VÝROČNÍ ZPRÁVA
ANNUAL REPORT
20

20

2018

VÝROČNÍ ZPRÁVA
ANNUAL REPORT

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE
CZECH AGRICULTURE AND FOOD INSPECTION AUTHORITY

2018

OBSAH
CONTENTS

1 ÚVOD / INTRODUCTION 9

2 VÝSLEDKY ČINNOSTI INSPEKCE / RESULTS OF INSPECTIONS 13

2.1 Kontrolní činnost 14
2.1 Inspection activities 14

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2018 14
2.1.1 Focus of inspection activities in 2018 14

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly 16
2.1.2 Overall summaries of inspection results 16

2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků 19
2.1.3 Inspection of microbiological requirements 18

2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek 24
2.1.4 Summary of the inspection of selected groups of inorganic substances 25

2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin 27
2.1.5 Inspection of food labelling and quality 27

2.1.6 Kontroly tematické a mimořádné 27
2.1.6 Thematic and ad-hoc inspections 27

2.1.7 Kontrola výroby 42
2.1.7 Production inspections 42

2.1.8 Kontrola obchodu 44
2.1.8 Trade inspections 44

2.1.9 Kontrola internetového obchodu 45
2.1.9 Inspections of internet trade 45

2.1.10 Kontrola reklamy 46
2.1.10 Inspection of advertising 46

2.1.11 Podněty ke kontrole 47
2.1.11 Complaints resulting in inspections 47

2.1.12 Opatření 47
2.1.12 Measures 47

2.1.13 Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU 48
2.1.13 Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries as governed by EU regulations 48

2.1.14 Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. 51
2.1.14 Inspection of information obligation pursuant to Decree No. 172/2015 Coll. 51

2.1.15 Kontroly ve společném stravování 53
2.1.15 Inspections in public catering facilities 52

2.2 Laboratorní činnost 55
2.2 Laboratory activities 55

2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy 56
2.2.1 Interlaboratory proficiency testing 56

2.2.2 Systém databanky analytických hodnot vín 57
2.2.2 System of databank for analytic values of wine 57

2.3 Certifikační činnost 59
2.3 Certification activities 59

2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) 60
2.4 Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) 59

2.5 Systém správní pomoci a spolupráce (AACS) 64
2.5 Administrative assistance and cooperation system (AACS) 63

2.6 Informační a komunikační systém 66
2.6 Information and Communication System 65

2.7 Činnost v oblasti legislativy 68
2.7 Legislation activities 68

2.7.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů 68
2.7.1 Drafting and commenting on legal regulations 68

2.7.2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU 69
2.7.2 Participation in meetings of working groups of the European Commission and Council of the EU 69

2.7.3 Činnost právní 69
2.7.3 Legal activities 70

2.8 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR 71
2.8 Cooperation with other public bodies and institutions in the Czech Republic 72

2.9 Systém managementu jakosti 74
2.9 Quality management system 74

MEZINÁRODNÍ VZTAHY / INTERNATIONAL RELATIONS *77*

3.1 Mezinárodní spolupráce 78
3.1 International cooperation 78

3.2 Mezinárodní projekty 79
3.2 International projects 79

VZTAHY S VEŘEJNOSTÍ / PUBLIC RELATIONS *83*

4.1 Komunikace s médii 84
4.1 Communication with the media 84

4.2 Komunikace s veřejností 85
4.2 Communication with public 85

OBLAST LIDSKÝCH ZDROJŮ / HUMAN RESOURCES *95*

5.1 Interní komunikace 96
5.1 Internal communication 96

ZPRÁVA O HOSPODAŘENÍ / BUSINESS REPORT *101*

ZÁVĚR / CONCLUSION *105*

ZKRATKY A VYSVĚTLIVKY / ABBREVIATIONS AND EXPLANATIONS *117*

KAPITOLA
CHAPTER
1

ÚVOD

/

INTRODUCTION

VÁŽENÍ PŘÁTELÉ,

tato výroční zpráva bilancuje ve stručné podobě činnost SZPI v roce 2018 a v určitém ohledu jde o nejkomplexnější shrnující dokument našeho úřadu za uplynulý rok. Hned v úvodu je třeba konstatovat, že za množstvím přehledových tabulek, čísel a textů, které ve zprávě najdete, se skrývá každodenní poctivá, soustavná a vysoce odborná práce velkého počtu zaměstnanců SZPI. Na dobrých výsledcích, kterých jsme v minulém roce dosáhli, mají svůj nemalý podíl také naši partneři a kolegové ostatních orgánů státní správy, ale i z řad zájmových organizací nebo z privátní sféry. Klíčovým partnerem však zůstává Ministerstvo zemědělství ČR, se kterým se nám společně daří vytvářet optimální podmínky pro efektivní provádění úřední kontroly s cílem ochrany spotřebitelů a rovných konkurenčních podmínek na trhu.

Úkolem výroční zprávy však není poskytovat nekonečně obsáhlé a podrobné informace, ty mimochodem podáváme spotřebitelům a odborné veřejnosti průběžně a pravidelně různými informačními cestami v průběhu celého roku, ale přehledně a srozumitelně shrnout výsledky kontrol, jejich zaměření a cíle. Je třeba informovat také o podpůrných činnostech, bez

DEAR FRIENDS,

This annual report concisely reviews activities of CAFIA in 2018 and in certain regard, it is the most comprehensive summary of our authority for the past year. At the outset, it must be stated that the vast number of overview tables, figures and text provided in this report is a result of everyday, diligent, consistent and highly professional work of a large number of CAFIA employees. Our partners and colleagues from other state administrative authorities and from a range of interest associations and the private sector also contributed significantly to the good results we achieved last year. However, the Ministry of Agriculture of the Czech Republic remains our key partner, and together we manage to create optimal conditions for the effective performance of official inspections directed towards consumers' protection and fair competitive conditions on the market.

The task of the annual report is not to provide extensive and detailed information, which we incidentally provide to consumers and the professional public continuously and regularly through various information channels throughout the year; instead, it serves the clearly and comprehensibly summarise inspection results, their focus and goals. It is also necessary to inform about auxiliary activities, without which inspection itself would not be possible - this means laboratory, legal, legislative and educational activities, cooperation with other authorities, public relations, information technologies, etc.

In 2018, the trends perceived in recent years clearly continued. There are concrete facts indicting that in products imported from abroad, there is a considerably higher share of non-compliant batches than among foodstuffs originating in the Czech Republic. We had to take this fact into account in our long-term strategy and inspection panels for future periods. Unfortunately, these deficiencies are often more than merely banal. We have identified foodstuffs with compromised safety, such as over-the-limit pesticide residues, cocktail contents thereof, and sometimes even pesticides, the use of which has been prohibited in the EU for several years, or identified cases of food supplement with harmful substances. We also consider the identification of adulterated foodstuffs, e.g. meat or fish products with low meat content, ketchup with low tomato content, or wine with water content or adulterated origin, to be particular severe deficiencies. Unsafe or adulterated foodstuffs do not belong on the market, must not be tolerated and are a direct violation of consumers' interests. We are often obliged to impose high sanctions for these and similarly serious findings. Effective imposition of sanctions is not the objective, but rather the means of achieving goals, that being safe and quality foodstuffs on our market.

In the past year, the activity of our laboratories has been substantially strengthened thanks to major investments and implementation of new testing methods. Of the novelties we have managed to introduce, I am delighted to mention

nichž by se vlastní kontrola neobešla – to znamená o činnosti laboratorní, právní, legislativní, vzdělávací, činnosti na úseku spolupráce s jinými úřady, vztahů s veřejností, informačních technologií apod.

V roce 2018 zřetelně pokračovala tendence přetrvávající z minulých let. Existují konkrétní fakta, že u dovážené zahraniční produkce je výrazně vyšší podíl zjištěných nevyhovujících šarží, než je tomu u potravin původem z ČR. Tuto skutečnost jsme museli zohlednit v naší dlouhodobé strategii a kontrolních plánech pro budoucí období. A často bohužel nejde jen o banální nedostatky. Nacházíme potraviny s porušenou bezpečností, jako je nadlimitní obsah reziduí pesticidů, jejich koktejlový obsah a někdy i pesticidy, jejichž použití je v EU zakázáno již několik let, nebo zaznamenáváme případy doplňků stravy se škodlivými látkami. Za velmi závažná zjištění považujeme také výskyt potravin falšovaných, např. masné či rybí výrobky s nízkým obsahem masa, kečup s malým množstvím rajčat nebo vína s obsahem vody či falešným původem. Nebezpečné ani falšované potraviny na trh nepatří, není možné to tolerovat a je to v přímém rozporu se zájmy spotřebitelů. Za tato či podobná závažná zjištění jsme nuceni uložit často výraznou sankci. Pravomocné uložení sankcí není cíl, ale prostředek k dosažení cíle a tím jsou bezpečné a kvalitní potraviny na našem trhu.

V uplynulém roce došlo v našich laboratořích k významnému posílení jejich činnosti díky realizaci více investičních akcí a zavedení nových metod zkoušení. Z toho nového, co se nám podařilo uskutečnit, s potěšením připomínám zdárnou realizaci investiční akce pořízení nukleární magnetické rezonance (ke stávajícímu spektrometru 400 MHz bylo pořízeno další modernější a výkonnější zařízení 600 MHz) nebo pořízení spektrometru pro měření v infračervené oblasti pro screening detekce falšování potravin anebo rozšíření multireziduální metody pro stanovení pesticidů. Podstatně jsme tak zlepšili možnosti odhalit falšování potravin i kontrolu jejich bezpečnosti.

Tradičně na vysoké úrovni jsme se v roce 2018 věnovali vzdělávání a odbornému růstu našich zaměstnanců. Pozitivní výsledky můžeme pozorovat nejen v jejich práci, ale i v tom, že jsou respektovanými školiteli i partnery při jednáních jak na domácí půdě, tak v zahraničí. Intenzivní byla naše práce v oblasti evropské i národní legislativy, správních řízení, na úseku analýzy dat, komunikace s ostatními úřady a s veřejností a samozřejmě v mnoha dalších oblastech. Všechny zde, s ohledem na omezený prostor, nemohu jmenovat. Jsou však stejně důležité a lze se o nich dočíst na stránkách této výroční zprávy.

Kontrola potravin a hájení zájmů spotřebitelů je prací kontinuální, stejně tak činnosti, které ji podporují a doprovází. Výroční zpráva rok 2018 formálně uzavírá, ale od prvních dní ledna 2019 pracujeme dále s neztenčenou intenzitou. A do této práce přeji nám všem hodně energie a úspěchů.

Martin Klanica
ústřední ředitel

the successful acquisition of a nuclear magnetic resonance device (in addition to the existing 400 MHz spectrometers, we acquired another modern and powerful 600 MHz device) or the acquisition of a spectrometer for measuring in the infrared zone for the screening of adulterated foodstuffs or the expansion of the multi-residual method for stipulating pesticides. We have thus substantially improved the ability to detect adulterated foodstuffs and inspect their safety.

In 2018, we devoted the traditional high level of attention to the education and professional growth of our employees. We may see positive results not only in their work, but also in the fact that they are respective instructors and partners in dealings not only in the domestic sphere, but also abroad. Our work in the area of European and national legislation, administrative proceedings, data analysis, communication with other authorities and with the public and in many other areas was equally intense. I cannot name them all here, due to the limited space. However, they are equally important and information about them is provided on the pages of this annual report.

Food inspection and defending consumer interests is a continuous job, as are the activities which support and accompany it. This annual report formally concludes 2018, but we have kept working with unaltered intensity from the very first days of January 2019. I wish all of us plenty of energy and success in this work.

Martin Klanica
Director General

KAPITOLA
CHAPTER
2

VÝSLEDKY ČINNOSTI INSPEKCE / RESULTS OF INSPECTIONS

2.1
KONTROLNÍ ČINNOST

2.1.1
ZAMĚŘENÍ KONTROLNÍ ČINNOSTI V ROCE 2018

SZPI je v České republice jediným dozorovým orgánem, který má kontrolu potravin a tabákových výrobků jako svoji hlavní a jedinou kompetenci. S ohledem na důležitost zachovat na českém trhu vysokou míru bezpečnosti potravin a jejich kvalitu, umožnuje specializace SZPI soustředit veškeré její síly a prostředky pouze do výše uvedené oblasti a využívat je nejen k úřední kontrole, ale také se intenzivně věnovat vývoji nových kontrolních postupů a metod. Vyloučený je střet zájmů, který nelze při kombinaci různých, ale přitom věcně blízkých kontrolních kompetencí, nikdy zcela eliminovat. Komplexní úřední kontrola potravin je SZPI vykonávána jak ve výrobě, tak v průběhu celého obchodního řetězce a také v oblasti společného stravování.

Kontrolní činnost SZPI v roce 2018 vycházela ze zásad obsažených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR pro léta 2016–2018. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření a rozvoj kontrolní činnosti SZPI byla Střednědobá koncepce SZPI. Prioritou kontrol je bezpečnost potravin a eliminace potravin falšovaných.

Zvláštní okolností, ovlivňující zaměření kontrolní činnosti, je postupné a sílící povědomí spotřebitelů v České republice o kvalitě a bezpečnosti českých potravin. Stále větší podíl spotřebitelů je schopen a ochoten za kvalitní potraviny zaplatit také adekvátní cenu a při nákupech se zajímá o původ potravin. Kontrola pravdivosti údaje o místě výroby je běžnou součástí kontrolní praxe, která je zaměřena především na komodity, kde jsou stále zjišťovány nedostatky. Namátkově lze uvést víno nebo ovoce a zeleninu, zvláště pak český česnek nebo jahody a meruňky. Svůj oprávněný kladný kredit získal ale například také český mák a český kmín. Podvodné jednání ve věci původu je pro běžného spotřebitele obtížně zjistitelné a újma, kterou tím utrpí, jakož i újma učiněná tuzemským výrobcům, může být značná. Finanční důsledky takové činnosti, pokud je kontrolou zjištěna, mohou být pro nepoctivé provozovatele velmi citelné.

2.1
INSPECTION ACTIVITIES

2.1.1
FOCUS OF INSPECTION ACTIVITIES IN 2018

CAFIA is the sole supervisory body in the Czech Republic whose chief, and sole, competence is to inspect foodstuffs and tobacco products. Due to the importance of maintaining a high degree of food safety and quality, CAFIA's specialisation allows it to concentrate all its efforts and resources solely on aforementioned areas and utilise them not only for official inspections, but also to work intensively on the development of new inspection procedures and methods. The conflict of interests, which can never be entirely eliminated when combining various, albeit substantively related inspection competences, is recluded. CAFIA performs the comprehensive official inspection of foods both in production, and through the entire business chain and in the area of public catering.

Inspection activities carried out by CAFIA in 2018 were based on the principles contained in the Single Integrated Multi-annual National Control Plan for the Czech Republic for the Years 2016–2018. The second strategic document that continues to specify the focus and development of CAFIA control activities was the CAFIA Medium-Term Concept. The priority of inspections is food safety and elimination of adulterated foods.

A special circumstance that influences the focus of inspection activity is the gradually strengthening awareness among consumers in the Czech Republic of the quality and safety of Czech foodstuffs. An increasing share of consumers is capable and willing to pay an adequate price for quality foodstuffs and takes an interest in the origin of foods when shopping. Control of the veracity of data about the place of production is a common part of inspection practice, aimed primarily at commodities where deficiencies are consistently identified, for instance wine or fruit and vegetables, especially Czech garlic, strawberries and apricots. However, Czech poppy seed and Czech caraway have also gained positive credit. Fraud in matters of origin is difficult to identify for an average consumer and the loss incurred both by the consumer and domestic producers may be considerable. The financial consequences

Výsledky úředních kontrol dlouhodobě poukazují na stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. Jejich počet v roce 2018, v době ekonomické konjuktury, mírně rostl. Na trhu je vidět, že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům. I velké firmy se věnují produkci specialit určených pro úzkou skupinu spotřebitelů. Menší výrobci již dávno pochopili, že jejich výhodou je pružnější přizpůsobení se poptávce, možnost produkce regionálních potravin a těsnější vazba na zákazníka. Kontroly zaměřené na výrobky označené známkou Klasa nebo nesoucí označení Regionální potravina ukázaly, že jejich producenti jsou si vědomi významu značky a zodpovědnosti za jejich užívání. Nedostatky jsou u takových potravin zjišťovány jen zcela výjimečně.

V roce 2018 pokračovala také kontrola provozovatelů potravinářských podniků působících ve společném stravování. A stejně jako v roce 2017, byly opakovaně zjišťovány značné problémy ve fungování těchto podniků. Některé byly tak závažné, že výsledkem úřední kontroly bylo uložení opatření, kterým byl vydán zákaz dalšího provozování příslušných prostor. K nejčastějším důvodům patřil zjištěný výskyt hlodavců a také celkově nevyhovující hygienický stav provozovny. I přes medializaci výsledků kontrolní činnosti, která pravidelně obsahovala informace o uzavřených provozovnách společného stravování, jsou tyto nedostatky zjišťovány stále.

S přihlédnutím k informacím ze zahraničí a zkušenostem, které získali inspektoři SZPI při kontrolách provozů veřejného stravování, byla v roce 2018 věnována zvýšená pozornost těm provozovnám, v rámci kterých byl spotřebitelům připravován a nabízen kebab nebo gyros. Bezpečná příprava této potraviny je hygienicky velmi náročná a současně i pestrost použitých surovin dává možnost zaměnit deklarovanou surovinu alespoň z části za jinou, zpravidla výrazně levnější.

U 5 vzorků kebabu, u kterých bylo v nabídce pokrmu nebo při objednávce deklarováno, že jsou připraveny výhradně z hovězího nebo telecího masa, byla prokázána přítomnost nedeklarovaného krůtího nebo kuřecího masa. Jako vyhovující byly hodnoceny pouze dva vzorky kebabu ze 7 kontrolovaných.

Při hodnocení úrovně plnění hygienických podmínek provozu bylo z 21 provozoven připravujících kebab nebo gyros v 5 provozovnách zjištěno nedodržení obecných hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004. Důležitou součástí této kontrolní akce bylo i ověření dodržování požadavků na zdravotní způsobilost pracovníků stanovených v příloze II kapitole VIII odstavci 2 nařízení (ES) č. 852/2004. V rámci této kontrolní akce nebylo zjištěno porušení požadavků na zdravotní způsobilost pracovníků a rovněž nebyly zjištěny případy, kdy by pracovníci neměli platné zdravotní průkazy.

Problematickou zůstává i oblast přípravy pokrmu fritováním. Zde bylo zjištěno, že problémy s kvalitou fritovacích olejů má přibližně jedna čtvrtina kontrolovaných podniků společného stravování.

of such actions, if identified by inspection, may be very serious for dishonest operators.

The results of official inspections consistently indicate the high standard of Czech food producers. Their number increased slightly in 2018, during the period of economic boom. It is apparent on the market that Czech producers strive to satisfy even very demanding customers consistently and better. Large companies also partake in the production of speciality products designated for a narrow group of consumers. Smaller producers understood long ago that their advantage is more flexible adaptation to demand, the possibility of producing regional foodstuffs and closer relations with the customer. Inspections focused on products with the Klasa trademark or Regional Food label have shown that their producers are aware of the importance of the brands and responsibility for using them. Deficiencies in such products are found only very rarely.

In 2018, the inspection of food enterprise operators involved in public catering facilities also continued. As in 2017, considerable problems in the operation of these enterprises were imposition of a measure banning further operation of the premises in question. The most common reasons were identification of rodent presence and frequent inadequate hygiene condition of the establishment. Despite publicising of inspection activity results, which regularly contained information about closed public catering establishments, these deficiencies continue to be identified.

With regard to information from abroad and the experience CAFIA inspectors have gained from inspecting public catering establishments, increased attention in 2018 was devoted to those establishment at which kebab or gyros was prepared and offered to consumers. Safe preparation of this foodstuff is hygienically very demanding and the diversity of the used ingredients increases the possibility of replacing the declared ingredient at least party with another, usually much cheaper one.

In 5 samples of kebabs, where it was declared in the menu or during the order that they are made exclusively of beef or veal, presence of undeclared turkey or chicken was detected. Only two samples of kebab out of 7 inspected samples were compliant.

When evaluating the standard of meeting hygiene conditions of operation, of 21 establishments preparing kebab or gyros, failure to meet the general hygiene requirements stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 was identified at 5 establishments. An important part of this inspection was to verify the fulfilment of requirements for the medical qualifications of employees stipulated in Annex II, Chapter VIII, Paragraph 2 of Regulation (EC) No. 852/2004. Within this inspection, no breach of requirements for the medical qualification was identified, and no cases were identified in which the employees did not have valid health certificates.

Největší počet kontrol byl i v roce 2018 proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen samotným počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovujících potravin zjišťovaných při kontrolách je mnohonásobně vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců. A to je dlouhodobým trendem. I když od zástupců maloobchodu jsou často vznášeny námitky, že za zjištěné nedostatky mohou výrobci, ve většině případů jde vina na vrub obchodníkům.

Odpovídající pozornost byla věnována kontrole reklamy. S ohledem na požadavky právních předpisů se jako nejrizikovější oblast reklamy jeví kombinace dálkového prodeje, doplňků stravy a zdravotních tvrzení. Dálkový prodej potravin bude jednou z oblastí, kterou se bude SZPI snažit i v roce 2019 dále rozvíjet.

V roce 2018 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozů některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 250 146 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 1 184 kontrol. Efektivitu kontrol ohlašovaných potravin lze kladně hodnotit zejména v případě konzumních brambor, kde byla zjištěna záměna odrůdy celkem u 5 šarží. Dále se pak jednalo o doplňky stravy, kde byly jako nevyhovující vyhodnoceny celkem 3 šarže, a u máku, kde požadavkům právních předpisů nevyhověly dvě šarže.

2.1.2

CELKOVÉ PŘEHLEDY VÝSLEDKŮ KONTROLY

V roce 2018 provedli inspektoři SZPI celkem 43 401 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 25 067 kontrol v maloobchodní síti, 14 290 v provozovnách společného stravování, 5 868 ve výrobě, 1 876 ve velkoskladech, 599 v prvovýrobě a 1 041 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2018 bylo zjištěno celkem 3 514 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 744 šarží, ve výrobě nevyhovělo 126 šarží, ve velkoobchodě 99 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 545 šarží.

The area of preparing foods by deep frying remains problematic. Here, it was determined that about one quarter of the inspected public catering establishments has a problem with the quality of frying oils.

The highest number of inspections even in 2018 was carried out in the retail network. This is due not only to the actual number of retail facilities in the Czech Republic, but also to the fact that the share of non-compliance foodstuffs identified during inspections is many times higher in retail than it is in production. This is a long-term trend. Although retail representative often raise objections that the producers are responsible for the identified deficiencies, in most cases the fault lies with the retail business operators.

Adequate attention was also given to advertising inspection. With respect to the requirements of legal regulations, the riskiest area of advertising appears to be the combination of remote sale, food supplements and health claims. The area of remote food sales will be one of the areas which CAFIA will strive to develop in 2019.

2018 saw continued inspection of reporting obligations for imports of certain food commodities, which is regulated by Decree No. 172/2015 Coll. A total of 250,146 reports of foodstuffs were received by CAFIA, on the basis of which 1,184 inspections were carried out. The efficiency of inspecting reported foodstuffs may be deemed positive, especially in case of consumable potatoes, where the interchanging of varieties was found in 5 batches in total. Furthermore, there was the issue of food supplements where a total of 3 batches were found to be non-compliant, and poppy seed where two batches did not meet legal requirements.

2.1.2

OVERALL SUMMARIES OF INSPECTION RESULTS

In 2018 CAFIA inspectors carried out a total of 43,401 inspections on the premises of businesses in the food industry, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 25,067 inspections were carried out at retail premises, 14,290 in public catering facilities, 5,868 in production, 1,876 in wholesale warehouses, 599 in primary production and 1,041 in other locations (e.g. during transit, at customs warehouses, etc.).

1 TABULKA / TABLE

PODÍL NEVYHOVUJÍCÍCH ŠARŽÍ PODLE KOMODIT (V %) / PROPORTION OF NON-COMPLIANT BATCHES ACCORDING TO COMMODITY (IN %)

Komodita / Commodity	Nevyhovující šarže (%) / Non-compliant batches (%)
Brambory / Potatoes	17,8
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and dough	3,6
Čerstvá zelenina, čerstvé houby / Fresh vegetables and fresh mushrooms	18,6
Čerstvé ovoce / Fresh fruit	16,9
Čokoláda, cukrovinky / Chocolate and confectionery	53,9
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice / Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressing, salt, mustard	44,3
Hygiena PPP / FBO hygiene	0,1
Jedlé tuky, oleje / Edible fats, oils	21,7
Kakao, směsi kakaa s cukrem / Cocoa and cocoa mixes with sugar	0,0
Káva, kávoviny, čaj / Coffee, coffee substitutes and tea	34,0
Koření / Spices	14,8
Lihovarnické výrobky / Distilled products	10,5
Luštěniny, olejnatá semena / Pulses and oleaginous seeds	17,6
Masné výrobky / Meat products	19,0
Med / Honey	46,3
Mléčné výrobky / Dairy products	18,3
Mlýnské obilné výrobky / Milled cereal products	13,0
Naklíčená semena a klíčky / Sprouted seeds and sprouts	0,0
Nealkoholické nápoje / Non-alcoholic beverages	31,6
Obilniny / Cereal products	1,5
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených / Other foodstuffs not classified elsewhere incl. frozen foodstuffs	43,8
Pekařské výrobky / Bakery products	17,8
Pivo / Beer	10,9
Pokrmy – gastro / Meals – gastro	13,9
Přídatné, aromatické látky / Supplementary, aromatic substances	37,5
Přírodní sladidla / Natural sweeteners	25,0
Ryby, vodní živočichové / Fish, aquatic life	16,4
Skořápkové plody / Shell nuts	28,2
Studená kuchyně / Cold meals	8,2
Škrob, škrobové výrobky / Starch, starchy products	45,5
Tabákové výrobky / Tobacco products	0,0
Těstoviny / Pasta	23,9
Vejce, vaječné výrobky / Eggs, egg products	30,3
Vína jiná než révová / Wine other than grape wine	20,0
Révová vína / Grape wine	23,9
Výrobky z brambor / Potato products	15,6
Zmrzliny, mražené krémy / Ice cream, frozen creams	29,5
Zpracovaná zelenina, zpracované houby / Processed vegetables and processed mushrooms	22,3
Zpracované ovoce / Processed fruit	11,8
Zvláštní výživa, doplňky stravy / Special foods, food supplements	14,0

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (13 % nevyhovujících šarží) a poněkud vyšší podíl u produkce pocházející ze zemí EU (16,9 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (25,1 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (53,9 %), medu (46,3 %), škrobu a škrobových výrobků (45,5 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků, soli a hořčice (44,3 %), ostatních potravin včetně potravin zmrazených (43,8 %), přídatných a aromatických látek (37,5 %), kávy, kávovin a čajů (34 %), nealkoholických nápojů (31,6 %), vajec a vaječných výrobků (30,3 %), zmrzliny a mražených krémů (29,5 %), skořápkových plodů (28,2 %), přírodních sladidel (25 %), vína (23,9 %), těstovin (23,9 %), zpracované zeleniny a zpracovaných hub (22,3 %), jedlých tuků a olejů (21,7 %).

A total of 3,514 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2018.

The breakdown of non-compliant batches based on inspection site was as follows: 2,744 non-compliant batches found in retail, 126 non-compliant batches found in production, 99 non-compliant batches found in wholesale and 545 non-compliant batches in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found in foods originating in the Czech Republic (13 % of non-compliant batches) and a slightly higher share in products originating in EU countries (16.9 % of non-compliant batches). A higher percentage was found in products imported from third countries (25.1 % of non-compliant batches).

In terms of individual commodities, the highest percentages of non-compliant batches were identified for chocolates and confectionary (53.9 %), honey (46.3 %), starch and starch products (45.5 %), dehydrated products, liquid flavouring substances, dressings, salt and mustard (44.3 %), other foodstuffs including frozen foods (43.8 %), additives and aromas (37.5 %), coffee, coffee substitutes and teas (34 %), non-alcoholic beverages (31.6 %) eggs and egg products (30.3 %), ice cream and frozen creams (29.5 %), nuts (28.2 %), natural sweeteners (25 %), wine (23.9 %), pasta (23.9 %), processed vegetables and processed mushrooms (22.3 %), edible fats and oils (21.7 %).

2.1.3

INSPECTION OF MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

In 2018, checks for compliance with microbiological requirements for food were carried out in laboratories and some tests, e.g. for whether food was showing undesirable changes caused by microbial activity or undesired growth in microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection (sales points, warehouses etc.) itself.

In 2018, checks for compliance with microbiological requirements were carried out on a total of 5,741 batches of foodstuffs, meals, ice and bottled water, of which 1,792 batches were checked in-situ and 3,949 were checked through the taking of samples in laboratories. In-situ controls uncovered

2.1.3

KONTROLA MIKROBIOLOGICKÝCH POŽADAVKŮ

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2018 v laboratořích a některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísně viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2018 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 5 741 vzorků potravin, pokrmů, ledu a balených vod, z toho bylo zkontrolováno 1 792 šarží přímo na místě a 3 949 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 146 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 116 nevyhovujících vzorků. 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. Dále byly odebírány vzorky z míst, zařízení a předmětů používaných při výrobě potravin a pokrmů – z celkového počtu 1 494 vzorků jich nevyhověly dva.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v masných výrobcích (45 šarží), v mléčných výrobcích (35 šarží) a v čerstvé zelenině (28 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísně viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

VÝSLEDKY LABORATORNÍCH ROZBORŮ

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

146 batches that were unfit for human consumption, while in the laboratory, 116 non-compliant samples were detected. Apart from routine checks, inspections also monitored the level of microbiological purity of foods, i.e. planned microbiological checks. The number of checked batches is included in the overall summary of checked samples. In addition, samples were taken from locations, devices and objects used in foodstuff and meal production – out of a total of 1,494 samples, two were non-compliant.

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 meat products (45 batches), dairy products (35 batches) and in fresh vegetables (28 batches). The most frequent cause of breaches of safety standards was the growth of mould visible to the naked eye and putrefaction and spoiling due to microbial activity.

RESULTS OF LABORATORY ANALYSES

Microbiological analyses according to the requirements of the Commission Regulation (EC) No. 2073/2005, on microbiological criteria for foodstuffs, as amended, are carried out by external accredited laboratories Eurofins Bel/Novamann, 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 Decree No. 275/2004 Coll., on quality requirements and safety for health of bottled water and means of their maintenance, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., which sets the hygiene requirements for drinking and hot water and the 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, s. r. o., Piešťany branch. Other microbiological analyses were ensured by the laboratory of the Veterinary Research Institute, v. V. I. Brno and the laboratory of the CAFIA Prague. All accredited external laboratories carrying out analyses fulfil the requirements laid down by Regulation (EC) No. 882/2004, on official controls, as amended.

From a total of 2,455 samples of food, meals, ice and bottled water taken for microbiological examination in laboratories, non-compliant results were detected in 116 samples. The cause of the violation of the microbiological food safety criteria was the discovery of the pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes,* in two batches of cold dishes (hummus spread, potato salad). *Salmonella* spp. was found in two matches of meat-based semi-finished products, in one batch of fresh chicken, in two batches of confectionary products (cream puff, coconut roll) and in one batch of ready-made salad (Rumcajs salad) and one vegetable salad meal. *Escherichia coli* producing shiga toxin was identified in a cold dish (mixed tartare steak).

In 61 batches of unpackaged ice cream, the production process hygiene criterion for the *Enterobacteriaceae* family

2 TABULKA

VÝSLEDKY KONTROLY MIKROBIOLOGICKÝCH POŽADAVKŮ

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků	Kontrola na místě	Rozbory v laboratořích		
		Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených vzorků	Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu zjištění mikroorganismu/ parazita	Nevyhovující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu/z hlediska nárůstu plísní
Zvláštní výživa, doplňky stravy	39	0	29	0	0
Ryby, vodní živočichové	80	0	74	0	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	788	45	332	3 (*Salmonella* spp.)	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	496	3	376	2 (*L. monocytogenes*) 1 (*Salmonella* spp.)	0
Čokoláda, cukrovinky	50	0	27	0	0
Med	30	1	30	0	0
Koření	26	0	24	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice	8	0	8	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	83	0	76	0	0
Jedlé tuky, oleje	3	0	1	0	0
Luštěniny, olejnatá semena	19	1	11	0	0
Mléčné výrobky	469	35	157	0	0
Zpracované ovoce	44	1	4	0	0
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	86	0	78	0	0
Naklíčená semena a klíčky	9	0	9	0	0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	229	28	46	0	0
Čerstvé ovoce	264	19	23	0	0
Skořápkové plody	76	1	12	0	0

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků	Kontrola na místě	Rozbory v laboratořích		
		Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených vzorků	Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu zjištění mikroorganismu/ parazita	Nevyhovující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu/z hlediska nárůstu plísní
Výrobky z brambor	11	1	0	0	0
Škrob, škrobové výrobky	2	0	0	0	0
Mlýnské obilné výrobky	46	0	25	0	0
Těstoviny	12	0	2	0	0
Pekařské výrobky	186	1	36	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	492	1	455	2 (*Salmonella* spp.)	0
Zmrzliny, mražené krémy	218	0	216	0	61 (Enterobacteriaceae)
Káva, kávoviny, čaj	10	0	1	0	0
Vejce, vaječné výrobky	10	0	3	0	0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených (např. led určený do nápojů)	102	0	101	9 (*Escherichia coli*, enterokoky)	35 (koliformní bakterie, počet kolonií při 22 °C a 36 °C, *Clostridium perfringens)*
Pokrmy – gastro	359	9	299	1 (*Salmonella* spp.) 1 (*E. coli* produkující shigatoxin)	1 (*E. coli*)
Celkem	4 247	146	2 455	19	97
Hygiena PPP	1 494	0	1 494	0	2 (*L. monocytogenes*)
CELKEM	**5 741**	**146**	**3 949**	**19**	**99**

2 TABLE

RESULTS OF INSPECTION OF MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

Commodity	Total inspected samples	In-situ inspection	Laboratory analyses		
		Unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total No. of samples analysed	Unfit for human consumption due to the finding of micro-organisms / parasites	Failing to comply with requirements for quality / hygiene during production process / from the perspective of mould growth
Special foods, food supplements	39	0	29	0	0
Fish, aquatic life	80	0	74	0	0
Packed meat, semi-finished meat products, meat products	788	45	332	3 (*Salmonella* spp.)	0
Delicatessen products and other cold dishes	496	3	376	2 (*L. monocytogenes*) 1 (*Salmonella* spp.)	0
Chocolate and confectionery	50	0	27	0	0
Honey	30	1	30	0	0
Spices	26	0	24	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressing, salt, mustard	8	0	8	0	0
Bottled water – infant water, spring water, natural mineral water and bottled drinking-water	83	0	76	0	0
Edible fats, oils	3	0	1	0	0
Pulses and oleaginous seeds	19	1	11	0	0
Dairy products	469	35	157	0	0
Processed fruit	44	1	4	0	0
Processed vegetables and processed mushrooms	86	0	78	0	0
Sprouted seeds and sprouts	9	0	9	0	0
Fresh vegetables and fresh mushrooms	229	28	46	0	0
Fresh fruit	264	19	23	0	0

Commodity	Total inspected samples	In-situ inspection	Laboratory analyses		
		Unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total No. of samples analysed	Unfit for human consumption due to the finding of micro-organisms / parasites	Failing to comply with requirements for quality / hygiene during production process / from the perspective of mould growth
Shell nuts	76	1	12	0	0
Potato products	11	1	0	0	0
Starch, starchy products	2	0	0	0	0
Milled cereal products	46	0	25	0	0
PASTA	12	0	2	0	0
Bakery products	186	1	36	0	0
Confectionery products and dough	492	1	455	2 (*Salmonella* spp.)	0
Ice cream, frozen creams	218	0	216	0	61 (Enterobacteriaceae)
Coffee, coffee substitutes and tea	10	0	1	0	0
Eggs, egg products	10	0	3	0	0
Other foodstuffs not classified elsewhere incl. frozen foodstuffs (e.g. ice for beverages)	102	0	101	9 (*Escherichia coli*, enterococci)	35 (coliform bacteria, colony count at 22 °C and 36 °C, *Clostridium perfringens)*
Meals - gastro	359	9	299	1 (*Salmonella* spp.) 1 (*E. coli* producing shiga toxin)	1 (*E. coli*)
Total	4 247	146	2 455	19	97
FBO hygiene	1 494	0	1 494	0	2 (*L. monocytogenes*)
TOTAL	**5 741**	**146**	**3 949**	**19**	**99**

rozbory zabezpečily laboratoře Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v Brně a laboratoř SZPI v Praze. Všechny externí akreditované laboratoře zajišťující rozbory splňují požadavky na úřední laboratoře podle nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění.

Z celkem 2 455 vzorků potravin, pokrmů, ledu a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 116 vzorků. Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to ve dvou šaržích výrobků studené kuchyně (pomazánka hummus, bramborový salát). *Salmonella* spp. byla nalezena ve dvou šaržích masných polotovarů, v jedné šarži čerstvého kuřecího masa, ve dvou šaržích cukrářských výrobků (větrník, kokosová roláda), dále v jedné šarži lahůdkářského salátu (rumcajs salát) a v pokrmu zeleninový salát. *Escherichia coli* produkující shigatoxin byla prokázána ve studeném pokrmu (tatarský míchaný biftek).

U 61 šarží nebalených zmrzlin bylo překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro indikátorové mikroorganismy čeledi Enterobacteriaceae. V jednom rozpracovaném masném pokrmu (kuřecí steak) pak bylo překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro *Escherichia coli*.

V rámci provozů společného stravování byly z výrobníků a tvořítek ledu odebírány vzorky ledu určeného do nápojů ke zjištění úrovně zabezpečení hygienického prostředí výroby. Z výsledků mikrobiologického vyšetření vyplývá, že 44 vzorků ledu nevyhovělo, v 9 případech se jednalo o překročení zdravotních limitů pro *Escherichia coli* a intestinální enterokoky a v 35 případech pouze o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie, počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C a *Clostridium perfringens*.

Dále byly zjištěny dva nevyhovující vzorky odebrané z míst, zařízení a předmětů používaných při výrobě potravin a pokrmů z hlediska přítomnosti *Listeria monocytogenes*.

2.1.4

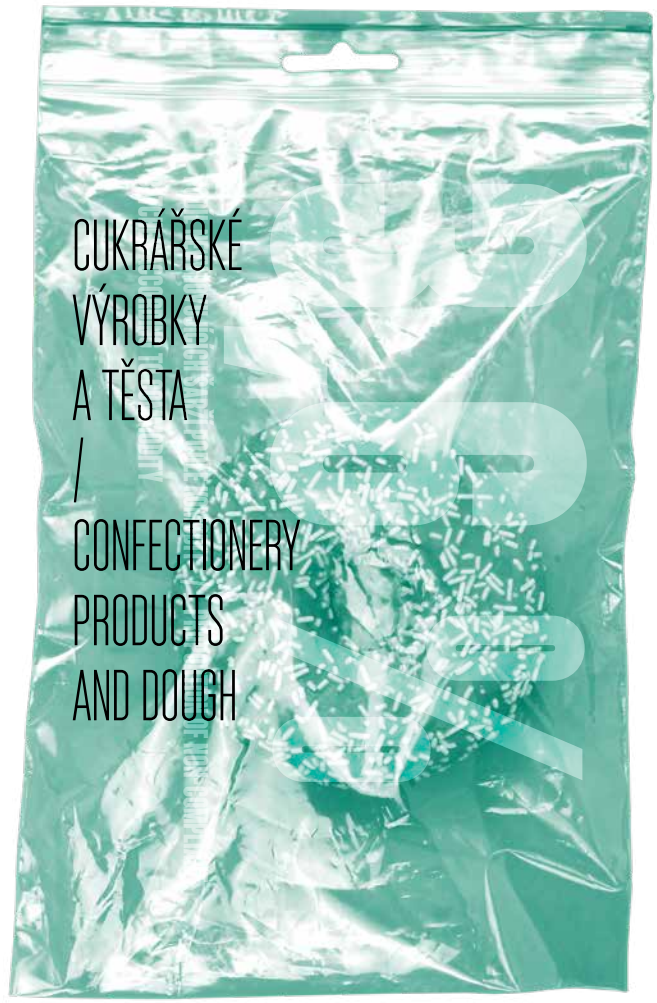
PŘEHLED KONTROLY VYBRANÝCH SKUPIN CIZORODÝCH LÁTEK

V roce 2018 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 4 449 šarží potravin, z nichž 161 bylo nevyhovujících.

was exceeded. In one processed meat product (chicken steak), the hygiene criterion of the production process for *Escherichia coli* was exceeded.

Within the scope of public catering facilities, samples of ice were taken from ice makers and trays intended for beverages to determine the hygiene safety level of the production environment. It follows from the results of microbiological testing that 44 samples of ice were non-compliant; in 9 cases the health limits for *Escherichia coli* and intestinal enterococci were exceeded, and in 35 cases only the hygiene limits for coliform bacteria were exceeded and number of colonies growing at 22 °C and 36 °C and *Clostridium perfringens* were exceeded.

Furthermore, 2 non-compliant samples were taken from locations, equipment and items used in food and meal production in terms of the presence of *Listeria monocytogenes*.



Nejvyšší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, konzervačních látek, mykotoxinů a barviv.

Za účelem stanovení pesticidů bylo odebráno 1 194 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 35 šarží. Jednalo se zejména o vzorky balených vod, čajů, ovoce (především jablek), máku a zeleniny.

Ve skupině mykotoxinů bylo z počtu 453 kontrolovaných šarží pět vyhodnoceno jako nevyhovujících. Jednalo se o rozinky a bylinný čaj s nadlimitním množstvím ochratoxinu A, dále o fíky s nadlimitním množstvím aflatoxinu B1.

Do skupiny chemických prvků jsou zařazeny jak minerální látky jako sodík, draslík, hořčík, selen, vápník, zinek atp., tak také chemické prvky kontaminující (arzen, cín, olovo, kadmium, měď, rtuť atp.). Celkem bylo zkontrolováno 353 šarží. Z toho byly tři šarže potravin nevyhovující. V případě kontaminujících chemických prvků se jednalo o překročení povoleného nejvyššího přípustného množství kadmia ve vzorku celeru, v případě minerálních látek se jednalo o překročení povoleného množství vápníku a dále byl identifikován kovový hořčík ve vzorku doplňku stravy.

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 62 šarží potravin, všechny šarže vyhověly.

Obsah barviv byl kontrolován u 372 šarží potravin, nevyhovělo jich 13. Nevyhovující rozbory byly zaznamenány u nečokoládových cukrovinek a medů, dále u vzorků vín, u vzorků ryb a mořských plodů a nealkoholických nápojů. V případě

2.1.4

SUMMARY OF THE INSPECTION OF SELECTED GROUPS OF INORGANIC SUBSTANCES

In 2018, checks for inorganic substances were carried out on a total 4,449 food batches, of which 161 batches were non-compliant. The highest number of samples taken was focused on determining the level of pesticides, preservatives, mycotoxins and colorants.

1,194 food batches were collected with the objective of determining the level of pesticides present. Above-threshold amounts of pesticide residue were found in 35 batches. This particularly concerned samples of packaged water, teas, fruit (especially apples), poppy seed and vegetables.

Within the mycotoxin group, five out of the 453 analysed batches were found to be non-compliant. This concerned

3 TABULKA / TABLE

PŘEHLED VYBRANÝCH SKUPIN CIZORODÝCH LÁTEK (PESTICIDY, KONTAMINANTY, ADITIVNÍ LÁTKY) / OVERVIEW OF SELECTED GROUPS OF INORGANIC SUBSTANCES (PESTICIDES, CONTAMINANTS, ADDITIVES)

Cizorodé látky / Inorganic substances	Celkový počet kontrolovaných šarží / Total No. of inspected batches	Počet nevyhovujících šarží / No. of non-compliant batches
Pesticidy / Pesticides	**1194**	**35**
Kontaminanty / Contaminants		
Mykotoxiny / Mycotoxins	453	5
Chemické prvky / Chemical elements	353	3
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) / PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	62	0
Aditivní látky / Additives		
Barviva / Colorants	372	13
Konzervanty / Preservatives	666	11
Sladidla / Sweeteners	148	0

šesti šarží byla zjištěna přítomnost barviv ve výrobcích, které se nesmí přibarvovat vůbec. Byly to šarže medu a červeného vína. V ostatních případech, např. u nečokoládových cukrovinek a nealkoholických nápojů se jednalo o přítomnost barviv, která nebyla deklarována na obalu, nebo bylo překročeno jejich povolené množství.

Obsah konzervačních látek byl kontrolován celkem u 666 šarží potravin, nevyhovělo 11 šarží.

Nevyhovujícím analytem byl nejčastěji celkový oxid siřičitý u zeleniny a zeleninových výrobků, moštových hroznů a dále kyselina sorbová v moštových hroznech a ve víně.

Ve čtyřech případech z celkového počtu nevyhovujících šarží se jednalo o nedodržení deklarace na obalu, a to u vzorků zeleniny a zeleninových výrobků. V ostatních případech bylo zjištěno překročené maximální přípustné množství konzervační látky ve výrobku.

Obsah sladidel byl kontrolován celkem u 148 šarží potravin. Všechny byly vyhovující.

raisins and herbal teas with above-threshold amounts of ochratoxin A, and figs with an over-the-limit quantity of alpha toxin B1.

The group of chemical elements also includes mineral substances such as sodium, potassium, magnesium, selenium, calcium, zinc, etc., as well as contaminant chemical elements (arsenic, tin, lead, cadmium, copper, mercury, etc.). A total of 353 batches were inspected, of which three batches of foodstuffs were non-compliant. As for contaminating chemical elements, this concerned exceeding the maximum permitted quantity of cadmium in a celery sample, and as concerns mineral substances this concerned exceeding the permitted quantity of calcium; metallic magnesium was also identified in a food supplement.

The content of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) was controlled in a total of 62 food batches, all of the batches complied.

The content of colorants was inspected in 372 food batches, of which 13 were non-compliant. Non-compliant analyses were registered for non-chocolate confectionary and honeys, and also for samples of wine, fish and seafood and non-alcoholic beverages. In six batches, the presence of colorants was identified in products which must not contain colorants at all. These were batches of honey and red wine. The other cases, e.g. for non-chocolate confectionary and non-alcoholic beverages, incidents concerned colorants being undeclared on the packaging, or the permitted quantity being exceeded.

The content of preservatives was inspected in a total of 666 food batches, of which 11 batches were non-compliant.

The non-compliant analyte was most often sulphur dioxide in vegetables and vegetable products, must grapes and sorbic acid in must grapes and wine.

In four cases of the total number of non-compliant batches, the issue was failure to fulfil the declaration on the packaging, namely in samples of vegetables and vegetable products. In other cases, exceeding of the maximum permitted quantities of preservatives in the product was identified.

The content of sweeteners was inspected in a total of 148 food batches. All of them were compliant.

2.1.5

KONTROLA OZNAČOVÁNÍ A JAKOSTI POTRAVIN

V rámci kontroly označování bylo v roce 2018 zkontrolováno celkem 4 036 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 753 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 272 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 1 150 nevyhovujících šarží.

2.1.5

INSPECTION OF FOOD LABELLING AND QUALITY

Within the control of labelling, a total of 4,036 batches of foodstuffs were examined in 2018, from which a total of 1,753 batches of foodstuffs were non-compliant. During the inspection of the analytical requirements (physical and chemical quality requirements), there were a total of 272 non-compliant batches while compliance checks for sensory requirements (quality requirements for the senses) found a total of 1,150 non-compliant batches.

2.1.6

KONTROLY TEMATICKÉ A MIMOŘÁDNÉ

KONTROLA OVOCE A ZELENINY A VÝROBKŮ Z NICH V RÁMCI PROJEKTU „OVOCE A ZELENINA DO ŠKOL“

V součinnosti se Státním zemědělským intervenčním fondem je kontrolována jakost a označování čerstvého a zpracovaného ovoce a zeleniny dodávaného do základních škol schválenými dodavateli v rámci projektu „Ovoce a zelenina do škol“. V průběhu roku 2018 bylo provedeno 26 kontrol a odebráno 34 vzorků ovoce, zeleniny a ovocných nápojů. Ve všech případech byl zjištěn vyhovující stav, produkty dodávané jako zdravá svačina jsou jakostní a řádně označené.

KONTROLA POTRAVIN (SUROVIN) ZAMĚŘENÁ NA PŘÍTOMNOST GENETICKÉ MODIFIKACE

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou v České republice na trh uváděny potraviny obsahující nebo vyrobené z geneticky modifikovaných odrůd sóji, kukuřice, rýže, které nejsou v EU schváleny pro použití v potravinách. Účelem kontroly bylo zároveň posoudit, zda jsou potraviny obsahující povolenou GM-sóju a GM-kukuřici označeny v souladu s požadavky platných právních předpisů. V menší míře byla kontrola zaměřená rovněž na prověření, zda na trh není uváděna dosud nepovolená geneticky modifikovaná čerstvá papája z Thajska.

2.1.6

THEMATIC AND AD-HOC INSPECTIONS

INSPECTION OF FRUIT AND VEGETABLES AND PRODUCTS THEREOF WITHIN THE “FRUIT TO SCHOOLS” PROJECT

In cooperation with the State Agricultural Intervention Fund, the quality and labelling of fresh and processed fruits and vegetables for elementary schools, approved by the suppliers within the “Fruit and Veg for Schools” project, is inspected. In the course of 2018, 26 inspections were conducted and 34 samples of fruit, vegetables and fruit drinks were taken. Compliance was identified in all of the cases, the products supplied to schools as a healthy snack are of good quality and properly labelled.

INSPECTION OF FOODSTUFFS (RAW MATERIALS) FOCUSING ON THE PRESENCE OF GENETIC MODIFICATION

The objective of this inspection programme was to verify whether foodstuffs containing or made from genetically modified varieties of soya, corn and rice that have not been approved for use in foodstuffs in the EU have been placed on the Czech market. At the same time the purpose of the inspection was to assess whether foodstuffs containing permitted GM soya and GM maize are labelled in accordance with the requirements

V rámci kontrolní akce bylo do konce roku 2018 laboratorně vyhodnoceno celkem 43 šarží potravin (surovin). Jednalo se o 14 vzorků potravin vyrobených z kukuřice, 14 vzorků rýže a výrobků z rýže, 10 vzorků sóji a sójových výrobků, 3 vzorky čerstvé papáji a 2 vzorky lněného semínka.

V rámci kontrolní akce byla u jednoho vzorku zelené papáji z Thajska zjištěna přítomnost genetické modifikace, která nebyla schválena pro potraviny na základě nařízení (ES) č. 1829/2003. Informace o tomto záchytu byla oznámena v systému RASFF.

KONTROLA FRITOVACÍCH OLEJŮ V PROVOZOVNÁCH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

V rámci kontrolní akce bylo prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány „přepálené" fritovací oleje a tuky, které vykazují známky nepřijatelného stupně tepelného rozkladu a jsou tedy považovány za potraviny nevhodné ke spotřebě ve smyslu čl. 14 odst. 5 nařízení (ES) č. 178/2002.

Posouzení, zda používaný fritovací olej/tuk vykazuje známky nežádoucího stupně tepelného rozkladu, bylo provedeno na základě senzorického hodnocení fritovacích olejů. Provedeno bylo rovněž podpůrné měření obsahu polárních částic (TPM) prostřednictvím přístroje Testo 270 a u vybraných vzorků fritovacích olejů i laboratorní stanovení obsahu polymerních triacylglycerolů (PTG).

Kontrola byla provedena v 77 provozovnách společného stravování, zejména v restauracích a provozovnách rychlého občerstvení. Při kontrolní akci bylo hodnoceno celkem 93 vzorků fritovacích tuků a olejů, 20 vzorků bylo posouzeno na základě senzorického hodnocení a podpůrného stanovení obsahu polárních látek (TPM) a polymerních triacylglycerolů (PTG) jako potravina nevhodná k lidské spotřebě, respektive nevhodná k přípravě pokrmů. Nevyhovující vzorky fritovacích olejů tak představovaly 21,5 % z 93 vzorků fritovacích olejů, které byly celkově při kontrolní akci posuzovány.

U 4 hodnocených vzorků podpůrná stanovení TPM a PTG ukazovala na velmi vysoký stupeň tepelného rozkladu olejů. Z celkového počtu 77 prověřovaných provozoven společného stravování bylo použití „přepáleného" oleje zjištěno u 26 % provozoven.

U 5 provozoven společného stravování (z celkového počtu 77 prověřovaných provozoven) bylo při kontrole zjištěno nedodržení hygienických požadavků na zařízení stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Výsledky ústředně řízené kontroly ukázaly, že kontrolám zaměřeným na použití fritovacích tuků a olejů v provozovnách společného stravování je žádoucí věnovat i v následujícím období zvýšenou pozornost.

contained in valid legal regulations. Inspections also focused, to a lesser extent on verifying whether a genetically modified fresh papaya from Thailand, not yet permitted, has been placed on the market.

Within the inspection activity, a total of 43 food batches (primary ingredients) underwent laboratory analysis by the end of 2018. This involved 14 samples of foodstuffs made from corn, 14 samples of rice and rice products, 10 samples of soy and soy products, 3 samples of fresh papayas and 2 samples of linseed.

Within the framework of the inspection, the presence of genetic modifications not approved for foods based on Regulation (EC) No. 1829/2003 was identified in one sample of green papaya from Thailand. Information about this detection was reported in the RASFF system.

INSPECTION OF FRYING OILS AT PUBLIC CATERING FACILITIES

Within the inspection activity, we verified whether "burnt" frying oils and fats, which show signs of an unacceptable degree of thermal decomposition and are thereby considered to be foods unsuitable for consumption in the meaning of Art. 14(5) of Regulation (EC) No. 178/2002, are used to prepare meals.

The assessment of whether the used frying oil/fat shows signs of undesirable thermal decomposition was conducted based on a sensory evaluation of frying oils. The auxiliary measuring of polar particle content (TPM) using the Testo 270 device was also conducted, and among selected samples of frying oils the laboratory stipulation of polymer triacyglicerols (PTG) was likewise carried out.

The inspection was conducted at 77 public catering establishments, particularly restaurants and fast food establishments. During the inspection, a total of 93 samples of frying fats and oils were evaluated; 20 samples were evaluated using sensory methods and the auxiliary stipulation of polar particle (TPM) and polymer triacyglicerol (PTG) content as a foodstuff unsuitable for human consumption, respective unsuitable for preparation of meals. The non-compliant samples of frying oils thus accounted for 21.5 % of the 93 samples of frying oils which were assessed in total during the inspection activity.

In 4 evaluated samples, auxiliary stipulation of TPM and PTG indicated a very high level of thermal disintegration of the oils. Of the total number of 77 inspected public catering establishments, the use of "burnt" oil was identified at 26 % of establishments.

At 5 public catering establishments (of the total number of 77 inspection establishments), the inspection identified the failure to meet hygiene requirements for facilities stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 on food hygiene.

KONTROLA PRODEJE SUDOVÉHO VÍNA VE VINOTÉKÁCH A JINÝCH PODOBNÝCH PROVOZOVNÁCH

Cílem kontrolní akce bylo provedení kontrol prodeje sudového vína s ohledem na novelizovaný zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství. Dále kontrola provozoven, kde bylo nebalené víno plněno do obalu určeného pro spotřebitele.

Předmětem kontrolní akce bylo prověření oznamovací povinnosti pro prodej sudového vína podle § 16 b odst. 3 zákona č. 321/2004 Sb., dále oznamovací povinnosti pro vybrané vinařské produkty podle § 14a zákona č. 321/2004 Sb., kontrola vedení evidenčních knih a zasílání povinných prohlášení podle přímo použitelných právních předpisů, kontrola průvodní dokumentace podle přímo použitelných právních předpisů, kontrola povinného označování podle § 16 zákona č. 321/2004 Sb., a odběr vzorků za účelem laboratorního rozboru. Dále byla kontrolní akce zaměřena na prověření, zdali jsou splněny všechny povinnosti tzv. stáčíren.

Během akce proběhlo 1 318 kontrolních vstupů do 1 071 provozoven potravinářských podniků, při kterých inspektoři konstatovali 659 různých porušení souvisejících s vinařskou problematikou (vedení evidenčních knih, průvodní doklady, hygienické požadavky, označování produktů, režim prodeje vína aj.).

Za účelem laboratorního hodnocení bylo odebráno 57 šarží vín, ze kterých 15 šarží nevyhovělo.

Falšování produktu bylo prokázáno ve 4 případech, a to konkrétně v přídavku nepovolených syntetických barviv azorubin, patentní modř V, tartrazin (šarže vína původem z Maďarska), dále nepovoleného přídavku maltózy (šarže vína původem z Itálie) a ve dvou případech byl zjištěn geografický původ, který neodpovídal označení produktu (dvě šarže vína označené jako „moravské zemské víno" původem z České republiky).

Zbývající šarže vína nevyhověly v analytickém rozboru (překročený limit pro těkavé kyseliny, oxid siřičitý), dále v senzorickém hodnocení (vady a choroby vína) a nakonec v označování (skutečný obsah alkoholu a zbytkový obsah cukru).

Na místě pak inspektoři prověřili 88 šarží produktů, z nichž 67 šarží nevyhovělo. Zejména šlo o nesprávné nebo zavádějící označení produktů.

Během této kontrolní akce inspektoři uložili 159 opatření – zákaz uvádění produktu na trh v celkovém množství 6 397 litrů produktu. Uložená opatření se týkala režimu prodeje sudového vína, povinnosti vést evidenční knihu, povinnosti označit přepravní obal etiketou s povinnými údaji a povinnosti předložit průvodní doklady k vinařským produktům.

The results of the centrally managed inspection indicated that it is desirable to devote even greater attention to inspections focused on the use of frying oils and fats at public catering establishments in the future.

INSPECTION OF BULK (BARREL) WINE SALES AT WINE SHOPS AND SIMILAR ESTABLISHMENTS

The aim of the inspection was to check sale of bulk wine with respect to the amended Act No. 321/2004 Coll., on wine growing and wine production. There was also an inspection of establishment where unpackaged wine was sold into packaging designated for the consumer.

The subject of the inspection activity was to verify the notification obligation for the sale of bulk wine pursuant to Section 16 b(3) of Act No. 321/2004 Coll., and the notification obligation for selected wine products pursuant to Section 14a of Act No. 321/2004 Coll., inspection of the keeping of records and sending of mandatory reports pursuant to directly applicable legal regulations, inspection of original documentation pursuant to directly application legal regulations, inspection of mandatory labelling pursuant to Section 16 of Act No. 321/2004 Coll., and collection of samples for laboratory analysis. Furthermore, the inspection activity focused on verifying whether all the obligations of bottling facilities are fulfilled.

During the activity, 1,318 inspections were conducted at 1,071 food business operators, during which the inspectors identified 659 various breaches related to the issue of wine (keeping of records, accompanying documents, hygiene requirements, product labelling, wine sale system, etc.).

57 batches of wine were taken for laboratory analysis, of which 15 batches were non-compliant.

Adulterated production was identified in 4 cases, specifically in the addition of prohibited synthetic colorants azorubine, patent blue V, tartrazine (wine batch originally from Hungary), and the prohibited addition of maltose (wine batch originally from Italy); in two cases, geographic origin which did not correspond to the product labelling was identified (2 batches of wine labelled as "Moravian land wine" originally from the Czech Republic).

The remaining batches failed to comply with the analytic breakdown (exceeded limit for volatile acids, sulphur dioxide), the sensory evaluation (flaws and diseases in wine) and finally labelling (real content of alcohol and residual sugar content).

The inspectors verified 88 batches of products on the spot, of which 67 batches were non-compliant. This particularly concerned incorrect or misleading product labelling.

During this inspection, the inspectors imposed 159 measures - prohibition of marketing the product on a total quantity

KONTROLA OZNAMOVACÍ A USKLADŇOVACÍ POVINNOSTI VINAŘSKÝCH PRODUKTŮ

Cílem kontroly bylo prověření dodržování oznamovací a uskladňovací povinnosti podle ustanovení § 14a a 14b zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, ve znění pozdějších předpisů. V rámci této kontrolní akce byly rovněž odebírány vzorky ze šarží nebaleného vína pro laboratorní rozbory.

Povinností příjemců je od 1. 4. 2017 oznámit prostřednictvím Registru vinic zásilku vinařských produktů bezprostředně po jejím příchodu do prvního místa dodání na území České republiky, nejpozději však do 12 hodin po tomto příchodu. Nebalené víno jako jediné ze stanovených vinařských produktů musí následně 10 dnů ležet v místě prvního dodání.

V období od 1. 1. 2018 do 31. 12. 2018 bylo oznámeno celkem 3 524 hlášení. To představuje 74 861 009 litrů, respektive kilogramů oznámených vinařských produktů (nebalené víno, vinné hrozny, hroznový mošt, aj.). Z tohoto množství představuje nebalené víno 61 570 749 litrů. Nejčastěji se jednalo o vína původem z Maďarska, Itálie, Slovenska, Španělska a Moldavska.

V rámci kontrolní akce bylo inspektory provedeno celkem 229 kontrolních vstupů, odebráno bylo k laboratorním analýzám 93 šarží produktů. Laboratorním rozborům nevyhověly 3 šarže, všechny původem ze Slovenska. Zjištěnými nedostatky byly nepovolené enologické postupy (přídavek vody, přídavek sacharózy a jiný původ etanolu než z vinných hroznů). Avšak během jiných běžných kontrol zaměřených na víno bylo zjištěno, že 125 913 kilogramů vinných hroznů a 135 571 litrů nebaleného vína a hroznového moštu nebylo oznámeno dle zákona, tudíž byly tyto produkty zakázány.

MIMOŘÁDNÁ KONTROLA KONOPNÝCH „ČAJŮ“

Konopné produkty jsou v současné době velmi populární. Do potravin lze použít pouze odrůdy konopí s nízkým obsahem THC, s výjimkou vrcholíků (květů) konopí, které jsou vždy považovány za omamnou látku a do potravin tedy nesmí být použity nikdy. U ostatních částí rostlin odrůd s nízkým obsahem THC pak musí být splněna i podmínka, aby konečná potravina byla bezpečná. Posouzení bezpečnosti bylo provedeno SZÚ. Konopí *(Cannabis sativa)* není uvedeno v příloze 2 vyhlášky č. 330/1997 Sb. (vyhláška upravující pravidla pro čaje), a proto výrobky z konopí určené k přípravě nálevů nelze označit jako bylinný čaj.

Na místě bylo u 22 šarží zkontrolováno značení a doklady k používaným surovinám a byla provedena kontrola, zda nejsou používány a deklarovány květy konopí.

Do laboratoře byly odebrány vzorky na obsah THC (9 šarží) a u jedné z těchto šarží byly provedeny i analýzy na zjištění zakázané látky DDT.

of 6,397 litres of products. The imposed measures concerns the system of selling bulk wine, the obligation to keep records, the obligation to label the transport packaging with mandatory data and the obligation to submit the cover documents for the wine products.

INSPECTION OF THE REPORTING AND STORAGE OBLIGATIONS FOR WINE PRODUCTS

The aim of the inspection was to verify the reporting and storage obligation pursuant to Section 14a and 14b of Act No. 321/2004 Coll., on viticulture and viniculture, as amended. Within this inspection activity, samples from batches of unpackaged wine were also taken for laboratory analysis.

As of 1 April 2017, recipients are obliged to inform the shipment of wine products immediately upon their arrival to the first delivery location in the Czech Republic, but at latest within 12 hours of such arrival, via the Vineyard Register. Unpackaged wine as the only one of the stipulated wine products must subsequently remain at the place of first delivery for 10 days.

U všech šarží kontrolovaných na obsah THC a DDT byla potvrzena bezpečnost kontrolovaných výrobků. Z pohledu značení však byly jako nevyhovující vyhodnoceny všechny kontrolované šarže – nejčastěji z důvodu deklarace květů konopí, které se ale do potravin nesmí používat nikdy, protože jde vždy o omamnou látku.

Výsledky kontrol i kontrol následných, např. u dodavatelů surovin, byly odeslány na Národní protidrogovou centrálu Policie ČR a MZe.

MIMOŘÁDNÁ KONTROLA PŘÍRODNÍCH POLOTVRDÝCH SÝRŮ

Na základě nevyhovujících výsledků minulých kontrol uskutečnila SZPI cílenou kontrolní akci zaměřenou na segment přírodních polotvrdých sýrů původem ze zahraničí. Předmětem kontrol byly sýry balené ve výrobě nebo zabalené v maloobchodu bez přítomnosti spotřebitele. Vybranými typy byly sýry mající obsah vody v tuku prosté hmotě sýra 55 až 62 % a mající deklarovaný obsah tuku v sušině 30 až 50 %. V rámci cílené kontrolní akce inspektoři SZPI zkontrolovali celkem 121 vzorků přírodních polotvrdých sýrů, laboratorní analýze bylo podrobeno 64 výrobních šarží. Z 64 šarží laboratorní rozbor prokázal nevyhovující parametry u 16 šarží, což představuje čtvrtinu. Podíl nevyhovujících vzorků i typy pochybení ukazují, že řada zahraničních výrobců stále nevěnuje kontrole jakosti potravin určených pro trh v ČR dostatečnou pozornost. U 10 vzorků rozbor prokázal vyšší než deklarovaný obsah soli, u 4 vzorků nižší než deklarovaný podíl sušiny na hmotnosti výrobku a u 3 vzorků nižší než deklarovaný podíl tuku v sušině. Sušina a tuk v sušině patří ke klíčovým parametrům jakosti sýrů, a je-li skutečný podíl sušiny nebo tuku v sušině nižší, než kolik uvádí výrobce na obalu, jedná se o klamání spotřebitele. Vyšší než deklarovaný obsah soli ve výrobku představoval u některých vzorků až masívní nedodržení výživových údajů z tabulky výživových hodnot, kterou musejí výrobci povinně uvádět na obalu. Vzhledem k neuspokojivým výsledkům kontrolní akce bude kontrolní tlak SZPI v segmentu dovozových polotvrdých sýrů pokračovat i v budoucnu.

KONTROLA MÁKU Z DOVOZU SE ZAMĚŘENÍM NA OBSAH MORFINU

Kontrolní akce byla zaměřena na ověření informační povinnosti příjemce máku v místě určení dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. a sledovatelnosti máku v dalších fázích zpracování a distribuce. V rámci kontrolní akce bylo provedeno celkem 65 kontrol u 21 kontrolovaných osob.

U zásilek máku, u kterých byla provedena kontrola plnění informační povinnosti v místě určení, byla ověřována rovněž přítomnost morfinových alkaloidů. Informační povinnost byla ve všech případech splněna. U 23 zásilek máku byly provedeny odběry na stanovení morfinových alkaloidů. Ve dvou případech obsahovaly nadlimitní množství morfinových alkaloidů, jednalo se o zásilky máku původem z Turecka a Číny.

V rámci kontrol zaměřených na sledovatelnost máku bylo rovněž zjišťováno, zda byl mák v dalších fázích zpracování

In the period of 1 January 2018 to 31 December 2018, a total of 3,524 reports were made. This represents 74,861,009 litres, respectively kilograms of reported wine products (unpackaged wine, wine grapes, wine must, etc.). Of this quantity, unpackaged wine accounts for 61,570,749 litres. These were most often wines originating in Hungary, Italy, Slovakia, Spain and Moldova.

Within the inspection activity, the inspectors conducted a total of 229 inspections and sampled 93 product batches for laboratory analysis. 3 batches failed the laboratory analysis, all originating from Slovakia. The identified deficiencies - prohibited oenological procedures (water addition, saccharose additive and other origin of ethanol than wine grapes). However, during other standard inspections focused on wine, it was identified that 125,913 kilograms of wine grapes and 135,571 litres of unpackaged wine and grape must were not reported pursuant to the law, meaning these products were banned.

EXTRAORDINARY INSPECTION OF CANNABIS "TEAS"

Cannabis products are currently very popular. Only varieties of cannabis with a low THC content can be used in foodstuffs, except for the buds of cannabis, which are always considered to be a narcotic substance and therefore can never be used in foodstuffs. The other parts of the plant of varieties with a low THC content must then meet the condition that the final foodstuff is safe. The assessment of safety was conducted by the NIPH. Cannabis *(Cannabis sativa)* is not listed in Annex 2 to Decree No. 330/1997 Coll. (decree stipulating the rules for tea), which is why cannabis designated for preparing infusions cannot be identified as a herbal tea.

The labelling of 22 batches and documents for the used ingredients was controlled onsite and inspection was conducted as to whether declared cannabis buds are being used.

Samples were taken to test THC content at the laboratory (9 patches) and in one of these batches, analyses were conducted to identify the prohibited substance DDT.

The safety of the inspected products was confirmed in all the batches controlled for THC and DDT content. However, in terms of labelling, all of the controlled batches were evaluated as non-compliant - most often because of the declaration of cannabis buds, which must never be used in foodstuffs because they are always a narcotic substance.

The results of this and later inspections, e.g. of raw material suppliers, were sent to the National Anti-drug Headquarters of the Czech Police and the Ministry of Agriculture.

EXTRAORDINARY INSPECTION OF NATURAL SEMI-HARD CHEESES

Based on the inadequate results of past inspections, CAFIA conducted a targeted inspection activity focussed on the seg-

tepelně ošetřen a zda údaj o termostabilizaci máku byl uvedený na obale potraviny. U tří vzorků suché směsi na přípravu makové náplně, které obsahovaly tepelně upravený mák, nebyl na obale výrobku uveden údaj o úpravě složky ve složení směsi podle čl. 18 odst. 2 resp. přílohy VI část A odst. 1 nařízení EP a Rady (EU) č. 1169/2011.

MIMOŘÁDNÁ KONTROLA VÝROBKŮ S DEKLAROVANÝM OBSAHEM WASABI

Cílem mimořádné kontrolní akce byla kontrola potravin, které měly na obale slovní nebo grafický odkaz na přítomnost zeleného japonského křenu wasabi (*Eutrema japonská, Wasabia japonica*), zda jsou označeny v souladu s předpisy.

Eutrema japonská (*Wasabia japonica*) a křen selský (*Armoracia rusticana*) jsou rostliny patřící do stejné čeledi brukvovitých, ale jedná se o různé rody. Není tedy možné tyto dvě rostliny zaměňovat a výrobek z křenu, ačkoliv dobarvený a dochucený třeba hořčičnými semínky, označovat jako wasabi. „S wasabi" se výrobek může označovat pouze v případě, že k jeho výrobě byl použit japonský křen (*Wasabia japonica*).

V průběhu kontrolní akce bylo odebráno u výrobců, dodavatelů a v tržní síti celkem 57 šarží potravin, ze kterých nevyhovělo 34 šarží, tedy 59,6 %.

Dvacet osm nevyhovujících šarží na obalu odkazovalo na obsah wasabi, ale přítomnost wasabi nebyla uvedena ve složení na etiketě, ve složení byl deklarován křen selský, jednalo se o arašídy v těstíčku (25 šarží) a wasabi prášek (3 šarže).

U zbylých hodnocených nevyhovujících vzorků byla deklarace wasabi ve složení v pořádku, ale docházelo k jiným nevyhověním v označení potravin (např. špatně uvedené datum minimální trvanlivosti, nesprávné uvedení přídatných látek, chybějící jméno, obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku apod.).

KONTROLA CHARAKTERISTICKÝCH VLASTNOSTÍ OLIVOVÝCH OLEJŮ DLE NAŘÍZENÍ (EHS) Č. 2568/91

Dle nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 musí každý členský stát zajistit ověřování údajů deklarovaných na etiketě olivových olejů. Počet vzorků je závislý na množství olivového oleje uváděného na trh – v ČR, která není produkční zemí, je počet vzorků závislý na spotřebě olivového oleje. Výsledky těchto ověřování jsou zasílány do Evropské komise. Protože v minulých letech byly výsledky kontrol olivových olejů velmi neuspokojivé, byl počet kontrol stanoven na 26 vzorků, což je více, než je povinný počet dle množství olivového oleje uvedeného na trh i než bylo odebíráno v roce 2017.

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda extra panenské a panenské olivové oleje splňují fyzikální a chemické parametry stanovené nařízením Komise (EHS)

ment of natural semi-hard cheeses from abroad. The subjects of inspection were cheeses packaged at the production facility or packaged by the retail operator without the consumer's presence. The selected types were cheeses with water content in fat in the simple mass of the cheese of 55 to 62 % and a declared fat content in dry matter of 30 to 50 %. Within the targeted inspection activity, CAFIA inspectors controlled a total of 121 samples of natural semi-hard cheeses, with 64 production batches undergoing laboratory analysis. Of the 64 batches, laboratory analysis proved inadequate parameters in 16 batches, which means one quarter. The share of non-compliant products and types of deficiencies indicate that a number of foreign producers still pay inadequate attention to controlling the quality of foodstuffs designated for the Czech market. In 10 samples, the analysis showed a higher than declared content of salt, in 4 samples a lower than declared share of dry matter in the product mass, and in 3 samples a lower than declared share of fat in dry matter. Dry matter and fat in dry matter are among the key quality parameters for cheese, and if the real share of dry matter or fat in dry matter is lower than indicated by the producer on the packaging, it constitutes consumer deception. A higher than declared salt content in the product in some of the samples constituted a massive failure to meet the nutritional data in the nutritional value table, which producers must mandatorily declare on the packaging. Given the unsatisfactory results of the inspection activity, CAFIA will continue to place inspection pressure in the segment of imported semi-hard cheeses in the future.

INSPECTION OF IMPORTED POPPY SEED FOCUSED ON MORPHINE CONTENT

The inspection activity was focused on verifying the information obligation of poppy seed recipients at the destination pursuant to Decree No. 172/2015 Coll. and the traceability of poppy seed in other phases of its processing and distribution. Within this inspection activity, 65 inspections were carried out among 21 inspected entities.

For poppy seed shipments, where fulfilment of the information obligation at the designation was conducted, the presence of morphine alkaloids was also verified. The information obligation was met in all cases. From 23 poppy seed shipments, samples were taken to stipulate the content of morphine alkaloids. Two cases contained over-the-limit quantities of morphine alkaloids; these were poppy seed shipments originating in Turkey and China.

Within inspections focused on the traceability of poppy seed, it was also determined whether the poppy seed was heat-treated in further processing phases and whether data about the thermostabilisation of poppy seed was indicated on the foodstuff packaging. In three samples of dried mixes for preparing poppy seed filling, which contained thermally treated poppy seed, the product packaging did not specify the treatment of the component in the mix ingredients pursuant

č. 2568/91 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy (dále jen „nařízení Komise (EHS) č. 2568/91“).

V průběhu kontrolní akce bylo prověřeno 26 šarží extra panenských olivových olejů – 7 olejů bylo z Řecka, 5 ze Španělska, 5 z Itálie, 8 z EU a jedna z Tunisu.

U všech vzorků byly provedeny analýzy dle nařízení Komise (EHS) č. 2568/91, které mají mj. prokázat případné falšování olivových olejů jinými druhy olejů – tyto analýzy byly provedeny v laboratoři SZPI v Praze, všechny výsledky byly vyhovující.

U všech vzorků bylo dále provedeno v souladu s nařízením Komise (EHS) č. 2568/91 senzorické hodnocení, které slouží k potvrzení deklarované kategorie olivového oleje (v tomto případě byly všechny oleje deklarovány jako extra panenské). Senzorické hodnocení musí být provedeno schváleným senzorickým panelem – SZPI za tímto účelem využívá schválený senzorický panel ve Slovinsku, Laboratory of Olive Oil Tasting, Zelena ulica 8 6310 IZOLA. Z 26 hodnocených vzorků bylo 7 vyhodnoceno jako nevyhovující (3 ze Španělska, jeden z EU, jeden z Tunisu a dva z Řecka).

Dle čl. 2 odst. 2 nařízení (EHS) č. 2568/91 má v takovém případě zainteresovaná strana právo požádat o oponentní hodnocení ve dvou jiných schválených zkušebních komisích, z nichž alespoň jedna musí být v zemi původu oleje.

O provedení oponentních hodnocení si požádalo 6 kontrolovaných osob ze sedmi, u nichž byly odebrány vzorky s nevyhovujícím výsledkem ze senzorického hodnocení provedeného ve Slovinsku. U olivového oleje z Tunisu, tedy země mimo EU, není stanoveno, jakou laboratoř je nutné zvolit, může to tedy být jakýkoli schválený senzorický panel – oponentní senzorické hodnocení bylo provedeno senzorickými zkušebními komisemi v Řecku, Španělsku a Itálii.

I po provedení senzorických oponentních hodnocení lze tedy konstatovat, že všech 6 šarží, u kterých bylo oponentní hodnocení provedeno, bylo nevyhovujících, žádný z nich neodpovídal deklarované kategorii extra panenský olivový olej.

V roce 2018 bylo jako nevyhovující vyhodnoceno cca 27 % kontrolovaných šarží (v roce 2017 to bylo 30 %). Došlo k mírnému poklesu nevyhovujících záchytů a zvýšený dozor nad olivovými oleji tedy má pozitivní dopad na sortiment nabízený spotřebitelům.

KONTROLA POVINNOSTÍ PŘI NABÍZENÍ DOPLŇKŮ STRAVY PODPORUJÍCÍCH SEXUÁLNÍ VÝKONNOST VČETNĚ INTERNETOVÉHO PRODEJE

Cílem kontroly bylo ověřit, zda nejsou na trhu v České republice nabízeny doplňky stravy určené pro muže na podporu sexuální výkonnosti obsahující nepovolené farmakologicky účinné látky. Kontrola byla primárně zaměřena na přítomnost tadalafilu,

to Art. 18(2), respectively Annex VI, Part A, paragraph 1 of Regulation (EU) No. 1169/2011 of the EP and of the Council.

EXTRAORDINARY INSPECTION OF PRODUCTS WITH DECLARED WASABI CONTENT

The aim of the extraordinary inspection activity was to control foodstuffs which had the verbal or graphic depiction of green Japanese wasabi horseradish (*Wasabia japonica*) content on the packaging, to determine whether they are labelled in accordance with regulations.

Wasabia japonica and common horseradish (*Armoracia rusticana*) are plants belonging to the same family of *Brassicaceae* but to different genera thereof. Therefore, these two plants cannot be interchanged and a product made of horseradish, albeit coloured and flavoured with mustard seed, cannot be labelled as wasabi. A product may be labelled “with wasabi” only if Japanese horseradish (*Wasabia japonica*) was used in its production.

During the course of the inspection activity, a total of 57 batches of foodstuffs were collected from producers, suppliers and market networks, of which 34 batches were non-compliant, meaning 59.6 %.

Twenty-eight non-compliant batches referred to wasabi content on the packaging, but the presence of wasabi was not listed in the ingredients on the label; the ingredients declared common horseradish. These were battered peanuts (25 batches) and wasabi powder (3 batches).

In the remaining evaluated non-compliant products, the declaration of wasabi in the contents was in order, but the foodstuff was otherwise inadequate labelled (e.g. incorrect ‘best before’ date, incorrect specification of additives, missing name, designation and address of the food enterprise operator, etc.).

INSPECTION OF THE CHARACTERISTIC FEATURES OF OLIVE OILS PURSUANT TO REGULATION (EEC) NO. 2568/91

Pursuant to Commission (EEA) Regulation No. 2568/91, every Member State must ensure the verification of data declared on the labels of olive oils; the number of samples depends on the quantity of olive oil introduced to the market in - in CZ, which is not a producing country, the number of samples depends on olive oil consumption. The results of these tests are sent to the European Commission. Because the results of olive oil inspection were highly unsatisfactory in recent years, the number of inspections was stipulated at 26 samples, which is more than the mandatory number based on the quantity of olive oil introduced to the market, and more than was sampled in 2017.

The aim of the centrally managed inspection was to verify whether extra virgin and virgin olive oils meet the physical and chemical parameters stipulated by Commission Regulation

sildenafilu a jejich derivátů v těchto doplňcích stravy, což jsou účinné látky používané k léčbě erektilní dysfunkce. Přípravky obsahující sildenafil nebo tadalafil jsou vázány na lékařský předpis a podléhají zákonu č. 378/2007 Sb., o léčivech. Nelze je tedy řadit do kategorie doplňků stravy. Distribuce takovýchto přípravků, pokud nejsou registrovány podle výše zmíněného zákona o léčivech, je na českém trhu nelegální. Současně byla kontrola zaměřena na plnění dalších povinnosti provozovatelů potravinářských podniků vyplývajících z národních i evropských předpisů.

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 14 vzorků doplňků stravy. Jako vyhovující z hlediska výsledků laboratorních rozborů bylo vyhodnoceno 13 vzorků doplňků stravy. Přítomnost farmakologicky účinných látek byla tedy prokázána pouze u jednoho z odebraných vzorků, u kterého byl analýzou zjištěn obsah látek dithiodesmethylcarbodenafil a imidazosagatriazinon. Lze tedy konstatovat, že téměř všechny odebrané vzorky lze považovat za bezpečné pro konečného spotřebitele. V průběhu kontrolní akce však bylo zjištěno, že

(EEA) No. 2568/91 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis (hereinafter referred to as "Commission Regulation (EEA) No. 2568/91").

In the course of the inspection activity, 26 batches of extra virgin olive oils were controlled - 7 oils from Greece, 5 from Spain, 5 from Italy, 8 from the EU and 1 from Tunis.

The analyses pursuant to Commission Regulation (EEA) No. 2568/91 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis, were conducted on all the sample to prove the potential adulteration of olive oils with other types of oils - these analyses were conducted at the CAFIA laboratory in Prague, and all the results were compliant.

Furthermore, a sensory analysis of all the samples was carried out in accordance with Directive (EEA) No. 2568/91, which serves to confirm the declared olive oil category (in this case, all the oils were declared as extra virgin). The sensory analysis must be conducted by an approved sensory panel - for this purpose, CAFIA employed an approved sensory panel in Slovenia, the Laboratory of Olive Oil Tasting, Zelena ulica 8 6310 IZOLA. Of 26 evaluated samples, 7 were evaluated as non-compliant (3 from Spain, 1 from the EU, 1 from Tunis and 2 from Greece).

Pursuant to Art. 2(2) of Commission Regulation (EEA) 2568/91, in this case the interested party has the right to request an opponent evaluation from two other approved testing committees, of which at least one must be in the country of origin of the oil

6 out of 7 of the inspected parties, from whom samples with a non-compliant result of sensory evaluation conducted in Slovenia were taken, requested conducting of opponent evaluation. For the olive oil from Tunis, meaning a country outside the EU, it is not stipulated which laboratory must be chosen, meaning that any approved sensory panel may be used - the opponent sensory evaluation was conducted by sensory testing committees in Greece, Spain and Italy.

Even after conducting the opponent sensory testing, it may be stated that all 6 batches for which this opponent evaluation was conducted were found to be non-compliant; none of the fulfilled the declared category of extra virgin olive oil.

In 2018, about 27 % of the controlled batches were evaluated as non-compliant (in 2017 it was 30 %). There was a slight decline in non-compliant detections and increased supervision of olive oils has thus had a positive impact on the range offered to consumers.

INSPECTION OF OBLIGATIONS WHEN OFFERING FOOD SUPPLEMENTS TO SUPPORT SEXUAL PERFORMANCE, INCLUDING INTERNET SALES

The aim of the inspection was to verify whether food supplements designated for men to support sexual performance, which contain prohibited pharmacological active substances,

relativně častým nedostatkem u provozovatelů potravinářských podniků je nesplnění příslušné informační povinnosti, především oznámit zahájení své činnosti či nahlásit dovoz doplňků stravy z ostatních zemí EU.

MIMOŘÁDNÁ KONTROLA REZIDUÍ VYBRANÝCH VETERINÁRNÍCH FARMAK U DRŮBEŽE A VAJEC ZE ZAHRANIČÍ

Záměrem kontrol SZPI v obchodní síti bylo zjistit, zda drůbeží maso či vejce pocházející ze zemí s důvodným rizikem zvýšeného výskytu reziduí vybraných veterinárních farmak – antibiotik a dalších přípravků (dále jen ATB) opravdu obsahuje/obsahují buď nadlimitní množství veterinárních farmak, anebo zda obsahují rezidua nepovolených veterinárních přípravků. V rámci 36 kontrol bylo prověřeno 10 kontrolovaných osob z řad maloobchodníků v jejich 17 provozovnách. Celkem bylo odebráno 24 šarží baleného drůbežího masa (12 vzorků) a vajec (12 vzorků). Ačkoliv byla pro předmětné skupiny potencionálně používaných veterinárních farmak a přípravků zvolena pestrá škála 10 analyzovaných oblastí a skupin, ačkoliv bylo u 24 odebraných vzorků provedeno celkem 98 analýz, tak přesto byly všechny sledované vzorky vyhodnoceny jako vyhovující. V době kontrol se tak podezření nepotvrdilo ani v jednom případě.

KONTROLA DRUHU MASA SE ZAMĚŘENÍM NA PODNIKY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

V rámci cílené kontrolní akce bylo prověřováno, zda nejsou při uvádění pokrmů na trh poskytovány spotřebiteli nepravdivé nebo zavádějící informace o živočišném druhu masa, které bylo použito k přípravě pokrmu, ať už v názvu pokrmu, nebo prostřednictvím doplňujících informací uvedených v nabídce pro spotřebitele nebo při objednávce pokrmu.

Cílem kontrolní akce bylo postihnout zejména případy nahrazení dražšího druhu masa masem levnějším: hovězí/vepřové maso, telecí/kuřecí nebo krůtí maso, zvěřina/hovězí maso, jehněčí (skopové)/koňské, hovězí nebo vepřové maso.

Pravdivost deklarovaných informací o druhu masa použitého k přípravě pokrmu byla ověřována laboratorní analýzou – stanovením charakteristických bílkovin proteomickou analýzou s využitím LC–MS/MS.

Prověřena byla nabídka masových pokrmů celkem ve 24 provozovnách společného stravování, zpravidla restauracích a provozovnách rychlého občerstvení.

Při kontrolní akci bylo odebráno celkem 24 vzorků masových pokrmů. V 6 případech bylo při kontrole zjištěno, že provozovatel poskytoval v nabídce pro spotřebitele zavádějící informace o druhu masa, které bylo použito k přípravě pokrmu. U pěti vzorků pokrmu kebabu, které byly v nabídce pokrmu nebo při objednávce deklarovány jako hovězí/s hovězím masem, telecí/s telecím masem, byla prokázána přítomnost nedeklarovaného krůtího nebo kuřecího masa.

are offered on the market in the Czech Republic. The inspection was primarily focused on the presence of tadalafil, sildenafil and derivatives thereof in these food supplements, as these are active substances used to treat erectile dysfunction. Products containing sildenafil or tadalafil require a medical prescription and are subject to Act No. 378/2007 Coll., on medicinal products. Hence, they cannot be included in the category of food supplements. The distribution of these products on the Czech market is illegal, unless they are registered pursuant to the aforementioned Act on medicinal products. Inspection was simultaneously focused on the other obligation of food enterprise operators arising from national and European regulations.

A total of 14 batches of food supplements were taken for examination as part of this centrally managed inspection activity. 13 samples of food supplements were evaluated as compliant in terms of the laboratory test results. The presence of pharmacologically active substances was thus proven in only one of the taken samples, in which analysis identified the content of dithio-desmethyl-carbodenafil and imidazosagatriazinone. Hence, it may be concluded that almost all of the taken samples may be deemed safe for the end consumer. However, in the course of the inspection activity it was found that a relatively common deficiency among the food enterprise operators is failure to fulfil the respective information obligation, in particular to report the commencement of activity or report the import of food supplements from other EU countries.

EXTRAORDINARY INSPECTION OF RESIDUES OF SELECTED VETERINARY PHARMACEUTICALS IN POULTRY AND EGGS FROM ABROAD

The aim of the CAFIA inspection in the retail network was to determine whether poultry meat or eggs from countries with a justified risk of increased incidence of selected veterinary pharmaceutical residues - antibiotics and other products (hereinafter referred to as "ATB") really contain either over-the-limit quantities of veterinary pharmaceuticals, or whether they contain residues of prohibited veterinary products. Within the framework of 36 inspections, 10 entities from among retailers were inspected at 17 establishments. A total of 24 batches of packaged poultry meet (12 samples) and eggs (12 samples) were collected. Although a wide scale of 10 analysed areas and groups was selected for the respective groups of potentially used veterinary pharmaceuticals, and although 98 analyses of the 24 collected samples were conducted, all of the reviewed samples were evaluated as compliant. Hence, the suspicion was not confirmed in a single case at the time of inspection.

INSPECTION OF MEAT TYPES AIMED AT PUBLIC CATERING ESTABLISHMENTS

Within the framework of the targeted inspection activity, we verified whether false or misleading information about the organic type of meat used to prepare the meal is provided to the consumer when marketing meals, either in the name

U jednoho vzorku pokrmu připraveného ze zvěřiny (dančí guláš) nebyla laboratorními rozbory prokázána přítomnost deklarovaného dančího masa, naopak byla prokázána přítomnost masa jeleního.

Nevyhovující zjištění v jedné čtvrtině provedených kontrol potvrdila, že kontrolám zaměřeným na poskytování nepravdivých informací o druhu použitého masa je žádoucí věnovat odpovídající pozornost.

MIMOŘÁDNÁ KONTROLA PŮVODU JAHOD A MERUŇEK

Vzhledem ke zkušenostem z kontrol a podezření na klamání spotřebitelů v maloobchodě uváděním zavádějící informace o zemi původu jahod a meruněk byla provedena mimořádná kontrolní akce zaměřená na tyto komodity. Sledováno bylo dodržení požadavků na označování ovoce dle platných právních předpisů, sledovatelnost potravin a dále také jakost produktů a hygiena prodeje. Z výsledků vyplývá, že přibližně u 33 % kontrolovaných šarží jahod a cca 13 % šarží meruněk byl odhalen nedostatek – nedostatečné označování, uvádění zavádějících údajů o zemi původu, nedoložení či falšování průvodních dokladů. Z pohledu jakosti a bezpečnosti bylo kontrolované ovoce v pořádku.

MIMOŘÁDNÁ KONTROLA MASOVÝCH KONZERV

Náš úřad opakovaně zjišťoval v první polovině roku 2018 v obchodní síti systematické falšování masných výrobků – konzerv s deklarací „masové" nebo „maso" nabízených v letákové akci a vyskytujících se v obchodech velkých obchodních řetězců. Mimořádná kontrola ale cílila nejen na konzervy v letákových akcích, účelem kontrolní akce bylo prověřit co nejvíce šarží masových konzerv v českých maloobchodech. V rámci této kontroly byla odebrána celá škála výrobků masových konzerv původem ze zahraničí i z tuzemska. U odebraných vzorků šarží masových konzerv se SZPI v laboratořích zaměřila na provedení analýz ke stanovení obsahu masa, resp. k průkazu nedeklarované sójové bílkoviny. Z celkového počtu 49 vzorků se podařilo u dvou analyzovaných vzorků masové konzervy polského původu v distribuční síti společnosti Kaufland Česká republika, v. o. s. zjistit významné falšování deklarovaného obsahu masa. Potvrdila se tak zkušenost našeho úřadu s opakovaně zjišťovaným systematickým falšováním masových konzerv.

KONTROLA OZÁŘENÝCH POTRAVIN

Zaměření akce vyplývá z povinnosti každoročně informovat Evropskou komisi o výsledcích kontrol ozářených potravin a také ze soustavného zájmu misí EK (konkrétně DG SANTE – Food and Veterinary Office) v ČR o prováděnou kontrolu ozářených potravin.

Předmětem kontroly byla detekce ozáření u potravin, zda byla či nebyla potravina ozářena.

of the meal itself or in the additional information stated in the offer for the consumer or when ordering a meal.

The aim of the inspection was to detect in particular cases of replacing more expensive types of meat with cheaper meats: beef/pork; veal/chicken or turkey; game/beef; lamb (mutton)/horse, beef or pork.

The authenticity of the declared information about the type of meat used to prepare the meal was verified by laboratory analysis - stipulation of the characteristic proteins by proteomic analysis using LC-MS/MS.

The offer of meat dishes was verified at a total of 24 public catering establishments, generally at restaurants and fast food establishments.

During the inspection activity, a total of 24 samples of meat-based meals were taken. In 6 cases, the inspection identified that the operator provided misleading information about the type of meat used to prepare the meal in the offer for the consumer. In 5 samples of meal, which were declared in the menu or during the order to be beef/with beef or veal/with veal, the presence of undeclared turkey/chicken meat was detected.

In 1 meal sample made of game (fallow deer goulash), the laboratory analysis did not prove the presence of the declared fallow deer meat; instead, the presence of red deer meet was identified.

Non-compliant findings in one quarter of the conducted inspections confirmed that inspections focused on the provision of false information about the type of used meat should be given adequate attention.

EXTRAORDINARY INSPECTION OF THE ORIGIN OF STRAWBERRIES AND APRICOTS

Given experience from inspections and the suspected deception of consumers in retail establishments by indicating misleading information about the country of origin of strawberries and apricots, an extraordinary inspection was conducted focused on these commodities. The fulfilment of requirements for labelling fruit pursuant to valid legal regulations, traceability and the quality of products and sale hygiene were all reviewed. The results indicate that non-compliance was identified in about 33 % of the inspected batches of strawberries and 13 % of the batches of apricots - insufficient labelling, indication of misleading data about the country of origin, missing or adulterated cover documents. In terms of quality and safety, the inspected fruit was in order.

EXTRAORDINARY INSPECTION OF MEAT TINS

In the first half of 2018, our office repeatedly identified the systematic adulteration of meat products - tins declaring "meat",

Výběr analyzovaných komodit byl proveden na základě seznamu potravin povolených k ozařování příslušnou vyhláškou, dále pozitivních záchytů z předchozích kontrol a pozitivních záchytů v rámci EU (výroční zprávy členských států a systém RASFF). Při výběru komodit a výrobců byl zohledněn i přehled objednavatelů ozáření za rok 2017, který poskytla ozařovna Bioster, a. s.

V průběhu kontrolní akce byly odebrány vzorky celkem z 22 šarží, které zahrnovaly 3 vzorky koření, 4 vzorky doplňků stravy, 2 vzorky bylinných čajů, 2 vzorky česneku, jeden vzorek sušených hub a 10 vzorků instantních nudlových polévek.

Z celkového počtu 22 analyzovaných šarží potravin se podařilo ověřit ozáření u 17 šarží. Jedna šarže nevyhověla. Jednalo se o doplněk stravy, u něhož se prokázalo ošetření ionizujícím zářením. Jedná se o potravinu, jejíž složku uvedenou ve složení je možno ozářit v souladu s vyhláškou, informace o ošetření ionizujícím zářením nebyla přitom uvedena na obale.

U pěti šarží potravin nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit, nebylo možné z nich izolovat dostatečné množství křemičitých minerálů. Výsledky kontroly budou poskytnuty Evropské komisi.

MONITOROVÁNÍ RADIOAKTIVNÍ KONTAMINACE U POTRAVIN URČENÝCH K PŘÍMÉ SPOTŘEBĚ NA ÚZEMÍ ČR

V členských státech EU je organizován monitoring výskytu radiace, který zahrnuje složky životního prostředí (půda, voda, ovzduší) a celý potravinový řetězec (rostliny, krmiva, zvířata, potraviny). Na základě požadavku SÚJB je u vzorků sledována hmotnostní aktivita radionuklidu ^{137}Cs s poločasem rozpadu 30 let, jako možný důsledek havárie jaderné elektrárny v Černobylu. Funkci celostátní monitorovací sítě v oblasti potravin a krmiv zajišťují stálé složky monitorovací sítě (SZPI, ÚKZÚZ, SVS, SÚJB a SÚRO).

Odebírané vzorky v rámci radiační monitorovací sítě mají reprezentovat optimální rozložení, co se týče jak druhu, tak lokalit a odpovídat procentuálně zastoupení potravin v potravním koši ČR pro obiloviny (12 %), brambory (6 %), zeleninu (4 %) a ovoce (4 %).

Odběr vzorků ovoce, zeleniny, obilí a brambor byl proveden přímo u pěstitelů a odběr zajišťovaly všechny inspektoráty. Výsledky získané laboratorními rozbory byly předány SÚJB, v jehož kompetenci je další zpracování výsledků.

MIMOŘÁDNÁ KONTROLA PROVOZOVEN RYCHLÉHO OBČERSTVENÍ S NABÍDKOU KEBABU A GYROSU ZAMĚŘENÁ NA DODRŽOVÁNÍ MIKROBIOLOGICKÝCH KRITÉRIÍ A HYGIENICKÝCH POŽADAVKŮ

Cílem mimořádné ústředně řízené kontroly bylo ověřit dodržování mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin a dodržování hygienických požadavků v provozovnách rychlého občerstvení s nabídkou kebabu a gyrosu.

offered in flyer events in the retail networks and appearing in the stores or major retail chains. The extraordinary inspection was focused not only on the tins in flyer events; the aim of the inspection activity was to inspect the greatest possible number of batches of meat tins in Czech retail stores. Within this inspection, a whole range of meat tin products originating abroad and domestically was collected. In the collected samples of meat tins, CAFIA focused on the laboratory analysis the stipulated meat content, respectively proving undeclared soya protein content. Of a total number of 49 samples, the significant adulteration of declared meat content was determined in 2 of the analysed samples of meat tins of Polish origin in the distribution network of Kaufland Česká republika, v. o. s. This confirmed our office's experience with the repeated identification of systematic adulteration of meat tins.

INSPECTION OF IRRADIATED FOODSTUFFS

The aim of the activity arises from the obligation to inform the European Commission on an annual basis of the results of inspection of irradiated foodstuffs, and from the consistent interest of EC missions (specifically DG SANTE - Food and Veterinary Office) in the Czech Republic in the performed inspection of irradiated foodstuffs.

The subject of the inspection was detection of irradiation in foodstuffs, whether or not the foodstuff has been irradiated.

The analysed commodities were selected on the basis of a list of foods permitted for radiation by the respective regulation, and based on positive detections from prior inspections and positive detections within the EU (annual report from Member States and the RASFF system). In selecting commodities and producers, the overview of radiation customers for 2017 provided by Bioster, a. s. was also taken into account.

During the inspection activity, samples were taken from a total of 22 batches, which included 3 samples of spices, 4 samples of food supplements, 2 samples of herbal teas, 2 samples of garlic, 1 sample of dried mushrooms and 10 samples of instant noodle soup.

From a total of 22 analysed batches of foodstuffs, radiation could be verified in 17 of the batches. One batch was non-compliant. This was a food supplement, where treatment of the sample using ionising radiation was proven. This is a foodstuff, whose ingredient specified in the composition may be irradiated in accordance with the regulation, but treatment using ionising radiation was not specified on the packaging.

In five batches of foodstuffs, it was not possible to verify treatment with ionising radiation as it was not possible to isolate a sufficient quantity of siliceous minerals from the samples. The inspection results shall be provided to the European Commission.

Při kontrolní akci bylo odebráno celkem 21 vzorků složených pokrmů sestávajících se z grilovaného masa připravovaného na vertikálním otáčecím rožni a dalších složek.

U odebraných vzorků byly provedeny následující laboratorní rozbory za účelem ověření dodržování mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin:

L. monocytogenes, Salmonella spp., *Campylobacter* spp., *Escherichia coli* produkující shiga toxin (STEC), *Staphylococcus aureus*, stafylokokové enterotoxiny. U žádného odebraného vzorku pokrmu nebylo zjištěno nedodržení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin.

V rámci kontrolní akce byly provedeny rovněž stěry z míst, zařízení a předmětů používaných při přípravě pokrmů k přímé spotřebě za účelem ověření. Odebráno bylo celkem 69 vzorků: 38 vzorků ke stanovení přítomnosti *Listeria monocytogenes* a 31 vzorků ke stanovení přítomnosti *Salmonella* spp. U jednoho vzorku byla laboratorními rozbory prokázána přítomnost *Listeria monocytogenes*.

Inspektoři se při kontrole v provozovnách rychlého občerstvení připravujících kebab a gyros zaměřili rovněž na celkovou kontrolu dodržování základních hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin. Nedodržení obecných hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004 bylo zjištěno v 5 provozovnách z 21 prověřovaných provozoven.

KONTROLA ČÁSTEČNĚ ZKVAŠENÉHO HROZNOVÉHO MOŠTU A BURČÁKU

Cílem kontroly bylo prověření jakostních parametrů částečně zkvašeného hroznového moštu (vč. burčáku), jeho řádného označování, sledovatelnosti, dále prověření průvodních dokladů, případně kontrola hygieny prodeje a dalších požadavků.

Jako burčák lze označit a uvést na trh pouze částečně zkvašený hroznový mošt vyrobený z hroznů pocházejících výlučně z České republiky. Částečně zkvašený hroznový mošt lze nabízet ke spotřebě pouze v období od 1. 8. do 30. 11. kalendářního roku.

Celkem bylo v rámci této akce v roce 2018 provedeno 340 kontrol, při nichž byly odebrány pro laboratorní analýzy vzorky ze 44 šarží nabízeného produktu. Laboratorně nevyhovělo 5 šarží původem z České republiky a Maďarska. U první šarže původem z Maďarska nebyl deklarován alergen – oxid siřičitý, čímž se tato potravina stala nebezpečnou. U druhé šarže původem z České republiky byl oxid siřičitý uveden, avšak překračoval povolený limit. U třetí šarže původem z České republiky byla hodnocena růžová barva, která neodpovídala označení. Zbývající dvě šarže původem z České republiky byly falšované, jelikož obsahovaly nepovolené přídavky exogenní vody a jedna šarže byla navíc obohacena cukrem nad stanovený limit. Během této kontrolní

MONITORING OF RADIOACTIVE CONTAMINATION IN FOODS DESIGNATED FOR DIRECT CONSUMPTION IN THE CZECH REPUBLIC

Incidence of radiation, which includes elements of the environment (soil, water air) and the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs) is monitored across EU Member States. Based on the requirements of the State Office for Nuclear Safety (SONS), the mass activity radionuclide ^{137}Cs with a half-life of 30 years is monitored, as a possible consequence of the accident at the Chernobyl nuclear power plant. The function of the national monitoring network in the sector of food and feed is ensured by the permanent components of the monitoring network (CAFIA, CISTA, SVA, SONS and NRPI).

Samples taken within the radiation monitoring network should represent the optimal distribution in terms of both type and locality, and correspond to the percentage representation in the Czech food basket for cereals (12 %), potatoes (6 %), vegetables (4 %) and fruit (4 %).

Sampling of fruit, vegetables, cereals and potatoes was conducted directly among growers and ensured by all the inspection authorities. The results obtained through laboratory testing were submitted to SONS, which is responsible for processing the further results.

EXTRAORDINARY INSPECTION OF FAST FOOD ESTABLISHMENTS OFFERING KEBAB AND GYROS FOCUSED ON THE FULFILMENT OF MICROBIOLOGICAL CRITERIA AND HYGIENE REQUIREMENTS

The aim of the extraordinary centrally managed inspection was to verify fulfilment of microbiological criteria of food safety and hygiene requirements at fast food establishments offering kebab and gyros.

During the inspection activity, a total of 21 samples were taken consisting of foods comprising grilled meat prepared on a vertical rotating grill and other ingredients.

Following laboratory analyses were conducted on the samples in order to verify fulfilment of microbiological criteria of food safety:

L. monocytogenes, Salmonella spp., *Campylobacter* spp., *Escherichia coli* producing shiga toxin (STEC), *Staphylococcus aureus*, staphylococcus enterotoxins. No failure to meet the microbiological criteria of food safety was identified in any of the food samples.

Within the inspection, swabs were also taken from the locations, equipment and devices used to prepare meals for direct consumption for the purpose of verification. A total of 69 samples were taken: 38 samples to assess the presence of *Listeria monocytogenes* and 31 samples to assess the presence of *Salmonella spp.* In one sample, laboratory analyses showed presence of *Listeria monocytogenes.*

akce bylo zároveň zjištěno, že 353 litrů produktů bylo uváděno na trh bez úředně schváleného průvodního dokladu, tudíž byly tyto produkty zakázány.

KONTROLA CHRÁNĚNÝCH ZEMĚPISNÝCH OZNAČENÍ A CHRÁNĚNÝCH OZNAČENÍ PŮVODU

Dle platných právních předpisů (zejména nařízení EP a Rady (EU) č. 1151/2012 a nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004) a vnitřních předpisů SZPI, které jsou s nimi v souladu, 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. SZPI kontroluje také oprávněnost užití CHZO/CHOP při uvádění výrobků na trh (zejména v obchodech).

V roce 2018 bylo provedeno 171 kontrolních vstupů; hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 165 vzorků šarží potravin označených CHZO/CHOP, z nichž 2 byly vyhodnoceny jako nevyhovující. *Pozn.: Tato kapitola nezahrnuje komoditu víno.*

KONTROLY POTRAVIN OZNAČENÝCH ZNAČKOU KLASA

Kontrolní akce byla zaměřena na dodržování požadavků platných právních předpisů a nadstandardních požadavků uvedených podle „Pravidel pro udělování národní značky KLASA" (v případě výrobků oceněných značkou KLASA před 1. 2. 2017) a dle „Metodiky pro udělování značky KLASA" (v případě výrobků oceněných značkou KLASA po 1. 2. 2017), k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali.

Pravidla, resp. Metodika se vztahovala nejen na vlastnosti oceněných potravin, ale také na podmínky výroby. Dodržování i těchto podmínek bylo předmětem kontroly KLASA.

V roce 2018 bylo provedeno 108 kontrol potravin oceněných národní značkou kvality KLASA, v rámci kterých bylo přezkoumáno 207 šarží potravin. Všechny šarže byly vyhovující.

KONTROLY POTRAVIN OCENĚNÝCH ZNAČKOU REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Předmětem kontroly bylo dodržování požadavků „Metodiky pro udělování značky Regionální potravina", to znamená dodržování zákonných požadavků právních předpisů, na něž se Metodika odkazuje a nadstandardních požadavků Metodiky, k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali.

Celkově bylo v roce 2018 provedeno 140 kontrol potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina, přezkoumáno bylo 94 šarží výrobků. Ze všech kontrolovaných výrobků tři nevyhověly.

Problém se zajištěním suroviny pocházející z regionu na výrobu daného produktu byl shledán u dvou výrobců, kteří oceněné

During the inspection at fast food establishments preparing kebab and gyros, the inspectors focused also on the overall inspection of basic hygiene requirements stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 on food hygiene. Failure to meet the general hygiene requirements stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 was identified at 5 of the 21 inspected establishments.

INSPECTION OF PARTLY FERMENTED GRAPE MUST AND YOUNG WINE (BURČÁK)

The aim of the inspection was to verify the quality parameters of partly fermented grape must (including young wine), its proper labelling, traceability, and the verification of cover documents, potential inspection of sales hygiene and other requirements.

Only partly fermented grape must made of grapes originating exclusively in the Czech Republic may be labelled as young wine and introduced to the market. Partly fermented grape must may only be offered for consumption in the period between 1 August and 30 November of the calendar year.

In total, 340 inspections were carried out within this activity in 2018, during which samples from 44 batches of the offered product were taken for laboratory testing. 5 batches originating from the Czech Republic and Hungary failed the laboratory tests. In the first batch originating from Hungary, the allergen sulphur dioxide was not declared, making this food unsafe. In the second batch originating from the Czech Republic, sulphur dioxide was declared but exceeded the permitted limit. In the third batch originating from the Czech Republic, the pink colour which did not correspond to the labelling was evaluated. The remaining two batches originating from the Czech Republic were adulterated, because they contained prohibited additions of exogenous water and one batch was also enriched with sugar beyond the stipulated limit. During this inspection, it was also found that 353 litres of the product were introduced to the market without an officially approved cover document, wherefore these products were banned.

INSPECTION OF PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATIONS AND PROTECTED DESIGNATIONS OF ORIGIN

According to valid legislation (in particular Regulation of the EP and Council (EU) No. 1151/2012 and Regulation of the EP and Council Regulation (EC) No. 882/2004) and the internal regulations of CAFIA that are consistent with these regulations, every producer must be inspected for compliance with the specifications of foodstuffs with a protected geographical indication (hereinafter "PGI") and protected designations of origin ("PDO"), whose production falls within the remit of CAFIA. Inspections assess the compliance of producers with product specifications, i.e. the technological procedure, including the raw materials used, the sensory properties of food are further evaluated in-situ, or the samples are taken to the laboratory. CAFIA also

výrobky z tohoto důvodu neoznačili logem Regionální potravina. Hygienické nedostatky byly zjištěny jen u jednoho výrobce. Inspektoři během kontrol značky kvality Regionální potravina také narazili na výrobce, kteří již výrobu (oceněné potraviny nebo veškeré činnosti) ukončili a změny nenahlásili na SZIF.

KONTROLA EKOLOGICKÉ PRODUKCE

Cílem kontrolní akce bylo ověření dodržování pravidel ekologické produkce, která jsou stanovena nařízením (ES) č. 834/2007, nařízením (ES) č. 889/2008, nařízením (ES) č. 1235/2008, zákonem č. 242/2000 Sb. a vyhláškou č. 16/2006 Sb. Z větší části byly kontroly zaměřeny na maloobchodní prodejce, neboť v předchozích článcích řetězce provádí kontroly rovněž pověřené kontrolní organizace.

V roce 2018 provedla SZPI při kontrolách ekologické produkce celkem 231 kontrolních vstupů u 130 kontrolovaných osob. Pochybení bylo zjištěno pouze ve dvou případech. V prvním případě šlo o e-shop, který nebyl registrován v kontrolním systému ekologické produkce, ve druhém případě pak o konvenční potravinu, která byla neoprávněně označena výrazem odkazujícím na ekologický způsob produkce.

AUDITY U PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ

Audit je jedna z forem kontroly SZPI, jejímž cílem je prověřit funkčnost systémových opatření provozovatelů potravinářských podniků (dále jen PPP). Od roku 2008 jsou audity PPP využívány systematicky a od tohoto roku pravidelně vzniká program auditů obsahující seznam PPP, kteří budou v daném kalendářním roce auditováni. V roce 2018 inspektoři SZPI uskutečnili celkem 75 auditů PPP. Pokud se týká místa kontrolních akcí, tak bylo auditováno 121 pracovišť. Audit PPP tak v některých případech zahrnoval prověření více jak jedné provozované potravinářské činnosti. Nejčetnějšími auditovanými činnostmi byla výroba potravin (byla součástí 89 auditů; zvláště obory „Pekařské výrobky" – 14 či „Studená kuchyně" – 9). Následují auditované ostatní činnosti, především ty obchodní (byly součástí 20 auditů; zvláště obor „Velkosklady" – 8, a také „Maloobchod" – 4) následované auditovanými činnostmi ve společném stravování (14; zvláště pak obor „Restaurace" – 11).

KONTROLY MEDU

V roce 2018 sice neproběhla žádná ústředně řízená akce na kontrolu medu, ale v rámci běžných kontrol bylo odebráno 81 šarží medu, u 30 z nich byla jako původ medu uvedena Česká republika, u 35 šarží šlo o „směs medů ze zemí EU a zemí mimo EU", u dvou šarží o „směs medů ze zemí mimo EU", u jedné šarže o med z EU a u ostatních 13 šarží byly uvedeny jiné konkrétní země než je ČR. Z celkového počtu odebraných šarží jich nevyhovělo 40, u 16 šarží byla na obale uvedena jako původ medu Česká republika, ale z toho se u 5 šarží jednalo o med neexistujících společností.

checks the legitimacy of the use of PDO / PGI when placing products on the market (especially in shops).

In 2018, 171 inspections were conducted; 165 samples from batches of food labelled PDO / PGI were assessed at the location of inspection or taken to the laboratory, out of which 2 were assessed as non-compliant. *Note: this chapter does not include the commodity of wine.*

INSPECTIONS OF FOODSTUFFS WITH THE KLASA LABEL

This inspection activity focused on compliance with the requirements of applicable legal regulations and the non-standard requirements listed pursuant to the "Rules for the Granting the KLASA Czech National Quality Label" (for products granted the KLASA label before 1 February 2017) and pursuant to the "Method for Granting the KLASA Label" (for products granted the KLASA label after 1 February 2017), to which businesses have voluntarily committed.

The rules, or more precisely the method, applied not only to the characteristics of the awarded foods, but also to the production conditions. The fulfilment of these conditions was the subject of the KLASA inspection.

In 2018, 108 inspections of foodstuffs with the KLASA national quality label were performed, under which 207 batches of foodstuffs were examined. All the batches were compliant.

INSPECTION OF FOODSTUFFS WITH THE REGIONAL FOOD LABEL

The subject of this inspection was fulfilment of the methodology requirements for granting the Regional Food label; this means compliance with legal requirements contained in legal regulations on which the Methodology is based and above-standard requirements of the Methodology to which businesses have voluntarily committed.

In 2018, a total of 140 inspections of foodstuffs with the Regional Food quality label were performed and 94 product batches were inspected. Of all the inspected products, three were non-compliant.

A problem with securing ingredients originating from the region for production of the given product was identified at two producers, who did not mark the branded products with the Regional Food logo for this reason. Hygiene deficiencies were identified for only one of the products. During the inspection of the Regional Food label, the inspectors also encountered producers who had already terminated their production (of the branded products or all activity) and did not report the changes to SAIF.

INSPECTION OF ORGANIC PRODUCTION

The aim of this inspection activity was to verify fulfilment of rules of organic production stipulated by Regulation (EC)

U 50 odebraných šarží byla jako země výroby uvedena ČR, u 8 šarží nebyla země výroby uvedena, u 23 šarží byl med vyroben mimo území ČR. Ze 40 nevyhovujících šarží jich bylo 21 vyrobeno v ČR, u 5 šarží nebyla země výroby uvedena a 14 šarží medu bylo vyrobeno v jiné zemi, než je ČR.

Nejčastěji zjišťovaným nedostatkem byla příliš nízká aktivita enzymu diastáza, která byla zjištěna u 23 šarží. U 10 šarží byl zjištěn nadlimitní obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF), u 16 šarží nevyhovující botanický původ medu, u 7 šarží bylo zjištěno klamání ohledně geografického původu medu, u 8 šarží neodpovídala vodivost druhu medu uvedenému na obale. U 4 šarží byl med dobarven barvivem E150d, u 7 šarží byly zjištěny cizí cukry, z toho se ve 4 případech jednalo o nadlimitní obsah sacharózy. U jedné šarže nevyhověl součet glukózy a fruktózy a u jedné šarže byl vyšší obsah látek nerozpustných ve vodě, než je povoleno. U některých šarží nevyhovělo více parametrů zároveň.

No. 834/2007, Regulation (EC) No. 889/2008, Regulation (EC) No. 1235/2008, Act No. 242/2000 Coll. and Decree No. 16/2006 Coll. The inspection was largely focused on retail sellers, because other authorised inspection organisations also perform inspections in the preceding links of the chain.

In 2018, CAFIA conducted a total of 231 inspection inputs among 130 inspected entities during the inspection of organic production. Deficiencies were found only in two cases. The first concerned an e-shop which was not registered in the control system of organic production, and the second concerned a conventional food which was unrightfully labelled with a statement referring to organic means of production.

AUDITS OF FOOD ENTERPRISE OPERATORS

Audit is one of the forms of CAFIA inspection the aim of which is to verify the functionality of systemic measures of food business operators (hereinafter referred to as "FBO"). Since 2008, FBO audits are used systematically and since this year, an audit program is regularly compiled with a list of FBO which will be audited in the given calendar year. In 2018, the CAFIA inspectors conducted a total of 75 FBO audits. With regard to the locations of audits, a total of 121 workplaces were audited. In some cases, the FBO audit included verification of more than one operated food enterprise activity. The most frequently audited activities were food production (included in 89 audits; in particular "Bakery production" – 14 or "Cold cuisine" – 9). This is followed by other audited activities, in particular commercial (included in 20 audits; in particular "Wholesale warehouses" – 8 and "Retail" – 4), as well as audited activities in the segment of public catering (14; in particular "Restaurants" – 11).

INSPECTIONS OF HONEY

In 2018 there was no centrally managed activity for inspection of honey, but within standard inspections 81 batches of honey were sampled, 30 of which stated the Czech Republic as the origin of honey, 35 batches were "blend of honey from EU and non-EU countries", 2 batches were "blend of honey from non-EU countries", 1 batch of honey from the EU and 13 other batches stated specific countries other than the Czech Republic. Out of the total number of sampled batches, 40 were non-compliant; 16 batches stated the Czech Republic as the origin of honey, however, 5 of these batches contained honey from non-existent companies.

In 50 collected batches the Czech Republic was stated as the country of production, in 8 batches the country of production was not specified, in 23 batches the honey was made outside of the Czech Republic. Out of the 40 non-compliant batches, 21 were produced in the Czech Republic, 5 batches did not list the country of production and 14 batches of honey were made in a country other than the Czech Republic.

The most commonly identified deficiency was insufficient activity of the diastasis enzyme, which was identified in 23 batches.

2.1.7
KONTROLA VÝROBY

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2018 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů provozovatelů potravinářských podniků, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2018 (například kontroly ve výrobě k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobcem). Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění).

Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP. V průběhu roku 2018 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 5 868 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů těch potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny, pokrmy, nebo suroviny) a 599 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů potravinářských podniků, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). V rámci těchto jednotlivých kontrol ve výrobě potravin byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením na hygienu, na zavedené systémy založené na zásadách HACCP, na prověření funkčnosti tohoto systému, na posouzení úrovně sledovatelnosti, dále na označování, dokumentaci včetně záznamů, 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 tak bylo prověřeno 3 566 provozoven potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin a 467 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla například kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu. V roce 2018 prováděla SZPI u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu bezpečnosti a jakosti potravin, o hodnocení správné obchodní úpravy potravin přímo na provozovně, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů nebo o kontroly plnění uloženého opatření apod.

In 10 batches an over-the-limit content of hydroxymethylfurfural (HMF) was found, in 16 batches it was a non-compliant botanical origin of the honey, in 7 batches there was a deception regarding the geographical origin of the honey, and in 8 batches the conductivity did not correspond to the type of honey specified on the label. 4 batches of honey were coloured with colorant E150d, 7 batches contained foreign sugars of which 4 cases contained an over-the-limit content of sucrose. In 1 batch the sum of glucose and fructose did not comply, and one batch contained more substances insoluble in water than permitted. Some batches failed to meet multiple parameters at once.

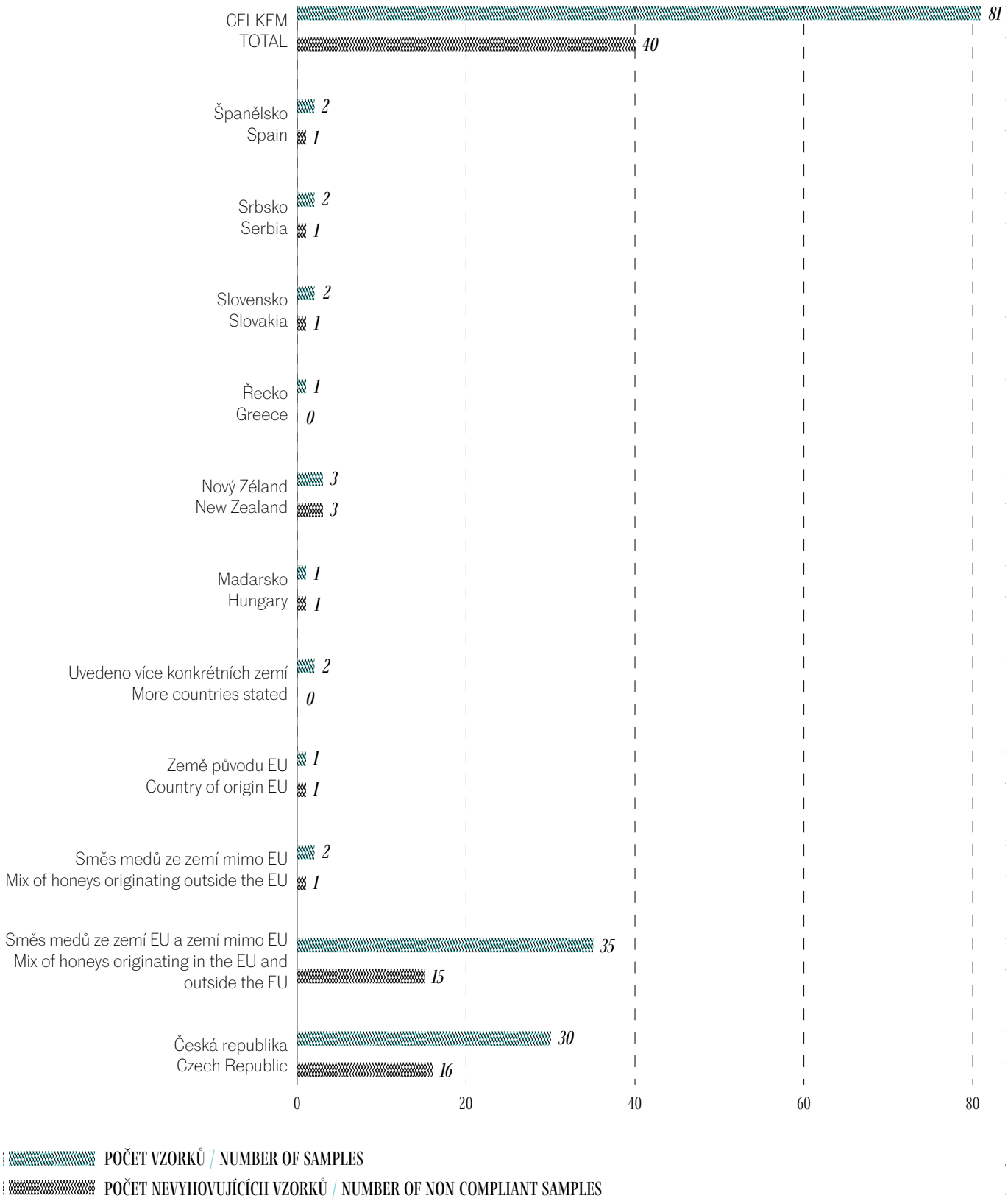
2.1.7
PRODUCTION INSPECTIONS

Concept of the inspection of food production in 2018 was based on the schedule for centrally managed inspection programmes, audit schedules and risk analysis of primary producers applying for subsidies, as well as on the plans of individual inspectorates and the current situation during 2018 (e.g. follow-up inspections of production following findings of shortcomings in retail that had evidently been caused by the producer). The objective of the inspections of food production and primary producers was primarily to assess compliance with the provisions laid down by relevant legal regulations related to the requirements for personal and operational hygiene and system requirements for internal inspections of producers with a focus on food safety (primarily Regulation (EC) No. 852/2004, as amended).

Inspectors also checked the compliance of producers with their own control procedures based on HACCP principles. During 2018, CAFIA inspectors carried out 5,868 inspections of the premises of food producers (food enterprise operators that manufacture or pack foodstuffs, meals or raw materials) and 599 inspections of primary producers of food (food enterprise operators who are engaged in the cultivation of crops including harvesting or the collection of wild fruits) were carried out. Within these individual inspections of food production, inspections were carried out with a targeted focus on hygiene, the introduction of systems based on HACCP and in order to verify the functionality of the system, to assess the level of traceability, as well as labelling, documentation including records, data and durability etc., while for primary production also legal compliance in farming within the so-called 'Cross Compliance' conditionality checks

1 GRAF / GRAPH

POČTY VZORKŮ DLE PŮVODU MEDU / NUMBER OF SAMPLES ACCORDING TO HONEY ORIGIN



2.1.8
KONTROLA OBCHODU

Cílem kontrol obchodu s potravinami bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadovaného způsobu prodeje, šarží prodávaného zboží, dále požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly prodejců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak prodejci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2018 celkem 25 067 kontrol provozoven v maloobchodní síti a 1 876 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech. Internetovému obchodu náleželo 668 kontrol. 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 prodávaného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod. Kontrola prověřila celkem 14 775 provozoven potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu, 879 provozoven velkoobchodních potravinářských podniků a 355 provozoven náležejících internetovému obchodu. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném roce vícekrát, a to ze stejných důvodů jako tomu bylo u výrobců.

Při pohledu na vzorky šarží jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2018 zaměřena nejvíce na čerstvou zeleninu a čerstvé houby, a to jak na výrobky z tuzemska, tak zejména na ty ze zahraničí. Komoditami s četnější frekvencí kontrol v roce 2018 pak také byly čerstvé ovoce a masné výrobky. Avšak náležitá pozornost byla zaměřena také na další komodity (např. víno a pekařské výrobky), 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.

Velká pozornost byla věnována odběru vzorků v hygieně provozovatelů potravinářských podniků (např. stěry z prostředí). Nedílnou součástí kontrol SZPI v roce 2018 bylo posouzení úrovně sledovatelnosti. Pokud však 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

for the purpose of claiming certain types of agricultural subsidies and support. Inspections thus examined 3,566 premises of food companies engaged in food production and 467 premises engaged in primary production. Repeated inspections were carried out at the premises of some food enterprise operators. The purpose of these were e.g. control of the fulfilment of measures imposed or the necessity of a higher number of inspections as a result of the high risk attached to the given business following assessment. In 2018 CAFIA also carried out inspections at the premises of food producers with a specific focus on fulfilment of other provisions contained in legal regulations. These included for example sampling to check food safety and quality, the evaluation of proper presentation of food directly in the establishment, inspections of accompanying documentation to foodstuffs, inspections of packaging or inspections of the fulfilment of the imposed measures and the like.

2.1.8
TRADE INSPECTIONS

The objective of the inspections of food stores was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legislation related to required method of sales, batches of goods sold as well as requirements for personal and operational hygiene and requirements for internal control systems of vendors with a focus on food safety (in particular the requirements of Regulation (EC) No. 852/2004, as amended). Inspectors also checked the compliance of producers with their own control procedures based on the HACCP principles.

In 2018 CAFIA inspectors performed a total of 25,067 inspections of retail premises, with 1,876 inspections being performed in warehouses. 668 inspections were devoted to internet trade. Inspections chiefly focused on obligations that could be directly affected by vendors, for example food safety in relation to storage conditions, compliance with recommended temperatures for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for the sale of foodstuffs, correctness of data stated in the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, fitting of stores in accordance with the range of goods sold, compliance with best before and use by dates, etc. The inspections examined a total of 14,775 premises of food companies engaged in the retail sale of foodstuffs, 879 premises of wholesale food enterprises and 355 facilities engaged in internet trade. In retail, too, some premises had to be checked several times during the year in question, for the same reasons as applied to producers.

anebo případy falšovaných potravin), sloužily pak především jako podněty k dořešení takových případů v místě jejich vzniku – tedy u zpracovatele, balírny, předchozího distributora nebo u dovozce.

2.1.9

KONTROLA INTERNETOVÉHO OBCHODU

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele a reklamy při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhá kontinuálně v průběhu celého roku. SZPI při kontrole využívá jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu pod skrytou identitou.

Na konci roku 2018 bylo v informačním systému SZPI registrováno 1 656 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu, ať už se skladem, nebo bez skladu. Inspektoři SZPI provedli v roce 2018 celkem, 668 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej. Z tohoto počtu byla v 90 případech kontrola realizována včetně kontrolního nákupu z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů.

Internetový prodejce nabízející potraviny je z hlediska potravinového práva považován za provozovatele potravinářského podniku a SZPI proto kontroluje, zda prostřednictvím internetu na trh uvádí bezpečné a jakostní potraviny a dodržuje ostatní požadavky (hygiena, způsob přepravy, skladování a manipulace s potravinami, oznámení o zahájení činnosti aj.). Velká pozornost je věnována také kontrole uváděných informací o potravinách včetně nepovolených zdravotních a výživových tvrzení a kontrole nekalých obchodních praktik.

Největší zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2018 opět doplňky stravy. Tyto výrobky – například na hubnutí, růst svalů, klouby nebo proti alkoholismu, jsou často nabízeny na webových stránkách v českém jazyce za české koruny, ale dodavatel mnohdy sídlí mimo území ČR a obvykle i EU. Protože kontrola těchto dodavatelů je mimo územní kompetence českých kontrolních úřadů, SZPI na svých webových stránkách vytvořila a postupně aktualizuje seznam těchto

In terms of batch samples of the individual commodities in the sales network, inspection in 2018 was focused primarily on fresh vegetables and fresh mushrooms, both domestic products and especially those of foreign origin. Other commodities with more frequent inspections in 2018 were fresh fruit and meat products. However, due attention was also paid to other commodities (e.g. wine and bakery products) that are of major importance from the point of view of the market basket, or for any other reason that gave cause for increased attention. CAFIA also devoted considerable attention to the inspection of hygiene conditions during the sale and inspection of food safety systems based on HACCP principles.

Considerable attention was devoted to collection of samples regarding food business operator hygiene (e.g. swabs from the facility). An integral part of CAFIA inspections in 2018 was assessment of the level of traceability. In case that any shortcomings were found in the trade network which were obviously not the result of incorrect procedure on the part of the vendor but were caused by a fault on the part of the supplier (e.g. nadequate labelling of packaged products, some breaches of food safety or the adulteration of foodstuffs), these primarily served as 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

INSPECTIONS OF INTERNET TRADE

Checks on compliance with requirements of food law and regulations with regard to consumer protection and advertising when selling goods via Internet shops, including sales through social networks, take place on a continual basis throughout the whole year. During these inspections CAFIA used both standard tools and methods, as well as specific legal authority to carry out inspections of purchases incognito (mystery shopping).

At the end of 2018, 1,656 food business operators offering foodstuffs via the internet were registered in the CAFIA information system, either with or without warehouse storage facilities. In 2018, CAFIA inspectors carried out a total of 668 inspections specifically focusing on online sales. Out of this number, 90 inspections included inspectional purchases from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were carried out based on consumers' complaints.

potenciálně rizikových webových stránek (viz http://www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-rizikovych-webovych-stranek-a-vyrobku.aspx).

2.1.10

KONTROLA REKLAMY

Kontrolu reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb. prováděla SZPI v roce 2018 potřetí po celý kalendářní rok, kompetence k ní SZPI nabyla k 17. srpnu 2015, tedy ke dni, kdy v účinnost vstoupil zákon č. 202/2015 Sb. V roce 2018 uskutečnila SZPI 73 kontrol reklamy u 53 kontrolovaných osob. Bylo zjištěno šíření 94 nevyhovujících reklamních sdělení. Stejně jako v předchozích letech se nejvíce kontrol reklamy (a také nejvíce nevyhovujících zjištění) týkalo doplňků stravy.

In terms of food law, an internet retailer offering foodstuffs is considered to be a food enterprise operator and CAFIA therefore monitors whether they introduce safe and quality foodstuffs to the market via the internet and observe other requirements (hygiene, means of transport, storage and handling of foodstuffs, notice on commencement of activity, etc.). Considerable attention is also devoted to inspections of information about foodstuffs including prohibited health and nutritional claims and inspection of unfair business practices.

Once again, in 2018 food supplements made up the largest share during the inspections of internet sales. These products, e.g. for weight loss, muscle growth, joints or against alcoholism, are most often offered on websites in the Czech language and for Czech korunas, but the supplier is often based outside the Czech Republic and usually outside the EU. Because inspections of these suppliers were outside the jurisdiction of Czech supervisory authorities, CAFIA has created and continues to update a list of potentially risky websites (see www.szpi.gov.cz/en/article/consumers-online-sales-list-of-risky-websites-and-products.aspx).

2.1.10

INSPECTION OF ADVERTISING

In 2018, CAFIA inspected advertising pursuant to Act No. 40/1995 Coll. throughout the year for the third time, having acquired the competence to do so on 17 August 2015, i.e. the day when Act No. 202/2015 Coll. came into effect. In 2018, CAFIA performed 73 inspections of advertising for 53 inspected persons. The broadcasting of 94 non-compliant advertising messages was identified. As in the previous years, most of the inspections (and most of the non-compliant findings) concerned advertising for food supplements.

In 2018, distributors were also identified as inspected entities for the first time (to date, they could only be used as information sources). They are now jointly responsible along with the advertising clients, but only in the areas defined by law. 89 measures were imposed.

V roce 2018 byli poprvé jako kontrolované osoby rozeznáváni i šiřitelé (které bylo doposud možno využít pouze jako zdroj informací). Tito jsou nyní solidárně odpovědnými spolu se zadavateli reklamy, nicméně pouze v zákonem vymezených oblastech. Uloženo bylo 89 opatření.

2.1.11
PODNĚTY KE KONTROLE

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů, anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2018 SZPI přijala celkem 3 929 podnětů, což je o 698 podnětů méně než v roce 2017.

Z celkového počtu podnětů bylo 1 288 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 925 jako neoprávněných. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci.

Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, pekařských výrobků, mléčných výrobků, pokrmů, čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny a hub.

Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 3 687 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 847 šarží. Z hlediska nejvyššího procentuálního záchytu byly vyhodnoceny jako nejproblematičtější následující komodity: masné výrobky, čokoláda a cukrovinky, čerstvá zelenina, čerstvé ovoce a mléčné výrobky.

2.1.12
OPATŘENÍ

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je oprávněna ukládat různé druhy sankcí, které mají za účel odstranit zjištěné nedostatky. Inspektoři SZPI ukládají jak sankce peněžní, tak i sankce typu opatření. Tento pojem zahrnuje například zákaz prodeje potraviny, zničení potraviny, přeznačení potraviny apod. Informace uvedené v této kapitole se vztahují na zákazy uložené při výrobě a dalším uvádění potravin nebo tabákových výrobků na trh, u nichž nebyly splněny požadavky stanovené právními předpisy.

2.1.11
COMPLAINTS RESULTING IN INSPECTIONS

CAFIA frequently performs inspections on the basis of complaints received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2018, CAFIA received a total of 3,929 complaints, which is 698 less than in 2017.

Out of the total number of suggestions, 1,288 were judged to be justified and 1,925 unjustified. The remainder have not yet been closed or have been resolved by other means, e.g. submission to a different inspection body or institution.

The most common subjects of complaints were meat and meat products, bakery products, dairy products, meals, fresh fruit, fresh vegetables and mushrooms.

A total of 3,687 batches of food and products were inspected on the basis of complaints, 847 of which were non-compliant. The following commodities were judged the most problematic with regard to the percentage frequency of occurrence: meat products, chocolate and confectionary, fresh vegetables, fresh fruit and dairy products.

2.1.12
MEASURES

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorised to impose various types of sanctions in order to eliminate any identified shortcomings. CAFIA inspectors also impose monetary sanctions, as well as other types of sanctions, termed “measures”. This term encompasses for example bans on the sale of foodstuffs, destruction of foodstuffs, re-labelling of foodstuffs, etc. The information contained in this chapter relates to bans imposed on the production process and further placing of foodstuffs on the market or on tobacco products that are in breach of requirements laid down by legal regulations.

In 2018, CAFIA imposed a total of 12,397 bans in the total amount of CZK 53,625,509. From these, 49 bans totalling in CZK 124,655 were imposed on food producers, 6,730 bans

V roce 2018 uložila SZPI celkem 12 397 zákazů v celkové výši 53 625 509 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 49 zákazů v celkové výši 124 655 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 730 zákazů v celkové výši 40 272 773 Kč na šarže tuzemského původu a 5 517 zákazů v celkové výši 13 323 187 Kč na šarže zahraniční. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 492 zákazů v celkové výši 302 195 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 370 zákazů v celkové výši 426 692 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (1 071 zákazů v celkové výši 539 171 Kč), pekařské výrobky (uloženo 806 zákazů v celkové výši 282 279 Kč) a studená kuchyně, u níž bylo uloženo 651 zákazů v celkové výši 57 854 Kč. Největší finanční objem zákazů (33 503 921 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru čerstvé ovoce (13 655 216 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru luštěniny a olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 2 048 534 Kč, a dále v oboru čokoláda a cukrovinky s finanční výší zákazů 539 171 Kč.

2.1.13

KONTROLA DOVOZU POTRAVIN ROSTLINNÉHO PŮVODU ZE TŘETÍCH ZEMÍ V REŽIMU PŘEDPISŮ EU

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

Některé z těchto komodit mohou na území Unie vstoupit pouze přes tzv. určené místo vstupu či dovozu, ostatní komodity nemají požadavky na místa vstupu definovány. V České republice slouží jako místa vstupu všechny celní úřady. Takzvané určené místo vstupu je v ČR jen jedno – Letiště Václava Havla Praha. Takzvané určené místo dovozu je v ČR také jedno – Celní úřad pro Středočeský kraj, územní pracoviště Rudná u Prahy. Obě tato místa spadají pod územní působnost Inspektorátu SZPI v Praze.

V roce 2018 bylo platných několik přímo použitelných předpisů, které upravovaly dovoz potravin, které mohou na území Unie vstoupit pouze přes určené místo vstupu či dovozu. Jednalo se

totalling in CZK 40,272,773 in shops on batches of domestic origin and 5,517 bans totalling in CZK 13,323,187 on foreign batches. Foodstuffs on which a ban was imposed most frequently included dairy products (total of 2,492 bans imposed, totalling in CZK 302,195) and meat products (2,370 bans totalling in CZK 426,692). These were followed by chocolate and confectionary (1,071 bans totalling in CZK 539,171), bakery products (a total of 806 bans imposed, totalling in CZK 282,279) and cold cuisine, for which 651 bans were imposed totalling in CZK 57,854. The greatest monetary volume of bans was imposed on wine (CZK 33,503,921) and fresh fruits (CZK 13,655,216). It is also worth mentioning the financial volume of bans in the field of pulses and oilseeds, whose amount reached CZK 2,048,534, and also in the field of chocolate and confectionary with bans totalling in CZK 539,171.

2.1.13

INSPECTION OF FOODSTUFFS OF PLANT ORIGIN IMPORTED FROM THIRD COUNTRIES AS GOVERNED BY EU REGULATIONS

CAFIA supervises import of foodstuffs of plant origin from third (non-EU) countries in close cooperation with the 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 upon entry to the Czech Republic.

Some of these commodities may enter the territory of the European Union only through so-called designated points of entry or import, other commodities do not have defined requirements for entry points. In the Czech Republic, all customs offices serve as entry points. There is only one so-called designated point of entry in the Czech Republic – Václav Havel Prague Airport. There is also only one so-called designated point of import in the Czech Republic - Customs Office for Central Bohemian Region, the regional office Rudná near Prague. Both of these places fall within the territorial scope of the CAFIA Inspectorate in Prague.

o nařízení (ES) č. 669/2009, nařízení (EU) č. 884/2014, nařízení (EU) 2016/6, nařízení (EU) 2015/175, nařízení (EU) 2017/186 a rozhodnutí Komise č. 2011/884/EU. Do 7. prosince 2018 bylo platné nařízení (EU) č. 885/2014, které následně nahradilo nové, obecnější, nařízení (EU) 2018/1660.

Od ledna 2010 platí v rámci EU tzv. zesílená úřední kontrola dle nařízení (ES) č. 669/2009. Týká se vybraných rizikových komodit, jejichž seznam je pravidelně přezkoumáván a minimálně pololetně aktualizován dle situace na evropském trhu. V roce 2018 bylo v souladu s tímto nařízením přes Letiště Václava Havla Praha dovezeno celkem 82 zásilek. Jednalo se o 77 zásilek čaje z Číny, dvě zásilky sušených meruněk z Turecka, jednu zásilku ananasu z Beninu, jednu zásilku chilli z Indie a jednu zásilku mraženého chilli z Vietnamu. Vzorky byly odebrány celkem ze 13 zásilek, v 6 případech (5× čaj z Číny, 1× mražené chilli z Vietnamu) byl výsledek nevyhovující a zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu.

Nařízení (EU) č. 884/2014 stanoví přísnější režim dovozu (oproti nařízení (ES) č. 669/2009) u potravin, u kterých je možné riziko kontaminace aflatoxiny. Komodity dle tohoto nařízení musí při dovozu splnit jak podmínku určeného místa vstupu, tak určeného místa dovozu. V průběhu roku 2018 bylo dle toho nařízení do ČR dovezeno celkem 149 zásilek. Jednalo se o 111 zásilek lískových ořechů z Turecka, 12 zásilek arašídů z Číny, 10 zásilek fíků z Turecka, 14 zásilek arašídů z Argentiny, jednu zásilku lískových ořechů z Ázerbájdžánu a jednu zásilku papriky z Egypta. Při úředních kontrolách byly odebrány vzorky z celkem 17 zásilek. Tři zásilky (arašídy z Argentiny, lískové ořechy z Ázerbájdžánu a paprika z Egypta) nebyly dovezeny v souladu s legislativou a nebyly propuštěny do volného oběhu.

Nařízení (EU) č. 885/2014 stanoví přísnější podmínky dovozu pro okru a listy curry z Indie. Od 8. prosince 2018 bylo nahrazeno novým obecnějším nařízením (EU) 2018/1660. V roce 2018 však přes ČR nebyla dovezena žádná zásilka dle uvedených nařízení.

Nařízení (EU) 2016/6 stanoví podmínky pro dovoz některých komodit pocházejících nebo odesílaných z Japonska. V roce 2018 byla dle nařízení dovezena pouze jedna zásilka, která byla v souladu s legislativou.

Dle nařízení (EU) 2015/175 mohou výhradně určeným místem vstupu vstoupit na území Unie zásilky guarové gumy původem z Indie (riziko kontaminace dioxiny a pentachlorfenolem). V roce 2018 nebyla dovezena žádná taková zásilka.

Dle rozhodnutí č. 2011/884/EU je při dovozu kontrolováno, zda zásilky rýže z Číny, či produkty z ní vyrobené, nejsou geneticky modifikovány. V roce 2018 nebyla dovezena žádná zásilka.

Dle nařízení (EU) 2017/186 jsou sledována mikrobiologická kritéria při dovozu některých potravin – v roce 2018 šlo konkrétně o listy pepře betelového a sezamová semena z Indie. V tomto období však přes ČR nebyl realizován dovoz žádné zásilky.

In 2018, several directly applicable regulations that govern food imports that may enter the territory of the European Union only through the designated point of entry or import were valid. These included Regulation (EC) No. 669/2009, Regulation (EU) No. 884/2014, Regulation (EU) No. 2016/6, Regulation (EU) No. 2015/175, Regulation (EU) No 2017/186 and Commission Decision No. 2011/884/EU. Regulation (EU) No. 885/2014 was valid until 7 December 2018, and was subsequently replaced with the new, more general Regulation (EU) No. 2018/1660.

Since January 2010, the so-called reinforced official inspection pursuant to Regulation (EC) No. 669/2009 has been valid in the EU. It applies to selected high-risk commodities, their list is regularly reviewed and updated minimally on a half-year basis, in accordance with the situation on the European market. In 2018, a total of 82 shipments were imported through Vaclav Havel Airport Prague, in accordance with this regulation. This concerned 77 shipments of tea from China, 2 shipments of dried apricots from Turkey, 1 shipment of pineapples from Benin, 1 shipment of chilli from India and 1 shipment of frozen chilli from Vietnam. Samples were taken from a total of 13 shipments; in 6 cases (5 times tea from China, 1 frozen chilli from Vietnam), the result was non-compliant and the shipments were not released into free circulation.

Regulation (EU) No. 884/2014 provides for a stricter import regime (compared with Regulation (EC) No. 669/2009) for foodstuffs where there is a potential risk of aflatoxin contamination. According to this Regulation, commodities must fulfil the condition of import via the designated point of entry and the designated point of import. During 2018, a total of 149 shipments were imported to the Czech Republic according to this Regulation. This concerned 111 shipments of hazelnuts from Turkey, 12 shipments of peanuts from China, 10 shipments of figs from Turkey, 14 shipments of peanuts from Argentine, 1 shipments of hazelnuts from Azerbaijan and 1 shipments of peppers from Egypt. During official inspections, samples were taken from a total of 17 shipments. Three shipments (peanuts from Argentina, hazelnuts from Azerbaijan and pepper from Egypt) were not imported in accordance with legislation and were not released into free circulation.

Regulation (EU) No. 885/2014 lays down stringent conditions for the import of okra and curry leaves from India. As of 8 December 2018, it was replaced with the new, more general Regulation (EU) No. 2018/1660. However, no shipments pursuant to the aforementioned Regulations have been imported via the Czech Republic in 2018.

Regulation (EU) No. 2016/6 stipulates conditions for importing certain commodities originating or shipped from Japan. In 2018, only one shipment was imported pursuant to this Regulation, which complied with the legislation.

According to Regulation (EU) No. 2015/175 shipments of guar gum from India may only enter the territory of the European

Při dovozu jsou rovněž kontrolovány i klíčky a semena určená k nakličování (na přítomnost vybraných patogenních mikroorganismů) dle nařízení (EU) č. 211/2013. Tyto komodity však v roce 2018 nebyly do ČR dovezeny.

Dle nařízení (ES) č. 1635/2006 jsou kontrolovány i volně rostoucí houby z vybraných třetích zemí, postižených jadernou havárií v Černobylu, a to na hladinu radioaktivní kontaminace. V roce 2018 byla přes ČR dovezena jedna zásilka, která byla na základě odebraného vzorku vyhodnocena jako vyhovující.

Od 10. 7. 2015 je platné nařízení (EU) 2015/949, kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné některými třetími zeměmi u některých potravin, pokud jde o přítomnost některých mykotoxinů. V případě provedení předvývozní kontroly by frekvence fyzických kontrol měla být menší než 1 %. U zásilek bez předvývozní kontroly je frekvence kontrol stanovena dle vlastní analýzy rizika členskými státy. SZPI mimo jiné sleduje i dovoz arašídů z USA, které byly v minulosti zařazeny do tohoto nařízení. V roce 2018 bylo zkontrolováno 9 zásilek arašídů. Vzorky byly odebrány ze 4 zásilek, přičemž všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující.

Union through a designated point of entry (risk of contamination with dioxins and pentachlorophenol). No such shipments were imported in 2018.

According to Decision No. 2011/884/EU, upon importation it is inspected whether shipments of rice from China or products made from rice are genetically modified. No shipments were imported in 2018.

Pursuant to Regulation (EU) No. 2017/186, microbiological criteria are monitored within the import of some foods - in 2018 this specifically concerned betel pepper leaves and sesame seeds from India. However, no shipments were imported to the Czech Republic in this period.

During import, sprouts and seeds intended for sprouting are also inspected (for the presence of selected pathogenic microorganisms) pursuant to Regulation (EU) No. 211/2013. However, these commodities were not imported to the Czech Republic in 2018.

According to Regulation (EC) No. 1635/2006 wild mushrooms from certain third countries affected by the nuclear accident in Chernobyl are also inspected for the level of radioactive contamination. In 2018, one shipment was imported via the Czech Republic, which was evaluated as compliant according to laboratory analysis.

Since 10 July 2015, Regulation (EU) No. 2015/949 approving the pre-export inspections performed by certain third countries for certain foods regarding the presence of certain mycotoxins has been applicable. In case of pre-export checks carried out, the frequency of physical checks should be less than 1 %. For shipments without pre-export checks, the frequency of checks is stipulated based on the Member State's own risk analysis. Among others, CAFIA inspects peanuts imports from the USA, which were included in this Regulation in the past. In 2018, 9 peanut shipments were inspected. Samples were taken from 4 shipments and all of them were evaluated as compliant.

Also in 2018, a ban on imports of betel pepper leaves from Bangladesh and dried beans from Nigeria was in effect.

During import, commodities which, based on the findings of the inspections in the market, were identified as high risk and are not included in the list of commodities for which import is made stricter by European legislation are also monitored - in 2018 these specifically included brazil nuts from Bolivia, gummy candies from all third countries and wheat from the USA, which was removed from the risk analysis in April 2018. In 2018, a total of 31 shipments were imported and a sample was taken from one shipment for laboratory analysis. No deficiencies were identified in any shipment.

In 2018, 11 shipments for which there are no directly applicable regulations were imported. Inspections of these shipments were

I v roce 2018 platil zákaz dovozu listů pepře betelového z Bangladéše a sušených fazolí z Nigérie.

Při dovozu jsou sledovány rovněž 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 – v roce 2018 šlo konkrétně o para ořechy z Bolívie, gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí a pšenici z USA, která byla v dubnu 2018 z rizikové analýzy vyjmuta. V roce 2018 bylo dovezeno celkem 31 zásilek a z jedné zásilky byl odebrán vzorek na laboratorní hodnocení. U žádné zásilky nebylo zjištěno pochybení.

V roce 2018 bylo dovezeno 11 zásilek, na které se nevztahují žádné přímo použitelné předpisy. Kontroly těchto zásilek byly provedeny z podezření na nedodržení právních předpisů. U dvou zásilek se podezření potvrdilo a nebyly propuštěny do volného oběhu.

SZPI prověřuje při dovozu ze třetích zemí (a vývozu z EU) rovněž splnění kvalitativních parametrů. Jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením EU, viz kapitola 2.3.

Dle výše uvedených předpisů bylo v roce 2018 dovezeno celkem 284 zásilek. Do laboratoře byly odebrány vzorky z 36 zásilek. Celkem 11 zásilek nebylo propuštěno do volného oběhu.

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

2.1.14

KONTROLA INFORMAČNÍ POVINNOSTI DLE VYHLÁŠKY Č. 172/2015 SB.

Vyhláška č. 172/2015 Sb. je účinná od 1. 8. 2015.

Dle výše uvedené vyhlášky mají provozovatelé potravinářského podniku v místě prvního příjmu, zacházení nebo manipulace s vybranými druhy čerstvého ovoce, zeleniny a brambor, doplňků stravy a máku setého povinnost podat o těchto potravinách

made on suspicion of non-compliance with legislation. In two shipments, the suspicion was confirmed and they were not released into free circulation.

Apart from the above, CAFIA also monitors fulfilment of qualitative parameters of foodstuffs on their import from third countries (and export from the EU). These parameters are chiefly certification for fresh fruit and vegetables, carried out in accordance with the relevant EU Directive (see Chapter 2.3).

A total of 284 shipments were imported pursuant to the foregoing Regulations in 2018. Laboratory samples were taken from 36 shipments. A total of 11 shipments were not released into free circulation.

CAFIA informs other Member States and the EU Commission about 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.

2.1.14

INSPECTION OF INFORMATION OBLIGATION PURSUANT TO DECREE NO. 172/2015 COLL.

Decree No. 172/2015 Coll. is effective from 1 August 2015.

According to the above decree, food business operators at the place of the first intake, treatment or handling of selected fresh fruits, vegetables and potatoes, dietary supplements, and poppy have the obligation to submit a report on these foods to CAFIA. These reports are used as a basis for planning inspections of the quality and safety of the foodstuffs involved.

In the period from 1 January 2018 to 31 December 2018, the total of 250,146 reports of foodstuffs were delivered to CAFIA. All the reports were communicated via the CAFIA online reporting application, which is located at http://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

hlášení na SZPI. Tato hlášení jsou využívána jako podklad pro plánování kontrol jakosti a zdravotní bezpečnosti zahrnutých potravin.

V období od 1. 1. 2018 do 31. 12. 2018 bylo na SZPI doručeno celkem 250 146 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlašovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese http://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Podle nahlášené komodity a dalších kritérií se rozhodovalo, zda se zrealizuje kontrola v místě určení. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 1 184 nahlášených potravin. Při hodnocení na místě byl nevyhovující stav zjištěn u 6 šarží (ve všech případech z důvodu nevyhovujícího označení potraviny, ve dvou případech rovněž z důvodu nevyhovující jakosti či kalibru).

Z vybraných potravin byly odebírány vzorky do laboratoře, kde byly sledovány následující analyty: rezidua pesticidů (jablka, zelí, brambory, mrkev, papriky, rajčata, hrušky, česnek, mák), chlorečnany (mrkev, brambory, rajčata), těžké kovy (jablka, zelí, mrkev, brambory, doplňky stravy), streptomycin u jablek, polyaromatické uhlovodíky (jablka, zelí) a morfinové alkaloidy u máku. Dále byly laboratorně prokazovány následující skutečnosti:

- odrůdová pravost a jednotnost u brambor
- soulad obsahu jednotlivých funkčních látek s deklarací na obalu u doplňků stravy

Za uvedené období bylo odebráno 214 vzorků do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 11 šarží:

- 5× brambory, u kterých deklarovaná odrůda neodpovídala skutečnosti
- 1× jablka z důvodu obsahu reziduí pesticidů
- 3× doplňky stravy z důvodu deklarace na obalu, která neodpovídala skutečnosti
- 2× mák – v jednom případě z důvodu obsahu reziduí pesticidů, ve druhém z důvodu překročení maximálního množství sumy morfinových alkaloidů

Depending on the reported commodity, price and other criteria, a decision was made whether to make an inspection at the place of destination. Inspections at the place of destination were performed for 1,184 reported foodstuffs. During onsite evaluation, inadequacies were identified in 6 batches (in all cases due to inadequate labelling of the foodstuffs, in two cases also due to the inadequate quality or calibre).

From the selected foodstuffs, samples were taken to the laboratory, where the following analytes were monitored: residues of pesticides (apples, cabbage, potatoes, carrots, peppers, tomatoes, pears, garlic, poppy), chlorate (carrots, potatoes, tomatoes), heavy metals (apples, cabbage, carrots, potatoes, food supplements), streptomycin in apples, polyaromatic hydrocarbons (apples, cabbages), morphine alkaloids in poppy seeds. In ddition, the following facts were assessed in the laboratory:

- varietal identity and uniformity in potatoes
- consistency of the content of each of the functional substances with the claims on the packaging for dietary supplements

In the stated period, 214 samples were taken to the laboratory. A non-compliant result was found in 11 batches:

- 5 times potatoes, where the declared variety did not correspond to reality
- 1 time apples due to the content of pesticide residues
- 3 times food supplements due to a declaration on the packaging which did not correspond to reality
- 2 times poppy seed - in one case due to the content of pesticide residues, in the second due to exceeding the maximum sum of morphine alkaloids

2.1.15

INSPECTIONS IN PUBLIC CATERING FACILITIES

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority conducts supervision at public catering facilities since 1 January 2015, when the competence of CAFIA was extended to the area of catering services under the amendment of the Act on Foodstuffs.

2.1.15

KONTROLY VE SPOLEČNÉM STRAVOVÁNÍ

Státní zemědělská a potravinářská inspekce vykonává dozor v provozovnách společného stravování od 1. 1. 2015, kdy byly kompetence SZPI v rámci novely zákona o potravinách rozšířeny i na poskytování stravovacích služeb.

Stěžejní oblastí výkonu dozoru SZPI jsou na základě mezirezortní dohody zařízení společného stravování otevřeného typu jako např. restaurace, provozovny rychlého občerstvení, cukrárny, pivnice, herny, bary, stravování v rámci maloobchodu.

Koncepce kontroly SZPI ve společném stravování v roce 2018 vycházela zejména z plánu komplexních kontrol a ústředně řízených tematických kontrol. V segmentu provozovatelů poskytujících stravovací služby věnuje SZPI dlouhodobě velkou pozornost zejména kontrole hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Kontroly v provozovnách společného stravování v roce 2018 byly rovněž zaměřeny na prověření povinnosti provozovatelů zpřístupnit spotřebitelům informaci o alergenních látkách. Dlouhodobým cílem kontrolní činnosti SZPI v oblasti stravovacích služeb je rovněž postihovat případy klamání spotřebitele a falšování potravin. V roce 2018 věnovala SZPI velký prostor také kontrolám, při kterých bylo prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány fritovací tuky a oleje vykazující známky nepřijatelného stupně tepelného rozkladu a nejsou vhodné k lidské spotřebě.

Bližší informace o výsledcích cílených kontrolních akcí jsou uvedeny v kapitole 2. 1. 6.

V průběhu roku 2018 provedli inspektoři SZPI celkem 14 290 kontrol provozoven společného stravování, při 3 457 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 7 488 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 2 074 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 27,7 %.

Problémy s dodržováním hygienických požadavků ukázaly i výsledky cílené kontrolní akce zaměřené na dodržování mikrobiologických požadavků stanovených nařízením (ES) č. 2073/2005,

The key areas of CAFIA's performance of supervision based on interagency agreements are shared catering facilities of the open type, e.g. restaurants, fast food establishments, pastry shops, pubs, casinos, bars and restaurants in the retail sector.

CAFIA inspection concept for public catering in 2018 was based primarily on a plan of comprehensive inspections and centrally managed thematic inspections. In the segment of operators providing catering services, CAFIA consistently devotes considerable attention in particular to inspections of the hygiene requirements stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004, on Food Hygiene.

Inspections at public catering facilities in 2018 also focused on verification of operators' obligations to make information about allergens available to consumers. The long-term goal of CAFIA inspection activities in the area of catering services is also to prosecute cases of consumer misleading and food adulteration. In 2018, CAFIA also devoted considerable space to inspections verifying whether frying fats and oils with signs of an unacceptable degree of thermal decomposition, which are not suitable for human consumption, are used during preparation of meals.

Detailed information about the results of targeted inspection activities is provided in Chapter 2.1.6.

During 2018, CAFIA inspectors carried out 14,290 inspections at public catering facilities, during which 3,457 inspections violations of applicable laws were discovered. The most common case of non-compliance during inspections at public catering facilities was violation of hygiene requirements. Out of the total of 7,488 inspections focused on hygiene requirements, non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 852/2004, on Hygiene of Foodstuffs, was found during 2,074 inspections, which represents 27.7 %.

Problems with observing hygiene requirements were also indicated by the results of a targeted inspection focused on the fulfilment of microbiological requirements stipulated by Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs during the production of soft and scoop ice cream. Out of the 116 samples of unpackaged soft and scoop ice cream with a dairy component, failure to meet hygiene criteria for the production process was identified in 43 samples (37.1 %), where the limit value stipulated for the indicator of *Enterobacteriaceae* presence was exceeded.

Another type of inspection where the microbiological indicators suggest problems with the fulfilment of hygiene requirements are inspections focused on the production of ice, designated primarily for preparing beverages. The aim of the inspection of health soundness of ice designated for beverages was to verify whether the operators meet the provisions of Regulation (EC) No. 852/2004 Coll., on Food Hygiene, concerning

o mikrobiologických kritériích pro potraviny při výrobě točených a kopečkových zmrzlin. Ze 116 odebraných vzorků nebalených točených a kopečkových zmrzlin s mléčnou složkou bylo nesplnění kritéria hygieny výrobního procesu zjištěno u 43 vzorků (37,1 %), u kterých byla překročena limitní hodnota stanovená pro ukazatel přítomnosti bakterií Enterobacteriaceae.

Dalším typem kontrol, kdy mikrobiologické ukazatele indikují problémy s dodržováním hygienických požadavků, jsou kontroly zaměřené na výrobníky ledu určeného zejména k přípravě nápojů. Cílem kontroly zdravotní nezávadnosti ledu určeného do nápojů bylo ověřit, zda provozovatelé plní ustanovení nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, týkající se výroby ledu, manipulace s ním a jeho skladování. Celkem bylo odebráno 85 vzorků ledu, u 40 vzorků (47,1 %) bylo zjištěno nedodržení limitních hodnot stanovených vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu. V 7 případech se jednalo o překročení zdravotních limitů pro (intestinální) enterokoky, *Escherichia coli* a *Clostridium perfringens* a v 33 případech o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií při 22 °C a 36 °C.

Vysoká frekvence případů, kdy nejsou dodržovány legislativní požadavky pro provozování potravinářských podniků, svědčí o obecně nižší úrovni znalostí a o problémech s naplňováním základních požadavků potravinového práva u velké části provozovatelů společného stravování. Výsledky kontrol v provozovnách společného stravování v roce 2018 v tomto směru korespondují s výsledky kontrol provedených SZPI v předchozích letech.

V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2018 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 67 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 37,6 % všech uzavřených potravinářských provozoven (178). V porovnání s lety 2015–2017 došlo k výraznému poklesu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což svědčí o dílčím zlepšení situace.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2018 zaměřovaly, byla povinnost provozovatelů společného stravování zpřístupnit spotřebiteli informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů, která byla do zákona o potravinách zapracována na základě nařízení (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2018 celkem 3 738 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 288 kontrol (tj. přibližně v 7,7 % kontrol). Ačkoliv problémy s poskytováním informací o alergenních látkách přetrvávají, v porovnání se stavem v letech 2015 a 2016, kdy informace o alergenech nebyly poskytnuty v souladu s požadavky právních předpisů v 12–18 % kontrol, došlo ke zlepšení situace. Mezi

production, handling and storage of ice. A total of 85 samples of ice were taken, 40 (47.1 %) of which failed to meet the limit values stipulated by Decree No. 252/2004 Coll., which stipulates the hygiene requirements for drinking and hot water. In 7 cases, the health limits for (intestinal) enterococci and *Escherichia coli* and *Clostridium perfringens* were exceeded, and in 33 cases the hygiene limits for coliform bacteria and number of colonies at 22 °C and 36 °C were exceeded.

The high frequency of cases when legislative requirements for operating food enterprise facilities are not fulfilled testifies to the general lower level of awareness and the problems with fulfilling the basic requirements of food law among a large portion of public catering facility operators. The results of inspections at public catering facilities in 2018 correspond to the results of inspections conducted in this regard by CAFIA in previous years.

In many cases, the deficiencies concerned fulfilment of elementary hygiene requirements, which led to the prohibition of the use of the premises or part thereof. During 2018, a total of 67 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. Closed public catering facilities accounted for 37.6 % of all closed food facilities (178). Compared to 2015-2017, there was a sharp decline in the number of closed public catering establishments, which speaks to a partial improvement of the situation.

An important area which CAFIA inspections focused on in 2018 was the obligation of public catering facility operators to provide consumers with information about allergens used in preparation of meals, which was incorporated into the Act on Foodstuffs based on Regulation (EU) No. 1169/2011, on provision of information about foods to consumers.

CAFIA inspectors carried out a total of 3,738 inspections during 2018, during which it was assessed whether the operators made information on the allergenic substances in the offered dishes available to consumers. Failure to fulfil this information obligation was identified in 288 inspections (i.e. about 7.7 % of inspections). Although the problem of providing information about allergens remains, the situation has been improved compared to the situation in 2015 and 2016, when information about allergens was not provided in compliance with legal regulations in 12-18 % of inspections. Frequent shortcomings during inspections aimed at allergenic substances included the listing of inaccurate or incomplete information, the lack of mandatory information for a specific part of the assortment, declaration of allergens using numeric codes without explanation. During the inspections the veracity of the information provided on allergens was also examined. The inspections showed that in some cases the information provided on allergens disagreed with the used formula or the composition and labelling of the raw materials used; laboratory analyses proved the undeclared presence of allergenic substances.

časté nedostatky při kontrolách zaměřených na alergenní látky patřilo uvedení nepřesných nebo neúplných informací, absence povinných informací u určité části sortimentu, deklarace alergenů pomocí číselných kódů bez jejich vysvětlení. Při kontrolách byla rovněž prověřována pravdivost poskytovaných údajů o alergenech. Kontroly ukázaly, že v některých případech poskytované informace o alergenech nesouhlasily s použitou recepturou nebo složením a označením použitých surovin nebo byla laboratorními rozbory prokázána nedeklarovaná přítomnost alergenní látky.

2.2 LABORATORNÍ ČINNOST

V roce 2018 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V obou laboratořích byl nově zaveden elektronický systém řízené dokumentace vnitřních předpisů předmětného odboru zkušební laboratoře, tedy Inspektorátu SZPI v Brně a v Praze. Tento nově vytvořený systém v rámci intranetu SZPI byl součástí racionalizace práce s dokumenty, který oproti původní verzi normy z roku 2005 zavádí ISO 17025/2018. Laboratoře SZPI úspěšně absolvovaly akreditační audit vedený Českým institutem pro akreditaci (ČIA). Laboratoř SZPI v Brně se stala jako jedna z prvních laboratoří v ČR držitelem certifikátu ČSN EN ISO/IEC 17025:2018.

V průběhu roku 2018 docházelo v brněnské laboratoři k realizaci několika investičních záměrů. Na oddělení analýzy vína byla pořízena v rámci obnovy zařízení nová destilační jednotka sloužící ke stanovení těkavých kyselin a obsahu skutečného alkoholu. Dále byla provedena stavební úprava na oddělení izotopových analýz, která umožnila umístění druhého NMR spektrometru a dále vytvořila samostatnou kancelář pro dvě osoby, tzv. velín NMR. Tato rozsáhlá stavební akce si vyžádala částečné přerušení činnosti oddělení izotopových analýz na dva měsíce. Po této stavební investici následovala realizace dodávky výše uvedeného spektrometru NMR, která s sebou přinesla taktéž částečné omezení provozu.

V pražské laboratoři bylo v roce 2018 realizováno sedm investičních akcí. Do laboratoře byl pořízen spektrometr pro měření v infračervené oblasti pro screening detekce falšování potravin. Byla zakoupena nová destilační jednotka pro stanovení alkoholu v lihovinách, mlýn a homogenizátor umožňující mletí a následnou extrakci vzorků reziduí pesticidů a dalších kontaminantů

2.2 LABORATORY ACTIVITIES

In 2018, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno).

A new electronic system for controlled documentation of internal regulations of the respective testing laboratory department, meaning the CAFIA Inspectorate in Brno and Prague, was newly introduced at both laboratories. This newly created system within the CAFIA intranet was part of the rationalisation of work with documents, which implements ISO 17025/2018 compared to the previous version of the standard of 2005. CAFIA laboratories successfully passed the accreditation audit conducted by the Czech Accreditation Institute (CAI). The CAFIA laboratory in Brno became one of the first laboratories in the Czech Republic to hold a CSN EN ISO/IEC 17025:2018 certificate.

In the course of 2018, several investment projects were conducted at the Brno laboratory. A new distillation unit was purchased for the Wine Analysis Department as a part of the equipment replacement, which serves to assess volatile acids and real alcohol content. Furthermore, structural changes were made in the isotopic analysis department, allowing for the installation of a second NMR spectrometer, and a separate office (NMR control room) was created for two employees. This extensive reconstruction project required the partial interruption of activities at the Isotopic Analysis Department for two months. This construction project was followed by the delivery of the aforementioned NMR spectrometer, which also involved a partial restriction of operation.

Seven investment projects were carried out at the Prague laboratory in 2018. A spectrometer for measuring in the infrared segment for screening adulterated foodstuffs was purchased for the laboratory. A new distillation unit was purchased to assess alcohol in spirits, and a mill and homogenizer enabling for milling and subsequent extraction of pesticide residues and other contaminants using the "QuEChERs" method. In addition, outdated equipment - a gas chromatograph with weight detection, an ion chromatograph, two laboratory scales and a laboratory glassware washer - were replaced.

The following testing methods were introduced in the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague:

- Assessment of the total sugar content in spirits pursuant to Commission (EC) Regulation No. 2870/2000

metodou „QuEChERs“. Kromě toho došlo k obměně zastaralého zařízení – plynového chromatografu s hmotnostní detekcí, iontového chromatografu, dvou laboratorních vah a myčky laboratorního skla.

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Praze byly nově zavedeny následující metody zkoušení:

- stanovení celkového obsahu cukru v lihovinách dle nařízení Komise (ES) č. 2870/2000
- Zmrazené bloky rybích filetů, drceného rybího masa a směsi filetů a drceného masa – stanovení hmotnosti bez glazury dle ČSN 57 5013 čl. 7.3
- Stanovení stafylokokových enterotoxinů v potravinách imunoenzymatickou metodou dle ČSN EN ISO 19020
- Stanovení obsahu hořčice v potravinách imunoenzymatickou metodou
- Stanovení a identifikace charakteristických proteinů tvrdé pšenice v mouce a těstovinách
- rozšíření multireziduální metody pro stanovení pesticidů o nově zařazené pesticidy v harmonizovaném monitoringu EU

Mimo vlastních laboratoří disponuje SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly. Tyto laboratoře musí splňovat požadavky článků 11 a 12 nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění. V návaznosti na toto nařízení byly v roce 2018 dokončeny audity z předchozího období laboratořemi pověřenými SZPI prováděním analýz pro úřední kontrolu potravin, konkrétně v laboratořích Státního veterinárního ústavu Praha a Intertek Food Services GmbH v Brémách (Německo). SZPI rovněž provedla několik mimořádných auditů, a to v laboratoři Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a. s., Praha a pověřila další laboratoře pro výkon úřední kontroly: Vysokou školu báňskou – Technickou univerzitu Ostrava a Zemský výzkumný úřad Rheinland-Pfalz v Mohuči (Německo).

2.2.1

MEZILABORATORNÍ POROVNÁVACÍ TESTY

Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti

- Frozen blocks of fish fillet, chopped fish meat and mixes of fillet and chopped meat - assessment of weight without glaze pursuant to CSN 57 5013 Art. 7.3
- Assessment of staphylococcus enterotoxins in foodstuffs using the immunoenzymatic method pursuant to CSN EN ISO 19020
- Assessment of mustard content in foodstuffs using the immunoenzymatic method
- Assessment and identification of protein characteristics of hard wheat in flour and pasta
- Expansion of the multi-residue method for the measurement of pesticide levels to include new pesticides included in harmonised EU monitoring

Apart from its own laboratories, CAFIA also utilises laboratories authorised for the performance of official inspections. These laboratories must fulfil the requirements of Art. 11 and 12 of the Regulation (EC) No. 882/2004, on Official Controls, as amended. Based on this regulation, the laboratory audits from the previous period authorised by CAFIA to conduct analysis for official food inspection were completed in 2018, specifically at the laboratories of the State Veterinary Institute Prague and the Intertek Food Services GmbH in Bremen (Germany). CAFIA also conducted several extraordinary audits at the laboratory of Research Institute of Brewing and Malting in Prague, and authorized other laboratories for the performance of official inspections: Ostrava Technical University and the Land Research Office Rheinland-Pfalz in Mainz (Germany).

2.2.1

INTERLABORATORY PROFICIENCY TESTING

CAFIA's accredited laboratories regularly participate in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physics/chemistry laboratories in accordance with the requirements stipulated in CSN EN ISO/IEC 17025, or e.g. interlaboratory validation studies of laboratory methods.

In 2018, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague took part in 18 tests in the FAPAS system organised by FERA (Food and Environment Research Agency, UK). The CAFIA laboratory

chemických a fyzikálně-chemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025 nebo například mezilaboratorních validačních studií laboratorních metod.

V roce 2018 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 18 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie). Laboratoř SZPI v Praze, která je národní referenční laboratoří (NRL) pro mykotoxiny a rostlinné toxiny a pro oblast pesticidů v cereáliích, v ovoci a zelenině a pro oblast pesticidů singlreziduální metodou, se zúčastnila celkem čtyř testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů ve Španělsku, Dánsku a Německu a dále jednoho testu pořádaným evropskou referenční laboratoří pro mykotoxiny. Laboratoř se rovněž zúčastnila dvou porovnávacích testů (jogurt, těstoviny) v oblasti senzorických a chemických zkoušek DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien) pořádaných německou referenční laboratoří v Kemptenu a tří porovnávacích zkoušek pro živiny pořádaných německou laboratoří DLA (Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR). V rámci Evropské sítě laboratoří pro detekci potravinových alergenů (European Network of Food Allergen Detection Laboratories (ENFADL)) se laboratoř v Praze zúčastnila porovnávací studie na mléčnou bílkovinu. Z testů pořádaných v ČR se zúčastnila testu na mykotoxiny, který organizoval Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský a laboratoř SZPI v Praze se na organizaci podílela.

Oddělení izotopových analýz laboratoře SZPI v Brně se v průběhu roku zúčastnilo osmi pravidelných porovnávacích testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii. Oddělení analýzy vína brněnské laboratoře SZPI se v průběhu roku zúčastnilo devíti porovnávacích testů na víno, šumivé víno, likérové víno a hroznový mošt pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France ve Francii. Tato laboratoř se mimo jiné účastnila také dvou porovnávacích testů medů a dalších dvou testů v oblasti senzorických zkoušek od německého poskytovatele DRRR.

2.2.2

SYSTÉM DATABANKY ANALYTICKÝCH HODNOT VÍN

Evropskou databanku analytických hodnot vín podle nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2018/273 a prováděcího

in Prague, which is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and pesticide in cereals, fruit and vegetables, and for single-residual pesticide methods, participated in four tests organised by the EU reference laboratories for pesticide residues in Spain, Denmark and Germany, and in one test organised by the European reference laboratory for mycotoxins. The laboratory also participated in two proficiency tests (yogurt, pasta) in sensory and chemical testing for the German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Material (DRRR), organised by the German reference laboratory in Kempten, and in three proficiency tests for nutrients conducted by the German DLA laboratory (Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR). Within the framework of the European Network of Food Allergen Detection Laboratories (ENFADL), the laboratory in Prague participated in a proficiency study for dairy protein. Of the tests organised in the Czech Republic, it participated in the test for mycotoxins, organised by the CISTA, and the CAFIA laboratory in Prague partook in organisation.

During the year the CAFIA laboratory for isotopic analysis in Brno participated in eight regular proficiency tests organised by the Eurofins Analytics laboratory in France. The wine-testing laboratory in Brno participated in nine comparative tests on wine, sparkling wine, liqueur wine and musts organised by the Oenologues de France European reference laboratory (EURL). Among other things, this laboratory participated in two proficiency tests of honey and two other tests in the area of sensory tests by the German provider DRRR.

2.2.2

SYSTEM OF DATABANK FOR ANALYTIC VALUES OF WINE

The European Databank of Analytic Values of Wine pursuant to Commission Delegated Regulation (EU) 2018/273 and Commission Implementing Regulation (EU) 2018/274 is managed and coordinated by the Joint Research Centre of the European Commission in Geel, Belgium.

The databank contains data obtained mostly from isotopic analysis of the ethanol and water contained in authentic wine products. The data is obtained with the reference methods used in accordance with the requirements of the International Organization of Vine and Wine (OIV). The main objective of the creation of the Databank is, in particular, harmonisation of official

nařízení Komise (EU) 2018/274 spravuje a koordinuje Společné výzkumné středisko při Evropské komisi v belgickém Geelu.

V databance jsou uložena data získaná převážně z izotopového rozboru etanolu a vody obsažených v autentických vinařských výrobcích. Data se získávají referenčními metodami použitými v souladu s požadavky Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV). Hlavním cílem vytvoření databanky je zejména harmonizace úředních rozborů vína v celé Evropské unii a následné použití naměřených parametrů k prokázání překročení limitu pro obohacování moštu, k prokázání přídavku vody nebo k potvrzení pravdivosti údajů o geografickém původu obchodovaného vína nebo vinařského výrobku. Záměrem založení databanky je rovněž zjednodušení vyhodnocení výsledků úředních rozborů porovnáním s výsledky dřívějších rozborů provedených stejnou metodou u výrobků obdobných vlastností, jejichž původ a způsob produkce jsou ověřené, tj. se souborem autentických vzorků.

V České republice systém databanky zastřešuje Ministerstvo zemědělství ČR. SZPI je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (Oddělení vinohradnictví) a Generálním ředitelstvím cel (Celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro Českou republiku, v jejich zpracování na víno a v jejich fyzikálně-chemických a izotopových rozborech. 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. SZPI je v této souvislosti v rámci boje proti falšování vín začleněna v projektu příhraniční spolupráce aktivované z podnětu rakouské izotopové laboratoře Francisco Josephinum ve Wieselburgu, který sdružuje Rakousko, Českou republiku, Slovensko a Srbsko. Výstupy projektu, který vhodným způsobem doplňuje činnost evropské databanky analytických hodnot vín koordinované Společným výzkumným střediskem při Evropské komisi v Geelu, by měly napomoci odhalit nekalé praktiky obchodovaných vín zejména zahraničního původu na území České republiky.

Zástupci SZPI figurují jako delegáti pracovních skupin Evropské komise v záležitosti databanky, konkrétně správy databanky, izotopových metod a nových metod rozboru vína.

analyses of wine throughout the European Union and subsequent use of measured parameters to establish the limit value for the enrichment of must, to demonstrate addition of water or to confirm the accuracy of the information about the geographic origin of the traded wine or wine product. The aim of the establishment of the Databank is also simplification of the evaluation of the results of official analyses by comparison with the results of earlier analyses made by the same method for products with similar characteristics, whose origin and production are certified, i.e. with the set of authentic samples.

Within the Czech Republic the databank system is overseen by the Czech Ministry of Agriculture. Together with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture (Viniculture Department) and the General Customs Directorate (Customs Technical laboratory), CAFIA is a member of this system, which gathers samples of wine grapes that are representative for the Czech Republic, processes them into wine and carries out physical/chemical and isotopic analyses. A description of twenty samples and results of laboratory analyses are provided to the European Commission on an annual basis. CAFIA's role within the system is to provide physical/chemical and isotopic analyses of samples, store and send data to the European databank and coordinate the entire system within the Czech Republic. In this connection, CAFIA is part of the Project of Cross-Border Cooperation to Fight against the Adulteration of Wine, activated on the initiative of the Austria Francisco Josephinum isotope laboratory in Wieselburg, which brings together Austria, the Czech Republic, Slovakia and Serbia. Outputs of the project, which suitably complements the activities of the European databank of analytic wine values coordinated by the Common Research Centre of the European Commission in Geel, should help detecting unfair practices in the trading of wine, particularly wine of foreign origin, in the Czech Republic.

CAFIA representatives also act as delegates of the European Commission working groups on issues of the Databank, namely the management of the Databank, isotope techniques and new methods for the analysis of wine.

2.3

CERTIFIKAČNÍ ČINNOST

CERTIFIKACE ČERSTVÉHO OVOCE A ZELENINY

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 41 zásilek (z toho tvořilo 14 zásilek čerstvé ovoce a 27 zásilek čerstvá zelenina), inspektoři SZPI vystavili v roce 2018 celkem 22 certifikátů (6 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 16 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny).

Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u 3 zásilek zeleniny, na které byly vystaveny 3 certifikáty o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu.

2.3

CERTIFICATION ACTIVITIES

CERTIFICATION OF FRESH FRUIT AND VEGETABLES

A total of 41 shipments of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption (14 of which were shipments of fresh fruit and 27 were shipments of fresh vegetables) were reported to individual inspectorates on import. In 2018, CAFIA inspectors issued a total of 22 certificates (6 certificates for the import of fresh fruit and 16 certificates for the import of fresh vegetables).

Checks for compliance with commercial standards for the export of fresh fruit and vegetables were carried out on 3 shipments of vegetables, with a total 3 certificates of compliance with European Union commercial standards for fresh fruit and vegetables being issued.

OTHER CERTIFICATION ACTIVITIES

CAFIA issues certificates for foodstuffs or raw materials for the production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests by food enterprise operators. In the unregulated sphere only general safety requirements apply to placing a commodity on the market and it is not necessary to assess compliance with them. Certificates are issued primarily for the purposes of export and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of the customer abroad. CAFIA issued a total of 1,268 certificates of this type in 2018.

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 Eu-

CERTIFIKACE OSTATNÍ

SZPI zajišťuje vydávání osvědčení pro potraviny nebo suroviny pro výrobu potravin v neregulované sféře na základě žádosti provozovatelů potravinářských podniků. V neregulované sféře platí pro uvedení daných komodit na trh pouze obecné požadavky bezpečnosti a nemusí se u nich posuzovat shoda. Osvědčení jsou vydávána převážně za účelem exportu a rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanoven v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V roce 2018 vystavila SZPI celkem 1 268 osvědčení tohoto typu.

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. Nařízení Komise (EU) č. 16/2011, kterým se stanoví prováděcí opatření k systému včasné výměny informací pro potraviny a krmiva, bylo vydáno v lednu 2011. Fungování systému RASFF je v České republice podrobně upraveno Nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je podle § 15 odst. 5 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, Orgánů ochrany veřejného zdraví

ropean 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 posed to the health of consumers through restriction of introduction of a product and/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 the European Parliament and Council Regulation (EC) No. 178/2002, as amended, laying down general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in the matters of food safety. Commission Regulation (EU) No. 16/2011, laying down implementing measures for the timely information exchange system, was issued in January 2011. The functioning of the RASFF within the Czech Republic is laid out in detail in the Government Directive No. 98/2005 Coll., stipulating the rapid alert system on the origin of risks to human health from food and feed.

Pursuant to Section 15(5) of Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, as amended, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is 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 Protection bodies and the Central Institute for Supervision and Testing in Agriculture. Other parties in the national rapid alert system also cooperating with the National Contact Point include: General Customs Directorate, State Office for Nuclear Safety, Ministry of the Interior of the Czech Republic and Ministry of Defence of the Czech Republic. The Coordination point is the Secretariat of the Coordination Group for Food Safety at the Ministry of Agriculture.

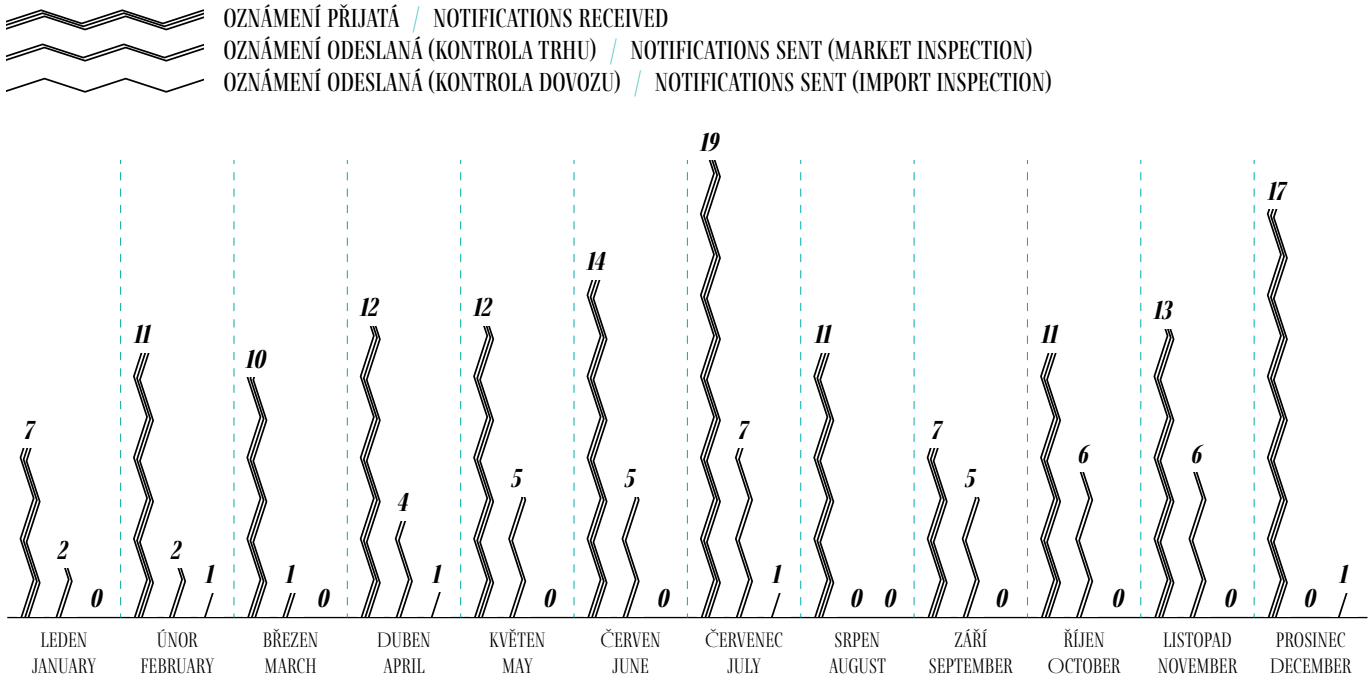
The flow of information on the presence of hazardous products is bidirectional; supervisory bodies of the Czech Republic are informed via the National Contact Point about unsafe products that may be present on the Czech market and subsequently carry out inspections within the scope of their authority.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

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

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

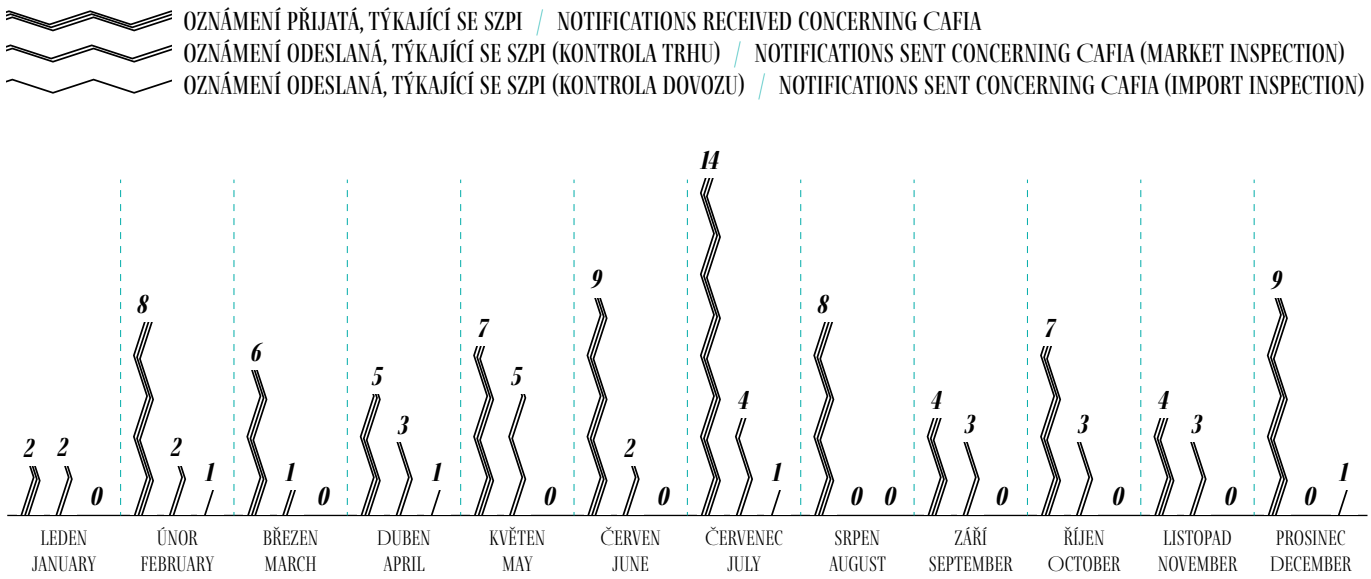
2 GRAF / GRAPH

OZNÁMENÍ SYSTÉMU RASFF V ROCE 2018 V RÁMCI ČR / NOTIFICATIONS IN THE RASFF SYSTEM IN THE CZECH REPUBLIC 2018



3 GRAF / GRAPH

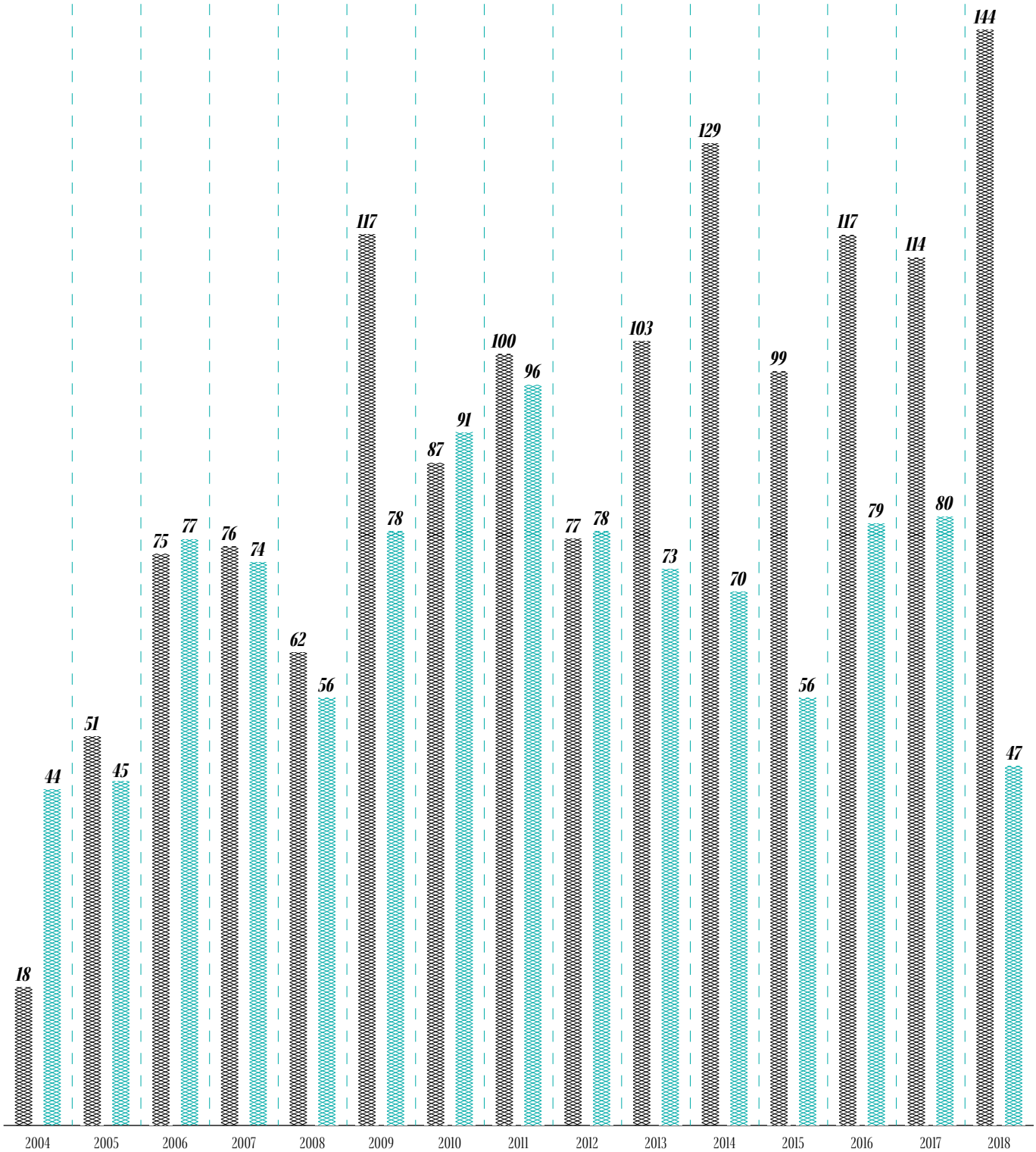
OZNÁMENÍ SYSTÉMU RASFF V ROCE 2018 V KOMPETENCI SZPI / RASFF NOTIFICATION SYSTEM IN THE CZECH REPUBLIC IN THE COMPETENCE OF CAFIA 2018



4 GRAF / GRAPH

POČTY OZNÁMENÍ RASFF TÝKAJÍCÍ SE ČR V LETECH 2004 AŽ 2018 / NUMBER OF RASFF NOTIFICATIONS CONCERNING THE CZECH REPUBLIC BETWEEN YEARS 2004 TO 2018

OZNÁMENÍ PŘIJATÁ / NOTIFICATIONS RECEIVED
OZNÁMENÍ ODESLANÁ / NOTIFICATIONS SENT



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 a ministerstvo obrany. Koordinačním místem je sekretariát Koordinační skupiny bezpečnosti potravin při ministerstvu zemědělství.

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 při dovozu jsou výsledky kontroly získané hodnocením produktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s vodítky 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. Od roku 2011 jsou v ČR oznámení tvořena a předávána prostřednictvím online aplikace iRASFF.

V roce 2018 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 2 811 oznámení, tj. 191 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 2 620 dodatečných informací. ČR odeslala celkem 47 originálních oznámení. Kontroly na trhu se týkalo 43 případů a z toho 28 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Ve 4 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes ČR nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2018 přijala ČR celkem 144 případů, z toho 83 spadalo do kompetence SZPI.

Nad rámec případů, které se bezprostředně týkají ČR, rozeslalo v roce 2018 NKM RASFF 12 informativních oznámení v kategorii Novinka, včetně souvisejících dodatečných informací.

identification of the product, data on its distribution, etc. Since 2011, notifications in the Czech Republic have been drafted and transmitted through the iRASFF online application.

In 2018, a total of 2,811 notifications were distributed through the NCP RASFF, i.e. 191 original notifications concerning the Czech Republic and 2,620 related supplementary information notifications. The Czech Republic has sent a total of 47 original notifications. 43 cases were related to inspections on the market and 28 of these notifications fell within the competence of CAFIA. 4 cases involved the inspection of imported goods. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with bodies of the Czech Customs Administration 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. These include products manufactured in the Czech Republic, distributed via the Czech Republic or those that were delivered from abroad to the Czech market. In 2018, the Czech Republic accepted 144 cases, of which 83 were in the competence of CAFIA.

Beyond the framework of cases which directly affect the Czech Republic, NCP RASFF sent out 12 information notices in 2018 in the category of News, including related supplementary information.

2.5

ADMINISTRATIVE ASSISTANCE AND COOPERATION SYSTEM (AACS)

The Administrative Assistance and Cooperation system (AAC system, or AACS) serves to share information about serious findings from official inspections by supervisory authorities with cross-border reach among EU Member States. Pursuant to Section 15(5) of Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, as amended, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is the National Contact Point for the Administrative Assistance and Cooperation System.

The impetus for coordination of the fight against fraud in food production was the scandal with horse meat passed off as beef

2.5

SYSTÉM SPRÁVNÍ POMOCI A SPOLUPRÁCE (AACS)

Systém správní pomoci a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation system – AAC systém, případně „AACS“) slouží k předávání informací o závažných zjištěních z úředních kontrol dozorových orgánů s přeshraničním dosahem mezi členskými státy EU. Státní zemědělská a potravinářská inspekce je podle § 15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém správní pomoci a spolupráce.

Impulsem pro koordinovaný boj s podvody v potravinách byla v roce 2012 aféra s koňským masem vydávaným za maso hovězí, která se dotkla téměř všech států EU. Na žádost Evropské komise byly v členských státech EU stanoveny tzv. Food Fraud Contact Points (FFCP), mezi kterými probíhá přeshraniční výměna informací o podvodech v potravinách. V ČR jsou těmito FFCP ministerstvo zemědělství a SZPI.

On-line systém AAC, který byl spuštěn 18. listopadu 2015, umožnil FFCP snazší komunikaci. Primárním cílem systému AAC byl zprvu boj s podvody v potravinách, ale postupně systémem začínají být sdíleny i informace obecnějšího charakteru.

V rámci dalšího vývoje došlo dne 30. srpna 2016 ze strany Evropské komise k rozdělení on-line aplikace pro systém Správní pomoci a spolupráce (AAC) na dvě části AAC AA (Administrative Assistance) a AAC FF (Food Fraud). V podsystému FF by měly být sdíleny informace o závažných případech týkajících se podvodů v celém potravinovém řetězci. Naproti tomu v podsystému AA by měly být sdíleny „méně“ závažné případy.

AAC systém tedy slouží ke sdílení informací mezi členskými státy EU nejen o podvodech, falšování, pašování a klamání, týkajících se potravin a krmiv s přeshraničním dopadem, ale i pro další administrativní spolupráci mezi členskými státy EU. Systém by měl pokrývat celý potravinový řetězec, vše, co by mohlo mít dopad na potraviny (tzv. od vidlí po vidličku).

Právně je systém správní pomoci a spolupráce zakotven v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, za účelem ověření dodržování předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, konkrétně Hlava IV (Správní pomoc a spolupráce) a články 34–40. Prováděcí rozhodnutí Komise (EU) 2015/1918, kterým se zřizuje systém správní pomoci a spolupráce podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, za účelem ověření

that affected almost all EU countries in 2012. At the request of the European Commission, so-called Food Fraud Contact Points (FFCP) were appointed in EU Member States, among which a cross-border exchange of information on food fraud takes place. In the Czech Republic these are the FFCP Ministry of Agriculture and CAFIA.

The AAC online system was launched on 18 November 2015, facilitating communication for the FFCP. The original primary aim of the AAC system was to fight foodstuff fraud, however, the system was gradually used to share information of a more general character as well.

Within the framework of further development, the European Commission on 30 August 2016 divided the online application for the Administrative Assistance and Cooperation (AAC) system into two parts, namely AAC AA (Administrative Assistance) and AAC FF (Food Fraud). Information about serious cases concerning fraud across the entire food chain should be shared in the FF sub-system. By contrast, the AA sub-system should be used to share “less” serious cases.

Hence, the AAC system is used to share information between EU Member States not only on fraud, forgery, smuggling and deception related to food and feed with cross-border implications, but also to further administration cooperation between EU Member States. The system should cover the whole food chain, everything that could have an impact on food (i.e. from the pitchfork to the fork).

Legally, the system of administrative assistance and cooperation is enshrined in the Regulation of the European Parliament and Council Regulation (EC) No. 882/2004, on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules, specifically in Chapter IV (Administrative Assistance and Cooperation) and Articles 34-40. The implementing decision of the Commission (EU) No. 2015/1918, establishing the system of administrative assistance and cooperation pursuant to the Regulation of the European Parliament and Council Regulation (EC) No. 882/2004 on official controls to ensure verification of compliance with feed and food law, animal health and welfare, was issued in October 2015.

Since the beginning of 2015, the National Contact Point that operates alongside CAFIA has been collecting and providing information from CAFIA, State Veterinary Institute and Central Control and Testing Institute in Agriculture, meaning food and feed supervisory bodies in the Czech Republic. The National Contact Point collaborates with other members of the AAC network in the Czech Republic: public health authorities, General Customs Directorate, State Office for Nuclear Safety, Ministry of the Interior of the Czech Republic, Ministry of Defence of the Czech Republic and Ministry of Justice of the Czech Republic.

dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, bylo vydáno v říjnu 2015.

Národní kontaktní místo, které funguje při SZPI od počátku roku 2015, soustřeďuje a předává v současné chvíli informace od SZPI, Státní veterinární správy a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, tedy orgánů dozoru nad potravinami a krmivy v ČR. Národní kontaktní místo spolupracuje také s dalšími členy sítě AAC v ČR: Orgány ochrany veřejného zdraví, Generálním ředitelstvím cel, Státním úřadem pro jadernou bezpečnost, ministerstvem vnitra, ministerstvem obrany a ministerstvem spravedlnosti.

Tok informací je v systému obousměrný. Dozorové orgány ČR se prostřednictvím Národního kontaktního místa dozvídají informace o nevyhovujících výrobcích, které mohou být na českém trhu, a v rámci svých pravomocí následně provádí kontrolu.

Dojde-li ke zjištění výskytu nevyhovujícího výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, informace o tomto výrobku dozorový orgán předává Národnímu kontaktnímu místu, které informace odesílá příslušným účastníkům systému v členských státech EU.

Předávaná informace odesílaná do příslušného členského státu EU obsahuje výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd. Do aplikace jsou vkládány a následně sdíleny informace o nevyhovujících výrobcích. Cílem on-line aplikace je sdílet a předávat tyto informace, a to jak na národní úrovni, tak i mezi pověřenými národními kontaktními místy v rámci EU.

Za rok 2018 bylo prostřednictvím NKM AACS distribuováno celkem 441 oznámení (z toho 220 přijatých případů/žádostí/informací/reakcí a 221 odeslaných případů/žádostí/informací/reakcí).

Za ČR bylo odesláno celkem 30 případů. Z toho 16 odeslaných případů spadalo do kompetence SZPI.

V roce 2018 přijala Česká republika celkem 67 případů.
Do kompetence SZPI spadalo 44 přijatých případů.

Pro přenos informací je také hojně využívána bilaterální komunikace v rámci FFCP.

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

If a of non-compliant product is detected by one of the supervisory authorities in the Czech Republic, they convey information about this product to the supervisory authority of the National Contact Point, which sends the information to the relevant participants of the EU Member States.

Transmission of information sent to the relevant EU Member State contains results of inspections, actions taken, detailed information leading to accurate product identification, data on its distribution etc. Information about non-compliant products are inserted and subsequently shared in the application. The goal of the online application is to share and communicate this information both at the national level and between the designated national contact points in the EU.

In 2018, a total of 441 notifications were distributed through the NCP AACS (of which 220 received queries/information/responses and 221 sent queries/information/responses).

A total of 30 cases were sent for the Czech Republic, of which 16 cases fell under the competence of CAFIA.

In 2018, the Czech Republic received a total of 67 cases.
44 of the received cases fell under the competence of CAFIA.

Bilateral communication within the FFCP is also extensively used to exchange information.

2.6

INFORMATION AND COMMUNICATION SYSTEM

The CAFIA information and communication infrastructure consists of a comprehensive set of technologies from trusted vendors on different platforms focused on process and data integration of heterogeneous software systems and applications running in multiple subsystems with specific solutions.

The systems are integrated in eight local networks, which are interconnected using virtual private networks based on MPLS stable hybrid technology. This is centrally managed and

2.6

INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ SYSTÉM

Informačně komunikační infrastruktura SZPI je tvořena komplexním souborem technologií od prověřených dodavatelů, na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením.

Systémy jsou integrovány v osmi lokálních sítích, které jsou propojeny pomocí virtuální privátní sítě na bázi stabilní hybridní technologie MPLS. Tato je centrálně spravována a proaktivně provozně i bezpečnostně monitorována moderními HW a SW prostředky. V lokálních sítích na všech lokalitách jsou v síťové infrastruktuře začleněna výkonná síťová zařízení FortiGate, která zajišťují komplexní ochranu sítě SZPI a ochranu internetové konektivity proti bezpečnostním hrozbám. Tím je zabezpečena vysoká spolehlivost a kvalita síťových spojů a služeb, kam patří i hlasové služby pevné sítě, které jsou realizovány na platformě IP telefonie.

Nad informačně komunikační infrastrukturou SZPI je provozován provozní dohledový systém PRTG a výkonný bezpečnostní monitoring SIEM QRadar doplněný o funkcionality NESSUS.

V roce 2018 došlo k dokončení realizace kompletní výměny zastaralé strukturované kabeláže na jednotlivých inspektorátech, čímž byla dokončena koncepce modernizace v rámci celé SZPI na jednotnou kategorii Cat. 6.

Ve spojení s narůstajícími požadavky na provoz sítě a plynulé zvyšování její zátěže byla zajištěna záložní sekundární linka mimo dodavatele primárního připojení tak, aby byly potřeby úřadu plně pokryty i v případě výpadku jednoho z dodavatelů.

Z hardwarového rozšíření a pravidelných obnov byla dále pořízena nová multifunkční zařízení, aby byl zajištěn plynulý provoz úřadu jako celku s přihlédnutím na nové kompetence a personální rozšíření.

Průběžně byly v období roku 2018 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy.

IS KLČ podléhal již pouze nutným legislativním změnám a úpravám tak, aby bylo možné v něm dokončit již započaté a související případy. V rámci vývoje nového IS KOPR, který převzal funkci významného informačního systému pro kontrolní a právní

proactively monitored in terms of operation and security by modern HW and SW equipment. The powerful network infrastructure device FortiGate is integrated in local networks in all locations, providing comprehensive protection of the CAFIA network and the protection of internet connectivity against security threats. This ensure the high reliability and quality of network connections and services, including the fixed network voice services which are operated on the IP telephony platform.

An operative supervisory system PRTG and high-performance SIEM QRadar security monitoring with supplementary NESSUS functionality are operated in addition to the CAFIA information communication infrastructure.

In 2018, compete replacement of the outdated structured cables at the individual inspectorates was competed, thus concluding the concept of modernisation within the entire CAFIA to the unified Cat. 6.

In connection with rising demands on network operation and the continuous load increase, a secondary backup line not secured by the primary connection supplier was ensured, in order to fully cover the authority's needs in case of an outage on the part of either supplier.

Hardware extensions and regular renewals also included the acquisition of new multifunction devices to ensure the smooth operation of the office as a whole with regard to new competencies and personnel expansion.

Continuously during 2018, modifications of the application software of the individual subsystems of the CAFIA information system in the context of the current user requirements, or in connection with the legislative requirements, were carried out.

IS KLČ underwent only the necessary legislative changes and amendments, so that already initiated and related cases could be concluded in it. Within the development of the new IS KOPR, which took over the functions of the crucial information system for CAFIA's inspection and legal activities, consistent work continued and continues in developing functionalities both on the part of the contractor and the authority itself.

In addition, user modifications from practice and changes reflecting the new EU requirements and requirements for connection of the existing and new CAFIA information systems were successfully implemented in another important ERMS system during 2018.

In the course of 2018, changes were made to the ERMS, which ease and above all improve the efficiency of users' work in the given information system. The most important of these was the function for automatic scanning of delivered mail and confirmation of delivery directly to ERMS. Also worth noting is

činnost SZPI, probíhaly a probíhají soustavné práce na vývoji funkcionalit jak ze strany dodavatele, tak i samotného úřadu.

Dále byly v průběhu roku 2018 v dalším významném informačním systému ERMS úspěšně implementovány uživatelské úpravy z praxe a změny, které odráží nové požadavky EU a reflektují požadavky napojení stávajících i nových informačních systémů SZPI.

V průběhu roku 2018 byly zavedeny úpravy ERMS, které usnadňují a především zefektivňují práci uživatelů v daném informačním systému. Nejdůležitější z nich byla funkce pro automatické skenování doručené pošty a potvrzení o doručení přímo do ERMS. Za zmínku stojí také vytvoření nové složky pro dokumenty personální agendy, která je díky speciálnímu režimu přístupná výhradě zaměstnancům personálního oddělení.

I v roce 2018 došlo k rozvoji a prohloubení komunikace mezi ERMS a dalšími agendovými systémy SZPI. Nově došlo k napojení intranetu SZPI na ERMS, díky čemuž je nyní možné automatizovat elektronickou evidenci a dlouhodobé ukládání dokumentů vybraných agend primárně administrovaných prostřednictvím aplikací intranetu SZPI, např. vnitřních předpisů SZPI. Zároveň došlo také k prohloubení a rozvoji napojení na nový informační systém pro kontrolní, laboratorní a správní činnost IS KOPR. Ke stabilizaci došlo také v rámci napojení na personální moduly IS GINIS.

V neposlední řadě je nutno vyzdvihnout fakt, že na podzim roku 2018 byly informační systémy SZPI umožňující elektronické podepisování (ERMS a samostatná podepisovací aplikace FUTURA-PODEPISOVÁNÍ) upraveny tak, aby umožnily podepisování dokumentů výhradně pomocí kvalifikovaného certifikátu pro elektronický podpis. Všichni zaměstnanci SZPI tedy disponují a užívají při práci kvalifikované elektronické podpisy, které plně splňují požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 910/2014 ze dne 23. července 2014, o elektronické identifikaci a službách vytvářejících důvěru pro elektronické transakce na vnitřním trhu a o zrušení směrnice 1999/93/ES (známé pod názvem „nařízení eIDAS“) a zákona č. 297/2016 Sb., o službách vytvářejících důvěru pro elektronické transakce.

the creation of a new folder for HR agenda documents, which is accessible exclusively to employees of the HR department thanks to a special system.

In 2018, communication between ERMS and other CAFIA agenda systems was developed and intensified. The CAFIA intranet was newly connected to ERMS, allowing for the automation of electronic records and the long-term archiving of documents from selected agendas primarily administered through CAFIA intranet applications e.g. internal CAFIA regulations. Furthermore, the connection to the new information system for control, laboratory and administrative activity (IS KOPR) was intensified and developed. Connection to the HS modules IS GINIS was also stabilised.

Last but not least, it is necessary to highlight the fact that in the autumn 2018, the CAFIA information systems permitting electronic signatures (ERMS and the separate signing application FUTURA-PODEPISOVÁNÍ) were modified to enable signing of documents exclusively using a qualified certificate for electronic signature. All CAFIA employees now have and use qualified electronic signatures for their work, which meet the requirements of Regulation (EU) No. 910/2014 of the European Parliament and of the Council of 23 July 2014, on electronic identification and trust services for electronic transactions in the internal market and repealing 1999/93/EC (known as the “eIDAS Regulation”) and Act No. 297/2016 Coll., on trust services for electronic transactions.

2.7

ČINNOST V OBLASTI LEGISLATIVY

2.7.1

TVORBA A PŘIPOMÍNKOVÁNÍ PRÁVNÍCH PŘEDPISŮ

V roce 2018 se SZPI podílela na vzniku 4 zákonů. Z nich pak SZPI především spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novel zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, a zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů. Dále se SZPI podílela na přípravě novely zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím a na přípravě návrhu zákona o právu na digitální služby. SZPI rovněž připomínkovala metodické materiály Ministerstva zemědělství ČR k tvorbě přehledu přestupků podle zákona o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich.

SZPI se v roce 2018 spolupodílela také na vzniku pěti prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Jedná se o tyto vyhlášky: Vyhláška č. 78/2018 Sb., kterou se mění vyhláška č. 231/2016 Sb., o odběru, přípravě a metodách zkoušení kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků; Vyhláška o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta; Vyhláška č. 160/2018 Sb., kterou se mění vyhláška č. 282/2016 Sb., o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních; Vyhláška na extrakční rozpouštědla používaná při výrobě potravin.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI aktivně sledovala vývoj právní úpravy v oblasti vinařství, zejména přípravu prováděcích aktů k nařízení EU č. 1308/2013, kterým se stanoví organizace trhu se zemědělskými produkty. SZPI poskytuje podklady MZe pro přípravu na jednání a dle potřeby (v rámci diskutovaných oblastí) se také přímo účastní jednání.

2.7

LEGISLATION ACTIVITIES

2.7.1

DRAFTING AND COMMENTING ON LEGAL REGULATIONS

In 2018, CAFIA participated in drafting of 4 acts. Above all, CAFIA cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in the legislative process of amending Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products and on amendments of certain related Acts, and Act No.146/2002 Coll., on Czech Agriculture and Food Inspection Authority and certain other related Acts. Furthermore, CAFIA participated in preparation of amendments to Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, and in preparation of a draft Act on the Right to Digital Services. CAFIA also commented on the methodical materials of the Czech Ministry of Agriculture on creating an overview of offences pursuant to Act on Liability for Offences and Related Proceedings.

In 2018, CAFIA also contributed to drafting of five implementing decrees for a variety of laws. This concerns the following decrees: Decree No. 78/2018 Coll., which amends Decree No. 231/2016 Coll., on collection, preparation and methods of testing control samples of foodstuffs and tobacco products; Decree on the requirements for milled cereal products, pasta, bakery products and pastry products and doughs; Decree No. 160/2018 Coll., which amends Decree No. 282/2016 Coll., on the requirements for foodstuffs, for which advertising is permitted and which can be offered for sale and sold at schools and school facilities; Degree for the extraction of solvents used during food production.

As in previous years, CAFIA participated in drafting of EU legal regulations. CAFIA actively monitored the development of legislation concerning wine production, in particular the drafting of implementing acts of EU Regulation No. 1308/2013, which governs organisation of the market with agricultural products. CAFIA also provides materials to the Ministry of Agriculture

2.7.2

ÚČAST NA JEDNÁNÍCH PRACOVNÍCH FORMACÍ EK A RADY EU

I v roce 2018 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací EU. Za bulharského a rakouského předsednictví se uskutečnilo celkem 28 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v různých pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili celkem 23 jednání v pracovních formacích Komise a Rady EU. Nejčetnější (4×) byla účast na jednání pracovní skupiny EK pro zemědělské kontaminanty, následovaná pracovními skupinami pro víno, pro potraviny nového typu a pro sledovatelnost tabáku, které během roku 2018 zasedly třikrát.

Zástupce SZPI sleduje 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.

2.7.3

ČINNOST PRÁVNÍ

V roce 2018 bylo pravomocně skončeno 2 216 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 100 594 000 Kč.

Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 1 012 000 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 (1093);

for preparation for meetings and also directly participates in meetings as required (within the boundaries of the areas discussed).

2.7.2

PARTICIPATION IN MEETINGS OF WORKING GROUPS OF THE EUROPEAN COMMISSION AND COUNCIL OF THE EU

In 2018, CAFIA's employees were also involved in activities of working groups of the EU. Under the chairmanship of Bulgaria and Austria, a total of 28 foreign business trips related to participation in various working groups were carried out. CAFIA experts participated in a total of 23 meetings of working groups of the Commission and Council of the EU. Most frequently (4 times) it was participation at the meetings of the EC working group for agricultural contaminants, followed by the working groups for wine, novel foods and tobacco traceability, which met three times in 2018.

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

ČL. 5 NAŘÍZENÍ (ES) Č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (431);

ČL. 14 NAŘÍZENÍ (ES) Č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (271);

ČL. 16 NAŘÍZENÍ (ES) Č. 178/2002 – uvádění do oběhu klamavě označených potravin (9);

ČL. 7 NAŘÍZENÍ (EU) Č. 1169/2011 – uvádění zavádějících informací (505);

§ 3 ODST. 1 PÍSM. I) ZÁKONA O POTRAVINÁCH – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku (235);

§ 10 ODST. 1 PÍSM. B) ZÁKONA O POTRAVINÁCH – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (859);

§ 3 ODST. 1 PÍSM. K) ZÁKONA O POTRAVINÁCH – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (59);

§ 10 ODST. 2 ZÁKONA O POTRAVINÁCH – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (645);

§ 3 ODST. 1 PÍSM. Q) ZÁKONA O POTRAVINÁCH – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (39);

§ 3 ODST. 1 PÍSM. R) ZÁKONA O POTRAVINÁCH – nezabezpečení dokladů o původu potravin (154);

§ 27 ZÁKONA O VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ – nedodržení požadavků na jakost vína (151);

§ 30 ZÁKONA O VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ – řádné nevedení evidenčních knih v odvětví vína (66);

ČL. 80 ODST. 2 NAŘÍZENÍ (ES) Č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů z révy vinné podrobených nepovoleným enologickým postupům (42);

ČL. 147 ODST. 1 NAŘÍZENÍ (EU) Č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (31);

ČL. 76 NAŘÍZENÍ (ES) Č. 1308/2013 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (220);

ČL. 52 ODST. 1 NAŘÍZENÍ (ES) Č. 607/2009 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením (36).

V roce 2018 nabylo právní moci 162 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty provozovateli potravinářského podniku, z nichž bylo v 90 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 55 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí (včetně změn formálního charakteru), v 10 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí,

2.7.3
LEGAL ACTIVITIES

2018 saw lawful conclusion of 2,216 administrative proceedings conducted with food business operators, in which fines were imposed in total amount of CZK 100,594,000.

In administrative proceedings for offences committed by food business operators, obligations to pay the costs of the administrative proceedings were imposed in total amount of CZK 1,012,000.

THE GREATEST NUMBER OF FINES IN ADMINISTRATIVE PROCEEDINGS WAS IMPOSED FOR VIOLATION OF PROVISIONS LAID DOWN BY FOLLOWING LEGAL REGULATIONS (NUMBER OF CASES STATED IN BRACKETS):

ART. 4 OF REGULATION (EC) NO. 852/2004 – failure to comply with hygiene requirements when placing foodstuffs on the market (1093);

ART. 5 OF REGULATION (EC) NO. 852/2004 – failure to comply with procedures based on HACCP principles (431);

ART. 14 OF REGULATION (EC) NO. 178/2002 – placing foodstuffs unsafe or unfit for human consumption on the market (271);

ART. 16 OF REGULATION (EC) NO. 178/2002 – placing foodstuffs with misleading labelling on the market (9);

ART. 7 OF REGULATION (EU) NO. 1169/2011 – provision of misleading information (505);

SECTION 3 (1)(I) OF THE ACT ON FOODSTUFFS – violation of the obligations of food enterprise operators (235);

SECTION 10 (1)(B) OF THE ACT ON FOODSTUFFS – placing foodstuffs with expired use by date on the market (859);

SECTION 3 (1)(K) OF THE ACT ON FOODSTUFFS – failure to comply with the stipulated temperature for food storage (59);

SECTION 10 (2) OF THE ACT ON FOODSTUFFS – failure to separately place and label foodstuffs with expired best before date (645);

SECTION 3 (1)(Q) OF THE ACT ON FOODSTUFFS – failure to immediately remove non-compliant foodstuffs from the market (39);

SECTION 3 (1)(R) OF THE ACT ON FOODSTUFFS – failure to provide documentation of the origin of foodstuffs (154)

ve dvou případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, v 5 případech bylo odvolání podáno opožděně.

V roce 2018 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 35 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 22 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v 13 případech bylo rozhodnutí ÚI soudem zrušeno a věc vrácena k dalšímu řízení. V roce 2018 nabylo právní moci též 7 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.

2. 8

SPOLUPRÁCE S OSTATNÍMI ÚŘADY A INSTITUCEMI V ČR

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

Velmi úzká spolupráce při výkonu úředních kontrol je průběžně realizována se Státní veterinární správou. Jedná se především o kontrolu nevyhovujících potravin živočišného původu u jejich výrobců či dovozců zjištěných ze strany SZPI v obchodní síti nebo jsou SZPI předávány ze strany SVS adekvátní informace o kontrolních zjištěních učiněných u výrobců.

Permanentní spolupráce na vysoké úrovni je mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel při kontrolách potravinářských komodit dovážených ze třetích zemí. Časté a účinné jsou společné kontroly zaměřené na původ dováženého nebo přepravovaného vína.

Z dalších dozorových orgánů lze uvést i spolupráci s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským při kontrolách prováděných u prvovýrobců a dále pak kontroly SZPI prováděné na základě analýzy údajů Registru vinic, který Ústav vede.

SECTION 27 OF THE VITICULTURE AND VINICULTURE ACT – failure to comply with wine quality standards (151).

SECTION 30 OF THE VITICULTURE AND VINICULTURE ACT – failure to keep records in the wine sector (66);

ART. 80 (2) OF REGULATION (EC) NO. 1308/2013 - marketing of products from the vine subjected to unauthorised oenological practices (42);

ART. 147 (1) OF REGULATION (EU) NO. 1308/2013 - marketing of products in the wine sector without accompanying documentation (31);

ART. 76 OF REGULATION (EC) NO. 1308/2013 - non-compliance with marketing standards for fruit and vegetables (220);

ART. 52 (1) OF REGULATION (EC) NO. 607/2009 - marketing of products in the wine sector identified as being in contradiction with the Regulation (36).

In 2018, 162 decisions of the Headquarters on appeal against inspectorate's decision on fines imposed on food business operators came into force; in 90 out of these cases the appealed decision was upheld, in 55 cases the appealed decision was changed (including changes of a formal character), in 10 cases the appealed decision was annulled and returned to the relevant inspectorate for renewed hearing and decision, and in 2 cases the appealed decision was cancelled and proceedings suspended, and in 5 cases the appeal was lodged late.

In 2018, regional courts decided lawfully in administrative justice on 35 complaints against decisions of the Headquarters. Of the delivered final judgments of regional courts, the action was dismissed in 22 cases as unfounded and in 13 cases the decision of the Headquarters was nullified by the court and the case was returned for further proceedings. In 2018, 7 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters came into force.

Úzkou spolupráci SZPI udržuje se Státním zdravotním ústavem ohledně hodnocení rizika potravin a se Státním ústavem pro kontrolu léčiv při řešení výrobků deklarovaných zejména jako doplňky stravy, které hraničí s léčivy.

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

RADIAČNÍ MONITORING

V členských státech EU je organizován monitoring výskytu radiace, který zahrnuje složky životního prostředí (půda, voda, ovzduší) a celý potravinový řetězec (rostliny, krmiva, zvířata, potraviny). SZPI je členem Celostátní radiační monitorovací sítě a spolupracuje se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost (SÚJB) v monitorování radioaktivní kontaminace (aktivita radionuklidu ^{137}Cs) na celém území ČR.

OCHRANA SPOTŘEBITELE

V oblasti ochrany spotřebitele má SZPI úzké odborné kontakty. SZPI je aktivním členem Odborné sekce Kvalita v ochraně spotřebitele Rady kvality České republiky a rovněž je členem pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel České technologické platformy pro potraviny.

V roce 2018 spolupracovala SZPI se Státní správou hmotných rezerv (SSHR) při poskytování informací při záměru pořízení hmotných rezerv, konkrétně trvanlivých potravin (surovin) rostlinného původu při jejich naskladnění do úložišť SSHR.

SZPI navázala v roce 2018 spolupráci se zájmovým sdružením právnických osob CZ.NIC (správce domény CZ) v oblasti identifikace kontrolovaných osob v rámci kontroly internetového obchodu.

SPOLUPRÁCE S DALŠÍMI ORGANIZACEMI

- Potravinářská komora ČR
- Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR
- Státní veterinární správa ČR
- Státní zdravotní ústavy (SZÚ)
- Státní ústav pro kontrolu léčiv (SÚKL)
- Fakulta zahradnická Mendelovy univerzity v Brně
- Masarykova univerzita v Brně
- Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha

2.8

COOPERATION WITH OTHER PUBLIC BODIES AND INSTITUTIONS IN THE CZECH REPUBLIC

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

Ongoing close cooperation in conducting official inspections exists with the State Veterinary Administration. This primarily involves inspections of non-compliant foodstuffs of animal origin on the premises of their producers or importers identified by the CAFIA in the sales network, or the SVA submits adequate information to CAFIA about findings of inspections conducted among producers.

Permanent cooperation on a superior level also exists between CAFIA and the General Customs Directorate during inspections of food commodities imported from third countries. Joint inspections focused on the origin of imported or transported wine are frequent and effective.

Of the other supervisory bodies, it is worth to mention cooperation with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture during inspections performed among primary producers, and CAFIA inspections performed based on analysis of data from the Vine Register kept by the Institute.

CAFIA maintains close cooperation with the State Health Institute regarding risk analysis, and the State Institute for Drug Control when dealing with products declared in particular as food supplements bordering on medicinal products.

- Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární a farmaceutické univerzity Brno
- Česká asociace pro speciální potraviny (ČASP)
- Společnost pro bezlepkovou dietu, o. s.
- Klub celiaků Brno
- Zelinářská unie Čech a Moravy
- Ovocnářská unie České republiky
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.
- Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i.
- Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův brod, s. r. o.
- Český svaz pivovarů a sladoven
- Českomoravský svaz minipivovarů
- Unie destilatérů
- Český svaz zpracovatelů masa v Praze
- Českomoravský svaz mlékárenský v Praze
- Českomoravská komora odborových svazů – Odborná sekce Kvalita v ochraně spotřebitele
- Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.
- Českomoravská drůbežářská unie, o. s.
- Sdružení drůbežářských podniků
- Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) – pracovní skupina Potraviny a spotřebitel
- Časopis MASO

Inspections continued in cooperation with the Intellectual Property Office, whose activity follows the inspections on the enforcement of intellectual property, namely checks of protected geographical indications of foodstuffs and protected designations of the origin of foodstuffs.

RADIATION MONITORING

The incidence of radiation, which includes elements of the environment (soil, water, air) and the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs) is monitored across EU member states. 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 ^{137}Cs radionuclide) on the entire territory of the Czech Republic.

CONSUMER PROTECTION

CAFIA has close professional contacts in the field of consumer protection. CAFIA is an active member of the Specialist Section on Quality in Consumer Protection of the Quality Council of the Czech Republic and a member of the Food and the Consumer working group of the Czech Technological Platform for food.

In 2018, CAFIA cooperated with the State Material Reserves Administration (SSHR) in providing information during the purchase of materials reserves, specifically durable vegetable-based foodstuffs (ingredients) during their stocking to the SSHR warehouses.

In 2018, CAFIA established cooperation with the interest group of legal entities CZ.NIC (administrator of the CZ domain) in the area of controlled entities identification within the inspection of internet trade.

COOPERATION WITH OTHER ORGANISATIONS

- Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic
- Confederation of Commerce and Tourism of the CR
- State Veterinary Institute of the CR
- State Health Institute (NIPH)
- State Institute for Drug Control (SUKL)
- Faculty of Horticulture - Mendel University in Brno
- Masaryk University in Brno
- Faculty of Food and Biochemical Technology, UCT Prague
- Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology - University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno

2.9

SYSTÉM MANAGEMENTU JAKOSTI

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Systém managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2018 SZPI úspěšně absolvovala dozorový audit systému.

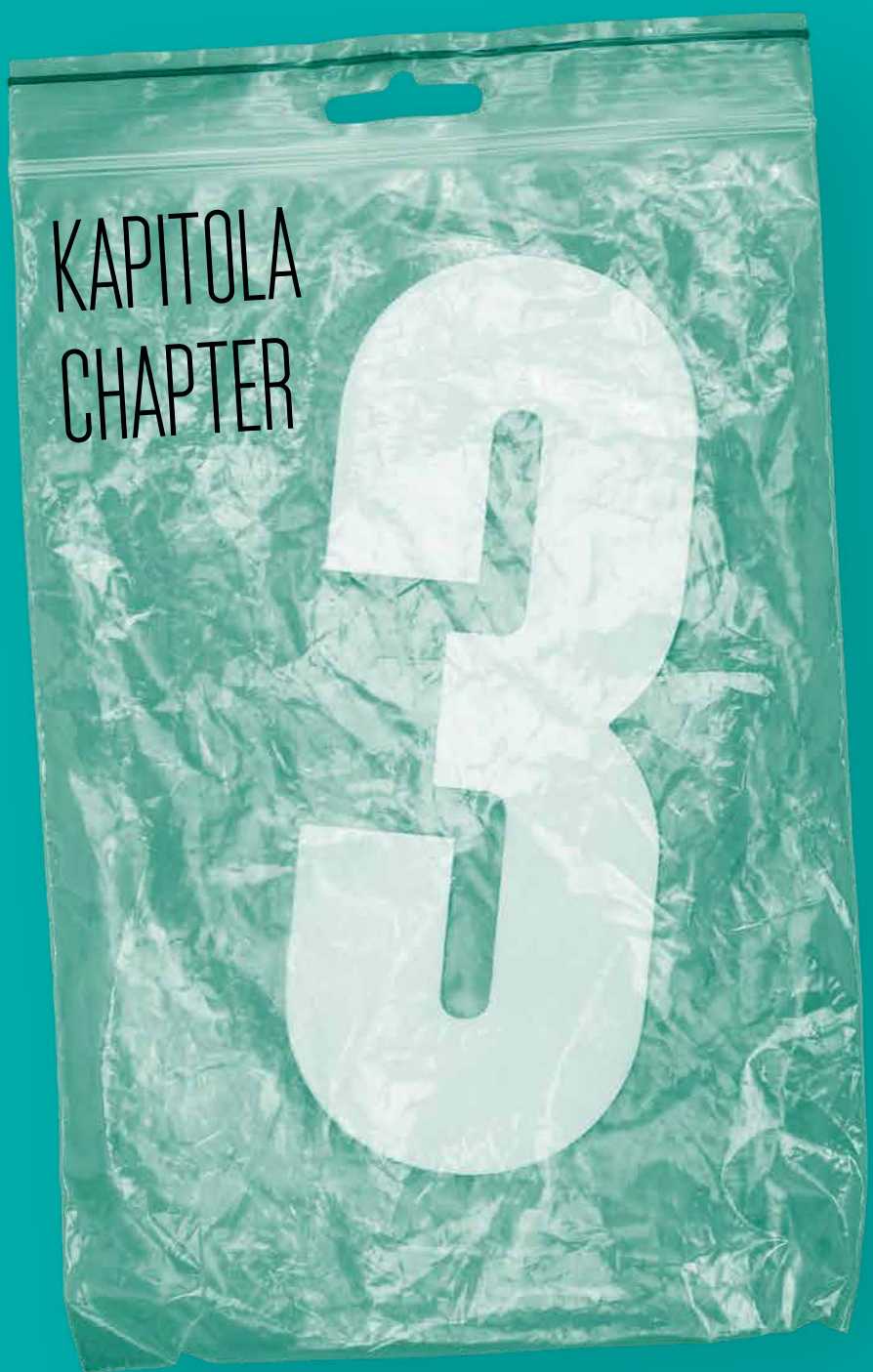
- Czech Association of Special Foods (CASP)
- Czech Coeliac Society
- Celiac Club in Brno
- Vegetable Producers Union of Bohemia and Moravia
- Fruit Producers Union of the Czech Republic
- Veterinary Research Institute
- Crop Research Institute
- Potato Research Institute Havlíčkův Brod
- Czech Beer and Malt Association
- Bohemian-Moravian Association of Microbreweries
- Distillers Union
- Czech Meat Processors Association - Prague
- The Bohemian-Moravian Dairy Product Association in Prague
- Moravian Chamber of Trade Unions - Specialist Section Quality in Consumer Protection
- Czech Consumer Association, z.ú.
- The Czech-Moravian poultry union, o. s.
- Czech Poultry Breeders Association
- Czech Technology Platform for Foodstuffs (CTPP) - Foodstuffs and Consumer working group
- MASO magazine

2.9

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. It applies

to the entire authority, i.e. all inspectorates, employees and processes that take place within CAFIA. The quality management system is continually improved and subject to an annual external audit as a part of supervisory and recertification auditing system. In 2018, CAFIA successfully passed a supervisory audit of the system.


KAPITOLA
CHAPTER
3

MEZINÁRODNÍ VZTAHY / INTERNATIONAL RELATIONS

3.1

MEZINÁRODNÍ SPOLUPRÁCE

Udržování a rozvoj zahraničních vztahů patří trvale mezi jednu z priorit SZPI. Hlavním přínosem zahraničních aktivit je získávání nových informací a posílení know-how SZPI jako dozorového orgánu působícího na vnitřním trhu EU. Díky dlouhodobému a systematickému pěstování zahraničních aktivit se SZPI a její experti stali vyhledávanými pro mezinárodní spolupráci, např. ze strany orgánů Evropské komise (EFSA, DG SANTE). Účast na školeních je pak zásadním přínosem ve zvyšování kvalifikace našich zaměstnanců.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV). Tato mezivládní světová vědecko-technická organizace vytváří definice a doporučuje standardy v oblasti vinohradnictví a vinařství, které jsou v případě enologických postupů a analytických metod rozboru přebírány do právních předpisů EU. Zaměstnanec SZPI Ing. Ondřej Mikeš, Ph.D., který byl v roce 2015 jmenován do funkce prezidenta Subkomise pro metody analýzy v rámci Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV), v roce 2018 participoval na jednání dvou uskupení OIV.

Zaměstnanec laboratoře pražského inspektorátu se jako školitel zúčastnil semináře organizovaného TAIEXem – kanceláří EU pro technickou asistenci a výměnu informací – v Albánii, který byl zaměřen na problematiku zavádění legislativy pro potravinářské přídatné látky a další zaměstnanec téže laboratoře se aktivně zúčastnil semináře v Turecku zaměřeného na kontrolu mykotoxinů.

Zaměstnanci brněnské laboratoře a OKLC se také aktivně podíleli na jednání pracovních skupin, které jsou zodpovědné za fungování Evropské databanky vín.

Tříčlenný tým expertů SZPI v roce 2018 započal aktivity na nezávislém a profesionálním auditu kontrolního systému vinařského sektoru v Moldavské republice. Úřední kontrola v Moldavsku se nyní nachází v dlouhodobém procesu transformace, a proto je vhodné využít tohoto období pro nastavení efektivnějšího fungování kontroly vinařského sektoru a potravin obecně. Projekt financovaný Českou rozvojovou agenturou pokračuje i v roce 2019.

Zástupci vedení SZPI se také pravidelně účastní setkání vrcholných představitelů evropských orgánů zodpovědných za dozor nad potravinami Heads of Agencies, které se koná dvakrát ročně většinou pod záštitou země, která aktuálně předsedá Radě EU (letos se jednání uskutečnila v Berlíně a ve Vídni). Jednání

3.1

INTERNATIONAL COOPERATION

Maintenance and development of international relations remains a priority for CAFIA. The main benefit of international activities is acquisition of new information and improving the know-how of CAFIA as the supervisory body operating on the EU internal market. Owing to the consistent and systematic cultivation of foreign activities, CAFIA and its experts have become highly sought for international cooperation, e.g. by European Commission bodies (EFSA, DG SANTE). Participation in training courses is an essential contribution towards improving our employees' qualifications.

CAFIA continues to maintain active cooperation with the International Organisation of Vine and Wine (OIV). This global, intergovernmental scientific-technical organisation creates definitions and recommends standards in viniculture and viticulture, which, in case of oenological approaches and analytical methods, have been incorporated into EU legal regulations. CAFIA employee Ing. Ondřej Mikeš, Ph.D., who was appointed to the office of the President of the Sub-Commission for Analysis Methods within the International Organisation for Vine and Wine (OIV) in 2015, participated at the meetings of two OIV groups in 2018.

As a lecturer, one employee of the Prague Inspectorate also participated in a workshop in Albania organised by TAIEX – the EU office for technical assistance and the exchange of information – focusing on the issue of introducing legislation for food additives, and other employees from the same laboratory actively participated in the workshop in Turkey focused on the inspection of mycotoxins.

The staff of the Brno laboratory and also Control, Laboratories and Certification Department of the Headquarters actively partook in the meetings of the working groups which are responsible for the functioning of the European wine databank.

A three-member team of CAFIA experts commenced activity on an independent and professional audit of the control system in the wine sector in the Republic of Moldova in 2018. Official inspection in Moldova is currently undergoing a long-term transformation process and it is therefore appropriate to use this period to define the more effective functioning of wine sector and food inspection in general. The project financed by the Czech Development Agency continues in 2019.

CAFIA management representatives also regularly attend meetings of the heads of European bodies responsible for the super-

Heads of Agencies, mají široký rozsah vysoce aktuálních témat, jde zejména o bezpečnost potravin, kontrolu internetu, falšování potravin, označování potravin, doplňky stravy a další aktuální témata, jako např. nové nařízení o kontrolách potravin, atd.

V únoru 2018 proběhla návštěva z gruzínské National Food Agency za účelem získání informací k zavádění Systému managementu jakosti. V březnu se SZPI svou prezentací podílela na zajištění návštěvy zástupců čínské AQSIQ, kdy jim byla představena činnost SZPI, problematika dovozů a certifikace. Činnost SZPI byla rovněž představena zástupci MZV, který působí jako zemědělský diplomat na Ukrajině. V červnu proběhla na SZPI zasedání odborníků na analýzy vína (rovněž za účasti zástupců ÚKZÚZ, laboratoří ze Slovenska, Rakouska a Srbska).

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se v roce 2018 pravidelně účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANTE a která se specializují např. na označování potravin, HACCP, poskytování informací o potravinách a jejich složení, práva duševního vlastnictví, dovozní kontroly, potravinářské přísady, chráněná zeměpisná označení, falšování potravin, e-commerce nebo audity. V roce 2018 měli zaměstnanci SZPI možnost účastnit se 9 typů školení, a to celkem 14× (někteří se zúčastnili více typů školení). Školení v rámci BTSF se zaměstnanci SZPI neúčastní pouze v roli posluchačů, ale i aktivně – dva zástupci SZPI působí jako školitelé modulu zaměřeného na kontrolu uvádění na trh potravin v rámci e-commerce. V roce 2018 se takto zúčastnili dvou běhů, které proběhly v Praze, Bratislavě a Madridu. Další zástupce SZPI pak zajišťuje praktickou část BTSF zaměřeného na hygienu potravin a organizuje návštěvu provozu pro účastníky školení.

Kromě výše uvedených školení se zaměstnanci SZPI účastnili i dalších workshopů či konferencí v roli přednášejících nebo prohlubovali své odborné znalosti.

3.2 MEZINÁRODNÍ PROJEKTY

V roce 2018 probíhala příprava na již schválený projekt s polským dozorovým orgánem Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, jehož realizace byla kvůli nepředvídatelným okolnostem přeložena z roku 2018 na rok 2019. Projekt je zaměřen na přeshraniční spolupráci a v jeho rámci by mělo dojít k bližšímu navázání spolupráce zejména formou výměnných studijních pobytů inspektorů. V roce 2018 probíhala intenzivní komunikace týkající se přípravy projektu.

vision of foodstuffs – Heads of Agencies – which generally take place twice per year under the auspices of the country currently chairing the EU Council (this year the meetings took place in Berlin and Vienna). The meetings of the Heads of Agencies have a wide range of current topics, in particular food safety, control of the Internet, food adulteration, food labelling, dietary supplements and other current topics, such as the new regulation of food inspection, etc.

In February 2018, a visit of the Georgian National Food Agency took place in order to obtain information on the implementation of the Quality Management System. In March, CAFIA partook in organising a visit by representatives of the Chinese AQSIQ, with a presentation of CAFIA's activities, the issue of imports and certification. CAFIA's activities were also presented to the representative of the Ministry of Foreign Affairs, who acts as an agricultural diplomat in the Ukraine. In June, a meeting of wine analysis experts (with participating representatives from CISTA, laboratories in Slovakia, Austria and Serbia) was held at CAFIA.

In 2018, inspectors and other CAFIA employees regularly participated in training courses called Better Training for Safer Food (BTSF), which are organised for representatives of supervisory bodies by DG SANTE and specialise in e.g. foodstuff labelling, HACCP, provision of information on foodstuffs and their ingredients, intellectual property rights, import controls, food additives, protected indication of origin, food adulteration, e-commerce and audits. In 2018, CAFIA employees had the opportunity to attend 9 types of trainings 14 times altogether (some participated in several types of trainings). CAFIA employees do not participate in BTSF courses solely as students, but also actively – 2 CAFIA representatives also act as lecturers of a module focusing on the control of the marketing of foodstuffs via e-commerce. In 2018 these employees participated in 2 rounds of courses, which took place in Prague, Bratislava and Madrid. Another CAFIA representative ensures the practical aspect of BTSF focused on food hygiene and organises the visit to the facility for training participants.

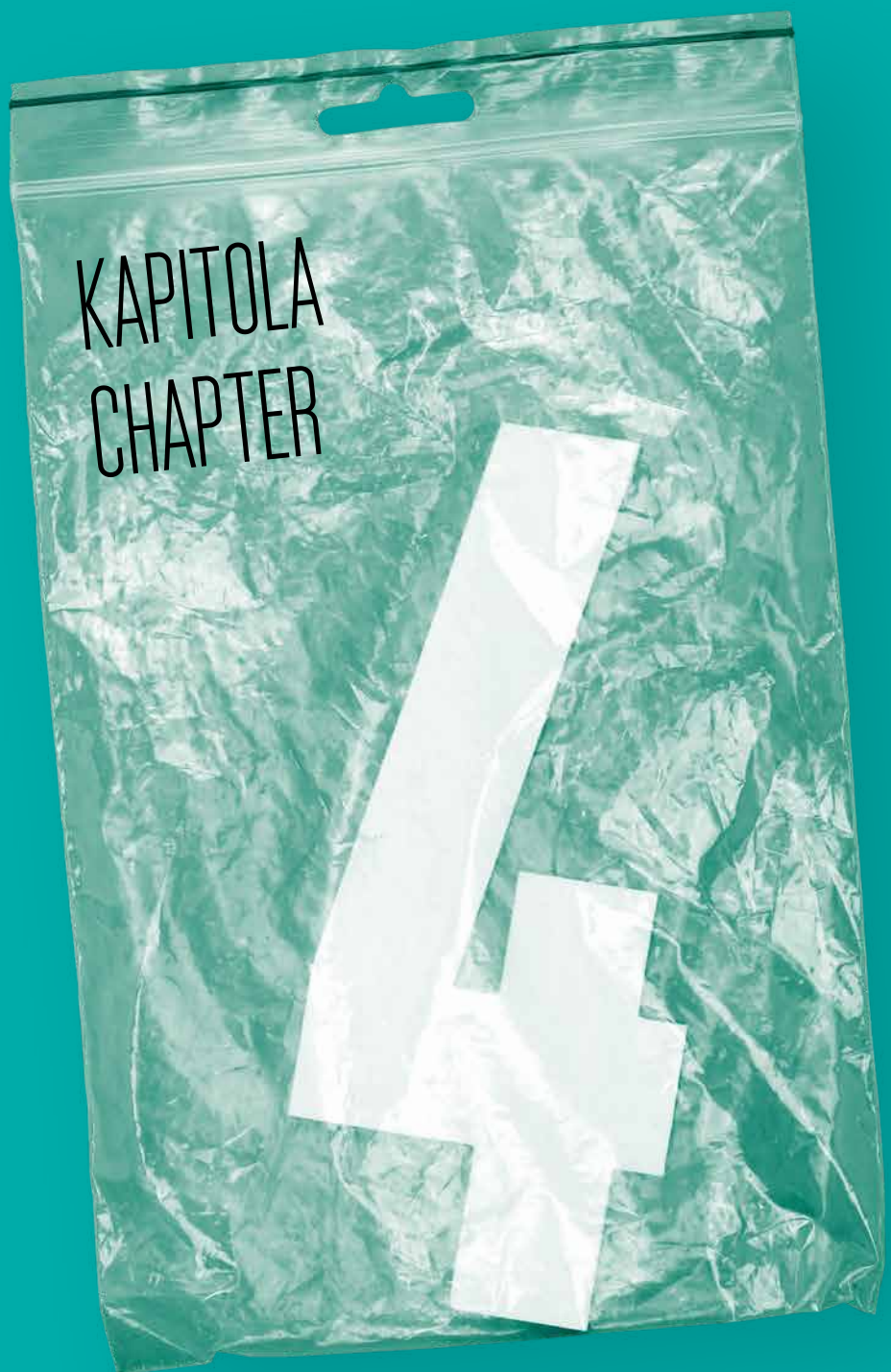
Apart from the aforementioned training courses, CAFIA employees also participated in other workshops and conferences as lecturers or deepened their professional knowledge otherwise.

3.2 INTERNATIONAL PROJECTS

In 2018, preparations took place for the previously approved project with the Polish supervisory authority Inspekcja Jakości

Obdobné projekty byly již v minulosti realizovány se všemi zeměmi sousedícími s Českou republikou.

Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, the implementation of which was postponed from 2018 to 2019 due to unforeseeable circumstances. The project is focused on cross-border cooperation, which should lead to closer cooperation primarily through mutual inspector study internships. In 2018, there was intensive communication concerning the project preparation. Similar projects have been implemented in the past with all the countries neighbouring on the Czech Republic.


KAPITOLA
CHAPTER
4

VZTAHY S VEŘEJNOSTÍ / PUBLIC RELATIONS

4.1

KOMUNIKACE S MÉDII

Komunikace SZPI s veřejností je založena na principu transparentnosti a otevřenosti. Klíčovou úlohu v této komunikaci sehrávají média a potravinářská inspekce prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi médií všech typů – televizí, rozhlasem, tiskem a internetovým zpravodajstvím včetně jejich extenzí na online sociálních sítích. Taková forma spolupráce umožňuje nejen s nezbytnou rychlostí a dopadem informovat spotřebitelskou a podnikatelskou veřejnost o zásadních zjištěních SZPI, např. o zjištění nebezpečných potravin na trhu, ale rovněž zvyšovat spotřebitelskou gramotnost a zlepšovat u potřebných cílových skupin orientaci na trhu s potravinami i právní povědomí.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2018 SZPI zveřejnila celkem 62. Dále inspekce průběžně zodpovídá dotazy individuálně vznesené redakcemi jednotlivých médií, kterých bylo v loňském roce 1 317. Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k edukaci veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlase, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích. SZPI mj. dlouhodobě spolupracuje s Českou televizí a Českým rozhlasem, kde odborníci z inspekce seznamují veřejnost s problematikou potravinového práva, potravinářského sortimentu a s ním spojenými potenciálními riziky, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a poskytují rady spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin. Významným kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. Tyto informace jsou k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android, Windows Phone a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o více než 4 700 potravinách, které nevyhověly požadavkům právních předpisů. K těmto komunikačním kanálům náleží i účty na sociálních sítích Facebook, Twitter a Instagram s denně aktualizovaným obsahem.

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

4.1

COMMUNICATION WITH THE MEDIA

CAFIA's communication with the public is based on the principle of transparency and openness. Media play a key role in this communication and CAFIA regularly and intensively cooperates, chiefly through its Spokesperson, with the news and PR teams of all media types– television, radio, printed and online media, including their extensions on online social networks. Such form of cooperation not only allows CAFIA to inform consumers and businesses of its key findings, e.g. identification of unsafe foods on the market, with the required speed and effect but also increases consumers' knowledge and improves orientation on the food market and legal awareness in the required target groups.

A basic tool for communication with the public via media is through press releases; CAFIA released a total of 62 of these in 2018. The inspection further continuously responds to questions raised individually by the editing boards of the media, of which there were 1,317 in the past year. The CAFIA management, as well as other groups of specialist employees, also regularly contribute to education of the public through its participation in news, consumer and general interest programmes on television or radio or the expert correction of erroneous articles in printed media. Among other things, CAFIA consistently cooperates with the Czech Television and Czech Radio companies, where inspection experts introduce the public to the issues of food law, food assortment and its associated potential risks, and provide information about the results of inspection activities and provide consumers with advice how to reduce the risk of buying poor quality or even unsafe food. A meaningful channel through which consumers and the media can gain information on the results of CAFIA inspections is the Food Pillory website. There, CAFIA publishes information on serious findings concerning unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through an application for mobile phones running on Android, Windows Phone and iOS. Visitors to the website can currently find information on more than 4,700 foodstuffs that failed to comply with legal regulations. These communication channels also include Facebook accounts, Twitter and Instagram social networks where the content is updated daily.

The priority of CAFIA in its communications with the public and media remains the publication of information on the detection of foodstuffs that are unsafe, unsuitable for human consumption and adulterated. The Authority publishes this information

ukládaných v provozovnách potravinářských podniků, které nesplňují příslušné jakostní normy.

4.2

KOMUNIKACE S VEŘEJNOSTÍ

V roce 2018 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 616 osob a subjektů. Osmdesát procent z nich (celkem 5 376 tazatelů) kontaktovalo Ústřední inspektorát SZPI. Zde odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 888 nejrůznějších žadatelů o informace (z nichž 449 bylo podáno písemně a 439 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 317 tazatelů z oblasti médií. Zbývající téměř pětina tazatelů (celkem 1 240 žadatelů o informace) pak pro získání odpovědi na svůj dotaz kontaktovala některý z regionálních inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při oddělení komunikace se spotřebiteli speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy veřejnosti. V roce 2018 využilo této služby celkem 3 171 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 789 žadatelů o informace telefonicky a 1 382 osob písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 52 zpráv, a to v angličtině. Nejčastěji se jednalo o podnikatele, kteří u SZPI zjišťovali podmínky dovozu potravin do České republiky, zahájení činnosti (často v oblasti veřejného stravování v restauraci či ve stánku), případně se ptali na uvádění doplňků stravy na český trh. Menší část zahraničních tazatelů pak podávala k SZPI podnět ke kontrole nebo se doptávala na hygienické požadavky v různých podnicích z hlediska spotřebitelů.

Nejvíce se na OKS se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby uvažující o podnikání v oblasti potravinářství) a dále spotřebitelé. V roce 2018 telefonicky kontaktovalo OKS 1 607 podnikatelů a 156 spotřebitelů. Písemnou formu položení svých otázek zvolilo 992 podnikatelů a 347 spotřebitelů. Jako již tradičně spotřebitelé raději používali písemnou komunikaci. Podnikatelé se naopak na OKS častěji obraceli telefonicky, což je z jejich pohledu patrně rychlejší cesta k získání informací. Rozložení množství dotazů určených pro OKS v průběhu roku dle typu komunikace dále přibližuje graf 5.

Vývoj počtu dotazů směřovaných na oddělení komunikace se spotřebiteli a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2018

with an emphasis on speed, accessibility for wider public and precision with regard to product name, production batch, producer and place of sale in order to protect consumers who may have defective foodstuffs at home in the maximal extent. The Authority further continually publishes reports on measures imposed on food enterprises that do not meet the relevant quality standards.

4.2

COMMUNICATION WITH PUBLIC

In 2018, a total of 6,616 persons and entities contacted CAFIA with their questions. Eighty percent of them (a total of 5,376 inquirers) contacted the Headquarters. The Control, Laboratories and Certification Department registered queries from a total of 888 different subjects (of which 449 were submitted in writing, 439 by telephone). Furthermore, the CAFIA Spokesperson and his deputy received a total of 1,317 queries from the media throughout the course of the year. The remaining almost one fifth of inquirers (a total of 1,240 applicants for information) then contacted one of the regional CAFIA inspectorates to get an answer to their question.

A special telephone help line and e-mail address functions in the Communication Unit within the Headquarters, where all sorts of questions from the public are settled. In 2018, a total of 3,171 inquirers used this service. 1,789 inquirers contacted CAFIA by telephone and 1,382 persons in writing. Some queries were also sent in a foreign language. This specifically concerned 52 messages in English. They were most often entrepreneurs who inquired with CAFIA about the conditions of importing foodstuffs to the Czech Republic, commencing activity (often in the area of pubic eating at restaurants or stands), or asked about introducing food supplements to the Czech market. A smaller number of foreign inquirers submitted impulses for inspection to CAFIA or asked about the hygiene requirements at various establishments in terms of consumers.

It was mostly entrepreneurs (or persons only considering business in the field of food) who contacted the Communication Unit with their questions followed by consumers. In 2018, 1,607 entrepreneurs and 156 consumers contacted the Communication Unit by phone. 992 entrepreneurs and 347 consumers opted for the written form of placing their questions. As customary, consumers preferred to use written communication. On the contrary, entrepreneurs most often contacted the Com-

dle typu tazatele popisuje graf 6. V rámci kategorie „instituce" se jednalo nejčastěji o dotazy živnostenských a finančních úřadů, jiných dozorových organizací (např. Celní správa ČR, Policie ČR), zástupců obecních úřadů či ministerstev a dále škol (SŠ a VŠ). Skupina „jiné" pak zahrnuje zejména studenty žádající o podklady pro své písemné práce a usilující o stáž u SZPI, a dále žadatele o zaměstnání u SZPI.

munication Unit via telephone, which in their view is apparently a faster way to obtain information. The distribution of the number of queries to the the Communication Unit during the year according to type of communication is shown in Graph 5.

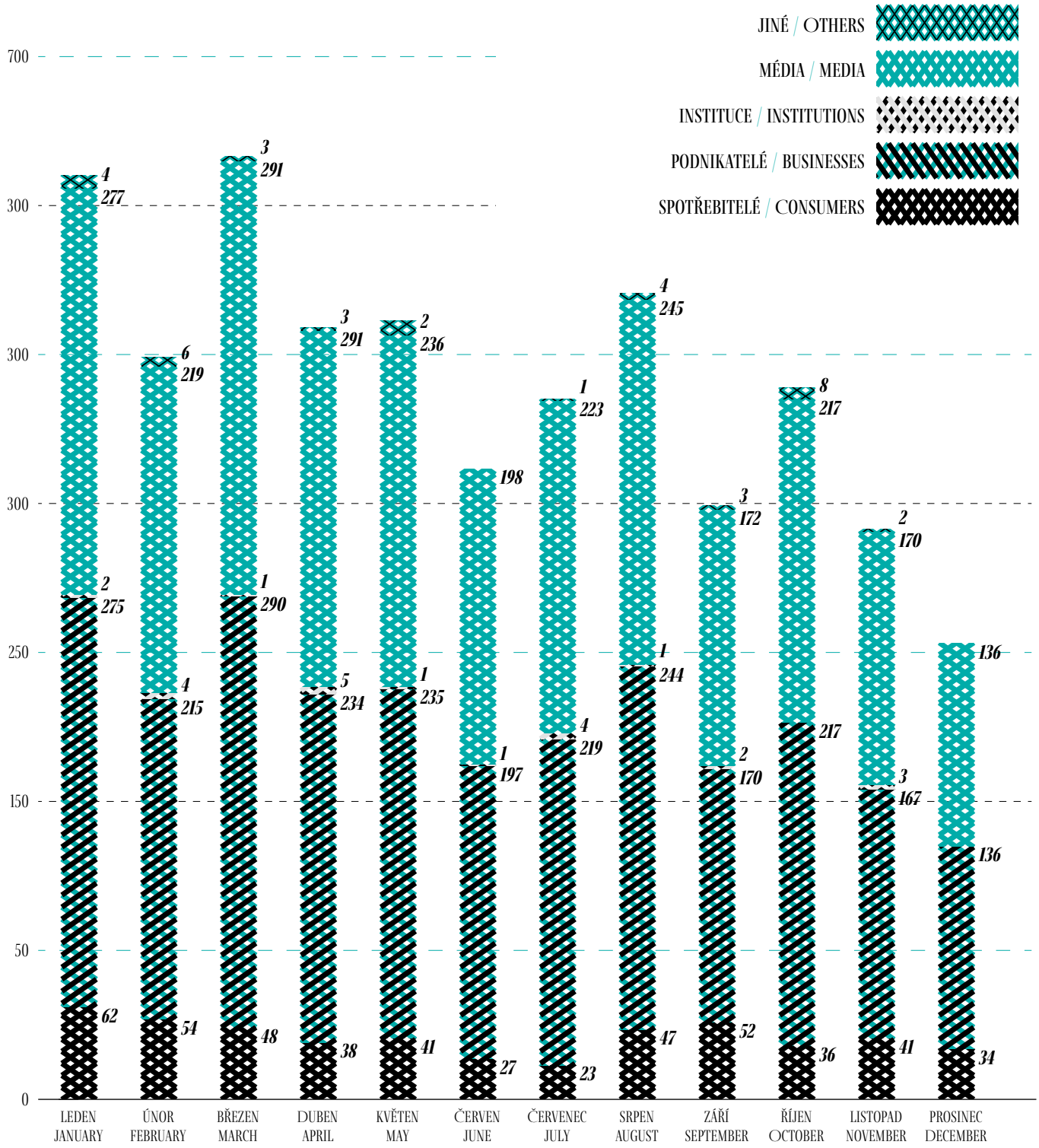
The number of queries directed to the Communication Unit and the CAFIA Spokesperson during 2018 according to type

5 GRAF / GRAPH

DOTAZY VEŘEJNOSTI SMĚŘOVANÉ NA ODDĚLENÍ KOMUNIKACE SE SPOTŘEBITELI ÚI SZPI V ROCE 2018 / NUMBER OF PUBLIC QUERIES FOR THE CAFIA UNIT OF COMMUNICATION WITH CONSUMERS AT THE HEADQUARTERS IN 2018

6 GRAF / GRAPH

DOTAZY VEŘEJNOSTI URČENÉ ODDĚLENÍ KOMUNIKACE SE SPOTŘEBITELI ÚI A TISKOVÉMU MLUVČÍMU SZPI DLE TYPU TAZATELE V ROCE 2018 / NUMBER OF QUERIES DIRECTED TO THE UNIT OF COMMUNICATION WITH CONSUMERS AT THE HEADQUARTERS AND THE CAFIA SPOKESPERSON DURING THE YEAR ACCORDING TO TYPE OF INQUIRER IN 2018



Nejčastější tazatelé, tedy podnikatelé, využívali infolinku a informační e-mail SZPI jako již tradičně k dotazům týkajícím se zahájení činnosti v potravinářství (typicky se jednalo o výrobu bylinných směsí, džemů, sirupů, cukrářskou výrobu a prodej vín). Dále podnikatelé zjišťovali podmínky dovozu potravin z EU i ze třetích zemí (šlo například o dovoz olivových olejů z Řecka a Tuniska, často nejrůznějších potravin z Itálie, Německa a Ukrajiny). Podnikatelé také od SZPI žádali potvrzení, že jsou u naší instituce registrováni, jako podklad pro získání dotací od SZIF. „Evergreenem" jsou i otázky ke správnému označování potravin. V posledních letech jsou také obvyklé dotazy k zahájení tzv. bezobalového prodeje potravin.

Co se týče spotřebitelů, obvykle se na SZPI obracejí s dotazy k označování potravin (výrobce, země původu) nebo s žádostí o rozbor podezřelé potraviny (zakoupené či doma dlouho skladované). V roce 2018 se ve větší míře spotřebitelé také dotazovali na možnosti přinesení vlastních obalů do vinoték či běžných provozoven, kde se setkávali s odmítnutím ze strany prodejců. Častým tématem dotazů této části veřejnosti jsou také problémy s objednáváním a užíváním doplňků stravy, zejména v případě tohoto zboží objednaného online. Spotřebitelé také obvykle citlivě reagují na nejrůznější medializované

of query is shown in Graph 6. In the category 'institutions' there were mostly questions from trade offices and financial bureaus, other supervisory bodies (e.g. Customs Authority, Czech Police of the Czech Republic), representatives of municipal authorities or ministries as well as schools (high schools and universities). The group 'others' comprises mainly students requesting references for their written thesis and an internship at CAFIA, as well as persons seeking a job at CAFIA.

Graph 6 Number of public queries directed to the Communication Unit of the Headquarters and the CAFIA Spokesperson during the year according to the type of query in 2018.

The most common inquirers, i.e. entrepreneurs, use the info line and CAFIA information e-mail typically to ask questions concerning commencement of activities in the food sector (typically this concerned the production of herbal mixes, jams, syrups, pastry production and sale of wine). Furthermore, entrepreneurs inquired about conditions for import of foodstuffs from the EU and third countries (e.g. import of olive oils from Greece and Tunis, often various foodstuffs from Italy, Germany and the Ukraine). Entrepreneurs also requested confirmation from CAFIA that they are registered with our institution as a reference for obtaining a subsidy from the State Agricultural Intervention Fund (SAIF). An "evergreen" are issues regarding correct foodstuff labelling. In recent years, questions about commencing the packaging-free sale of foodstuffs have also been common.

As concerns consumers, they usually contact CAFIA with questions regarding foodstuff labelling (producer, country of origin) with requests to analyse suspicious foodstuffs they have purchased or those they have stored at home for a long time. In 2018, consumers increasingly inquired about the possibility of bringing their own packaging to wine shops or regular stores, where they have encountered refusal by the retailers. A common topic of questions of this part of the public are problems with ordering and use of food supplements, especially in case of goods ordered online. Consumers also usually react sensitively to variously publicized affairs concerning foodstuffs. In the course of 2018, they also contacted CAFIA more often in relation to pesticides in apples or teas.

Compared to the previous year, in 2018 there was a slight decline in the number of requests for information pursuant to the Act no. 106/1999 Coll., on Free Access to Information. A total of 72 queries fulfilled the formal requirements of the information requests (an increase by 17 queries compared to 2017). Out of this number, 24 queries were received by the CAFIA regional inspectorates. Four requests were rejected in full following a decision in administrative proceedings, seven were rejected in part and one request was suspended. The same system as in the previous year was retained for processing requests for the confirmation of information known to food enterprise operators (i.e. that they are registered with and subject to controls by CAFIA). The aforementioned re-

kauzy z oblasti potravin. V průběhu roku 2018 tak ve větší míře kontaktovali SZPI ve vztahu k pesticidům v jablcích či v čajích.

V roce 2018, oproti minulému roku, vzrostl počet obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 72 dotazů (o 17 žádostí více oproti roku 2017). Z tohoto počtu 24 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Čtyři žádosti byly rozhodnutím ve správním řízení odmítnuty zcela, sedm žádostí bylo odmítnuto částečně a jedna žádost byla odložena. 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 formulář dostupný všem podnikatelům na webových stránkách SZPI. Žádosti tedy již nejsou vyřizovány v režimu zákona č. 106/1999 Sb. Jednalo se o celkem 289 žádostí. Tento počet je zahrnut v celkovém počtu dotazů veřejnosti směřovaných na SZPI.

ÚČASTI NA POTRAVINÁŘSKÝCH VELETRZÍCH

SZPI je dlouholetým a pravidelným účastníkem mezinárodních potravinářských veletrhů Salima. V roce 2018 se SZPI opět prezentovala vlastním stánkem. Zaměstnanci úřadu byli po celou dobu připraveni reagovat na dotazy veřejnosti a podávat informace o jeho činnosti. V rámci účasti na veletrhu uspořádala SZPI také tiskovou konferenci věnovanou nejenom výsledkům činnosti SZPI za předchozí rok, ale tentokrát zaměřenou na výsledky kontrol vína a informace související s novelou vinařského zákona.

WEBOVÉ STRÁNKY

Státní zemědělská a potravinářská inspekce klade důraz na to, aby byly její webové stránky uživatelsky přívětivé a přehledně zpracované. Jejich prostřednictvím informuje veřejnost nejčastěji o činnosti úřadu, volných pracovních pozicích a aktuálních zjištěních. Uživatelé jsou pravidelně varováni před nebezpečnými potravinami a rovněž jim jsou k dispozici informace vedoucí k bezpečnému nákupu potravin. Nechybí zajímavosti ze světa potravin a odpovědi na nejčastější dotazy.

Pro podnikatele jsou přehledně zpracovány podmínky pro zahájení činnosti v oblasti provozování potravinářských podniků včetně příslušných formulářů. Zástupci médií najdou na webových stránkách nejen tiskové zprávy, ale i další osvětové články.

Webové stránky SZPI jsou archivovány Národní knihovnou ČR a splňují podmínky internetové přístupnosti, což znamená, že všechny zveřejněné informace jsou přístupné také spoluobčanům se zdravotním postižením a 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).

quests must be made via the relevant form, which is available to all businesses on the CAFIA website. Requests are therefore no longer handled using the system pursuant to Act No. 106/1999 Coll. There were 289 requests in total. This number is included in the total number of public inquiries addressed to CAFIA.

PARTICIPATION IN FOOD TRADE FAIRS

CAFIA is a long-term and regular participant in the Salima international food industry trade fairs. In 2018, CAFIA again presented itself with its own stand. The Authority's employees were ready to react to public questions and provide information about its activities the entire time. Within the trade fair, CAFIA also organised a press conference devoted not only to the results of CAFIA activities in the previous year, but this time focused on the results of wine inspection and information related to the amendment of the wine act.

WEBSITE

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority prioritises the user friendly and comprehensible character of its website. Through this website, CAFIA informs the public mainly about the authority's activities, available job positions and current findings. Users are regularly warned against unsafe foods and can also find information contributing to safe purchase of foodstuffs. There is also interesting news from the world of food and frequently asked questions.

For entrepreneurs, there is a clear overview of the conditions for commencing activity in the area of operating food enterprises, including the respective forms. Media representatives can find not only press releases, but other informative articles on the website.

The CAFIA website is archived by the National Library of the Czech Republic and complies with the conditions of Internet accessibility, which means that all the published information is accessible to disable citizens, and is fully in accordance with Decree No. 64/2008 Coll., on the form of publishing information related to public administration through web sites for persons with disabilities (i.e. the Decree on Accessibility).

In 2018, the website was expanded to include several new articles and columns. Users can become familiar with news concerning food supplements, new CAFIA procedures and opinions posted in the section of the same name, or new information pertaining to tobacco products. There is a regularly updated list of risky websites and producers in the internet trade section.

Consumers' behaviour, users' awareness and purchasing habits are verified every month in a survey question, which is available to visitors both in the Czech and English version of the CAFIA website. After sending off their answers to general knowledge questions, the correct answer is then displayed to users. Data gathered is often used as supporting material for the authority's activities.

V roce 2018 byly webové stránky rozšířeny o několik nových článků a rubrik. Uživatelé se mohou seznámit s novinkami týkajícími se doplňků stravy, s novými postupy a stanovisky SZPI umístěnými ve stejnojmenné rubrice nebo novými informacemi, které se vztahují k tabákovým výrobkům. Pravidelně je aktualizován seznam rizikových webových stránek a výrobků v sekci Internetový prodej.

Spotřebitelské chování, znalosti uživatelů, ale i nákupní zvyklosti jsou ověřovány každý měsíc v anketní otázce, kterou návštěvníci najdou jak v české, tak anglické verzi webu SZPI. Po odeslání odpovědi na znalostní otázku se uživatelům zobrazí správná odpověď. Získaná data bývají využívána jako jeden z podkladů pro kontrolní činnost úřadu.

Webová prezentace SZPI je k dispozici rovněž i na portálu eAgri, který provozuje Ministerstvo zemědělství ČR. Uživatelé zde najdou základní informace o úřadu včetně odkazů na jednotlivé rubriky z webových stránek SZPI, na které jsou po několika vteřinách přesměrováni.

I v roce 2018 byly webové stránky SZPI nejvíce navštěvovány tuzemskými uživateli. Další přístupy byly zaznamenány například z Německa, Slovenska či dokonce ze Spojených států amerických.

Typickým návštěvníkem webu je žena (59 %) ve věku 25–34 let (35 %). Nejčastěji uživatelé v roce 2018 vyhledávali informace k medu, doplňkům stravy, vodítkům k problematice zdravotních a výživových tvrzeních a dále vodítkům pro výrobce a prodejce potravin vyráběných v domácnosti a prodávaných z domu. Následovaly dotazy k registraci předmětu činnosti, alergenům, vínu a HACCP.

Nejvíce navštěvovanými rubrikami byly v roce 2018 (v uvedeném pořadí): Seznam rizikových webových stránek a výrobků; Dokumenty ke stažení; Kontakty pro veřejnost; Postupy a stanoviska; Organizační struktura; Vybrané předpisy ČR; Kontrolní činnost SZPI; Víno a Volná místa.

POTRAVINY NA PRANÝŘI

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, facebookový, twitterový a instagramový profil.

Web Potraviny na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2018 jej navštívilo 4,9 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2018 to bylo téměř 400 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovnách a tematicky zaměřených kontrolách.

V sekci Potraviny jsou zveřejňovány záznamy o nevyhovujících šaržích potravin, které jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce

The CAFIA web presentation is also available at the eAgri website, which is operated by the Czech Ministry of Agriculture. Users will find basic information about the authority here, including links to the individual sections of the CAFIA website, to which they are directed in only a few seconds.

In 2018, the CAFIA website was visited mainly by domestic users. Other visits were registered e.g. from Germany, Slovakia and the United States of America.

A typical visitor is a woman (59 %) aged 25-34 years (35 %). In 2018, users most commonly sought information about honey, food supplements, guides to the issue of health and nutritional claims, and guides for producers and retailers of foodstuffs made at home and sold from home. This was followed by questions regarding the registration of a subject of activity, allergens, wine and HACCP.

The most frequently visited sections in 2018 were (in the stated order): List of risky websites and products; Documents to download; Public contacts; Procedures and opinions; Organisational structure; Selected Czech regulations; CAFIA inspection activity; Wine; and Job vacancies.

FOOD PILLORY

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts – website, mobile app and profiles on Facebook, Twitter and Instagram.

The Food Pillory website was launched on 10 July 2012 and from its launch until the end of 2018 it was visited by 4.9 million users, specifically almost 400 thousand visitors in 2018. The website offers information on substandard batches of food found during official CAFIA and SVA inspections, closed facilities and thematically specialized inspections.

In the Foodstuffs section, records of non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to seriousness – unsafe, adulterated and poor quality. In 2016, the State Veterinary Administration also became involved in the Food Pillory project. As of 15 November 2016, the Foodstuffs section also publishes non-compliant batches of foodstuffs which were identified within SVA.

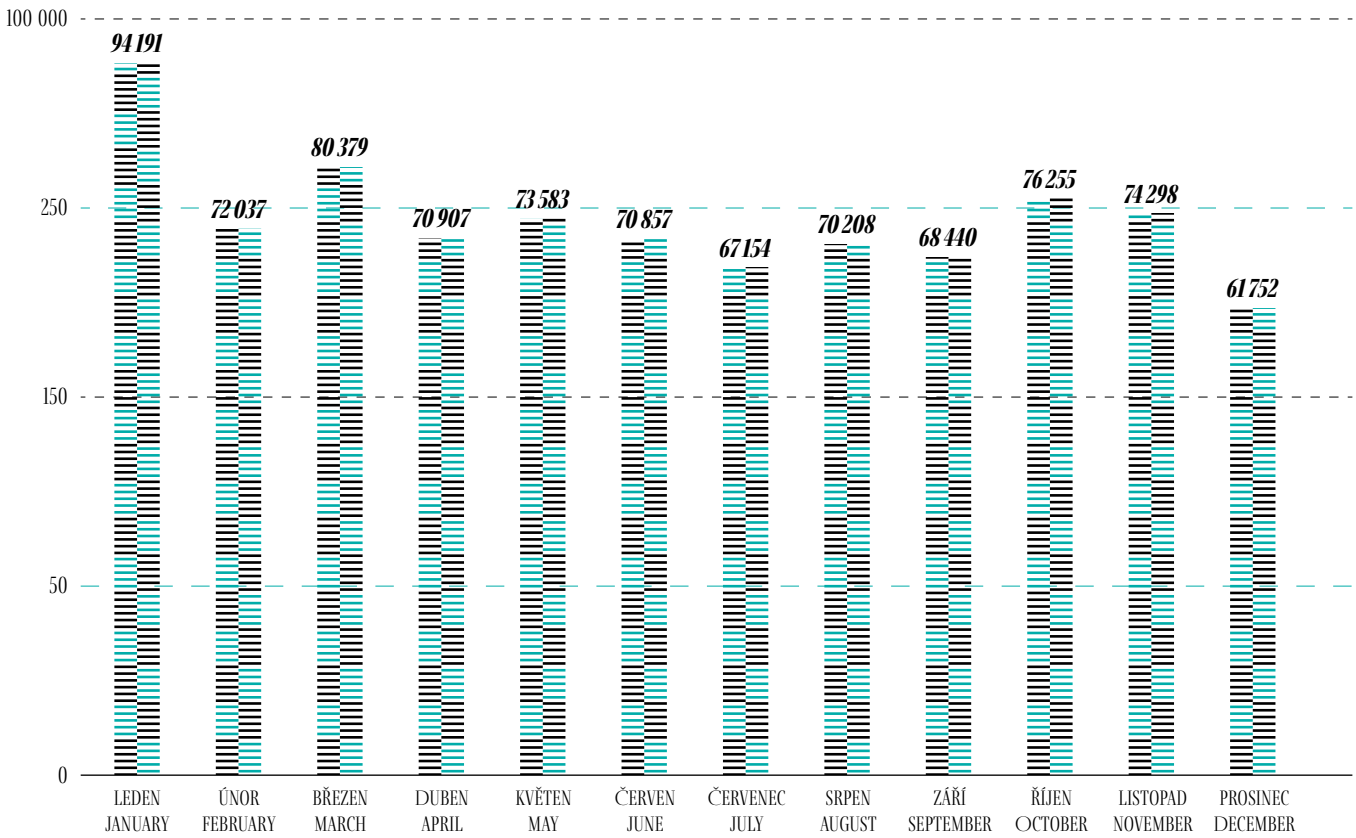
In 2018, a total of 465 records were published based on official inspections by the CAFIA, 234 in the 'unsafe' category, 132 in 'adulterated' and 99 in 'poor quality'.

Records can be displayed either as a list or with the aid of a map.

In the Closed Establishments section, establishments or parts of establishments closed by CAFIA within the scope of official inspections (imposed ban on the use of space) for serious violations of hygiene regulations are published. Some frequent violations include greatly neglected cleaning, mould and dirt

7 GRAF / GRAPH

CELKOVÉ PŘÍSTUPY NA WEB SZPI V ROCE 2018 / TOTAL NUMBER OF VISITS TO CAFIA WEBSITE IN 2018



2016 se do projektu Potraviny na pranýři zapojila i Státní veterinární správa. Od 15. 11. 2016 jsou v sekci Potraviny zveřejňovány i nevyhovující šarže potravin, které byly zjištěny úřední kontrolou SVS.

V roce 2018 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 465 záznamů, v kategorii nebezpečné 234, falšované 132 a nejakostní 99.

Záznamy je možné zobrazit buď jako seznam, nebo pomocí mapy.

V sekci Uzavřené provozovny jsou zveřejňovány provozovny nebo části provozoven, které SZPI v rámci úřední kontroly uzavřela (uložila zákaz užívání prostor) z důvodu závažného porušení hygienických předpisů. Mezi častá porušení patří výrazně zanedbaný úklid, plísně a nečistoty na stěnách a podlahách, poškození stěn, hromadění odpadů, absence přístupu k tekoucí vodě či tekoucí teplé vodě, výskyt škůdců či myšího trusu. Záznamy o uzavřených provozovnách jsou doplněny fotografiemi.

on walls and floors, damage to walls, waste accumulation, lack of access to running water or running hot water, pests, mouse droppings. Records on the closed establishments are accompanied by photographs.

If the inspected person remedies the identified weaknesses and the ban is lifted, information on its complete or partial reopening is added to the establishment on the website.

In 2018, a total of 178 establishments or parts thereof were closed, of which 85 in the retail category, 19 in the pub, bar or gambling house category, 32 in the restaurant category, 11 in the fast food category, 20 in production, 5 in wholesale, one in food production and delivery, one mobile refreshment stand, three filling stations and one representative in transport. Records can be viewed as a list or as a map of the Czech Republic for a better overview.

The Thematic inspections section lists the results of inspection programmes focusing on a certain, specific issue on the mar-

Pokud kontrolovaná osoba zajistí nápravu zjištěných nedostatků a zákaz je uvolněn, je u provozovny na webu doplněna informace o jejím znovuotevření či znovuotevření její části.

V roce 2018 bylo zveřejněno celkem 178 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho 85 v kategorii maloobchod, 19 v kategorii pivnice, bar nebo herna, 32 v kategorii restaurace, 11 v rychlém občerstvení, 20 ve výrobě, 5 ve velkoobchodu, jeden ve výrobě a rozvozu jídel, jeden mobilní stánek s občerstvením, tři čerpací stanice a jeden zástupce z kategorie přeprava. Záznamy je možné zobrazit jako seznam, nebo pro lepší přehled na mapě ČR.

V Tematických kontrolách jsou uvedeny výsledky kontrolních akcí, které byly zaměřeny na určitou konkrétní problematiku trhu. Jsou zde uvedeny všechny šarže potravin, které byly v rámci kontrolní akce zkontrolovány, a to i ty, které vyhověly právním předpisům.

V části Informace jsou uvedena rizika internetu a jiných forem dálkového prodeje, v níž upozorňujeme spotřebitele zejména na rizikové webové stránky a výrobky prodávané přes internet.

Komunikace se spotřebiteli je pro SZPI velmi důležitá, proto je na webu umístěn kontaktní formulář „Připomínka k webu", v rámci něhož mají spotřebitelé možnost zasílat své dotazy nebo návrhy na zlepšení webu. Dále je možno využívat RSS kanál. Samozřejmostí webu je jeho přizpůsobení zrakově znevýhodněným uživatelům.

MOBILNÍ APLIKACE POTRAVINY NA PRANÝŘI

Jedním z hlavních cílů SZPI vůči spotřebitelům je být otevřeným úřadem, který jim přináší objektivní informace z úředních kontrol potravin. Komunikace SZPI se spotřebiteli po spuštění webu Potraviny na pranýři získala nový rozměr a vytvoření mobilní aplikace bylo přirozeným vývojovým krokem.

V současnosti je spotřebitelům k dispozici ke stažení zdarma mobilní aplikace pro čtyři operační systémy – Android (mobilní telefony a tablety), Windows Phone (mobilní telefony), Windows 8 a Windows 10 (tablety) a iOS (iPhone).

Mobilní aplikace uživateli umožňuje zobrazit si 20 nejnovějších záznamů zveřejněných na webu Potraviny na pranýři a zkontrolovat si, kde v jeho okolí byly zjištěny nevyhovující potraviny a to nejen pomocí GPS lokalizace zařízení, ale i po zadání PSČ či vyhledání konkrétního místa na mapě. Dále má možnost podívat se do Tematických kontrol, zobrazit si aktuality z www stránek SZPI, nebo si vyhledat kontakt na všechny inspektoráty SZPI.

Mobilní aplikace dále umožňuje uživateli podat podnět ke kontrole – jednoduše svým mobilním zařízením vyfotit závadný stav nebo potravinu, o které chce SZPI informovat, doplnit popis nedostatku a odeslat informace z mobilní aplikace přímo na příslušný inspektorát SZPI.

ket. The section lists all batches of foodstuffs assessed during inspection programmes, including those that were compliant with legal regulations.

In the „Information" part, Risks of the Internet and other forms of remote sales are listed, in which consumers are warned particularly about risky websites and products sold over the Internet.

Communication with consumers is of great importance to CAFIA, and for this reason the website includes a contact form entitled 'Remarks', which consumers can use to send queries or suggestions for improving the site. It is also possible to use RSS channel. Naturally, the site was also adapted to help the vision-impaired.

FOOD PILLORY MOBILE APP

One of the chief goals of CAFIA towards consumers is to be an open public authority that provides objective information about official inspections of foodstuffs. Communication of CAFIA with consumers after launching the Food Pillory website acquired a new dimension and development of a mobile application was a natural development step.

The mobile application is currently available to consumers in the form of a free download for four operating systems – Android (mobile phones and tablets), Windows Phone (mobile telephones), Windows 8 and Windows 10 (tablets) and iOS (iPhone).

The mobile application allows users to view the 20 most recent entries published on the Food Pillory website, to check where non-compliant foodstuffs were found in their vicinity, not just by GPS locating device, but also after entering the zip code or finding a specific point on the map; browse the Thematic Inspections; view news from the CAFIA website; search for the contact details of all CAFIA inspectorates.

The mobile application also enables the user / consumer to submit a suggestion for an inspection – they can simply take a photo of the deficiency or food about which they wish to inform CAFIA with their phone, add a description of the shortcoming and send the information via the app straight to the relevant CAFIA Inspectorate.

FOOD PILLORY ON FACEBOOK, TWITTER AND INSTAGRAM

The social network accounts of Food Pillory operate as an expansion of the portfolio of communication channels via which CAFIA informs consumers and the general public about the results of inspections, improves their knowledge about foodstuffs, strengthens their market orientation and increases their legal awareness. With its communication concept it focuses on a specific demographic group which is difficult to reach via traditional media.

FACEBOOK, TWITTER A INSTAGRAM POTRAVINY NA PRANÝŘI

Účty Potravin na pranýři na sociálních sítích fungují jako rozšíření portfolia komunikačních kanálů, skrze které SZPI informuje spotřebitele a širokou veřejnost o výsledcích kontrolních zjištění, prohlubuje jejich znalosti o potravinách, posiluje orientaci na trhu s potravinami a zlepšuje právní povědomí. Svým komunikačním pojetím se zaměřují na specifickou demografickou skupinu, která je obtížněji dosažitelná prostřednictvím tradičních médií.

Facebookový profil PnP zaznamenal nárůst sledovanosti o zhruba 3 000 nových sledujících. Koncem roku 2018 tak profil sledovalo 28 000 uživatelů.

Důležitá metrika, průměrný počet zhlédnutí příspěvku, se v posledních třech měsících roku 2018 pohybovala na úrovni cca 10 200 zhlédnutí na příspěvek (říjen 14 500, listopad 8 800, prosinec 7 400), což je oproti konci roku 2017 progres o téměř 1 500 zhlédnutí.

Komunikace na facebookovém profilu zaznamenala v uplynulém roce významný metrický rekord, pokud jde o dosah sledovanosti jednotlivého příspěvku. Informaci o uzavření brněnského bistra na Facebooku zaregistrovalo téměř čtvrt milionu, přesněji 236 700 uživatelů. Příspěvky s tematikou uzavření provozoven společného stravování z důvodu nepřijatelné hygienické situace byly i v roce 2018 ty nejúspěšnější, a to hned v dalších dvou případech, kdy každý příspěvek zasáhl přes 40 000 uživatelů Facebooku (uzavření baru v Brně a příspěvek o pekárně ve Františkových lázních).

Twitterový profil se z hlediska čísel stabilizoval na celkových 5 061 sledujících a zachoval si tak svou pozici mezi 1 % nejsledovanějších účtů v ČR. Jeho přínos se nejvíce jeví v efektivitě informování novinářských redakcí, které z jeho krátkých a úderných příspěvků i v roce 2018 čerpaly témata pro reportáže.

Na Instagramu se v průběhu roku 2018 uplatnila nová komunikační strategie, vedoucí ke vzestupu zájmu veřejnosti o účet. Přímé oslovování tematicky spřízněných profilů, komunikace (osvětová a propagační hlediska existence PnP) v komentářích pod příspěvky uživatelů, dovedla profil k nárůstu o téměř 600 nových sledujících uživatelů Instagramu. Koncem roku se počet sledujících na profilu PnP zastavil na čísle 940.

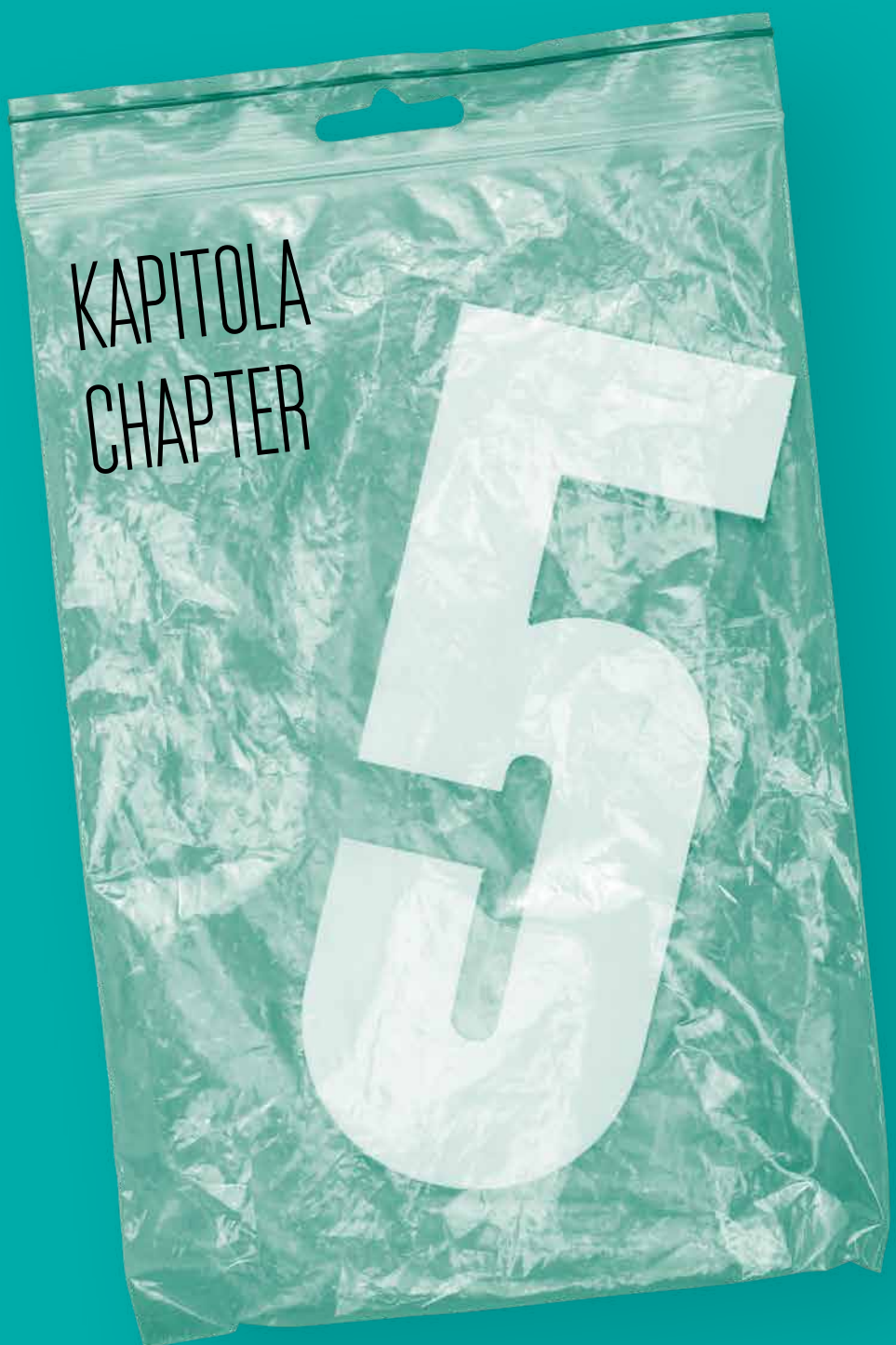
The FP Facebook profile registered a growth in follower numbers, with about 3,000 new followers. At the end of 2018, the profile was followed by 28,000 users.

An important metric, the average number of views per post, was at around 10,200 views per post in the ISast three months of 2018 (14,500 in October, 8,800 in November, 7,400 in December), which is an improvement of almost 1,500 views compared to the end of 2017.

Communication on the Facebook profile saw an important metric record in the past year as concerns the viewing reach of an individual post. The information about closing a bistrot in Brno on Facebook was noticed by almost a quarter of a million users, specifically 236,700. Posts concerning closing of public catering establishments due to unacceptable hygiene were the most successful in 2018, in two more cases, where each post reached over 40,000 Facebook users (closing of a bar in Brno and contribution about a bakery in Františkovy lázně).

The Twitter profile stabilised its figures to a total of 5,061 followers, retaining its position among the 1 % most followed accounts in the Czech Republic. Its contribution is most apparent in the effective informing of newspaper editing boards, which drew topics for their reports from brief and impactful contributions throughout 2018.

A new communication strategy was applied on Instagram in 2018, leading to an increase in public interest in the profile. The direct addressing of thematically related profiles and communication (information and promotional aspects of the FP existence) in comments under users' contributions led the profile to grow by almost 600 new Instagram followers. Towards the end of the year, the number of followers on the FP profile stopped at 940.


KAPITOLA
CHAPTER
5

OBLAST LIDSKÝCH ZDROJŮ / HUMAN RESOURCES

5.1

INTERNÍ KOMUNIKACE

Upevnění a zkvalitnění interní komunikace věnuje SZPI nemalou pozornost. Jedná se o významný nástroj pro řízení procesů uvnitř organizace.

Hlavním pilířem interní komunikace SZPI je intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost. Intranetový portál je místem, kde se soustřeďují také aplikace, které jsou jeho přímou součástí (např. Vnitřní předpisy, Rezervace zdrojů, Organizační struktura) i aplikace externí (Informační systém pro kontrolní činnost). Díky personalizaci zobrazovaných dat závislých na konkrétním pracovním zařazení se intranet stává všestranným operativním pomocníkem každého zaměstnance.

Dlouholetou a osvědčenou součástí intranetového portálu je anonymní e-mailová schránka, která umožňuje zaměstnancům posílat své připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI.

Velké popularitě se mezi zaměstnanci SZPI těší interní magazín s názvem Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. Pravidelnou součástí posledních tří ročníků Zpravodaje SZPI jsou celoroční soutěže, jejichž výstupem je tištěný kalendář či obdobná publikace. V roce 2018 bylo zvoleno téma retro fotografií zaměstnanců.

Jako možnost přímého kontaktu s vedením je v SZPI nastaven systém výjezdů ústředního ředitele na jednotlivé inspektoráty a jeho diskuze se zaměstnanci.

Neméně důležitou součástí interní komunikace úřadu jsou společná setkávání zaměstnanců směřující k neformálnímu utužení vzájemných vztahů a k žádoucí podpoře týmové spolupráce. Tato setkání jsou pořádána v rámci jednotlivých inspektorátů.

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.

VZDĚLÁVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ

V roce 2018 probíhalo vzdělávání zaměstnanců SZPI v souladu se služebním předpisem upravujícím vzdělávání zaměstnanců ve státní správě, konkrétně *Rámcovými pravidly vzdělávání*

5.1

INTERNAL COMMUNICATION

CAFIA devotes considerable attention to consolidating and improving internal communication. This is an important instrument for process management within the organisation.

The main pillar of internal communication at CAFIA is the intranet portal, which is a source of important information, documents and instruments for CAFIA employees, needed for their everyday activities. The Intranet portal is a place which also concentrates applications that are its direct part (e.g. Internal regulations, Reservation of resources, Organisation structure) and external applications (Information system for inspection activity). Owing to the personalisation of displayed data depending on the specific job classification, the Intranet becomes a universal operative assistant to every employee.

A long-term and proven part of the Intranet portal is the anonymous e-mail box, which allows employees to send their comments, complaints or questions. Queries and answers are published on the CAFIA Intranet.

The internal magazine for employees called the CAFIA Reporter (Zpravodaj) is very popular among CAFIA employees. It is published six times per year at two-month intervals. This is primarily an electronic periodical, which employees can download in PDF form from the intranet portal. A regular part of the past three editions of the CAFIA Reporter are year-long competitions, the output of which is a printed calendar or similar publication. In 2018, the topic of retro photos of employees was chosen.

A system of visits by the Director General to the individual Inspectorates and discussions with employees has been defined to enable direct contact with the management at CAFIA.

An equally important part of internal communication are the collective meetings of employees, aimed at informal strengthening of mutual relationships and the desired support of teamwork. These meetings are organised within the individual inspectorates.

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

státních zaměstnanců ve služebních úřadech. Uvedená pravidla kladou zvýšený důraz na identifikaci vzdělávacích potřeb, a to na základě služebního hodnocení státního zaměstnance, hodnocení požadavků na zaměstnance daných oborem služby a dále posouzení dopadů legislativních změn na výkon činnosti zaměstnance.

SZPI zajišťovala všechny druhy povinného vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání přestavených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. Interní moduly vstupního vzdělávání seznámily přijímané zaměstnance s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. Noví zaměstnanci se dále účastnili externích modulů, jako jsou vstupní vzdělávání následné a environmentální vzdělávání. Tyto moduly sjednocovaly přípravu zaměstnanců státní správy a seznamovaly zaměstnance s činností státních institucí, veřejnou správou, veřejnými financemi, právním systémem ČR a Evropské unie a v neposlední řádě s environmentální problematikou. V souladu s Interním protikorupčním programem bylo součástí vstupního i průběžného vzdělávání protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky.

SZPI se v roce 2018 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. Podkladem pro systematické vzdělávání zaměstnanců SZPI byl plán vzdělávání, který byl vypracován v návaznosti na plán jakosti SZPI a nařízení (ES) č. 625/2017, o úředních kontrolách, v platném znění. Pro oblast kontrolní sféry byla stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která byla často proškolována v rámci oborových porad. Každá vzdělávací akce měla přiděleného odborného garanta, který ověřoval kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikoval cílovou skupinu a ověřil, zda byly naplněny vzdělávací cíle. V roce 2018 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 136 vzdělávacích akcí s účastí 3 351 osob.

Stejně jako v uplynulých letech věnovala SZPI pozornost povinnému vzdělávání auditorů bezpečnosti potravin, a to v takovém rozsahu, aby byla udržena odborná způsobilost auditorů a auditoři mohli být v pravidelných tříletých intervalech recertifikováni.

Vedle odborného vzdělávání SZPI rovněž realizovala školení v oblasti rozvojových kurzů. Tyto kurzy zahrnovaly manažerské vzdělávání představených i vzdělávání v oblasti sebeřízení a osobních dovedností řadových zaměstnanců. V roce 2018 proběhly 4 rozvojové soft skills kurzy uspořádané v několika bězích dle požadavků a potřeb zaměstnanců SZPI. Management SZPI byl školen v oblasti manažerských dovedností na úrovni ředitelů útvarů.

V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možností vzdělávání v programu Better Training for Safer Food, který se týkal zejména zprostředkování praktických poznatků při plánování, výkonu a vyhodnocení dozorové činnosti. Zaměstnanci kontrolní sféry se v zahraničí účastnili školení zaměřených na přídatné látky, dětskou stravu, systém HACCP, kontaminanty

EMPLOYEE TRAINING

In 2018, CAFIA employee education was conducted in accordance with the Civil Servants regulation concerning the education of employees in state administration, specifically the *Framework Rules of Education for State Employees in Service Authorities*. These rules place increased emphasis on identifying educational needs based on a service evaluation of a state employee, assessment of the employee's requirements given by the field of service and evaluation of the impacts of legislative changes on the performance of the employee's activities.

CAFIA organised all types of mandatory education: preliminary introductory training, follow-up introductory training, ongoing training, management training and language education. Initial training modules served to familiarise newly hired employees with internal regulations and specific issues of CAFIA. New employees also attended external modules such as follow-up training and environmental training. These modules unified the training of state administration employees and familiarised employees with the activities of state institutions, public administration, public finances, the legal system of the Czech Republic and European Union and, last but not least, environmental issues. In accordance with the internal anticorruption program, anticorruption training and ethical training were a part of the input and ongoing education.

In 2018, CAFIA mainly focused on regular improvement training of inspectors and other employees in inspection activities. The systematic training of CAFIA employees is supported by a training schedule, which is drawn up in connection with the CAFIA Quality Plan and Regulation (EC) No. 625/2017, on Official Inspections, as amended. In the field of inspections, cross-section topics are stipulated for individual commodities, which are taught as part of specialist consultations. Every training event has an assigned specialist guarantor, who verifies the competency of the suppliers of training events, identifies the target group and verifies fulfilment of training goals. In 2018, 136 educational events with the participation of 3,351 people took place in the area of inspection activities.

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

In addition to professional training, CAFIA also implemented training courses in the field of development courses. These courses included management training and introduced training in self-management and personal skills of ordinary employees. In 2018, 4 soft skills development courses organised in several runs according to the needs and requirements of CAFIA employees took place. The CAFIA management was trained in the area of management skills on the level of division directors.

v potravinách a krmivech, potravinové audity, kontrolu dovozu potravin a krmiv neživočišného původu, doplňky stravy nebo výživová a zdravotní tvrzení.

As part of training abroad, CAFIA actively utilised the possibilities for training offered by the Better Training for Safer Food programme, which chiefly concerns the conveyance of practical findings in the planning, performance and assessment or supervisory activities. Employees in the field of inspection participated in training focusing on additives, child nutrition, the HACCP system, contaminants in food and feed, audits of foodstuffs, inspection of the import of food and feed of non-animal origin, food supplements or nutritional and health claims.

5 TABULKA / TABLE

PŘEHLED VZDĚLÁVACÍCH AKCÍ V ROCE 2018 / OVERVIEW OF EDUCATIONAL EVENTS IN 2018

Název kurzu / Course name
Kontrola kvality pitné vody: vlastní zdroje – studny, zásobování menšími vodovody, nádrže na pitnou vodu na výletních lodích poskytujících stravovací služby / Inspection of drinking water quality: institution's sources - wells, supply via smaller pipelines, drinking water tanks on cruise boats providing public catering services
Školení a semináře v rámci čerstvého ovoce a zeleniny (legislativa, hodnocení jakosti, poznávání vad a škůdců, odběr vzorků) / Training and seminars concerning fresh fruit and vegetables (legislation, quality assessment, identification of defects and pests, collection of samples)
Kontrola ekologické produkce / Inspection of organic production
Gastrozařízení, zařízení pro maloobchod a malovýrobu / Public catering establishments, equipment for retail and small-scale production
Výroba destilátů – bezpečnost a jakost / Production of distillates - safety and quality
Zdravotní a výživová tvrzení / Health and nutrition claims
Kontrola chráněných označení a zaručených tradičních specialit / Inspection of protected brands and guaranteed traditional specialities
Zaškolení nových inspektorů pro kontrolu objemu čepovaných nápojů / Training of new inspectors to inspect the volume of dispensed beverages
Čaj – od plantáže do šálku – pěstování (oblasti), zpracování, fermentace, druhy, vlastnosti / Tea - from plantation to cup - growing (areas), processing, fermentation, types, features
Pěstování bylin – způsob pěstování, rychlení, ošetřování, balení, distribuce čerstvých „kuchyňských bylin" / Growing herbs - growing methods, acceleration, treatment, packaging, distribution of fresh "kitchen herbs"
Závazné postupy při odběrech úředních vzorků na kontaminanty podle postupů stanovených v právních předpisech EU / Binding procedure for collecting official samples for contaminants pursuant to the procedures stipulated by EU regulations
Kontrola hygienických požadavků v provozovnách společného stravování, maloobchodu a velkoobchodu / Inspection of hygienic requirements related to public catering, retail and wholesale
Kontaminanty v potravinách (zaměřeno na pesticidy a mykotoxiny) / Contaminants in foodstuffs (focused on pesticides and mycotoxins)

ČERSTVÁ
ZELENINA
/
FRESH
VEGETABLES

KAPITOLA
CHAPTER
6

ZPRÁVA O HOSPODAŘENÍ / BUSINESS REPORT

6 TABULKA / TABLE

ÚDAJE O ROZPOČTU PŘÍJMŮ A VÝDAJŮ (V TIS. KČ) / REVENUE AND EXPENDITURE REPORT (IN THOUSANDS OF CZK)

Závazné ukazatele / Binding indicators	Rozpočet schválený / Approved budget	Rozpočet po změnách / Budget following adjustment	Skutečnost / Reality
Příjmy OSS celkem / Total revenue of the public administration unit	**111 072**	**75 072**	**84 817**
z toho: / Of which: • daňové příjmy / tax revenues	500	500	711
• neinvestiční převody z Národního fondu / Non-investment transfer from the National Fund	572	572	0
Rozpočet výdajů / Expenditure budget			
1. Běžné výdaje OSS celkem / 1. Current expenditure of the public administration unit – total	478 704	478 704	463 086
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci / Including: employee payroll and other remuneration for work carried out	252 286	252 286	252 940
z toho: / of which: • platy zaměstnanců v pracovním poměru / salaries of workers in employment	18 561	17 441	17 441
• platy státních zaměstnanců / salaries of civil servants	232 476	233 596	233 596
• ostatní osobní výdaje / other personal expenditures	1 249	1 249	1 903*
• povinné pojistné placené zaměstnavatelem / Mandatory insurance premiums paid by the employer	85 777	85 777	85 777
• převod fondu kulturních a sociálních potřeb / Transfer to social and cultural fund	5 021	5 021	5 021
• Projekt mezinárodní spolupráce s Polskem / International cooperation project with Poland	673	673	0
• účelové a ostatní běžné výdaje / Single-purpose and other current expenditures	134 947	134 947	119 348**
2. Kapitálové výdaje OSS celkem / 2. Capital expenditures of the state organization unit – total	82 000	82 000	28 175***
Úhrn výdajů (1 a 2) / Summary of expenditures (1 and 2)	**560 704**	**560 704**	**491 261**
Počet zaměstnanců / Number of employees	**559**	**559**	**537**
Průměrný plat (v Kč) / Average salary (in CZK)	**37 424**	**37 424**	**38 975**

* K přečerpání rozpočtu roku 2018 došlo zapojením nespotřebovaných výdajů na odbytné ve výši 654 tis. Kč z rozpočtu roku 2017

** Ve sloupci Skutečnost je zahrnuto čerpání nespotřebovaných výdajů (NNV) z roku 2017 ve výši 9 506 tis. Kč. Po odečtení vyčerpaných NNV z roku 2017 a po povoleném přečerpání rozpočtu z důvodu přijaté pojistné náhrady ve výši 5 tis. Kč je úspora finančních prostředků provozních výdajů roku 2018 ve výši 25 110 tis. Kč, která byla převedena do nespotřebovaných výdajů k čerpání v roce 2019.

*** Ve sloupci Skutečnost je zahrnuto čerpání nespotřebovaných výdajů (NNV) z roku 2017 ve výši 2 393 tis. Kč. Po odečtení vyčerpaných NNV z roku 2017 je úspora finančních prostředků kapitálových výdajů roku 2018 ve výši 56 218 tis. Kč, která byla převedena do nespotřebovaných výdajů k čerpání v roce 2019.

* The budget was exceeded in 2018 due to the engagement of unspent expenses for severance equal to CZK 654,000 from the 2017 budget

** The Reality column includes the use of unspent expenses (UUE) from 2017 equal to CZK 9,506,000. After deducting the spending of UUE from 2017 and the permitted overspending of he budget due to the received insurance indemnity equal to CZK 5,000, the financial savings on operating expenses in 2018 amounted to CZK 25,110,000, which were transferred to the unspent expenses account for use in 2019.

*** The Reality column includes the use of unspent expenses (UUE) from 2017 equal to CZK 2,393,000. After deducting the spent UUE from 2017, the financial savings on capital expenses in 2018 amount to CZK 56,218,000, which were transferred to the unspent expenses account for use in 2019.

KAPITOLA
CHAPTER
7

ZÁVĚR / CONCLUSION

Kontrolní činnost SZPI v roce 2018 vycházela ze zásad obsažených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR pro léta 2016–2018. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření a rozvoj kontrolní činnosti SZPI byla Střednědobá koncepce SZPI. Prioritou kontrol je bezpečnost potravin a eliminace potravin falšovaných.

Zvláštní okolností, ovlivňující zaměření kontrolní činnosti, je postupné a sílící povědomí spotřebitelů v České republice o kvalitě a bezpečnosti českých potravin. Stále větší podíl spotřebitelů je schopen a ochoten za kvalitní potraviny zaplatit také adekvátní cenu a při nákupech se zajímá o původ potravin.

Výsledky úředních kontrol dlouhodobě poukazují na stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. Jejich počet v roce 2018, v době ekonomické konjuktury, mírně rostl. Na trhu je vidět, že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům. I velké firmy se věnují produkci specialit určených pro úzkou skupinu spotřebitelů. Menší výrobci již dávno pochopili, že jejich výhodou je pružnější přizpůsobení se poptávce, možnost produkce regionálních potravin a těsnější vazba na zákazníka. Kontroly zaměřené na výrobky označené známkou Klasa nebo nesoucí označení Regionální potravina ukázaly, že jejich producenti jsou si vědomi významu značky a zodpovědnosti za jejich užívání. Nedostatky jsou u takových potravin zjišťovány jen zcela výjimečně.

V roce 2018 pokračovala také kontrola provozovatelů potravinářských podniků působících ve společném stravování. A stejně jako v roce 2017 byly opakovaně zjišťovány značné problémy ve fungování těchto podniků. Některé byly tak závažné, že výsledkem úřední kontroly bylo uložení opatření, kterým byl vydán zákaz dalšího provozování příslušných prostor. K nejčastějším důvodů patřil zjištěný výskyt hlodavců a také celkově nevyhovující hygienický stav provozovny. I přes medializaci výsledků kontrolní činnosti, která pravidelně obsahovala informace o uzavřených provozovnách společného stravování, jsou tyto nedostatky zjišťovány stále.

Největší počet kontrol byl i v roce 2018 proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen samotným počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovujících potravin zjišťovaných při kontrolách je mnohonásobně vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců. A to je dlouhodobým trendem. I když od zástupců maloobchodu jsou často vznášeny námitky, že za zjištěné nedostatky mohou výrobci, ve většině případů jde vina na vrub obchodníkům.

Odpovídající pozornost byla věnována kontrole reklamy. S ohledem na požadavky právních předpisů se jako nejrizikovější oblast reklamy jeví kombinace dálkového prodeje, doplňků stravy a zdravotních tvrzení. Oblast dálkového prodeje potravin bude jednou z oblastí, kterou se bude SZPI snažit i v roce 2019 dále rozvíjet.

V roce 2018 provedli inspektoři SZPI celkem 43 401 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného

Inspection activities carried out by CAFIA in 2018 were based on the principles contained in the Single Integrated Multi-Annual National Control Plan for the Czech Republic for the Years 2016–2018. The second strategic document that continues to specify the focus and development of CAFIA inspection activities was the CAFIA Medium-Term Conception. The priority of inspections is food safety and the elimination of adulterated foodstuffs.

A special circumstance that influences the focus of inspection activity is the gradually strengthening awareness among consumers in the Czech Republic of the quality and safety of Czech foodstuffs. An increasing share of consumers is capable and willing to pay an adequate price for quality foodstuffs and takes an interest in the origin of foods when shopping.

The results of official inspections consistently indicate the high standard of Czech food producers. Their number increased slightly in 2018, during the period of economic boom. It is apparent on the market that Czech producers strive to satisfy even very demanding customers consistently and better. Large companies also partake in the production of speciality products designated for a narrow group of consumers. Smaller producers understood long ago that their advantage is more flexible adaptation to demand, the possibility of producing regional foodstuffs and closer relations with the customer. Inspections focused on products with the Klasa trademark or Regional Food label have shown that their producers are aware of theimportance of the brands and responsibility for using them. Deficiencies in such products are found only very rarely.

In 2018, the inspection of food business operators involved in public catering facilities also continued. As in 2017, considerable problems in the operation of these enterprises were repeatedly identified. Some were so severe that the result of official inspection was the imposition of a measure banning any further operation of the premises in question. The most common reasons were identification of rodent presence and frequent inadequate hygiene conditions of the establishment. Despite publicizing inspection activity results, which regularly contained information about closed public catering establishments, these deficiencies continue to be identified.

The highest number of inspections even in 2018 was carried out in the retail network. This is due not only to the actual number of retail facilities in the Czech Republic, but also to the fact that the share of non-compliance foodstuffs identified during inspections is many times higher in retail than it is in production. This is a long-term trend. Although retail representatives often raise objections that the producers are responsible for the identified deficiencies, in most cases the fault lies with the retail business operators.

Adequate attention was also paid to advertising inspection. With respect to the requirements of legal regulations, the riskiest area of advertising appears to be the combination

stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 25 067 kontrol v maloobchodní síti, 14 290 v provozovnách společného stravování, 5 868 ve výrobě, 1 876 ve velkoskladech, 599 v prvovýrobě a 1 041 v ostatních místech (např. při přepravě, celních skladech apod.). Bylo zjištěno celkem 3 514 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 744 šarží, ve výrobě nevyhovělo 126 šarží, ve velkoobchodě 99 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 545 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (13 % nevyhovujících šarží) a poněkud vyšší podíl u produkce pocházející ze zemí EU (16,9 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (25,1 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (53,9 %), medu (46,3 %), škrobu a škrobových výrobků (45,5 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků, soli a hořčice (44,3 %), ostatních potravin včetně potravin zmrazených (43,8 %), přídatných a aromatických látek (37,5 %), kávy, kávovin a čajů (34 %), nealkoholických nápojů (31,6 %) vajec a vaječných výrobků (30,3 %), zmrzliny a mražených krémů (29,5 %), skořápkových plodů (28,2 %), přírodních sladidel (25 %), vína (23,9 %), těstovin (23,9 %), zpracované zeleniny a zpracovaných hub (22,3 %), jedlých tuků a olejů (21,7 %).

V roce 2018 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 5 741 vzorků potravin, pokrmů, ledu a balených vod, z toho bylo zkontrolováno 1 792 šarží přímo na místě a 3 949 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v masných výrobcích (45 šarží), v mléčných výrobcích (35 šarží) a v čerstvé zelenině (28 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísně viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

V roce 2018 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 4 449 šarží potravin, z nichž 161 bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, konzervačních látek, mykotoxinů a barviv.

V rámci kontroly označování bylo v roce 2018 zkontrolováno celkem 4 036 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 753 šarží potravin nevyhovujících.

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele a reklamy při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhá kontinuálně v průběhu celého roku. Na konci roku 2018 bylo v informačním systému

of remote sale, food supplements and health claims. The area of remote food sales will be one of the areas which CAFIA will strive to develop in 2019.

In 2018, CAFIA inspectors carried out a total of 43,401 inspections on the premises of businesses in the food industry, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 25,067 inspections were carried out at retail premises, 14,290 in public catering facilities, 5,868 in production, 1876 in wholesale warehouses, 599 in primary production and 1041 in other locations (e.g. during transit, at customs warehouses, etc.). A total of 3,514 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found.

The breakdown of non-compliant batches based on inspection site was as follows: 2,744 non-compliant batches found in retail, 126 non-compliant batches found in production, 99 non-compliant batches found in wholesale and 545 non-compliant batches in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found in foodstuffs originating in the Czech Republic (13 % of non-compliant batches) and a slightly higher share in products originating in EU countries (16.9 % of non-compliant batches). A higher percentage was found in products imported from third countries (25.1 % of non-compliant batches).

In terms of individual commodities, the highest percentages of non-compliant batches were identified for chocolates and confectionary (53.9 %), honey (46.3 %), starch and starch products (45.5 %), dehydrated products, liquid flavouring substances, dressings, salt and mustard (44.3 %), other foodstuffs including frozen foods (43.8 %), additives and aromas (37.5 %), coffee, coffee substitutes and teas (34 %), non-alcoholic beverages (31.6 %), eggs and egg products (30.3 %), ice cream and frozen creams (29.5 %), nuts (28.2 %), natural sweeteners (25 %), wine (23.9 %), pasta (23.9 %), processed vegetables and processed mushrooms (22.3 %), edible fats and oils (21.7 %).

In 2018, checks for compliance with microbiological requirements were carried out on a total of 5,741 batches of foodstuffs, meals, ice and bottled water, of which 1,792 batches were inspected in-situ and 3,949 were inspected after taking the samples to laboratories. From the point of view of individual sectors of the food industry, the greatest number of batches found to be unsafe following checks was in meat products (45 batches), dairy products (35 batches) and in fresh vegetables (28 batches). The most frequent cause of safety standards violations was the growth of mould visible to the naked eye and putrefaction and spoiling due to microbial activity.

In 2018, checks for inorganic substances were carried out on a total 4,449 food batches, of which 161 batches were non-compliant. The highest number of samples taken was focused on assessment of the level of pesticides, preservatives, mycotoxins and colorants.

SZPI registrováno 1 656 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu, ať už se skladem, nebo bez skladu. Inspektoři SZPI provedli v roce 2018 celkem 668 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej. Z tohoto počtu byla v 90 případech kontrola realizována včetně kontrolního nákupu z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. Největší zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2018 opět doplňky stravy. Tyto výrobky např. na hubnutí, růst svalů, klouby nebo proti alkoholismu jsou často nabízeny na webových stránkách v českém jazyce za české koruny, ale dodavatel mnohdy sídlí mimo území ČR a obvykle i EU.

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů, anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2018 SZPI přijala celkem 3 929 podnětů, což je o 698 podnětů méně než v roce 2017. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 3 687 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 847 šarží. Z hlediska nejvyššího procentuálního záchytu byly vyhodnoceny jako nejproblematičtější následující komodity: masné výrobky, čokoláda a cukrovinky, čerstvá zelenina, čerstvé ovoce a mléčné výrobky.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je oprávněna ukládat různé druhy sankcí, které mají za účel odstranit zjištěné nedostatky. Inspektoři SZPI ukládají jak sankce peněžní, tak i sankce typu opatření. Tento pojem zahrnuje například zákaz prodeje potraviny, zničení potraviny, přeznačení potraviny apod. V roce 2018 uložila SZPI celkem 12 397 zákazů v celkové výši 53 625 509 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 49 zákazů v celkové výši 124 655 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 730 zákazů v celkové výši 40 272 773 Kč na šarže tuzemského původu a 5 517 zákazů v celkové výši 13 323 187 Kč na šarže zahraniční.

K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 492 zákazů v celkové výši 302 195 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 370 zákazů v celkové výši 426 692 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (1 071 zákazů v celkové výši 539 171 Kč), pekařské výrobky (uloženo 806 zákazů v celkové výši 282 279 Kč) a studená kuchyně, u níž bylo uloženo 651 zákazů v celkové výši 57 854 Kč. Největší finanční objem zákazů (33 503 921 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru čerstvé ovoce (13 655 216 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru luštěniny, olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 2 048 534 Kč, a dále v oboru čokoláda, cukrovinky s finanční výší zákazů 539 171 Kč.

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. I v roce 2018 platil zákaz dovozu listů pepře betelového z Bangladéše a sušených fazolí z Nigérie. SZPI prověřuje při dovozu ze třetích zemí (a vývozu z EU) rovněž splnění kvalitativních parametrů.

Within the control of labelling, a total of 4,036 batches of foodstuffs were examined in 2018, from which a total of 1,753 batches of foodstuffs were non-compliant.

Checks on compliance with requirements of food law and regulations with regard to consumer protection and advertising when selling goods via Internet shops, including sales through social networks, take place on a continual basis throughout the whole year. At the end of 2018, 1,656 food enterprise operators offering foodstuffs via the Internet were registered in the CAFIA information system, whether with or without warehouse storage facilities. In 2018, CAFIA inspectors carried out a total of 668 inspections specifically focusing on online sales. of this number, 90 of the inspections included control purchases from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were carried out based on complaints from consumers. Once again in 2018, food supplements made up the largest share during the inspection of internet sales. These products, e.g. for weight loss, muscle growth, joints or against alcoholism, are most often offered on websites in the Czech language and for Czech korunas, but the supplier is often based outside the Czech Republic, and usually outside the EU.

CAFIA frequently performs inspections on the basis of complaints received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2018, CAFIA received a total of 3,929 complaints, which is 698 less than in 2017. A total of 3,687 batches of food and products were inspected on the basis of complaints, 847 of which were non-compliant. The following commodities were assessed as the most problematic with regard to the percentage frequency of occurrence: meat products, chocolate and confectionary, fresh vegetables, fresh fruit and dairy products.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorised to impose various types of sanctions in order to eliminate any shortcomings found. CAFIA inspectors also impose monetary sanctions, as well as other types of sanctions, termed 'measures'. This term encompasses, for example, bans on the sale of foodstuffs, destruction of foodstuffs, re-labelling of foodstuffs, etc. In 2018, CAFIA imposed a total of 12,397 bans in a total amount of CZK 53,625,509. From these, 49 bans totalling to CZK 124,655 were imposed on food producers, in shops it was 6,730 bans totalling CZK 40,272,773 on batches of domestic origin and 5,517 bans totalling CZK 13,323,187 on foreign batches.

Foodstuffs on which a ban was imposed most frequently included dairy products (total of 2,492 bans imposed, totalling CZK 302,195) and meat products (2,370 bans totalling CZK 426,692). These were followed by chocolate and confectionary (1,071 bans totalling CZK 539 171), bakery products (a total of 806 bans imposed totalling CZK 282,279) and cold cuisine, for which 651 bans were imposed, totalling CZK 57,854. The greatest monetary volume of bans (CZK 33,503,921) was imposed on wine and fresh fruit (CZK 13,655,216). It is also

Jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením EU.

V období od 1. 1. 2018 do 31. 12. 2018 bylo na SZPI doručeno celkem 250 146 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlašovací aplikace SZPI. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 1 184 nahlášených potravin. Při hodnocení na místě byl nevyhovující stav zjištěn u 6 šarží. Za uvedené období bylo odebráno 214 vzorků do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 11 šarží.

V průběhu roku 2018 provedli inspektoři SZPI celkem 14 290 kontrol provozoven společného stravování, při 3 457 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 7 488 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 2 074 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 27,7 %.

worth mentioning that the financial volume of bans in the field of pulses and oilseeds reached CZK 2,048,534, and in the field of chocolate and confectionary the bans were totalling CZK 539,171.

CAFIA supervises the import of foodstuffs of plant origin from third (non-EU) countries in close cooperation with Customs Authorities. Also in 2018, a ban on imports of betel pepper leaves from Bangladesh and dried beans from Nigeria was in effect. Apart from the above, CAFIA also monitors the fulfilment of qualitative parameters of foodstuffs on their import from third countries (and export from the EU). These parameters are chiefly certification for fresh fruit and vegetables, carried out in accordance with the relevant EU Directive.

In the period from 1 January 2018 to 31 December 2018, the total of 250,146 reports of foodstuffs were delivered to CAFIA. All the reports were submitted using the CAFIA online reporting application. Inspections at the place of destination were performed for 1,184 reported foodstuffs. During onsite evaluation, non-compliance was identified in 6 batches. In the stated period, 214 samples were taken to the laboratory. A non-compliant result was found in 11 batches.

During 2018, CAFIA inspectors carried out 14,290 inspections of public catering facilities, during 3,457 inspections violations of applicable legislation were found. The most common reason of non-compliant findings during inspections at public catering facilities was violation of the hygiene requirements. Out of a total of 7,488 inspections focused on hygiene requirements, non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 852/2004, on Hygiene of Foodstuffs, was found during 2,074 inspections, which represents 27.7 %.

During 2018, a total of 67 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. Closed public catering facilities accounted for 37.6 % of all the closed food facilities (178). Compared to 2015-2017, there was a sharp decline in the number of closed public catering establishments, which speaks to a partial improvement of the situation.

CAFIA inspectors carried out a total of 3,738 inspections during 2018, during which it was checked whether the operators made information on the allergenic substances in offered dishes available to consumers. Failure to fulfil this information obligation was identified in 288 inspections (i.e. about 7.7 % of inspections). Although the problem of providing information about allergens remains, the situation has improved compared to the situation in 2015 and 2016, when information about allergens was not provided in compliance with legal regulations in 12-18 % of inspections.

In 2018, CAFIA carried out physical, chemical, isotope and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno).

V průběhu roku 2018 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 67 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 37,6 % všech uzavřených potravinářských provozoven (178). V porovnání s lety 2015–2017 došlo k výraznému poklesu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což svědčí o dílčím zlepšení situace.

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2018 celkem 3 738 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 288 kontrol (tj. přibližně v 7,7 % kontrol). Ačkoliv problémy s poskytování informací o alergenních látkách přetrvávají, v porovnání se stavem v letech 2015 a 2016, kdy informace o alergenech nebyly poskytnuty v souladu s požadavky právních předpisů v 12–18 % kontrol, došlo ke zlepšení situace.

V roce 2018 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V průběhu roku 2018 docházelo v brněnské laboratoři k realizaci několika investičních záměrů. Na oddělení analýzy vína byla pořízena v rámci obnovy zařízení nová destilační jednotka sloužící ke stanovení těkavých kyselin a obsahu skutečného alkoholu. Dále byla provedena stavební úprava na oddělení izotopových analýz, která umožnila umístění druhého NMR-spektrometru a dále vytvořila samostatnou kancelář pro dvě osoby, tzv. velín NMR. Tato rozsáhlá stavební akce si vyžádala částečné přerušení činnosti oddělení izotopových analýz na dva měsíce. Po této stavební investici následovala realizace dodávky výše uvedeného spektrometru NMR, která s sebou přinesla taktéž částečné omezení provozu.

V pražské laboratoři bylo v roce 2018 realizováno sedm investičních akcí. Do laboratoře byl pořízen spektrometr pro měření v infračervené oblasti pro screening detekce falšování potravin. Byla zakoupena nová destilační jednotka pro stanovení alkoholu v lihovinách, mlýn a homogenizátor umožňující mletí a následnou extrakci vzorků reziduí pesticidů a dalších kontaminantů metodou „QuEChERs". Kromě toho došlo k obměně zastaralého zařízení – plynového chromatografu s hmotnostní detekcí, iontového chromatografu, dvou laboratorních vah a myčky laboratorního skla.

Mimo vlastních laboratoří disponuje SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly.

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 nebo například mezilaboratorních validačních studií laboratorních metod.

In the course of 2018, several investment projects were conducted at the Brno laboratory. A new distillation unit was purchased for the wine analysis department as a part of the equipment replacement, which serves to stipulate volatile acids and real alcohol content. Furthermore, structural changes were made in the isotopic analysis department, allowing for the installation of a second NMR spectrometer, and a separate office (NMR control room) was created for two employees. This extensive reconstruction project required a partial interruption of activities at the isotopic analysis department for two months. This construction project was followed by the delivery of the aforementioned NMR spectrometer, which also involved a partial restriction of operation.

Seven investment projects were carried out at the Prague laboratory in 2018. A spectrometer for measuring in the infrared segment for screening adulterated foodstuffs was purchased for the laboratory. The newly purchased equipment includes a distillation unit to stipulate alcohol in spirits and a mill and homogenizer enabling the milling and subsequent extraction of pesticide residues and other contaminants using the "QuEChERs" method. In addition, outdated equipment - a gas chromatograph with weight detection, an ion chromatograph, two laboratory scales and a laboratory glassware washer - was replaced.

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

CAFIA's accredited laboratories regularly participate in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physics/chemistry laboratories in accordance with the requirements contained in ČSN EN ISO/IEC 17025, or e.g. interlaboratory validation studies of laboratory methods.

In 2018, a total of 2,811 notifications were distributed through NCP RASFF, i.e. 191 original notifications concerning the Czech Republic and 2,620 related additional information notifications. The Czech Republic has sent a total of 47 original notifications. 43 cases were related to inspections on the market and 28 of these notifications fell within the competence of CAFIA. 4 cases involved the inspection of imported goods. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with bodies of the Czech Customs Administration in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

In 2018, a total of 441 notifications were distributed through the NCP AACS (of which 220 received queries/information/responses and 221 sent queries/information/responses). A total of 30 cases were sent for the Czech Republic, of which 16 cases fell under the competence of CAFIA. In 2018, the Czech Republic received a total of 67 cases. 44 of these cases fell under the competence of CAFIA.

V roce 2018 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 2 811 oznámení, tj. 191 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 2 620 dodatečných informací. ČR odeslala celkem 47 originálních oznámení. Kontroly na trhu se týkalo 43 případů a z toho 28 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Ve 4 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Za rok 2018 bylo prostřednictvím NKM AACS distribuováno celkem 441 oznámení (z toho 220 přijatých případů/žádostí/informací/reakcí a 221 odeslaných případů/žádostí/informací/reakcí). Za ČR bylo odesláno celkem 30 případů. Z toho 16 odeslaných případů spadalo do kompetence SZPI. V roce 2018 přijala Česká republika celkem 67 případů. Do kompetence SZPI spadalo 44 přijatých případů.

Informačně komunikační infrastruktura SZPI je tvořena komplexním souborem technologií od prověřených dodavatelů, na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením.

V roce 2018 došlo k dokončení realizace kompletní výměny zastaralé strukturované kabeláže na jednotlivých inspektorátech, čímž byla dokončena koncepce modernizace v rámci celé SZPI na jednotnou kategorii Cat. 6.

V rámci vývoje nového IS KOPR, který převzal funkci významného informačního systému pro kontrolní a právní činnosti SZPI, probíhaly a probíhají soustavné práce na vývoji funkcionalit jak ze strany dodavatele, tak i samotného úřadu.

V průběhu roku 2018 byly zavedeny úpravy ERMS, které usnadňují a především zefektivňují práci uživatelů v daném informačním systému. Nejdůležitější z nich byla funkce pro automatické skenování doručené pošty a potvrzení o doručení přímo do ERMS. Za zmínku stojí také vytvoření nové složky pro dokumenty personální agendy, která je díky speciálnímu režimu přístupná výhradě zaměstnancům personálního oddělení.

V roce 2018 se SZPI podílela na vzniku 4 zákonů. Spolupracovala především s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novel zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, a zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů. Dále se SZPI podílela na přípravě novely zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím a na přípravě návrhu zákona o právu na digitální služby. SZPI rovněž připomínkovala metodické materiály Ministerstva zemědělství ČR k tvorbě přehledu přestupků podle zákona o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich. SZPI se spolupodílela také na vzniku pěti prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU.

The CAFIA information and communication infrastructure consists of a comprehensive set of technologies from trusted vendors on different platforms focused on process and data integration of heterogeneous software systems and applications running in multiple subsystems with specific solutions.

In 2018, the complete replacement of the outdated structured cables at the individual inspectorates was competed, thus concluding the concept of modernisation within the entire CAFIA to the unified Cat. 6.

Within the development of the new IS KOPR, which took over the functions of the crucial information system for CAFIA's inspection and legal activities, consistent work continued and still continues in developing functionalities both on the part of the contractor and the Authority itself.

In the course of 2018, changes were made to the ERMS, which ease and above all improve the efficiency of users' work in the given information system. The most important of these was the function for automatic scanning of delivered mail and confirmation of delivery directly to ERMS. Also worth noting is the creation of a new folder for HR agenda documents, which is accessible exclusively to employees of the HR department thanks to a special system.

In 2018, CAFIA participated in drafting of 4 acts. CAFIA cooperated primarily with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in the legislative process of amending Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products and on amendments to certain related Acts, and Act no. 146/2002 Coll., on Czech Agriculture and Food Inspection Authority and certain other related Acts. Furthermore, CAFIA participated in preparation of the amendment to Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, and in the preparation of a draft Act on the Right to Digital Services. CAFIA also commented on the methodical materials of the Czech Ministry of Agriculture on drafting an overview of offences pursuant to the Act on Liability for Offences and related proceedings. CAFIA also contributed to the creation of five implementing decrees for a variety of acts. As in previous years, CAFIA contributed to the creation of EU legal regulations.

In 2018, CAFIA employees were also involved in activities of working groups of the EU. Under the chairmanship of Bulgaria and Austria, a total of 28 foreign business trips related to participation in various working groups were carried out. CAFIA experts participated in a total of 23 meetings of working groups of the Commission and EU Council.

2018 saw lawful conclusion of 2,216 administrative proceedings conducted with food business operators, in which fines were imposed in total amount of CZK 100,594,000. In administrative proceedings for offences committed by food business operators, obligations to pay the costs of the administrative proceedings were imposed in the total amount of CZK 1,012,000.

I v roce 2018 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací EU. Za bulharského a rakouského předsednictví se uskutečnilo celkem 28 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v různých pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili celkem 23 jednání v pracovních formacích Komise a Rady EU.

V roce 2018 bylo pravomocně skončeno 2 216 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 100 594 000 Kč. Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 1 012 000 Kč.

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. V roce 2018 SZPI úspěšně absolvovala dozorový audit systému.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2018 SZPI zveřejnila celkem 62. Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k edukaci veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlase, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích.

V roce 2018 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 616 osob a subjektů. Osmdesát procent z nich (celkem 5 376 tazatelů) kontaktovalo Ústřední inspektorát SZPI. Zde odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 888 nejrůznějších žadatelů o informace (z nichž 449 bylo podáno písemně, 439 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 317 tazatelů z oblasti médií. Zbývající téměř pětina tazatelů (celkem 1 240 žadatelů o informace) pak pro získání odpovědi na svůj dotaz kontaktovala některý z regionálních inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při oddělení komunikace se spotřebiteli speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy veřejnosti. V roce 2018 využilo této služby celkem 3 171 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 789 žadatelů o informace telefonicky a 1 382 osob písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 52 zpráv, a to v angličtině.

V roce 2018 oproti minulému roku vzrostl počet obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 72 dotazů (o 17 žádostí více oproti roku 2017).

SZPI je dlouholetým a pravidelným účastníkem mezinárodních potravinářských veletrhů Salima. V roce 2018 se SZPI opět prezentovala vlastním stánkem. V rámci účasti na veletrhu uspořádala SZPI také tiskovou konferenci věnovanou nejenom výsledkům činnosti

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. In 2018, CAFIA successfully passed a supervisory audit of the system.

Basic tool for communication with the public via the media is issuing of press releases; CAFIA released a total of 62 of these in 2018. The CAFIA management, as well as other groups of specialist employees, also regularly contribute to the education of public through participation in news, consumer and general interest programmes on television or radio or the expert correction of erroneous articles in printed media.

In 2018, a total of 6,616 persons and entities contacted CAFIA with their questions. Eighty percent of them (a total of 5,376 inquirers) contacted the Headquarters. The Control, Laboratories and Certification Department registered queries from a total of 888 different subjects (of which 449 were submitted in writing, 439 by telephone). Furthermore, the CAFIA Spokesperson and his deputy received a total of 1,317 queries from the media throughout the course of the year. The remaining almost one fifth of inquirers (a total of 1,240 persons), then contacted one of the regional CAFIA Inspectorates to get an answer to their question.

A special telephone help line and e-mail address functions in the Communication Unit within the CAFIA Headquarters, where all sorts of questions from the public are settled. In 2018, a total of 3,171 inquirers used this service. 1,789 inquirers contacted CAFIA by telephone and 1,382 persons in writing. Some queries were also sent in a foreign language. This specifically concerned 52 messages in English.

Compared to the previous year, in 2018 there was a slight decline in the number of requests for information pursuant to Act no. 106/1999 Coll., on Free Access to Information. A total of 72 queries fulfilled the formal requirements of the information requests (an increase of 17 queries compared to 2017).

CAFIA is a long-term and regular participant in the Salima international food industry trade fairs. In 2018, CAFIA again presented itself with its own stand. Within the trade fair, CAFIA also organised a press conference devoted not only to the results of CAFIA activities in the previous year, but this time focused on the results of wine inspection and information related to the amendment of the wine act.

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts – website, mobile app and profiles on Facebook, Twitter and Instagram. Since its launch in 2012 until the end of 2018 it has been visited by 4.9 million users, specifically almost 400 thousand visitors in 2018. The website offers information on substandard batches of food found during official CAFIA and SVA inspections, closed facilities and thematically specialized inspections. The mobile application is currently available to consumers in the form of a free download for four operating systems – Android (mobile phones and tablets), Windows Phone

SZPI za předchozí rok, ale tentokrát zaměřenou na výsledky kontrol vína a informace související s novelou vinařského zákona.

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, facebookový, twitterový a instagramový profil. Od spuštění v roce 2012 do konce roku 2018 jej navštívilo 4,9 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2018 to bylo téměř 400 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovnách a tematicky zaměřených kontrolách. V současnosti je spotřebitelům k dispozici ke stažení zdarma mobilní aplikace pro čtyři operační systémy – Android (mobilní telefony a tablety), Windows Phone (mobilní telefony), Windows 8 a Windows 10 (tablety) a iOS (iPhone).

Účty Potravin na pranýři na sociálních sítích fungují jako rozšíření portfolia komunikačních kanálů, skrze které SZPI informuje spotřebitele a širokou veřejnost o výsledcích kontrolních zjištění, prohlubuje jejich znalosti o potravinách, posiluje orientaci na trhu s potravinami a zlepšuje právní povědomí. Facebookový profil PnP koncem roku 2018 sledovalo 28 000 uživatelů. Twitterový profil se z hlediska čísel stabilizoval na celkových 5 061 sledujících. Na Instagramu se v průběhu roku 2018 uplatnila nová komunikační strategie vedoucí ke vzestupu zájmu veřejnosti o účet. Koncem roku se počet sledujících na profilu PnP zastavil na čísle 940.

Hlavním pilířem interní komunikace SZPI je intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost. Intranetový portál je místem, kde se soustřeďují také aplikace, které jsou jeho přímou součástí (např. Vnitřní předpisy, Rezervace zdrojů, Organizační struktura) i aplikace externí (Informační systém pro kontrolní činnost). Díky personalizaci zobrazovaných dat závislých na konkrétním pracovním zařazení se intranet stává všestranným operativním pomocníkem každého zaměstnance.

Velké popularitě se mezi zaměstnanci SZPI těší interní magazín s názvem Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu.

V roce 2018 probíhalo vzdělávání zaměstnanců SZPI v souladu se služebním předpisem upravujícím vzdělávání zaměstnanců ve státní správě, konkrétně *Rámcovými pravidly vzdělávání státních zaměstnanců ve služebních úřadech*. SZPI se zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti.

Každá vzdělávací akce měla přiděleného odborného garanta, který ověřoval kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikoval cílovou skupinu a ověřil, zda byly naplněny vzdělávací cíle. V roce 2018 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti

(mobile telephones), Windows 8 and Windows 10 (tablets) and iOS (iPhone).

The social network accounts of Food Pillory operate as an expansion of the portfolio of communication channels via which CAFIA informs consumers and the general public about the results of inspections, broadens their knowledge about foodstuffs, strengthens their market orientation and improves their legal awareness. The FP Facebook profile was followed by 28,000 users at the end of 2018. The Twitter profile stabilised its figures at a total of 5,061 followers. A new communication strategy was applied on Instagram in 2018, leading to an increase in public interest in the profile. Towards the end of the year, the number of followers on the FP profile stopped at 940.

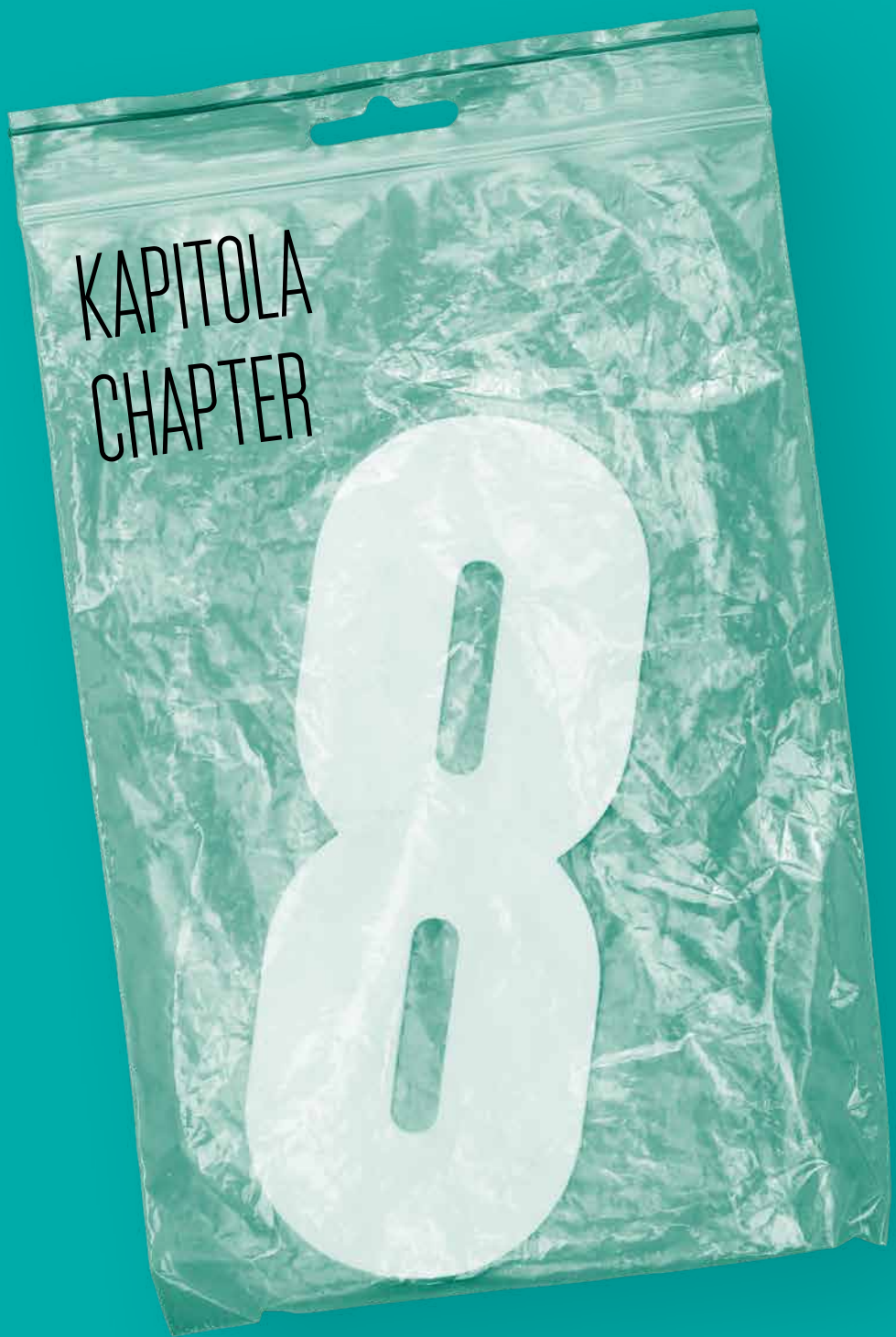
The main pillar of internal communication at CAFIA is the Intranet portal, which is a source of important information, documents and instruments for CAFIA employees, needed for their everyday activities. The Intranet portal is a place which concentrates applications that are its direct part (e.g. Internal regulations, Reservation of resources, Organisation structure) and external applications (Information system for inspection activity). Owing to the personalisation of displayed data depending on the specific job classification, the Intranet becomes a universal operative assistant to every employee.

The internal magazine for employees, called the CAFIA Reporter (Zpravodaj), is very popular among CAFIA employees. It is published six times per year at two-month intervals. This is primarily an electronic periodical, which employees can download in a PDF form from the intranet portal.

In 2018, CAFIA employee education was conducted in accordance with the Civil Servants regulation concerning the education of employees in state administration, specifically the *Framework Rules of Education for State Employees in Service Authorities*. CAFIA mainly focused on the regular deepening of the training of inspectors and other employees in inspection activities.

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. In 2018, 136 educational events with the participation of 3,351 people took place in the area of inspection activities. In addition to professional training, CAFIA also implemented training courses in the field of development courses. These courses included management training and introduced training in self-management and personal skills of ordinary employees. Within the framework of foreign training, CAFIA activity exploited the option of education within the Better Training for Safer Food program.

136 vzdělávacích akcí s účastí 3 351 osob. Vedle odborného vzdělávání SZPI rovněž realizovala školení v oblasti rozvojových kurzů. Tyto kurzy zahrnovaly manažerské vzdělávání představených i vzdělávání v oblasti sebeřízení a osobních dovedností řadových zaměstnanců. V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možností vzdělávání v programu Better Training for Safer Food.


KAPITOLA
CHAPTER
8

ZKRATKY A VYSVĚTLIVKY / ABBREVIATIONS AND EXPLANATIONS

AAC(S)	Systém správní pomoci a spolupráce	Administrative Assistance and Cooperation (System)
BPA		Body of Public Administration
BTSF	Vzdělávací program Evropské komise	Better Training for Safer Food
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CISTA		Czech Institute for Supervising and Testing in Agriculture
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	Systém spolupráce pro ochranu spotřebitele	Consumer Protection Cooperation System
CR		Czech Republic
CZK		Official Czech Currency
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
ČZIM	Částečně zkvašený hroznový mošt	
DG SANTE	Generální ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin	Directorate-General for Health and Food Safety
DLA	Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR – Laboratoře v Ahrensburgu, Německo	German Proficiency Testing (Ahrensburg)
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
EC		European Commision or European Communities
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
EK	Evropská komise	
ENFADL	Evropská síť laboratoří pro detekci potravinových alergenů	European Network of Food Allergen Detection Laboratories
EP	Evropský parlament	European Parliament
ERMS	Spisová služba	
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
FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří – chemické rozbory 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
FP		Food Pillory
GM	Genetická modifikace	Genetic modification
GMO	Geneticky modifikovaný organismus	Genetically modified organism
GPS	Globální polohový systém	Global Positioning System
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
IS KLČ	Informační systém pro kontrolní a laboratorní činnost	
IS KOPR	Informační systém pro kontrolní, laboratorní a právní činnost	
IS CLA		Information System for Control and Laboratory Activity
IS CLLA		Information System for Control, Laboratory and Legal Activity
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
LC-MS/MS	Kapalinový chromatograf s hmotnostním spektrometrem na principu trojitého kvadrupolu	Liquid chromatograph with mass spectrometer on the principle of triple quadrupole
MCG		Ministerial Coordination Group
MPLS	Multiprotocol Label Switching – nejmodernější a nejbezpečnější technologie na bázi IP pro efektivní datové přenosy s větší rychlostí přenosu a škálovatelností služeb ve VPN sítích, které umožňuje logicky a bezpečně oddělit.	Multiprotocol Label Switching – most modern and safest IP-based technology for efficient data transfer with faster transmission and scalability of services in VPN, which can be logically and safely separated.
MZE	Ministerstvo zemědělství ČR	
NCP		National Contact Point
NIPH		National Institute of Public Health
NKM	Národní kontaktní místo	
NMR	Nukleární magnetická rezonance	Nuclear Magnetic Resonance
NRL	Národní referenční laboratoř	National Reference Laboratory
NRPI		National Radiation Protection Institute
OI OKÚ	Oddělení informatiky odboru kancelář úřadu	
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
OKLC	Odbor kontroly, laboratoří a certifikace ústředního inspektorátu SZPI	
OKS	Oddělení komunikace se spotřebiteli ústředního inspektorátu SZPI	

OOVZ	Orgány ochrany veřejného zdraví	
OS	Operační systém	Operating system
PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected geografical indication
PNP	Potraviny na pranýři	
PROCOP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
PSS	Provozovna společného stravování	
QUECHERS	Rychlá, jednoduchá, levná, efektivní, robustní a bezpečná metoda	Quick, Easy, Cheap, Effective, Rugged and Safe method
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RKS	Resortní koordinační skupina	
RSS	Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách	Really Simple Syndication – format to publish frequently updated information on website
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
SONS		State Office for Nuclear Safety
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SÚRO	Státní ústav radiační ochrany	
SVA		State Veterinary Administration
SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
SZÚ	Státní zdravotní ústav	
TAIEX	Kancelář pro technickou asistenci a výměnu informací	Technical Assistance and Information Exchange Instrument
UCT PRAGUE		University of Chemistry and Technology, Prague
USA	Spojené státy americké	United States of America
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	
VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY

Květná 15, 603 00 Brno, www.szpi.gov.cz