw materials and pasta involved were subsequently destroyed by the producer of the pasta itself. This case was a stark illustration of the specific problems caused to a Czech manufacturer of egg pasta through the unfair marketing practices of, primarily, the specific Polish



Kontrola jakosti a označování trvanlivých masných výrobků

Cílem ústředně řízené akce bylo prověřit jakost a označování trvanlivých masných výrobků uváděných do oběhu v řetězcích, zkontrolovat, zda u zmíněných potravin prodávaných ve větších objemech v řetězcích nedochází ke klamání spotřebitele nebo porušování jakosti. Celkem bylo uskutečněno 75 kontrolních vstupů, při kterých bylo zkontrolováno 29 provozoven maloobchodu u celkem 18 kontrolovaných osob. Bylo hodnoceno 50 šarží trvanlivých masných výrobků původem z tuzemska či ze zahraničí, z nichž požadavkům právních předpisů nevyhovělo 36 šarží.

manufacturer VIGA G.JAGIELLO i S.SADEJ Sp.J., Ul. Długa 56, Poland, as well as the Slovak broker and supplier, Capex s.r.o., Nešporova 22, 04011 Košice.

The aim of the subsequent centrally managed inspection of the use of eggs and egg matter by food manufacturers was to verify whether manufacturers of bakery products, pasta, confectionery, cold dishes and frozen creams adhered to product safety, traceability and quality requirements for egg matter as well as requirements for the use of egg matter removed from its shell outside the FBO workplaces to have the health safety mark (oval). The inspection programme (773 inspections carried out) found that fresh eggs and egg content used in production complied with requirements; this also applied to egg matter of foreign origin (primarily from Poland), where inspections took place at a production facility in the Czech republic that fell within CAFIA jurisdiction. No serious shortcomings were found in other aspects of inspections, either.

Ad-hoc inspection of cold chain in retail

The aim of this retail inspection was to verify temperature control for selected foodstuffs available in shops. CAFIA verified compliance with prescribed temperatures (or, if applicable, temperatures required and declared by the manufacturer) when receiving goods in the store, as well as storage in the store premises and display in freezer units on the sales floor. The aim of the inspection programme was also to monitor temperatures in the storage and display of goods outside chilled areas, as well as failure to comply with cooling capacity, overfilling of freezer units and boxes and compliance with recommended temperatures when displaying goods to an inappropriate height. A total of 235 in situ inspections were carried out during the inspection programme. A total of 73 retail premises were inspected. 70 measurements were taken on the receipt of goods (no unsatisfactory), 712 measurements taken for on-premises storage (no unsatisfactory) and 2,073 measurements taken for the display of goods on the sales floor (21 unsatisfactory). Therefore the results of only 0,74 % of inspections were unsatisfactory.

While the aforementioned results of the measurement of temperatures for the keeping of chilled foodstuffs are highly positive, it should also be taken into account that some measurements were satisfactory only due to errors in the measurement method. None of the freezer units inspected was overfilled at the time of inspection.

Ad-hoc inspection of water and salt content in frozen poultry

The aim of this centrally managed inspection programme was to inspect samples of packaged poultry distributed to the retail network as frozen, and skinned and deboned chicken breast, in order to establish that the water content exceeded the technically unavoidable values stipulated in Annex VIII of Regulation no. 543/2008, which governs the implementing rules

Kontroly byly zaměřeny na průkaz nedeklarovaného strojně odděleného masa a rostlinných bílkovin, sledován byl skutečný obsah čistých svalových bílkovin, obsah jedlé soli a tuku a aktivita vody. 15 šarží z 50 nevyhovělo ve znaku aktivita vody: $aw(max.) = 0,93$. Výrobky byly tedy od výrobců dodány do tržní sítě nedосуšené. 24 šarží nevyhovělo v parametru „čistá svalová bílkovina“ (ČSB), čili byly ošizené z hlediska hlavní složky. Stejně tak 2 šarže, které nevyhověly v parametru sójová bílkovina. Výsledek analýz neodpovídal značení na obale výrobku, protože u vybraných trvanlivých výrobků se nepřipouští použití rostlinných bílkovin. U 4 šarží parametr „obsah tuku“ neodpovídal deklaraci na obale výrobku. 1 šarže vysočiny nevyhověla ve znaku „chlorid sodný“ značení na obalu výrobku. V 11 šaržích byl zjištěn obsah vápníku nad 200 mg/kg a zároveň byl zjištěn pozitivní výsledek histologického vyšetření na přítomnost nadlimitního množství kostní drti. Tyto výsledky indikovaly přítomnost strojně odděleného masa.

Kontrola zmrazených výrobků ze sladkovodních ryb v tržní síti

Cílem ústředně řízené akce bylo prověřit, zda výrobci zmrazených výrobků ze sladkovodních ryb uvedli na etiketě potravin prodáváných v maloobchodu použité přídatné látky (jako např. polyfosfáty, citráty) či jedlou sůl, a to v souladu s právními předpisy. Cílem bylo též zkontrolovat, zda přídavek přídatné látky nepřekračoval povolené limity. Vzhledem k tomu, že uvedené pomocné látky v kombinaci s jedlou solí zlepšují vaznost přidané vody v rybách, bylo cílem ověřit při přídavku těchto látek zastoupení zdůrazněné složky (rybí maso), respektive, zda označení na výrobku odpovídá skutečnému obsahu masa.

V rámci hodnocení ústředně řízené kontroly bylo provedeno celkem 10 kontrolních vstupů, při kterých byly zkontrolovány 4 provozovny u celkem 4 kontrolovaných osob z řad maloobchodníků. Požadavkům právních předpisů vyhověly všechny vzorky.

Kontrola označování a jakosti cigaret

Kontrola byla zaměřena na dodržování požadavků na označování a jakost cigaret stanovenou zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích ve znění pozdějších předpisů a vyhláškou č. 344/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky na tabákové výrobky. Rovněž bylo ověřováno, zda cigarety splňují požadavek na požární bezpečnost stanovený technickou normou EN 16156:2010 „Cigarety – Posouzení náchylnosti ke vznícení – Bezpečnostní požadavek“.

Z celkem 32 šarží cigaret analyzovaných na obsah nikotinu, dehtu a oxidu uhelnatého nevyhověla jedna šarže cigaret ve znaku nikotin, neboť zjištěný obsah nikotinu neodpovídal údají deklarovanému na obale. Z hlediska požadavků na označování byly všechny vzorky cigaret hodnoceny jako vyhovující.

for Government Regulation no. 1234/2007, with regard to commercial poultry standards, whether water and collagen-based protein had been added to the products in question, and, finally, that these products did not contain excessive amounts of salt (i.e. any amounts over and above the natural background NaCl in poultry must be declared.)

During the centrally managed inspection programme a total of 30 inspections were carried out on the premises of 13 retailers, with samples being taken from 15 batches of foodstuffs. All samples of frozen poultry taken were of the Czech origin. Four batches (26.7 %) were found to be non-complying following laboratory analysis.

Inspection of quality and labelling of durable meat products

The aim of this centrally managed inspection programme was to verify the quality and labelling of durable meat products put into circulation in chain stores and to investigate any misleading of consumers or breach of quality requirements with regard to the aforementioned foodstuffs when sold in large quantities in chain stores. A total of 75 inspections were carried out, with 29 retail premises belonging to a total 18 entities being inspected. 50 batches of durable meat products, originating in both the Czech Republic and abroad, were assessed. 36 batches did not comply with requirements set out in legal regulations.

Inspections focused on demonstrating undeclared, mechanically separated meat and vegetable proteins, and measured the actual content of pure muscle protein, salt and fat content and water activity. 15 batches out of 50 were found to be non-complying according to the formula $aw(max.) = 0.93$, i.e. products delivered to the retail network by producers were not completely dried. 24 batches were non-complying in the ‘pure muscle protein’ (PMP) parameter, i.e. the main element was adulterated. The same applied to 2 batches, which were non-complying from the point of view of soya protein. The results of analyses did not correspond to information stated on product packaging as the use of vegetable proteins is not permitted in some durable products. The fat content of 4 batches did not correspond to information stated on packaging. 1 batch of *Vysočina* salami was found to be non-complying in relation to the ‘sodium chloride’ indication on product packaging. Calcium content in excess of 200 mg/kg was found in 11 batches, with an additional positive finding from a histological analysis for the presence of an above-threshold amount of ground bones. These results indicated the presence of mechanically separated meat.

Inspection of frozen freshwater-fish products in retail

The aim of this centrally managed inspection programme was to verify whether manufacturers of frozen freshwater-fish products stated only secondary substances (such as e.g. polyphosphates and citrates) or salt on the labels of foodstuffs sold in retail, in accordance with legal regulations. Further aim was to monitor

Deset šarží cigaret (tzv. RIP cigarety – cigarety se sníženou schopností hoření) testovaných na požární bezpečnost dle technické normy EN 16156:2010 splnilo požadavky tohoto bezpečnostního standardu, kdy cigarety musí vykazat sníženou schopnost hoření, budou-li ponechány bez dozoru.

2.1.7

Kontrola výroby

V průběhu roku 2012 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 9 001 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů těch potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny) a 430 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů potravinářských podniků, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). Z toho 133 kontrol ve výrobě potravin bylo provedeno formou auditu zavedeného systému založeného na zásadách HACCP, prověření funkčnosti tohoto systému, posouzení stavu plnění stanovených kritérií a posouzení úrovně traceability. V rámci těchto jednotlivých kontrol byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením na hygienu, systémy založené na zásadách HACCP, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod., u prvovýroby navíc i na dodržování právních předpisů při zemědělském hospodaření v rámci tzv. „Cross Compliance“ – Kontroly podmíněnosti za účelem čerpání určitých typů zemědělských dotací a podpor. Kontrolami bylo takto prověřeno 4 696 provozoven potravinářských podniků, z toho 4 348 zabývajících se výrobou potravin a 348 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla např. kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu.

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2012 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2012 (například kontroly ve výrobě k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobcem). Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin v platném znění). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

V roce 2012 prováděla SZPI u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu

whether the admixture of secondary substances did not exceed the permitted threshold. In view of the fact that the aforementioned secondary substances, in combination with salt, aid the binding capacity of added water in fish, the aim was to verify the proportion of the key element (fish), i.e., whether product labelling corresponded to actual meat content.

A total 10 inspections were carried out over the course of this centrally managed inspection programme, with inspections being carried out at 4 premises belonging to a total 4 retail entities. All samples complied with requirements set by legal regulations.

Inspection of the labelling and quality of cigarettes

These inspections focused on the compliance with requirements for the labelling and quality of cigarettes as stipulated by Act no. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and Decree no. 344/2003 Coll., which lays out requirements for tobacco products. Inspections also verified whether cigarettes fulfil fire safety requirements as laid out by technical standard EN 16156:2010 ‘Cigarettes – Assessment of the Ignition Propensity – Safety requirement’.

Out of the total 32 batches of cigarettes analysed for nicotine, tar and carbon monoxide, one batch was non-complying from the point of view of nicotine, as the nicotine content found did not correspond to data stated on packaging. From the point of view of labelling requirements, all cigarette samples were found to be satisfactory.

Ten batches of cigarettes (so-called RIP cigarettes – cigarettes with reduced burning capacity) tested for fire safety according to the EN 16156:2010 technical standard fulfilled the requirements set by this standard, whereby cigarettes must demonstrate a reduced burning capacity if left unsupervised.

2.1.7

Inspection of production processes

During the course of 2012, CAFIA inspectors carried out a total of 9,001 inspections of premises of food manufacturers (food business operators engaged in the production or packaging of foodstuffs or raw materials) and 430 inspections of primary food producers (food business operators engaged in the cultivation of crops, including the harvesting or gathering of wild crops). 133 of these inspections were carried out in the form of audits of the existing system based on HACCP principles, verification of the functionality of this system, assessment of fulfilment of stipulated criteria and assessment of traceability level. These individual inspection processes encompassed inspections with

bezpečnosti a jakosti potravin, o hodnocení správného označování a obchodní úpravy potravin přímo na provozovně, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů nebo o kontroly plnění uloženého opatření apod.

2.1.8 Kontrola obchodu

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2012 celkem 26 088 kontrol provozoven v maloobchodní síti a 1 858 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech. Z toho 9 jednotlivých kontrol maloobchodů a 10 jednotlivých kontrol velkoobchodů bylo provedeno formou auditu zavedeného systému založeného na zásadách HACCP, prověření funkčnosti tohoto systému, posouzení stavu plnění stanovených kritérií a posouzení úrovně traceability.

Kontrolovány byly zejména ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit, což představuje například bezpečnost potravin v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji potravin, správnost údajů uváděných při prodeji nebalených či zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodáváného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod. Kontrola prověřila celkem 12 775 provozoven potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu a 806 provozoven velkoobchodních potravinářských podniků. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném roce vícekrát, a to ze stejných důvodů jako tomu bylo u výrobců.

Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2012 zaměřena nejvíce na masné výrobky, čerstvou zeleninu a ovoce, mléčné výrobky, pekařské výrobky, a vlivem tzv. „metanolové kauzy“ také na lihovarnické výrobky. Náležitá pozornost byla zaměřena také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

Značná pozornost byla také věnována kontrole hygienických podmínek prodeje a kontrole systémů bezpečnosti potravin založených na zásadách HACCP. Pokud byly v obchodní síti zjištěny nedostatky, které evidentně nevznikly jako důsledek nesprávného postupu prodejce, ale byly způsobeny pochybením některého z dodavatelů výrobků (jako je třeba neodpovídající označení balených výrobků, některé typy porušení bezpečnosti potravin anebo případy falšovaných potravin), sloužily pak především jako podněty k dořešení takových případů v místě jejich vzniku – tedy u zpracovatele, balírný, předchozího distributora nebo u dovozce.

a specific focus on hygiene, systems founded on HACCP principles, labelling, documentation, usability and best-before data, etc. In the case of primary production, further inspections were carried out for compliance with legal regulations affecting agriculture as part of so-called ‘Cross Compliance’ – conditional-ity checks with the aim of claiming certain types of agricultural subsidies and support. Inspections thus verified 4,696 premises of food companies, of which 4,348 were engaged in food production and 348 in primary production. Repeated inspections were carried out on the premises of some food business operators due to e.g. inspection of fulfilment of measures taken or the necessity of a higher number of inspections as a result of the high risk attached to the given business following assessment.

The concept for the inspection of foodstuff production in 2012 was based on the schedule for centrally managed inspection programmes, audit schedule and risk analysis of primary producers applying for subsidies as well as the plans of individual inspectorates and the current situation during 2012 (e.g. follow-up inspections of production following the finding of shortcomings in retail that had evidently been caused by the producer). The aim of inspections of foodstuff production and primary producers was primarily to assess compliance with provisions contained in the relevant legal regulations related to the requirements for personal and operational hygiene and system requirements for internal inspections of producers with a focus on food safety (primarily Regulation (EC) no. 852/2004, as amended). Inspectors also checked the compliance of producers with their own control procedures founded on HACCP principles.

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

2.1.8 Trade inspections

In 2012 CAFIA inspectors carried out a total of 26,088 inspections of retail premises, with 1,858 inspections being carried out in warehouses. Of these, 9 individual inspections or retail premises and 10 individual inspections of wholesale premises were carried out in the form of audits using the existing system based on HACCP principles, verification of the functionality of this system, assessment of fulfilment of stipulated criteria and assessment of traceability level.

2.1.9 Podněty ke kontrole

V roce 2012 SZPI přijala celkem 6 098 podnětů, což je o 3 022 podnětů více než v roce 2011, tedy téměř dvojnásobně.

Z celkového počtu podnětů jich bylo 1 397 vyhodnoceno jako oprávněných, 3 490 jako neoprávněných, zbývajíc část zatím není uzavřena nebo byly řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu či instituci.

4 583 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a 1 515 podnětů bylo Státní zemědělské a potravinářské inspekci postoupeno jinými kontrolními orgány a institucemi.

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

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

Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 6 440 šarží, z nichž nevyhovělo celkem 1 338, což v průměru za všechny komodity odpovídá 20,9 % nevyhovujících šarží.

Z hlediska nejvyššího procentuálního zachytu nevyhovujících vzorků na základě podnětů byly vyhodnoceny jako nejproblematictější následující komodity: vína jiná než réвовá, dehydratované výrobky, čokoláda a cukrovinky, kakao, čerstvá zelenina, čerstvé ovoce a med.

2.1.10 Opatření

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

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

Inspections chiefly focused on obligations that could be directly affected by vendors, for example food safety in relation to storage conditions, compliance with recommended temperatures for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for the sale of foodstuffs, correctness of data stated at the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, fitting of stores in accordance with the range of goods sold, compliance with best before and use by dates, etc. The inspection verified a total 12,775 premises of food companies engaged in the retail sale of foodstuffs and 806 premises of wholesale food companies. In the trade branch, too, some premises had to be checked several times during the year in question, for the same reasons as was the case with producers.

From the point of view of individual commodities in the trade branch, inspections in 2012 focused more on meat products, fresh fruit and vegetables, dairy products, bakery products and, due to the so-called ‘methanol affair’, distilled products. Proper attention was also paid to other commodities which are important from the point of view of the consumer basket, or for any other reasons for giving them an increased level of attention.

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

2.1.9 Suggestions for inspections

In 2012 CAFIA accepted a total 6,098 suggestions, which was 3,022 more suggestions, i.e. twice as many, as in 2011.

Out of the total number of suggestions, 1,397 were judged to be justified and 3,490 unjustified. The remainder have not yet been closed or have been resolved by other means, e.g. submission to a different inspection body or institution.

4,583 suggestions were received directly from consumers and 1,515 suggestions were submitted to CAFIA by other inspection bodies or institutions.

V roce 2012 uložila SZPI celkem 14 831 zákazů v celkové výši 70 449 560 Kč. U výrobců potravin bylo uloženo celkem 61 zákazů v celkové výši 11 115 437 Kč. Na potraviny živočišného původu (mléčné výrobky, vejce, masné výrobky, med, ryby a vodní živočichové) bylo na základě výsledků kontrol uloženo celkem 4 106 zákazů v celkové výši 3 775 625 Kč. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zakázky nejčastěji ukládány, patřily lihovarnické výrobky (uloženo celkem 2 783 zákazů v celkové výši 20 213 531 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 1 881 zákazů v celkové výši 471 387 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly mléčné výrobky (uloženo celkem 1 814 zákazů v celkové výši 409 519 Kč), čokolády a cukrovinky, kde bylo uloženo celkem 1 393 zakázky v celkové výši 446 098 Kč, pekařské výrobky, u nichž bylo uloženo 914 zákazů v celkové výši 517 588 Kč. Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy, jejichž výše dosáhla 14 860 488 Kč, dále v oboru luštění, olejnatá semena, u nichž výše zákazů dosáhla 9 230 560 Kč a v oboru obilniny s finanční výší zákazů 5 421 844 Kč.

2.1.11 Kontrola internetového obchodu

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

V roce 2012 bylo na SZPI nově zaregistrováno 60 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu. Inspektoři SZPI provedli celkem 87 kontrol specificky zaměřených na internetový prodej potravin u 77 kontrolovaných osob. Hlavní pozornost byla věnována internetové nabídce doplňků stravy, přípravků určených ke snížení hmotnosti a potravin určených pro sportovce. Z hlediska zaměření kontrol byla značná pozornost věnována především nabídce nebezpečných potravin, které představují riziko pro zdraví spotřebitelů, a dále též problematice klamání spotřebitelů a užívání nekalých obchodních praktik, což zahrnuje i kontrolu nepovolených zdravotních a výživových tvrzení.

The most frequent subjects of suggestions were inadequate quality of foodstuffs, sale of foodstuffs past their use by date or failure to indicate expired use-by date, inadequate labelling of foodstuffs, hygienic shortcomings in stores and food safety.

With regard to the commodities, suggestions most frequently concerned meat and meat products, dairy products, bakery products, fresh vegetables, fresh fruit and cold dishes.

Based on suggestions a total 6,440 batches were inspected, of which a total 1,338 were found to be non-complying, which corresponds to a mean 20.9 % of non-complying batches across all commodities.

Proportionally, the most problematic commodities from the point of view of non-complying samples taken on the basis of suggestions were: wines other than grape wines, dehydrated products, chocolate and confectionery, cocoa, fresh vegetables, fresh fruit and honey.

2.1.10 Measures

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

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

In 2012 CAFIA imposed a total 14,831 bans, to a total value of 70,449,560 CZK. A total 61 bans were imposed on food manufacturers, to a total value of 11,115,437 CZK. Based on the results of inspections, a total 4,106 bans to a total value of 3,775,625 CZK were imposed on foodstuffs of animal origin (dairy products, eggs, meat products, honey, fish and water animals). Food products on which a ban was imposed most frequently included distilled products (total 2,783 bans imposed to total value of 20,213,531 CZK) and meat products (total 1,881 bans imposed to total value of 471,387 CZK). These were followed by other product types, including dairy products (total 1,814 bans imposed to total value of 409,519 CZK), chocolates and confectionery (total 1,393 bans imposed to total value of 446,098 CZK) and bakery products



2.2 Laboratorní činnost

V roce 2012 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků i ve dvou vlastních analytických laboratořích (Praha, Brno). V roce 2012 proběhl v těchto laboratořích pravidelný dozorový audit národním akreditačním orgánem ČIA o.p.s. Praha, který potvrdil plnění kritérií ČSN EN ISO/IEC 17025.

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

- Na oddělení izotopových analýz byl pořízen elementární analyzátor pro hmotnostní spektrometr izotopových poměrů, který bude používán pro všechny akreditované metody, kde

(914 bans to total value of 517,588 CZK). The greatest financial volume of bans (20,213 531 CZK) was imposed on distilled products. It is worth mentioning, too, the financial volume of bans imposed on special food and dietary supplements, which reached 14,860,488 CZK, and pulses and oleaginous seeds, where the volume of bans reached 9,230,560 CZK and cereals, to the amount of 5,421,844 CZK.

2.1.11 Inspections of Internet trade

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

In 2012, 60 new food business operators offering foodstuffs via the Internet were registered at CAFIA. CAFIA inspectors carried out a total of 87 inspections specifically focusing on the on-line sale of foodstuffs by 77 entities. The chief focus of attention was the range of dietary supplements, weight-loss preparations and foodstuffs aimed at athletes offered via the Internet. The particular focus of inspections was primarily on the range of hazardous foodstuffs offered that represented a risk to the health of consumers, as well as the issue of the misleading of customers and use of unfair marketing practices, which also include unauthorised health and nutritional claims.

2.2 Laboratory activities

In 2012 CAFIA also carried out physical, chemical isotope and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno). In 2012 regular supervisory audits were carried out in both laboratories by the national accreditation body, ČIA o.p.s. Praha, which confirmed compliance with the criteria laid down in ČSN EN ISO/IEC 17025.

Over the course of the year the following investments were made in the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno in relation to the renewal of obsolete equipment:

- An elementary analyzer was installed in the isotope analysis department for the mass spectrometry of isotope ratios, to be used for all accredited methods utilising analysis of the

je analyzován izotopový poměr uhlíku¹³C/¹²C a dále bude využit při vývoji nových metod zaměřených zejména na pyrolytické aplikace spojení EA-IRMS.

- Pro navažování pevných vzorků potravin pro analýzu poměru izotopů ¹³C/¹²C ve vzorcích cukrů, medů a dužiny ovocných šťáv a proteinů byly zakoupeny mikrováhy schopné navažovat množství od 1×10–6 gramu.

- Pro rozšíření portfolia metod sloužících k odhalování klamavých obchodních praktik, jako jsou falšování, nedovolená úprava nebo klamavé značení, byla brněnská laboratoř vybavena novým spektrofotometrem pro metody týkající se komodity víno a med, popř. pro další podle aktuálního vývoje analytických postupů.

- K prokazování alergenních složek ve vínech byl do brněnské laboratoře pořízen ELISA reader určený k vyhodnocení standardních mikrotitračních destiček ELISA kitů.

Mezi nově akreditované metody v roce 2012 patří postupy pro sledování alergenních složek ve vínech a metody pro ostatní alkoholické nápoje a medovinu.

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Praze byly nově zavedeny a v rámci řádného dozoru ČIA o.p.s. v říjnu 2012 akreditovány následující metody:

- metoda pro stanovení esterů 3 monochlorpropandiolu v rostlinných olejích, což jsou nově sledované látky, které vznikají při rafinaci rostlinných olejů,
- metoda pro stanovení alkaloidů v máku, které budou sledovány na základě doporučení pracovní skupiny Komise „Zemědělské kontaminanty“ a také byla
- rozšířena multireziduální metoda pro stanovení pesticidů o pesticidy nově zařazené do harmonizovaného monitoringu EU.

Dále byla na základě pokynů Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat (SCoFCAH) zavedena metoda pro stanovení didecyl dimethyl ammonium chloridu (DDAC) a benzalkonium chloridu (BAC) a v prosinci 2012 již bylo odebráno 40 vzorků za účelem monitoringu těchto látek v potravinách.

V roce 2012 byl do laboratoře v Praze pořízen kapalinový chromatograf s analyzátozem Time-Of-Flight (LC-TOF). Zařízení bude sloužit zejména pro detekci falšování potravin a dále pro tzv. necílovou analýzu organických, zejména polárních, látek na stopových hladinách, tj. jak pro potvrzení a kvantifikaci cíleně stanovovaných (známých) látek, tak i pro odhalování přítomnosti „neznámých“, biologicky aktivních látek v doplňcích stravy.

Mimo vlastních laboratoří disponuje SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly. Tyto laboratoře musí splňovat články 11 a 12 nařízení (ES) č.882/2004, o úřední kontrole, v platném znění. V návaznosti na toto nařízení byly v roce 2012 provedeny audity laboratoří pověřených SZPI prováděním analýz

¹³C/¹²C carbon isotope ratio, and will further be utilised in the development of new methods focusing chiefly on pyrolytic applications of EA-IRMS.

- Microscales capable of weighing quantities from 1×10-6 grams were purchased for the weighing of fixed samples of foodstuffs for analysis of the ¹³C/¹²C isotope ratio in samples of sugar, honey and pulp from fruit juices proteins.

- In order to expand the portfolio of methods used to uncover misleading marketing practices such as adulteration, unauthorised alterations or misleading labelling, the Brno laboratory was equipped with a new spectrophotometer for methods involving the commodities wine and honey and, if required, any others according to current developments in analytic procedures.

- An ELISA reader, intended for the assessment of standard microsolution wells of ELISA kits in order to demonstrate allergenic elements in wine, was installed in the Brno laboratory.

Newly accredited methods in 2012 include procedures for the monitoring of allergenic elements in wine and methods for other alcoholic beverages and mead.

The following methods were introduced to the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague and accredited as part of the routine ČIA o.p.s. audit in October 2012:

- Method to determine esters of 3 monochlorpropandiol in vegetable oils. These are new monitored substances, created during the refinement of vegetable oils,
- Method to determine alkaloids in poppy-seed, which will be, and have been, monitored based on the recommendations of the Commission's 'Agricultural Contaminants' working group,
- An expanded multiresidual method to determine pesticide levels to include pesticides newly included in the harmonised EU monitoring system.

Further to this, and based on the instructions of the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health (SCoFCAH), a method was introduced to determine levels of didecyl dimethyl ammonium chloride (DDAC) and benzalkonium chloride (BAC), with 40 samples having been taken by December 2012 for the purpose of monitoring the presence of these substances in foodstuffs.

In 2012 the Prague laboratory was fitted with a fluid time-of-flight chromatograph analyzer (LC-TOF). This equipment shall serve primarily to detect adulteration of foodstuffs and also for the so-called untargeted analysis of organic, and chiefly polar, substances at trace level, i.e. for the confirmation and quantification of targeted (known) substances, as well as to reveal the presence of 'unknown', biologically active substances in dietary supplements.

Apart from its own laboratories, CAFIA also utilises laboratories authorised for the performance of official checks. These laboratories

pro úřední kontrolu potravin, a to v laboratořích Intertek Food Services GmbH Bremen, Německo; EUROFINS CZ, s.r.o. Praha; Státní veterinární ústav Praha; Výzkumný ústav veterinárního lékařství v.v.i. Brno; Eurofins Bel/Novamann International s.r.o. Nové Zámky, Slovensko.

2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy

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

V roce 2012 se fyzikálně-chemické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily 28 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie) a dvou testů pořádaných Food and Consumer Product Safety Authority, Nizozemí. Laboratoř SZPI Praha, která je národní referenční laboratoř (NRL) pesticidů singlresiduální metodou, se zúčastnila čtyř testů pořádaných referenční laboratoří EU a jednoho porovnávacího testu rakouské NRL pro rezidua pesticidů. Brněnská laboratoř izotopových analýz se zúčastnila 10 porovnávacích testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics France. Vinařská laboratoř odboru zkušební laboratoře Brno se zúčastnila 11 porovnávacích testů pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France. V neposlední řadě se laboratoř SZPI v Brně účastnila porovnávacích testů v oblasti senzorických zkoušek DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH) pořádaných německou referenční laboratoří v Kemptenu a dvou testů organizovaných společností LGC Standards, Velká Británie.

2.2.2 Systém databanky izotopových rozborů vín

Evropskou databanku izotopových rozborů vín na základě nařízení Komise (ES) č. 555/2008, v platném znění, spravuje a koordinuje Evropská komise (Společné výzkumné středisko v italské lspře). V této databance jsou uložena data získaná z izotopového rozboru částic vody a etanolu ve vínech vinařských členských států EU, které slouží k vyhodnocování výsledků rozborů získaných v úředních laboratořích. V České republice systém databanky zastřešuje Ministerstvo zemědělství ČR. Státní zemědělská

must fulfil articles 11 and 12 of Regulation (EC) no.882/2004, on official controls, as amended. In relation to this directive, audits were carried out in 2012 of laboratories authorised by CAFIA to carry out analyses for official controls of foodstuffs, these laboratories are Intertek Food Services GmbH Bremen, Germany; EUROFINS CZ, s.r.o. Prague; State Veterinary Institute Prague; Veterinary Research Institute Brno; and Eurofins Bel/Novamann International s.r.o. Nové Zámky, Slovakia.

2.2.1 Inter-laboratory comparative tests

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

In 2012 the physics/chemistry laboratories of the CAFIA Inspectorates in Prague and Brno participated in 28 tests in the FAPAS system, organised by FERA (the Food and Environment Research Agency (United Kingdom)) and two tests organised by the Food and Consumer Product Safety Authority (the Netherlands). The CAFIA laboratory in Prague, which is the national reference laboratory (NRL) for pesticides using the single residue method, participated in four tests organised by the EU reference laboratory and one comparative test organised by the Austrian NRL for pesticide residues. The Brno laboratory for isotopic analyses participated in 10 comparative tests organised by the Eurofins Analytics France laboratory. The wine laboratory of the Brno testing laboratory department participated in 11 comparative tests organised by the European reference laboratory (EURL) Oenologues de France. Last but not least, the CAFIA laboratory in Brno participated in comparative tests in sensory analyses of the DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH) organised by the German reference laboratory in Kempten and two tests organised by the company LGC Standards (United Kingdom).

2.2.2 Database system for isotopic wine analyses

The European database of isotopic wine analyses, on the basis of Regulation (EC) no. 555/2008, as amended, is administered and coordinated by the European Commission (Joint Research Centre

a potravinářská inspekce je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (Oddělení vinohradnictví) a Generálním ředitelstvím cel (Celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro Českou republiku, v jejich zpracování na víno a v jejich fyzikálně-chemických a izotopových rozbořech. Popis dvaceti vzorků a výsledky laboratorních rozborů jsou každoročně poskytovány Evropské komisi. SZPI v systému zajišťuje fyzikálně-chemický a izotopový rozbor vzorků, vkládání i odesílání dat do evropské databanky a plní rovněž koordinační funkci celého systému v České republice.

2.3 Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

V roce 2012 prováděla SZPI certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny v souladu s požadavky nařízení Komise (EU) č. 543/2011 ze dne 7. června 2011, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 pro odvětví ovoce a zeleniny a odvětví výrobků z ovoce a zeleniny. Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny je prováděna pouze při dovozu či vývozu ze třetích zemí, jedná se o kontrolu shody těchto produktů s obchodními normami Unie. Inspektoři SZPI kontrolují jakost i označování produktů dle požadavků stanovených v jednotlivých obchodních normách.

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

V roce 2012 při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny inspektoři SZPI vystavili celkem 64 certifikátů o shodě s obchodními normami. Certifikace při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny nebyla prováděna.

Certifikáty pro export révového vína

17. 11. 1992 Výbor pro víno při Evropské komisi udělil SZPI práva pro vydávání certifikátů pro export vína (V11) z České republiky. Za export je považován pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2012 bylo vydáno celkem 32 certifikátů, z toho 4 pro vývoz do Japonska a 28 pro vývoz do Číny.

Certifikace ostatní

SZPI zajišťovala certifikaci potravin nebo surovin v neregulované

in Ispra, Italy). This database contains data gathered from the isotopic analysis of water and ethanol particles in wines originating in Member States of the EU, which are used to assess the results of analyses carried out in official laboratories. The database system in the Czech Republic is overseen by the Czech Ministry of Agriculture. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority, the Central Institute for Supervision and Testing in Agriculture (Viticul-ture Department) and the General Customs Directorate (Technical laboratory) are members of this system, which consists of sampling of grapes that are representative for the Czech Republic, their processing into wine and analyses of their physical/chemical and isotopic properties. Description of twenty samples and the results of laboratory analyses are provided to the European Commission on an annual basis. The role of CAFIA in the system is to provide physical/chemical and isotopic analyses of samples, store and send data to the European database, and coordinate the entire system in the Czech Republic as well.

2.3 Certification activities

Certification of fresh fruit and vegetables

In 2012 CAFIA carried out certification of fresh fruit and vegetables in accordance with the requirements contained in Regulation (EC) no. 543/2011 of 7 June 2011, laying down detailed rules for the application of Regulation (EC) no. 1234/2007 in respect of the fruit and vegetables and processed fruit and vegetables sectors. The certification of fresh fruit and vegetables only occurs during import or export from third countries. This process controls the compliance of these products with the Union's commercial standards. CAFIA inspectors control product quality and labelling according to the requirements laid down by individual commercial standards.

Any entity exporting or importing fresh fruit and vegetables (including fresh, cultivated mushrooms and shell nuts) from third countries is obliged to notify the relevant CAFIA Inspectorate of this fact. It is not possible to allow the batch in question into circulation without valid certification of compliance. Certification of compliance with the commercial standards of the Union for fresh fruit and vegetables is issued in accordance with Act no. 146/2002 Coll., on CAFIA, as amended.

In 2012 CAFIA inspectors issued a total 64 certificates of compliance with commercial standards during import of fresh fruit and vegetables. No certificates were issued during the export of fresh fruit and vegetables.

sféře na základě žádosti výrobců, a to převážně za účelem exportu. Rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanoven v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V rámci nepovinné certifikace výrobků bylo v roce 2012 vystaveno celkem 107 certifikátů.

2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země Evropské unie (EU) s Evropskou komisí (EK) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo krmivy. Systém umožňuje jednotlivým státům učinit co nejrychlejší kroky k odvrácení poškození zdraví spotřebitelů zamezením uvedení produktu na trh anebo stažením výrobku z trhu.

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

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

Certificates for the export of vine wine

On 17 November 1992 the European Commission Wine Management Committee granted CAFIA the right to issue wine export certificates (V11) from the Czech Republic. Only export to third countries, and not to other Member States of the EU, is classified as export. A total of 32 certificates were issued in 2012; 4 for export to Japan and 28 for export to China.

Other certificates

On the request of producers, CAFIA provided certification for foodstuffs or raw materials in the non-harmonised sector, in particular for export. The scope of the certified properties is regularly stipulated in accordance with the requirements of the customer abroad. A total of 107 certificates were issued in 2012 through the non-mandatory certification process.

2.4 Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

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

The legal basis for the European Rapid Alert System for Food and Feed is contained in articles 50 - 52 of Regulation (EC) no. 178/2002 of the Parliament and of the Council, as amended, laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. European legislation has not, however, laid down detailed rules for the functioning of the RASFF and the roles of individual members. The long-term objective was to issue a directly applicable legal regulation governed the issue in question. The final form of the Regulation was finalised during 2010. Commission Regulation (EU) no. 16/2011, laying down implementing measures for the Rapid Alert System for Food and Feed, was issued in January 2011. The publication of the Regulation represented the culmination of a years-long process of preparations, creation and consultation on the aforementioned document by Member States, as well as internal consultation within the European Commission. The functioning of the RASFF within the Czech Republic is laid out in detail in Government Directive

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

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

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

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

Po identifikaci rizikového výrobku na trhu nebo na hraničních přechodech jsou výsledky kontroly získané hodnocením produktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s podmínkami pro zasílání oznámení do systému – tzv. Standardními operačními postupy (SOP) RASFF. Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd.

Za rok 2012 bylo Českou republikou odesláno celkem 78 originálních oznámení. 68 případů se týkalo kontroly na trhu a z toho 56 oznámení spadalo do kompetence SZPI. V 9 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Z celkového počtu odeslaných oznámení bylo následně 7 oznámení staženo ze systému na základě nových skutečností zjištěných v průběhu šetření. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes Českou republiku nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2012 přijala Česká republika celkem 77 originálních oznámení, z toho 41 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Z celkového počtu přijatých oznámení bylo následně 5 oznámení

no. 98/2005 Coll., laying down the rapid alert system on the origin of risks to human health from food and feed.

As of 2011, notifications are conveyed via the iRASFF on-line application, which facilitates creation of notification as well as their modification and immediate transmission via data link to all parties in the RASFF system.

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

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

The flow of information on the presence of unsafe products is bidirectional; via the National Contact point, supervisory bodies of the Czech Republic are informed of unsafe products that may be present on the Czech market and subsequently carry out inspections within the scope of their authority. The European Commission then receives feedback on measures imposed as a result of facts conveyed from the EU.

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

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

During 2012 a total of 78 original notifications were sent on behalf of the Czech Republic. 68 of these concerned controls on the market, of which 56 fell within the remit of CAFIA. 9 cases

staženo ze systému na základě nových skutečností zjištěných v průběhu šetření (tj. případ již dále nenaplňoval podstatu pro přenos v rámci systému rychlého varování).

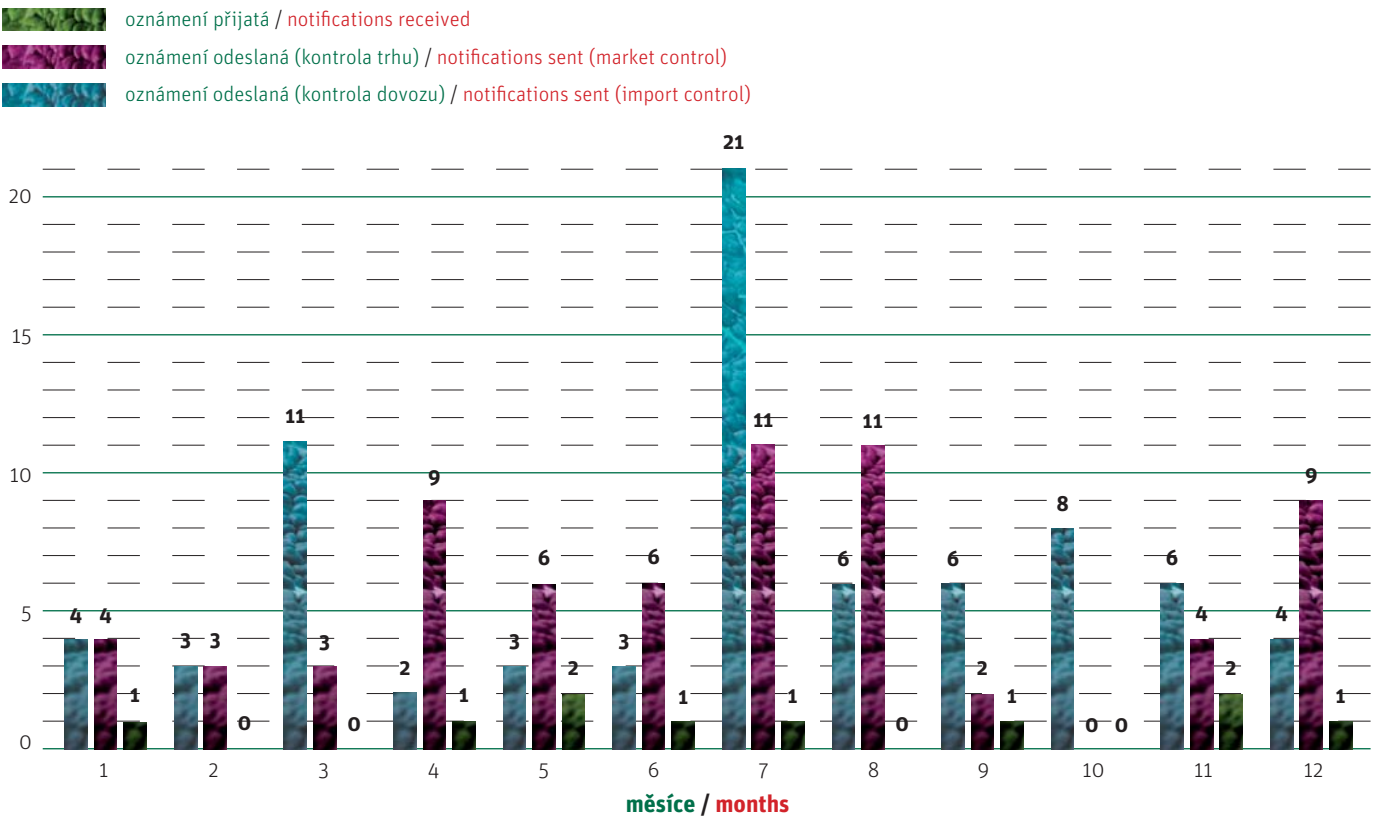
V roce 2012 se NKM RASFF ČR významnou měrou podílelo na řešení tří potravinových krizí – případu podvodů s technickou solí z Polska balenou a prodávanou jako sůl pro výrobu potravin, dále případu s falšováním a podvody s vaječným práškem z Polska a rovněž případu metanolu v rozlévaných lihovinách neznámého původu.

concerned import inspections. 7 out of the total number of notifications were subsequently withdrawn from the system on the basis of new facts learned in the course of investigations. When carrying out border checks CAFIA cooperates with bodies of the Customs Authority of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

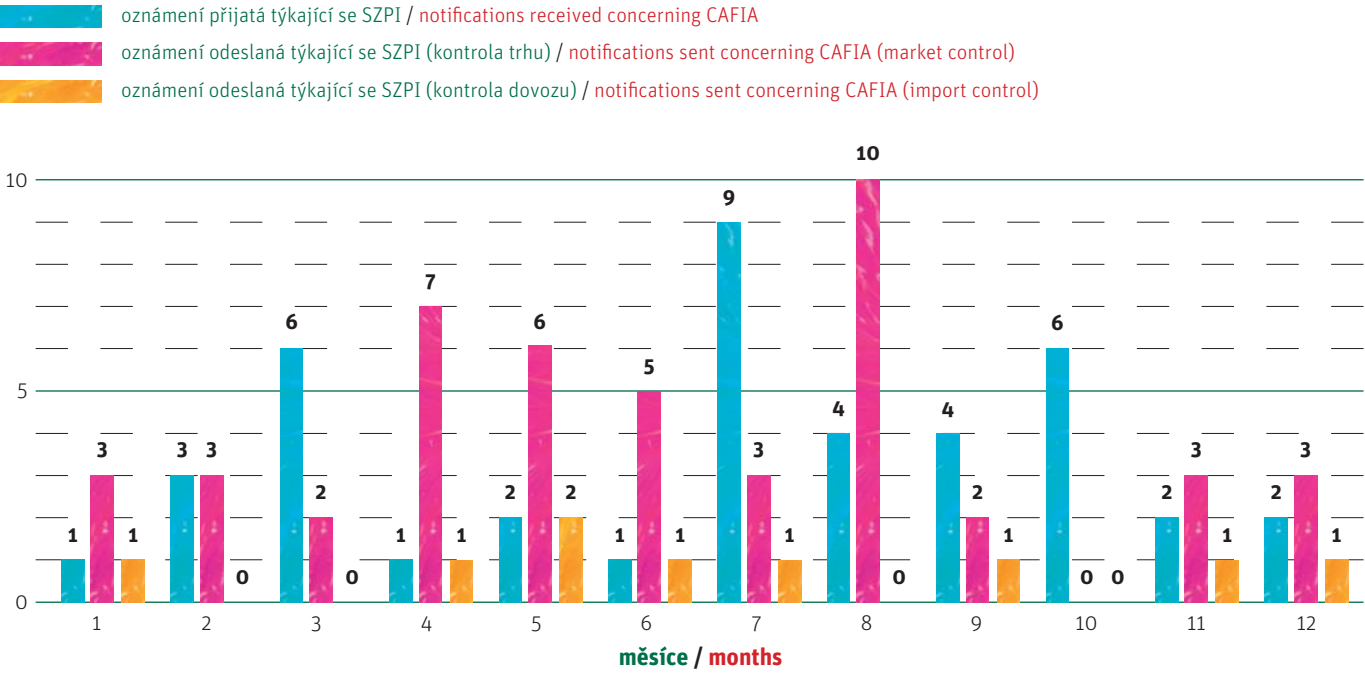
The second category consists of notifications received by the RASFF system, which concern products manufactured in the Czech Republic, distributed via the Czech Republic and products supplied to the Czech market from abroad. In 2012 the Czech Republic received a total of 77 original notifications, of which 41 fell within the remit of CAFIA. 5 out of the total number of notifications were subsequently withdrawn from the system on the basis of new facts learned in the course of investigations (i.e. case did not originally fulfil conditions for transmission via the rapid alert system).

In 2012 the Czech NCP RASFF made significant contributions towards the resolution of three crises in the food industry: fraud involving the use of industrial salt from Poland, packed and sold

Graf 2 / Graph 2
Oznámení v systému RASFF v ČR (2012) / Notifications in the RASFF system in the CR (2012)



Graf 3 / Graph 3
Oznámení systému RASFF v roce 2012 týkající se SZPI / Notifications in the RASFF system in the CR concerning CAFIA (2012)



Graf 4 / Graph 4
Počet oznámení v RASFF týkající se ČR (2004 až 2012) / Number of notifications in the RASFF concerning the CR (2004 – 2012)



2.5 Informační a komunikační systém

Informační a komunikační systém SZPI zahrnuje komplexní soubor technologií zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením od různých dodavatelů na různých platformách. Je integrován v osmi lokálních sítích propojených pomocí virtuální privátní sítě, která je centrálně spravována a proaktivně monitorována. Přenos hlasových služeb je realizován na platformě IP telefonie rozšířené o technologii Wi-Fi s integrovanými duálními telefony.

V roce 2012 proběhla náhrada služeb ve VPN WAN síti za účelem nahrazení zastaralých síťových prvků na bázi Linuxových serverů. Ve všech lokalitách byla nasazena moderní, výkonná síťová zařízení FortiGate poskytující komplexní ochranu jednotlivých lokálních sítí a internetové konektivity proti bezpečnostním hrozbám, čímž došlo k podstatnému zvýšení spolehlivosti síťových spojení a služeb.

Po ukončení centrálně zajišťovaného připojení KIVS (Komunikační infrastruktura veřejné správy) k CMS (Centrální místo služeb) se úspěšně podařilo zajistit připojení, nutné pro přístup k různým registrům a službám Ministerstva zemědělství ČR a organizací státní správy, pomocí vlastního poskytovatele telekomunikačních služeb. Přitom byla zvýšena rychlost, spolehlivost a bezpečnost spojení.

V roce 2012 kontinuálně pokračovala obnova technické základny informačního systému SZPI zejména obnovou celkem 66 ks notebooků, na Ústředním inspektorátu byla provedena náhrada páteřních aktivních prvků serverové infrastruktury nasazením moderních switchů s pokročilými funkcemi a inteligentní vícevrstvou architekturou. Růstu objemu dat generovaných jednotlivými informačními systémy odpovídá i rozšiřování datových úložišť, zálohovacích serverů a diskových polí.

Pro komplexní ochranu virtuální serverové infrastruktury SZPI formou zálohování a replikování VMware ESX systémů byl zakoupen produkt Veeam Backup & Replication, který využívá nejnovější technologie a poskytuje výkonné a snadno použitelné řešení ochrany virtualizovaných dat včetně efektivní konsolidace serverů.

V softwarové oblasti bylo využíváno možností v rámci multilicenčního programu Microsoft Enterprise Agreement jak v serverové infrastruktuře, tak i zejména v oblasti kancelářských aplikací, kde byla postupně nasazována sada produktů Microsoft Office 2010.

as salt for food production, the case involving adulteration and fraud with egg powder from Poland and the case of methanol found in bottled liquor of unknown origin.

2.5 Information and communication system

The CAFIA information and communication system encompasses a complex set of technologies focusing on the procedural and data integration of heterogeneous software systems and applications operated in a number of specifically designed subsystems from various suppliers on various platforms. The system is integrated in eight local networks interconnected with the aid of a Virtual Private Network, which is centrally administered and proactively monitored. The transmission of voice services is realised via IP telephony expanded to include Wi-Fi technology with integrated dual telephones.

During 2012, VPN WAN services were replaced, with the objective of replacing obsolete network elements on the basis of Linux servers. The modern, high-performance Fortigate network system, which provides complex protection to individual local networks and Internet connectivity in the event of security threats, was installed in all locations, substantially increasing the reliability of network connections and services.

Following the completion of the centralised PACI (public administration communications infrastructure) for the CSL (central services location), we were able to secure a connection necessary for the access to various registers and services of the Ministry of Agriculture of the Czech Republic and state administration bodies with the aid of our own telecommunications services provider, while increasing the speed, reliability and security of connections.

The year 2012 saw the continued, constant renewal of the technical base of the CAFIA information system, and in particular the renewal of a total of 66 laptops. At the Headquarters, active backbone elements of the server infrastructure were replaced through the installation of modern switches with advanced functions and intelligent, multilayered architecture. We have responded to the growth in the volume of data generated by individual information systems through the expansion of data repositories, back-up servers and disk arrays.

In order to provide for the complex protection of the CAFIA virtual server infrastructure in the form of the back-up and replication of VMware ESX systems, the Veeam Backup & Replication product,

V průběhu roku 2012 proběhla realizace úprav aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů či v souvislosti s požadavky legislativy. Byl efektivně realizován projekt webové aplikace „Potraviny na pranyři“. Zasilání dat do systému je automaticky generováno z informačního systému Kontrolní a laboratorní činnost (IS KLČ), ve kterém byly provedeny potřebné programové úpravy pro tuto funkcionalitu.

Byl dodán informační systém pro elektronickou spisovou službu dle Národního standardu se specifickým zohledněním procesních potřeb SZPI. Systém je postaven jako desktopová aplikace v architektuře server-klient, kde serverová část zajišťuje společné databázové úložiště a klientská část je instalována do pracovních stanic jednotlivých uživatelů. Systém poskytuje intuitivní prostředí pro správu záznamů, dokumentů a spisů z interních i externích zdrojů, včetně procesní podpory podatelny, výpravny a spisovny. Taktéž byla zajištěna potřebná úprava programových modulů IS KLČ pro integraci se spisovou službou.

V návaznosti na končící garantovanou podporu stávajícího personálního a mzdového systému ODYSEA 2001 v roce 2014 byl ve vypsané veřejná zakázce vybrán dodavatel na dodání a implementaci nového komplexního informačního a docházkového systému pro vedení personální a mzdové agendy formou systémové integrace do stávajícího prostředí SZPI.

2.6 Činnost v oblasti legislativy

2.6.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2012 se SZPI podílela na vzniku 21 zákonů. Jednalo se především o uplatňování připomínek k návrhům zákonů vytvořených jak na půdě Ministerstva zemědělství ČR, tak jiných ministerstev, ale i o tvorbu vlastních návrhů zákonů, zejména novely zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci. Důležitými návrhy zákonů, které SZPI připomínkovala, byly návrhy novel zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, zákona č. 676/2004 Sb., o povinném značení lihu nebo zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví. SZPI se v tomto roce rovněž aktivně zúčastnila procesu připomínkování návrhu zákona o právních poměrech a vzdělávání zaměstnanců

utilising the latest technology and providing a high-performance and easy-to-use solution for the protection of virtualised data, including effective server consolidation, was purchased.

In the software field, CAFIA utilised the options offered by the Microsoft Enterprise Agreement multilicence programme, both within the server infrastructure, as well as, in particular, office applications, where the Microsoft Office 2010 product set was gradually installed.

The year 2012 also saw the implementation of adjustments to the application programming of individual subsystems of CAFIA information systems in relation to current user or legislative requirements. The ‘Food pillory’ website project was effectively realised. The sending of data to the system is automatically generated from the Control and Laboratory Activities Information system (CLA IS) in which the necessary programme adjustments were carried out for this functionality.

An information system for an electronic file system pursuant to the National Standard, with a specific adjustment for the process needs of CAFIA, was delivered. The system is designed as a desktop application within the server-client architecture, with the server providing a joint database repository and the client being installed in the workstations of individual users. The system provides an intuitive environment for the administration of records, documents and files from both internal and external sources, including procedural support for registry, dispatch office and document management. Required adjustments were also made to CLA IS programme modules for integration with the document management.

In relation to the guaranteed support for the existing ODYSEA 2001 personnel and payroll system, which ends in 2014, a contractor was chosen, via public tender, for the supply and implementation of a new complex information and attendance system for personnel and payroll in the form of system integration into the existing CAFIA environment.

2.6 Legislation

2.6.1 Creating and commenting on legal regulations

In 2012 CAFIA contributed to the creation of 21 acts. This primarily consisted of the implementation of consultation on draft

ve veřejné správě a věcného záměru zákona o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich.

SZPI připomínkovala rovněž návrhy novel nařízení vlády o stanovení bližších podmínek při provádění opatření společné organizace trhu s vínem a nařízení vlády o stanovení důsledků porušení podmíněnosti poskytování některých podpor a spolupodílela se také na vzniku 34 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Pro činnost SZPI z nich byly důležité zejména novely vyhlášky č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, vyhlášky č. 329/1997 Sb., kterou se provádí zákon o potravinách pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena, vyhlášky č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, vyhlášky č. 323/2004 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství a vyhlášky č. 94/2010 Sb., o některých veterinárních a hygienických požadavcích na přepravu a zpracování vedlejších živočišných produktů.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. Je aktivním členem Pracovní skupiny pro obecnou aplikaci nařízení (ES) č. 882/2004, v platném znění, která se zabývá přípravou revize tohoto, pro oblast kontroly potravin stěžejního, nařízení. Dále poskytuje podklady MZe pro přípravu na jednání a dle potřeby (v rámci diskutovaných oblastí) se také přímo účastní jednání. SZPI rovněž zaslala své připomínky při novelizaci nařízení č. 607/2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů. U směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/54/ES se SZPI spolupodílela na vzniku korigenda českého překladu.

2.6.2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

I v roce 2012 se pracovníci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací Komise a Rady EU. Za dánského a kyprského předsednictví se uskutečnilo celkem 20 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili 2 jednání v Radě EU a celkem 18 jednání v pracovních formacích Komise.

laws created both by the Ministry of Agriculture of the Czech Republic, and other ministries as well as the creation of its own draft laws, in particular amendments to Act no. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. The important draft laws on which CAFIA was consulted included proposed amendments to Act no. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products, Act no. 353/2003 Coll., on consumer tax, Act no. 676/2004 Coll., on the mandatory labelling of liquors and Act no. 258/2000 Coll., on public health protection. This year CAFIA also actively participated in the consultation process for the act on the legal situation and training of employees in public administration and the material legal proposal for responsibility for offences and offence procedures.

CAFIA was also consulted on proposed amendments to the government decree laying down more detailed conditions when implementing measures for the joint organisation of the wine market and the government decree laying down the consequences of a breach of conditions for the provision of some types of support, as well as contributing to the creation of 34 implementing decrees on various laws. Of particular importance to CAFIA activities were the amendments to Decree no. 157/2003 Coll., laying down the requirements for fresh fruit and vegetables, processed fruit and vegetables, dry shell nuts, mushrooms, potatoes and products there of Decree no. 329/1997 Coll., implementing the Act on foodstuffs for and products made from starch, pulses and oleaginous seeds, Decree no. 77/2003 Coll., laying down the requirements for milk and dairy products, frozen creams and edible fats and oils, Decree no. 323/2004 Coll., implementing some provisions contained in the Act on viticulture and viniculture and Decree no. 94/2010 Coll., on some veterinary and hygiene requirements for the transport and processing of by-products of animal origin.

As in the previous years, CAFIA contributed to the creation of EU legal regulations. CAFIA is an active member of the Working Group for the General Application of Regulation (EC) no. 882/2004, as amended, which deals with preparation for this regulation, a key one in the field of food inspection. It further provides documents from the Ministry for Agriculture for preparations for meetings and also participates in discussions if required (in the context of the areas discussed). CAFIA also contributed to amendments to Regulation no. 607/2009 laying down certain detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) no. 479/2008 as regards protected designations of origin and geographical indications, traditional terms, labelling and presentation of certain wine sector products. CAFIA also contributed to the corrigenda for the Czech translation of Directive 2009/54/ES of the European Parliament and of the Council.

Nejčastěji se zaměstnanci SZPI účastnili jednání Expertního výboru EK – Pracovní skupiny pro zemědělské kontaminanty (9 jednání), Pracovní skupiny EK pro Systém rychlého varování RASFF (3 jednání) a Pracovní skupiny EK pro nařízení č. 1169/2011 (3 jednání). Další jednání probíhala např. v Pracovní skupině Rady EU pro kontaminanty v potravinách nebo v Pracovní skupině Rady EU pro víno a alkohol OIV.

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

2.6.3 Činnost právní

V roce 2012 bylo pravomocně skončeno 1 731 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 35 050 650 Kč. Dále bylo v roce 2012 pravomocně skončeno 16 správních řízení o uložení pořádkové pokuty s osobami, které se dopustily pořádkového deliktu dle § 19 zákona č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů, ve kterých byly uloženy pořádkové pokuty v celkové výši 495 000 Kč. Celkem tedy bylo pravomocně skončeno 1 747 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 35 545 650 Kč.

V porovnání s rokem 2011 došlo ke zvýšení celkové výše uložených pokut o 8 106 550 Kč (v roce 2011 činila výše pravomocně uložených pokut 27 439 100 Kč). Ve správních řízeních byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 1 744 000 Kč.

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

čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (484);
čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (311);
čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění do oběhu klamavě označených potravin (237);
čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (156);
čl. 113a odst. 3 nařízení (ES) č. 1234/2007 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (132);

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

In 2012, CAFIA employees were also involved in the activities of working groups of the European Commission and Council. During the Danish and Cypriot presidencies a total of 20 foreign working trips took place. These were combined with participation in working groups, during which CAFIA experts took part in 2 meetings with the EU Council and a total of 18 meetings in Commission working groups.

CAFIA employees most frequently participated in the meetings of the European Commission Expert Group – the Working Group for Agricultural Contaminants (9 meetings), Working Group for the RASFF (3 meetings) and Working Group for Regulation no. 1169/2011 (3 meetings). Further meetings took place e.g. in the EU Council Working Group for Contaminants in Food and the EU Council Working Group for Wine and Alcohol OIV.

CAFIA representatives also participated in the meetings of the Coordination Group (CG) at the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. The CG is the coordination centre for the approval of instructions, positions and mandates presented on behalf of the Czech Republic and Ministry of Agriculture at meetings of working bodies of the EU, including COREPER, the Special Committee on Agriculture and the Council of Ministers for Agriculture and Fishery.

2.6.3 Legal activities

In 2012 1,731 administrative proceedings involving food business operators, in which fines to a total amount of 35,050,650 CZK were imposed, were concluded with legal effect. During the year, further 16 administrative proceedings on the imposition of disciplinary fines on entities that had committed a disciplinary offence pursuant to § 19 of Act no. 552/1991 Coll., on state controls, as amended, in which disciplinary fines to a total amount of 495,000 CZK were imposed, were concluded with legal effect. Therefore a total of 1,747 administrative procedures were concluded with legal effect, with fines to a total amount of 35,545,650 CZK being imposed.

Compared to 2011 there was an increase by 8,106,550 CZK in the total amount of fines imposed (fines imposed with legal effect

§ 10 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (483);
§ 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (482);
§ 6 zákona o potravinách – nesprávné označování potravin balených ve výrobě (228);
§ 3 odst. 1 zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku (208);
§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (74);
§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na jakost vína (52).

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

V roce 2012 nabylo právní moci 149 rozhodnutí Úl o odvolání (z toho 15 ve věcech týkajících se pořádkových pokut), z nichž bylo v 90 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 38 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí, v 8 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, ve 3 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, v 10 případech bylo odvolání podáno opožděně.

V roce 2012 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy 25 případů (žaloby proti rozhodnutí správního orgánu), přičemž v roce 2011 to bylo 21 případů. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla v 19 případech žaloba proti rozhodnutí správního orgánu jako nedůvodná zamítnuta (v roce 2011 bylo zamítnuto 16 žalob) a v 5 případech bylo rozhodnutí správního orgánu zrušeno a vráceno k dalšímu řízení (a to jak v roce 2012, tak 2011), 1 žaloba byla jako opožděná odmítnuta.

2.7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

SZPI standardně spolupracuje s dalšími orgány státní správy nebo samosprávy při některých kontrolách, které jsou zaměřeny zejména na bezpečnost potravin a odhalování klamavých praktik. Klíčová je v této souvislosti spolupráce s Ministerstvem zdravotnictví ČR a zdravotními ústavy při hodnocení rizika především v případech, kdy byly v potravinách zjištěné nové typy kontaminujících látek nebo kdy byly zejména v doplňcích stravy nalezeny syntetické látky spíše obvyklé pro humánní léčiva.

amounted to 27,439,100 CZK). Obligations to meet the costs of administrative proceedings to the amount of 1,744,000 CZK.

The greatest amount of fines in administrative proceedings were imposed for the breach of provisions contained in legal regulations (number of cases stated in brackets):

art. 4 of Regulation (EC) no. 852/2004 – failure to comply with hygiene requirements when putting foodstuffs into circulation (484);
art. 14 of Regulation (EC) no. 178/2002 – placing on the market of food that is unsafe or unfit for human consumption (311);
art. 16 of Regulation (EC) no. 178/2002 – putting into circulation foods with misleading labelling (237);
art. 5 of Regulation (EC) no. 852/2004 – failure to comply with procedures based on HACCP principles (156);
art. 113a subsection 3 of Regulation (EC) no. 1234/2007 – failure to comply with the requirements of marketing standards for fruit and vegetables (132);

§ 10 subsection 1 c) of the Act on foodstuffs – putting into circulation of foods with expired use by date (483);
§ 11 subsection 1 d) of the Act on foodstuffs – foods with expired best before date are not placed and labelled separately (482);
§ 6 of the Action Foodstuffs Act – on incorrect labelling of food packed during production (228);
§ 3 subsection 1 of the Act on foodstuffs – breach of the obligations of a food business operator (208);
§ 11 subsection 1 c) of the Act on foodstuffs – failure to comply with stipulated temperature for food storage (74);
§ 27 of the Act on viticulture and viniculture – failure to comply with wine quality standards (52).

If the concurrent breach of multiple provisions contained in legal regulations was found in entities being inspected, the fines for all shortcomings found were combined.

In 2012 149 decisions of the CAFIA Headquarters concerning appeals (15 of which concerned disciplinary fines) came into force; in 90 cases, the appealed decision was upheld, in 38 cases there was a change to the appealed decision, and in 8 cases the appealed decision was annulled and returned to the relevant inspectorate for renewed hearing and decision, and in 3 cases the appealed decision was cancelled and proceedings halted. In 10 cases the appeal was submitted late.

In 2012 regional courts made legally effective decisions in administrative proceedings in 25 cases (contesting of decisions by an administrative body), with 21 cases having been decided in 2011. Out of the legally effective decisions by regional courts that were delivered, in 19 cases the action against the of decision of the administrative body was rejected as unjustified (16 actions rejected in 2011) and in 15 cases the decision of the administrative body was cancelled and returned for

Koordinace činností probíhá trvale také na úrovni předávání podnětů spotřebitelů a jiných zjištění ke kontrole, a to především se Státní veterinární správou ČR, Ministerstvem zdravotnictví ČR, Českou obchodní inspekcí, Státním ústavem pro kontrolu léčiv, celními úřady a Policií ČR. Tímto způsobem jsou řešeny jednak podněty, které příslušný kontrolní orgán obdržel, aniž ke kontrole má kompetenci, anebo obsáhlejší případy, kdy vyřešení podnětu či zjištění vyžaduje vzájemnou pomoc více orgánů státní správy.

Druhá polovina roku 2012 byla poznamenána tzv. metanolovou aférou, která si vyžádala intenzivní spolupráci SZPI zejména s celními úřady, krajskými hygienickými stanicemi, Českou obchodní inspekcí a také s Policií ČR. V maximální možné míře byla těmto složkám poskytnuta kapacita inspekčních laboratoří k analýzám jimi dodaných vzorků lihovin. Na druhou stranu, pokud SZPI zjistila šarže lihovin s nevyhovujícím obsahem metanolu nebo s pozitivním výskytem reziduí denaturačních činidel, byla tato zjištění ihned předána k dalšímu šetření jak Policii ČR, tak také Celní správě ČR, tedy podobně, jak tomu bylo v celé řadě let minulých.

S celními úřady je SZPI v úzkém kontaktu také při zajištění kontroly dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí. Celní úřady zajišťují rovněž vymáhání pokut a nákladů, které uložila SZPI a které nebyly kontrolovanými osobami řádně uhrazeny.

V roce 2012 pokračovala kooperace s Úřadem průmyslového vlastnictví, na jehož činnost SZPI navazuje v rámci kontrol dodržování práv duševního vlastnictví, a to zejména kontrol chráněných zeměpisných označení potravin a chráněných označení původu potravin. SZPI spolupracovala s uvedeným úřadem v průběhu roku 2012 taktéž při změně specifikace chráněného zeměpisného označení „Lomnické suchary“.

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

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

further discussion (in 2012 and 2011). 1 action was rejected due to late submission.

2.7 Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic

As is standard, CAFIA cooperates with other state administration or local bodies during some inspections, particularly those focusing on food safety and uncovering of misleading practices. Key elements in this are collaboration with the Ministry of Health of the Czech Republic and national health institutions when assessing risk, primarily in cases where new types of contaminants have been discovered in foodstuffs, or if synthetic substances more normal in medicine have been found in dietary supplements in particular.

The coordination of activities takes place on a continual basis, and primarily with the State Veterinary Administration, the Ministry of Health, the Czech Trade Inspection Authority, the State Institute for Drug Control, customs authorities and the Police Force of the Czech Republic. Coordination also takes place to convey consumer suggestions and other findings for further inspection, thus resolving suggestions which the relevant body has received, but is not authorised to investigate, or more wide-ranging cases where the resolution of a suggestion or finding requires the mutual assistance of several state administration bodies.

The second half of 2012 was marked by the so-called methanol affair, which required intensive cooperation between CAFIA and, chiefly, customs authorities, regional hygiene authorities, the Czech Trade Inspection Authority and the Police Force of the Czech Republic. Capacities of CAFIA inspection laboratories were placed at the disposal of these bodies to the maximum possible extent in order to analyse liquor samples delivered. On the other hand, if CAFIA found a batch of liquor with unsatisfactory methanol content or positive finding of residues of denaturing agents, these findings were immediately passed on to both the Police Force of the Czech Republic and the Czech Customs Administration for further investigation, that is, similarly to the process in previous years.

CAFIA also maintains close contact with customs authorities for the purposes of inspections of foodstuffs of plant origin from third countries. Customs authorities are also responsible for the collection of fines and costs imposed by CAFIA that have not been properly paid by the entities under inspection.

Trvale probíhá kooperace s profesními a odbornými institucemi, např. Agrární komorou ČR, Potravinářskou komorou ČR, Českou asociací pro speciální potraviny a dalšími. Navázány byly také užší kontakty s Českou lékárnickou komorou. Tuto spolupráci lze považovat za velmi významnou, protože projednání problematiky podmínek výroby a dalšího uvádění potravin do oběhu pak výrazně ulehčuje provozovatelům potravinářských podniků orientaci v právních předpisech. Úřední kontroly pak mohou probíhat rychleji a efektivněji a lze se domnívat, že díky této kooperaci dochází i k menšímu výskytu protiprávních jednání v oblasti potravinového práva.

Salima 2012 – setkání představitelů dozorových orgánů a odborných institucí / Salima 2012 – Meeting of representatives of supervisory authorities and specialised institutions



Collaboration with the Office for Industrial Property continued in 2012. CAFIA utilises the activities of this body when inspecting compliance with intellectual property rights, and chiefly the control of protected geographical designations and protected designations of origin of foodstuffs. CAFIA also cooperated with the aforementioned authority in 2012 when altering the specification of the protected geographical indication 'Lomnické suchary'. CAFIA continued its long-term cooperation with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in the joint operation of the ProCoP system, the function of which is to provide information to entrepreneurs on product requirements and the functioning of the internal market in the free movement of foodstuffs. The Inspection Authority actively contributed to the resolution of cases concerning finding unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed towards consumers from other Member States of the EU (using the Consumer Protection Cooperation System (CPCS)). CAFIA is also a part of the SOLVIT system, which facilitates the cooperation of the Member States for the effective resolution of issues that come about due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public bodies.

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

CAFIA cooperates on a permanent basis with professional and specialist institutions, e.g. the Agrarian Chamber of the Czech Republic, the Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic, the Czech Association of Special Foods and others. CAFIA also continued its close ties to the Czech Medical Association. Our ties with this institution could be considered highly significant, as discussions of issues surrounding production and other means of putting foodstuffs into circulation significantly eases the task of food business operators in orientating themselves in legal regulations, and allowing official inspections to proceed more quickly and effectively. It could be said that this collaboration leads to a reduction in unlawful behaviour in the field of food law.



Mezinárodní vztahy
3
International Relations

3.1

Mezinárodní spolupráce

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

V březnu 2012 uspořádala SZPI v Brně druhé zasedání pracovní skupiny pro internetový obchod. Tato skupina funguje v rámci FLEP (Food Law Enforcement Practicioners), což je neformální uskupení sdružující zástupce evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi a zabývají se harmonizací přístupů ke kontrole potravin v rámci EU. V průběhu zasedání byla řešena problematika kontroly internetových prodejců, registrace provozovatelů internetových obchodů, mezery v právních předpisech, informování spotřebitelů a další související témata. Po skončení dvoudenního programu byla formulována doporučení pracovní skupiny, která byla adresována Evropské komisi. Jedná se především o návrhy konkrétních úprav zohledňujících internetový obchod v nařízení (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách. Zasedání se zúčastnilo 15 zástupců ze 7 zemí: České republiky, Dánska, Německa, Nizozemí, Rakouska, Slovenska a Velké Británie. O jednání s touto aktuální problematikou projevila zájem i Evropská komise, která do Brna vyslala svého zástupce. Zástupce SZPI se pak v říjnu účastnil třetího zasedání pracovní skupiny pro internetový obchod v rámci FLEP, které se uskutečnilo v Dánsku.

V dubnu SZPI hostila zástupce srbského ministerstva zemědělství, obchodu, lesnictví a vodního hospodářství. Kromě návštěvy Ústředního inspektorátu Srbové navštívili i brněnskou a pražskou laboratoř. Experti ze Srbska se velmi zajímali o proces

Návštěva ze srbského ministerstva zemědělství na SZPI / Visitors from the Serbian Ministry of Agriculture at CAFIA



3.1

International cooperation

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

In March 2012 CAFIA organised the second meeting of the Working Group for Internet Trade in Brno. This group is part of FLEP (the Food Law Enforcement Practitioners), an informal grouping of representatives of European inspection bodies that apply food laws in practice and are engaged in the harmonisation of approaches to food inspections in the EU. Issues discussed during the meeting included the inspection of on-line retailers, registration of operators of on-line shops, niches in legal regulations, the provision of information to consumers and other related topics. Following the end of the two-day event, the working group formulated a recommendation addressed to the European Commission, which chiefly encompassed proposals for specific adjustments to provisions related to on-line retail in Regulation (EC) no. 882/2004 on official controls. The meeting was host to 15 representatives from 7 countries: the Czech Republic, Denmark, Germany, the Netherlands, Austria, Slovakia and the United Kingdom. Interest in the current issues discussed at the meeting was also expressed by the European Commission, which sent its representative to Brno. In October CAFIA representatives participated in the third meeting of the FLEP Working Group for Internet Trade, which took place in Denmark.

In April CAFIA hosted representatives of the Serbian Ministry of Agriculture, Trade, Forestry and Water Management. Apart from

Zasedání mezinárodní pracovní skupiny pro kontrolu elektronického obchodu / Meeting of the international working group for internet trade



vzniku a fungování obdobných úřadů v České republice, protože v Srbsku bude soustava těchto institucí nově řešena.

V červnu se vedoucí představitelé SZPI zúčastnili zahraniční pracovní cesty na srbské ministerstvo zemědělství a také navštívili Bulgarian Food Safety Agency, tedy bulharský orgán zodpovědný za kontrolu bezpečnosti potravin. Při této cestě se zástupci SZPI blíže seznámili s fungováním těchto úřadů a představili dozorový systém v oblasti potravin v České republice.

Obdobně jako v minulých letech se i v roce 2012 expert SZPI účastnil auditních misí Food and Veterinary Office. V roli národního experta se v lednu zúčastnil auditní mise v Portugalsku, která byla zaměřena na systémy kontroly potravin rostlinného původu dovezených ze třetích zemí a v září pak auditu v Číně, který se týkal kontroly pesticidů v potravinách rostlinného původu.

Zástupce SZPI se rovněž účastnil zasedání Heads of Agencies na Kypru, kde se setkávají vedoucí představitelé kontrolních orgánů zodpovědných za bezpečnost potravin. Jednání bylo zaměřeno na projekt tzv. benchmarkingu, který má za cíl identifikaci „best practice“ v rámci úředních kontrol, byl představen návrh EK na revizi nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách a dále pak byla shrnuta práce pracovní skupiny na hodnocení rizik.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV), jejíž význam v členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti. Tato mezivládní světová vědeckotechnická organizace vytváří definice a doporučuje standardy v oblasti vinohradnictví a vinařství, které v případě enologických postupů a analytických metod rozboru byly převzaty do právních předpisů EU. Za účasti zástupce SZPI proběhl v červnu v Turecku Světový vinohradnický a vinařský kongres, Valné shromáždění OIV a zasedání expertních skupin OIV, v říjnu se pak v Paříži uskutečnilo mimořádné Valné shromáždění OIV, zasedání Výkonného výboru OIV a expertních skupin. Na mezinárodní úrovni byla diskutována stále aktuální problematika alergenů a aditiv ve víně, potažmo snahy EU, respektive EK, o zapojení do činností OIV.

Pokračovala i spolupráce s EFSA – experti SZPI se pravidelně účastnili jednání pracovní skupiny, jejímž cílem je navrhnout a připravit číselníky a datové struktury obsažené v základním dokumentu – Standard Sample Description (SSD), který definuje číselníky, katalogy, strukturu a požadavky na odesílání dat z jednotlivých členských států na EFSA. Hlavním úkolem skupiny je připravit SSD, který je zatím používán pro zaslání dat týkajících se pesticidů a chemických kontaminantů, na rozšíření pro další oblasti – přídatné látky, veterinární léčiva, mikrobiální kontaminanty a mikrobiologická data, zoonózy a nemoci zvířat.

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se v roce 2012 pravidelně účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food, která

a visit to the Headquarters, the Serbian party also visited the CAFIA laboratories in Prague and Brno. Serbian experts took great interest in the process of creation and functioning of similar authorities in the Czech Republic, as these institutions are currently undergoing reorganisation in Serbia.

In June CAFIA executives took part in a working trip abroad at the Serbian Ministry of Agriculture as well as visiting the Bulgarian Food Safety Agency. During this trip the CAFIA representatives gathered more detailed information on the functioning of these bodies and gave presentations on the food supervisory system in the Czech Republic.

Similarly to in previous years, in 2012 CAFIA representatives again took part in auditing missions of the Food and Veterinary Office. In January CAFIA expert took part, in his role as national expert, in an auditing mission to Portugal, which focused on control systems for foodstuffs of plant origin imported from third countries, and then in September in an audit in China that addressed pesticides in foodstuffs of plant origin.

CAFIA representatives also took part in a meeting of the Heads of Agencies in Cyprus, meeting of the heads of supervisory bodies responsible for food safety. The meeting focused on the so-called benchmarking project, the objective of which is to identify ‘best practice’ for official controls, a proposed amendment by the European Commission to Regulation (EC) no. 882/2004, on official controls, and a summary of the work of the working group for risk assessment.

CAFIA further maintains active collaboration with the International Organisation for Vine and Wine (OIV), an organisation of increasing importance in Member States of the EU. This global, intergovernmental scientific-technical organisation creates definitions and recommends standards in viniculture and viticulture, which, in the case of oenological approaches and analytical methods, have been incorporated in EU legal regulations. June saw the participation of CAFIA representatives in the World Congress of Wine and Vine in Turkey, the OIV General Meeting and meetings of OIV expert groups. In October an OIV extraordinary general meeting, a meeting of the OIV Executive Committee and OIV expert groups took place in Paris. International-level discussions were held on the still-current issue of allergens and additives in wine and the efforts of the EU and European Commission to become involved in OIV activities.

CAFIA also continued its cooperation with EFSA – CAFIA experts regularly took part in the meetings of the working group whose aim it is to propose and prepare codes and data structures contained in the basic Standard Sample Description (SSD) document, which defines codes, catalogues, structures and requirements for sending of data from individual Member States to EFSA. The chief task of the group is to prepare the SSD, which

organizuje pro zástupce dozorových orgánů DG SANCO a která se specializují např. na hygienu potravin, HACCP, dovozní kontroly, potravinářské přísady, chráněná označení a další témata. Těchto školení se v roce 2012 zúčastnilo 20 zaměstnanců.

Kromě výše uvedených školení se zaměstnanci SZPI účastní dalších workshopů či konferencí, na kterých prohlubují své odborné znalosti, případně aktivně vystupují.

3.2 Mezinárodní projekty

I v roce 2012 SZPI nadále využívala prostředků EU pro financování svých aktivit.

V první polovině roku došlo k administrativnímu dokončení projektu *Evropské územní spolupráce Česká republika – Svobodný stát Sasko*, který SZPI realizovala v roce 2011.

Od ledna do září 2012 pak probíhala hlavní část projektu *Systém manažerského vzdělávání pro posílení kapacity a efektivnosti SZPI (SYMAN)*. Jednalo se o první projekt na SZPI, v jehož rámci byl vedoucím pracovníkům poskytnut ucelený soubor navazujících školení zaměřených na zdokonalení řídicích kompetencí. Stěžejní částí projektu byla série provázaných školení manažerských dovedností a tzv. měkkých dovedností (soft skills). Manažerské tréninky měkkých dovedností byly cíleny na posilování těch kompetencí, které spíše než se znalostmi a odbornými dovednostmi souvisejí s osobními vlastnostmi, dovednostmi, postoji a hodnotami. Vzdělávacího programu vytvořeného společností Top Lektoři.cz, s.r.o., který se sestával z 6 školení pro střední management a 4 školení pro vrcholový management, se zúčastnilo zhruba 60 zaměstnanců SZPI. Školení probíhala v první polovině roku 2012 a byla završena společným teambuildingem. V rámci projektu byla pořízena rovněž propagační brožura a technika pro zlepšení kvality vzdělávání. Celý projekt, který trval 2 roky, byl spolufinancován z prostředků Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost (OP LZZ) prostřednictvím Evropského sociálního fondu v ČR – na projekt byly vynaloženy prostředky přes 2 mil. Kč, z nichž 85 % je financováno z prostředků OP LZZ.

V druhé polovině roku 2012 probíhala příprava projektové žádosti, která byla podána v rámci programu přeshraniční spolupráce Cíl 3 Česká republika – Svobodný stát Bavorsko. Projekt *Přeshraniční spolupráce v oblasti kontrol potravin*, který se uskuteční v první polovině roku 2013, svým obsahem naváže na obdobné projekty přeshraniční spolupráce, které SZPI v minulosti realizovala s rakouskými, slovenskými a saskými dozorovými

is currently used for sending of data on pesticides and chemical contaminants, for expansion to other fields, such as secondary substances, veterinary medication, microbial contaminants and microbiological data, zoonoses and animal diseases.

In 2012 inspectors and other CAFIA employees regularly took part in training, entitled Better Training for Safer Food, which is organised for representatives of supervisory bodies by DG SANCO and specialises in food hygiene, HACCP, import controls, food additives, protected designations and other topics. 20 employees took part in these training sessions in 2012.

Apart from the aforementioned training, CAFIA employees also participate in or make active appearances at other workshops and conferences in order to deepen their specialist knowledge.

3.2 International projects

In 2012 CAFIA continued to draw on EU funds to finance its activities.

The first half of the year saw the administrative completion of the *European Territorial Cooperation Czech Republic – Free State of Saxony*, realised by CAFIA in 2011.

The period from January to September 2012 then saw the main part of the *CAFIA Managerial Training System to Increase Capacity and Effectiveness (SYMAN)* project. This was the first CAFIA project to offer managers a comprehensive programme of follow-up courses focusing on the perfection of managerial competencies. The key component of the project was a series of linked courses in managerial skills and so-called soft skills. The objective of managerial soft skills courses was to strengthen those which, rather than knowledge and specialised skills, are more related to personal qualities, skills, attitudes and values. Around 60 CAFIA employees participated in this training programme, which was created by Top Lektoři.cz, s.r.o., and consisted of 6 courses for middle management and 4 courses for top management. Courses took place in the first half of 2012 and concluded with a joint team-building. A promotional brochure and techniques to improve the quality of training were also created as a part of the project. The project as a whole, which lasted 2 years, was co-financed from the funds of the Human Resources and Employment Operational Programme (HREOP) through the European Social Fund in the Czech Republic. Funds totalling over 2 million CZK, of which 85 % came from the HREOP, were spent on the project.

orgány. Partnerem SZPI tentokrát bude bavorské státní ministerstvo životního prostředí, zdraví a ochrany spotřebitele a jemu podřízené dozorové orgány. Na české straně se jej budou účastnit inspektoráty SZPI v Táboře a Plzni. Cílem projektu je obdobně jako v minulých projektech posílení spolupráce a vytvoření sítě kontaktů v příhraničních regionech České republiky a Bavorska v oblasti úřední kontroly potravin.

The second half of 2012 saw the preparation of a project application, which was submitted as a part of the Objective 3 Czech Republic – Free State of Bavaria cross-border programme. The contents of the *Cross-Border Cooperation in Foodstuff Controls*, which will take place in the first half of 2013, will represent a continuation of similar cross-border cooperation projects previously realised by CAFIA with Austrian, Slovak and Saxon supervisory bodies. This time, CAFIA will be in partnership with the Bavarian State Ministry for the Environment, Health and Consumer Protection and its subordinate supervisory bodies. The Czech side shall be represented by the CAFIA inspectorates in Tábor and Plzeň. The objective of the project is similar to that of previous projects – to strengthen cooperation and create a network of contacts in border regions of the Czech Republic and Bavaria in the field of the official control of foodstuffs.

Závěrečný teambuilding projektu SYMAN / Concluding teambuilding within the SYMAN project





Vztahy s veřejností

4

Public relations

Pro širokou veřejnost je komunikace s úřady velmi důležitým tématem. Z toho důvodu nebere top management SZPI komunikaci s touto cílovou skupinou na lehkou váhu a při oslovení veřejnosti se snaží o maximální otevřenost, odbornost a flexibilitu. Úřad si je vědom, že důvěra veřejnosti je pro jeho činnost jedním z důležitých faktorů, a proto se snaží o co možná nejvstřícnější přístup – ať už vůči laické či odborné veřejnosti, tak také vůči médiím či jiným institucím a organizacím. Do portfolia informovanosti patří zveřejňování výsledků činnosti či pomoc provozovatelům potravinářských podniků při orientaci v právních předpisech. Efektivní a účinná komunikace a kooperace všech dozorových orgánů tak pomáhá šířit osvětu v oblasti potravin. Výsledkem všech těchto činností je tak zvyšování bezpečnosti potravin na našem trhu.

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

V roce 2012 zaevidovala SZPI 6 492 dotazů, přičemž největší část byla vyřízena Ústředním inspektorátem SZPI (5 942 dotazů), 550 dotazů pak zodpověděly jednotlivé regionální inspektoráty. Celkový počet telefonických dotazů byl 2 826, písemných pak 3 634 (vyjma dotazů dle zákona č. 106/1999 Sb.). Tento významný nárůst dotazů směřovaných v roce 2012 na SZPI zapříčinilo hned několik událostí. Vzhledem k nárůstu počtu případů klamání spotřebitele v oblasti jakosti potravin se SZPI v minulém roce (2011) zaměřila na tuto oblast se zvýšenou intenzitou nejen v rámci běžných kontrol, ale i tematicky orientovanými mimořádnými kontrolními akcemi. I v roce 2012 se pak dále věnovala otázce jakosti potravinářského zboží se zvýšeným soustředěním a o výsledcích začala průběžně informovat širokou veřejnost. V lednu a v únoru roku 2012 pak k tomuto tématu uspořádala i 2 tiskové konference. Tato aktivita vedla následně k většímu zájmu veřejnosti, zejména pak spotřebitelů, o kvalitu potravin obecně. V březnu 2012 zaměstnala pracovníky SZPI mediální kauza, kdy byla v Polsku průmyslová sůl využívána pro výrobu potravin a byla deklarována jako sůl jedlá. I tato událost vzbudila u spotřebitelů nebývalý zájem. Červenec 2012 se na SZPI nesl v duchu spuštění nového webového portálu „potravinyapranyri.cz“. Internetová aplikace „Potraviny na pranýři“ byla od okamžiku svého spuštění předmětem mimořádného zájmu veřejnosti, a to jak spotřebitelské, tak podnikatelské. Poslední, avšak zcela nejzásadnější, událostí celého roku 2012 bylo vyhlášení krizového

Communication with authorities is a very important topic for the wider public. For this reason, CAFIA top management does not treat communication with this target group lightly and in its communication with the public endeavours to be as open, professional and flexible as possible. The authority is aware that public trust is a key factor in its activities, and therefore endeavours to be as accommodating as possible, be it towards the lay or specialist public, as well as towards the media and other institutions and organisations. Its portfolio of informational activities includes the publishing of the results of its activities and assistance to food business operators in orienting themselves in legal regulations. Effective and efficient communication and cooperation of all supervisory bodies thus help to spread public awareness of issues affecting food, increasing the safety of foodstuffs on the Czech market.

Openness towards the public is characterised by a flexible communication system, bound, first and foremost, by Act no. 106/1999 Coll., on free access to information, as amended, which gives every citizen of the Czech Republic the right to inquire about any activity of public bodies. The Inspection Authority, however, provides communication above and beyond its obligations as laid out in this Act and consumers, entrepreneurs and representatives of various institutions can utilise the following communication channels, through which they can make any query: e-mail, telephone, fax, written correspondence, personal visit or on-line. So long as the answering of this query does not exceed the capabilities and remit of the Authority, it is answered as soon as possible.

In 2012 CAFIA documented 6,492 queries, with the majority of these being processed by the CAFIA Headquarters (5,942 queries) and 550 queries being answered by individual regional inspectorates. The total number of telephone queries was 2,826 and written queries 3,634 (excluding queries pursuant to Act no. 106/1999 Coll.). This significant growth in the number of queries made to CAFIA in 2012 was caused by several events. In view of the increase in cases of the misleading of consumers with regard to food quality, CAFIA last year (2011) focused on this area with greater intensity, not only during routine inspections, but also through ad-hoc, thematic inspection programmes, and continued to address, with greater concentration, the issue of food quality into 2012 as well as continually informing the public of the results of these inspections. Two press conferences on this issue were held in January and February 2012. This led to greater public interest, particularly on the part of consumers, in the quality of food generally. In March 2012 CAFIA employees were occupied with a media affair following the discovery that in Poland industrial salt was being used in food production, while being declared edible. This was one of the events that provoked unprecedented levels of interest from consumers. July 2012 saw the launch of the new ‘potravinyapranyri.cz’ (‘Food Pillory’) web portal. The ‘Food Pillory’ Internet application was,

stavu v souvislosti s výskytem případů otravy metanolem, které proběhlo v září tohoto roku. Tato událost ovlivnila chod inspekce na řadu měsíců a plně vytížila převážnou většinu jejích zaměstnanců téměř na všech pozicích. Zcela pochopitelný byl pak ohlas veřejnosti samotné.

Ze všech zaevidovaných dotazů naplňovalo formální požadavky žádosti o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, celkem 32 dotazů. Dvě žádosti byly odloženy rozhodnutím ve správním řízení, jedna jako celek byla odmítnuta rozhodnutím ve správním řízení a jedna žádost byla v totožném znění na SZPI doručena v průběhu několika měsíců dvakrát. Stejný systém jako v loňském roce zůstal při vyřizování žádostí o potvrzení informací, jež jsou provozovatelům potravinářských podniků známy (tj. že jsou SZPI vedeni v evidenci a že je u nich prováděna kontrola). Vyřizování uvedených žádostí je nastaveno přes příslušný webový formulář dostupný všem podnikatelům na www stránkách Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Žádosti tedy již nejsou vyřizovány v režimu zákona č. 106/1999 Sb.

Nejčastěji dotazy adresované SZPI pocházely od spotřebitelů. Jejich celkový počet však jen nepatrně převyšoval celkový počet dotazů, které SZPI obdržela z řad podnikatelské veřejnosti. Spotřebitelé se nejčastěji zajímali o problematiku kvality a zdravotní nezávadnosti potravin a s tím související pravomoci inspekce, žádali doplnění informací k medializovaným případům týkajících se závadných potravin, podávali podněty ke kontrole. Častým předmětem jejich zájmu se stalo také označování potravin, resp. uvádění země původu, data spotřeby a minimální trvanlivosti na obalech výrobků či označování nebalených potravin. Charakter dotazů z řad spotřebitelů významným způsobem ovlivnilo také spuštění nového webu SZPI „potravinyapranyri.cz“ a dále kauza výskytu metylalkoholu v lihovinách.

Podnikatelská veřejnost se na SZPI nejčastěji obracela s žádostí o přiblížení podmínek dovozu vybraných komodit či certifikace potravin, zajímala se o legislativní požadavky související se zahájením činnosti, skladováním, označováním. Dotazy této skupiny tazatelů značně ovlivnila kauza výskytu metylalkoholu v lihovinách.

V roce 2012 si SZPI nechala vypracovat sociologický výzkum na téma „*Vnímání a hodnocení webu Potraviny na Pranýři*“, a to z toho důvodu, že spuštění uvedené aplikace vyvolalo velký zájem jak ze strany spotřebitelů, tak ze strany provozovatelů potravinářských podniků. Reakce byly vesměs pozitivní, nicméně byla novým webovým stránkám vyčítána určitá „zmatečnost“ informací. Hlavními cíli tohoto výzkumu bylo zjistit povědomí o novém portálu, zmapovat návštěvnost, zjistit, jak spotřebitelé vnímají nové webové stránky, jaká cílová skupina aplikaci využívá, jak jednotlivé skupiny uživatelů hodnotí význam, srozumitelnost a do jisté míry funkcionalitu portálu a v neposlední řadě

from the moment of its launch, the subject of an extraordinary level of public interest, from both consumers and entrepreneurs. The final, and most crucial, event of 2012 was the declaration of a state of emergency in relation to the incidence of cases of methanol poisoning in September of the year. This event affected the inspection programme for a month, fully occupying the vast majority of employees at all levels. The response of the public itself to the issue was entirely understandable.

Out of all queries documented, a total of 32 queries fulfilled the formal requirements for a request for information pursuant to Act no. 106/1999 Coll., the freedom of information act. Two requests were deferred by a decision in the course of the administrative proceeding, one was rejected in its entirety in the course of the administrative process and one request was delivered to CAFIA twice, with the exact same wording, within a period of several months. The same system as in the previous year was retained for the processing of requests for confirmation of information known to food business operators (i.e. is contained in CAFIA documentation and is subject to inspection). The aforementioned requests are processed via the relevant on-line form, which is available to all businesses on the website of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. Requests are, therefore, no longer processed according to the system laid down by Act no. 106/1999 Coll.

Queries addressed to CAFIA were most frequently submitted by consumers. However, the total number of consumer queries only slightly exceeded that of queries submitted by businesses. Consumers were most often curious about issues surrounding the quality and safety of foodstuffs and related powers of the Inspection Authority as well as requesting supplementary information on high-profile cases related to contaminated foodstuffs and submitting suggestions for inspections. Another frequent subject of interest was labelling of foodstuffs, that is, the statement of country of origin, use-by date and best-before date on packaging and the designation of unpacked foodstuffs. The nature of questions submitted by consumers was significantly influenced by the launch of the new CAFIA website, ‘potravinyapranyri.cz’ and the methanol affair.

The most frequent subjects of queries from the business community were requests for more detailed information on conditions for the import of selected commodities or certification of foodstuffs, legislative requirements related to activity start-up, storage and labelling. Queries submitted by this group were significantly affected by the methanol affair.

Due to the massive level of interest shown by both consumers and food business operators in the ‘Food Pillory’ website, in 2012 CAFIA commissioned a sociological study entitled ‘*Perception and evaluation of the Food Pillory website*’. While the response was largely positive, the new website was criticised for

ve stručnosti zmapovat možná vylepšení z pohledu spotřebitel-ské veřejnosti.

Výsledkem výzkumu jsou informace využitelné k úpravám zmíněné aplikace tak, aby se pro uživatele stala více „user friendly“.

SZPI intenzivně komunikuje se spotřebitelskou veřejností a podnikateli v potravinářství také prostřednictvím médií, což umožňuje informovat požadovanou cílovou skupinu s potřebnou rychlostí a dopadem. Základním nástrojem této formy komunikace je vydávání tiskových zpráv, kterých inspekce v roce 2012 zveřejnila 71. SZPI rovněž poskytuje informace médiím na základě individuálních požadavků jednotlivých redakcí a v roce 2012 inspekce zodpověděla 1 507 těchto dotazů. Experti SZPI také informují spotřebitele v rámci své pravidelné účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu. Příkladem takové spolupráce je pořad České televize Sama doma, kde odborníci pravidelně seznamují veřejnost s problematikou různých druhů potravinářského sortimentu a s tím spojenými riziky, poskytují informace o kontrolní činnosti, ale také radí spotřebitelům a zlepšují tak jejich orientaci v potravinářském zboží. Novým komunikačním kanálem se 10. července 2012 stal portál „potravinynapranyri.cz“, na němž mohou média i veřejnost nalézt detailní informace o více než 700 kontrolních zjištěních.

Komunikační prioritou pro SZPI zůstávají informace o zjištění potravin nebezpečných, nevhodných k lidské spotřebě a nejakostních. Tyto informace inspekce zveřejňuje s důrazem na rychlost, dostupnost široké veřejnosti a adresnost ohledně názvu produktu, výrobní šarže, výrobce a místa prodeje tak, aby byli v maximální možné míře chráněni ti spotřebitelé, kteří mohou mít závadný výrobek doma. Dále inspekce pravidelně zveřejňuje zprávy o opatřeních ukládaných v provozovnách potravinářských podniků, které nesplňují příslušné normy. Nejvýraznějším mediálním tématem v oblasti kontroly potravin v minulém roce byl výskyt otrav z lihovin kontaminovaných metanolem, jehož první případy byly zaznamenány počátkem měsíce září 2012. Tato kauza dominovala zájmu médií během poslední třetiny minulého roku. V předchozí části roku převažoval zájem o téma kvality potravin v maloobchodní síti, který kulminoval v době spuštění aplikace „potravinynapranyri.cz“. Mezi významná témata roku patří i série kauz polských výrobců potravin, u kterých byla zjištěna závažná bezpečnostní pochybení a jejichž produkty byly exportovány i na český trh. Jedná se například o kontaminaci potravinářských výrobků technickou solí.

Potravinářská inspekce v roce 2012 uspořádala také 2 tiskové konference. První se uskutečnila 5. ledna v Praze, a to z důvodu, že v průběhu roku 2011 zaznamenala SZPI signály, že situace v oblasti jakosti potravin v České republice se vyvíjí k horšímu a roste počet případů klamání spotřebitele. Byly zde prezentovány závěry kontrol. Druhá tisková konference proběhla v rámci

a certain ‘disorganisation’ in its presentation of information. The chief objectives of the study were to establish the level of awareness of the new website, map site visiting rates, establish how the site was perceived by consumers, which target group uses the website, how individual user groups assess its importance, comprehensibility and, to an extent, functionality of the site and, last but not least, a brief description of any possible improvements from the point of view of consumers.

The outcome of the study was information usable in making adjustments to the aforementioned website so that it is more user-friendly.

CAFIA also communicates intensively with consumers and businesses in the food industry via the media, allowing it to inform the required target group with the necessary speed and effect. A basic tool of this form of communication is issuing of press releases, of which Inspection Authority issued 71 in 2012. CAFIA also provides media with information on the basis of individual requests by individual editorial teams; CAFIA responded to 1,507 such requests in 2012. CAFIA specialists also convey information to consumers through regular participation in news, consumer and general interest programmes on television and radio. One example of this cooperation is the Česká televize programme Sama doma (‘Home Alone’), where experts inform the public of issues affecting various types of foodstuffs and associated risks, provide information on inspections as well as providing consumers with advice helping them to better orientate themselves in foodstuffs. Since 10 July 2012 we have had at our disposal a new channel of communication in the form of the ‘potravinynapranyri.cz’ website, where the media and public can find detailed information on the findings of more than 700 inspections.

The conveyance of information on inspections that have found food to be unsafe, unfit for human consumption and low-quality remains a priority for CAFIA in its communications. This information is published by the Authority with an emphasis on speed, accessibility to the wider public and directness regarding product name, production batch, manufacturer and place of manufacture in order to give maximum protection to consumers who may have the product in question at home. The Authority further regularly publishes reports on measures imposed on the premises of food businesses that do not comply with the relevant norms. The most prominent case in the media relating to food safety in the previous year was that of methanol poisoning due to contaminated liquors, the first cases of which were recorded at the beginning of September 2012. This case dominated media interest during the final third of last year. In the preceding part of the year, most interest focused on the quality of foodstuffs in the retail sector, which reached its peak at the time the ‘potravinypranyri.cz’ website was launched. The major issues of the year also included the series of cases involving Polish food

účasti na mezinárodních potravinářských veletrzích Salima 2012 v Brně. Nesla název „Kvalita potravin a český spotřebitel“ a navazovala na tiskovou konferenci z ledna téhož roku. Účastníci byli seznámeni se závěry pokračujících kontrol z oblasti jakosti potravin. SZPI se na potravinářských veletrzích prezentovala také vlastním stánkem.

Webové stránky

Vzhledem k neustálému a překotnému celospolečenskému vývoji jsou webové stránky čím dál důležitějším nástrojem v boji proti nebezpečným potravinám, a to zejména proto, že celosvětová počítačová síť (internet) se stává v současnosti tím hlavním informátorem široké veřejnosti. Nejen z tohoto důvodu se SZPI snaží o udržování svých webových stránek v takové formě, která napomáhá tomu, aby byla veřejnost účinně a rychle informována o všem, co se v oblasti potravin děje. Stránky SZPI tak nejsou pouhou statickou prezentací, ale slouží zejména jako první pomoc při spotřebitelově či podnikatelově hledání.

producers found to be in serious breach of food safety laws and whose products were exported to, amongst others, the Czech market, for example the contamination of food products with industrial salt.

The Inspection Authority also organised two press conferences in 2012. The first of these took place on 5 January in Prague and was called due to indications received by CAFIA in 2011 that the situation with regard to food quality in the Czech Republic was taking a turn for the worse, with an increase in the cases of misleading of the consumer. At this conference CAFIA gave a presentation on the outcomes of inspections. The second press conference took place as a part of the Authority’s participation in the Salima 2012 food-industry trade-fair, was entitled ‘Food quality and the Czech consumer’ and picked up from the press conference held the previous January. Participants were informed of the outcomes of ongoing inspections relating to food quality. CAFIA also maintained its own stand at the trade-fair.

Graf 5 / Graph 5

Dotazy veřejnosti vyřízené ÚI v roce 2012 / Queries from the public processed by the Headquarters in 2012



Webové stránky SZPI jsou zdrojem informací pro veřejnost, mezi které patří například varování před nebezpečnými potravinami, informace pro spotřebitele o bezpečném nákupu potravin či různé zajímavosti ze světa potravin. Podnikatelé se na webu 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 inspekce splňují podmínky internetové přístupnosti a všechny informace zde zveřejněné jsou přístupné i zdravotně postiženým spoluobčanům, tedy jsou plně v souladu s vyhláškou č. 64/2008 Sb. o formě uveřejňování informací souvisejících s výkonem veřejné správy prostřednictvím webových stránek pro osoby se zdravotním postižením (tzv. vyhláška o přístupnosti).

SZPI i nadále pokračuje ve zkvalitňování svých webových stránek a dbá na to, aby veškeré příspěvky zde uvedené byly aktuální a pro širokou veřejnost v plné míře využitelné. V roce 2012 probíhala pravidelná aktualizace textů v české verzi webu, koncem roku započala aktualizace textů v anglické verzi webových stránek SZPI, jejíž ukončení je plánováno v průběhu prvního čtvrtletí roku 2013. Do rubriky „Informace pro podnikatele/Víno“ byla přidána rubrika „Aktuálně pro vinaře a obchodníky s vínem“.

Na webové stránky www.szpi.gov.cz byl ve formě banneru přidán prolink, který uživatele přesměruje na nově vzniklou internetovou aplikaci SZPI „potravinynapranyri.cz“, která byla spuštěna pro veřejnost v úterý 10. července 2012 ve 14:30 hodin. Cílem této nové aplikace je zpřístupnit zjištění o nejakostních, falšovaných a nebezpečných potravinách českým i evropským spotřebitelům a poskytnout tak nástroj usnadňující orientaci na nepřehledném trhu s potravinami.

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

Web SZPI v roce 2012 nejvíce navštěvovali uživatelé z České republiky, dále ze Slovenska, Německa, Polska či Spojeného království.

Pro zobrazení webových stránek SZPI bylo využito zejména těchto prohlížečů: Internet Explorer, Firefox, Chrome, Opera.

Uživatelé přistupovali na web SZPI nejčastěji prostřednictvím vyhledávače (52,70 %), odkazující stránky (26,25 %), přímo (21,05 %).

Website

In the view of the constant, rapid changes across society, and in particular due to the fact that the Internet is becoming the main source of information for the wider public, websites are an increasingly important tool in the fight against unsafe foodstuffs. For this reason, amongst others, CAFIA endeavours to maintain its website in such a form that it can inform the public quickly and effectively of current events in the food sector. The CAFIA website is not merely a statistical presentation, but also a first point of contact for consumers and businesses.

The CAFIA website is a source of information for the public, including, for example, warnings against unsafe foodstuffs, consumer information on buying food safely and various curiosities from the world of food. Information is available to businesses on conditions for operating a food company and download the necessary forms. Of no less importance is the section containing information for journalists, and where media representatives can find, apart from press releases, further articles and, if applicable, photos of products, discussed by the Agriculture and Food Inspection Authority in its press releases. The Authority's website fulfils the conditions for on-line accessibility and all information published on the site is also available to the handicapped, and it is therefore fully in accordance with Decree no. 64/2008 Coll., on the form in which information related to public administration is published for the handicapped via websites (so-called accessibility directive).

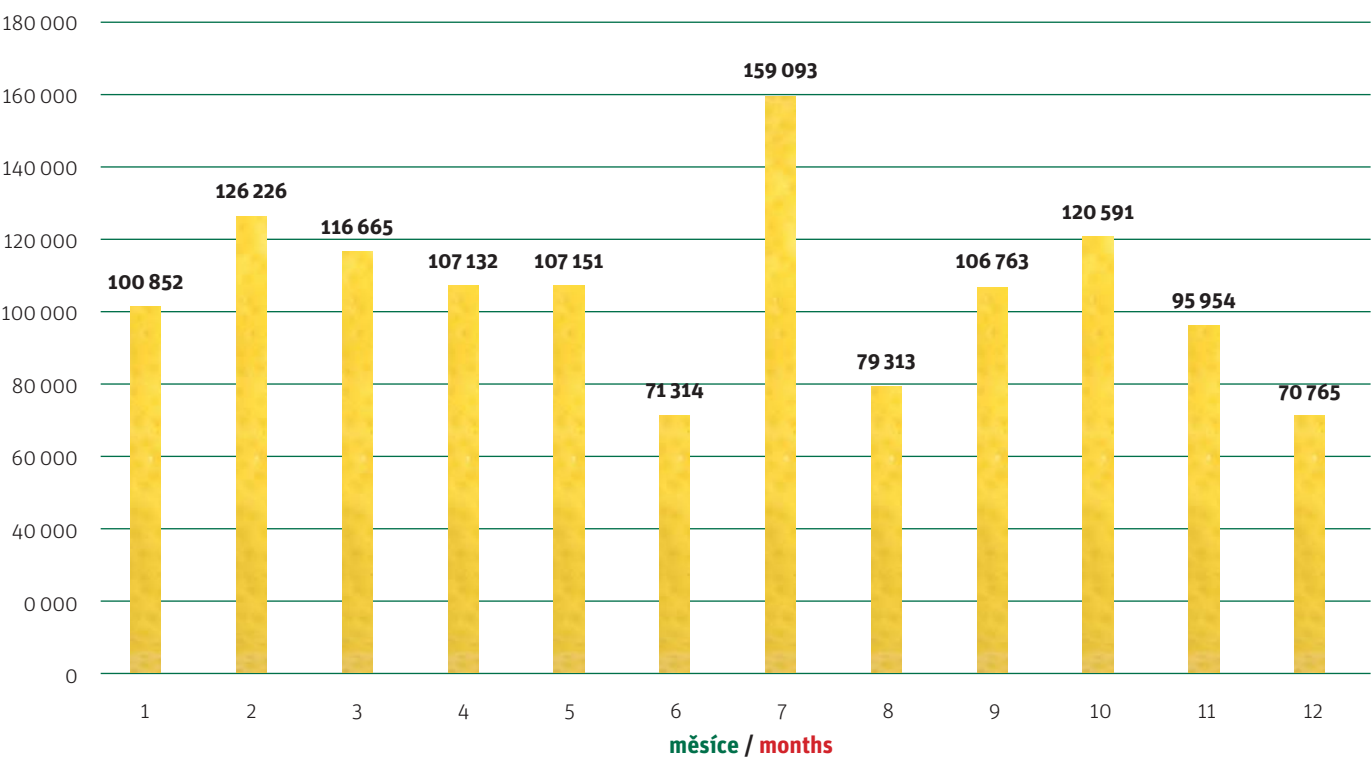
CAFIA endeavours to improve the quality of its website on a continual basis and takes care that all additions to it are current and usable to their full extent by the general public. The year 2012 saw the regular updating of texts in the Czech version of the website. At the end of the year CAFIA began updating texts on the English version of the website; the completion of this process is scheduled for the first quarter of 2013. A new section entitled 'Current Information for Winemakers and Wine Merchants' was added to the 'Information for entrepreneurs/ Wine' section of the website.

A banner containing a link to the new CAFIA website 'potravinynapranyri.cz', launched for the public at 2.30 pm on Tuesday, 10 July 2012, was added to the main CAFIA website. The purpose of this new facility is to make the outcomes of poor-quality, adulterated and unsafe foodstuffs accessible to Czech and European users, thus providing them with tool to ease their orientation in the complicated food market.

One constant feature of the CAFIA website is the 'Inquiry' section. In this section, a different question is posed every month, focusing on consumer knowledge, behaviour and habits and their level of satisfaction with CAFIA activities. The results then serve as one of the many tools used in CAFIA control activities.

Graf 6 / Graph 6

Celkové přístupy na web SZPI v roce 2012 / Total number of visitors to CAFIA website in 2012



Nejčastěji využívanými vyhledávači byly: Google, Seznam, Search.centrum.cz, Bing.

Mezi odkazující stránky patřily např.: potravinynapranyri.cz; volny.cz; ekonomika.idnes.cz; coi.cz; firmy.cz; bezpecnostpotravin.cz; facebook.com; eagri.cz.

Nejpoužívanější klíčová slova při vyhledávání webových stránek SZPI byla: SZPI; státní zemědělská a potravinářská inspekce; potraviny na pranýři; potravinářská inspekce; česká potravinářská inspekce.

V roce 2012 se staly nejnavštěvovanějšími rubrikami (v uvedeném pořadí): „Potravinový koutek“; „Informace k výskytu metylalkoholu v lihovinách“; „Volná místa“; „Podněty ke kontrole“; „Aktuality“; „Kontrolní činnost SZPI“; „Vybrané předpisy ČR“; „Dotazy podnikatelů“; „Víno“ a „Kontakty pro veřejnost“.

Webová aplikace „Potraviny na pranýři“

Účelem webu je informování spotřebitelů o nejakostních, falšovaných a nebezpečných potravinách zjištěných v rámci úředních kontrol prováděných SZPI. Hlavním cílem je zlepšit

The greatest number of visitors to the CAFIA website in 2012 came from the Czech Republic, followed by Slovakia, Germany, Poland and the United Kingdom.

The following browsers in particular were used to display the CAFIA website: Internet Explorer, Firefox, Chrome and Opera.

Users most frequently accessed the CAFIA website via web browsers (52.70 %), linked pages (26.25 %) and directly (21.05 %).

The most frequently used search engines were Google, Seznam, Search.centrum.cz and Bing.

Pages providing links to the website include e.g. potraviny-napranyri.cz; volny.cz; ekonomika.idnes.cz; coi.cz; firmy.cz; bezpecnostpotravin.cz; facebook.com; and eagri.cz.

The most frequently used keywords (in Czech) in searches for the CAFIA website were: SZPI; státní zemědělská a potravinářská inspekce; potraviny na pranýři; potravinářská inspekce; and česká potravinářská inspekce.

informovanost spotřebitelů o výsledcích úřední kontroly potravin a přispět ke snadší orientaci na trhu s potravinami.

Za prvních 24 hodin provozu těchto stránek bylo zaznamenáno přes 200 tisíc unikátních návštěvníků, kteří zobrazili téměř 4 miliony stránek a strávili zde v průměru 6:45 minut. Celkem bylo v roce 2012 registrováno přibližně 1,5 miliónu přístupů (870 tisíc unikátních návštěvníků) se zobrazením průměrně 13 stránek v rámci jednoho přístupu.

Na webu jsou vzorky potravin řazeny do tří kategorií podle míry závažnosti nevyhovění legislativním požadavkům – nejakostní, falšované a nebezpečné. Celkem bylo na webu v roce 2012 zveřejněno 728 nevyhovujících vzorků potravin, z toho v kategorii nejakostních 138, falšovaných 172 a nebezpečných 418. Zemí původu byla u 60 % nevyhovujících potravin Česká republika, ze zahraničí pocházelo 30 % zveřejněných potravin, zbylých 10 % tvoří potraviny, u nichž nebyla země původu zjištěna.

Při spuštění se na první stránce objeví logo „Potraviny na pranýři“ a dlaždicový seznam nevyhovujících potravin. U každé nevyhovující potraviny je symbol jablka v barevném poli – žlutá barva značí zařazení mezi nejakostní výrobky, oranžová mezi falšované a červená mezi nebezpečné, dále pak název výrobku, zařazení do skupiny a podskupiny potravin, místo kontroly (kde byla kontrola provedena), země původu výrobku se symbolem vlajčky příslušné země a fotografie výrobku.

Při kliknutí na výrobek se objeví další informace, a to v jakém parametru výrobek nevyhověl legislativním požadavkům s vysvětlující poznámkou pro spotřebitele, šarže, datum minimální trvanlivosti nebo datum spotřeby, informace o kontrolované osobě, výrobci/dovozci/distributorovi – pokud jsou známi, země původu, země výroby a v neposlední řadě jsou zde zobrazeny fotografie výrobku.

Web umožňuje dva způsoby hledání – přímým zadáním výrazu do vyhledávacího pole na úvodní stránce, nebo pomocí rozšířeného hledání. V rozšířeném hledání je možné třídit výrobky např. podle země původu, kontrolované osoby, výrobce apod. Rovněž je možné třídit výrobky podle skupin a podskupin potravin. Web umožňuje třídit vzorky i kliknutím na konkrétní informaci (např. na kontrolovanou osobu) u jednotlivých výrobků. Lze tak zobrazit například seznam výrobků od jednoho výrobce nebo od jedné kontrolované osoby, které jsou na webu zveřejněny.

Spuštění webu mezi spotřebiteli vyvolalo velký zájem, který byl znát zejména z velkého množství pozitivních ohlasů. Ohlasy nebyly pouze z České republiky, ale i ze zahraničí (např. Polsko, Rusko, Slovensko, Itálie). Zájem je zejména o odběr novinek formou newsletteru, který je zasílán jednou denně a ve kterém jsou informace o nově uveřejněných nevyhovujících vzorcích potravin. Newsletter je možné odebírat v české nebo anglické

The most frequently visited sections in 2012 were (in the following order): ‘Food Column’, ‘Information on Occurrence of Methanol’; ‘Vacancies’; ‘Suggestions for Inspection’; ‘News’; ‘CAFIA Control Activities’; ‘Vybrané předpisy ČR’ (available only in Czech version); ‘Dotazy podnikatelů’ (available only in Czech version); ‘Wine’ and ‘Contacts for the Public’.

‘Food Pillory’ website

The purpose of this website is to inform consumers of poor-quality, adulterated and unsafe foodstuffs found in the course of official controls carried out by CAFIA. The main objective of the website is to better inform consumers of the results of official controls on food and help them orientate themselves on the food market.

Over 200 thousand unique visitors, who displayed more than 4 million pages and spent an average 6:45 minutes on the website, were recorded within the first two hours of operation. A total 1.5 million visits (870 thousand unique visitors) were registered in 2012, with an average 13 pages displayed per single visit.

The website puts samples of foodstuffs into three categories according to the seriousness of breach of legal requirements: poor, adulterated and dangerous. A total of 728 samples of non-complying foodstuffs were published on the site during 2012, of which 138 were classified as ‘poor’, 172 as ‘adulterated’ and 418 as ‘dangerous’. The country of origin of 60 % of non-complying foodstuffs was the Czech Republic and 30 % coming from abroad; the country of origin of 10 % of foodstuffs was undetermined.

When entering the homepage, visitors see the Food Pillory logo displayed on the first page, with a list of non-complying foodstuffs displayed in a tile form. Every non-complying foodstuff is accompanied by an apple symbol in a coloured field: yellow signifies foodstuffs classified as ‘poor’, orange ‘adulterated’ and red ‘dangerous’, followed by the product name, food category and subcategory, place of inspection (location at which inspection was carried out), product country of origin of product, accompanied by country flag, and photo of product.

Clicking on the product displays more information on the parameter that did not comply with legal requirements, with explanatory notes for consumers, batch, sell-by date or use-by date, information on entity inspected, manufacturer/importer/distributor (if known), country of origin, country of manufacture and, last but not least, photos of the product.

The website permits two different search methods – direct entry of search term into the search field on the homepage or through an advanced search. The advanced search option allows the user to sort products according to e.g. country of origin, entity inspected, manufacturer, etc. It is also possible to sort products

verzi. Koncem roku 2012 bylo registrováno pro odběr novinek 13,5 tisíce emailových adres.

Web se stal výhercem sedmého ročníku ankety Křišťálová Lupa 2012 – Cena českého internetu v kategorii veřejně prospěšná služba. Toto ocenění získávají nejoblíbenější a nejzajímavější projekty a služby českého Internetu v daném roce. V kategorii veřejně prospěšná služba vítěze určuje hlasování veřejnosti. Celkem hlasovalo přes 87 tisíc uživatelů internetu. Slavnostní vyhlášení proběhlo 28. 11. 2012 v pražském divadle Archa.

according to food group and subgroup. The site also allows users to sort samples by clicking on specific data (e.g. for entity controlled) for individual products. Users can also display, for example, a list of products from a single producer or inspected entity listed on the site.

The launch of the website provoked considerable interest amongst consumers, reflected in the large number of positive responses received. We received responses not only from the Czech Republic, but also from abroad (e.g. Poland, Russia, Slovakia and Italy). Respondents are particularly interested in receiving news via a newsletter, which is sent once per day and contains newly published information on non-complying foodstuffs and is published in Czech and English. At the end of 2012 the newsletter mailing list contained 13.5 thousand e-mail addresses.

In 2012 the site won the seventh edition of the Crystal Magnifying-Glass 2012 – Czech Internet Awards in the Public Service category. This award is given to the most popular and most interesting projects and services on the Czech-language Internet in the given year. The winner of the Public Service category is decided by public vote. A total of 87 thousand users voted for the award in 2012. The gala awards ceremony took place on 28 November 2012 at the Archa Theatre in Prague.

Jindřich Pokora, ředitel OKLC, s Křišťálovou Lupou za web „Potraviny na pranýři“ / Jindřich Pokora, Director of the Control, Laboratories and Certification Department, with the Crystal Magnifying-Glass for the ‘Food Pillory’





Oblast lidských zdrojů

5

Human Resources

5.1 Interní komunikace

Interní komunikace je SZPI chápána jako stavební kámen celé organizace a její vhodné uchopení je cestou, jak úspěšně dojít k vytyčenému cíli. Jen vhodně zvolená vnitrofiremní komunikace motivuje zaměstnance ke společnému sdílení vizí, cílů a hodnot a management SZPI si proto uvědomuje čím dál větší naléhavost pravidelné práce v této oblasti komunikace. Z toho důvodu je jasně nastaven její proces a jsou předem definovány situace, které je třeba komunikovat a samozřejmě také způsob, jakým se budou komunikovat. Management inspekce ví, že právě zaměstnanci jsou hybnou silou celého úřadu, a z toho důvodu je nutné o ně pečovat. To však není cesta, která by byla tvořena krátkodobými a nárazovými akcemi, ale systematickou prací, která začíná zejména u zkvalitňování procesů interní komunikace.

Jedním z nejdůležitějších nástrojů interní komunikace SZPI je intranetový portál. Poskytuje svým zaměstnancům informace potřebné pro jejich každodenní práci. Informace (včetně veškerých dokumentů) jsou uloženy na jednom místě a výhodou je jejich jasně daná struktura. Zaměstnanci inspekce s nimi mohou nakládat dle vlastního uvážení, mohou je ukládat či vyhledávat dle potřeby. Intranetový portál je místem, kde se soustřeďují jak aplikace, které jsou jeho přímou součástí, tak i aplikace externí. Mezi aplikace interní patří například Podatelna, Spisová služba,

5.1 Internal communication

CAFIA considers internal communication to be one of the building blocks of the organisation as a whole and a proper grasp of this process is the route towards successfully achieving our stated goals. Only an appropriate form of intercompany communication motivates employees towards a shared vision, goals and values, and CAFIA management is therefore aware of the increasing urgency of regular work in this field of communication. For this reason a clear process has been set, pre-defining situations that must be communicated and, naturally, the means by which they should be communicated. CAFIA management is aware that it is employees that are the driving-force of the authority as a whole, and must therefore be properly attended to. This path is not, however, one that is built with short-term and one-off measures but through systematic work, which begins, in particular, with the improvement of internal communication processes.

One of the most important tools utilised by CAFIA in its internal communication is its intranet portal, which provides employees with information they need in their everyday work. Information (including all documents) are stored at a single location and has the advantage of a clearly defined structure. CAFIA employees may work with this information at their own discretion and save and search it as required. The intranet portal is a location that

Helpdesk, Rezervace zdrojů, Organizační struktura či Veřejné zakázky. Externí aplikace zahrnují např. Elektronickou poštu, systém Kontrolní a laboratorní činnosti, aplikaci pro on-line testování inspektorů nebo Videokonference. S intranetovým portálem je provázána i funkčnost datové schránky SZPI.

Interní komunikace je podpořena i interním magazínem nazvaným Zpravodaj SZPI, který je od počátku roku 2012 vydáván formou celistvého časopisu ve formátu PDF. Se změnou formátu se pojí i nová grafika včetně nového loga Zpravodaje. Toto periodikum vychází jedenkrát za dva měsíce a je součástí intranetového portálu. Je tak dostupný všem zaměstnancům SZPI v jakoukoli dobu, mohou si jej stáhnout do počítače nebo vytisknout. I nadále je po jednom výtisku distribuován na jednotlivé regionální inspektoráty. Svým čtenářům nabízí Zpravodaj SZPI informace o aktuálním dění na úřadě, zajímavosti ze světa potravin, personální informace, rozhovory se zaměstnanci apod. Každým rokem jsou rubriky dle potřeby obměňovány.

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

Dalším důležitým prvkem interní komunikace úřadu jsou společná setkávání zaměstnanců. Zaměstnanci mají možnost osobně se setkat se svými kolegy, se kterými v průběhu roku komunikují převážně pouze po telefonu či e-mailem. Cílem těchto setkání

concentrates both applications that form an integral component of the system and external applications. Internal applications include Registry, Document Management, Helpdesk, Reservation of Resources, Organisational Structure and Public Tenders. External application include e.g. E-mail, Control and Laboratory Activities System, an application for the online testing of inspectors and Conference Calls. The intranet portal is also closely linked to the functionality of the CAFIA data box.

Internal communication is also supported by CAFIA's internal magazine, entitled Zpravodaj SZPI ('CAFIA Bulletin'), which, as of the start of 2012, has been published in the form of a compact magazine in PDF format. This change in format was accompanied by a new graphical layout, including a new Bulletin logo. This periodical is issued once every two months. It forms an integral part of the intranet portal and is thus available to all CAFIA employees at all times, who can download it to their computer or print it out. One copy is also distributed to each of the individual regional inspectorates. The Zpravodaj SZPI gives its readers information on current events within the Authority, curiosities from the world of foodstuffs, staff information, employee interviews, etc. The contents of the bulletin are changed every year as required.

Contact between CAFIA employees and management also takes place through an anonymous e-mail box that is fully integrated into the intranet portal, where employees can send comments, complaints or queries. Queries and answers are published on the CAFIA intranet.

Interní magazín úřadu – Zpravodaj SZPI / Internal magazine of the Authority – CAFIA Bulletin



je upevnit vzájemné vztahy a navázat nová přátelství, což vede ke zkvalitnění komunikace uvnitř organizace.

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

5.2 Vzdělávání zaměstnanců

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

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

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

Vedle uvedených vzdělávacích akcí, které byly vytvořeny na míru pro inspektory, se tato cílová skupina účastnila i pravidelných

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

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

5.2 Employee training

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

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

Apart from the induction training, CAFIA also provides regular training for the purpose of deepening employees' knowledge. The systematic training of CAFIA employees is supported by a training schedule, which is drawn up in connection with the CAFIA quality schedule and Regulation (EC) no.882/2004, on official controls, as amended. This schedule is based on suggestions submitted by individual departments and inspectorates and, following approval by the CAFIA Director General, it becomes a binding document, and is supplemented and continually evaluated throughout the year, both for the quantity and quality of training units realised and with regard to economic indicators. In the control field, cross-section topics are stipulated for individual commodities, which are taught as part of specialist

Tabulka 4 / Table 4
Okruhy vzdělávání v oblasti kontrolní činnosti za rok 2012
Areas of training for control activities in 2012

Školení v oblasti kontrolní činnosti / Training in control activities
Laboratorní metody odhalování falšování medů / Laboratory methods for the uncovering of adulterated honey
Určování obsahu masa v masných výrobcích výpočtem; použití katalogu výrobních mas / Determining meat content in meat products through calculation; use of the catalogue of meats used in production
Mikrobiologie: monitoring zoonóz a bezpečnosti potravin; problematika shiga-toxin produkující Escherichia coli – zdroje, epidemie, metody detekce / Microbiology: monitoring of zoonoses and food safety; issues surrounding shiga-toxin producing Escherichia coli – sources, epidemics, detection methods
Crystal Reports / Crystal Reports
Novinky a trendy ve zpracování olejů / News and trends in the processing of oils
Výživová a zdravotní tvrzení, nařízení (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin – změny, aplikace, přístup ke kontrole / Nutrition and health claims, Regulation (EC) no. 1924/2006, on nutrition and health claims made on food labelling – changes, application, approach to control
Potravinový nového typu – prověřování statusu / New foodstuffs – status verification
Registr vinic / Vineries register
Školení na rozpoznání pravosti kolků pro lihoviny dle vyhlášky č. 310/2012 o povinném značení lihu / Training to recognise the authenticity of liquor stamps pursuant to Directive no. 310/2012, on the mandatory labelling of liquors
Houby pěstované, volně rostoucí - legislativa, poznávání volně rostoucích hub / Cultivated and wild mushrooms – legislation, recognition of wild mushrooms
Problematika pylu z GM plodin / Issues surrounding pollen from GM crop plants
Nakládání s nebezpečnými látkami / Handling of dangerous substances
Aktuální témata v oblasti geneticky modifikovaných potravin / Current topics in the field of genetically modified foodstuffs

otevřených kurzů a konferencí v tuzemsku i zahraničí. V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možností vzdělávání v programu Better Training for Safer Food, který se týká zejména zprostředkování praktických poznatků při plánování, výkonu a vyhodnocení dozorové činnosti. V roce 2012 bylo v oblasti kontrolní činnosti realizováno celkem 82 školení s účastí 828 osob.

Stejně jako v uplynulých letech věnovala SZPI pozornost povinnému vzdělávání auditorů bezpečnosti potravin, a to v takovém rozsahu, aby byla udržena jejich odborná způsobilost a auditori mohli být v pravidelných tříletých intervalech recertifikováni. V roce 2012 bylo recertifikováno 50 auditorů bezpečnosti potravin.

V období leden – září 2012 v rámci Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost (Výzva 58) byl realizován projekt s názvem “Systém manažerského vzdělávání pro posílení kapacity a efektivnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce”. Celkem proběhlo 7 manažerských školení ve třech běžích pro střední management a 5 několikadenních školení pro vrcholový management. Obsah těchto školení byl specifikován v rámci personálního auditu. Projekt byl zaměřen na následující oblasti, z nichž některé byly určeny pro obě úrovně vedení a některé jen střední či vrcholový management:

consultations. If required, the training schedule is supplemented with up-to-date training courses in accordance with changes to the relevant legislation. Every training event has an assigned specialist guarantor, who verifies the competency of suppliers of training events, identifies the target group and verifies fulfilment of training goals.

Aside from the training courses listed above, which were made to measure for inspectors, this target group also participated in regular, open courses and conferences in the Czech Republic and abroad. For training abroad, CAFIA actively utilised the training options available as part of the *Better Training for Safer Food* programme, which addresses, in particular, the transmission of practical knowledge in the planning, exercising and evaluation of supervisory activities. A total of 82 training courses with the participation of 828 persons were realised in control activities in 2012.

As in previous years, CAFIA gave attention to the mandatory training of food safety auditors so as to maintain their professional competency so that auditors can be recertified at regular, three-year intervals. 50 food safety auditors were recertified in 2012.

The period from January to September 2012 saw the realisation of the project entitled ‘Managerial training system to enhance

Vzdělávacích akcí uvedeného projektu se zúčastnilo 65 vedoucích zaměstnanců.

Každoročně je věnována zvýšená pozornost školením vycházejícím z pohovorů hodnocení zaměstnanců SZPI. Dle těchto

the capacity and efficiency of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority’ as part of the Human Resources and Employment (Challenge 58) Operational Programme. A total of 7 managerial training courses, with three courses for middle management and five multiple-day courses for the top management.

Tabulka 5 / Table 5
Oblasti projektu SYMAN / Areas of SYMAN project

Školení – projekt SYMAN / Training – SYMAN project
Efektivní vedení porad, vedení týmů / Effective consultation management and team leadership
Zefektivnění řízení procesů a strategické plánování / Improved process management and strategic planning
Time management / Time management
Stress management / Stress management
Motivace zaměstnanců / Employee motivation
Nástroje manažerského rozhodování / Tools for managerial decision-making
Komunikace, negociace, asertivita / Communication, negotiation and assertiveness
Manažerské dovednosti / Managerial skills

výstupů jsou do plánu zařazeny takzvané rozvojové kurzy, které zahrnují manažerské vzdělávání vedoucích zaměstnanců a vzdělávání v oblasti sebeřízení a osobních dovedností řadových zaměstnanců. V roce 2012 se uskutečnilo 8 kurzů uspořádaných přesně dle požadavků a potřeb zaměstnanců SZPI s účastí 109 osob. Tyto kurzy byly zaměřeny především na komunikační dovednosti, zvládání stresových situací, konflikty, jejich řešení a dále kurzy posilující kreativní techniky při řešení problémů a rozhodování.

SZPI dlouhodobě podporuje své zaměstnance taktéž v jazykovém vzdělávání a v roce 2012 jim jako každý rok přispívala na jazykovou výuku v externích kurzech.

V roce 2012 se uskutečnilo celkem 346 vzdělávacích akcí s účastí 2 439 osob. Na oblast vzdělávání zaměstnanců SZPI bylo vynaloženo 4 150 000 Kč, což vztaženo k výdajům na platy zaměstnanců podle usnesení vlády č. 1542 ze dne 30. listopadu 2005 představuje podíl ve výši 2,99 %.

The contents of these courses were specified as party of the personnel audit. The project focused on the following areas, some of which were intended for both levels of management and some for only middle or top management:

65 managers took part in the training events related to the aforementioned project.

Every year an increased level of attention is devoted to training based on CAFIA employee appraisal interviews. So-called development courses are included in the schedule according to the outcomes of these interviews. These courses incorporate managerial training for managers and training in self-management and personal skills for rank-and-file employees. In 2012, 109 persons took part in 8 courses organised precisely according to the requests and needs of CAFIA employees. These courses focused primarily on communication skills, management of stressful situations, conflicts and their resolution, as well as courses intended to encourage creative techniques in the resolution of issues and decision-making.

CAFIA has also, for many years, supported its employees in language training and in 2012, as in previous years, contributed towards employees taking external language courses.

The year 2012 saw a total of 346 training events with the participation of 2,439 persons. A total of 4,150,000 CZK was spent on the CAFIA employee training, which represents a proportion of 2.99 % of employee payroll pursuant to government directive no 1542, dated 30 November 2005.



Zpráva o hospodaření

6

Report on the Financial Management

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

Závazné ukazatele Binding indicators	Rozpočet schválený Approved budget	Rozpočet po změnách Budget following modification	Skutečnost Reality
Příjmy OSS celkem / BPA reserve – total	17 153	17 153	33 419
z toho: daňové příjmy / Of which: tax revenues	500	500	709
Rozpočet výdajů / Expenditure budget			
1. Běžné výdaje OSS celkem / 1. Current BPA expenditure – total	271 935	283 060	282 315
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci / Including: employee payroll and other remuneration for work done	129 355	140 347	140 347
• z toho: - platy zaměstnanců • Of which: - employee payroll	128 349	138 793	138 793
- ostatní osobní výdaje - other personal expenditure	1 006	1 344	1 344
- odstupné - severance pay	0	210	210
• povinné pojistné placené zaměstnavatelem • Mandatory insurance premiums paid by the employer	43 981	47 532	47 532
• převod fondu kulturních a sociálních potřeb Transfer to the social and cultural fund	1 284	1 389	1 389
• účelové a ostatní běžné výdaje • Single-purpose and other current expenditures	97 315	93 792	93 047*
2. Kapitálové výdaje OSS celkem / 2. BPA capital expenditure - total	5 701	18 721	18 483**
Úhrn výdajů (1 a 2) / Summary of expenditure (1 and 2)	277 636	301 781	300 798
Počet zaměstnanců / Number of employees	421	421	393,3
Průměrný plat (v Kč) / Average salary (in CZK)	25 406	27 473	29 408

* Úspora vznikla nařízenou blokací účelových a ostatních běžných výdajů ve výši 900 tis. Kč, dále byly v rámci Operačního programu lidské zdroje a zaměstnanost čerpány nespotřebované profilující výdaje z roku 2011 ve výši 103 tis. Kč a bylo využito povoleného překročení rozpočtu z titulu přijatých pojistných plnění ve výši 52 tis. Kč.
* Saving made through the ordered blocking of single-purpose and other current expenditures to the amount of 900 thousand CZK. CAFIA further drew on unused profiling expenditure from 2011 to the amount of 103 thousand CZK as part of the Human Resources and Employment Operational Programme and utilised the permitted exceeding of the budget by virtue of insurance received to the amount of 52 thousand CZK.

** Úsporu představují nespotřebované finanční prostředky z investiční akce "Nový informační systém pro vedení personalistiky a mezd" ve výši 236 tis. Kč, které byly převedeny do ne-spotřebovaných profilujících výdajů (čerpání proběhne v prvním čtvrtletí roku 2013), a dále zůstatek finančních prostředků z jednotlivých investičních akcí roku 2012 ve výši 2 tis. Kč.
** Saving represents unused funds from the 'New Information System for Human Resources and Payroll' investment to the amount of 236 thousand CZK, which were transferred to the unused profiling expenditure account (will be used in the first quarter of 2013), as well as the balance of funds from individual investment events in 2012 to the amount of 2 thousand CZK.



Závěr

7

Conclusion

Ústřední kontrolu potravin v roce 2012 poznamenaly dvě závažné potravinové krize. První z nich byla odstartována koncem února 2012, kdy polská televize TVN zveřejnila informace, že do potravin byla ve velkém množství přidávána průmyslová sůl vzniklá jako odpadní produkt při výrobě chloridu vápenatého ve společnosti ANWIL S.A. Podle těchto zpráv kupovaly 3 velké polské potravinářské firmy po dobu asi 10 let měsíčně až 1 000 tun průmyslové soli. Tato sůl měla na obale jasné označení, že může být používána pouze jako posypová či jako surovina v chemickém průmyslu. Polská strana z počátku, a zřejmě v rozporu s potravinovým právem EU, uvalila na případ informační embargo a jakékoliv získání informací o celé kauze bylo mimořádně komplikované. Až v průběhu března 2012 byly postupně zveřejňovány výsledky analýz této odpadní soli, kdy byly veřejnosti poskytnuty vyhovující výsledky analýz na obsah některých chemických prvků a dioxinů.

Druhou závažnou krizi roku 2012 způsobil průnik nelegálního alkoholu kontaminovaného metanolem, a to nejen na černý trh, ale částečně i do regulérní maloobchodní sítě. Důsledky této kauzy byly tragické. Na první informace o úmrtích způsobených metanolem reagovala SZPI již 7. září 2012 mimořádnou kontrolní akcí zaměřenou na původ prodáváných lihovin v regionu Havířova. S ohledem na vývoj situace bylo ústředním ředitelem SZPI 11. září 2012 rozhodnuto o vyhlášení krizového stavu. Do konce roku pak bylo provedeno více než 35 000 kontrol zaměřených na lihoviny a odebráno 1 030 vzorků pro stanovení kontaminace metanolem nebo některými denaturačními činidly. Po celou dobu této krize byla SZPI významnou složkou krizových štábů, a to jak na celostátní, tak i na krajských úrovních. Významnou roli sehrála inspekce také při ukončení dočasných prohibice, a to přímou účastí na formulování některých nových pravidel pro uvádění lihovin do oběhu. I přes veškeré vynaložené úsilí nelze krizi způsobenou kontaminovaným alkoholem považovat za vyřešenou. Opatření, která by měla výrazně usnadnit likvidaci černého trhu s alkoholem, jsou postupně přijímána a jejich účinnost bude ověřena praxí. SZPI věnuje již řadu let nadstandardní pozornost otázce nelegálního alkoholu a výsledky své kontrolní činnosti předává k dalšímu došetřování ostatním složkám státní správy. Tato aktivita nepoleví ani v budoucnu.

V roce 2012 provedli inspektoři SZPI celkem 35 136 vstupů do provozoven potravinářských podniků, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 26 088 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 9 001 ve výrobě, 1 858 ve velkoskladech, 430 v prvovýrobě, 939 v celních skladech a 269 v ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.). Zjištěno bylo celkem 4 095 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. V maloobchodní síti bylo zjištěno 3 644 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 234 šarží,

In 2012 the Inspection Authority dealt with two serious crises in the food industry. The first of these began at the end of February 2012, when Polish television channel TVN revealed that a large amount of industrial salt had been added to foodstuffs. This salt originated as a waste product during the production of calcium chloride by the company ANWIL S.A. According to these reports, three large Polish food companies had purchased around 1,000 tons of industrial salt per month for a period of around 10 years. It was clearly indicated on the salt packaging that it could be used solely for gritting or as a raw material in the chemicals industry. From the start the Polish authorities, evidently in breach of EU food law, imposed an information embargo on the case, with the gaining of any information on the affair being extraordinarily complicated. It was only during 2012 that the results of analyses of this industrial salt began to be gradually released, with the public being provided with the satisfactory results of analyses for some chemical elements and dioxins.

The second serious crisis in 2012 was caused by the penetration of illegal alcoholic beverages, contaminated with methanol, to not only the black market, but also the regular retail network, with tragic results. CAFIA reacted to initial information on deaths caused by methanol through an extraordinary round of inspections, focusing on the origin of spirits sold in the Havířov region, on 7 September. With regard to the development of the situation, the CAFIA Director General decided to declare a state of emergency on 11 September 2012. By the end of the year, more than 35,000 inspections focusing on spirits were carried out and 1,030 samples were taken to establish contamination by methanol or other denaturising agents. For the entire duration of this crisis, CAFIA was a key component of emergency committees on both a national and regional level. CAFIA also played a major role in ending the temporary state of prohibition through direct participation in the formulation of new rules for putting of spirits into circulation. Measures intended to facilitate the destruction of the black market in alcohol are being gradually implemented. Their effectiveness will be tested in practice. For a number of

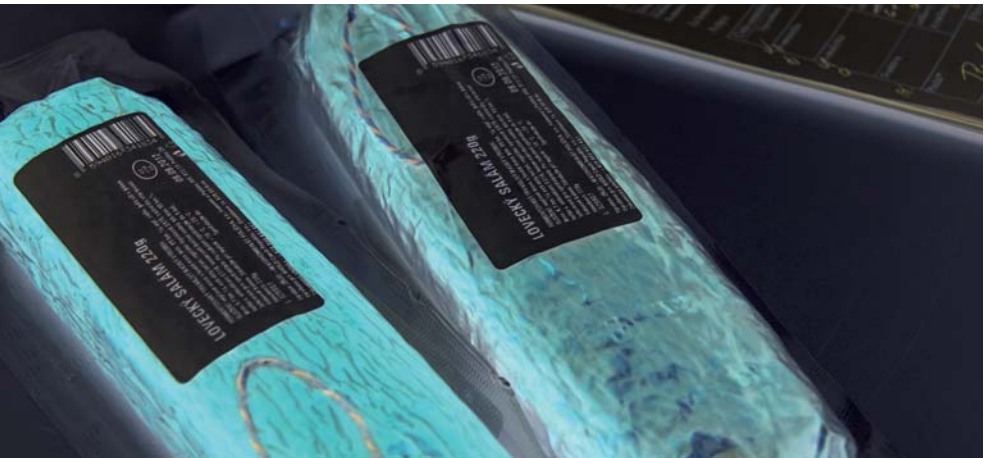


ve velkoobchodě 196 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 21 šarží. Nejnižší podíl nevyhovujících šarží s ohledem na zemi původu byl zjištěn u potravin z České republiky (16 % nevyhovujících šarží), vyšší procento bylo zjištěno u produkce pocházející ze zemí EU (22 % nevyhovujících šarží) a nejvyšší procento u produkce dovezené ze třetích zemí (44 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (54 %), kakaa a směsí kakaa s cukrem (48 %), vín jiných než réвовých (44 %), dehydratovaných výrobků (42 %), medu (39 %), vína (36 %), čerstvého ovoce (30 %), zmrzlin a mražených krémů (29 %), čerstvé zeleniny a hub (28 %), zpracované zeleniny a hub (26 %).

V roce 2012 SZPI přijala celkem 6 098 podnětů, což je o 3 022 podnětů více než v roce 2011, tedy téměř dvojnásobně. Vyhodnoceno jako oprávněných jich bylo 1 397, 3 490 jako neoprávněných, zbývající část zatím není uzavřena nebo byly řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu či instituci. 4 583 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a 1 515 podnětů bylo Státní zemědělské a potravinářské inspekci postoupeno jinými kontrolními orgány a institucemi. Nejčastějším předmětem podnětů byla nevyhovující jakost potravin, prodej potravin s prošlou dobou použitelnosti či neoznačení prošlé doby minimální trvanlivosti, nevyhovující označování potravin, hygienické nedostatky v prodejnách a bezpečnost potravin.

Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce a výrobků studené kuchyně. Na základě



years now CAFIA has devoted an above-standard level of attention to the issue of illegal alcoholic beverages, and shares the results of its control activities with other state administration bodies. It does not intend to relax its efforts in the future.

In 2012, CAFIA inspectors carried out a total of 35,136 inspections at the premises of businesses in the food industry, customs warehouses and on-line shops. Out of this total, 25,088 inspections were carried out in retail premises, 9,001 in production facilities, 1,858 in warehouses, 430 in primary production, 939 in customs warehouses and 269 in other locations (e.g. restaurants, during transit, etc.). A total of 4,095 non-complying batches of food and other products were found in 2012. 3,644 non-complying batches were found in the retail network, 234 non-complying batches in production, 196 batches in wholesale. 21 batches in other places were deemed non-complying. The lowest proportion of non-complying batches with regard to the country of origin was found in foods originating in the Czech Republic (16 % of non-complying batches), with a higher percentage found in products originating in EU countries (22 % of non-complying batches) and the highest percentage in products imported from other countries (44 % of non-complying batches).

From the point of view of individual commodities, the highest percentage of non-complying batches was found in chocolate and confectionery (54 %), cocoa and cocoa mixes with sugar (48 %), wine other than grape wine (44 %), dehydrated products (42 %), honey (39 %), wine (36 %), fresh fruit (30 %), ice creams and frozen creams (29 %), fresh vegetables and mushrooms (28 %), and processed vegetables and mushrooms (26 %).

In 2012 CAFIA accepted a total 6,098 suggestions, which was 3,022 more suggestions, i.e. twice as many, as in 2011. Out of the total number of suggestions, 1,397 were judged to be justified and 3,490 unjustified. The remainder have not yet been closed or have been resolved by other means, e.g. submission to a different inspection body or institution. 4,583 suggestions were received directly from consumers and 1,515 suggestions were submitted to CAFIA by other inspection bodies or institutions. The most frequent subjects of suggestions were poor food quality, the sale of foodstuffs with expired use by date or failure to indicate an expired best before date, inadequate labelling of foodstuffs, hygienic shortcomings in stores and food safety.

As regards the commodities, suggestions most frequently concerned meat and meat products, dairy products, bakery products, fresh vegetables, fresh fruit, and cold dishes. Based on the suggestions a total 6,440 batches were inspected, of which a total 1,338 were found to be non-complying,

podnětů bylo zkontrolováno celkem 6 440 šarží, z nichž nevyhovělo celkem 1 338, což v průměru za všechny komodity odpovídá 20,9 % nevyhovujících šarží. Z hlediska nejvyššího procentuálního zachytu nevyhovujících vzorků na základě podnětů byly vyhodnoceny jako nejproblematictější následující komodity: vína jiná než réвовá, dehydratované výrobky, čokoláda a cukrovinky, kakao, čerstvá zelenina, čerstvé ovoce a med.

V roce 2012 se fyzikálně-chemické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily 28 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie) a dvou testů pořádaných Food and Consumer Product Safety Authority, Nizozemí. Laboratoř SZPI Praha, která je národní referenční laboratoř (NRL) pesticidů singlresiduální metodou, se zúčastnila čtyř testů pořádaných referenční laboratoř EU a jednoho porovnávacího testu rakouské NRL pro rezidua pesticidů. Brněnská laboratoř izotopových analýz se zúčastnila 10 porovnávacích testů pořádaných laboratoř Eurofins Analytics France. Vínařská laboratoř odboru zkušební laboratoře Brno se zúčastnila 11 porovnávacích testů pořádaných evropskou referenční laboratoř (EURL) Oenologues de France. V neposlední řadě se laboratoř SZPI v Brně účastnila porovnávacích testů v oblasti senzorických zkoušek DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH) pořádaných německou referenční laboratoř v Kemptenu a dvou testů organizovaných společností LGC Standards, Velká Británie.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je Národním kontaktním místem pro systém rychlého varování (NKM RASFF), jenž je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země Evropské unie (EU) s Evropskou komisí (EK) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo krmivy. Systém umožňuje jednotlivým státům učinit co nejrychlejší kroky k odvrácení poškození zdraví spotřebitelů zamezením uvedení produktu na trh anebo stažením výrobku z trhu. Za rok 2012 bylo Českou republikou odesláno celkem 78 originálních oznámení. 68 případů se týkalo kontroly na trhu a z toho 56 oznámení spadalo do kompetence SZPI. V 9 případech se jednalo o kontrolu dovozu, 7 odeslaných oznámení bylo následně staženo ze systému na základě nových skutečností zjištěných v průběhu šetření.

V roce 2012 se NKM RASFF ČR významnou měrou podílelo na řešení tří potravinových krizí – případu podvodů s technickou solí z Polska balenou a prodávanou jako sůl pro výrobu potravin, dále případu s falšováním a podvody s vaječným práškem z Polska a rovněž případu metanolu v rozlévaných lihovinách neznámého původu.

Z hlediska informačního a komunikačního systému v roce 2012 proběhla náhrada služeb ve VPN WAN síti za účelem nahrazení

which corresponds to 20.9 % of non-complying batches across all commodities. Proportionally, the most problematic commodities from the point of view of non-complying samples taken on the basis of suggestions were: wines other than grape wines, dehydrated products, chocolate and confectionery, cocoa, fresh vegetables, fresh fruit, and honey.

In 2012 the physics/chemistry laboratories of the CAFIA Inspectorates in Prague and Brno participated in 28 tests in the FAPAS system, organised by FERA (the Food and Environment Research Agency (United Kingdom)) and two tests organised by the Food and Consumer Product Safety Authority (the Netherlands). The CAFIA laboratory in Prague, which is the national reference laboratory (NRL) for pesticides using the single residue method, participated in four tests organised by the EU reference laboratory and one comparative test organised by the Austrian NRL for pesticide residues. The Brno laboratory for isotopic analyses participated in 10 comparative tests organised by the Eurofins Analytics France laboratory. The wine laboratory of the Brno testing laboratory department participated in 11 comparative tests organised by the European reference laboratory (EURL) Oenologues de France. Last but not least, the CAFIA laboratory in Brno participated in comparative tests in sensory analyses of the DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH), organised by the German reference laboratory in Kempten and two tests organised by the company LGC Standards (United Kingdom).

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF), an interconnected network connecting the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The chief objective of this system is to prevent risks to consumers from unsafe food or feed. The system makes it possible for individual states to act as quickly as possible to avert risks to the health of consumers through the restriction of the introduction of a product or its withdrawal from the market. During 2012 a total of 78 original notifications were sent on behalf of the Czech Republic. 68 of these concerned controls on the market, of which 56 fell within the remit of CAFIA. 9 cases concerned import inspections. 7 out of the total number of notifications were subsequently withdrawn from the system on the basis of new facts learned in the course of investigations.

In 2012 the Czech NCP for the RASFF made significant contributions towards the resolution of three crises in the food industry: fraud involving the use of industrial salt from Poland, packed and sold as salt for food production, the case involving adulteration and fraud with egg powder from Poland, and the case of methanol found in bottled liquor of unknown origin.

zastaralých síťových prvků na bázi Linuxových serverů. Ve všech lokalitách byla nasazena moderní, výkonná síťová zařízení FortiGate poskytující komplexní ochranu jednotlivých lokálních sítí a internetové konektivity proti bezpečnostním hrozbám, čímž došlo k podstatnému zvýšení spolehlivosti síťových spojů a služeb. Po ukončení centrálně zajišťovaného připojení KIVS (Komunikační infrastruktura veřejné správy) k CMS (Centrální místo služeb) se úspěšně podařilo zajistit připojení, nutné pro přístup k různým registrům a službám Ministerstva zemědělství ČR a organizací státní správy, pomocí vlastního poskytovatele telekomunikačních služeb. V roce 2012 kontinuálně pokračovala obnova technické základny informačního systému SZPI. V softwarové oblasti bylo využíváno možností v rámci multilicenčního programu Microsoft Enterprise Agreement jak v serverové infrastruktuře, tak i zejména v oblasti kancelářských aplikací, kde byla postupně nasazována sada produktů Microsoft Office 2010.

V rámci legislativní činnosti se v roce 2012 SZPI podílela na vzniku 21 zákonů a spolupodílela se také na vzniku 34 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Jednalo se například o novelu zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci. SZPI také připomínkovala návrhy novel zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, zákona č. 676/2004 Sb., o povinném značení lihu nebo zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví. SZPI připomínkovala rovněž návrhy novel nařízení vlády o stanovení bližších podmínek při provádění opatření společné organizace trhu s vínem a nařízení vlády o stanovení důsledků porušení podmíněnosti poskytování některých podpor. Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU.

V roce 2012 bylo celkem pravomocně skončeno 1 747 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 35 545 650 Kč. V porovnání s rokem 2011 došlo ke zvýšení celkové výše uložených pokut o 8 106 550 Kč. Právní moci nabylo 149 rozhodnutí Úl o odvolání, v 90 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 38 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí, v 8 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, ve 3 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, v 10 případech bylo odvolání podáno opožděně.

SZPI v roce 2012 spolupracovala s Ministerstvem zdravotnictví ČR a zdravotními ústavy při hodnocení rizika potravin. Koordinace činností SZPI probíhala trvale na úrovni předávání podnětů spotřebitelů a jiných zjištění ke kontrole, a to především se Státní veterinární správou ČR, Ministerstvem zdravotnictví ČR, Českou obchodní inspekcí, Státním ústavem pro kontrolu léčiv, celními úřady a Policií ČR. Druhá polovina roku 2012 byla poznamenána tzv. metanolovou aférou, která si vyžádala intenzivní spolupráci SZPI zejména s celními úřady, krajskými hygienickými stanicemi, Českou obchodní inspekcí a také s Policií ČR. V maximální

During 2012 VPN WAN services were replaced, with the objective of replacing obsolete network elements on the basis of Linux servers. The modern, high-performance Fortigate network system, which provides complex protection to individual local networks and Internet connectivity in the event of security threats, was installed in all locations, substantially increasing the reliability of network connections and services. Following the completion of the centralised PACI (public administration communications infrastructure) for the CSL (central services location), we were able to secure a connection necessary for access to various registers and services of the Ministry of Agriculture of the Czech Republic and state administration bodies with the aid of our own telecommunications services provider. The year 2012 saw the continued, constant renewal of the technical base of the CAFIA information system. In the software field, CAFIA utilised the options offered by the Microsoft Enterprise Agreement multilicence programme, both within the server infrastructure, as well as, in particular, office applications, where the Microsoft Office 2010 product set was gradually installed.

As far as legislative activities are concerned, in 2012 CAFIA contributed to the drafting of 21 acts and the drafting of 34 implementing decrees for various laws, for example Act no. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. CAFIA was also consulted on proposed amendments to Act no. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products, Act no. 353/2003 Coll., on consumer tax, Act no. 676/2004 Coll., on the mandatory labelling of liquors and Act no. 258/2000 Coll., on public health protection. CAFIA was also consulted on proposed amendments to the government decree laying down more detailed conditions when implementing measures for the joint organisation of the wine market and the government decree laying down the consequences of a breach of conditions for the provision of some types of support. As in previous years, CAFIA contributed to drafting of EU legislation.

In 2012 a total of 1,747 legal proceedings were concluded with legal effect, during which fines to a total amount of 35,545,650 CZK were imposed. Compared to 2011, the total amount of fines imposed increased by 8,106,550 CZK. In 2012 149 decisions of the CAFIA Headquarters concerning appeals (15 of which concerned disciplinary fines) came into force; in 90 cases, the appealed decision was upheld, in 38 cases there was a change to the appealed decision, and in 8 cases the appealed decision was annulled and returned to the relevant inspectorate for renewed hearing and decision, and in 3 cases the appealed decision was cancelled and proceedings halted. In 10 cases the appeal was submitted late.

In 2012 CAFIA collaborated with the Ministry of Health of the Czech Republic and health institutions to evaluate risks related to foodstuffs. The coordination of activities takes place on a continual basis, and consisted of the transfer of consumer

možné míře byla těmto složkám poskytnuta kapacita inspekčních laboratoří k analýzám jimi dodaných vzorků lihovin. Na druhou stranu, pokud SZPI zjistila šarže lihovin s nevyhovujícím obsahem metanolu nebo s pozitivním výskytem reziduí denaturačních činidel, byla tato zjištění ihned předána k dalšímu šetření jak Policii ČR, tak také Celní správě ČR, tedy podobně, jak tomu bylo v celé řadě let minulých. S Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR se SZPI dlouhodobě spolupodílí na fungování systému ProCoP. SZPI je taktéž zapojena do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávné aplikace právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci. SZPI je také členem Celostátní radiační monitorovací sítě a spolupracuje se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost v monitorování radioaktivní kontaminace na celém území ČR. Trvale probíhala kooperace s profesními a odbornými institucemi, např. Agrární komorou ČR, Potravinářskou komorou ČR, Českou asociací pro speciální potraviny a dalšími.

Udržování a rozvoj zahraničních vztahů patřilo mezi jednu z priorit SZPI. V březnu 2012 uspořádala SZPI v Brně druhé zasedání pracovní skupiny pro internetový obchod. Tato skupina funguje v rámci FLEP (Food Law Enforcement Practicioners), což je neformální uskupení sdružující zástupce evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi a zabývají se harmonizací přístupů ke kontrole potravin v rámci EU. Po skončení dvoudenního programu byla formulována doporučení pracovní skupiny, která byla adresována Evropské komisi. Zástupce SZPI se pak v říjnu účastnil třetího zasedání pracovní skupiny pro internetový obchod v rámci FLEP, které se uskutečnilo v Dánsku.

Obdobně jako v minulých letech se i v roce 2012 expert SZPI účastnil auditních misí Food and Veterinary Office. Zástupce SZPI se rovněž účastnil zasedání Heads of Agencies na Kypru, kde se setkávají vedoucí představitelé kontrolních orgánů zodpovědných za bezpečnost potravin. SZPI také nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV). Za účasti zástupce SZPI proběhl v červnu v Turecku Světový vinohradnický a vinařský kongres, Valné shromáždění OIV a zasedání expertních skupin OIV, v říjnu se pak v Paříži uskutečnilo mimořádné Valné shromáždění OIV, zasedání Výkonného výboru OIV a expertních skupin.

Pokračovala i spolupráce s EFSA – experti SZPI se pravidelně účastnili jednání pracovní skupiny, jejímž cílem je navrhnout a připravit číselníky a datové struktury obsažené v základním dokumentu – Standard Sample Description (SSD), který definuje číselníky, katalogy, strukturu a požadavky na odesílání dat z jednotlivých členských států na EFSA. Inspektoři a další

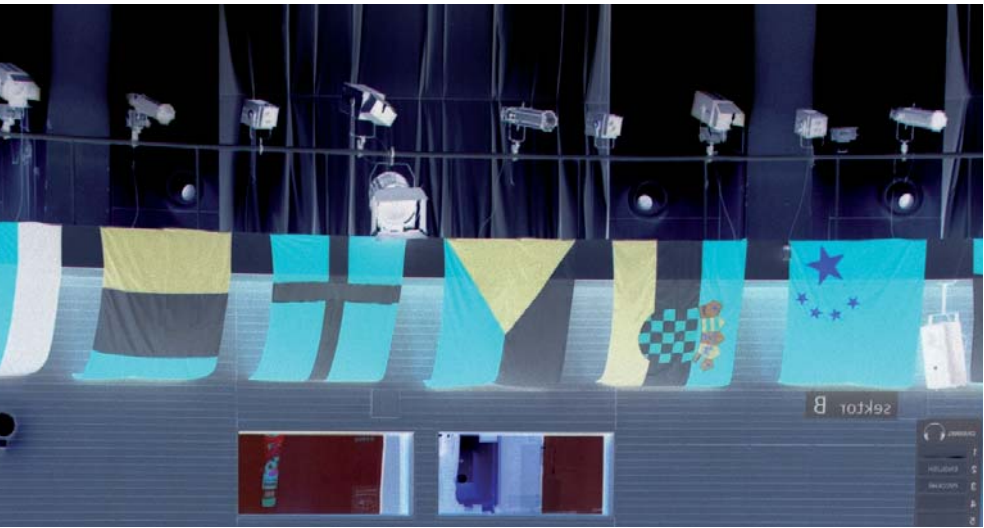
suggestions and other findings related to controls, primarily to the Czech State Veterinary Administration, the Ministry of Health, the Czech Trade Inspection Authority, the State Institute for Drug Control, customs authorities and the Police Force of the Czech Republic. The second half of 2012 was marked by the so-called methanol affair, which required intensive cooperation between CAFIA and, chiefly, customs authorities, regional hygiene authorities, the Czech Trade Inspection Authority and the Police Force of the Czech Republic. Capacities of CAFIA in-



spection laboratories were placed at the disposal of these bodies to the maximum possible extent in order to analyse liquor samples delivered. On the other hand, if CAFIA found a batch of liquor with unsatisfactory methanol content or positive finding of residues of denaturing agents, these findings were immediately passed on to both the Police Force of the Czech Republic and the Czech Customs Administration for further investigation, that is, similarly to the process in previous years. CAFIA continued its long-term collaboration with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in the joint operation of the ProCoP system. CAFIA is also part of the SOLVIT system, which facilitates the cooperation of Member States for the effective resolution of issues that come about due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public bodies. CAFIA is a member of the National Radiation Monitoring Network and collaborates with the State Office for Nuclear Safety in the monitoring of radioactive contamination (activity of the ¹³⁷Cs radionuclide) on the entire territory of the Czech Republic. CAFIA collaborates on a permanent basis with professional and specialist institutions, e.g. the Agrarian Chamber of the Czech Republic, the Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic, the Czech Association of Special Foods and others.

zaměstnanci SZPI se v roce 2012 pravidelně účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food, která organizuje pro zástupce dozorových orgánů DG SANCO a která se specializují např. na hygienu potravin, HACCP, dovozní kontroly, potravinářské přísady, chráněná označení a další témata. Těchto školení se v roce 2012 zúčastnilo 20 zaměstnanců.

I v roce 2012 SZPI nadále využívala prostředků EU pro financování svých aktivit. V první polovině roku došlo k administrativnímu dokončení projektu Evropské územní spolupráce Česká republika – Svobodný stát Sasko, který SZPI realizovala v roce 2011. Od ledna do září 2012 pak probíhala hlavní část projektu Systém manažerského vzdělávání pro posílení kapacity a efektivnosti SZPI (SYMAN). Jednalo se o první projekt na SZPI, v jehož rámci byl vedoucím pracovníkům poskytnut ucelený soubor



navazujících školení zaměřených na zdokonalení řídicích kompetencí. V druhé polovině roku 2012 probíhala příprava projektové žádosti, která byla podána v rámci programu přeshraniční spolupráce Cíl 3 Česká republika – Svobodný stát Bavorsko.

Stěžejní prioritou SZPI je dlouhodobě komunikace s veřejností a proto se snaží v tomto směru o maximální otevřenost, odbornost a flexibilitu. Úřad si je vědom, že důvěra veřejnosti je pro jeho činnost jedním z důležitých faktorů, a proto se snaží o co možná nejvstřícnější přístup – ať už vůči laické či odborné veřejnosti, tak také vůči médiím či jiným institucím a organizacím. V roce 2012 zaevidovala SZPI 6 492 dotazů, přičemž největší část byla vyřízena ústředním inspektorátem SZPI (5 942 dotazů), 550 dotazů pak zodpověděly jednotlivé regionální inspektoráty. Ze všech zaevidovaných dotazů naplňovalo formální požadavky žádosti o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, celkem 32 dotazů.

The maintenance and development of international relations was one of the priorities of CAFIA. In March 2012 CAFIA organised the second meeting of the Working Group for Internet Trade in Brno. This group is part of FLEP (the Food Law Enforcement Practitioners), an informal grouping of representatives of European inspection bodies that apply food laws in practice and are engaged in the harmonisation of approaches to food inspections in the EU. Following the end of the two-day event, the working group formulated a recommendation addressed to the European Commission. In October CAFIA representatives took part in the third meeting of the FLEP Working Group for Internet Trade, which took place in Denmark.

Similarly to in previous years, in 2012 CAFIA representatives again took part in auditing missions of the Food and Veterinary Office. CAFIA representatives also took part in a meeting of the Heads of Agencies in Cyprus, meeting of the heads of supervisory bodies responsible for food safety. CAFIA further maintains active collaboration with the International Organisation for Vine and Wine (OIV). June saw the participation of CAFIA representatives in the World Congress of Wine and Vine in Turkey, the OIV General Meeting and meetings of OIV expert groups. In October an OIV extraordinary general meeting, a meeting of the OIV Executive Committee and OIV expert groups took place in Paris.

CAFIA also continued its cooperation with EFSA – CAFIA experts regularly took part in meetings of the working group whose aim it is to propose and prepare codes and data structures contained in the basic Standard Sample Description (SSD) document, which defines codes, catalogues, structures and requirements for the sending of data from individual Member States to EFSA. In 2012 inspector and other CAFIA employees regularly took part in training, entitled Better Training for Safer Food, which is organised for representatives of supervisory bodies by DG SANCO and specialises in food hygiene, HACCP, import controls, food additives, protected designations and other topics. 20 employees took part in these training sessions in 2012.

In 2012 CAFIA continued to draw on EU funds to finance its activities. The first half of the year saw the administrative completion of the European Territorial Cooperation Czech Republic – Free State of Saxony, realised by CAFIA in 2011. The period from January to September 2012 then saw the main part of the CAFIA Managerial Training System to Increase Capacity and Effectiveness (SYMAN) project. This was the first CAFIA project to offer managers a comprehensive programme of follow-up courses focusing on the perfection of managerial competencies. The second half of 2012 saw the preparation of a project application,

Nejčastěji dotazy adresované SZPI pocházely od spotřebitelů. Jejich celkový počet však jen nepatrně převyšoval celkový počet dotazů, které SZPI obdržela z řad podnikatelské veřejnosti. Spotřebitelé se nejčastěji zajímali o problematiku kvality a zdravotní nezávadnosti potravin a s tím související pravomoci inspekce, žádali doplnění informací k medializovaným případům týkajících se závadných potravin nebo podávali podněty ke kontrole. Podnikatelská veřejnost se na SZPI nejčastěji obracela s žádostí o přiblížení podmínek dovozu vybraných komodit či certifikace potravin, zajímala se o legislativní požadavky související se zahájením činnosti, skladováním, označováním. Dotazy značně ovlivnila kauza výskytu metylalkoholu v lihovinách.

V červenci 2012 došlo ke spuštění nového webového portálu „potravinynapranyri.cz“. Internetová aplikace „Potraviny na prányři“ byla od okamžiku svého spuštění předmětem mimořádného zájmu veřejnosti, a to jak spotřebitelské, tak podnikatelské. SZPI si také nechala vypracovat sociologický výzkum na téma „*Vnímání a hodnocení webu Potraviny na Prányři*“. Hlavními cíli tohoto výzkumu bylo zjistit povědomí o novém portálu, zmapovat návštěvnost, zjistit, jak spotřebitelé vnímají nové webové stránky, jaká cílová skupina aplikaci využívá, jak jednotlivé skupiny uživatelů hodnotí význam, srozumitelnost a do jisté míry funkcionalitu portálu a v neposlední řadě ve stručnosti zmapovat možná vylepšení z pohledu spotřebitelské veřejnosti. Celkem bylo na webu „potravinynapranyri.cz“ v roce 2012 zveřejněno 728 nevyhovujících vzorků potravin, z toho v kategorii nejakostních 138, falšovaných 172 a nebezpečných 418. Zemí původu byla u 60 % nevyhovujících potravin Česká republika, ze zahraničí pocházelo 30 % zveřejněných potravin, zbylých 10 % tvoří potraviny, u nichž nebyla země původu zjištěna. Web se stal výhercem sedmého ročníku ankety Křišťálová Lupa 2012 – Cena českého internetu v kategorii veřejně prospěšná služba. Toto ocenění získávají nejoblíbenější a nejzajímavější projekty a služby českého internetu v daném roce.

SZPI intenzivně komunikovala se spotřebitelskou veřejností a podnikateli v potravinářství také prostřednictvím médií, což umožňovalo informovat požadovanou cílovou skupinu s potřebnou rychlostí a dopadem. Základním nástrojem této formy komunikace bylo vydávání tiskových zpráv, kterých inspekce v roce 2012 zveřejnila 71. SZPI rovněž poskytovala informace médiím na základě individuálních požadavků jednotlivých redakcí a v roce 2012 inspekce zodpověděla 1 507 těchto dotazů. Komunikační prioritou pro SZPI byly informace o zjištění potravin nebezpečných, nevhodných k lidské spotřebě a nejakostních.

Interní komunikace je SZPI chápána jako stavební kámen celé organizace a i v roce 2012 docházelo k systematickému zkvalitňování jejích procesů. Interní komunikace byla podpořena také interním magazínem nazvaným Zpravodaj SZPI, který je od počátku roku 2012 vydáván formou celistvého časopisu ve formátu PDF. Kontakt mezi zaměstnanci inspekce a jejím vedením

which was submitted as part of the Objective 3 Czech Republic – Free State of Bavaria cross-border programme.

A key, long-term priority for CAFIA is communication with the public, and therefore endeavours to be as open, professional and flexible as possible. The authority is aware that public trust is a key factor in its activities, and therefore endeavours to be as accommodating as possible, be it towards the lay or specialist public as well as towards the media and other institutions and organisations. In 2012 CAFIA documented 6,492 queries, with the majority of these being processed by the CAFIA Headquarters (5,942 queries) and 550 queries being answered by individual regional inspectorates. Out of all queries documented, a total of 32 queries fulfilled the formal requirements for a request for information pursuant to Act no.106/1999 Coll., the Freedom of Information Act.

Queries addressed to CAFIA were most frequently submitted by consumers. However, the total number of consumer queries only slightly exceeded that of queries submitted by businesses. Consumers were most often curious about issues surrounding the quality and safety of foodstuffs and related powers of the Inspection Authority as well as requesting supplementary information on high-profile cases related to contaminated foodstuffs and submitting suggestions for inspections. The most frequent subjects of queries from the business community were requests for more detailed information on conditions for the import of selected commodities or the certification of foodstuffs, legislative requirements related to activity start-up, storage and labelling. Queries submitted by this group were significantly affected by the methanol affair.

July 2012 saw the launch of the new ‘potravinynapranyri.cz’ (‘Food Pillory’) web portal. The ‘Food Pillory’ Internet application was, from the moment of its launch, the subject of an extraordinary level of public interest, from both consumers and entrepreneurs. Due to the massive level of interest shown by both consumers and food business operators in the ‘Food Pillory’ website, in 2012 CAFIA commissioned a sociological study entitled ‘*Perception and evaluation of the Food Pillory website*’. The chief objectives of the study were to establish the level of awareness of the new website, map site visiting rates, establish how the site was perceived by consumers, which target group uses the website, how individual user groups assess its importance, comprehensibility and, to an extent, functionality of the site and, last but not least, a brief description of any possible improvements from the point of view of consumers. A total of 728 samples of non-complying foodstuffs were published on the site during 2012, of which 138 were classified as ‘poor’, 172 as ‘adulterated’ and 418 as ‘dangerous’. The country of origin of 60 % of non-complying foodstuffs was the Czech Republic and 30 % coming from abroad; the country of origin of 10 % of foodstuffs was undetermined. In 2012 the site won the seventh

zprostředkovává také anonymní e-mailová schránka, která je plně integrována do intranetového portálu. Zaměstnanci tam mohou posílat své připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI. Dalším důležitým prvkem interní komunikace úřadu byla společná setkávání zaměstnanců, přičemž se nezapomnělo ani na zaměstnance bývalé – seniory.

Vzdělávání zaměstnanců SZPI probíhalo v roce 2012 v souladu s organizačními směrnici. Vedle vstupního vzdělávání bylo zajišťováno pravidelné prohlubující vzdělávání zaměstnanců dle plánu vzdělávání. Pro vzdělávání v oblasti kontrolní sféry jsou stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která jsou proškolená během oborových porad. V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možností vzdělávání v programu Better Training for Safer Food, který se týká zejména zprostředkování praktických poznatků při plánování, výkonu a vyhodnocení dozorové činnosti. V roce 2012 bylo v oblasti kontrolní činnosti realizováno celkem 82 školení s účastí 828 osob. Pozornost byla věnována i povinnému vzdělávání auditorů bezpečnosti potravin nutného pro pravidelnou recertifikaci, přičemž v roce 2012 bylo recertifikováno 50 auditorů bezpečnosti potravin. SZPI dlouhodobě podporuje své zaměstnance taktéž v jazykovém vzdělávání a v roce 2012 jim jako každý rok přispívala na jazykovou výuku v externích kurzech. V roce 2012 se uskutečnilo celkem 346 vzdělávacích akcí s účastí 2 439 osob. Na oblast vzdělávání zaměstnanců SZPI bylo vynaloženo 4 150 000 Kč.

edition of the Crystal Magnifying-Glass 2012 – Czech Internet Awards in the Public Service category. This award is given to the most popular and most interesting projects and services on the Czech-language Internet in the given year.

CAFIA also communicates intensively with consumers and businesses in the food industry via the media, allowing it to inform the required target group with the necessary speed and effect. A basic tool of this form of communication is the issuing of press releases, of which the Inspection Authority issued 71 in 2012. CAFIA also provides the media with information on the basis of individual requests by individual editorial teams; CAFIA responded to 1,507 such requests in 2012. The conveyance of information on inspections that have found food to be unsafe, unfit for human consumption and low-quality remains a priority for CAFIA in its communication.

CAFIA considers internal communication to be one of the building blocks of the organisation as a whole and 2012 saw the systematic improvement of its processes. Internal communication is also supported by CAFIA's internal magazine, entitled Zpravodaj SZPI (‘CAFIA Bulletin’), which, as of the start of 2012, has been published in the form of a compact magazine in PDF format. Contact between CAFIA employees and management also takes place through an anonymous e-mail box that is fully integrated into the intranet portal, where employees can send comments, complaints or queries. Queries and answers are published on the CAFIA intranet. A further key element of CAFIA's internal communication system are shared employee meetings, and the organisation did also not forget its elderly former employees.

CAFIA employee training took place in 2012 in accordance with organisational guidelines. Apart from induction training, CAFIA also provides regular training for the purpose of deepening employees' knowledge according to the training schedule. In the control field, cross-section topics are stipulated for individual commodities, which are taught as a part of specialist consultations. For training abroad, CAFIA actively utilised the training options available as part of the Better Training for Safer Food programme, which addresses, in particular, the transmission of practical knowledge in the planning, exercising and evaluation of supervisory activities. A total of 82 training courses with the participation of 828 persons were realised in control activities in 2012. CAFIA also paid attention to the mandatory training of food safety auditors so as to maintain their professional competency so that auditors can be recertified at regular, three-year intervals. 50 food safety auditors were recertified in 2012. CAFIA has also, for many years, supported its employees in language training and in 2012, as in previous years, contributed towards employees taking external language courses. The year 2012 saw a total of 346 training events with the participation of 2,439 persons. A total of 4,150,000 CZK was spent on the training of CAFIA employees.



Zkratky a vysvětlivky

8

Abbreviations and Explanations

Best practice	Správná praxe, dobrá praxe	
BPA		Body of Public Administration
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CFU/g		Colony Forming Units
CG		Coordination Group
COREPER	Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE – Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CPCS	Elektronický komunikační systém CPCS	Consumer Protection Coordination System
CR		Czech Republic
CZK		Official Czech Currency
ČIA	Český institut pro akreditaci	
ČR	Česká republika	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations
ČZHM	Částečně zkvašený hroznový mošt	
DG SANCO	Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele	Directorate General for Health and Consumers
DRRR	Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien – Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EA/LC IRMS	Spojení hmotnostního spektrometru stanovení izotopových poměrů medu jak s elementárním analyzátozem, tak také s kapalinovým chromatogramem	An isotope ratio mass spectrometer of honey both to an elemental analyzer and liquid chromatograph
EC		European Commision or European Communities
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
EK	Evropská komise	
ELISA	Analytická metoda využívaná ke kvantitativnímu stanovení různých antigenů	Enzyme-linked immunosorbent assay
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro
EURL	Referenční laboratoř EU	European Union Reference Laboratory
E. Coli	Bakterie Escherichia coli	Escherichia coli
FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří – chemické rozborý potravin	Food Analysis Performance Assessment Scheme
FERA	Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí	Food and Environment Research Agency
FortiGate	Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT síťové infrastruktury	System providing complex protection to IT network
FLEP	Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi	Food Law Enforcement Practitioners – Forum of food law enforcement practitioners in Europe
FVO	Potravinový a veterinární úřad	Food and Veterinary Office

GM	Genetická modifikace	Genetic modification
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
CHEK	Systém mezinárodních testů způsobilosti v rámci organizace IAEA (International Atomic Energy Agency)	Chemical and Quality Assurance – System of international proficiency testing within the IAEA (International Atomic Energy Agency)
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
IP telefonie	Přenos hlasového (telefonního) signálu prostřednictvím počítačové sítě využívající Internet Protokol	
IP telephony		Transfer of voice (telephone signal through a computer network using the Internet Protocol)
iRASFF	On-line aplikace Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva	On-line application of the Rapid Alert System for Food and Feed
IRMS	Metoda hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů	An Isotope Ratio Mass Spectrometer
Kč	Koruna česká – oficiální měna České republiky	
KLASA	Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky	Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
KTJ/g	Kolonie tvořící jednotky	
Microsoft Enterprise Agreement	Flexibilní multilicenční program společnosti Microsoft pro zjednodušenou správu a standardizaci licencí v organizaci	
MS Office	Microsoft Office – kancelářský balík obsahující počítačové aplikace	Microsoft Office – office set containing computer applications
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
NCP		National Contact Point
NKM	Národní kontaktní místo	
NRL	Národní referenční laboratoř	National Reference Laboratory
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
OKLC	Odbor kontroly laboratoří a certifikace	
OSS	Organizační složka státu	
PAH	Polycyklické aromatické uhlovodíky	Polycyclic Aromatic Hydrocarbons
PC	Osobní počítač	Personal Computer
PCB	Polychlorované bifenylly	Polychlorinated biphenyls
PCR		Parliament of the Czech Republic
PČR	Parlament České republiky	
PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected geographical indication
PPP	Provozovatel potravinářského podniku	
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RKS	Resortní koordinační skupina Ministerstva zemědělství ČR	
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market

SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	State Office for Nuclear Safety
SYMAN	Systém manažerského vzdělávání pro posílení kapacity a efektivnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce	System of Managerial Education for Enhancement of Capacity and Effectiveness of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
Traceability	Vysledovatelnost	
USA	Spojené státy americké	United States of America
User friendly	Uživatelsky přívětivý	
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
VI1	Doklad pro dovoz vína, hroznové šťávy nebo hroznového moštu do ES	Certificate for import of wine, grape juice or grape must into the EC
VPN	Virtuální privátní síť	Virtual Private Network
VWA	Voedsel en Waren Autoriteit – nizozemská agentura pro bezpečnost potravin a spotřebního zboží	Food and Consumer Product Safety Authority
WAN	Počítačová síť, která pokrývá rozlehlé geografické území	Wide Area Network
Wi-Fi	Standardy popisující bezdrátovou komunikaci v počítačových sítích	Wireless Fidelity – Standards dealing with wireless communication in computer networks
VMware ESX	Platforma pro nasazení serverové virtualizace	