Výroční zpráva
Annual report
2019

Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Czech Agriculture and Food Inspection Authority

Výroční zpráva
Annual report

2019

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE
CZECH AGRICULTURE AND FOOD INSPECTION AUTHORITY

Obsah

Contents

1	**Úvod ● Introduction**	**8 ● 9**
2	**Výsledky činnosti inspekce ● Results of inspection activities**	**14 ● 15**
2.1	Kontrolní činnost ● Inspection activities	16
2.1.1	Zaměření kontrolní činnosti v roce 2019 ● Focus of inspection activities in 2019	16
2.1.2	Celkové přehledy výsledků kontroly ● Overall summaries of inspection results	19
2.1.3	Kontrola mikrobiologických požadavků ● Inspection of microbiological requirements	21
2.1.4	Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek ● Summary of the inspection of selected groups of foreign substances	25
2.1.5	Kontrola označování a jakosti potravin ● Inspection of food labelling and quality	27
2.1.6	Kontroly tematické a mimořádné ● Topical and ad-hoc inspections	27
2.1.7	Kontrola výroby ● Production inspections	41 ● 42
2.1.8	Kontrola obchodu ● Sales inspections	42 ● 43
2.1.9	Kontrola internetového obchodu ● Online sale inspections	44
2.1.10	Kontrola reklamy ● Inspection of advertising	45
2.1.11	Podněty ke kontrole ● Inspection suggestions	45
2.1.12	Opatření ● Measures taken	46
2.1.13	Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU ● Inspection of plant origin foodstuffs imported from third countries as governed by EU regulations	47
2.1.14	Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. ● Inspection of information obligation pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.	50
2.1.15	Kontroly ve společném stravování ● Inspections in public catering facilities	52
2.2	Laboratorní činnost ● Laboratory activities	54
2.2.1	Mezilaboratorní porovnávací testy ● Inter-laboratory comparative testing	57
2.2.2	Systém databanky analytických hodnot vín ● Analytical European Wine Databank system	58
2.3	Certifikační činnost ● Certification activities	59
2.4	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) ● Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	60
2.5	Správní pomoc a spolupráce (AAC) ● Administrative Assistance and Cooperation (AAC)	64
2.6	Informační a komunikační systém ● Information and Communication System	65
2.7	Činnost v oblasti legislativy ● Legislative activities	66
2.7.1	Tvorba a připomínkování právních předpisů ● Creating and commenting on legal regulations	66
2.7.2	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU ● Participation in meetings of the European Commission and the Council of the EU working groups	67 ● 68

2.7.3 Činnost právní ● Legal activities 69

2.8 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR ● Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic 70 ● 71

2.9 Systém managementu kvality ● Quality management system 74

3 Mezinárodní vztahy ● International relations 76 ● 77

3.1 Mezinárodní spolupráce ● International cooperation 78

3.2 Mezinárodní projekty ● International projects 80

4 Vztahy s veřejností ● Public relations 82 ● 83

4.1 Komunikace s médii ● Media communications 84

4.2 Komunikace s veřejností ● Communication with the public 85

5 Oblast lidských zdrojů ● Human resources 94 ● 95

5.1 Interní komunikace ● Internal communication 96

5.2 Vzdělávání zaměstnanců ● Employee training 97

6 Zpráva o hospodaření ● Business report 100 ● 101

7 Závěr ● Conclusion 104 ● 105

8 Zkratky a vysvětlivky ● Abbreviations and explanations 116 ● 117

kapitola

chapter

Vážení přátelé,

po roce se vám opět dostává do rukou výroční zpráva o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Tento dokument shrnuje nejen vlastní výsledky úředních kontrol za uplynulý rok 2019, ale komplexně informuje také o ostatních aktivitách, které na kontrolu organicky navazují a zajišťují fungování úřadu jako celku.

Ve veřejném prostoru se často setkávám s poptávkou především po negativních informacích, a to zejména proto, že přitahují pozornost. A je velká škoda, že to dobré a pozitivní pak často zůstává bez povšimnutí. Rád bych proto začal možná trochu netradičně a nejprve připomenul, že tato zpráva, a tedy i naše kontrola, přináší také informace pozitivní, a není jich málo.

Jako příklad mohou posloužit kontroly potravin oceněných značkou kvality KLASA a Regionální potravina. Dokazují, že naši zemědělci a potravináři umí vyrobit potraviny velmi dobré či dokonce špičkové kvality. A nebylo to jen v roce 2019, je to trend dlouhodobý. Veřejnost, především spotřebitelé, by o tom měla vědět. K podobnému závěru bychom došli u některých celých potravinářských segmentů, kde ve výrobě, v místě produkce, zjišťují naši inspektoři nedodržení předpisů jen zcela ojediněle. Bez jakýchkoliv nedostatků probíhaly v loňském roce kontroly u výrobců potravin s chráněným zeměpisným označením a chráněným označením původu a rovněž kontroly ovoce, zeleniny a výrobků z nich v rámci projektu „Ovoce a zelenina do škol“.

Kromě souhrnných výsledků z kontroly připomíná tato zpráva také priority našich kontrol a významné kontrolní kauzy loňského roku. Veřejnost o nich byla různými cestami průběžně informována. Rád bych se teď zastavil alespoň u některých, protože jsou důležitým základem plánu pro naši kontrolu také v roce 2020.

Impulzem k rozsáhlé kontrole polských masných výrobků, které jsme se intenzivně věnovali několik týdnů v první polovině loňského roku, byly informace v polských médiích o tristní situaci na některých polských jatkách při porážce skotu. Masné výrobky dovezené z různých zemí a nabízené v obchodech byly však v zájmu našich kontrol po celý rok, protože jsme u nich zaznamenali zvýšený počet šarží falšovaných nižším obsahem masa.

Skoro kuriózním, o to více potenciálně nebezpečným, byl případ dvou doplňků stravy indické společnosti, u nichž laboratorní rozbor prokázal abnormálně vysoký, zdraví či dokonce život ohrožující obsah rtuti. Doplňky stravy a jim podobné potraviny nabízené na internetu jsou předmětem našeho stálého zájmu jak z pohledu jejich bezpečnosti, tak z pohledu falšování. Bohužel, možnosti účinně zasáhnout proti těm nelegálním jsou limitovány již samotnou podsta-

Dear Friends,

Another year has passed, and you have the Annual Report of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority in your hands again.

This document summarizes not only the actual results of official inspections in 2019, but it also gives a comprehensive overview of other activities that come as natural follow up to them to ensure functioning of the Authority as a whole.

In the public domain, I often encounter the demand for negative information; mainly because it attracts attention. It is a real pity that the good and positive often remain unnoticed as a result. That is why I would like to start in a rather untraditional way and put out a reminder that first of all, this report, and our inspections as well, also bring quite a lot of good news.

As an example, let's consider the inspections of foodstuffs with the KLASA and Regional Food quality labels. They prove that our farmers and those working in the food industry can produce foodstuffs that are of very good or even top quality. This was not just the case in 2019; it is a long-term trend that the public and consumers in particular should be aware of. We have reached similar conclusions in several entire food segments where our inspectors only rarely identify cases of non-compliance with regulations in manufacturing and at the place of production. No defects were found last year during inspections of the producers of foodstuffs with a protected geographical indication or protected designation of origin, nor in the inspections of the fruit, vegetables and products thereof within the framework of the "Fruit and Veggies for Schools" project.

In addition to summaries of inspection results, this report serves as a reminder of the priorities of our inspections as well as an overview of last year's most crucial ones. The public was continuously informed about them in various ways. I would like to mention at least some of them because they are the foundation upon which the plan for our inspections in 2020 is based.

Polish media reports on the dismal cattle slaughtering situation in some of the Polish slaughterhouses created the impetus for the extensive inspection of Polish meat products that we devoted ourselves to over a period of several weeks in the first half of 2019. Having also recorded an increased number of imported batches of meat products from various countries that had been adulterated with lower meat content before being sold in shops, our inspections retained this focus throughout the entire year.

A curious but potentially more serious case was that of two food supplements from an Indian company. Labo-

tou a charakterem takového způsobu uvádění potravin na trh a o to důležitější je průběžné informování spotřebitelů a také jejich edukace.

Prioritou našich kontrol v roce 2019 byly rovněž provozovny společného stravování a zdá se, že tomu tak ještě dlouho bude. Stále nacházíme závažné hygienické nedostatky, které jsou někdy důvodem k uzavření celé provozovny. Porušení zákonných požadavků naši inspektoři zjišťovali také při přípravě pokrmů nebo při jejich prezentaci spotřebiteli. K tomu docházelo např. poskytnutím klamavých údajů o původu masa, nabízením mikrobiologicky nevyhovujících zmrzlin a ledů do nápojů, nebo použitím fritovacích olejů s nežádoucím stupněm tepelného rozkladu.

V rámci kontrol ohlašovací povinnosti jsme loni při kontrole dokumentů a sledovatelnosti zjistili u jedné společnosti nenahlášené dodávky zahraničního máku v množství téměř 1 400 tun a kromě toho i šarži máku s výrazně nadlimitním obsahem morfinových alkaloidů.

Své opodstatnění pro ochranu zdraví mají kontroly dovozu ještě před propuštěním potravin na vnitřní trh EU. Během roku jsme opakovaně zadrželi zásilky čínských čajů s nadlimitním obsahem pesticidů. V jednom případě byl limit pesticidní látky překročen dokonce 110×, případně produkt obsahoval mix pesticidů.

Rád bych doporučil všem, kteří zalistují v této zprávě, aby nezůstali jen v první části u výsledků kontrol. Také ostatní kapitoly přinášejí důležité informace o výsledcích naší práce v loňském roce, např. v obou našich laboratořích, v oblasti legislativy, vztahů s veřejností a mezinárodních vztahů, na úseku informačního a komunikačního systému nebo v oblasti lidských zdrojů. V porovnání s vlastními kontrolními výstupy není tato práce zvenčí tolik patrná, ale v celkovém kontextu jsou i tyto činnosti nepostradatelné, tvoří zázemí a součinnost s vlastním výkonem úřední kontroly a zapadají tak do celkového soukolí činnosti úřadu.

Chci také připomenout jeden konkrétní mezinárodní projekt nazvaný „Bezpečné a kvalitní potraviny na obou stranách hranic“, který jsme loni uskutečnili společně s polským úřadem pro kontrolu kvality zemědělských a potravinářských výrobků. Zahrnoval výměnné stáže, společné návštěvy podniků i závěrečnou konferenci. Jeho smyslem bylo oboustranně se seznámit s kontrolními postupy a navázat užší přeshraniční spolupráci, včetně získání osobních kontaktů, a ve svém důsledku posílit dozor nad potravinami na obou stranách hranic. Význam a aktuálnost tohoto projektu byly zvýrazněny v čase, kdy prioritou našeho zájmu byly právě potraviny z Polska. Podobné projekty jsme s našimi ostatními sousedy uskutečnili už v minulých letech.

ratory analysis showed an abnormally high health-threatening or even life-threatening mercury content in the two supplements. Food supplements and similar foodstuffs offered on the Internet are of constant concern to us; both in terms of their safety, and in terms of possible adulteration. Unfortunately, the possibility of effective intervention against these illegal items is limited by the very essence and character of placing foodstuffs onto the market via the Internet. Therefore, it is vital that we continuously work to raise the awareness level of consumers and educate them on these topics.

Public catering establishments were the priority of our 2019 inspections and it looks like that will remain the case for a long time to come. We continue to find serious hygienic defects that sometimes cause us to close down entire establishments. Our inspectors also detected violations of legal requirements during the preparation of meals or in their presentation to the consumer. This was done in ways such as providing fraudulent information about the origin of meat, offering microbiologically non-compliant ice creams and ice for drinks or by using frying oils with an undesirable degree of thermal decomposition.

While doing document and traceability inspections last year, we discovered that one company had unreported supplies of foreign poppy seeds in the quantity of almost 1,400 tons and also a batch of poppy seeds with a significantly above-the-limit content of morphine alkaloids.

Import inspections before foodstuffs are released to the EU internal market have their merits in terms of health protection. During the year, we repeatedly received consignments of Chinese teas with above-the-limit pesticide content. In one case, the pesticide substance limit of was exceeded 110 times or the product contained a mixture of pesticides.

I recommend to all those who go through this report to not just check the part containing inspection results. The other chapters also bring important information on the results of our work over the past year. Activities in both of our laboratories, in the areas of legislation, public and international relations, information and communication systems, and in the area of human resources may not get as much attention as inspection results, but in the overall context, these activities are also indispensable. These activities are intrinsically linked to our official inspections; one could not be done without the other.

I would like to draw your attention to a certain international project that we organized last year in coordination with the Polish Quality Inspection Authority for Agricultural and Food Products. The project is called “Safe and Quality Foodstuffs on Both Sides of the Border”. It was made up of exchange internships, joint visits to enterprises, and

Závěrem chci s potěšením a současně s úctou poděkovat všem svým kolegům napříč celou Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, kteří se svou cílevědomou a profesionální každodenní prací na dobrých výsledcích úřadu podíleli. V neposlední řadě chci poděkovat za podporu ze strany Ministerstva zemědělství ČR a také kolegům z českých i zahraničních partnerských úřadů a institucí.

Martin Klanica
ústřední ředitel

also a final conference. Its objective was to get mutually acquainted with inspection procedures and to establish closer cross-border cooperation, including establishing personal contacts in order to enhance the supervision of foodstuffs on both sides of the border. The significance and opportuneness of this project was later reinforced when it was foodstuffs from Poland that ended up becoming the main subject of our interest. In previous years we had also organized similar projects with our other neighbors.

In conclusion, I am happy to have the opportunity to express my deep respect and thanks to all of my colleagues in the entire Czech Agriculture and Food Inspection Authority who enabled the Authority get such good results with their purposeful and professional day-to-day work. Last but not least, I thank the Ministry of Agriculture of the Czech Republic as well as colleagues from Czech and also foreign partner authorities and institutions for their support.

Martin Klanica
Director General

[redacted]

kapitola

V ýsledky činnosti inspekce

[redacted]

chapter

Results of inspection activities

2.1

KONTROLNÍ ČINNOST

2.1.1

ZAMĚŘENÍ KONTROLNÍ ČINNOSTI V ROCE 2019

SZPI je v České republice jediným dozorovým orgánem, který má kontrolu potravin a tabákových výrobků jako svoji hlavní 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 do výše uvedené oblasti a své síly využívat nejen k samotné úřední kontrole, ale také se může intenzivně věnovat vývoji nových kontrolních postupů a metod. Komplexní úřední kontrola potravin je SZPI vykonávána jak ve výrobě, tak v průběhu celého obchodního řetězce a také v oblasti společného stravování a v některých dalších souvisejících činnostech, jako je například reklama.

Kontrolní činnost SZPI v roce 2019 vycházela ze zásad obsažených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR na rok 2019. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření a rozvoj kontrolní činnosti SZPI, byla Střednědobá koncepce SZPI. Prioritou kontrol i nadále zůstává bezpečnost potravin a eliminace potravin falšovaných. V kontrolní činnosti SZPI postupně narůstá význam potírání nekalých obchodních praktik.

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 adekvátní cenu a při nákupech se zajímá o původ potravin. Kontrola pravdivosti údaje o zemi původu nebo místu provenience je běžnou součástí kontrolní praxe, která je zaměřena především na komodity, kde jsou opakovaně zjišťovány nedostatky. Z hlediska spotřebitele výsledky kontrolní činnosti naznačují pozitivní trend u označování – např. jahod, česneku a obecně i u dalších druhů ovoce

2.1

INSPECTION ACTIVITIES

2.1.1

FOCUS OF INSPECTION ACTIVITIES IN 2019

CAFIA is the sole supervisory body in the Czech Republic whose main area of competence is to inspect foodstuffs and tobacco products. Due to the importance of maintaining a high degree of food safety and quality, the CAFIA's specialization allows it to concentrate all its efforts and resources on the aforementioned areas. It utilizes its efforts not only for official inspections themselves, but the Authority can also work intensively on the development of new inspection procedures and methods. CAFIA performs comprehensive official inspection of foodstuffs in production and throughout the entire business chain. It also is active in the area of public catering and in some other related activities, such as advertising.

The inspection activities carried out by CAFIA in 2019 were based on the principles outlined in the 2019 Single Integrated Multi-Annual National Control Plan for the Czech Republic. The second strategic document that specified the focus and development of CAFIA inspection activities was the CAFIA Medium-Term Concept. Priority of CAFIA inspections continues to be food safety and the elimination of adulterate foods. Fighting against unfair business practices is also gradually gaining in importance as a part of the inspection activities of CAFIA.

A special circumstance that influences the focus of inspection activity is gradually increasing awareness of the quality and safety of Czech foodstuffs among consumers in the Czech Republic. An increasing percentage of consumers show themselves willing and able to pay a fair price for quality food products, and when shopping, also take an interest in the origin of their food. Checking the veracity of the purported country of origin or the place of provenance is a common part of the inspection practice that particularly focuses on the commodities where deficiencies have repeatedly been found. From the point of view of the consumer, inspection activities

a zeleniny. Svůj preventivní a odrazující efekt přinesly i sankce již dříve uložené nepoctivým podnikatelům.

Výsledky úředních kontrol dlouhodobě poukazují na stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. Jejich počet v roce 2019, v době pokračující ekonomické konjuktury, poměrně výrazně narostl o přibližně jednu sedminu. Na trhu samotném je zřetelné, 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. Svůj efektivní dopad má i zavedený systém Českých cechovních norem. 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, nicméně pokud jsou zjištěny, je takovým potravinám příslušné označení kvality následně odebíráno.

V roce 2019 se SZPI spolupodílela na řešení kauzy polského hovězího masa, které se zpracovávalo na některých polských jatkách ve velmi nepřijatelných podmínkách. V pozadí výše uvedené kauzy byl samozřejmě mamon, bezohlednost a neuvěřitelná liknavost místně příslušných kontrolních autorit.

Sekundárním produktem této kauzy pak bylo zjištění, že si řada restaurací v České republice neláme hlavu s původem masa, které nabízí spotřebitelům. Někteří restauratéři se rádi pochlubí specifickým původem nabízeného steaku a až úřední kontrola zjistila, že se deklarace neshoduje s uvedenou zemí původu, a v některých případech neseděla nejen země původu, ale ani kontinent.

Nelze se na tomto místě nezmínit o problematice doplňků stravy (dále jen DS). Když pomineme hledisko, že nekontrolovaným a dlouhodobým používáním některých DS si spotřebitelé mohou spíše zdraví poškodit, stále tu máme i takové excesy, jako byl například záchyt výrobků původem z Indie, které obsahovaly až 16 % rtuti.

V roce 2019 pokračovala také kontrola provozovatelů potravinářských podniků působících ve společném stravování. A stejně jako v roce minulém byly i v roce 2019 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 obsahovala informace o uzavřených provozovnách společného stravování, jsou tyto nedostatky zjišťovány stále. Pravidelně aktualizovaný

have resulted in a positive trend in labelling of, for example, strawberries, garlic and, in general, other types of fruit and vegetables. Also the fines previously imposed upon unfair traders have had deterrent effect.

The results of official inspections repeatedly point to the consistently high standard of Czech food producers. Their number has shown a significant increase, approximately one-seventh in 2019, during the time of a continuing economic boom. On the market itself, it is apparent that Czech producers are striving ever harder to satisfy even the most demanding customers. Even large companies are engaged in the production of specialty products designated for a narrow group of consumers. The introduction of the system of Czech Guild Standards has had a positive impact too. Smaller producers have long understood that their advantage is the ability to adapt to ever-changing demand in a more flexible manner, the possibility to produce regional foodstuffs, and a closer connection to the customer. Inspections that focused on products with the KLASA trademark or the Regional Food label have shown that their producers are aware of the meaning of these labels and take responsibility in using them. Inspections of these products show that deficiencies are rarely found. If they are discovered, however, the producers lose the right to use of this prestigious labelling of their goods.

In 2019 CAFIA was involved in resolving the case of Polish beef that had been processed by some Polish slaughterhouses under very unacceptable conditions. The avarice, unscrupulousness, and incredible negligence of the responsible local supervisory authorities were the root cause of the issue.

That case resulted in the later finding that a number of restaurants in the Czech Republic do not worry their heads too much about the origin of the meat that they offer to consumers. Some restaurateurs like to boast about the origin of a specific steak that they offer, but not until the official inspection was it discovered that the restaurants' claims do not correspond to the real countries of origin and, in some cases, not only is the country of origin incorrect, but also the continent.

The issue of food supplements (hereinafter referred to as "FS") is a serious one that must be mentioned here. Without addressing the viewpoint of whether consumers' health can be harmed by uncontrolled and long-term use of certain FS, it is still necessary to protect the public and detect unscrupulous actors, for example the product originating in India that was found to have mercury levels of up to 16 %.

In 2019 the inspection of food business operators involved in public catering also continued. As in the previous year,

přehled uzavřených provozoven je k dispozici na webu Potraviny na pranýři.

Problematickou zůstává i oblast přípravy pokrmu fritováním. Zde bylo zjištěno, že problémy s kvalitou fritovacích olejů má přibližně každá šestá kontrolovaná provozovna společného stravování.

Největší počet kontrol byl v roce 2019 opět proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen 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.

Odpovídající pozornost byla věnována kontrole reklamy na potraviny v tištěných médiích a na internetu. S ohledem na požadavky právních předpisů se jako nejrizikovější oblast reklamy jeví kombinace dálkového prodeje, doplňků stravy a zdravotních tvrzení.

Dálkový prodej potravin je u spotřebitelů stále oblíbenější a tomu odpovídá i přizpůsobení kontrolní činnosti realizované SZPI. Vstřícným prvkem podporujícím kontrolní

the 2019 inspections again identified considerable problems in the operation of these enterprises. Some were so serious that the official inspection resulted in the imposition of a ban on any further operation of the premises in question. The most common reasons were the identification of rodent presence and overall inadequacies in the sanitary condition of the establishment. Despite publicizing inspection activity results which contained information about the public catering establishments that had been closed, further such deficiencies continue to be identified. A regularly updated list of the establishments closed is available on the Food Pillory website.

The area of preparing deep fried foods remains problematic. It was discovered that approximately every sixth public catering establishment inspected has a problem with the quality of frying oils.

2019 showed the highest number of retail network inspections yet. This is not only due to the number of retail facilities in the Czech Republic, but also to the fact that the share of non-compliant foodstuffs identified during inspections is many times higher in retail than it is in production. It is a long-term trend.

Suitable attention was also paid to the inspection of advertising of food products in print media and on the Internet. Due to the legal regulations and requirements affecting this branch, the riskiest area of advertising appears to be combination of distant sales, food supplements and health claims.

Distant sale of foodstuffs is ever more popular with consumers, and this trend is reflected by the adjustment of the inspection activities of CAFIA. The newly effective Regulation of the European Parliament and of the Council (EU) 2017/625 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products is a useful guideline supporting inspection activities.

2019 saw continued inspection of compliance with reporting obligations for the imports of certain food commodities, as regulated by Decree No. 172/2015 Coll. A total of 251,089 reports of foodstuffs were received by CAFIA, on the basis of which 1,185 inspections were carried out. The efficiency of inspecting reported foodstuffs may be deemed positive, especially in the case of consumable potatoes, where the substitution of varieties was found in a total of four batches and also in the case of poppy where four non-compliant batches were discovered (one with excessive pesticide content, and three for exceeding the permissible sum total maximum quantity of morphine alkaloids).

činnost může být i nově účinné Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625, o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin.

V roce 2019 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozů některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 251 089 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 1 185 kontrol. Efektivitu kontrol ohlašovaných potravin lze kladně hodnotit zejména v případě konzumních brambor, kde byla zjištěna záměna odrůdy celkem u 4 šarží, a dále pak u máku, kde byly zjištěny celkem 4 nevyhovující šarže (jedna z důvodu překročení obsahu pesticidů a tři pro překročení maximálního množství sumy morfinových alkaloidů).

2.1.2

CELKOVÉ PŘEHLEDY VÝSLEDKŮ KONTROLY

V roce 2019 provedli inspektoři SZPI celkem 45 088 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 25 299 kontrol v maloobchodní síti, 14 146 v provozovnách společného stravování, 9 559 ve výrobě, 2 182 ve velkoskladech, 761 v prvovýrobě a 1 735 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2019 bylo zjištěno celkem 3 016 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 382 šarží, ve výrobě nevyhovělo 117 šarží, ve velkoobchodě 87 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 430 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (13,7 % 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 (25,6 % nevyhovujících šarží).

2.1.2

OVERALL SUMMARIES OF INSPECTION RESULTS

In 2019 CAFIA inspectors carried out a total of 45,088 inspections at business premises in the food industry, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 25,299 inspections were carried out at retail premises, 14,146 in public catering facilities, 9,559 in production, 2,182 in wholesale warehouses, 761 in primary production, and 1,735 in other locations (e.g. during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 3,016 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2019.

The breakdown of non-compliant batches according to inspection site was as follows: 2,382 non-compliant batches found in retail networks, 117 non-compliant batches found in production, 87 non-compliant batches found in wholesale and 430 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 (13.7 % 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 (25.6 % of non-compliant batches).

In terms of individual commodities, the highest percentages of non-compliant batches were identified for chocolates and confectionery (58.3 %), other foodstuffs including frozen foods (45 %), pasta (43.3 %), dehydrated products, liquid flavoring substances, dressings, salts and mustard (43.1 %), non-alcoholic beverages (40.6 %), honey (34.4 %), starch and starch products (33.3 %), processed vegetables and processed mushrooms (32.3 %), ice cream and frozen creams (32.1 %), wine (25.1 %) and dairy products (25.1 %).

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	20,1
Cukrářské výrobky a těsta ● Confectionery products and dough	8,1
Cukronosné rostliny ● Sugar-bearing plants	0,0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby ● Fresh vegetables and fresh mushrooms	19,4
Čerstvé ovoce ● Fresh fruit	15,3
Čokoláda, cukrovinky ● Chocolate and confectionery	58,3
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice ● Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard	43,1
Hygiena PPP ● FBO hygiene	0,2
Jedlé tuky, oleje ● Edible fats, oils	15,3
Kakao, směsi kakaa s cukrem ● Cocoa and cocoa mixes with sugar	15,0
Káva, kávoviny, čaj ● Coffee, coffee substitutes, tea	22,6
Koření ● Spices	13,3
Lihovarnické výrobky ● Distilled products	10,3
Luštěniny, olejnatá semena ● Legumes and oil seeds	13,4
Masné výrobky ● Meat products	19,6
Med ● Honey	34,4
Mléčné výrobky ● Dairy products	24,2
Mlýnské obilné výrobky ● Milled cereal grain products	13,9
Naklíčená semena a klíčky ● Sprouted seeds and sprouts	0,0
Nealkoholické nápoje ● Non-alcoholic beverages	40,6
Obilniny ● Cereal grain products	1,0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených ● Other foodstuffs not classified elsewhere incl. frozen foodstuffs	45,0
Pekařské výrobky ● Bakery products	19,1
Pivo ● Beer	11,9
Pokrmy – gastro ● Meals – gastro	9,9
Přídatné, aromatické látky ● Supplementary, aromatic substances	20,0
Přírodní sladidla ● Natural sweeteners	17,2
Ryby, vodní živočichové ● Fish, aquatic life	10,1
Skořápkové plody ● Shell nuts	11,7
Studená kuchyně ● Cold dishes	7,1
Škrob, škrobové výrobky ● Starch, starchy products	33,3
Tabákové výrobky ● Tobacco products	0,0
Těstoviny ● Pasta	43,3
Vejce, vaječné výrobky ● Eggs, egg products	8,8
Vína jiná než révová ● Wine other than grape wine	10,7
Révová vína ● Grape wine	25,2
Výrobky z brambor ● Potato products	12,5
Zmrzliny, mražené krémy ● Ice cream, frozen creams	32,1
Zpracovaná zelenina, zpracované houby ● Processed vegetables and processed mushrooms	32,2
Zpracované ovoce ● Processed fruit	11,4
Zvláštní výživa, doplňky stravy ● Special foods, food supplements	8,4

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (58,3 %), ostatních potravin, včetně potravin zmrazených (45 %), těstovin (43,3 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků, soli a hořčice (43,1 %), nealkoholických nápojů (40,6 %), medu (34,4 %), škrobu a škrobových výrobků (33,3 %), zpracované zeleniny a zpracovaných hub (32,3 %), zmrzlin, mražených krémů (32,1 %), vína (25,1 %) a mléčných výrobků (25,1 %).

2.1.3

KONTROLA MIKROBIOLOGICKÝCH POŽADAVKŮ

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2019 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 2019 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 4 004 vzorků potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů. Z toho bylo zkontrolováno 1 124 šarží přímo na místě a 2 880 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 132 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 130 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 883 vzorků jich nevyhověly dva.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (42 šarží), v masných výrobcích (36 šarží) a v čerstvé zelenině (20 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,

2.1.3

INSPECTION OF MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

In 2019 inspections for compliance with microbiological requirements for food were performed in laboratories, and some tests, e.g. whether food was showing undesirable changes caused by microbial activity or undesired growth in microorganisms (mold visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection itself (sales points, warehouses etc.).

In 2019 inspections for compliance with microbiological requirements were carried out on a total of 4,004 samples of foodstuffs, meals, ice, bottled water, and swabs from locations, devices and objects. 1,124 of the batches were tested on-site and 2,880 were tested via laboratory sample. On-site inspections uncovered 132 batches that were unfit for human consumption. 130 non-compliant samples were detected in the laboratory. In addition to routine tests, the level of microbiological purity of foods was also monitored as a part of the planned microbiological inspection scheme. The number of samples tested in this way is included in the overall summary of inspected samples. In addition, samples were taken from locations, devices and objects used in foodstuff and meal production - out of a total of 883 samples, two were non-compliant.

In terms of individual sectors of the food industry, the greatest number of inspected samples found to be unsafe was in dairy products (42 batches), meat products (36 batches) and in fresh vegetables (20 batches). The most frequent safety standard violoation was the growth of mold 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, were carried out by the accredited independent 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 to Health of Bottled Water and Means of Their Maintenance, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., which Sets the Hygienic Requirements for Drinking and Hot Water and the Number and Scope of Inspections of Drinking Water, as amended, were also carried out by the above independent laboratories in the

o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, byly 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, zajistily rovněž výše uvedené externí laboratoře sítě EUROFINS. Další mikrobiologické rozbory zabezpečily laboratoře Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v Brně a laboratoř SZPI v Praze.

Z celkem 1 997 vzorků potravin, pokrmů, ledu a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 128 vzorků. Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly nálezy patogenní bakterie *Salmonella* spp., která byla nalezena ve třech šaržích masných polotovarů, v jedné šarži čerstvého kuřecího masa a v jedné šarži pasterované sušené vaječné hmoty, která byla používána při výrobě těstovin.

U 75 šarží nebalených zmrzlin bylo překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro indikátorové mikroorganismy čeledi Enterobacteriaceae.

V jedné šarži balené kojenecké vody a ve dvou šaržích balené pitné vody byly překročeny jakostní ukazatele (počty kolonií při 22 °C a 36 °C). Tyto organotrofní bakterie představují indikátory obecné kontaminace a jsou považovány za hygienicky méně významné, přesto signalizují např. nedodržení správné výrobní praxe nebo nevhodnou teplotu při skladování, resp. distribuci.

V rámci provozů společného stravování byly z výrobníků ledu odebírány vzorky ledu určeného do nápojů ke zjištění úrovně zabezpečení hygienického prostředí výroby, manipulace s ledem a jeho skladování. Z výsledků mikrobiologického vyšetření vyplývá, že 45 vzorků ledu nevyhovělo, v 11 případech se jednalo o překročení zdravotních limitů pro *Escherichia coli* a intestinální enterokoky a v 34 případech pouze o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C.

Dále byly zjištěny dva nevyhovující vzorky stěrů, které byly odebrány z předmětů používaných při výrobě potravin a na prodejně, z hlediska přítomnosti patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*.

EUROFINS network. Other microbiological analyses were secured by the laboratory of the Veterinary Research Institute, v. v. i. Brno and the CAFIA laboratory in Prague.

From a total of 1,997 samples of food, meals, ice and bottled water taken for microbiological inspection in laboratories, non-compliant results were recorded in 128 samples. The cause of violation of microbiological food safety criteria was discovery of the pathogenic bacteria *Salmonella* spp., which was discovered in three batches of meat-based prepared meal products, in one batch of fresh chicken, and in one batch of pasteurized dried egg mass that was used to produce pasta.

In 75 batches of unpackaged ice cream, production process hygiene criterion was exceeded for indicator microorganisms of the Enterobacteriaceae family.

In one batch of bottled infant water and in two batches of bottled drinking water, quality parameters were exceeded (colony counts at 22 °C and 36 °C). These organotrophic bacteria represent indicators of general contamination and are regarded as hygienically less significant, despite the fact that they indicate issues such as failure to respect correct manufacturing practice or unsuitable temperature in storage or distribution.

Within the scope of public catering facilities, samples of ice were taken from ice makers intended for beverages to determine the hygiene safety level of the production environment, handling with ice, and its storage. The results of microbiological testing show that 45 samples of ice were non-compliant; in 11 cases the health limits for *Escherichia coli* and intestinal enterococci were exceeded. In 34 cases, only the hygiene limits for coliform bacteria were exceeded and was the count of colonies growing at 22 °C and 36 °C.

In addition, testing of samples taken from objects used in food production and in a store resulted in two non-compliant swab samples showing presence of the pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes*.

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
Zvláštní výživa, doplňky stravy	39	0	38	0	0
Ryby, vodní živočichové	61	1	59	0	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	632	36	223	3 (*Salmonella* Enteritidis) 1 (*Salmonella* Derby)	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	368	3	291	0	0
Čokoláda, cukrovinky	25	0	17	0	0
Med	9	0	9	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice	8	0	7	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	73	0	65	0	3 počty kolonií při 22 °C a 36 °C
Luštěniny, olejnatá semena	14	0	9	0	0
Mléčné výrobky	239	42	75	0	0
Zpracované ovoce	46	2	5	0	0
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	37	7	18	0	0
Naklíčená semena a klíčky	10	0	9	0	0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	124	20	40	0	0
Čerstvé ovoce	116	6	13	0	0
Skořápkové plody	30	3	8	0	0
Výrobky z brambor	20	2	1	0	0
Mlýnské obilné výrobky	9	0	6	0	0
Těstoviny	3	0	1	0	0
Pekařské výrobky	81	7	12	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	489	2	468	0	0
Zmrzliny, mražené krémy	235	0	234	0	75 (Enterobacteriaceae)
Vejce, sušené vaječné hmoty	7	0	5	1 (*Salmonella* Bareilly)	0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených (např. led určený do nápojů)	101	0	101	11 (*Escherichia coli*, enterokoky)	34 (koliformní bakterie, počty kolonií při 22 °C a 36°C)
Pokrmy – gastro	345	1	283	0	0
Celkem	**3 121**	**132**	**1 997**	**16**	**112**
Hygiena PPP	883	0	883	0	2 (*L. monocytogenes*)
CELKEM	**4 004**	**132**	**2 880**	**16**	**114**

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 MICROORGANISMS / PARASITES	FAILING TO COMPLY WITH REQUIREMENTS FOR QUALITY / HYGIENE DURING PRODUCTION PROCESS / FROM THE PERSPECTIVE OF MOULD GROWTH
Specific nutrition, food supplements	39	0	38	0	0
Fish, aquatic life	61	1	59	0	0
Packed meat, semi-finished prepared meat products, meat products	632	36	223	3 (*Salmonella* Enteritidis) 1 (*Salmonella* Derby)	0
Delicatessen products and other cold dishes	368	3	291	0	0
Chocolate and confectionery	25	0	17	0	0
Honey	9	0	9	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard	8	0	7	0	0
Bottled water – infant water, spring water, natural mineral water and bottled drinking-water	73	0	65	0	3 Colony count at 22 °C and 36 °C
Legumes and oil seeds	14	0	9	0	0
Dairy products	239	42	75	0	0
Processed fruit	46	2	5	0	0
Processed vegetables and processed mushrooms	37	7	18	0	0
Sprouted seeds and sprouts	10	0	9	0	0
Fresh vegetables and fresh mushrooms	124	20	40	0	0
Fresh fruit	116	6	13	0	0
Shell nuts	30	3	8	0	0
Potato products	20	2	1	0	0
Milled cereal grain products	9	0	6	0	0
Pasta	3	0	1	0	0
Bakery products	81	7	12	0	0
Confectionery products and dough	489	2	468	0	0
Ice cream, frozen creams	235	0	234	0	75 (Enterobacteriaceae)
Eggs, dried egg masses	7	0	5	1 (*Salmonella* Bareilly)	0
Other foodstuffs not classified elsewhere incl. frozen foodstuffs (e.g. ice for beverages)	101	0	101	11 (*Escherichia coli*, enterococci)	34 (coliform bacteria, colony counts at 22 °C and 36 °C)
Meals – gastro	345	1	283	0	0
Total	**3,121**	**132**	**1,997**	**16**	**112**
FBO hygiene	883	0	883	0	2 (*L. monocytogenes*)
TOTAL	**4,004**	**132**	**2,880**	**16**	**114**

2.1.4

PŘEHLED KONTROLY VYBRANÝCH SKUPIN CIZORODÝCH LÁTEK

V roce 2019 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 4 454 vzorků potravin, z nichž 266 bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, konzervačních látek, mykotoxinů a chemických prvků.

Za účelem stanovení pesticidů bylo odebráno 1 274 vzorků potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 34 vzorků. Jednalo se zejména o čaje, pekingské a čínské zelí, kapustu a mák.

Ve skupině mykotoxinů bylo z počtu 466 kontrolovaných vzorků 9 vyhodnoceno jako nevyhovujících. Jednalo se o rozinky s nadlimitním množstvím ochratoxinu A, dále ořechy, u kterých byla překročena suma aflatoxinů B1, B2, G1, G2.

Do skupiny chemických prvků jsou zařazeny jak minerální látky jako sodík, draslík, hořčík, selen, vápník, zinek atp., tak chemické prvky kontaminující (arzen, cín, olovo, kadmium, měď, rtuť atp.). Celkem bylo zkontrolováno 431 vzorků, z toho bylo 17 nevyhovujících. V případě kontaminujících chemických prvků se jednalo o překročení nejvyššího přípustného množství rtuti ve vzorku doplňku stravy. V případě minerálních látek se jednalo o překročení povoleného množství kovového hořčíku, hliníku, sodíku a vápníku ve vzorcích doplňků stravy a hořčíku a vápníku ve vzorcích balené pramenité vody.

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 63 vzorků potravin, všechny vyhověly.

Obsah barviv byl kontrolován u 321 vzorků potravin, 8 z nich bylo hodnoceno jako nevyhovující. Nevyhovující výsledky byly zaznamenány převážně u nečokoládových cukrovinek (4 vzorky), u jednoho vzorku kukuřičných křupek, sušenek, ovesné kaše jahodové, a v jednom případě bylo zaznamenáno použití barviva u borovicového medu. Ve většině případů bylo zjištěno použití povoleného barviva, které ale nebylo deklarováno na obale potraviny, dále bylo zjištěno překročení limitu povoleného barviva,

2.1.4

SUMMARY OF THE INSPECTION OF SELECTED GROUPS OF FOREIGN SUBSTANCES

In 2019 inspections of inorganic substances were carried out on a total 4,454 food samples; 266 batches were non-compliant. The highest number of samples taken was focused on the assessment of the level of pesticides, preservatives, mycotoxins and chemical elements.

1,274 food samples were taken with the objective to determine the level of pesticides present. Above-threshold amounts of pesticide residues were found in 34 samples. In particular, teas, Napa cabbage, Bok choy, cabbage and poppy were the culprits.

In the mycotoxin group, 9 out of 466 samples analyzed were found to be non-compliant. Raisins were found with above-threshold amounts of ochratoxin A. Nuts also showed the sum of aflatoxins B1, B2, G1, G2 at excessive levels.

The group of chemical elements includes both mineral substances such as sodium, potassium, magnesium, selenium, calcium, zinc, etc., as well as contaminating chemical elements: arsenic, tin, lead, cadmium, copper, mercury, etc. A total of 431 samples were inspected, 17 of which were non-compliant. In the case of the contaminating chemical elements, the maximum permitted quantity of mercury in a food supplement sample was exceeded. Tested mineral substances showed levels exceeding the permitted quantity of metallic magnesium, aluminum, sodium and calcium in food supplement samples, and magnesium and calcium in bottled spring water samples.

The content of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) was tested in a total of 63 food samples, all of the samples were compliant.

The colorant content was inspected in 321 food samples and 8 of them were assessed as non-compliant. The non-compliant results were identified in non-chocolate confectionery (4 samples), in one sample of corn snacks, cookies, and strawberry oat porridge, and in one case, use of a colorant in pine honey was also identified. Most

v jednom případě byla na obale cukrovinky nedostatečně uvedená doplňující informace „název nebo číslo E barviva/barviv: mohou nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí“, v případě medu pak bylo odhaleno použití nepovoleného barviva.

Obsah konzervačních látek byl kontrolován celkem u 827 vzorků potravin, z nichž 20 nevyhovělo požadavkům právních předpisů.

Nevyhovujícím analytem bylo nejčastěji překročení povoleného množství celkového oxidu siřičitého u konzervované zeleniny a vína, ve dvou případech byla v konzervované zelenině zjištěna přítomnost kyseliny sorbové, která nebyla deklarována na obale.

Obsah sladidel byl kontrolován celkem u 37 vzorků potravin. Všechny byly vyhovující.

of the cases identified use of a permitted colorant that had not been declared on the labelling of the foodstuff. In addition, exceeding the limit of permitted colorant was also found. In one case, there was insufficient warning on the package; the label specifying that “name or number of E colorant/colorants: can adversely affect the activity and attention of children” was insufficient. Use of non-permitted colorant was revealed in the batch of honey.

The content of preservatives was inspected in a total of 827 food samples, out of which 20 failed to meet the requirements laid down by legal regulations.

The most frequent source of non-compliance was exceeding the permitted quantity of sulphur dioxide in canned vegetables and wine. Presence of sorbic acid was not declared on the package, but was discovered in two cases in canned vegetables.

The content of sweeteners was inspected in a total of 37 food samples. All of them were compliant.

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	1274	34
Kontaminanty ● Contaminants		
Mykotoxiny ● Mycotoxins	466	9
Chemické prvky ● Chemical elements	431	17
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) ● PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	63	0
ADITIVNÍ LÁTKY ADDITIVES		
Barviva ● Colorants	321	8
Konzervanty ● Preservatives	827	20
Sladidla ● Sweeteners	37	0

2.1.5

KONTROLA OZNAČOVÁNÍ A JAKOSTI POTRAVIN

V rámci kontroly označování bylo v roce 2019 zkontrolováno celkem 3 063 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 319 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 437 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 1 299 nevyhovujících šarží.

2.1.6

KONTROLY TEMATICKÉ A MIMOŘÁDNÉ

Kontrola ovoce a zeleniny a výrobků z nich v rámci projektu „Ovoce a zelenina do škol“

SZPI provádí na základě smlouvy se SZIF kontroly jakosti čerstvého a zpracovaného ovoce a zeleniny dodávaného do základních škol v rámci projektu „Ovoce a zelenina do škol“. V průběhu roku 2019 bylo provedeno 44 kontrol a odebráno 34 šarží ovoce, zeleniny a ovocných nápojů. Ve všech případech byl zjištěn vyhovující stav, produkty dodávané byly jakostní a řádně označené.

Kontrola obsahu reziduí pesticidů v jádrech suchých skořápkových plodů

Kontrola bezpečnosti suchých skořápkových plodů byla provedena s ohledem na dlouhou minimální trvanlivost ořechů s potenciální možností ošetření přípravky na ochranu proti plísním, škůdcům a dalším škodlivým činitelům. V rámci kontrolní akce byl u 20 šarží skořápkového ovoce stanovován obsah reziduí pesticidů. Všechny odebrané vzorky byly vyhodnoceny jako vyhovující právní předpisům.

Kontrola bezpečnosti – houby prodávané ve formě doplňků stravy

Ústředně řízená kontrolní akce byla zaměřena na kontrolu bezpečnosti doplňků stravy na bázi hub (*Reishi, Shiitake, Chaga, Maitake*). Tyto doplňky stravy jsou často užívány dlouhodobě na podporu imunity. S ohledem na cílovou skupinu uživatelů, kdy se často jedná o osoby s oslabenou obranyschopností nebo i závažnými zdravotními problémy

2.1.5

INSPECTION OF FOOD LABELLING AND QUALITY

In 2019 a total of 3,063 foodstuff batches were tested as part of the labelling inspection and of that amount, a total of 1,319 batches were deemed non-compliant. A total of 437 non-compliant batches were found in the analytical requirements inspection (physical and chemical quality requirements), and a total of 1,299 non-compliant batches were found during inspection focused on sensory requirements.

2.1.6

TOPICAL AND AD-HOC INSPECTIONS

Inspection of fruit and vegetables and products made of them under the “Fruit and Veggies for Schools” project

As contracted with the State Agricultural Intervention Fund, CAFIA inspects quality of fresh and processed fruit and vegetables delivered to elementary schools involved in the “Fruit and Veggies for Schools” project. Over the course of 2019, 44 inspections were conducted and 34 batches of fruit, vegetables and fruit drinks were sampled. Compliance was identified in all of the cases, the products supplied were of good quality and properly labelled.

Inspection of the content of pesticide residues in the seeds of dry in-shell nuts

Safety of dry in-shell nuts was inspected taking into consideration the long minimum “best before” date of nuts and the likelihood that they could be treated with preparations to protect them from mould, pests and other harmful agents. The content of pesticide residues was determined in 20 batches of in-shell nuts as a part of the inspection activity. All samples taken were assessed as compliant with legal regulations.

a dále s ohledem na původ surovin pocházejících převážně ze třetích zemí, bylo vhodné ověřit bezpečnost těchto potravin.

V rámci ústředně řízené kontroly bylo prověřeno, zda v doplňcích stravy uváděných na trh nejsou přítomny těžké kovy, mykotoxiny (ochratoxin A, aflatoxiny), rezidua pesticidů a mikrobiální kontaminace (*Salmonella* spp. a *Listeria monocytogenes*) v takovém množství, které by mohlo ohrozit zdraví konečného spotřebitele.

V průběhu kontrolní akce bylo odebráno celkem 8 šarží doplňků stravy a žádný z nich nebyl na základě laboratorních rozborů shledán jako nevyhovující. Z pohledu bezpečnosti lze tedy konstatovat, že testované doplňky stravy na bázi hub nejsou zdravotně rizikové pro konečné spotřebitele.

Mimořádná kontrola doplňků stravy obsahujících kořen rostliny *Astragalus propinguus* (kozinec) z hlediska možného obsahu ochratoxinu A

SZPI byla požádána Ministerstvem zemědělství o prošetření doplňků stravy obsahujících kořen rostliny *Astragalus propinguus* (syn. *Astragalus membranaceus,* kozinec blanitý), a to z důvodu možného obsahu ochratoxinu A. Kozinec blanitý je jednou ze základních bylin používaných v tradiční čínské medicíně. Ochratoxin A patří mezi mykotoxiny a byly u něj potvrzeny imunotoxické, teratogenní a karcinogenní účinky.

Cílem ústředně řízené kontroly bylo tedy prověřit, zda konkrétní doplňky stravy na bázi kořene kozince blanitého obsahují ochratoxin A v takovém množství, které by mohlo ohrozit zdraví konečného spotřebitele.

Z celkem 10 odebraných šarží potravin bylo všech 10 vyhodnoceno jako vyhovující. U šesti šarží se přítomnost kontaminantu ochratoxinu A vůbec neprokázala. Zbývající čtyři šarže s pozitivním nálezem byly na závěr vyhodnoceny jako bezpečné, a to na základě hodnocení rizika Státního zdravotního ústavu.

Kontrola charakteristických vlastností olivových olejů

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 28 vzorků, což je více, než je povinný počet dle množství olivového oleje uvedeného na trh i než bylo odebíráno v roce 2018.

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

Safety inspection – mushrooms sold in the form of food supplements

A centrally managed inspection activity was focused on safety of mushroom-based food supplements (*Reishi, Shiitake, Chaga, Maitake*). These food supplements are often used over long periods of time to support immunity. It was deemed appropriate to inspect safety of these foodstuffs and their potential effect on the target group of users - often people with weakened immunity or even serious health problems. The origin of the raw material being mainly from third countries also made these foodstuffs suitable candidates for safety inspection.

Examination of the content of food supplements on the market to see if heavy metals, mycotoxins (ochratoxin A, aflatoxin), pesticide residues, and microbial contamination (*Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes*) were present in quantities high enough to threat the health of the end-consumer.

In the course of the inspection, 8 batches of food supplements in total were taken and based on laboratory analyses, none of them was found to be non-compliant. In terms of safety, one can say that the tested mushroom-based food supplements do not pose a risk to the end-consumer's health.

Special inspection of food supplements containing *Astragalus propinguus* (Mongolian milkvetch) plant root for possible ochratoxin A content

CAFIA was asked by the Ministry of Agriculture to examine food supplements containing the root of the *Astragalus propinguus* plant (syn. *Astragalus membranaceus,* Mongolian milkvetch) for possible ochratoxin A content. Mongolian milkvetch is one of the basic herbs used in traditional Chinese medicine. Ochratoxin A is a mycotoxin and its immunotoxic, teratogenous and carcinogenic effects have been confirmed.

Consequently the objective of centrally managed inspection was to examine whether specific food supplements based on the root of Mongolian milkvetch contain ochratoxin A in a quantity that could unsafe for the end-consumer.

All 10 of the total of 10 foodstuff batches taken were assessed as compliant. Presence of ochratoxin A was not proven at all in six batches. The remaining four batches with positive finding were eventually evaluated as safe based on a risk evaluation by the National Institute for Health.

Inspection of the characteristic features of olive oils

Pursuant to Commission (EEA) Regulation No. 2568/91, every member state must ensure the verification of data declared on the labelling of olive oils. The number of test samples required depends on the quantity of olive oil

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 28 šarží extra panenských olivových olejů – 9 olejů bylo z Řecka, 7 ze Španělska, 3 z Itálie a 9 z EU.

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 (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 28 hodnocených vzorků bylo 9 vyhodnoceno jako nevyhovující (2 ze Španělska, 1 z Itálie, 2 z EU a 4 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 7 kontrolovaných osob z 9, u nichž byly odebrány vzorky s nevyhovujícím výsledkem ze senzorického hodnocení provedeného ve Slovinsku. Oponentní senzorické hodnocení bylo provedeno senzorickými zkušebními komisemi v Řecku, Španělsku a Itálii.

I po provedení senzorických oponentních hodnocení lze tedy konstatovat, že všech 7 šarží, u kterých bylo oponentní hodnocení provedeno, bylo nevyhovujících, žádný z nich neodpovídal deklarované kategorii extra panenský olivový olej.

V roce 2019 bylo jako nevyhovující vyhodnoceno cca 32 % kontrolovaných šarží (v roce 2018 to bylo cca 27 %). Došlo k mírnému nárůstu nevyhovujících záchytů, který se však již několik let pohybuje kolem 30 %. Zvýšený dozor nad olivovými oleji tedy má své opodstatnění.

Kontrola fritovacích olejů v provozovnách společného stravování se zaměřením na uplatňování zmírňujících opatření ke snížení přítomnosti akrylamidu stanovených v nařízení (EU) č. 2017/2158

V rámci kontrolní akce bylo prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány „přepálené“ fritovací oleje a tuky, které vykazují známky nepřijatelného stupně

placed on the market. In the Czech Republic, which is not a producing country, the number of test samples required depends on the olive oil consumption. The results of these tests are sent to the European Commission. Since the results of the olive oil inspection have been highly unsatisfactory in recent years, the stipulated number of inspections was set at 28 samples. This is more than was mandatory based on the quantity of olive oil placed on the market and more samples than were tested in 2018.

The aim of the centrally managed inspection was to verify whether extra virgin and virgin olive oils meet the physical and chemical parameters laid down by Commission Regulation (EEC) No. 2568/91 on the Characteristics of Olive Oil and Olive-residue Oil, and on the Relevant Methods of Analyses (hereinafter referred to as “Commission Regulation (EEC) No. 2568/91”).

In the course of the inspection activity, 28 batches of extra virgin olive oils were tested, 9 oils from Greece, 7 from Spain, 3 from Italy and 9 from the EU.

The analyses pursuant to Commission Regulation (EEC) No. 2568/91 were conducted on all the samples to find out 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 according to Regulation (EEC) No. 2568/91, which serves to confirm the declared olive oil category (in this case, all the oils were declared extra virgin). The sensory analysis must be conducted by an approved sensory panel. CAFIA employs an approved sensory panel in Slovenia for this purpose, the Laboratory of Olive Oil Tasting, Zelena ulica 8 6310 IZOLA. Out of the 28 evaluated samples, 9 were evaluated as non-compliant (2 from Spain, 1 from Italy, 2 from the EU and 4 from Greece).

Pursuant to Art. 2 (2) of Commission Regulation (EEC) No. 2568/91, the party concerned has the right to request for a counter-assessment from two other approved testing panels, of which at least one must be in the country of origin of the oil.

7 out of the 9 inspected parties with samples labelled non-compliant based on the sensory evaluation conducted in Slovenia requested that a counter-assessment be undertaken. The counter-assessment was conducted by sensory testing panels in Greece, Spain and Italy.

Even after repeating the sensory analysis, it was noted that all 7 batches for which this counter-assessment was conducted continued to be found non-compliant, none of them met the standard of their declared category of extra virgin olive oil.

tepelného rozkladu a jsou tedy považovány za potraviny nevhodné ke spotřebě ve smyslu čl. 14 odst. 5 nařízení (ES) č. 178/2002. Cílem kontrolní akce bylo rovněž prověřit, zda provozovatelé zařízení společného stravování uplatňovali klíčová zmírňující opatření ke snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách.

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 fritovacích olejů byla provedena v 82 provozovnách společného stravování, zejména v restauracích a provozovnách rychlého občerstvení. Při kontrolní akci bylo hodnoceno celkem 98 vzorků fritovacích tuků a olejů, 13 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 13,3 % z 98 vzorků fritovacích olejů, které byly celkově při kontrolní akci posuzovány.

U 3 hodnocených vzorků podpůrná stanovení TPM a PTG ukazovala na velmi vysoký stupeň tepelného rozkladu olejů. Z celkového počtu 82 prověřovaných provozoven společného stravování bylo použití „přepáleného“ oleje zjištěno u 16 % provozoven.

V rámci ústředně řízené kontroly bylo kromě fritovacích olejů a tuků odebráno i 20 vzorků fritovaných hranolků z brambor do laboratoře ke stanovení obsahu akrylamidu. Pouze jeden vzorek překročil porovnávací hodnotu pro přítomnost akrylamidu v potravinách.

U 6 provozoven společného stravování (z celkového počtu 82 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.

Mimořádná kontrola máku z dovozu zaměřená na ověření splnění oznamovací povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb.
Cílem kontroly bylo u vytipovaných subjektů, které měly v roce 2018 do České republiky dovézt mák z členských států EU, ověřit celkový objem dovezeného máku v roce 2018 kontrolou vystavených dokladů (dodacích listů, faktur, mezinárodních nákladních listů) a ověřit účel použití máku

In 2019, about 32 % of the inspected batches were evaluated as non-compliant (in 2018 it was approx. 27 %). Although the number of non-compliant detections has slightly increased over the previous year, the results are still consistent with the approximately 30 % average found over the past several years. Thus it stands to reason that the increased supervision of olive oil is well-justified.

Inspection of frying oils at public catering facilities focused on the application of mitigation measures for the reduction of the presence of acrylamide, as established in Regulation (EU) 2017/2158
Within the framework of the inspection activity, it was verified whether “burnt” frying oils and fats which show signs of an unacceptable degree of thermal decomposition were being used to prepare meals. Such frying oils and fats are considered to be foods unsuitable for consumption under Art. 14 (5) of Regulation (EC) No. 178/2002. An additional objective of the inspection activity was to verify whether or not operators of public catering facilities were applying key mitigation measures to reduce the presence of acrylamide in food.

The assessment of whether used frying oil/fat shows signs of undesirable thermal decomposition was conducted based on the sensory evaluation of frying oils. An auxiliary measurement of total polar materials (TPM) using the Testo 270 device was also conducted. Laboratory testing to determine levels of polymerized triacyglicerols (PTG) was carried out on selected samples of frying oils.

The inspection of frying oils was conducted at 82 public catering facilities in particular restaurants and fast food establishments. During the inspection, a total of 98 samples of frying fats and oils were evaluated. 13 samples were evaluated using sensory methods and the auxiliary stipulation of total polar materials (TPM) and polymerized triacyglicerol (PTG) content to determine if the foodstuff was unsuitable for human consumption or unsuitable for the preparation of meals, as applicable. It was found that non-compliant samples of frying oils accounted for 13.3 % of the total of 98 samples which had been assessed during the inspection activity.

In 3 of the samples tested, auxiliary determination of TPM and PTG indicated a very high level of thermal disintegration of the oils. Out of the total number of 82 inspected public catering facilities, the use of “burnt” oil was identified in 16 % of facilities.

In addition to the frying oil samples, 20 samples of fried potato chips were also brought into laboratory as a part of the centrally managed inspection activity. Testing was carried out for acrylamide content. Only one sample exceeded the benchmark value for the presence of acrylamide in foods.

a jakým subjektům byl dodán. V rámci této kontrolní akce bylo provedeno celkem 24 kontrol u 20 kontrolovaných osob. Na základě provedených kontrol bylo zjištěno, že v 8 případech PPP přijal mák ze státu EU, avšak v souladu s požadavkem vyhlášky č. 172/2015 Sb. nesplnil informační povinnost při dovozu máku. U jedné z kontrolovaných osob bylo na základě dodatečně předložených nabývacích dokladů zjištěno, že do ČR dovezla v průběhu roku 2018 celkem 58 zásilek máku o celkovém objemu 1 364 tun (ze Španělska, Velké Británie, Austrálie a Turecka), které nebyly SZPI nahlášeny.

Kontrola máku z dovozu se zaměřením na obsah morfinových alkaloidů

Cílem kontrolní akce bylo ověřit především u máků původem z jiných členských států EU a třetích zemí jejich vhodnost pro použití v potravinářství z hlediska přítomnosti morfinových alkaloidů. U nahlášených zásilek máku byla provedena kontrola plnění informační povinnosti příjemce potravin v místě určení podle vyhlášky č. 172/2015 Sb., která byla spojená s odběrem vzorků na stanovení morfinových alkaloidů.

V rámci kontrolní akce bylo provedeno celkem 44 kontrol u celkem 11 kontrolovaných osob. 25 vzorků máku bylo vyšetřeno na přítomnost morfinových alkaloidů. U 4 vzorků máku byla ověřována rovněž přítomnost reziduí pesticidů. Z celkového počtu hodnocených vzorků nevyhovělo celkem 7 vzorků na přítomnost morfinových alkaloidů a u jednoho vzorku máku byla překročena hodnota maximálního reziduálního limitu pro účinnou látku chlorpyrifos.

Mimořádná kontrola masných výrobků s hovězím masem původem z Polska

Kontrola měla prověřit současný stav nabídky a prodeje veškerého hovězího masa a výrobků z něj původem z Polska. Cílem kontrolní akce bylo zintenzivnění kontrol se zaměřením na bezpečnost, jakost a ověření pravdivosti deklarovaných údajů, původ masa i korektní způsob uvádění informací pro spotřebitele.

Objektem kontrolní akce byly provozovny velkých maloobchodních řetězců a provozovny maloobchodu menšího významu, dále provozovny společného stravování a v ojedinělých případech i provozovny výroby.

V rámci této kontrolní akce bylo provedeno celkem 3 569 kontrol u 2 360 kontrolovaných osob. V maloobchodní síti bylo uskutečněno 1 805 kontrol, 1 730 kontrol bylo provedeno v provozovnách společného stravování a 10 kontrol se týkalo provozoven výroby.

V případě 78 kontrol zařízení společného stravování kontrolovaná osoba nepředložila na místě v průběhu kontroly nabývací doklad k hovězímu masu určenému k přípravě pokrmů. Provozovatelé byli v rámci součinnosti požádáni

6 public catering facilities of the total number out of 82 inspected failed to meet hygienic requirements for facilities stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 on Food Hygiene.

The results of the centrally managed inspection indicate that it is desirable to carry out inspections focused on the use of frying oils and fats in public catering facilities even more carefully in the future.

Special inspection of imported poppy focused on the verification of the notification obligation laid down by Decree No. 172/2015 Coll.

The objective of the inspection was to verify the volume, purpose and documentation of the entities which were to import poppy into the Czech Republic from EU Member States in 2018. These points were verified by examining the corresponding documents issued (delivery notes, invoices, international consignment notes) to calculate the total volume of poppy imported in 2018, to verify the purpose of the use of the poppy, and to identify to which entities it was delivered. As a part of this activity, a total of 24 inspections were carried out at 20 inspected parties. Based on the inspections made, it was found that

o zaslání nabývacích dokladů. U 3 kontrol kontrolovaná osoba nepředložila nabývací doklady v termínu stanoveném v žádosti o součinnost. Celkem v 10 případech bylo při kontrole zjištěno, že provozovatel poskytoval v nabídce pro spotřebitele zavádějící informace o původu masa.

Intenzivní kontroly polského hovězího masa a výrobků z něj v obchodní síti i v provozovnách společného stravování ukázaly, že počet zjištěných nevyhovujících skutečností byl vzhledem k počtu provedených kontrol minimální. Pouze ve výjimečných případech PPP v rámci součinnosti nepředložil nabývací doklady k hovězímu masu určenému k přípravě pokrmů.

Mimořádná kontrola potravin původem z Polska

Účelem kontrolní akce byla kontrola potravin, u kterých byl předpoklad, že polské mechanismy úředních kontrol nebyly dostatečně účinné. Byla to reakce na opakovaná nevyhovující zjištění SZPI u různých polských potravin v posledních letech. Kontroly probíhaly ve skladech, v maloobchodní síti a všude tam, kde se daly očekávat větší objemy skladovaných či prodávaných polských potravin. Uskutečnilo se 2 381 kontrol u 1 005 kontrolovaných osob. Na místě a v laboratoři bylo hodnoceno 997 šarží potravin. Při laboratorních rozborech nevyhovělo 61 šarží. Mezi závažná zjištění učiněná v laboratoři lze zařadit zejména ta, která se týkají bezpečnosti potravin – nadlimitní obsahy pesticidů v potravinách a nedostatky související s označením či neoznačením přítomných alergenních látek.

in 8 cases, the individuals brought in the poppy from an EU country and failed to fulfill the corresponding declaration obligation in compliance with Decree No. 172/2015 Coll. for the import of poppy. In case of one of the inspected entities, it was discovered, based on the subsequently submitted documents of acquisition, that in 2018, 58 consignments of poppy from Spain, Great Britain, Australia and Turkey, a total volume of 1,364 tons, were imported into the Czech Republic but not reported to CAFIA.

Inspection of imported poppy seeds for morphine alkaloids content

The objective of the inspection activity was to verify the suitability of poppy seeds for use in food industry in terms of the presence of morphine alkaloids. Poppy seeds originating in other EU member states and third countries were of particular interest. For reported consignments of poppy seeds, an inspection assessing whether the information obligation related to the taking of samples to determine morphine alkaloids had been met by the food recipient at the place of destination pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.

This inspection activity involved a total of 44 inspections carried out in a total of 11 inspected entities. 25 samples of poppy seeds were tested for the presence of morphine alkaloids. In 4 samples of poppy seeds, the presence of pesticide residues was also detected. Out of the total number of samples evaluated, 7 samples were non-compliant in terms of the presence of morphine alkaloids and, in the case of one sample of poppy seeds, the maximum residue limit value of the active substance of chlorpyrifos was exceeded.

Special inspection of meat products containing beef originating in Poland

The inspection was intended to verify the current situation in the offer and sale of all beef and beef products originating in Poland. The objective of the inspection was to increase the rigor of safety and quality inspections, and verification of the veracity of the declared information, meat origin and the correct user declaration format.

The inspection activity was directed towards the premises of major retail chains and retail establishments of less significance, as well as public catering facilities and, occasionally also production facilities.

As a part of this activity, a total of 3,569 inspections were conducted on 2,360 individuals. 1,805 inspections were performed in the retail network. 1,730 inspections were conducted in public catering establishments and 10 inspections concerned production establishments.

Throughout the course of 78 inspections in public catering establishments, the entity being inspected failed to sub-

Mimořádná kontrola baleného čerstvého drůbežího masa a drůbežích masných polotovarů původem z Brazílie na stanovení přítomnosti salmonel

Cílem mimořádné kontroly bylo prověřit současný stav nabídky a prodeje rizikového drůbežího masa původem z Brazílie s ohledem na podezření prodeje potenciálně nevyhovujících výrobků. Kontrola byla zaměřena na sledování přítomnosti salmonel sérotypů *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Enteritidis, monofázické kmeny *Salmonella* Typhimurium s antigenním vzorcem 1,4,[5],12:i:-, a také *Listeria monocytogenes*. Do kontroly byly zahrnuty všechny velké prodejní řetězce a další provozovny maloobchodních síti ČR v územní působnosti všech inspektorátů SZPI s výjimkou inspektorátu s působností pro hlavní město Praha a Středočeský kraj.

Předmětem kontroly bylo čerstvé drůbeží maso s vyznačenou zemí původu výhradně z Brazílie (balené celé i porcované/dělené), a to včetně drůbežích masných polotovarů (chlazených, mražených, marinovaných apod.). K mikrobiologickým rozborům bylo odebráno 5 vzorků drůbežího masa děleného na části (země původu Brazílie), přičemž výsledky laboratorních rozborů byly u všech vzorků vyhovující.

Mimořádná kontrola obsahu siřičitanů v baleném mletém mase

Účelem mimořádné kontrolní akce bylo ověření přítomnosti/nepřítomnosti siřičitanů v mletém mase na trhu v ČR. Kontrolní akce reagovala na výsledky kontrol v rámci EU, kdy Portugalsko opakovaně hlásilo záchyty siřičitanů v mletém mase. Kontrola byla zaměřena na chlazené balené mleté maso a masné polotovary (mělněné, mleté maso s jednodruhovým kořením, solí, případně s přídatnými látkami). Pro tyto kategorie výrobků není dle nařízení (ES) č. 1333/2008 obsah přídatných látek E 220–E 228 oxid siřičitý–siřičitany povolen. V rámci této mimořádné kontrolní akce bylo na jaře roku 2019 odebráno 6 vzorků výše uvedených výrobků českého i zahraničního původu, všechny s vyhovujícím výsledkem. Přítomnost siřičitanů v baleném mletém mase, které se vyskytuje na trhu v ČR, tedy nebyla prokázána.

Kontrola rozlévaných vín na území ČR

Novela zákona č. 321/2004 Sb. přinesla významnou pozitivní změnu pro spotřebitele ve vztahu k označování nabídky čepovaných a rozlévaných vín. V loňském roce byly současně osloveny spolky a organizace zastřešující provozovatele společného stravování a jiné soukromé podnikatele (vinárny, kavárny aj.) s informací o legislativní změně a upozorněním na nové povinnosti ohledně zpřístupnění nabídky čepovaných a rozlévaných vín pro spotřebitele.

Celkem bylo v rámci této ústředně řízení kontroly v roce 2019 provedeno 157 vstupů do 123 provozoven potravinář-

mit acquisition documents for the beef used in preparing meals. The operators were asked to cooperate by submitting proof of acquisition documents. In 3 of the inspections, the entity inspected failed to submit a proof of the acquisition documents by the deadline stipulated in the cooperation request. In a total of 10 cases, the inspection identified that the operator had provided misleading information about the origin of the meat offered to consumers.

Intensive inspections of Polish beef and beef products in the retail network as well as in public catering establishments showed that the actual number of detected non-compliant facts was minor, in comparison to the number of inspections made. In only a few cases did FBO fail to provide the suggested proof of acquisition documents for beef used in preparing meals.

Special inspection of foodstuffs originating in Poland

The purpose of the inspection activity was the inspection of foodstuffs which were assumed to have not undergone sufficiently rigorous Polish inspections. This was in response to repeated CAFIA non-compliant findings in various Polish foodstuffs over previous years. The inspections were conducted in warehouses, in retail networks, and everywhere where large amounts of Polish foodstuffs could be expected to be stored or sold. 2,381 inspections were carried out on 1,005 individuals, 997 foodstuff batches were evaluated both on site, and in the laboratory. 61 batches were deemed to be non-compliant in laboratory analyses. The most serious findings made in the laboratory are those that concern food safety, excessive pesticide content in foodstuff and deficiencies related to the indication of or failure to indicate allergenic substances present.

Special inspection of packaged fresh poultry meat and poultry meat based semi-finished products originating in Brazil to determine the presence of salmonella

Suspicion of the sale of potentially non-compliant products provided the impetus for a special inspection to check the existing situation in the offer and sale of high-risk poultry meat originating in Brazil. The inspection was focused on monitoring the presence of the salmonella serotypes *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Enteritidis, the monophasic strains of *Salmonella* Typhimurium with antigenic formula 1,4,[5],12:i:-, as well as *Listeria monocytogenes*. The inspection included all large sales chains and other retail network establishments within the territorial competence of all the CAFIA inspectorates in the Czech Republic, with the exception of the inspectorate responsible for the capital of Prague and the Central Bohemia Region.

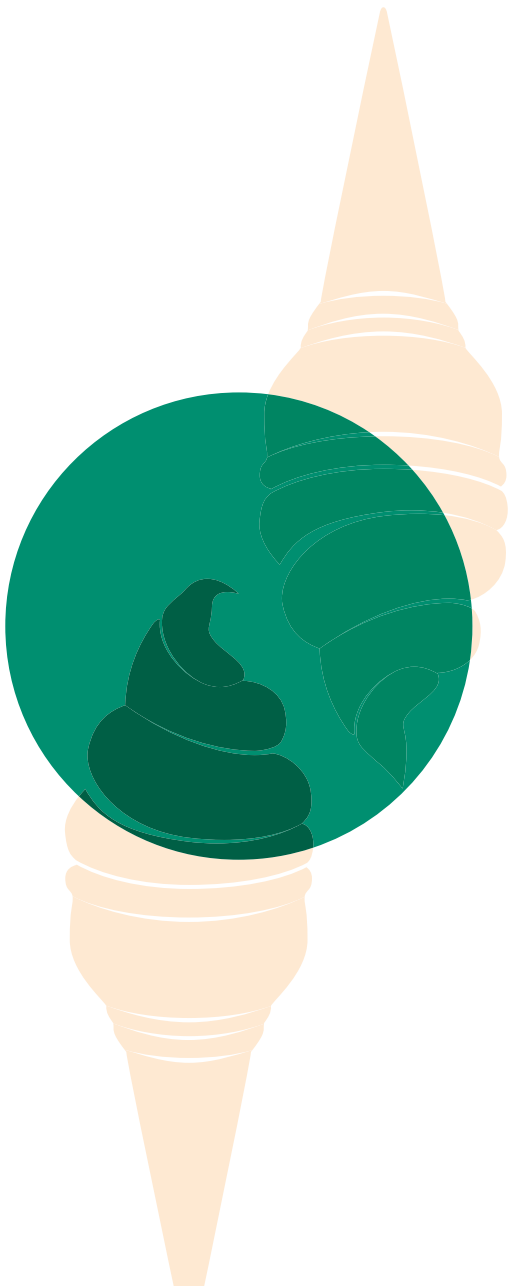
The subject of the inspection was fresh poultry meat with declared Brazilian country of origin, exclusively, and in-

ských podniků. Zejména se jednalo o provozovny společného stravování, kavárny vinárny aj. V rámci těchto vstupů bylo v 70 případech popsáno porušení právních předpisů. Nejčastějším prohřeškem bylo neuvedení některého z povinných údajů (např. země původu), nebo poskytnutí zavádějících údajů někdy až klamavých (např. záměna provenience, obsahu zbytkového cukru aj.).

Z celkových výsledků, a tedy vysokého počtu nevyhovujících zjištění, vyplývá, že se provozovatelé stravovacích zařízení dosud nepřizpůsobili požadavkům zákona č. 321/2004 Sb. a spotřebitelům se tak nedostávají informace, na základě kterých by se mohli dostatečně rozhodnout ve výběru čepovaného nebo rozlévaného vína.

Kontrola prodeje sudového, čepovaného, rozlévaného vína a aromatizovaných vinných výrobků

Cílem kontrolní akce bylo provedení kontrol prodeje sudového, čepovaného, rozlévaného vína a aromatizovaných vinných výrobků případně jiných nápojů. Dále bylo cílem provedení kontrol v provozovnách, kde bylo nebalené víno plněno do obalu určeného pro spotřebitele.



cluded packed wholes, as well as jointed/portioned meats, and also poultry meat-based semi-finished prepared products (chilled, frozen, marinated, etc.). 5 samples of poultry meat of Brazilian origin were cut into portions and taken for microbiological analyses. The results of the laboratory analyses were compliant in all cases.

Special inspection of sulphite content in packaged ground meat

The purpose of the special inspection activity was to verify the presence/absence of sulphites in ground meat in the Czech market. The inspection activity was a reaction to the results of inspections in the EU in which Portugal reported repeated detections of sulphites in ground meat. The inspection was directed towards chilled packed ground meat and meat-based semi-finished prepared products (minced ground meat with single-species spices, salt or additives, if any). The content of additives E 220–E 228 sulphur dioxide–sulphites is not permitted in these categories of products pursuant to Regulation (EC) No. 1333/2008. As a part of this special inspection activity, 6 samples of the above products of Czech, as well as foreign origin were taken in spring 2019, all of them with compliant results. Consequently, the presence of sulphites in packaged ground meat that is present on the market in the Czech Republic was not proven.

Inspection of house wines in the territory of the Czech Republic

Amendment to Act No. 321/2004 Coll. brought a significant positive change for consumers in the labelling of tapped and house wines on offer. Associations and organizations covering public catering establishments and other private entrepreneurs (wine bars, cafés, etc.) were provided with information about the legislative change last year. They were notified of the new disclosure obligation for tapped and house wines on offer for consumers.

In 2019, a total of 157 inspections of 123 food business operators were performed in this centrally managed inspection. Public catering establishments, cafés, wine bars, etc. were a particular point of focus. A breach of legal regulations was discovered in 70 cases. The most common breach was failure to declare some of the mandatory information (country of origin, for instance), or providing misleading, sometimes even fraudulent information (such as substitution of the provenance, content of residual sugar etc.).

The high number of non-compliant findings lead to the conclusion that public catering establishments have not yet adapted to the requirements of Act No. 321/2004 Coll. Consequently, consumers lack the information they need in order to make informed choices regarding tapped or house wine.

Během akce proběhlo 779 kontrolních vstupů do 635 provozoven potravinářských podniků, při kterých inspektoři konstatovali 398 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 53 šarží vín, ze kterých 11 šarží nevyhovělo (tj. 20,7 %). V 7 případech byly ve vínech zjištěny choroby a vady (např. ve vůni a chuti zjištěna oxidáza, plíseň, nežádoucí těkavé látky, druhotná fermentace aj.). Další prohřešky se týkaly nesprávně uvedeného značení obsahu zbytkového cukru (4×) a skutečného obsahu alkoholu (5×).

Na místě pak inspektoři prověřili 58 šarží produktů, z nichž 40 šarží nevyhovělo. Zejména šlo o nesprávné nebo zavádějící označení produktů nebo jejich obalů.

Během této kontrolní akce inspektoři uložili 120 opatření – zákaz uvádění produktu na trh v celkovém množství 283 591 litrů produktů. 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.

Kontrola oznamovací a uskladňovací povinnosti

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 jejich 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. 2019 do 31. 12. 2019 bylo oznámeno celkem 3 298 hlášení. To představuje 67 930 705 litrů, respektive kilogramů oznámených vinařských produktů (nebalené víno, vinné hrozny, hroznový mošt aj.). Z tohoto množství představuje nebalené víno 61 825 059 litrů. Nejčastěji se jednalo o vína původem z Maďarska, Itálie, Slovenska, Španělska, Rakouska a Moldavska.

V rámci kontrolní akce bylo inspektory provedeno celkem 306 kontrolních vstupů, odebráno bylo k laboratorním analýzám 155 šarží produktů. Laboratorním rozborům nevyhověla jedna šarže, a to původem z Maďarska. Tato šarže nevyhověla v analytu – přídavek exogenní vody, což je

Inspection of bulk, tapped, house wine and aromatized wine products

The objective of the inspection activity was to inspect the sale of bulk, tapped, house wine and aromatized wine products, and other beverages, as applicable. An additional objective was to carry out inspections in establishments where bulk wine was sold in consumer-designated packaging.

During the activity, 779 inspections were conducted at 635 food business operators. The inspectors identified 398 industry-related breaches of various types (bookkeeping, cover documents, sanitary requirements, product labelling, wine sale system, etc.).

53 batches of wine were collected for laboratory analysis, 11 of which proved to be non-compliant (i.e. 20.7 %). In 7 cases, diseases and deffects were detected in the wine (e.g. detection of oxidase flavor, mold, undesirable volatile substances, secondary fermentation, etc.). Additional breaches involved 4 incorrect declarations of residual sugar content and 5 of incorrect alcohol content.

The inspectors tested 58 batches on site, and 40 of them were non-compliant. The main issues were incorrect or misleading product labelling or packaging.

During this inspection, the inspectors imposed 120 corrective measures and banned selling of a total quantity of 283,591 liters. The imposed measures were connected with the bulk wine sales system, book-keeping, requirements for mandatory transport packaging labelling, and the requirement for submission of documents accompanying the wine products.

Inspection of notification and storage obligations

The aim of the inspection was to verify the notification and storage obligation pursuant to Section 14a) and 14b) of Act No. 321/2004 Coll. on Viniculture and Viticulture, as amended. Samples from batches of bulk wine were also taken for laboratory analysis as a part of this inspection activity.

As of 1 April 2017, recipients are obliged to inform the Vineyard Register of each shipment of wine products immediately upon its arrival at its first delivery location in the Czech Republic and this no later than within 12 hours of such arrival. Bulk wine is the only one of the stipulated wine products that additionally must remain at the first place of delivery for 10 subsequent days.

In the period from 1 January 2019 to 31 December 2019, a total of 3,298 reports were made. This represents 67,930,705 liters or kilograms of reported wine products (unpackaged wine, wine grapes, wine must, etc.). Bulk wine accounts for 61,825,059 liters of the above quantity.

nepovolený enologický postup a současně se dle zákona č. 321/2004 Sb. jedná o falšování produktu. V rámci těchto kontrol bylo dále zjištěno, že 7 799 kilogramů rektifikovaného moštového koncentrátu a 229 842 litrů nebaleného vína nebylo oznámeno dle zákona, tudíž byly tyto produkty ve většině případů zakázány.

Kontrola částečně zkvašeného hroznového moštu (vč. 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 2019 provedeno 361 kontrol, při nichž byly odebrány pro laboratorní analýzy vzorky z 61 šarží nabízeného produktu. Laboratorně nevyhovělo 10 šarží původem z České republiky a Maďarska. U třech šarží byl zjištěn nepovolený přídavek exogenní vody, jednalo se tedy o falšování produktu. Ve třech případech bylo zjištěno nadlimitní zvyšování přirozeného obsahu alkoholu (nadlimitní obohacování moštů cukrem). V jednom případě byla odebrána šarže produktu, u které objem neodpovídal objednanému množství. Ve čtyřech případech pak skutečný obsah alkoholu neodpovídal definici výrobku z révy vinné (částečně zkvašený hroznový mošt se získává kvašením hroznového moštu, který následně obsahuje skutečný obsah alkoholu vyšší než 1 % objemové a nižší než tři pětiny celkového obsahu alkoholu v procentech objemových).

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 – Health and Food Audits and Analysis Department) o prováděnou kontrolu ozářených potravin v ČR.

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

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 2018, který poskytla ozařovna Bioster, a. s.

These were generally wines originating in Hungary, Italy, Slovakia, Spain, Austria and Moldova.

Within the inspection activity, the inspectors carried out a total of 306 inspections and sampled 155 product batches for laboratory analysis. 1 batch originating from Hungary failed the laboratory analysis. The analysis showed this batch to be non-compliant due to the addition of exogenous water, an unauthorized oenological practice that also constitutes product falsification pursuant to Act No. 321/2004 Coll. In addition, this inspection also revealed that 7,799 kilograms of rectified must concentrate and 229,842 liters of unpackaged wine were not reported as specified by the law, and in most cases, these products were consequently banned.

Inspection of partially-fermented grape must (incl. burčák)

The aim of the inspection was to verify the quality parameters of partially-fermented grape must (including burčák), its proper labelling, traceability, cover documents and in some cases also hygiene and other requirements.

Only partially-fermented grape must made of grapes originating exclusively in the Czech Republic may be labelled and introduced to the market as burčák. Burčák may only be offered for consumption in the period from 1 August to 30 November of the calendar year.

In 2019, a total of 361 inspections were carried out during this activity, with samples from 61 batches of offered products taken for laboratory analyses. 10 batches originating in the Czech Republic and Hungary failed the laboratory tests. In three batches, the unauthorized addition of exogenous water was identified, i. e. product falsification. In three cases, an excessive increase of the natural alcohol content was detected (excessive enrichment of must with sugar). In one case, a batch quantity volume did not correspond to the quantity ordered. In four cases, the real alcohol content did not correspond to the definition of a wine product. (Partially-fermented grape must is obtained by the fermentation of grape must to consequently contain a real alcohol content higher than 1 % by volume, but lower than three fifths of the total alcoholic strength, by volume).

Inspection of irradiated foodstuffs

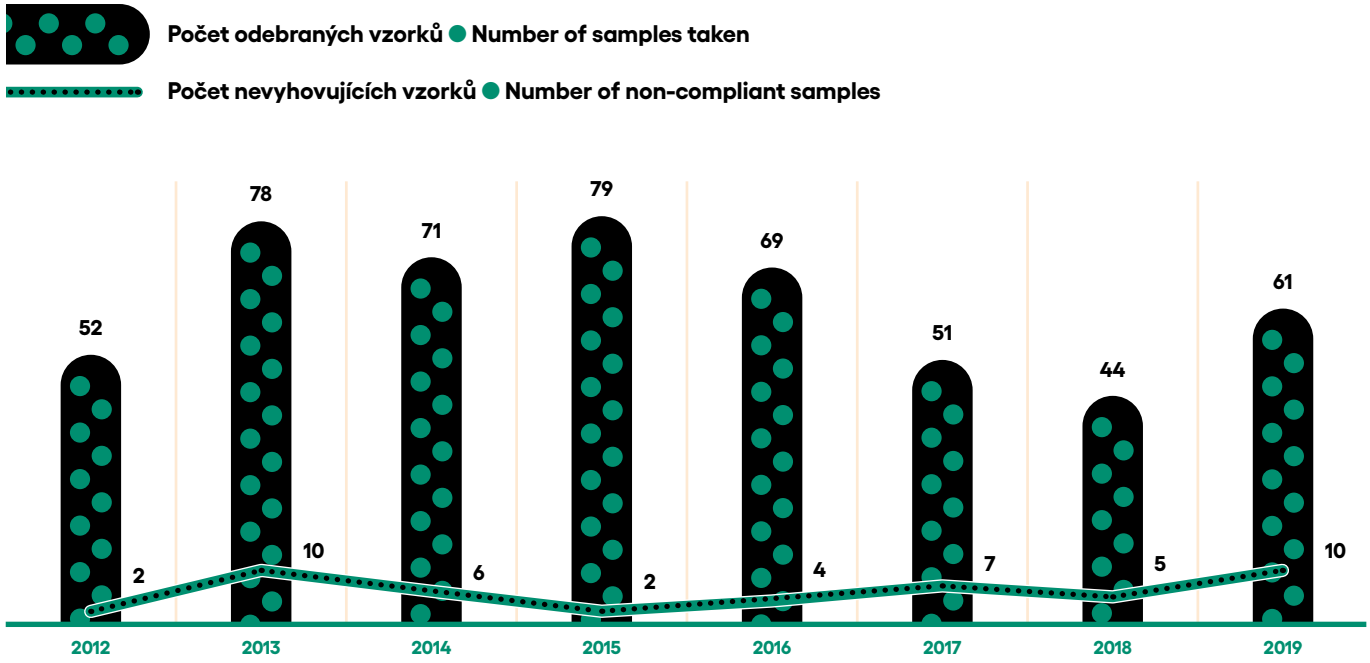
The activity was a response to the annual obligation to inform the European Commission of the results of inspections of irradiated foodstuffs, and also from the steady interest of EC missions (specifically the DG SANTE – Health and Food Audits and Analysis Department) in the inspection of irradiated foodstuffs in the Czech Republic.

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

1 GRAF ● GRAPH

● Shrnutí výsledků částečně zkvašených hroznových moštů od r. 2012 do r. 2019

● Summary of results for partially-fermented grape must, 2012 to 2019



V průběhu kontrolní akce byly odebrány vzorky celkem z 32 šarží, které zahrnovaly 10 vzorků instantních nudlových polévek, 7 vzorků koření, 5 vzorků doplňků stravy, 4 vzorky bylinných čajů, 4 vzorky česneku, 1 vzorek mořské řasy a 1 vzorek houby (houževnatec jedlý/shiitake).

Z celkového počtu 32 analyzovaných šarží potravin se podařilo ověřit ozáření u 28 šarží, ani jedna šarže nebyla vyhodnocena jako nevyhovující, tzn., že nebylo prokázáno ozáření u žádné analyzované šarže potravin.

U čtyř 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).

The analyzed commodities were selected from the list of foods permitted for irradiation by the respective regulations. Which commodities would be analyzed was based on positive detections from prior inspections, and also on positive detections within the EU (Member States annual report and the RASFF system). In selecting commodities and producers for inspection, the list of irradiation customer orders for 2018 provided by the Bioster a.s. sterilization facility was also taken into account.

Samples were taken from a total of 32 batches during the inspection activity; 10 instant noodle soup samples, 7 spice samples, 5 food supplement samples, 4 herbal tea samples, 4 garlic samples, 1 seaweed sample and 1 Shiitake mushroom sample.

Out of the total of 32 analyzed batches, testing for irradiation was done on 28 of them. Not even one batch was evaluated as non-compliant; irradiation was not proven in any of the analyzed batches of the foodstuffs.

In the remaining four batches, it was not possible to isolate a sufficient quantity of siliceous minerals from the samples, and thus treatment with ionizing radiation could not be verified. The inspection results shall be provided to the European Commission.

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.

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.

V rámci kontrolní akce bylo do konce roku 2019 laboratorně vyhodnoceno celkem 41 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 a 3 vzorky čerstvé papáje.

V rámci kontrolní akce nebyla u žádného vzorku zjištěna přítomnost genetické modifikace, které nebyla schválena pro potraviny na základě nařízení (ES) č. 1829/2003.

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 2019 provedla SZPI při kontrolách ekologické produkce celkem 270 kontrolních vstupů u 153 kontrolovaných osob. Pochybení bylo zjištěno v šesti případech. Ve všech případech šlo o e-shopy, které nebyly registrovány v kontrolním systému ekologické produkce.

Kontrola chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu u potravin (mimo víno)

Dle platných právních předpisů (zejména nařízení EP a Rady (EU) č. 1151/2012 a nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004) má být u každého výrobce prověřeno dodržování specifikace potravin s chráněným zeměpisným označením (dále jen „CHZO“) a chráněným označením původu

Monitoring radioactive contamination in foods designated for direct consumption in the territory of the Czech Republic

The incidence of radiation, including that in environmental elements (soil, water air), and also in the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs) is monitored across the 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 assured by the permanent members 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 representation percentage in the Czech food chain for cereals (12 %), potatoes (6 %), vegetables (4 %) and fruit (4 %).

Sampling of fruit, vegetables, cereals and potatoes was conducted directly among growers and it was carried out by all inspectorates. The results obtained through laboratory analyses were submitted to SONS, which is responsible for processing the results further.

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

The objective of this inspection activity was to verify whether foodstuffs containing or made from genetically modified varieties of soya, maize and rice that have not been approved for use in foodstuffs in the EU have found their way into the Czech market. Concurrently, the aim of the inspection was to assess whether foodstuffs containing permitted GM soy and GM maize are labelled in accordance with the applicable legal requirements. Inspections also aimed to check, though to a lesser extent, whether a genetically modified fresh papaya from Thailand, which had not been thus far permitted, had been placed on the market.

During the inspection activity, a total of 41 food batches (primary ingredients) had undergone laboratory analysis by the end of 2019. This involved 14 samples of foodstuffs made from maize, 14 samples of rice and rice products, 10 samples of soya and soya products, and 3 samples of fresh papaya.

The inspection activity did not identify presence of any unapproved genetic modifications according to Regulation (EC) No. 1829/2003, in any of the samples.

Inspection of organic production

The aim of the inspection activity was to verify fulfillment of the rules of ecological production, which are

(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 2019 bylo provedeno 84 kontrolních vstupů. Hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 117 vzorků šarží potravin označených CHZO/CHOP – všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující. *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 2019 uskutečnila SZPI 123 kontrol KLASA a zkontrolovala 171 šarží oceněných potravin, z nichž pouze jedna šarže byla nevyhovující.

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 2019 provedeno 116 kontrol potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina a přezkoumáno 77 šarží takto oceněných potravin. Při kontrolách Regionální potraviny byla zjištěna dvě nevyhovění. V obou případech se jednalo o problém se zajištěním suroviny pocházející z regionu na výrobu daného produktu.

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, které budou v daném kalendářním roce auditovány. V roce 2019 inspektoři SZPI uskutečnili celkem 79 auditů PPP. Oproti roku 2018 tak došlo k navýšení počtu auditů o více jak 5 %. Pokud se týká místa kontrolních akcí, tak bylo auditováno

stipulated by Regulation (EC) 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 authorized inspection organizations had already performed inspections in the previous parts of the chain.

In 2019, CAFIA conducted a total of 270 inspections of 153 individual entities during its inspection of ecological production. Deficiencies were found in six cases. E-shops were involved in all the cases that had not been registered in the ecological production regulation system.

Inspection of protected geographical indications and protected designations of origin for foodstuffs (wine excluded)

Pursuant to applicable legislation (in particular Regulation (EU) No. 1151/2012 of the EP and Council and Regulation (EC) No. 882/2004 of the EP and Council), every producer must be inspected for compliance with the specification of foodstuffs with a protected geographical indication (hereinafter “PGI”) and protected designations of origin (“PDO”) for production which falls within the remit of CAFIA. Inspections assess the compliance of producers with product specifications, i.e. technological procedure, including the raw materials used. The sensory properties of the foodstuffs are further evaluated on location, or samples are taken to the laboratory. CAFIA also inspects the legitimacy of the use of PDO/PGI when placing products on the market (especially in shops).

In 2019, 84 inspections were carried out. 117 samples of foodstuff batches labelled PDO/PGI were assessed on site or taken into a laboratory, and all of them were evaluated as compliant. *Note: the commodity of wine is not included in this chapter.*

Inspections of foodstuffs with the KLASA label

This inspection activity was focused on compliance with the requirements of applicable legal regulations and the above-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 “Methodology for Granting the KLASA Label” (for products granted the KLASA label after 1 February 2017), to which the operators committed voluntarily.

The Rules or the Methodology, if applicable, applied not only to the characteristics of the awarded food but also to the production conditions. The fulfillment of these conditions was the subject of the KLASA inspection.

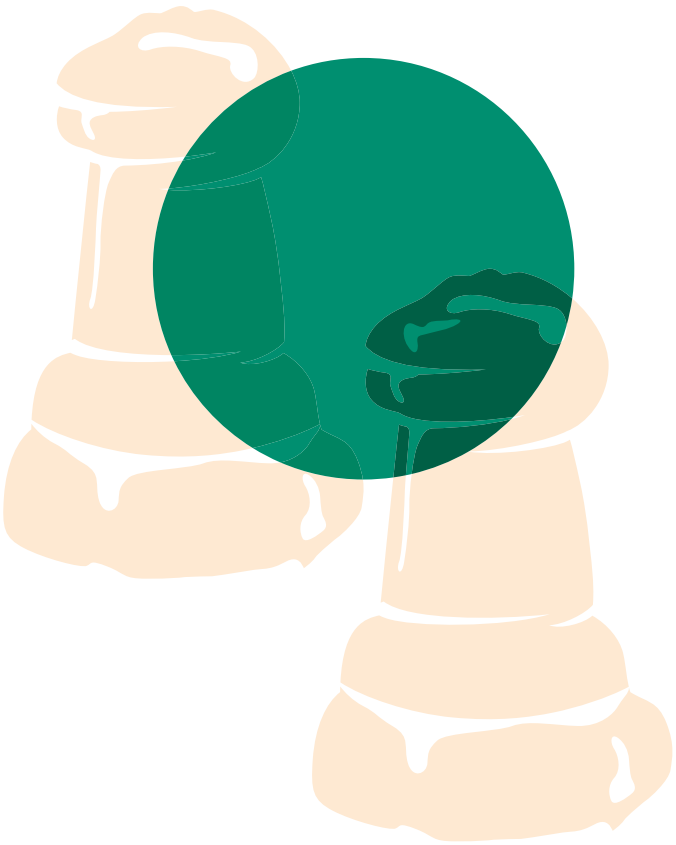
In 2019, CAFIA carried out 123 inspections of KLASA. 171 batches of KLASA-labelled foodstuffs were inspected, and only 1 batch was non-compliant.

132 pracovišť. Audit PPP tak v některých případech zahrnoval prověření více jak jedné provozované potravinářské činnosti. Nejčetnějšími auditovanými činnostmi byla výroba potravin (byla součástí 83 auditů; zvláště obory „Pekařské výrobky“ – 11, či „Pivo“ – 10). Následují auditované ostatní činnosti, a to především ty obchodní (byly součástí 28 auditů; zvláště obor „Velkosklady“ – 11, a také „Maloobchod“ – 7) následované auditovanými činnostmi ve společném stravování (21; zvláště pak obor „Restaurace“ – 16). U činností ve společném stravování došlo k nárůstu počtu auditů o 50 % oproti roku 2018.

Kontroly medu

V roce 2019 sice neproběhla žádná ústředně řízená akce na kontrolu medu, ale v rámci běžných kontrol bylo odebráno 37 šarží medu, u 16 z nich byla jako původ medu uvedena Česká republika, u 11 šarží šlo o „směs medů ze zemí EU a zemí mimo EU“, u jedné šarže o „směs medů ze zemí EU“, u ostatních 9 šarží byly uvedeny jiné konkrétní země než je ČR (Řecko, Maďarsko, Španělsko, Bulharsko, Srbská republika, Itálie a Německo). Z celkového počtu odebraných šarží jich nevyhovělo 10, u 4 šarží byla na obale uvedena jako původ medu Česká republika, v 5 případech šlo o „Směs medů ze zemí EU a ze zemí mimo EU“ a v jednom případě Španělsko. V 6 případech ještě nebyly v době zpracování této zprávy k dispozici výsledky všech rozborů.

U 19 odebraných šarží byla jako země výroby uvedena ČR, u 3 šarží nebyla země výroby uvedena, u 15 šarží byl med



Inspection of foodstuffs with the Regional Food label

The subject of inspection was verification of the fulfillment of the Methodology requirements for awarding the Regional Food label, i. e. compliance with statutory requirements contained in legal regulations to which the Methodology refers, and the above-standard requirements of the Methodology to which businesses voluntarily committed.

In 2019, a total of 116 inspections of foodstuffs with the Regional Food quality label were performed and 77 batches of foodstuffs awarded the Regional Food quality label were examined. Two cases of non-compliance were identified in the Regional Food inspections. In both cases, there had been a problem with securing a primary production ingredient originating in the region for the product in question.

Audits of food business operators

The audit is one form of CAFIA inspections. The aim of an audit is to verify the functionality of system measures used by food business operators (hereinafter referred to as “FBO”). Since 2008, FBO audits have been used systematically, and starting from that year, an audit program is regularly prepared with a list of FBOs to be audited in the calendar year in question. In 2019, CAFIA inspectors conducted a total of 79 FBO audits. Compared to 2018, the number of audits had increased by more than 5 %. Audits were held at a total of 132 workplaces. In some cases, the FBO audit included the verification of more than one operated food enterprise activity. The most frequently audited activity was food production (it was included in 83 audits; including but not limited to “Bakery products” – 11 or “Beer” – 10). They were followed in frequency by other audited activities, in particular commercial (included in 28 audits; including but not limited to “Wholesale warehouses” – 11 and “Retail” – 7), followed by audited activities in the segment of public catering (21; in particular “Restaurants” – 16). Public catering activities audits increased by 50 % compared to 2018.

Inspection of honey

In 2019, no centrally managed activity was organized for the inspection of honey, but as a part of standard inspections, 37 batches of honey were sampled and inspected. The Czech Republic was stated as the origin of the honey in 16 cases, 11 batches were of a “blend of honey from EU and non-EU countries”, 1 batch was a “blend of honey from non-EU countries”, and, in the other 9 batches of honey, specific countries other than the Czech Republic (Greece, Hungary, Spain, Bulgaria, Republic of Serbia, Italy and Germany) were declared. Out of the total number of sampled batches, 10 were non-compliant. 4 of those were batches that declared the Czech Republic as the origin of the honey, 5 batches were “mixture of honey from EU and non-EU countries”, and in one case, from Spain. In 6 cases, the complete re-

vyroben mimo území ČR. Z 10 nevyhovujících šarží bylo 6 vyrobeno v ČR a 4 na Slovensku.

Příliš nízká aktivita enzymu diastáza byla zjištěna u jedné šarže, stejně tak byl u jedné šarže zjištěn nadlimitní obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF), u 7 šarží nevyhovující botanický původ medu, u 3 šarží bylo zjištěno klamání ohledně geografického původu medu. U jedné šarže byla zjištěna přítomnost barviva E150d, u 3 šarží byly zjištěny cizí cukry, z toho se ve 2 případech jednalo o nadlimitní obsah sacharózy. U 2 šarží byla zjištěna přítomnost škrobu. U některých šarží nevyhovělo více parametrů zároveň.

Kontrola ověřování věku při prodeji tabákových výrobků prostřednictvím prostředků komunikace na dálku

Cílem intenzívních kontrol bylo prověřit, zda prodejci tabákových výrobků prostřednictvím komunikace na dálku postupují v souladu se zákonem č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek a zabezpečují, aby tabákové výrobky nebyly prodávány osobám mladším 18 let. Za tím účelem musí být prodejce těchto výrobků prostřednictvím prostředku komunikace na dálku vybaven počítačovým systémem, který elektronicky jednoznačně ověří věk spotřebitele. V rámci kontrolní akce bylo zkontrolováno 11 kontrolovaných osob, celkem bylo provedeno 18 kontrol. Ve všech případech bylo zjištěno nevyhovění požadavkům zákona č. 65/2017 Sb. Nejčastěji prodejce nevybavil e-shop počítačovým systémem, který by jednoznačně ověřil věk spotřebitele v okamžiku prodeje (9 kontrol), v některých případech byly tabákové výrobky předány spotřebiteli bez ověření věku (3 nevyhovění), dále prodejci nesplnili oznamovací povinnost o prodeji tabákových výrobků na dálku vůči Ministerstvu zdravotnictví (5 kontrolovaných osob), u 2 e-shopů nebyla uvedena informace o zákazu prodeje osobám mladším 18 let. Kontroly s obdobným zaměřením budou probíhat i nadále, aby byla zajištěna ochrana nezletilých spotřebitelů.

2.1.7

KONTROLA VÝROBY

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2019 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 2019 (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

sults of all analyses were not yet available at the time this report was prepared.

In 19 batches, the Czech Republic was declared as the country of production. The country of production was not declared in 3 batches, and the honey was made outside of the Czech Republic in 15 batches. 6 out of the 10 non-compliant batches were produced in the Czech Republic and the other 4 in Slovakia.

One batch was shown to have a diastase enzyme activity number that was too low and an above-the-limit content of hydroxymethylfurfural (HMF) was detected in another batch. Non-compliant botanical origin was identified in 7 of the honey batches, and falsification of the geographical origin of the honey was detected in 3 batches. In one batch, presence of the colorant E150d was detected. Three batches contained foreign sugars, with 2 of those cases showing an excessive sucrose content. The presence of starch was also identified in 2 batches. Some batches simultaneously failed to meet multiple parameters.

Inspection of verification of age during sale of tobacco products through distant means of communication

The objective of this intensive inspection was to verify whether the sellers of tobacco products complied with distant means of communication with Act No. 65/2017 Coll. on the Protection of Health from Harmful Effects of Addictive Substances, and if they ensured that tobacco products were not sold to persons younger than 18 years of age. For that purpose, a seller of these products must be equipped with a computer system that clearly verifies the age of the consumer electronically through distant means of communication. As a part of the inspection activity, 11 individual entities were checked, 18 inspections were carried out in total. Failure to meet the requirements of Act No. 65/2017 Coll. was identified in all cases. Most frequently, the seller had failed to equip the e-shop with a computer system that would clearly verify the age of the consumer at the moment of sale (9 inspections); in certain cases, tobacco products were delivered to the consumer without the verification of age (3 cases of non-compliance). In addition, sellers failed to meet the Ministry of Health's notification obligation regarding the distant sale of tobacco products (5 inspected individuals). No information about the prohibition of the sale to persons younger than 18 years of age was specified in case of 2 e-shops. Inspections having similar focus will continue to take place in order to secure the protection of consumers who are minors.

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 2019 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 9 559 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů těch potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny, pokrmy, nebo suroviny) a 761 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 5 607 provozoven potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin a 550 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla např. kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu. V roce 2019 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.

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 2019 celkem 25 299 kontrol

2.1.7

PRODUCTION INSPECTIONS

The concept for the inspection of food production in 2019 was based on the centrally managed inspection plan, food business operators' audit plans, and the risk analysis of primary producers applying for subsidies. Additionally, it took into consideration individual inspectorates' plans and also the prevailing follow-up inspection needs throughout the year (e.g. follow-up production inspections subsequent to findings of shortcomings in retail that had been clearly caused by the producer). The objective of food production and primary producer inspections was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legal regulations related to the requirements for personal and operational hygiene, and the system requirements for internal food safety inspections of producers (in particular, Regulation (EC) No. 852/2004, as amended). Inspectors also checked the compliance of producers with their own inspection procedures as based on HACCP principles. Throughout 2019 CAFIA inspectors carried out 9,559 inspections of the premises of food producers (food business operators that manufacture or packaged foodstuffs, meals or primary ingredients). In that time 761 inspections of primary producers of food were also conducted (food business operators that are engaged in the cultivation of crops including harvesting or picking wild fruits). Within these individual inspections in food production, inspections were carried out with a targeted focus on hygiene, introduction of systems based on HACCP, verification of system functionality, assessment of the level of traceability, labelling, documentation including records, expiry dates, shelf life etc. For primary producers, additional agricultural regulation compliance inspections were performed as a part of the so-called "Cross Compliance" system for the purpose of claiming certain types of agricultural subsidies and aid. Inspections thus verified 5,607 food business operator premises engaged in food production, and 550 in engaged in primary production. Repeated inspections were carried out at the premises of some food business operators in order to verify, for instance, whether previous corrective measures that had been imposed were being met, or the necessity of a higher frequency of inspections as a result of previous evaluations of the operation in question. In 2019, CAFIA also performed inspections at the premises of food producers with a specific focus on the fulfillment of other provisions contained in legal regulations. These included, for example, sampling for verification of food safety and quality, the evaluation of the proper presentation of food directly in the establishment, the inspection of accompanying documentation

provozoven v maloobchodní síti, 2 182 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech a 815 kontrol náleželo internetovému obchodu. 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 15 389 provozoven potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu, 900 provozoven velkoobchodních potravinářských podniků a 411 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. Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2019 zaměřena nejvíce na výrobky „Čerstvé ovoce a zelenina, čerstvé houby“. Dalšími komoditami s četnější frekvencí kontrol pak byly v roce 2019 masné výrobky, dále víno a pekařské výrobky. Náležitá pozornost byla zaměřeto foodstuffs, inspections of packaging, or various inspections of fulfillment of corrective measures imposed etc.

2.1.8

SALES INSPECTIONS

The objective of the inspections of grocery stores and stores selling foodstuffs was primarily to assess compliance with the provisions stated in the applicable legal regulations related to the required sales methods, batches of goods sold, personal and operational hygiene, and also vendor internal control system requirements. The focus was on food safety (in particular, the requirements of Regulation (EC) No. 852/2004, as amended). Inspectors also checked the compliance of vendors with their own control procedures based on HACCP principles. In 2019, CAFIA inspectors carried out a total of 25,299 inspections of establishments in retail networks. 2,182 inspections were conducted in wholesale warehouses, and 815 inspections were carried out in e-shops. Inspections focused mainly 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 kept records related to the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, suitability of store facilities for the range of goods sold, compliance with “best before” and “use by” dates, etc. A total of 15,389 food business operators engaged in the retail sale of foodstuffs, 900 premises of wholesale food business operators and 411 e-shop facilities were inspected. Some retail sales operators had to be inspected several times during the year in question for the same reasons as was the case for producers. 2019 retail sales network inspections focused primarily on the categories of fresh fruit and vegetables, and fresh mushrooms. Other commodities which attracted more frequent inspections in 2019 were meat products, as well as wine and bakery products. Due attention was also paid to other commodities that are of major importance to the consumer shopping cart, or those that had given any other reason for increased attention. CAFIA also focused upon the inspection of sanitary and sales conditions, the inspection of food safety systems based on HACCP principles, as well as evaluation of the level of traceability. The cases of shortcomings found in the sales network which were apparently not a result of incorrect procedure on the part of the vendor, but were instead caused by violation by the supplier (e.g. inadequate labelling

na také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost. Značná pozornost byla také věnována kontrole hygienických podmínek prodeje a kontrole systémů bezpečnosti potravin založených na zásadách HACCP a 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 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 při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhala kontinuálně v průběhu celého roku 2019. SZPI při kontrole využívala jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu pod skrytou identitou.

Na konci roku 2019 bylo v informačním systému SZPI registrováno 2 244 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu, ať už se skladem nebo bez skladu. Inspektoři SZPI provedli v roce 2019 celkem 815 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej u 411 kontrolovaných osob. Z tohoto počtu byla ve 117 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů.

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

of packaged products, certain breaches of food safety, or cases of the adulteration of foodstuffs) primarily served as stimuli for the resolution of such cases at their place of origin, i.e. the processing or packaging organization, or previous distributor or importer.

2.1.9

ONLINE SALE INSPECTIONS

Inspections of compliance with food law requirements and of consumer protection regulations when selling goods through e-shops, including sales through social networks, were carried out on a continuous basis throughout the year 2019. During inspections, CAFIA used both standard tools and methods, and they also made use of their legal authority to carry out the inspection of purchases incognito (mystery shopping).

2,244 food business operators with and without warehouse storage facilities offering foodstuffs via the Internet were registered in the CAFIA information system by the end of 2019. CAFIA inspectors carried out a total of 815 inspections on 411 individual entities that specifically focused on online sales in 2019. Out of this number, 117 inspections were carried out, among others, in the form of a test purchase from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were based on consumer suggestions.

In terms of food law, an Internet retailer is considered to be a food business operator and therefore, CAFIA checked whether safe and quality foodstuffs were being placed on the market via the Internet, and also if other requirements were being observed (hygiene, form of transport, storage and handling of foodstuffs, notification of the commencement of business activity, etc.). Considerable attention was also paid to the information declared about the foodstuffs. This included unauthorized health and nutritional claims, and the inspection of unfair business practices.

In 2019, food supplements made up the largest proportion online sales inspections. These products, e.g. for weight loss, muscle growth, joints or alcoholism are frequently offered on websites in the Czech language for Czech crowns, but the supplier is often based outside of the Czech Republic, and often even outside of the EU. Since the inspection of such suppliers is limited

Největší zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2019 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. Protože kontrola takových dodavatelů je limitována kompetencemi českých kontrolních úřadů, SZPI vytvořila a postupně aktualizuje seznam potenciálně rizikových webových stránek (viz www.potravinynapranyri.cz – sekce Rizikové webové stránky).

2.1.10

KONTROLA REKLAMY

Kontrola reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb. (Zákon o regulaci reklamy) probíhala po celý kalendářní rok 2019 v souladu s kompetencemi SZPI. Kontrolovanými osobami byly v tomto případě zadavatelé, zpracovatelé a šiřitelé reklamy s výjimkou rozhlasového a televizního vysílání (v těchto případech provádí kontrolu Rada pro rozhlasové a televizní vysílání).

SZPI provedla v roce 2019 celkem 90 kontrol u 63 kontrolovaných osob. Většina provedených kontrol byla realizována na základě podnětů (spotřebitelů, médií, ostatních dozorových orgánů atd.). Nejvíce nevyhovujících zjištění se týkalo internetové reklamy, a to hlavně u doplňků stravy.

Protiprávní jednání kontrolovaných osob spočívalo zejména v uvádění zavádějících informací o potravinách v reklamě v rozporu s článkem 7 nařízení (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, a také v uvádění neschválených zdravotních a výživových tvrzení v reklamě v rozporu s nařízením (ES) č. 1924/2006, o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin.

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 2019 SZPI

by the competence of the Czech supervisory authorities, CAFIA created and has been updating a list of potentially risky websites (see the section called Risky Websites on www.potravinynapranyri.cz).

2.1.10

INSPECTION OF ADVERTISING

Advertising pursuant to Act No. 40/1995 Coll. (Act on the Regulation of Advertising) was inspected in 2019 in compliance with the authority of CAFIA throughout the entire calendar year. The entities inspected in this case were clients, processors, and distributors of advertising, with the exception of radio and television broadcasting (which are inspected by the Council for Radio and Television Broadcasting).

In 2019 CAFIA conducted a total of 90 inspections of 63 individuals. Most of the inspections were carried out based on suggestions (from consumers, media, other supervisory activities, etc.). The biggest number of non-compliant findings concerned online advertising, in particular food supplements.

The unlawful actions by the inspected individuals most often involved declaration of misleading information about foodstuffs in advertising contrary to Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011 on the Provision of Food Information to Consumers. They additionally included making unfounded health and nutritional claims in advertising, contrary to Regulation (EC) No. 1924/2006 on food nutrition and health claims.

2.1.11

INSPECTION SUGGESTIONS

A common inspection type conducted by CAFIA involves handling suggestions received from consumers or from other supervisory bodies and institutions. In 2019 CAFIA received 4,355 complaints in total, which is by 426 more than in 2018.

Out of the total number of complaints, 1,230 were judged to have been justified and 1,971 unjustified. The remainder

přijala celkem 4 355 podnětů, což je o 426 podnětů více než v roce 2018.

Z celkového počtu podnětů bylo 1 230 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 971 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, čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny. Předmětem podaných podnětů byla v nejvíce případech nevyhovující jakost potraviny, která často souvisela s hygienickými nedostatky na prodejně, dále potraviny po DP a DMT a nevyhovující označování potravin.

Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 3 095 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 583 šarží.

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.

V roce 2019 uložila SZPI celkem 10 855 zákazů v celkové výši 24 386 633 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 39 zákazů v celkové výši 2 449 093 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 139 zákazů v celkové výši 7 243 648 Kč na šarže tuzemského původu a 4 041 zákazů v celkové výši 13 533 985 Kč na šarže zahraniční. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 376 zákazů v celkové výši 470 320 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 335 zákazů v celkové výši 868 957 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (934 zákazů v celkové výši 455 041 Kč), pekařské výrobky (uloženo 599 zákazů v celkové výši 219 394 Kč) a studená kuchyně, u níž bylo uloženo 567 zákazů v celkové výši 100 211 Kč. Největší finanční objem zákazů (14 423 119 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy (2 527 328 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru luštěniny, olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 2 510 737 Kč, a dále v oboru nealkoholické nápoje s finanční výší zákazů 941 068 Kč.

has not yet been fully processed, or was resolved by other means, e.g. by referring to a different supervisory body or institution.

In terms of individual commodities, the most frequent subjects of complaints were meat and meat products, bakery products, fresh fruit and fresh vegetables. The object of the submitted complaints was, in most cases, deficient foodstuff quality that was often related to sanitary inadequacies in the store, foodstuffs after their “best before” and “use by” dates, and also non-compliant food labelling.

A total of 3,095 batches of food and products were inspected on the basis of suggestions, and 583 of these were found to be non-compliant.

2.1.12
MEASURES TAKEN

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorized to impose various types of sanctions in order to eliminate the shortcomings found. CAFIA inspectors impose both monetary fines and another type of sanctions referred to as “measures”. This term encompasses, for example, a ban on the sale of the foodstuffs, destruction of foodstuffs, re-labelling of foodstuffs, etc. The information contained in this chapter relates to bans imposed on the production process and for the placement of foodstuffs or tobacco products on the market that are in breach of the requirements laid down by legal regulations.

In 2019 CAFIA imposed a total of 10,855 fines with a total value of CZK 24,386,633. 39 of the above fines, a total of CZK 2,449,093 were imposed on food producers, 6,139 fines totaling CZK 7,243,648 on foodstuff batches of domestic origin in shops, and 4,041 fines on foreign batches of food totaling CZK 13,533,985. The foodstuffs upon which fines were most often imposed included dairy products (a total of 2,376 fines imposed, totaling CZK 470,320) and meat products (2,335 fines totaling CZK 868,957). These were followed by chocolate and confectionery (934 fines totaling CZK 455,041), bakery products (599 fines imposed, totaling CZK 219,394) and delicatessen products, for which 567 fines were imposed, totaling CZK 100,211. The highest financial volume of fines (CZK 14,423,119) was imposed on wine, and in the field of special nutrition and food supplements (CZK 2,527,328). It is also worth mentioning that the financial volume of fines in the field of legumes and oilseeds amounted

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. Tzv. určené místo vstupu je v ČR jen jedno – Letiště Václava Havla Praha. Tzv. určené místo dovozu je v ČR také jedno – Celní úřad pro Středočeský kraj, uzemní pracoviště Rudná u Prahy. Obě tato místa spadají pod územní působnost Inspektorátu SZPI v Praze. Použitelností nového nařízení (EU) 2017/625 od 14. prosince 2019 došlo ke změně terminologie. Určené místo vstupu a určené místo dovozu bylo nahrazeno pojmem „stanoviště hraniční kontroly“ a „kontrolní místo“.

V roce 2019 bylo platných několik přímo použitelných předpisů, které upravovaly dovoz potravin, které mohou na zemí Unie vstoupit pouze přes určené místo vstupu či dovozu. Jednalo se o nařízení (ES) č. 669/2009, nařízení (EU) č. 884/2014, nařízení (EU) 2016/6, nařízení (EU) 2015/175, nařízení (EU) 2017/186, rozhodnutí Komise č. 2011/884/EU a nařízení (EU) 2018/1660. Dne 29. 10. 2019 bylo v Úředním věstníku Evropské unie publikováno nařízení (EU) 2019/1793 o dočasném zintenzivnění úředních kontrol a mimořádných opatření upravujících vstup určitého zboží z určitých třetích zemí do Unie, kterým se provádějí nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 a (ES) č. 178/2002 a kterým byla s použitelností od 14. prosince 2019 zrušena nařízení Komise (ES) č. 669/2009, (EU) č. 884/2014, (EU) 2015/175, (EU) 2017/186 a (EU) 2018/1660.

to CZK 2,510,737, and in the field of non-alcoholic beverages, the fines amounted to CZK 941,068.

2.1.13

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

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

Some of these commodities may enter the territory of the Union only through so-called designated points of entry or import, other commodities do not have clearly-defined entry point requirements. 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; the Customs Office for Central Bohemia, Rudná u Prahy regional office. Both of these places fall within the territorial competence of the CAFIA Inspectorate in Prague. Terminology changed as the new Regulation (EU) 2017/625 of 14 December 2019 came into force. The terms “designated point of entry” and “designated point of import” were substituted with the terms “border inspection post” and “inspection point”.

In 2019, there were several directly-applicable valid regulations governing food imports that may enter the territory of the Union only through designated points of entry or import. They 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, Commission Decision No. 2011/884/EU and Regulation (EU) 2018/1660. Regulation (EU) 2019/1793 was published in the

Od ledna 2010 do 14. prosince 2019 platila v rámci EU tzv. zesílená úřední kontrola dle nařízení (ES) č. 669/2009. Týkala se vybraných rizikových komodit, jejichž seznam byl pravidelně přezkoumáván a minimálně pololetně aktualizován dle situace na evropském trhu. V roce 2019 bylo v souladu s tímto nařízením přes Letiště Václava Havla Praha dovezeno celkem 61 zásilek. Ve všech případech se jednalo o čaje z Číny. Z těchto zásilek bylo odebráno celkem 15 vzorků do laboratoře. V 5 případech byl výsledek nevyhovující a zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu.

Nařízení (EU) č. 884/2014, které bylo s účinností od 14. prosince 2019 zrušeno a nahrazeno nařízením (EU) 2019/1793, stanovilo 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 2019 bylo dle toho nařízení do ČR dovezeno celkem 177 zásilek. Jednalo se o 96 zásilek lískových ořechů z Turecka, 12 zásilek arašídů z Číny, 19 zásilek fíků z Turecka, 22 zásilek arašídů z Argentiny a 28 zásilek lískových ořechů z Ázerbájdžánu. Při úředních kontrolách bylo odebráno celkem 28 vzorků. Tři zásilky (arašídy z Argentiny, lískové ořechy z Turecka a fíky z Turecka) nebyly dovezeny v souladu s legislativou a nebyly propuštěny do volného oběhu.

Nařízení (EU) 2018/1660 stanovilo přísnější podmínky dovozu pro okru a listy curry z Indie. S účinností od 14. prosince bylo toto nařízení zrušeno a nahrazeno nařízením (EU) 2019/1793. V roce 2019 však přes ČR nebyla dovezena žádná zásilka dle uvedených nařízení.

Nařízení (EU) č. 2016/6 stanoví podmínky pro dovoz některých komodit pocházejících nebo odesílaných z Japonska. V roce 2019 byla dle nařízení dovezena pouze jedna zásilka, která byla v souladu s legislativou.

Dle nařízení (EU) č. 2015/175, které bylo rovněž od 14. prosince zrušeno a nahrazeno nařízením (EU) 2019/1793, mohou výhradně určeným místem vstupu vstoupit na území Unie zásilky guarové gumy původem z Indie (riziko kontaminace dioxiny a pentachlorfenolem). V roce 2019 nebyla dovezena žádná taková zásilka.

Dle rozhodnutí (EU) č. 2011/884 je při dovozu kontrolováno, zda zásilky rýže z Číny, či produkty z ní vyrobené, nejsou geneticky modifikovány. V roce 2019 nebyla dovezena žádná zásilka.

Dle nařízení (EU) č. 2017/186, které bylo od 14. prosince zrušeno a nahrazeno nařízením (EU) 2019/1793, byla sledována mikrobiologická kritéria při dovozu některých potravin – v roce 2019 šlo konkrétně o listy pepře betelového a sezamová semena z Indie. V tomto období však přes ČR nebyl realizován dovoz žádné takové zásilky.

Official Journal of the European Union on 29 October 2019. This Regulation stipulates temporary intensification of official inspections. It also specified emergency measures that governed the entry into the Union of certain goods from certain third countries. It implemented Regulations (EU) 2017/625 and (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council, and with effect from 14 December 2019, repealed Commission Regulations (EC) No. 669/2009, (EU) No. 884/2014, (EU) 2015/175, (EU) 2017/186 and (EU) 2018/1660.

From January 2010 to 14 December 2019, the regulation referred to as the strengthened official regulation pursuant to Regulation (EC) No. 669/2009 was applicable throughout the EU. It applied to certain high-risk commodities; the list of which was regularly reviewed and updated not less than once every six months based on the current situation on the European market. In 2019 a total of 61 consignments were imported through the Václav Havel Prague Airport in accordance with that Regulation. All the consignments contained tea from China. A total of 15 samples were taken to the laboratory from these consignments. In 5 cases, the results were non-compliant and the consignments were not placed on the market.

Regulation (EU) No. 884/2014, which was repealed on 14 December 2019 and replaced with Regulation (EU) 2019/1793, laid down a stricter import arrangement (compared to Regulation (ES) No. 669/2009) for cases in which the foodstuffs carry possible risk of being contaminated with aflatoxins. Pursuant to that Regulation, commodities being imported must fulfill both designated point of entry, and also designated point of import requirements. Throughout 2019 a total of 177 consignments were imported into the Czech Republic pursuant to that Regulation. This included 96 consignments of hazelnuts from Turkey, 12 consignments of peanuts from China, 19 consignments of figs from Turkey, 22 consignments of peanuts from Argentina, and 28 consignments of hazelnuts from Azerbaijan. A total of 28 samples were taken during official inspections. 3 consignments (peanuts from Argentina, hazelnuts from Turkey, and figs from Turkey) had not been imported pursuant to applicable legislation, and thus were not released into free circulation.

Regulation (EU) 2018/1660 laid down stricter conditions for the import of okra and curry leaves from India. With effect as of 14 December, that Regulation was repealed and replaced with Regulation (EU) 2019/1793. However, there were no consignments to which the aforementioned regulations would apply that were imported via the Czech Republic in 2019.

Regulation (EU) No. 2016/6 stipulates conditions for importing certain commodities originating or shipped from

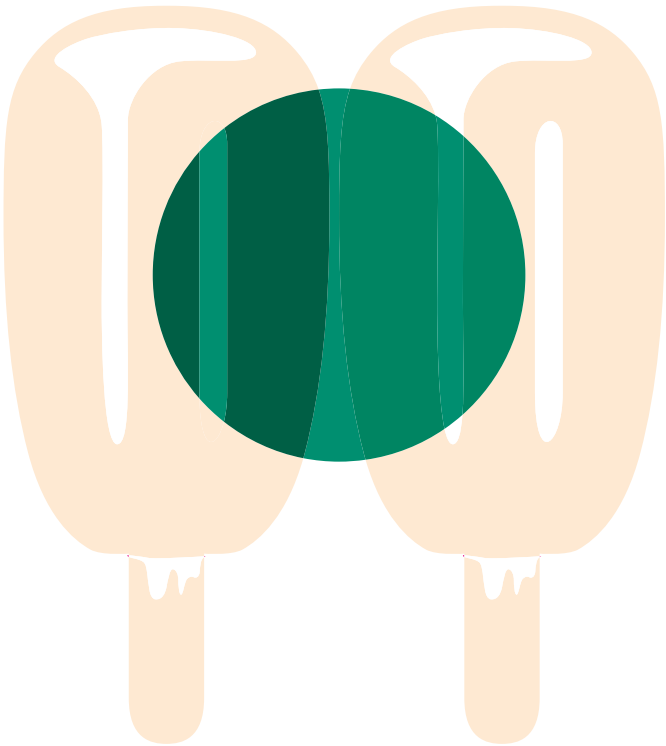
Při dovozu jsou rovněž kontrolovány i klíčky a semena určená k nakličování (na přítomnost vybraných patogenních mikroorganismů) dle nařízení (EU) č. 2013/211. Tyto komodity však v roce 2019 nebyly do ČR dovezeny.

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 2019 nebyla přes ČR dovezena žádná zásilka.

Od 10. 7. 2015 je platné nařízení (EU) č. 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 2019 bylo zkontrolováno 7 zásilek arašídů. Vzorky byly odebrány z 2 zásilek, přičemž všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující.

I v roce 2019 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 2019 šlo konkrétně o para ořechy z Bolívie a gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí. V roce 2019 bylo dovezeno celkem 6 zásilek. U jedné zásilky bylo zjištěno pochybení a zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu.



Japan. In 2019 only 1 consignment was imported pursuant to this regulation, and it complied with legislation.

Pursuant to Regulation (EU) No. 2015/175, which was also repealed as of 14 December and replaced with Regulation (EU) 2019/1793, there are strict restrictions upon the entry of guar gum consignments originating from India into the Union. Such consignments may only enter the territory of the Union through a designated point of entry (due to risk of dioxins and pentachlorophenol contamination). No such consignment was imported in 2019.

Pursuant to Decision (EU) No. 2011/884, consignments of rice from China or products made from such rice are inspected upon import to see if they are genetically modified. No such consignment was imported in 2019.

Pursuant to Regulation (EU) No. 2017/186, which was repealed as of 14 December and replaced with Regulation (EU) 2019/1793, in 2019, microbiological criteria were monitored during the import of some foodstuffs. This specifically applied to betel pepper leaves and sesame seeds from India. However, no such consignment was imported into the Czech Republic during this period.

On import, sprouts and seeds intended for germination are inspected for the presence of selected pathogenic microorganisms pursuant to Regulation (EU) No. 2013/211. However, these commodities were not imported to the Czech Republic in 2019.

Pursuant to Regulation (EC) No. 1635/2006, wild mushrooms from certain third countries affected by the nuclear accident in Chernobyl are also inspected for levels of radioactive contamination. No such consignment was imported in 2019.

Since 10 July 2015, Regulation (EU) No. 2015/949 approving pre-export inspections carried out on certain food by certain third countries for the presence of certain mycotoxins has come into effect. If a pre-export check is done, the frequency of subsequent physical inspections should be less than 1 %. For consignments without pre-export checks, the inspection frequency is stipulated based on member states' own risk analysis. CAFIA inspects, among other items, peanut imports from the USA which had previously been included in that regulation. In 2019, 7 peanut consignments were inspected. Samples were taken from 2 consignments and all of them were compliant.

Ban on imports of betel pepper leaves from Bangladesh and dried beans from Nigeria was still in effect in 2019.

Commodities which based on market inspection findings were identified as high risk, and are not included in the list of commodities for which import is made stricter by Euro-

V roce 2019 bylo dovezeno 21 zásilek, na které se nevztahují žádné přímo použitelné předpisy. Kontroly těchto zásilek byly provedeny z podezření na nedodržení právních předpisů. U jedné zásilky byl odebrán vzorek, který byl vyhodnocen jako nevyhovující. Jedna zásilka nebyla propuštěna 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 (Certifikační činnost)*.

Dle výše uvedených předpisů bylo v roce 2019 dovezeno celkem 273 zásilek. Do laboratoře byly odebráno celkem 46 vzorků, z nichž 10 bylo vyhodnoceno jako nevyhovujících. Celkem 10 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, máku setého a vybraných druhů vinařských produktů povinnost podat o těchto potravinách hlášení na SZPI. Tato hlášení jsou využívána jako podklad pro plánování kontrol jakosti a zdravotní bezpečnosti zahrnutých potravin.

V období od 1. 1. 2019 do 31. 12. 2019 bylo na SZPI doručeno celkem 251 089 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlašovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese http://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

pean legislation, are also monitored upon import. In 2019 these specifically included brazil nuts from Bolivia, and gummy candies from all third countries. In 2019, 6 consignments in total were imported. In one consignment, a deficiency was detected, and the consignment was thus not released into free circulation.

In 2019, 21 consignments to which no relevant regulations could be applied were imported. Inspections of these consignments were made due to suspected non-compliance with legislation. In case of one consignment, a sample was taken that was evaluated as non-compliant. That consignment was not released into free circulation.

CAFIA also monitors fulfillment of qualitative parameters on import from third countries (and also on export from the EU). This particularly applies to certification of fresh fruit and vegetables carried out in accordance with applicable EU regulations. See chapter *2.3 (Certification Activities)*.

A total of 273 consignments were imported pursuant to the above regulations in 2019. A total of 46 samples were taken to the laboratory, out of which 10 were evaluated as non-compliant. A total of 10 consignments were not released into free circulation.

CAFIA informs the other Member States and the European Commission of rejected consignments of imported foodstuffs and primary ingredients 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 different points of entry into other Member States' territories.

2.1.14

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

Decree No. 172/2015 Coll. has been effective since 1 August 2015. Pursuant to this decree, food business operators at the place of initial receipt, treatment, or handling of selected fresh fruits, vegetables and potatoes, food

Podle nahlášené komodity a dalších kritérií se rozhodovalo, zda se zrealizuje kontrola v místě určení. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 1 185 nahlášených potravin. Při hodnocení na místě byl nevyhovující stav zjištěn u 4 šarží (ve 3 případech z důvodu nevyhovujícího označení potraviny, v jednom případě z důvodu nevyhovující jakosti).

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), 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;
- parametry odhalující falšování vína – např. přídavek syntetického glycerolu, vody apod.

Za uvedené období bylo odebráno 168 vzorků do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 10 šarží:

- 4× brambory, u kterých deklarovaná odrůda neodpovídala skutečnosti;
- 1× hrozny z důvodu obsahu reziduí pesticidů;
- 1× doplňky stravy z důvodu deklarace na obalu, která neodpovídala skutečnosti;
- 4× mák – 1× z důvodu obsahu reziduí pesticidů, 3× z důvodu překročení maximálního množství sumy morfinových alkaloidů.

supplements, poppy seeds and certain types of wine products have the obligation to submit a report on these foods to CAFIA. The reports are used as the basis for planning quality and health safety inspections on the above items.

During the period from 1 January 2019 to 31 December 2019, 251,089 reports of foodstuffs were delivered to CAFIA. All the reports were submitted via the CAFIA online reporting application which can be found at http://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Depending on the commodity reported and other criteria, a decision was made on whether or not to conduct an inspection at the place of destination. Inspections at the place of destination were performed on 1,185 batches of reported foodstuffs. Non-compliance was identified in 4 batches during the above on-site evaluations. Non-compliance concerned inadequate labelling of the foodstuffs in 3 cases, and to inadequate quality in one case.

Samples of selected foodstuffs were taken into the laboratory and following analytes were monitored: pesticide residues (apples, cabbage, potatoes, carrots, peppers, tomatoes, pears, garlic, poppy seeds), chlorates (carrots, potatoes, tomatoes), heavy metals (apples, cabbage, carrots, potatoes, food supplements), streptomycin in apples, polyaromatic hydrocarbons (apples, cabbage), morphine alkaloids in poppy seeds. In addition, the following points were also checked 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 of food supplements;
- parameters detecting wine falsification; e. g. addition of synthetic glycerol, water etc.

168 samples were taken into the laboratory during the above period. Non-compliant results were found in 10 batches:

- 4 batches of potatoes in which the declared variety did not correspond to reality;
- 1 batch of grapes with pesticide residue content;
- 1 batch of food supplements with a declaration on the packaging which did not correspond to reality;
- 4 batches of poppy seeds: 1 batch with pesticide residue content and 3 batches which exceeded the maximum permitted amount of morphine alkaloids.

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 2019 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 2019 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 2019 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. Součástí kontroly fritovacích olejů a tuků byl i v některých případech odběr vzorků fritovaných hranolků ke stanovení obsahu akrylamidu.

Bližší informace o výsledcích cílených kontrolních akcí jsou uvedeny v kapitole *2.1.6 (Kontroly tematické a mimořádné)*.

V průběhu roku 2019 provedli inspektoři SZPI celkem 14 146 kontrol provozoven společného stravování, při 3 398 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 9 020 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 2 788 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 30,1 %.

2.1.15

INSPECTIONS IN PUBLIC CATERING FACILITIES

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority has been conducting supervision of public catering facilities since 1 January 2015 when the area of competence of CAFIA under the amended food act was extended to include catering service providers.

Based on an inter-branch agreement, the key areas of CAFIA supervision are public catering facilities of the open type, such as restaurants, fast food establishments, confectionaries, pubs, casinos, bars and retail sector catering.

The 2019 CAFIA inspection concept in public catering was based primarily on a schedule of comprehensive inspections and centrally managed thematic inspections. In the segment of operators providing catering services, CAFIA consistently pays particular attention to the inspection of hygiene requirements stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 on the Hygiene of Foodstuffs.

Inspections at public catering facilities in 2019 were also focused on the verification whether operators meet the requirement to make information about allergens available to consumers. The long-term goal of CAFIA inspection activities in the area of catering services is to deter by punishing cases of consumer misleading and food adulteration. In 2019 the CAFIA also prioritized inspections that checked whether frying fats and oils showed signs of an unacceptable degree of thermal decomposition and thus not suitable for human consumption are being used in the preparation of meals. In some cases, the testing of frying oils and fats involved taking samples of fried potatoes to detect the content of acrylamide.

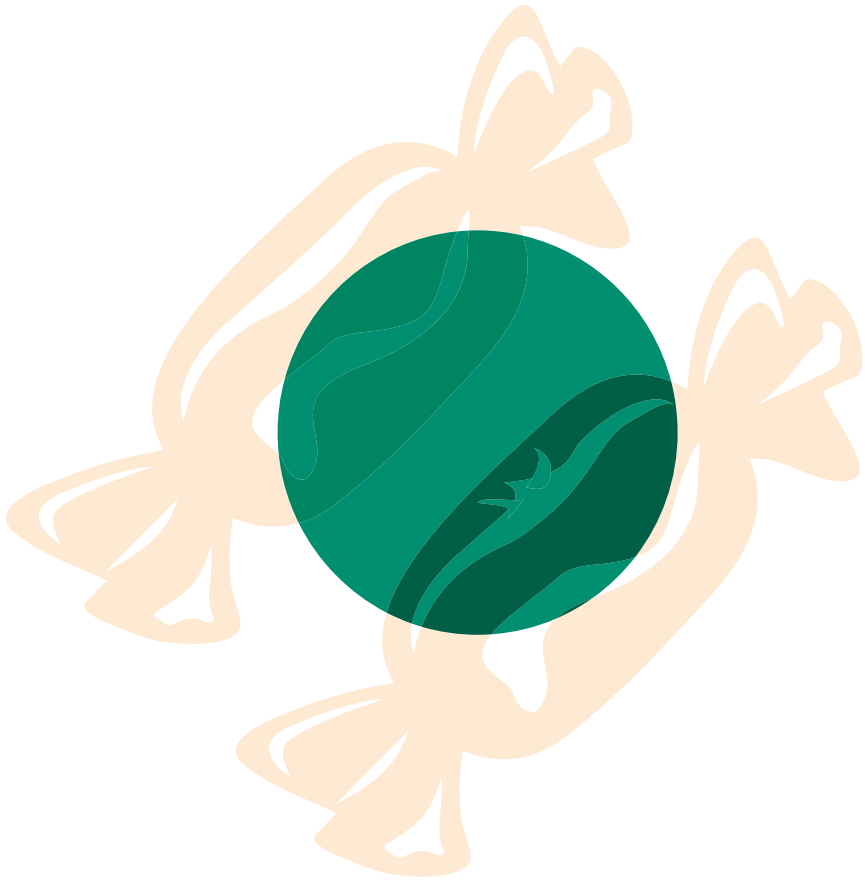
Detailed information about the results of targeted inspection campaigns is provided in chapter *2.1.6 (Topical and ad-hoc inspections)*.

Throughout 2019 CAFIA inspectors conducted a total of 14,146 inspections of public catering facilities; violations of applicable legal regulations were found in case of 3,398 inspections. Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities. Out of the total of 9,020 inspections that focused on sanitary

Problémy s dodržováním hygienických požadavků ukázaly i výsledky cílené kontrolní akce zaměřené na dodržování mikrobiologických požadavků stanovených nařízením (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny při výrobě točených a kopečkových zmrzlin. Ze 187 odebraných vzorků nebalených točených a kopečkových zmrzlin s mléčnou složkou bylo nesplnění kritéria hygieny výrobního procesu zjištěno u 61 vzorků (33 %), u kterých byla překročena limitní hodnota stanovená pro ukazatel přítomnost 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 93 vzorků ledu, u 42 vzorků (45,2 %) bylo zjištěno nedodržení limitních hodnot stanovených vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu. V 11 případech se jednalo o překroční zdravotních limitů pro (intestinální) enterokoky, *Escherichia coli* a v 31 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



requirements, non-compliance with the requirements outlined in Regulation (EC) No. 852/2004 on the Hygiene of Foodstuffs was found in 2,788 inspections. This represents a percentage of 30.1 %.

Problems with compliance to sanitary requirements were also revealed by a targeted inspection activity focused on the fulfillment 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 187 samples of unpackaged soft and scoop ice cream with a dairy ingredient, failure to meet the hygiene criteria for the production process was identified in 61 samples (33 %). In these cases, the limit value stipulated for the indicator of Enterobacteriaceae presence was exceeded.

Another type of inspection in which microbiological indicators show problems with compliance to sanitary requirements are inspections focused on ice makers designated mainly for preparing beverages. The aim of the beverage ice hygiene safety test was to verify whether operators followed the provisions of Regulation (EC) No. 852/2004 Coll. on the Hygiene of Foodstuffs concerning the production of ice, its handling and storage. A total of 93 samples of ice were taken, 42 of which (45.2 %) failed to meet the limit values stipulated by Decree No. 252/2004 Coll. laying down Sanitary Requirements for Drinking and Hot Water. In 11 cases, the health limits for (intestinal) enterococci and *Escherichia coli* were exceeded and hygiene limits for coliform bacteria and colony counts at 22 °C and 36 °C were exceeded in 31 cases.

The high frequency of cases in which legislative requirements for operating food enterprise facilities were not fulfilled testifies to the generally lower level of awareness and also to problems in meeting basic requirements of food law by a large portion of public catering facility operators. The results of inspections in public catering facilities in 2019 correspond to the results of inspections conducted by CAFIA in previous years in this regard.

In a number of cases, failure to meet basic hygiene requirements resulted in ban on the facility use or a part thereof. Throughout 2019 a total of 49 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. The closed public catering facilities accounted for 41.2 % of all closed facilities (119). Compared to the period 2015–2018, there was a significant decrease in the number of closed public catering establishments indicating that the situation had somewhat situation improved.

An important area upon which CAFIA inspections focused in 2019 was the obligation of public catering facility operators to provide consumers with information about allergenic substances used in preparing meals. This require-

práva u velké části provozovatelů společného stravování. Výsledky kontrol v provozovnách společného stravování v roce 2019 v tomto směru korespondují s výsledky kontrol provedenými 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 2019 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 49 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 41,2 % všech uzavřených potravinářských provozoven (119). V porovnání s lety 2015–2018 došlo k výraznému poklesu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což svědčí o dílčím zlepšení situace.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2019 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 2019 celkem 3 204 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 194 kontrol (tj. přibližně v 6,1 % 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 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. Laboratorními rozbory pak byla prokázána nedeklarovaná přítomnost alergenní látky.

2.2

LABORATORNÍ ČINNOST

V roce 2019 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských

ment had been incorporated into the Act on Foodstuffs based on Regulation (EU) No. 1169/2011 on the Provision of Food Information to Consumers.

In 2019 CAFIA inspectors carried out a total of 3,204 inspections during which it was checked whether or not operators had made information on the allergenic substances in offered dishes available to consumers. Failure to meet this notification obligation was identified in 194 inspections (i.e. about 6.1 %). Although the problems consisting in providing information about allergenic substances continue, the situation has improved compared to the situation in 2015 and 2016 when the legally required information about allergens was not provided in 12–18 % of inspections. Frequent areas of deficiency in the area of allergenic substance notification included inaccurate or incomplete information listings, the absence of mandatory information for a specific part of the offer, and the declaration of allergens using numerical codes without an explanation or legend. The inspections also verified whether the information on allergens was true or not. The inspections showed that in some cases, information provided on allergens did not correspond to the formula, or the composition and labelling of the primary ingredients used. The undeclared presence of allergenic substances was then proven by laboratory analysis.

2.2

LABORATORY ACTIVITIES

In 2019 CAFIA carried out physical, chemical, isotopic, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague and Brno).

An electronic system to handle the documentation of internal regulations of the applicable testing laboratory departments, i.e. the CAFIA Inspectorate in Brno and Prague, has been introduced in both laboratories. This newly created system running within the CAFIA Intranet framework was a part of the rationalization of work with documents which implement ISO 17025:2018 compared to the original version following the 2005 standard.

Throughout the course of 2019, several investment projects were realized at the Brno laboratory. Reconstruction that enabled the acquisition of two new liquid chromatographs was completed in the wine department's liquid chromatography section. The run-down equipment previously used was replaced with one liquid chromatograph

a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V obou laboratořích je 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.

V průběhu roku 2019 docházelo v brněnské laboratoři k realizaci několika investičních záměrů. Na oddělení analýzy vína byla provedena stavební úprava na úseku kapalinové chromatografie, která následně umožnila pořízení dvou nových kapalinových chromatografů. Jeden kapalinový chromatograf pracuje v tandemu s hmotnostním detektorem s trojitým kvadrupólem a druhý kapalinový chromatograf s detektorem diodového pole je obnovou za stávající dosluhující techniku. Tato rozsáhlá stavební akce si vyžádala částečné omezení činnosti oddělení analýzy vína a práci v náhradních prostorech v rámci oddělení. Po této stavební investici následovala realizace dodávky výše uvedených chromatografů. Laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně úspěšně absolvovala pravidelnou dozorovou návštěvu vedenou Českým institutem pro akreditaci (ČIA) spojenou s mimořádnou dozorovou návštěvou týkající se rozšíření stávajícího rozsahu metod. Nově byl do kontrolní činnosti zařazen jak nový kapalinový chromatograf s hmotnostním detektorem, tak i nový spektrometr NMR 600 MHz pořízený v roce 2018. Na oddělení izotopových analýz proběhla pravidelná aktualizace databází izotopových hodnot.

V pražské laboratoři byly v roce 2019 realizovány čtyři investiční akce. Do laboratoře byl pořízen iontový chromatograf v kombinaci s hmotnostním spektrometrem pro stanovení polárních látek a zejména pesticidů, jako je například glyfosát. Byla zakoupena nová vakuová odparka pro přípravu laboratorních vzorků a mlýn umožňující jemné mletí suchých vzorků. Dále byl zakoupen proteomický software sloužící k řízení a vyhodnocování analýzy bílkovin, zejména k jejich jednoznačné identifikaci. Laboratoř rovněž průběžně zavádí automatický monitoring teplot ve vybraných místnostech, lednicích a mrazničkách. V laboratoři Inspektorátu SZPI v Praze byla rozšířena multireziduální metoda pro stanovení pesticidů o nově zařazené pesticidy v harmonizovaném monitoringu EU a dále byla rozšířena proteomická metoda na stanovení druhů mas o maso dančí, jelení a srnčí a také o možnost průkazu původu jater, kdy je laboratoř schopna rozlišit játra vepřová, kuřecí, husí a kachní.

Mimo vlastních laboratoří disponovala SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly. Tyto laboratoře splňovaly požadavky článků 11 a 12 nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění. V návaznosti

that works in a tandem with a triple quadrupole weight detector and a second liquid chromatograph with a diode field detector. This extensive reconstruction project limited some of the wine analysis department's activities and work had to be moved to other temporary facilities within the department for the duration of the reconstruction. This reconstruction investment was followed by the delivery of the above-mentioned chromatographs. The laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno successfully passed the routine supervisory inspection and also the additional supervisory inspection concerning this extension of the existing scope of methods. The supervisory visits were directed by the Czech Accreditation Institute (CAI). Both the new liquid chromatograph with the weight detector and the new spectrometer NMR 600 MHz acquired in 2018 were incorporated into inspection activities. In the department of isotopic analyses, the databases of isotope values were updated as usual.

In 2019 four investment projects were completed at the Prague laboratory. An ion chromatograph in combination with a weight spectrometer to stipulate polar particles, and especially pesticides such glyphosate, was acquired for the laboratory. A new vacuum evaporator for the preparation of laboratory samples and a mill allowing fine grinding of dry samples were purchased. In addition, proteomic software for the control, evaluation and particularly the clear identification of protein analysis was purchased. The laboratory is also now able to continuously interpolate automatic temperature monitoring in selected rooms, refrigerators and freezers. In the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague, the multi-residual method of assessing the level of pesticides was extended to include new pesticides into harmonized EU monitoring. In addition, the proteomic method was extended to include the determination of meat types; fallow deer, deer and venison, as well as the ability to prove the origin of liver with the laboratory able to distinguish between pork, chicken, goose and duck liver.

Apart from its own laboratories, CAFIA also utilized other authorized laboratories for the performance of official inspections. These laboratories met the requirements of Articles 11 and 12 of the Regulation (EC) No. 882/2004 on Official Controls, as amended. Following that Regulation, in 2019 the audit of a laboratory authorized by CAFIA to carry out analyses for the official control of foodstuffs, namely the University of Chemistry and Technology in Prague, was completed.

As of 14 December 2019, after the provisions of Art. 37 (1) of Regulation (EU) 2017/625 on Official Controls, as amended, had come into force, CAFIA appointed the below laboratories to carry out laboratory analyses, tests and diagnostics of samples taken in official inspections and other official activities:

na toto nařízení byl v roce 2019 realizován audit laboratoře pověřené SZPI prováděním analýz pro úřední kontrolu potravin, a to Vysoké školy chemicko-technologické v Praze.

Od data 14. 12. 2019 v návaznosti na nabytí účinnosti ustanovení čl. 37 odst. 1 nařízení (EU) 2017/625, o úředních kontrolách, v platném znění, SZPI určila k provádění laboratorních analýz, testů a diagnostiky vzorků odebraných při úředních kontrolách a jiných úředních činnostech následující laboratoře:

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát SZPI v Praze,
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát SZPI v Brně,
- Státní veterinární ústav Jihlava,
- Státní veterinární ústav Praha,
- Státní veterinární ústav Olomouc,
- Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava,
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s., Praha,
- Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod, s. r. o.,
- Státní zdravotní ústav, Praha,
- Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i., Praha,
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i., Brno,
- EUROFINS CZ, s. r. o., Praha,
- Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě,
- Vysoká škola chemicko-technologická v Praze,
- Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv, Brno,
- Státní ústav radiační ochrany, v. v. i., Praha.
- Czech Agriculture and Food Inspection Authority, Inspectorate of CAFIA in Prague,
- Czech Agriculture and Food Inspection Authority, Inspectorate of CAFIA in Brno,
- State Veterinary Institute Jihlava,
- State Veterinary Institute Prague,
- State Veterinary Institute Olomouc,
- Technical University of Ostrava,
- Beer and Malt Research Institute in Prague,
- Potato Research Institute in Havlíčkův Brod,
- National Institute of Public Health, Prague,
- Crop Research Institute in Prague,
- Veterinary Research Institute in Brno,
- EUROFINS CZ, s.r.o., Prague,
- Public Health Institute, registered office in Ostrava,
- University of Chemistry and Technology in Prague,
- Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines, Brno,
- National Radiation Protection Institute in Prague.

2.2.1

MEZILABORATORNÍ POROVNÁVACÍ TESTY

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

V roce 2019 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 22 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, pro procesní kontaminanty 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 pořádaného evropskou referenční laboratoří pro mykotoxiny a rostlinné toxiny a jednoho testu pořádaného evropskou referenční laboratoří pro procesní kontaminanty. Laboratoř se rovněž zúčastnila jednoho porovnávacího testu v oblasti senzorických analýz pořádaného DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien), dvou porovnávacích zkoušek pro živiny a autenticitu pořádaných německou laboratoří DLA (Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR) a dvou testů na jakostní parametry potravin pořádaných britským LGC (Laboratory of Government Chemists). 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 šesti pravidelných porovnávacích FIT testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii a dále dvou testů zaměřených na profilovací techniky, tzv. 1H-profiling analýzy bílého a červeného vína, medu, jablečného a ananasového džusu. Oddělení analýzy vína brněnské laboratoře SZPI se v průběhu roku zúčastnilo deseti 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 jednoho testu v oblasti senzorických zkoušek od německého poskytovatele DRRR. Laboratorní úsek využívající techniku ICP-MS se zúčastnil dvou mezilaboratorních testů, jeden test byl organizován VŠCHT a druhý byl od německého

2.2.1

INTER-LABORATORY COMPARATIVE TESTING

CAFIA's accredited laboratories participate regularly in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physicochemical laboratories in accordance with the requirements contained in Czech National Standard EN ISO/IEC 17025 and others, such as inter-laboratory validation studies of laboratory methods.

In 2019 the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 22 tests in the FAPAS system organized by the FERA (Food and Environment Research Agency, United Kingdom). The CAFIA laboratory in Prague is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and plant toxins, for process contaminants in the field of pesticides in cereals, fruit and vegetables, and also in the field of pesticides using the single-residual method. The CAFIA laboratory in Prague participated in four tests organized by EU reference laboratories for pesticide residues in Spain, Denmark and Germany, and in addition, one test organized by the European reference laboratory for mycotoxins and plant toxins and a test organized by the European reference laboratory for process contaminants as well. The laboratory also participated in one comparative test in the area of sensory analyses organized by the DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien), two comparative tests for nutrients that had been authenticity-organized by the German laboratory DLA (Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR) and two tests for quality parameters of foodstuffs organized by the British LGC (Laboratory of Government Chemists). Out of the tests organized in the Czech Republic, the laboratory participated in the test for mycotoxins organized by the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. The CAFIA laboratory in Prague also participated in the organization of this test.

Over the course of the year, the Department of Isotopic Analyses of the CAFIA laboratory in Brno participated in six regular comparative FIT tests organized by the Eurofins Analytics laboratory in France, as well as two tests focused on profiling techniques; so-called 1H-profiling analysis of white and red wine, honey, apples and pineapple juice. The department of wine analysis at the laboratory in Brno participated in ten comparative tests for wine, sparkling wine, liqueur wine, and grape must organized by the Oenologues de France, a European reference

poskytovatele DRRR, ve kterém bylo porovnáváno zastoupení 9 prvků v 6 vzorcích rybízového džusu.

2.2.2

SYSTÉM DATABANKY ANALYTICKÝCH HODNOT VÍN

Evropskou databanku analytických hodnot vín s údaji o izotopech podle nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2018/273 a prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/274 spravuje a koordinuje Evropské referenční středisko pro kontrolu v odvětví vína Společného výzkumného střediska 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

laboratory (EURL) in France. This laboratory participated in one test in the area of sensory tests by the German provider DRRR, among others. The laboratory section participated in two inter-laboratory tests using the ICP-MS technical equipment; one test was organized by the UCT, and the other by the German provider DRRR, in which the proportion of 9 elements in 6 samples of currant juice were compared.

2.2.2

ANALYTICAL EUROPEAN WINE DATABANK SYSTEM

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

The databank contains data obtained largely from the isotopic analysis of ethanol and water contained in authentic wine products. The data was obtained by reference methods used in accordance with the requirements of the International Organization of Vine and Wine (OIV). The main objective of the establishment of the Databank was particularly the harmonization of official analyses of wine throughout the European Union, and subsequent use of measured parameters to establish the limit values for the enrichment of must, to demonstrate the addition of water or to confirm the accuracy of data about the geographic origin of the traded wine or wine product. The intention of the establishment of the Databank was also to simplify the evaluation of the results of official analyses by comparing them to the results of earlier analyses made using the same method for origin and production-certified products with similar characteristics, i.e. comparison to a set of authentic samples.

In the Czech Republic, the databank system is patronated by the Czech Ministry of Agriculture. CAFIA is a member of this system, as are the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture (Viticulture Department), and the General Directorate of Customs (Customs Technical Laboratory). The databank system consists of the collec-

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.

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 152 zásilek (z toho tvořilo 23 zásilek čerstvé ovoce a 129 zásilek čerstvá zelenina), inspektoři SZPI vystavili v roce 2019 celkem 95 certifikátů (17 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 78 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny).

tion of samples of grapes that are typical for the Czech Republic; both in their processing into wine, and in their physical-chemical and isotopic analyses. The description of twenty samples and the results of laboratory analyses are provided to the European Commission on an annual basis. The CAFIA's role in the system is to provide physico-chemical and isotopic analyses of the samples, to store and send data to the European databank, and to coordinate the entire system in the Czech Republic. In this context, CAFIA is a part of a cross-border cooperation project to fight against the adulteration of wine, activated on the initiative of Francisco Josephinum, an Austrian isotope laboratory in Wieselburg, which connects Austria, the Czech Republic, Slovakia and Serbia. Outputs of the project complement the activities of the European Analytical Databank of Wine Data coordinated by the Common Research Centre of the European Commission in Geel, and could help to detect unfair practices in the wine trade, in particular, in wines of foreign origin in the territory of the Czech Republic.

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

2.3

CERTIFICATION ACTIVITIES

Certification of fresh fruit and vegetables

A total of 152 consignments of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption (23 consignments of fresh fruit and 129 consignments of fresh vegetables) were reported to individual inspectorates on import. In 2019 CAFIA inspectors issued a total of 95 certificates (17 certificates for the import of fresh fruit and 78 certificates for the import of fresh vegetables).

Inspections for compliance with commercial standards for the export of fresh fruit and vegetables were conducted on 2 consignments of vegetables with a total of 2 certificates of compliance with European Union commercial standards for fresh fruit and vegetables issued.

Other certification

CAFIA issues certificates for foodstuffs and primary ingredients for the production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests from food business operators. In the non-regulated sector, only general safety requirements apply to the introduction of the commodi-

Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u 2 zásilek zeleniny, na které byly vystaveny 2 certifikáty o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu.

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 2019 vystavila SZPI celkem 1 532 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. Právním základem pro systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) je prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1715 ze dne 30. září 2019, kterým se stanoví pravidla pro fungování systému pro správu informací o úředních kontrolách a jeho systémových složek („nařízení o IMSOC“).

Fungování systému RASFF je v České republice podrobně upraveno Nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stano-

ties in question onto the market and it is not necessary to assess compliance in these cases. Certificates are issued primarily for the purpose of export, and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of a customer from abroad. CAFIA issued a total of 1,532 certificates of this type in 2019.

2.4 RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED (RASFF)

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is an interconnected network connecting the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The principle objective of this system is to prevent the risk of exposure of consumers to unsafe food or feed. The system makes it possible for the individual states to act as quickly as possible to avert harm to the health of consumers by restricting the placement of a product on the market, and/or facilitating its withdrawal from the market. The legal basis for the European Rapid Alert System for Food and Feed is outlined in Articles 50–52 of Regulation (EC) No. 178/2002 laying down the General Principles and Requirements of Food Law, establishing the European Food Safety Authority and laying down Procedures in Matters of Food Safety, as amended. The legal basis for the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1715 of 30 September 2019 laying down the Rules for the Functioning of the Information Management System for Official Inspections, and for its System Components (“the IMSOC Regulation”).

The operations of the RASFF in the Czech Republic are regulated in detail in Government Directive No. 98/2005 Coll. which establishes a Rapid Alert System for the Emergence 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 (CAFIA) is the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF).

ví 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 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 2019 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 2 642 oznámení, tj. 276 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 2 366 dodatečných informací. ČR odeslala celkem 114 originálních oznámení. Kontroly na trhu se týkalo 110 případů a z toho 42 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

The National Contact Point gathers information from all supervisory bodies in the area of food and feed in the Czech Republic: CAFIA, State Veterinary Administration, Public Health Protection bodies and the Central Institute for Supervising and Testing Institute in Agriculture. Following other participants in the National Rapid Alert System are also involved in cooperation with the National Contact Point: the General Directorate of Customs, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of the Interior, and the Ministry of Defense. 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 unsafe products is two-way; the supervisory bodies of the Czech Republic are notified of unsafe products that may be present on the Czech market via the National Contact Point, and subsequently conduct inspections as is within the scope of their competence. The European Commission receives feedback on the facts that were identified as a result of information received from the EU and also on any follow-up measures imposed.

Should any supervisory body in the Czech Republic become aware of the presence of any unsafe product, the National Contact Point sends the European Commission the information gathered from individual participants in the national system.

Following the identification of an unsafe imported product or one already on the market, the inspection results obtained via on-site product assessment or from laboratory analysis are compared to the notification guidelines for the RASFF system, so-called Standard Operating Procedures (SOP). The notification sent includes the results of inspections, measures taken, detailed information leading to accurate product identification, distribution data, etc. Since 2011, notifications in the Czech Republic have been created and transmitted through the iRASFF online application.

In 2019 a total of 2,642 notifications were distributed through the NCP RASFF; 276 original notifications concerning the Czech Republic and 2,366 additional pieces of related information. The Czech Republic itself sent a total of 114 original notifications. 110 cases were related to inspections on the market and 42 notifications came under the authority of CAFIA. 4 cases involved the inspection of imported goods. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with the authorities of the Customs Administration of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category includes notifications received by the RASFF system. They concern products manufac-

ČR nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2019 přijala ČR celkem 162 případů, z toho 88 spadalo do kompetence SZPI.

Nad rámec případů, které se bezprostředně týkají ČR, rozeslalo v roce 2019 NKM RASFF 19 informativních oznámení v kategorii Novinka, včetně souvisejících dodatečných informací.

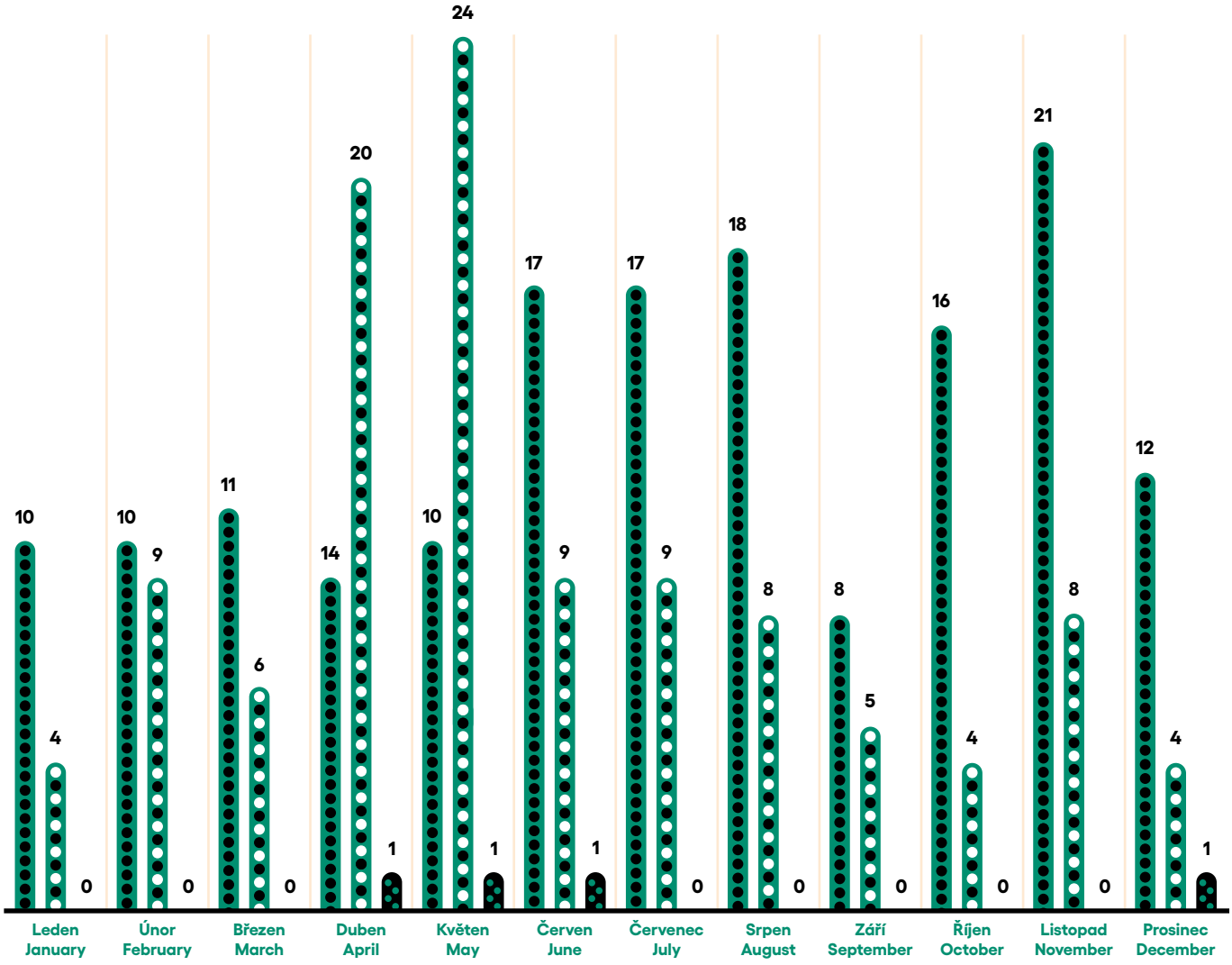
tured in the Czech Republic, distributed via the Czech Republic or those that had been put on the Czech market from abroad. In 2019 the Czech Republic received 162 cases, 88 of which came under CAFIA authority.

Beyond the framework of the cases which directly affect the Czech Republic in 2019 the NCP RASFF sent out 19 information notices in the category of News, including related additional information.

2 GRAF ● GRAPH

● Oznámení systému RASFF v roce 2019 v rámci ČR

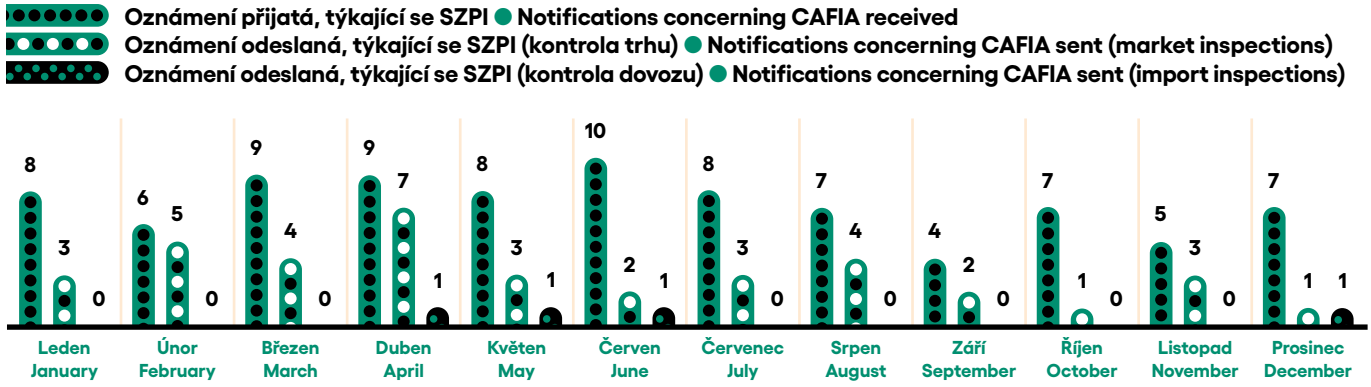
● Notifications in the RASFF system in the Czech Republic in 2019



3 GRAF ● GRAPH

● Oznámení systému RASFF v roce 2019 v kompetenci SZPI

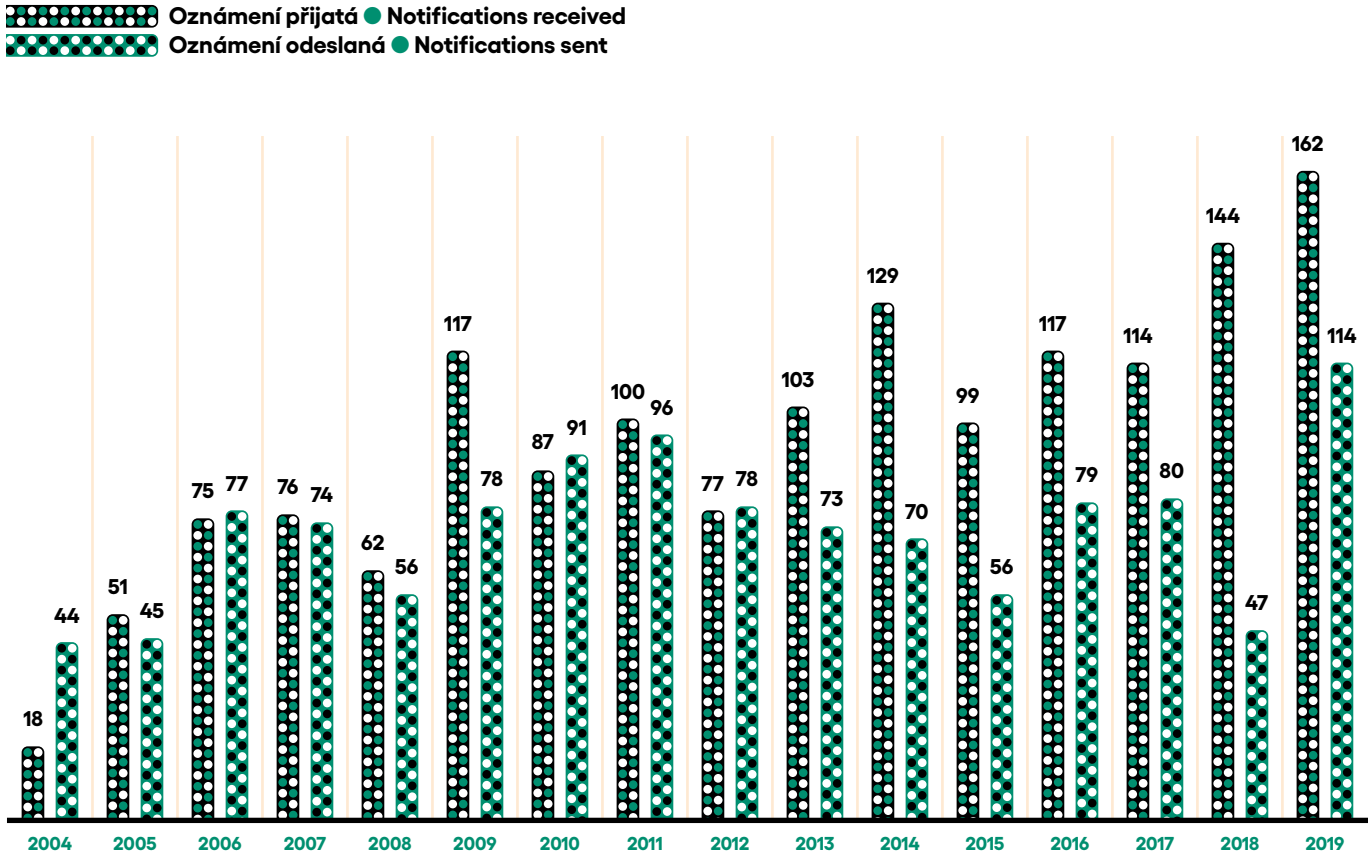
● Notifications in the RASFF system under CAFIA authority in the Czech Republic, 2019



4 GRAF ● GRAPH

● Počet oznámení RASFF týkající se ČR /2004 až 2019/

● Numbers of notifications in the RASFF system concerning the Czech Republic from 2004 to 2019



2.5

SPRÁVNÍ POMOC A SPOLUPRÁCE (AAC)

Správní pomoc a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation – AAC) v rámci EU slouží k účinnému vymáhání práva v oblasti potravin a krmiv v případech, které mají přeshraniční přesah.

Právním základem pro správní pomoc a spolupráci (AAC) je hlava IV (Správní pomoc a spolupráce) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin („nařízení o úředních kontrolách“) a prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1715 ze dne 30. září 2019, kterým se stanoví pravidla pro fungování systému pro správu informací o úředních kontrolách a jeho systémových složek („nařízení o IMSOC“).

Účelem AAC je zajistit správné uplatňování pravidel uvedených v čl. 1 odst. 2 nařízení o úředních kontrolách, pokud se nevyhovující kontrolní zjištění dotýkají více než jednoho členského státu. Příslušné orgány členských států si poskytují vzájemnou pomoc v případech uvedených v čl. 104–107 nařízení o úředních kontrolách a také se vzájemně informují o zjištěních klamavého a podvodného jednání, případně podezření na takové jednání. K výměně informací v režimu AAC slouží především online aplikace, kterou spravuje EK.

SZPI je dle § 15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, národním kontaktním místem pro správní pomoc a spolupráci v ČR a jedním ze jmenovaných styčných míst v souladu s čl. 103 nařízení o úředních kontrolách. Dozorové orgány odesílají informace o výsledcích úřední kontroly a související žádosti o spolupráci do jiných členských států prostřednictvím kontaktního místa na SZPI. Hlášení AAC přijatá z jiných členských států jsou ze strany národního kontaktního místa předávána ostatním orgánům dozoru nad potravinami a krmivy v ČR za účelem došetření, případně přijetí vhodných opatření.

V roce 2019 bylo prostřednictvím online nástroje distribuováno celkem 169 oznámení (z toho 131 bylo v kompetenci SZPI) a souvisejících 426 žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 113 případů odeslaných z ČR a 56 případů přijatých z jiných členských států. Celkem

2.5

ADMINISTRATIVE ASSISTANCE AND COOPERATION (AAC)

Administrative Assistance and Cooperation (AAC) in the EU aims at the effective enforcement of the law in the area of food and feed in cross-border cases.

The legal basis for administrative assistance and cooperation (AAC) is Title IV (Administrative Assistance and Cooperation) of Regulation (EU) of the European Parliament and the Council 2017/625 of 15 March 2017 on official inspections and other official activities conducted to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products (“Official Control Regulation”) and Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1715 of 30 September 2019 laying down the Rules for the Functioning of the Information Management System for Official Inspections, and for its System Components (“the IMSOC Regulation”).

The purpose of the AAC is to ensure correct application of the rules laid down in Art. 1 (2) of the Official Control Regulation for cases in which non-compliant findings of an inspection concern more than one Member State. The competent authorities of the Member States cooperate mutually in cases such as those described in Articles 104–107 of the Official Control Regulation and they keep each other informed if deceptive and fraudulent practices are detected or if there is suspicion of such practices. An online application administered by the European Commission is used as the main tool for the exchange of information in the AAC system.

Pursuant to Section 15 (5) of Act No. 110/1997 Coll. on Foodstuffs and Tobacco Products, as amended, CAFIA is the national contact point for administrative assistance and cooperation in the Czech Republic, and one of the appointed liaison bodies in compliance with Article 103 of the Official Control Regulation. Supervisory bodies send information about the results of official inspections and related requests for cooperation to the other Member States through the contact point at CAFIA. AAC notifications received from the other Member States are transmitted via the National Contact Point to other supervisory food and feed authorities in the Czech Republic for the purpose of follow-up examination or the taking of appropriate measures, as applicable.

A total of 169 notifications (including 131 within the competence of CAFIA) and 426 related requests, information

24 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno formou e-mailové komunikace.

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 systém bezpečnostního monitoringu IBM Security QRadar SIEM, který je doplněný o funkcionality NESSUS.

V loňském roce byly pořízeny výkonnější zařízení firewall FortiGate z důvodu plynulého nárůstu požadavků a vytíženosti síťového provozu. V rámci rozšiřování a rozvoje datové sítě na jednotlivých inspektorátech byly obměněny switche na vybraných nejrizikovějších lokalitách.

Průběžně byly v období roku 2019 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy. Nejvýraznějším vývojem prošel stěžejní významný informační systém KOPR určený pro primární kontrolní činnost SZPI.

V průběhu roku 2019 byly zavedeny úpravy ERMS, které usnadňují a především zefektivňují práci uživatelů v daném informačním systému. Nejdůležitější z nich byla úprava uživatelského rozhraní, díky které se nově dokumenty v systému zobrazují v tzv. stromové struktuře. Zcela

notifications and responses were distributed through the online tool in 2019. Out of the total number of notifications, 113 cases were sent from the Czech Republic and 56 cases received from the other Member States. 24 AAC notifications in total were received or sent out in the form of e-mail communication.

2.6

INFORMATION AND COMMUNICATION SYSTEM

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

The systems are integrated in eight local networks which are interconnected using a virtual private network based on stable MPLS hybrid technology. The VPN network is centrally administered and operations and security are actively monitored with modern HW and SW equipment. Powerful FortiGate network infrastructure devices are integrated into the local networks in all locations providing the comprehensive protection of the CAFIA network and the protection of Internet connectivity against security threats. The high reliability and quality of network connections and services are therewith secured including the fixed network voice services which are operated on an IP telephony platform.

PRTG, an operative supervisory system, and IBM Security QRadar SIEM, a high-performance security monitoring system supplemented with NESSUS functionalities are also used to umbrella the CAFIA information communication infrastructure.

The gradual increase of requirements and network operation load led to the acquisition of more powerful firewall FortiGate devices. Switches were replaced in some of the most risky localities as a part of the extension and development of the data network in individual inspectorates.

Application software modifications of the individual subsystems of the CAFIA information system were carried out in the context of current user requirements or in connection with legislative requirements throughout 2019. KOPR

zásadní byly též úpravy ERMS, které umožní realizovat plně elektronické skartační řízení.

I v roce 2019 došlo k rozvoji a prohloubení komunikace mezi ERMS a dalšími agendovými systémy SZPI, především IS GINIS a IS KOPR. K dalšímu propojení došlo i na úrovni ERMS a intranetu SZPI.

V neposlední řadě je nutno vyzdvihnout realizaci projektu zavedení kvalifikované elektronické pečeti SZPI a kvalifikované služby pro ověřování elektronických podpisů/pečetí. Obě tyto úpravy umožní SZPI naplňovat 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.

2.7
ČINNOST V OBLASTI LEGISLATIVY

2.7.1
TVORBA A PŘIPOMÍNKOVÁNÍ PRÁVNÍCH PŘEDPISŮ

V roce 2019 se SZPI podílela na vzniku sedmi 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 SZPI podávala připomínky k novele zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník; k novele zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele; k novele zákona č. 218/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech a k novele zákona č. 250/2016 Sb., o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich. SZPI zaslala své stanovisko k pozměňovacímu návrhu k vládnímu návrhu zákona č. 378/2007, zákon o léčivech.

the principal information system handling the primary inspection activities of CAFIA, underwent the most significant development.

Over the course of 2019 changes were made to the ERMS that simplified and significantly improved users' work efficacy in the information system. The greatest improvement was adjustment of the user interface so that documents in the system could be displayed in a tree-like structure. Modifications of the ERMS which allowed the implementation of a fully electronic discarding procedure were also of fundamental importance.

In 2019 communication between the ERMS and other CAFIA agenda systems, in particular the IS GINIS and IS KOPR, was developed and intensified. Additional ERMS-level and CAFIA Intranet links were also established.

Last but not least, projects introducing a qualified electronic seal for CAFIA and also accompanying qualified validation services for electronic signatures/seals were implemented. Both these modifications will allow CAFIA to meet the requirements of Regulation (EU) of the European Parliament and of the Council No. 910/2014 of 23 July 2014 on Electronic Identification and Trust Services for Electronic Transactions on 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
LEGISLATIVE ACTIVITIES

2.7.1
CREATING AND COMMENTING ON LEGAL REGULATIONS

In 2019 CAFIA participated in creation of 7 laws. CAFIA primarily cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic on the legislative process of the amendment of Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, and amendments to cer-

SZPI se v roce 2019 spolupodílela také na vzniku či novele sedmi prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Jedná se o tyto vyhlášky: vyhláška č. 129/2019 Sb., kterou se mění vyhláška č. 132/2015 Sb., o sazebníku náhrad nákladů za rozbory prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly; vyhláška č. 274/2019 Sb., kterou se mění vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje; vyhláška č. 227/2008 Sb., o paušálních nákladech. Dále se podílela na tvorbě vyhlášky o požadavcích na výrobu pokrmů, způsobu uvádění pokrmů na trh a dalších požadavcích na pokrmy; novele vyhlášky č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin a novele vyhlášky č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování a novele vyhlášky č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.

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.

2.7.2
ÚČAST NA JEDNÁNÍCH PRACOVNÍCH FORMACÍ EK A RADY EU

I v roce 2019 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací EU. Za rumunského a finského předsednictví se uskutečnilo celkem 26 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v různých pracovních skupinách. V jejich rámci se desítka expertů ze SZPI zúčastnila celkem 23 jednání v pracovních formacích Komise a Rady EU a podílela se tak na legislativním procesu na úrovni EU. Nejčetnější (7×) byla účast na jednání pracovní skupiny EK pro sledovatelnost tabáku následovaná pracovními skupinami pro potraviny nového typu a skupinou pro ze-

tain related acts, Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, and amendments to certain related acts. In addition, CAFIA submitted comments on the amendment to Act No. 89/2012 Coll., Civil Code, on the amendment to Act No. 634/1992 Coll. on Consumer Protection, on the amendment to Act No. 218/2000 Coll., on Budgetary Rules, and on the amendment to Act No. 250/2016 Coll., on Liability for Offenses and related proceedings. CAFIA additionally sent its opinion on the proposal amending the governmental proposal Act No. 378/2007, on Pharmaceuticals.

In 2019 CAFIA also participated in the creation or amendment of seven implementing decrees related to various acts. The amendments concern following decrees: Decree No. 129/2019 Coll., amending Decree No. 132/2015 Coll., on the Rate for the Reimbursement of Costs for Analyses Carried out by the Laboratories of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority for the Purposes of Inspections; Decree No. 274/2019 Coll., amending Decree No. 397/2016 Coll., on the Requirements for Milk and Dairy Products, Frozen Creams and Edible Fats and Oils; Decree No. 227/2008 Coll., on Flate-Rate Expenses. In addition, the Authority participated in the creation of the Decree on Requirements for the Production of Meals, Methods of Placing Meals on the Market and Other Meal Requirements; the amendment to Decree No. 417/2016 Coll., on Certain Methods of Food Labelling; the amendment to Decree No. 157/2003 Coll. laying down the Requirements for Fresh Fruit and Fresh Vegetables, Processed Fruit and Processed Vegetables, Dry Shell Nuts, Mushrooms, Potatoes and Products thereof, as well as Other Methods of their Labelling; the amendment to Decree No. 76/2003 Coll., laying down the Requirements for Natural Sweeteners, Honey, Confectionery, Cocoa Powder and Cocoa and Sugar Mixtures, Chocolate and Chocolate Sweets.

As in previous years, CAFIA contributed to the creation of EU legal regulations. CAFIA actively monitored the development of legislation in the area of viniculture, specifically drafting of implementing acts to Regulation (EU) No. 1308/2013 Establishing Common Organization of the Markets in Agricultural Products. CAFIA also provided background materials to the Ministry of Agriculture for the preparation of meetings, and directly participated in meetings as required (within the framework of the discussed areas).

mědělské kontaminanty (3×) a dále pracovní skupinou pro RASFF (případně společně s AACS) a Food Fraud, jichž se zástupci SZPI účastnili v roce 2019 dvakrát.

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.

V roce 2019 byla také učiněna prvotní nominace osmnácti zaměstnanců SZPI, kteří se budou podílet na aktivitách českého předsednictví České republiky Radě EU v druhé polovině roku 2022.

2.7.2

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

In 2019 CAFIA employees were involved in EU working group activities as well. During the presidency of Romania and Finland, there were a total of 26 foreign business trips related to the participation in various working groups. Within this framework, a dozen CAFIA experts participated in a total of 23 meetings of the Commission and the Council of the EU working groups, and in this manner, they were actively involved in the legislative process on the EU level. The most frequently visited (7 times) were the meetings of the working group of the European Commission for tobacco traceability, followed by the working group for novel foods and the group for agricultural contaminants (3 times) as well as the working group for the RASFF (together with the AACS, as applicable) and also the Food Fraud working group, in which CAFIA representatives participated twice in 2019.

A CAFIA representative followed the meetings of the Section Coordination Group (SCG) at the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. The SCG is a coordination center for the approval of instructions, positions and mandates presented on behalf of the Czech Republic at meetings of the working bodies of the EU such as COREPER and the Special Agricultural Committee and Council of Ministers for Agriculture and Fisheries.

In 2019, the initial nomination of CAFIA employees (18) who will participate in the activities of the Czech Presidency in the Council of the EU for the Czech Republic in the second half of 2022 was made.

2.7.3
ČINNOST PRÁVNÍ

V roce 2019 bylo pravomocně skončeno 2 495 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 156 719 000 Kč.

Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 353 500 Kč.

Nejčastěji byla ve správním řízení projednávána porušení následujících právních předpisů:

čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (955);

čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (423);

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (189);

čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 – uvádění zavádějících informací (371);

§ 3 odst. 1 písm. i) zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku k nahlašování činnosti (316);

§ 3 odst. 1 písm. k) zákona o potravinách – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (89);

§ 3 odst. 1 písm. q) zákona o potravinách – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (273);

§ 3 odst. 1 písm. r) zákona o potravinách – nezabezpečení dokladů o původu potravin (164);

§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (753);

§ 10 odst. 2 zákona o potravinách – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (784);

§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na označení produktu/vína (67);

§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na uvádění do oběhu vína (154);

2.7.3
LEGAL ACTIVITIES

2,495 administrative proceedings with food business operators were lawfully concluded in 2019, and fines totaling CZK 156,719,000 were imposed.

Obligation to reimburse the amount of CZK 353,500 was imposed as the total compensation for administrative proceeding costs for offenses committed by food business operators.

Violation of following legal regulations was dealt within administrative proceedings most frequently:

Article 4 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with hygiene requirements when placing foodstuffs on the market (955);

Article 5 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with procedures based on HACCP principles (423);

Article 14 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placing foodstuffs on the market that are unsafe or unfit for human consumption (189);

Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011 – stating of misleading information (371);

Sect. 3 (1) (i) of the Food Act – violation of the obligation of food business operators to report initiation of their business activity (316);

Sect. 3 (1) (k) of the Food Act – failure to comply with the stipulated temperature for food storage (89);

Sect. 3 (1) (q) of the Food Act – failure to immediately remove non-compliant foodstuffs from further placing on the market (273);

Sect. 3 (1) (r) of the Food Act – failure to provide documentation of the origin of foodstuffs (164);

Sect. 10 (1) (b) of the Food Act – marketing foodstuffs with expired use by date (753);

Sect. 10 (2) of the Food Act – failure to separately place and label foodstuffs with expired best before date (784);

Section 16 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to comply with requirements for product/wine labelling (67);

§ 30 zákona o vinohradnictví a vinařství – řádné nevedení evidenčních knih v odvětví vína (132);

čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (120);

čl. 80 odst. 2 nařízení (ES) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů z révy vinné podrobených nepovoleným enologickým postupům (19);

čl. 147 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (36);

čl. 52 odst. 1 nařízení (ES) č. 607/2009 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením (22).

V roce 2019 nabylo právní moci 146 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty provozovateli potravinářského podniku, z nichž bylo v 90 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 35 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí (včetně změn formálního charakteru), v 15 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, ve 2 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, v jednom případě bylo shledáno rozhodnutí nicotným a ve 3 bylo podáno opožděné odvolání.

V roce 2019 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 30 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 29 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v jednom případě bylo rozhodnutí ÚI soudem částečně zrušeno a věc vrácena k dalšímu řízení. V roce 2019 nabylo právní moci též 11 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

Section 27 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to comply with requirements for placing wine on the market (154);

Section 30 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to keep records in the wine sector (132);

Article 76 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – failure to comply with the requirements of commercial standards for fruit and vegetables (120);

Art. 80 (2) of Regulation (EC) No. 1308/2013 – marketing of products from the vine that have undergone unauthorized oenological practices (19);

Art. 147 (1) of Regulation (EC) No. 1308/2013 – placing products in the wine sector on the market without accompanying documents (36);

Art. 52 (1) of Regulation (EC) No. 607/2009 – marketing products in the wine sector that are labelled contrary to the Regulation (22).

146 decisions in appeal against the inspectorate's decision on fines imposed on food business operators were closed with final legal force in 2019; the appealed decision was upheld in 90 out of these cases, the appealed decision was changed in 35 cases (including changes of formality), the appealed decision was annulled and returned to the relevant inspectorate for renewed hearing and decision in 15 cases, the appealed decision was canceled and proceedings suspended in 2 cases, the decision was found to be null and void in one case, and in 3 cases, the request for appeal was submitted late.

In 2019, regional courts decided with final legal force on the administration of justice on 30 complaints against the decisions of the Headquarters. Of the delivered final regional court decisions, the complaints were dismissed as unjustified in 29 cases and the decision of the Headquarters was partially revoked by the court in one case and returned for further proceedings. In 2019, 11 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters came into final legal force.

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.

Permanentně vysokou úroveň má spolupráce SZPI s 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 ÚKZÚZ vede.

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.

Na místě je zde zmínit velmi efektivní spolupráci s Potravinářskou komorou ČR. Tato spolupráce je vedena ve dvou hlavních oblastech. Za prvé to je oblast spolupráce při vyjasňování si přístupu k praktickému řešení otázek vyplývajících z někdy i velmi komplikovaných právních předpisů. Takový přístup umožňuje českým výrobcům co nejrychleji a nejefektivněji přijímat ve svých podnicích účinná opatření. Na druhou stranu je pak úřední kontrola v mnoha případech rychlejší a jednodušší. Druhou oblastí je pak spolupráce při vytváření systému Českých cechovních norem, kde SZPI může poskytnout PK ČR kvalifikovaný názor prakticky ke všem předkládaných návrhům norem.

Podobně efektivní je pak spolupráce se Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR, kde pravidelně organizované ku-

2.8

COOPERATION WITH OTHER AUTHORITIES 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 functioning of the internal market in the free movement of foodstuffs. CAFIA actively contributed to the resolution of cases concerning the identification of unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed at consumers from other member states of the EU (using the CPCS - Consumer Protection Cooperation System). CAFIA was also involved in the SOLVIT system, which facilitates cooperation between 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.

There is ongoing close cooperation during official inspections with the State Veterinary Administration (SVA). This is particularly relevant to the inspection of non-compliant foodstuffs of animal origin at the producers' premises or of importers identified by CAFIA in the sales network. Alternatively, the SVA submits relevant information to CAFIA about its findings at inspections it has detected at producers.

Cooperation between CAFIA and the General Customs Directorate during inspections of food commodities imported from third countries was maintained at a high level. Joint inspections which are focused on the origin of imported or transported wine are frequent and effective.

Other supervisory bodies with strong cooperation included the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture with cooperation on inspections carried out at primary producers, as well as CAFIA inspections conducted based on the analysis of data from the Institute's Vineyard Register.

CAFIA maintains close cooperation with the National Institute of Public Health in the evaluation of food risks, and the State Institute for Drug Control, particularly when dealing with products declared as food supplements that are very similar to medicinal products.

laté stoly se zástupci dozorových orgánů mají významný preventivní účinek a praktická aplikace dohodnutých pravidel pak v mnoha případech zjednodušuje i výkon úřední kontroly prováděný SZPI.

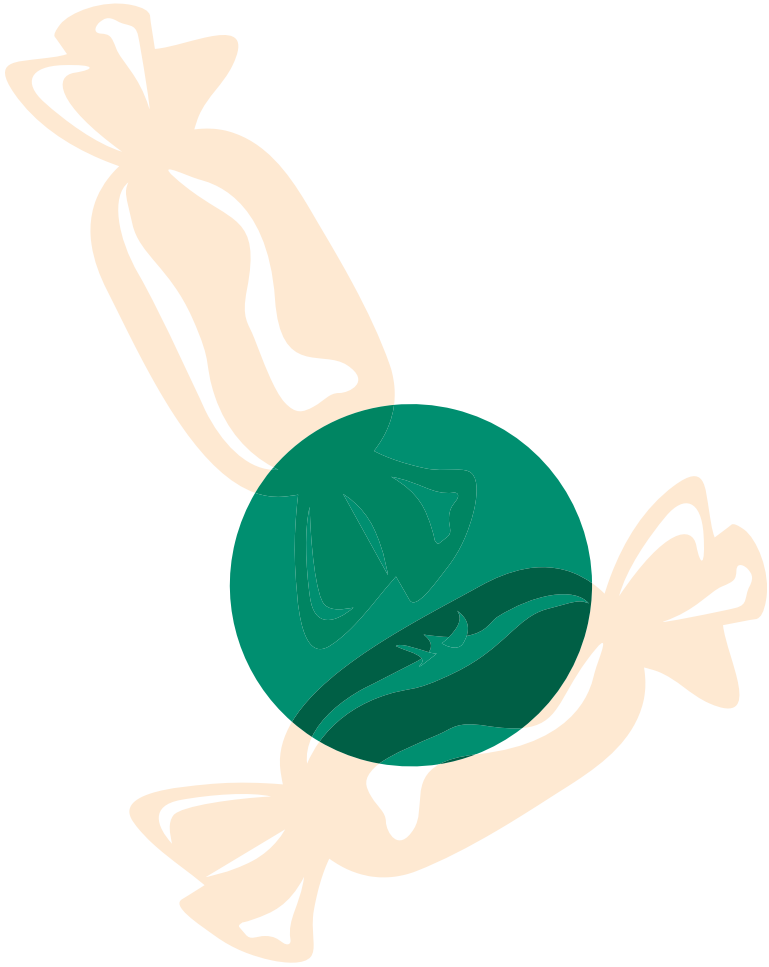
Radiační monitoring

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 2019 spolupracovala SZPI se Státní správou hmotných rezerv (SSHR) při poskytování informací při naskladnění jedné ze strategických hmotných rezerv do úložišť SSHR.



CAFIA continued in co-operation with the Intellectual Property Office with its activities within the framework of the enforcement of intellectual property rights, namely during inspections of protected geographical indications of foodstuffs and the protected designations of foodstuff origins.

Here it is worth mentioning the very efficient cooperation with the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic. This cooperation was maintained in two principal areas. Firstly, there was cooperation in the development of a shared approach to practical solutions of issues resulting from sometimes very complicated legal regulations. Such an approach allows Czech producers to take effective measures in their businesses as quickly and as efficiently as possible, while also enabling a streamlining of the inspection procedure to make it quick and simple, wherever feasible. The other area of co-operation was in the formation of the Czech Guild Standards, whereby CAFIA was able to provide the Chamber with a qualified opinion on almost all presented proposals for standards.

Cooperation with the Czech Confederation of Commerce and Tourism is similarly efficient with regularly organized round tables where the representatives of supervisory authorities have significant preventive effect. In many cases, the practical application of agreed rules greatly simplified the official inspection conducted by CAFIA.

Radiation monitoring

The monitoring of the incidence of radiation is organized across the EU Member States and it includes the segments of the environment (soil, water, air) and the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs). CAFIA is a member of the National Radiation Monitoring Network and collaborates with the State Office for Nuclear Safety in the monitoring of radioactive contamination (activity of the ^{137}Cs radionuclide) throughout 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 Quality in Consumer Protection Expert Section of the Quality Council of the Czech Republic, and also a member of the Food and Consumer Working Group of the Czech Technology Platform for Foodstuffs.

In 2019 CAFIA cooperated with the State Material Reserves Administration (SMRA) by providing information as one of the strategic material reserves to the repositories of the SMRA was being restocked.

In 2019 CAFIA continued in cooperation with the interest group of legal entities CZ.NIC (the administrator of the CZ

SZPI pokračovala v roce 2019 ve spolupráci se zájmovým sdružením právnických osob CZ.NIC (správce domény CZ) v oblasti identifikace kontrolovaných osob při kontrole internetového obchodu.

SZPI spolupracovala v roce 2019 s Radou pro rozhlasové a televizní vysílání v oblasti koordinace kontroly reklamy.

Spolupráce s dalšími organizacemi:

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

domain) in the field of the identification of inspected subjects administering online businesses.

In 2019 CAFIA cooperated with the Council for Radio and Television Broadcasting to coordinate advertising inspections.

Cooperation with other organizations:

- Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic,
- Czech Confederation of Commerce and Tourism,
- State Veterinary Administration of the Czech Republic,
- National Institutes of Public Health (NIPH),
- State Institute for Drug Control (SIDC),
- Faculty of Horticulture - Mendel University, Brno,
- Masaryk University, Brno,
- Faculty of Food and Biochemical Technology, UCT Prague,
- Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology - University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno,
- Czech Association of Special Foods (CASF),
- Society for Gluten-Free Diet,
- Celia Club, Brno,
- Vegetable Producers Union of Bohemia and Moravia,
- Fruit Producers Union of the Czech Republic,
- Veterinary Research Institute, Brno,
- Crop Research Institute, Prague,
- Potato Research Institute, Havlíčkův Brod,
- Czech Beer and Malt Association,
- The Association of the Microbreweries of Bohemia and Moravia,
- Distillers Union,
- Czech Meat Processors Association - Prague,
- Bohemian-Moravian Dairy Product Association, Prague,

- 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.

2.9

SYSTÉM MANAGEMENTU KVALITY

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 2019 SZPI úspěšně absolvovala druhý dozorový audit systému.

- Czech-Moravian Confederation of Trade Unions – Quality in Consumer Protection Expert Section,
- Czech Consumer Association,
- Czech-Moravian Poultry Association,
- Czech Poultry Breeders Association,
- Czech Technology Platform for Foodstuffs (CTPF) Foodstuffs and Consumer working group,
- MEAT (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 has been continuously improved and subject to supervisory and recertification audits by an external audit authority every year. In 2019, CAFIA successfully passed its second supervisory audit of the system.

[redacted]

[redacted]

kapitola

Mezinárodní vztahy

chapter

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 byl v roce 2015 jmenován do funkce prezidenta Subkomise pro metody analýzy v rámci Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV) a v roce 2019 participoval na jednání jednoho uskupení OIV.

Zaměstnanci brněnské laboratoře a OKLC se také aktivně podíleli na jednání pracovních skupin, které se zabývají problematikou vína a fungování Evropské databanky analytických hodnot vín.

Zástupce brněnské laboratoře je zapojen do mezinárodního projektu Geografický původ vín, kterého se kromě ČR účastní i Slovensko, Rakousko a Srbsko. Výstupy projektu, který vhodným způsobem doplňuje činnost Evropské databanky analytických hodnot vín a který je koordinován Společným výzkumným střediskem při Evropské komisi v Geelu, by měly napomoci odhalit nekalé praktiky obchodovaných vín zejména zahraničního původu na území České republiky.

Tříčlenný tým expertů SZPI v roce 2019 dokončil 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 byl zahájen v roce 2018.

Zástupci vedení SZPI se také pravidelně účastní setkání vrcholných představitelů evropských orgánů zodpovědných za dozor nad potravinami Heads of Agencies, které

3.1

INTERNATIONAL COOPERATION

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

CAFIA continues to maintain active cooperation with the International Organization of Vine and Wine (OIV). This global intergovernmental scientific and technical organization creates definitions and recommends standards in viticulture and wine growing, which in the case of oenological approaches and analytical methods, have been incorporated into EU legal regulations. A CAFIA employee was appointed to the office of the President of the Sub-Commission for the Methods of Analysis of the International Organization of Vine and Wine (OIV) in 2015, and in 2019 participated in the meetings of one OIV group.

The staff of the Brno laboratories and CLCD also actively participated in working group meetings that deal with the issues of wine and the operations of the European Wine Databank.

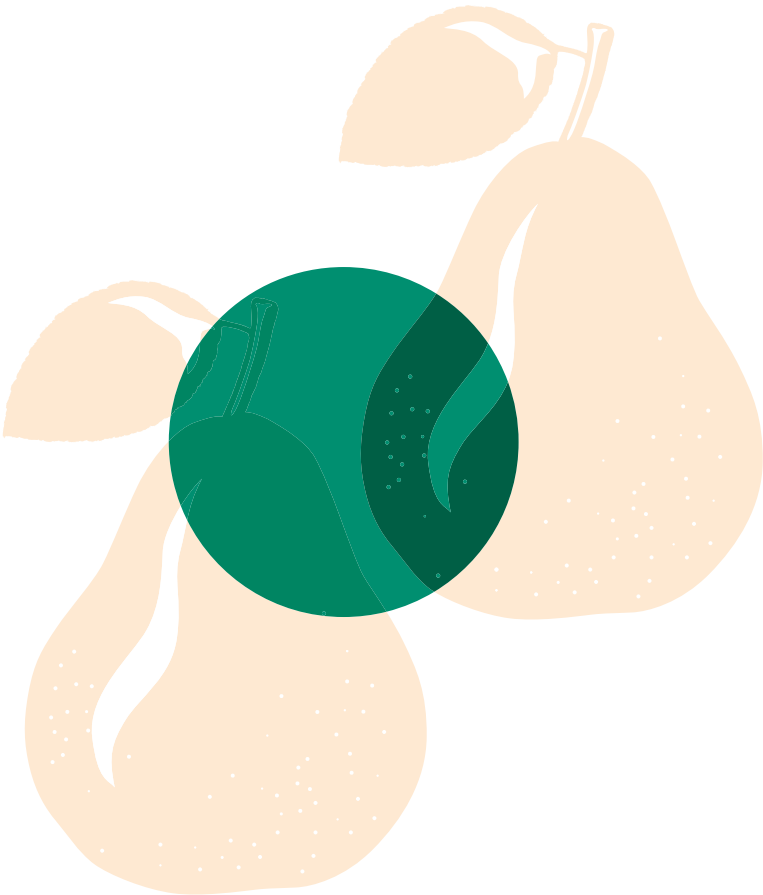
A representative of the Brno laboratory is involved in an international project focused on the geographical origin of wines. In addition to the Czech Republic, Slovakia, Austria, and Serbia are also participants. The outputs of the project are coordinated by the Joint Research Centre of the European Commission in Geel and nicely complement the activities of the European Wine Databank. This project should help to detect unfair practices in traded wine; in particular, those in the territory of the Czech Republic that are of foreign origin.

A three-member team of CAFIA experts completed activities on a 2019 independent professional audit of the control system in the wine sector in the Republic of Moldova. The official inspection process in Moldova is currently undergoing a long-term transformation, and therefore, it is the ideal time to work on developing a more effectively functioning inspections system in the general food and wine sectors. The project, financed by the Czech Development Agency, started in 2018.

se koná dvakrát ročně většinou pod záštitou země, která aktuálně přesedá Radě EU (letos se jednání uskutečnila v Dublinu a v Helsinkách). Jednání Heads of Agencies mají široký rozsah vysoce aktuálních témat, zejména bezpečnost potravin, kontrolu internetového obchodu, falšování potravin, označování potravin, problematiku laboratoří, dovozní a vývozní certifikaci a další aktuální témata.

Zaměstnankyně OKLC se v první polovině roku 2019 zúčastnila tříměsíční stáže na generálním ředitelství pro zdraví a bezpečnost potravin (DG SANTE) na oddělení, které se zabývá dvoustrannými mezinárodními vztahy v oblasti potravin. Tato stáž vedla ke zlepšení povědomí o legislativním procesu v rámci EU a získání formálních i neformálních kontaktů. Na oddělení DG SANTE zabývajícím se zpracováním potravin a potravinami nového typu pak dlouhodobě působí vyslaná expertka SZPI.

Na začátku srpna navštívila pražskou laboratoř SZPI skupina zástupců Republican Center of Testing and Certification z uzbecké Standard Agency, jenž je národním úřadem pro standardizaci, metrologii a hodnocení shody. Tyto



CAFIA management representatives also regularly attend Heads of Agencies meetings. These are meetings of the heads of the European bodies responsible for the supervision of foodstuffs, and generally take place twice a year under the auspices of the country currently chairing the EU Council (the meetings were held in Dublin and Helsinki this year). The meetings of the Heads of Agencies deal with a wide range of very relevant topics, in particular food safety, Internet sales inspections, food adulteration, food labelling, laboratory issues, import and export certification, and other pertinent topics.

In the first half of 2019, an employee of the CLCD participated in a three-month internship at the Directorate-General for Health and Food Safety (DG SANTE) in a unit that deals with bilateral international relations in the area of food. This internship resulted in the improved understanding of the legislative process in the EU and the establishment of both formal and informal contacts. An additional CAFIA expert has been working on issues connected with the processing of food and novel food at a DG SANTE unit on a long-term basis.

At the beginning of August, a group of representatives of the Republican Center of Testing and Certification from the Uzbek Standard Agency, a national authority for standardization, metrology and compliance evaluation, visited the laboratory of CAFIA in Prague. The authority undertakes activities such as this not only in the area of food, but also in other industrial sectors, such as the construction industry as well. In addition to laboratory equipment and the inspections-setting system, the visitors were also interested in the general functioning of standard office processes, e.g. the setting of cash flow. In October, our office was visited by an expert from the SCL (Service Commun des Laboratoires), a French laboratory in Bordeaux. She visited CAFIA as a part of the Fiscalis 2020 project organized by the General Directorate of Customs of the Czech Republic. During the visit, experience was exchanged in the area of wine inspection and analysis; the focus of the Fiscalis project.

In 2019, the inspectors and other employees of CAFIA regularly participated in training sessions called Better Training for Safer Food (BTSF). These were organized for the representatives of supervisory bodies by DG SANTE and focused upon a range of topics, such as HACCP, the geographical indication of wines and spirits, e-commerce, TRACES, organic farming, new investigative methods, new official inspection regulations, etc. In 2019, 24 CAFIA employees had the opportunity to attend 14 types of training; a total of 28 sessions in all (some participated in several different types). CAFIA employees do not participate in BTSF courses solely as students but also actively; 2 CAFIA representatives also act as the lecturers of a module focusing on e-commerce marketing inspec-

aktivity úřad vykonává nejen pro oblast potravinářství, ale i jiná průmyslová odvětví, jako například stavebnictví. Návštěvníci se kromě vybavení laboratoře a nastavení systému kontroly zajímali také o obecné fungování procesů v rámci našeho úřadu, například o nastavení finančních toků. V říjnu pak navštívila náš úřad expertka z francouzské laboratoře SCL (Service Commun des Laboratoires) v Bordeaux. SZPI navštívila v rámci projektu Fiscalis 2020 organizovaného Generálním ředitelstvím cel ČR. Během návštěvy došlo k výměně zkušeností v oblasti kontroly a analýzy vína, na něž byl projekt Fiscalis zaměřen.

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se v roce 2019 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 HACCP, zeměpisné označování vína či lihovin, e-commerce, TRACES, ekologické zemědělství, nové vyšetřovací metody, nové nařízení o úředních kontrolách atd. V roce 2019 mělo 24 zaměstnanců SZPI možnost účastnit se 14 typů školení, a to celkem 28× (někteří se zúčastnili více typů školení). Školení v rámci BTSF se zaměstnanci SZPI neúčastní pouze v roli posluchačů, ale i aktivně – 2 zástupci SZPI působí jako školitelé modulu zaměřeného na kontrolu uvádění na trh potravin v rámci e-commerce. V roce 2019 se takto zúčastnili 3 běhů, které proběhly v Praze, Bratislavě a Madridu. Další zástupce SZPI pak zajišťoval praktickou část BTSF realizovaného v Praze zaměřeného na hygienu potravin a organizoval návštěvu provozu pro účastníky školení.

Kromě výše uvedených školení se zaměstnanci SZPI účastnili i dalších workshopů či konferencí, a to i v roli přednášejících (např. na konferenci ke 40. výročí RASFF a vstupu v účinnost nařízení o úředních kontrolách) nebo za účelem prohloubení svých odborných znalostí.

3.2

MEZINÁRODNÍ PROJEKTY

V roce 2019 byl realizován projekt odložený z roku 2018. Projekt nazvaný Bezpečné a kvalitní potraviny na obou stranách hranic uskutečněný v rámci programu Interreg V-A Česká republika – Polsko navázal na předchozí projekty s obdobným zaměřením. Partnerem pro SZPI byl tentokrát polský dozorový orgán Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Inspekce kvality zemědělských a potravinářských výrobků). Stejně jako v případě kooperace s předchozími partnery v minulosti, bylo i zde cílem kromě seznámení se s přístupy ke kontrolní činnosti

tions of foodstuffs. In 2019 these employees participated in 3 course rounds; one in Prague, one in Bratislava and the third in Madrid. Another CAFIA representative provided a hands-on BTSF session by organizing a food hygiene training visit to the Prague facility.

In addition to the above training sessions, CAFIA employees also participated in workshops and conferences as lecturers (e.g. a conference organized for the occasion of the RASFF's 40th anniversary, and for the coming into force of the Official Control Regulation), or for the purpose of the improvement of their professional knowledge.

3.2

INTERNATIONAL PROJECTS

A project postponed in 2018 took place in 2019. The project, called "Safe and Quality Foodstuffs on Both Sides of the Border", was implemented as a part of the Interreg V-A Czech Republic-Poland Program, and built upon prior projects with a similar focus. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Quality Inspection Authority for Agricultural and Food Products), a Polish inspection body, was the partner for CAFIA this time. In the same way as in cases of cooperation with previous partners in the past, the objective here, in addition to becoming acquainted with approaches to inspection activities, was enhancing cooperation and establishing contacts among inspectors in the cross-border region. The project started with an opening conference, followed by exchange visits on both sides of the border, and at the very end, there was a final conference summarizing the entire project. During the exchanges, inspectors had the opportunity to see how inspections are conducted on the other side of the border and to compare them with their own procedures. The inspectorates of Ústí nad Labem, Hradec Králové and Olomouc were involved on behalf of the CAFIA, and the local inspectorates in Wroclaw, Katowice and Opole on behalf of Poland. A total of approximately 70 people participated in the project activities. The total expense of the project for both partners combined amounted to almost 50,000 EUR; 85 % of which will be refunded from the European Regional Development Fund.

také posílení spolupráce a navázání kontaktů mezi inspektory v příhraničním regionu. Projekt byl zahájen úvodní konferencí, poté následovaly výměnné pobyty na obou stranách hranic a na samém konci proběhla závěrečná konference, kde byl celý projekt shrnut. Při výměnných pobytech měli inspektoři příležitost vidět, jak probíhá výkon kontroly na druhé straně hranic a porovnat jej s vlastními postupy. Za SZPI byly zapojeny inspektoráty v Ústí nad Labem, Hradci Králové a Olomouci, na polské straně pak místní inspektoráty ve Wroclawi, Katowicích a Opoli. Celkem se projektových aktivit účastnilo zhruba 70 osob. Celkové náklady obou partnerů na projekt byly necelých 50 tisíc EUR, z nichž 85 % bude refundováno z Evropského fondu pro regionální rozvoj.

kapitola

Vztahy s veřejností

chapter

V

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.

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. Inspekce průběžně zveřejňuje i zprávy o opatřeních ukládaných v provozovnách potravinářských podniků a podniků společného stravování, které nesplňují příslušné právní předpisy.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2019 SZPI zveřejnila celkem 50. Dále inspekce průběžně zodpovídá dotazy individuálně vznesené redakcemi jednotlivých médií, kterých v roce 2019 bylo 1 206. 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 informa-

4.1

MEDIA COMMUNICATIONS

CAFIA's communication with the public is based on the principles of transparency and openness. The media play a key role in this communication. CAFIA closely cooperates with the media on a regular basis through its press officer with news outlets and journalist editorial teams of all media types; television, radio, press and online reporting, including their extensions in online social networks. Such cooperation not only allows CAFIA to quickly and efficiently inform consumers and businesses of its key findings, such as identification of unsafe food on the market, but it also increases consumer literacy. In addition, it improves orientation in the food market and legal awareness within target groups.

The priority of CAFIA in its communication with the public and media remains the publishing of information on the detection of foodstuffs that are unsafe, unsuitable for human consumption and adulterate. The Authority publishes this information with emphasis on speed, accessibility to a wider public and precision with regard to the product name, the production batch, the producer, and the place of sale. This is in order to protect consumers who may have unsafe foodstuff at home to the maximum extent possible. CAFIA also continuously publishes reports on the measures imposed on food enterprise operators and public catering establishments that fail to comply with applicable legal regulations.

Issuing press releases is a basic tool for communication with the public via the media; CAFIA issued a total of 50 press releases in 2019. In addition, CAFIA continuously responds to inquiries raised individually by various media editorial staff. In 2019 there were 1,206 such inquiries. The CAFIA management as well as other groups of qualified employees also regularly contribute to the education of the public through their participation in news, consumer and general interest programs on television or the radio, as well as through the expert proof-reading of articles in print media. Among others, CAFIA regularly cooperates with Czech TV and Czech Radio where experts participating in the inspections inform the public about issues of food law, food selection, and potential risks associated therewith. They additionally provide information about the results of inspection activities and advise consumers on how to reduce the risk of buying poor quality or even unsafe food. A significant channel where both consumers and the media receive information on the results of CAFIA inspections is the Food Pillory portal. CAFIA publishes here information on serious findings concerning unsafe, adul-

ce jsou k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o více než 5 100 potravinách, které nevyhověly požadavkům právních předpisů. K těmto komunikačním kanálům náleží i účty na sociálních sítích Facebook, Twitter a Instagram s denně aktualizovaným obsahem.

4.2

KOMUNIKACE S VEŘEJNOSTÍ

V roce 2019 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 260 osob a subjektů. Více než osmdesát procent z nich (celkem 5 477 tazatelů) kontaktovalo Ústřední inspektorát SZPI. Zde odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 961 nejrůznějších žadatelů o informace (z nichž 509 bylo podáno písemně, 452 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 206 tazatelů z oblasti médií. Zbývající téměř pětina tazatelů (celkem 783 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 2019 využilo této služby celkem 3 310 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 2 005 žadatelů o informace telefonicky a 1 305 osob písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 32 zpráv, a to v angličtině. Nejčastěji se jednalo o podnikatele, kteří se dotazovali na fungování systému sledovatelnosti tabákových výrobků v České republice a k souvisejícím rozborům svých produktů. Dotazovali se dále k uvádění doplňků stravy na český trh, případně šlo o cizince-spotřebitele, kteří podali podnět ke kontrole.

Nejvíce se na OKS se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby uvažující o podnikání v oblasti potravinářství) a dále spotřebitelé. V roce 2019 telefonicky kontaktovalo OKS 1 780 podnikatelů a 189 spotřebitelů. Písemnou formu položení svých otázek zvolilo 928 podnikatelů a 300 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.

terate and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through an application for mobile phones running on Android and iOS operating systems. At present, visitors to the website can find information on more than 5,100 foodstuffs that failed to comply with the requirements of legal regulations. These communication channels also include accounts on the social networks Facebook, Twitter, and Instagram where the content is updated daily.

4.2

COMMUNICATION WITH THE PUBLIC

In 2019 a total of 6,260 individuals and entities contacted the CAFIA with their inquiries. More than eighty percent of them (5,477 inquirers in total) contacted the CAFIA Headquarters. The CAFIA's Control, Laboratories and Certification Department registered inquiries from a total of 961 various entities (of which 509 were submitted in writing, and 452 by telephone). In addition, the CAFIA Spokesperson and his deputy received a total of 1,206 inquiries from the media throughout the course of the year. The remaining almost one-fifth of inquirers (783 applicants for information in total) contacted one of the regional CAFIA inspectorates to get an answer to their queries.

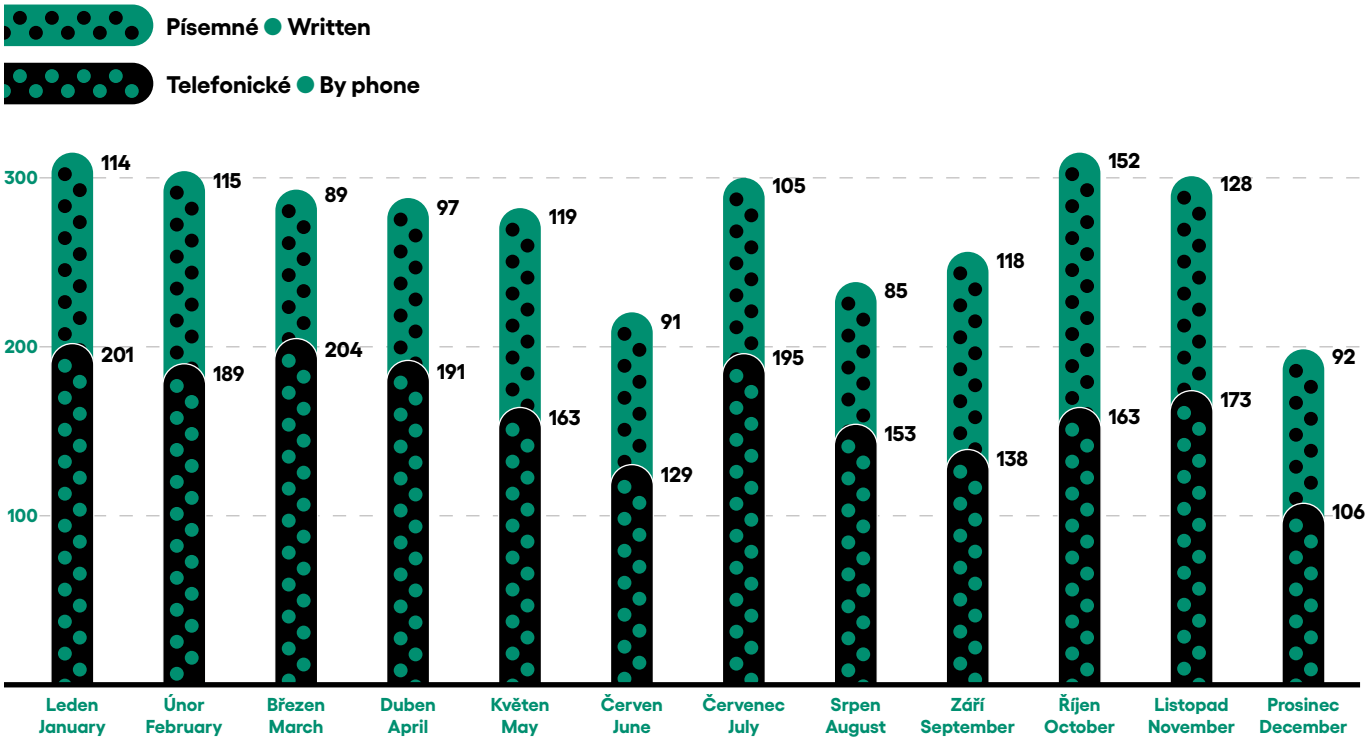
All sorts of inquiries by the public are dealt with using the special telephone helpline and e-mail function in the Consumer Communication Unit of the CAFIA Headquarters. In 2019 a total of 3,310 inquirers used this service. 2,005 applicants for information contacted CAFIA by telephone, and 1,305 individuals did so in writing. Some inquiries were submitted in a foreign language, i.e. 32 messages in English. Most frequently, they were sent by entrepreneurs with questions about how the system of tobacco product traceability worked in the Czech Republic, and about the related analyses of their products. In addition, there were queries about placing food supplements onto the Czech market. There were also foreign consumers who submitted suggestions for inspections.

The majority of people who contacted the CCU with their inquiries were entrepreneurs (or persons only considering business in the field of food), followed by consumers. 1,780 entrepreneurs and 189 consumers contacted the CCU by phone in 2019. 928 entrepreneurs and 300 consumers opted for written queries. As is traditionally the case, consumers tended to use written communication. Conversely, entrepreneurs contacted the CCU more frequently via telephone, as they see this as being a faster

5 GRAF ● GRAPH

● Dotazy veřejnosti směřované na Oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI SZPI v roce 2019

● Number of queries addressed to the CAFIA Consumer Communication Unit of the CAFIA Headquarters in 2019



Vývoj počtu dotazů směřovaných na oddělení komunikace se spotřebiteli a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2019 dle typu tazatele popisuje graf 6. V rámci kategorie „instituce“ se jednalo nejčastěji o dotazy živnostenských a finančních úřadů, jiných dozorových organizací (např. Celní správy ČR, Policie ČR), zástupců obecních úřadů či ministerstev a dále škol (SŠ a VŠ) a charit. Skupina „jiné“ pak zahrnuje zejména studenty žádající o podklady pro své písemné práce a usilující o stáž u SZPI, a dále pak žadatele o zaměstnání u SZPI.

Podnikatelé obracející se na oddělení komunikace se spotřebiteli nejčastěji žádají informace k zahájení činnosti v oblasti potravinářství. Velice často se jedná o výrobu džemů, sirupů, cukrářských produktů a bylinných směsí. Četným tématem dotazů je dále označování potravin. V roce 2019 se dále podnikatelé často ptali na podmínky chovu hmyzu, zpracování mouky z hmyzu a její dovoz ze třetích zemí. Zjišťovali též informace k pravidlům ke sledovatelnosti tabákových výrobků, k výrobě tzv. microgreens (pěstování a sklizeň natě a listů drobných bylinek) a k produkci nápoje kombucha. Velmi častým tématem dotazů v daném roce byly také možnosti použití látky CBD neboli kanabidiolu, vyskytujícího se v rostlině konopí, v potravinách.

way to obtain information. The distribution of the number of inquiries addressed to the CCU during the year according to the type of communication is shown in more detail in Graph 5.

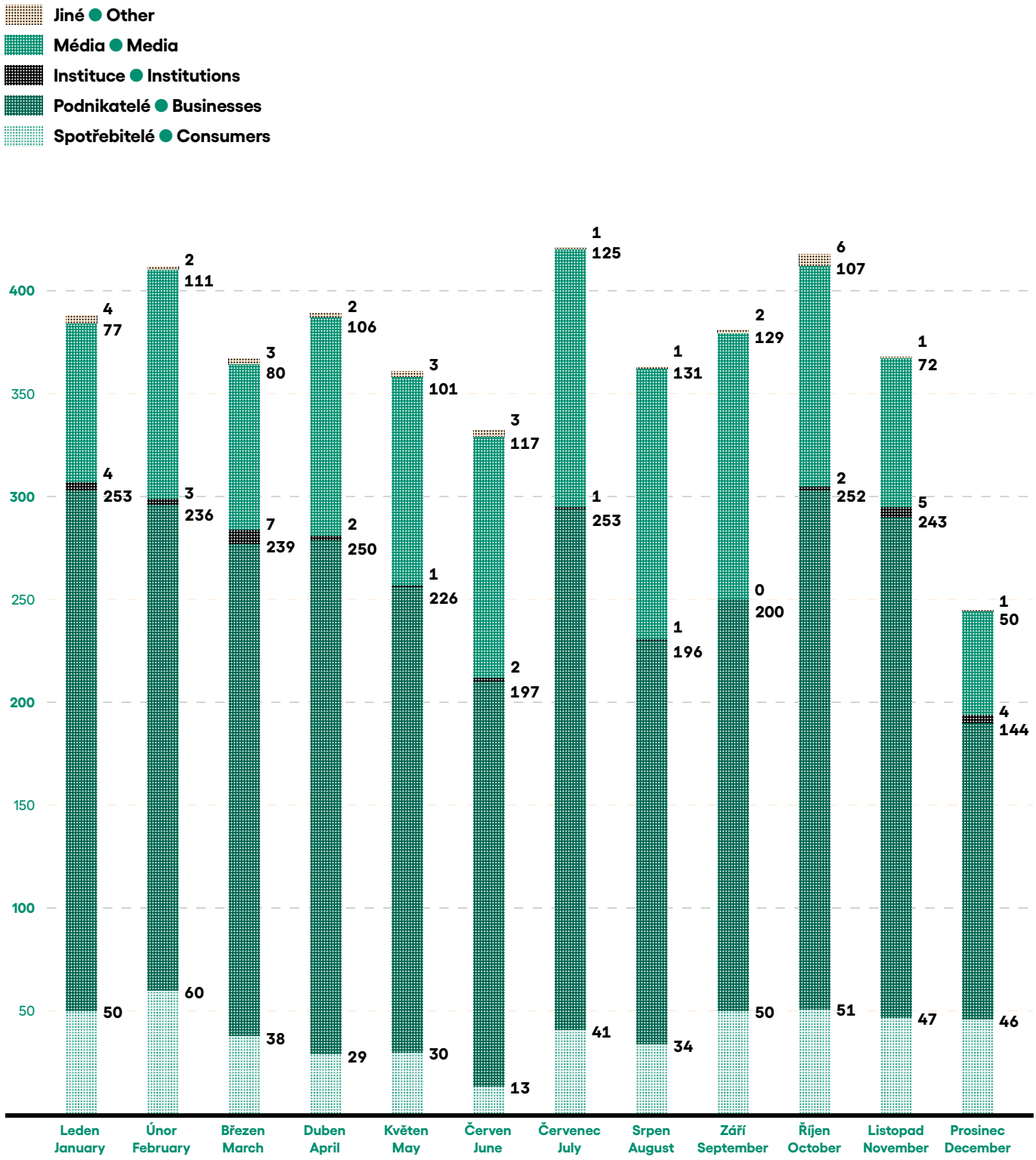
Graph 6 shows the number of inquiries directed to the Consumer Communication Unit and the CAFIA Spokesperson during the course of 2019 according to type of inquirer. In the category of “Institutions”, they were mostly questions from trade supervisory and fiscal authorities, other supervisory bodies (e.g. Customs Administration of the Czech Republic, Police of the Czech Republic), the representatives of municipal authorities or ministries as well as schools (secondary schools and universities), and charities. The group of “Others” is comprised mainly of students asking for background materials for their written theses, for those seeking an internship or job at CAFIA.

Entrepreneurs addressing the Consumer Communication Unit generally ask for information on starting a business activity in the food industry. It often concerns production of jam, syrup, confectionery products, or herbal mixtures. Food labelling is also a frequent question topic. In 2019 entrepreneurs also often asked about the conditions

6 GRAF ● GRAPH

● Dotazy veřejnosti určené Oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2019

● Questions from the public addressed to the Consumer Communication Unit of the CAFIA Headquarters and the CAFIA Spokesperson according to the type of inquirer, 2019



Spotřebitelé prostřednictvím informační telefonní linky a infomailu SZPI zjišťovali informace k povinnostem podnikatelů uvádět zemi původu či jméno výrobce při označování potravin. Dotazovali se také na možnost rozboru vlastních potravin (typicky zděděného či staršího zakoupeného alkoholu) a konzultovali hygienické požadavky v potravinářských provozovnách stanovených legislativou. Dále již tradičním tématem dotazů spotřebitelů jsou doplňky stravy, kdy tazatelé zjišťují, jakou má SZPI zkušenost s konkrétními výrobky a producenty, a jak zrušit zasílání produktů, které si spotřebitelé neobjednali nebo když si jejich odebírání rozmysleli.

V roce 2019 oproti předchozímu 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 100 dotazů (o 28 žádostí více oproti roku 2018). Z tohoto počtu 37 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Čtyři žádosti byly rozhodnutím ve správním řízení částečně odmítnuty a jedna žádost byla odložena.

Mimo režim zákona č. 106/1999 Sb. jsou vyřizovány žádosti o potvrzení informací, jež jsou provozovatelům potravinářských podniků známy (tj., že jsou vedeni v evidenci SZPI a že je u nich prováděna kontrola). Vyřizování uvedených žádostí je v kompetenci jednotlivých regionálních inspektorátů a je nastaveno přes příslušný formulář dostupný všem podnikatelům na www stránkách SZPI. V roce 2019 se jednalo o celkem 293 žádostí.

Webové stránky

Státní zemědělská a potravinářská inspekce prostřednictvím svých webových stránek informuje veřejnost nejčastěji o činnosti úřadu, volných pracovních pozicích a aktuálních zjištěních. Uživatelé jsou pravidelně varováni před nebezpečnými či falšovanými potravinami a rovněž jim jsou k dispozici informace vedoucí k bezpečnému nákupu potravin. Nechybí varování před nedůvěryhodnými informacemi, tzv. hoaxy, 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 se zákonem č. 99/2019 Sb., o přístupnosti internetových stránek a mobilních aplikací a o změně zákona č. 365/2000 Sb., o informačních systémech veřejné správy a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

of insect cultivation, processing flour made of insects and its import from third countries. They looked into the rules for tobacco product traceability, production of so-called micro-greens (the cultivation and harvest of the tops and leaves of small herbs) and also asked about Kombucha beverage production. In the year in question, a very frequent topic of inquiry was the possibility of using the CBD substance, aka cannabidiol, present in the herb of cannabis in food.

Consumers looked into information on the obligations of businesses to specify the country of origin or the name of the producer in food labelling through the telephone helpline and CAFIA e-mail. In addition, they asked about the possibility of analyzing their own foodstuffs (typically inherited or older purchased alcohol) and consulted hygienic requirements in food facilities as specified by the law. In addition, a traditionally popular question topic asked by consumers concerns food supplements. Consumers are curious as to what experience the CAFIA has with specific products and producers, and also how to cancel the delivery of products not ordered by customers, or when they changed their minds regarding purchases.

Compared to the previous year, the number of requests for information pursuant to Act No. 106/1999 Coll. on Free Access to Information increased in 2019. A total of 100 queries met the formal requirements of requests for information (an increase of 28 questions compared to 2018). 37 of the inquiries were received by the CAFIA regional inspectorates. 4 requests were partially rejected following an administrative proceedings decision and one request was suspended.

Outside the system of Act No. 106/1999 Coll., requests for the confirmation of information known to food enterprise operators are dealt with by CAFIA (i.e. are registered with CAFIA and are subject to inspection). The settlement of the above requests is handled by the individual regional inspectorates and must be made available to all businesses on the CAFIA website in the relevant form. A total of 293 requests were processed in 2019.

Website

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority most frequently informs the public about the activities of the office, vacancies and current findings through its website. Users are regularly warned against unsafe or adulterated foods and can also find information contributing to the safe purchase of foodstuffs. Warnings against non-trustworthy information, hoaxes, and responses to frequently asked questions can also be found on the site.

There is a clear overview of the conditions for entrepreneurs to start an activity in the area of operating food

V roce 2019 byly webové stránky rozšířeny o několik nových článků. Uživatelé se mohou seznámit s novými postupy a stanovisky SZPI umístěnými ve stejnojmenné rubrice nebo novými informacemi, které se vztahují k tabákovým výrobkům. Nově přibyla rubrika Oznámení činnosti PPP, kde je umístěn registrační formulář společně s pokyny k jeho vyplnění.

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 2019 byly webové stránky SZPI nejvíce navštěvovány tuzemskými uživateli. Další přístupy byly zaznamenány například z Německa, Slovenska, Spojených států amerických či Francie.

Typickým návštěvníkem webu je žena (59 %) ve věku 25–34 let (37 %). Nejčastěji uživatelé v roce 2019 vyhledávali vodítka k problematice zdravotních a výživových tvrzení a dále vodítka pro výrobce a prodejce potravin vyráběných v domácnosti a prodávaných z domu. Zajímali se také o doplňky stravy, vyhledávali informace k medu, alergenům nebo vínu.

Nejvíce navštěvovanými rubrikami byly v roce 2019 (v uvedeném pořadí): Volná místa, Kontakty pro veřejnost, Spotřebitelé – Obecné rady, Oznámení činnosti PPP a Dovoz ze třetích zemí.

Potraviny na pranýři v roce 2019

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci a profil na Facebooku, Twitteru a Instagramu.

Web Potraviny na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2019 jej navštívilo 5,25 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2019 to bylo více než 350 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovnách, tematicky zaměřených kontrolách a upozornění na rizikové webové stránky.

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 2016 se do projektu Potraviny na pranýři za-

enterprises including applicable forms. Media representatives can find not only press releases but also other awareness-raising articles on the website.

The website of CAFIA is archived by the National Library of the Czech Republic and it meets the conditions of internet accessibility, which means that all information published is also available to handicapped citizens and is fully in compliance with Act No. 99/2019 Coll. on the Accessibility of Website and Mobile Applications, and with the amendment to Act No. 365/2000 Coll. on the Information Systems of Public Administration, and with the amendment to certain other acts, as amended.

The website was expanded to include several new articles in 2019. Users can become familiar with the new CAFIA procedures and opinions posted in the section of the same name, or new information concerning tobacco products. A new section on Reporting a FBO activity was added and includes a registration form along with instructions on how to complete it.

Knowledge of consumers, their behavior and also purchasing habits are documented in a monthly survey question which is available to visitors both in Czech and English version of the CAFIA website. After sending out their answer to a question checking their knowledge, the correct answer is displayed to the users. The data obtained is often used as supporting material for the authority's supervisory activities.

The CAFIA web presentation is also available at the eAgri portal which is run by the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. Users can find basic information about the Authority here, including links to the individual sections of the CAFIA website to which they are redirected in only a few seconds.

The CAFIA website was visited mainly by domestic users in 2019. Other visits were recorded, for instance, from Germany, Slovakia, the United States of America and France.

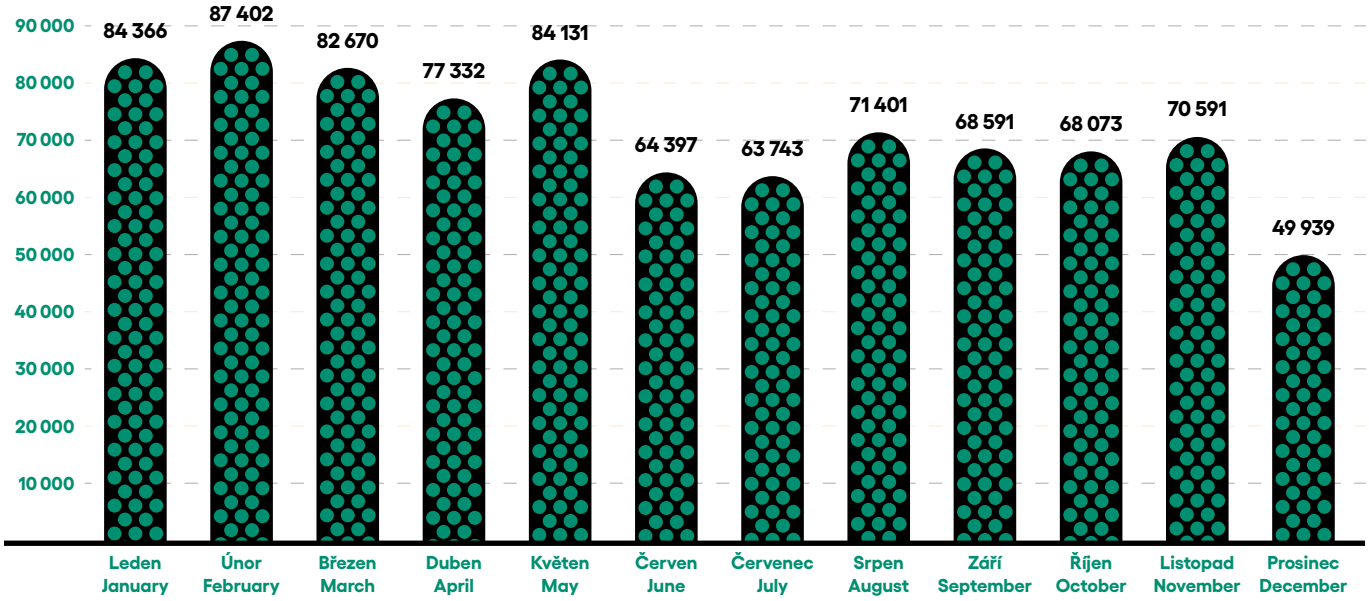
A typical visitor to the website is a woman (59 %) aged 25–34 years (37 %). In 2019 users the most often searched for guidance on the issues of health and nutritional claims as well as guidelines for the producers and retailers of foodstuffs made in households and sold from home. They were also interested in food supplements and additionally searched for information about honey, allergens or wine.

The most frequently visited sections in 2019 were (as shown in the below order): Vacancies, Contacts for the Public, Consumers - General Advice, Reporting an FBO Activity, and Import from Third Countries.

7 GRAF ● GRAPH

● Celkové přístupy na web SZPI v roce 2019

● Total number of accesses to the CAFIA website in 2019



pojila 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 2019 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 410 záznamů, v kategorii nebezpečné 208, falšované 116 a nejakostní 86.

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, výskyt škůdců, myšího trusu, plísně a nečistoty na stěnách a podlahách, poškození stěn, hromadění odpadů, absence přístupu k tekoucí vodě či tekoucí teplé vodě. Záznamy o uzavřených provozovnách jsou doplněny fotografiemi.

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 2019 bylo zveřejněno celkem 119 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii maloobchod 56,

Food Pillory in 2019

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts; the website, a 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 2019, it was visited by 5.25 million users, specifically more than 350,000 visitors in 2019. The website offers information on non-compliant batches of foodstuffs identified during official CAFIA and SVA inspections, thematic inspections, also on closed facilities and warnings about risky websites.

In the Foodstuffs section, records of non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to the seriousness of their findings; unsafe, adulterate and poor quality. The State Veterinary Administration also became involved in the Food Pillory project in 2016. Since 15 November 2016, the Foodstuffs section has also published non-compliant batches of foodstuffs identified in official inspections by the SVA.

In 2019, a total of 410 records based on official inspections by the CAFIA were published. 208 were in the “unsafe” category, 116 in “adulterate” and 86 in the “poor quality” category.

4 TABULKA ● TABLE

● Počty záznamů zveřejněných v sekci Potraviny

● Number of records published in the Foodstuffs section

	ZVEŘEJNĚNÉ ZÁZNAMY RECORDS PUBLISHED	KATEGORIE CATEGORY		
		NEBEZPEČNÉ UNSAFE	FALŠOVANÉ ADULTERATE	NEJAKOSTNÍ POOR QUALITY
SZPI ● CAFIA	410	208	116	86
SVS ● SVA	24	13	4	7
Celkem ● Total	**434**	**221**	**120**	**93**

pivnice, bar nebo herna 11, restaurace 28, rychlé občerstvení 8, výroba 10, velkoobchod 4, výroba a rozvoz jídel 2. 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 roce 2019 byla spuštěna nová sekce, která je věnována rizikovým webovým stránkám. Od 15. 5. 2019 SZPI informuje spotřebitele o webových stránkách, které nabízejí potraviny (zejména doplňky stravy) v rozporu s právními předpisy ČR a EU. Jedná se o stránky, které jsou jednoznačně orientovány na tuzemského spotřebitele – zboží prezentují v českém jazyce, prodej nabízí v českých korunách a umožňují doručení zásilky do ČR. Ve skutečnosti ale jejich provozovatelé sídlí převážně mimo území EU, případně jejich sídlo nelze identifikovat a SZPI tak u těchto prodejců má velmi omezenou možnost vymáhat dodržování právních předpisů.

Spotřebitel tak mimo jiného získává informace o názvu internetové domény nebo URL adrese, potravinách nabízených na těchto stránkách a o tom, na co si dát pozor (v čem jsou webové stránky pro spotřebitele „rizikové“). K informacím, v čem provozovatel porušuje právní předpisy nebo v čem jsou stránky pro spotřebitele „rizikové“, náleží např. varování, že provozovatel neposkytnul všechny vyžadované kontaktní údaje, případně že takové údaje zcela chybí, stránky jsou registrovány mimo území ČR a držitele doménového jména není možné zjistit, na stránkách jsou používané nekalé obchodní praktiky, chybí povinné informace o potravině, provozovatel uvádí u nabízených potravin neschválená zdravotní tvrzení a tzv. „léčebná tvrzení“ v rozporu s právními předpisy atd.

Records can be displayed either as a list or as a map.

In the Closed Establishments section, establishments or parts of establishments closed by CAFIA (i.e. a ban was imposed on the use of the premises) during official inspections for serious violations of hygiene regulations are published. Some frequent violations include noticeably neglected cleaning, the presence of pests, mouse droppings, mold and dirt on walls and floors, damage to walls, waste accumulation, lack of access to running water or running hot water. Records on the closed establishments are accompanied by photographs.

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

In 2019, information of 119 full or partial closure of establishment was published, including 56 in the retail category, 11 in the category of pubs, bars or gambling houses, 28 in the category of restaurants, 8 in the category of fast food, 10 in the category of production, 4 in the category of wholesale, 2 in the category of meal production and distribution. Records can be viewed as a list or as a map of the Czech Republic.

The Thematic inspections section lists the results of inspection projects focusing on a certain specific issue of the market. The section lists all batches of foodstuffs assessed during the inspection project, including those that complied with legal regulations.

In 2019, a new section that deals with risky websites was launched. As of 15 May 2019, CAFIA informs consumers about websites that offer foodstuffs (food supplements in particular) non-compliant with legal regulations in the Czech Republic and the EU. They are websites that are

Celkem bylo na webu Potraviny na pranýři zveřejněno upozornění na 41 rizikových webových stránek, z čehož 18 upozornění se týká záznamů webových stránek z roku 2019.

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.

clearly aimed at domestic consumers; they present goods in the Czech language, offer sales in Czech crowns, and they also enable consignment deliveries to the Czech Republic. However, in reality, these site operators are located outside the territory of the EU or their seat cannot be identified, and consequently, in the case of such vendors, CAFIA has very few options in forcing compliance with legal regulations.

For this reason, the consumer is provided with, in addition to other details, information about the name of the internet domain or URL address, the foodstuffs offered at these websites and also what to be careful of (why the website is “risky” for the consumer). The information on how the operator breaches legal regulations or why the website is “risky” for the consumer contains, for instance, a warning that the operator failed to provide all requested contact information or that such data is missing completely or the website is registered outside the territory of the Czech Republic and one cannot identify the holder of the domain name, that unfair marketing practices are used on the website, compulsory information about foodstuffs is missing, the operator uses unauthorized health claims for the foodstuffs offered as well as so-called “medical claims” that are contrary to legal regulations, etc.

A total of 41 notifications about risky websites were published on the website of Food Pillory, 18 of which concern the records of websites added to the site in 2019.

Communication with consumers is of great importance to CAFIA, therefore, a contact form “Comments on the Website” is available for consumers to use to send their questions. Suggestions to improve the website can also be sent. One can use the RSS channel too. Naturally, the website is also adapted to aid vision-impaired users.

Food Pillory mobile app

One of the principal objectives of CAFIA in relation to consumers is to be an open public authority that provides them with objective information from the official inspections of foodstuffs. After launching the Food Pillory website, the communication of CAFIA with consumers obtained a new dimension and development of a mobile application was a natural development step to follow.

At present, a mobile app for Android and iOS (iPhone) systems is available to be downloaded by consumers for free.

The mobile application allows the user to view the 20 most recent entries published at the Food Pillory website, to check where non-compliant foodstuffs were found in their surroundings, not only with the GPS localization of the device, but also after entering a zip code or finding a specific point on the map. Mobile application users can also browse the Thematic Inspections section,

V současnosti je spotřebitelům k dispozici ke stažení zdarma mobilní aplikace pro systémy Android a iOS (iPhone).

Mobilní aplikace uživateli umožňuje zobrazit si 20 nejnovějších záznamů zveřejněných na webu Potraviny na pranýři. Může si zkontrolovat, 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, vyhledat si kontakt na všechny inspektoráty SZPI a nově od roku 2019 také 20 nejnovějších záznamů ze sekce Rizikové webové stránky.

Mobilní aplikace dále umožňuje uživateli podat podnět ke kontrole. Jednoduše svým mobilním zařízením vyfotí závadný stav nebo potravinu, o které chce SZPI informovat, doplní popis nedostatku a odešle informace z mobilní aplikace přímo na příslušný inspektorát SZPI.

Facebook, Twitter a Instagram Potraviny na pranýři

Profily Potraviny na pranýři na sociálních sítích představují rozšíření portfolia komunikačních kanálů, kterými SZPI informuje spotřebitele o kontrolních zjištěních. Zároveň umožňuje spotřebitelům přímo oslovovat SZPI a slouží jako diskusní platforma pro komunikaci mezi spotřebiteli navzájem. Svým komunikačním pojetím profily Potraviny na pranýři cílí, mimo jiné, na specifickou demografickou skupinu, která je obtížněji dosažitelná prostřednictvím tradičních médií, prohlubují její znalosti o potravinách, posilují orientaci na trhu s potravinami a zlepšují právní povědomí spotřebitelů.

Facebookový profil na konci roku 2019 sledovalo přes 30 000 uživatelů. V posledních třech měsících roku 2019 se průměrný počet zhlédnutí jednoho příspěvku pohyboval na úrovni 10 550 zhlédnutí, což je o 300 více, než tomu bylo na konci roku 2018.

Twitterový profil čítal na konci roku 2019 celkem 5 150 sledujících uživatelů. Profil kontinuálně funguje také jako jeden ze zdrojů informací pro novinářskou obec, která na základě jeho krátkých a úderných informací dává podnět ke vzniku reportáží o výsledcích kontrolní činnosti SZPI.

Instagramový profil je nejmladším z komunikačních kanálů SZPI a v závěru roku 2019 zaznamenal přes 1200 sledujících uživatelů.

Jako každoročně si největší pozornost a míru interakce na sociálních sítích získávaly příspěvky informující o uzavřených provozovnách společného stravování. Nejsledovanější příspěvky tohoto druhu měly v průměru dosah na více než 30 000 uživatelů. Nejpopulárnější příspěvky přinášejí i velkou aktivitu spotřebitelů a pod těmi nejsledovanějšími se objevovalo více než 200 komentářů.

view news from the CAFIA website, search for the contact details of all the CAFIA inspectorates, and starting from 2019, the 20 most recent records from the section of Risky Websites can be viewed.

In addition, the mobile application allows users/consumers to submit a motion for an inspection by simply using their mobile device to take a photo of the defect, or of the food about which they want to inform CAFIA. They then can add the description of the issue and the information is sent via the mobile app directly to the responsible CAFIA inspectorate.

Food Pillory on Facebook, Twitter and Instagram

The Food Pillory profiles on social networks represent an extension of the portfolio of communication channels through which CAFIA informs consumers about inspection findings. At the same time, it allows consumers to address CAFIA directly, and also serves as a discussion platform for communication among consumers. This social networking communication concept allows CAFIA to target specific demographic groups that are more difficult to reach through traditional media. It improves the target group's knowledge of foodstuffs, enhances orientation on the market with foodstuffs and improves consumers' legal awareness.

The Facebook profile was followed by more than 30,000 users at the end of 2019. In the last three months of 2019, the average number of views per post was about 10,550, which is an increase by 300 over 2018.

The Food Pillory Twitter profile had a total of 5,150 followers at the end of 2019. The profile also continues to function as one of the sources of information for the journalist community, and its concise and powerful format gives impetus to the creation of news reports about the results of the inspection activities of CAFIA.

The Instagram profile is the youngest of the communication channels of CAFIA. It recorded more than 1,200 followers at the end of 2019.

As every year, contributions informing about closed public catering facilities attracted the most attention and highest level of interaction on social networks. The most popular contributions of that type reached an average of over 30,000 followers. These posts inspired massive consumer activity as well, with the most frequently followed posts listing more than 200 comments.

kapitola

blast lidských zdrojů

chapter

V

Human resources

5.1

INTERNÍ KOMUNIKACE

Jedním z nejvýznamnějších nástrojů řízení procesů uvnitř organizace je interní komunikace. SZPI si je toho vědoma a věnuje interní komunikaci nemalou pozornost.

Stěžejním nástrojem interní komunikace SZPI je intranetový portál. Je zdrojem řady důležitých informací potřebných pro každodenní činnost všech zaměstnanců inspekce. Informace (včetně dokumentů) jsou uloženy na jednom místě a jsou jasně strukturovány. Intranetový portál je místem, kde se 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. Intranetový portál prochází pravidelnými aktualizacemi a je rozšiřován o nové funkcionality. V roce 2019 byla přidána rubrika Aktuální dění, rozsáhlou aktualizací prošla rubrika Kontrola a průběžně byla doplňována aplikace na hlášení požadavků na vybavení a přidělení přístupových práv nových zaměstnanců.

Nedílnou součást úspěšné interní komunikace představuje také magazín pro zaměstnance Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. Pravidelnou součástí posledních ročníků Zpravodaje SZPI jsou celoroční soutěže, jejichž výstupem je tištěný kalendář či obdobná publikace. V roce 2019 bylo zvoleno téma Moje místa.

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

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

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

5.1

INTERNAL COMMUNICATION

Internal communication is one of the most significant tools for process management within the organization. CAFIA is aware of this fact and pays great attention to internal communication.

The Intranet portal is the principal tool for the internal communication of CAFIA. It is a source of a stream of important information required for the day-to-day activities of all the CAFIA employees. The information (including documents) are saved in one place and are clearly structured. The Intranet portal is a place where the applications that form its direct parts (e.g. Internal Regulations, Reservation of Resources, Organizational Structure) are located, and external applications too (Information System for Inspection Activity). Owing to the personalization of displayed data corresponding to a specific job description, the Intranet is a universal operative assistant to each employee. The Intranet portal is regularly updated and extended by new functionalities. In 2019 the new section of Current Events was added, the section of Inspections was updated extensively, and the applications for reporting requests for equipment and the assignment of access rights to new employees continued to be improved.

The CAFIA Reporter magazine for employees plays an integral role in successful internal communication. It is published six times per year in two-month intervals. Primarily, it is an electronic periodical which employees can download in PDF format from the Intranet portal. CAFIA Reporter issues published in the past few years have also included regular year-round competitions, the output of which is a printed calendar or a similar publication. The topic “My Places” was chosen in 2019.

In addition, an anonymous e-mail box is fully integrated into the Intranet portal. This allows contact between CAFIA employees and their management. Employees can send their comments, complaints or questions there. Questions and responses are published on the CAFIA Intranet.

Face-to-face meetings of employees who communicate principally by phone or e-mail throughout the year allow them to get to know each other and are equally important for internal communication. The objective of these meetings is to enhance mutual relationships and to achieve more efficient internal communication of the office.

CAFIA does not neglect its former (retired) employees either. In the run-up to Christmas every year, CAFIA ma-

5.2

VZDĚLÁVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ

V roce 2019 probíhalo vzdělávání zaměstnanců SZPI v souladu se služebním předpisem upravujícím vzdělávání zaměstnanců ve státní správě, konkrétně *Rámcovými pravidly vzdělávání 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 představených (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,

nagement organizes meetings with its former employees and informs them about current events in the office and news from the world of food.

5.2

EMPLOYEE TRAINING

In 2019 CAFIA employees were trained in accordance with the service regulation governing the training of employees in state administration; *Framework Rules of Training for Civil Servants in Official Authorities*. These rules put increased emphasis on the identification of training needs based on the assessment of the civil servant, the assessment of requirements for the employee as determined by the area of service and also the evaluation of the impacts of legislative changes on the exercise of the employee's activities.

CAFIA organized all types of mandatory training: initial introductory training, follow-up initial training, ongoing training, management training and also language training. The internal introductory training modules aimed at acquainting newly hired employees with the internal regulations and specific issues of the CAFIA. In addition, new employees attended external modules, such as Initial Follow-up training and Environmental training. These modules unified training of state administration employees and familiarized employees with the activities of state institutions, public administration, public finances, the legal system of the Czech Republic and the European Union, and last but not least, environmental issues. In accordance with the Internal Anti-corruption Program, anti-corruption training and ethical training were parts of both initial and ongoing training.

5 TABULKA ● TABLE

● Přehled některých vzdělávacích akcí realizovaných v roce 2019

● Overview of certain educational events organized in 2019

NÁZEV KURZU COURSE NAME
Konzumní brambory – odrůdy, vady a choroby, hodnocení ● Ware potatoes – varieties, defects and diseases, assessment
Senzorické hodnocení kančího pachu ve vepřovém mase a sádle ● Sensory assessment of boar taint in pork and lard
Školení na použití systému TRACES při kontrole dovozu ● Training for the use of the TRACES system during import inspections
Kvasná chemie a bioinženýrství ● Fermentation chemistry and bioengineering
VINOENVI – synergie ekologického a integrovaného vinohradnictví ● VINOENVI – the synergy of environmental and integrated viticulture
Tabákové výrobky – systémy k ověření věku při prodeji na dálku ● Tobacco products – systems to verify age in remote sales
Certifikace ovoce a zeleniny při dovozu z třetích zemí ● Certification of fruit and vegetables upon import from third countries
Botanický původ medu, princip pylových analýz, senzorické hodnocení různých druhů medu, odběr vzorků ● Botanical origin of honey, the principle of pollen analyses, the sensory assessment of various types of honey, sampling
Radiační monitorovací síť, systém kontroly v rámci mimořádné události ● Radiation monitoring network, the system of inspections during an emergency event
Školení pracovníků kontroly ekologického zemědělství ● Training employees working in the inspection of organic farming
Seminář ke kontrole používání standardů IFS ● Seminar on verification of the application of IFS standards
Meziresortní seminář k zoonózám ● Interdepartmental seminar on zoonoses

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 2019 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 2019 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 111 vzdělávacích akcí s účastí 2 452 osob.

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

V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možností vzdělávání v programu Better Training for Safer

In 2019 CAFIA focused mainly on routine improvement training for inspectors and other employees involved in inspection activities. The systematic training of CAFIA employees is based on a training schedule drawn up as a follow-up to the CAFIA quality plan and Regulation (EC) No. 625/2017 on Official Inspections, as amended. For the area of inspections, sectional topics were stipulated for individual commodities and training was often done during sectional meetings. Every training event had an expert guarantor assigned who verified the competency of the suppliers of the training event, identified the target group and verified whether training goals had been met. In 2019, 111 training events were organized in the area of inspection activities, and 2,452 individuals participated.

As in previous years, CAFIA scrutinized the mandatory training of food safety auditors. This was done to the extent necessary for the maintenance of the professional qualifications of those auditors who had the option of being re-certified in regular three-year intervals.

As a part of training abroad, CAFIA actively took advantage of the training opportunities offered by the Better Training for Safer Food program. This concerned the conveyance of practical knowledge in the planning, exercise and assessment of supervisory activities, in particular. Employees working in the inspection sphere participated in training courses abroad focusing on additives, the HACCP system, contaminants in food and feed, auditing food-

Food, který se týkal zejména zprostředkování praktických poznatků při plánování, výkonu a vyhodnocení dozorové činnosti. Zaměstnanci kontrolní sféry se účastnili v zahraničí školení zaměřených na přídatné látky, systém HACCP, kontaminanty v potravinách a krmivech, potravinové audity, kontrolu dovozu potravin a krmiv neživočišného původu, doplňky stravy, internetový prodej nebo označování potravin. Více viz kapitola *3.1 (Mezinárodní spolupráce)*.

stuffs, the inspection of non-animal origin food and feed imports, food supplements, online sales and food labelling. For more information see chapter *3.1 (International cooperation)*.

kapitola

7 Zpráva o hospodaření

chapter

1

Business report

6 TABULKA ● TABLE

● Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč)

● Information about the budget of revenues and expenditures (in thous. CZK)

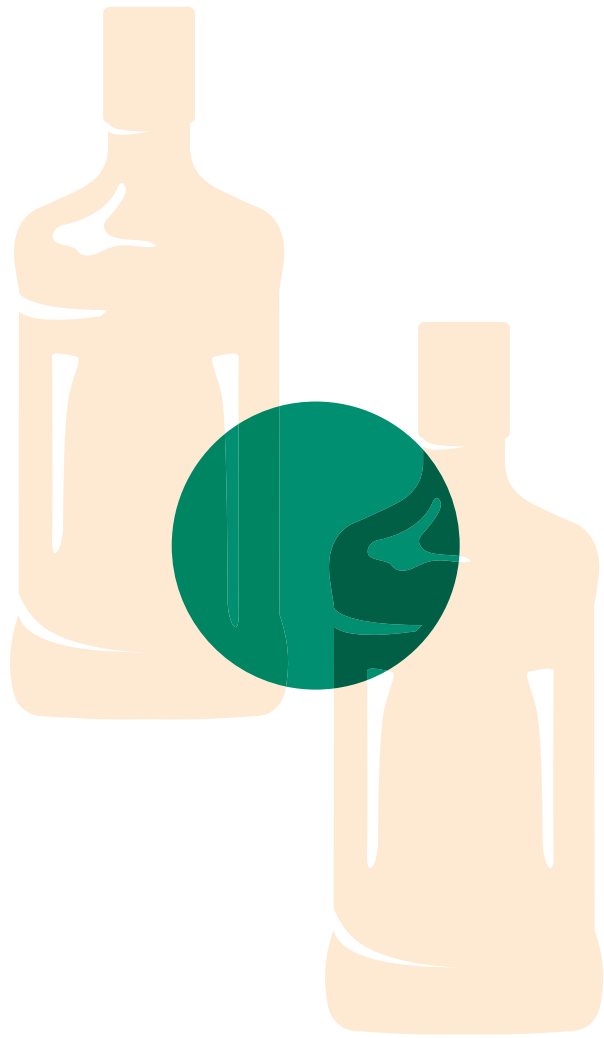
ZÁVAZNÉ UKAZATELE BINDING INDICATORS	ROZPOČET SCHVÁLENÝ BUDGET APPROVED	ROZPOČET PO ZMĚNÁCH BUDGET FOLLOWING ADJUSTMENT	SKUTEČNOST REALITY
Příjmy OSS celkem ● Total revenues of the state organization unit	95 700	95 700	134 601
z toho: daňové příjmy ● of which: tax revenues	700	700	809
Rozpočet výdajů ● Budget of expenditures			
1. Běžné výdaje OSS celkem ● Current expenditures of a state organization unit – total	460 862	493 164	478 254*
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci ● of which: salaries paid to employees and other remuneration for work completed	269 430	269 430	268 915
z toho: ● of which: ● platy zaměstnanců v pracovním poměru ● salaries paid to employees in employment	18 458	17 601	17 601
● platy státních zaměstnanců ● salaries of civil servants	249 723	249 723	249 723
● ostatní osobní výdaje ● other personal expenditures	1 249	2 106	1 591
Povinné pojistné placené zaměstnavatelem ● Mandatory insurance premiums paid by the employer	91 606	91 606	91 432
Převod fondu kulturních a sociálních potřeb ● Transfer to social and cultural fund	5 363	5 363	5 363
Projekt mezinárodní spolupráce s Polskem ● International cooperation project with Poland	0	0	516
Účelové a ostatní běžné výdaje ● Special-purpose, and other current expenditures	94 463	126 765	112 028
2. Kapitálové výdaje OSS celkem ● Current expenditures of the state organization unit – total	70 000	70 000	78 268**
Úhrn výdajů (1 a 2) ● Aggregate of expenditures (1 and 2)	530 862	563 164	556 522
Počet zaměstnanců ● Number of employees	559	559	535
Průměrný plat (v Kč) ● Average salary (in CZK)	39 979	39 852	41 653

* Vzniklá úspora byla převedena do nespotřebovaných výdajů a bude použita v roce 2020.

** Ve sloupci Skutečnost je zahrnuto čerpání nespotřebovaných výdajů (NNV) z roku 2018 ve výši 60 614 tis. Kč. Po odečtení vyčerpaných NNV z roku 2018 je úspora finančních prostředků kapitálových výdajů roku 2019 ve výši 52 346 tis. Kč, která byla převedena do nespotřebovaných výdajů k čerpání v roce 2020.

* The resulting savings were transferred to unused expenditures and will be used in 2020.

** The column “Reality” includes the use of unused expenditures (UUE) of 2018 in the amount of CZK 60,614 thous. Having deducted the used UUE from 2018, the financial savings on capital expenditures of 2019 amounts to CZK 52,346 thous., which was transferred to the unused expenditures to be used in 2020.



kapitola

7 Závěr

chapter

VII

Conclusion

Kontrolní činnost SZPI v roce 2019 vycházela ze zásad obsažených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR na rok 2019. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření a rozvoj kontrolní činnosti SZPI byla Střednědobá koncepce SZPI. Prioritou kontrol zůstává bezpečnost potravin a eliminace potravin falšovaných. V kontrolní činnosti SZPI postupně narůstá význam potírání nekalých obchodních praktik.

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 adekvátní cenu a při nákupech se zajímá o původ potravin. Kontrola pravdivosti údaje o zemi původu nebo místu provenience je běžnou součástí kontrolní praxe, která je zaměřena především na komodity, kde jsou opakovaně zjišťovány nedostatky.

Výsledky úředních kontrol dlouhodobě poukazují na stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. Jejich počet v roce 2019, v době pokračující ekonomické konjuktury, poměrně výrazně narostl o přibližně jednu sedminu. Na trhu samotném je zřetelné, 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. Svůj efektivní dopad má i zavedený systém Českých cechovních norem. 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, nicméně pokud jsou zjištěny, je takovým potravinám příslušné označení kvality následně odebíráno.

V roce 2019 se SZPI spolupodílela na řešení kauzy polského hovězího masa, které se zpracovávalo na některých polských jatkách ve velmi nepřijatelných podmínkách. Sekundárním produktem této kauzy pak bylo zjištění, že si řada restaurací v České republice neláme hlavu s původem masa, které nabízí spotřebitelům.

V roce 2019 pokračovala také kontrola provozovatelů potravinářských podniků působících ve společném stravování. A stejně jako v roce minulém byly i v roce 2019 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.

Inspection activities carried out by CAFIA in 2019 were based on the principles contained in the 2019 Single Integrated Multi-Annual National Control Plan for the Czech Republic. The second strategic document that specified the focus and development of the CAFIA inspection activities was the CAFIA Medium-Term Concept. The priority of inspections continues to be food safety and the elimination of adulterate foodstuffs. In the inspection activities of CAFIA, importance of fighting against unfair marketing practices continues to gradually increase.

A special circumstance that influences the focus of inspection activity is the gradually increasing awareness of quality and safety of Czech foodstuffs among consumers in the Czech Republic. An increasing percentage of consumers show themselves willing and able to pay a fair price for quality food products, and when shopping, also take an interest in the origin of the foodstuffs. Checking the veracity of the purported country of origin or the place of provenance is a common part of the inspection practice that places particular emphasis on the commodities where deficiencies have repeatedly been found.

Results of official inspections repeatedly point to consistently high standard of Czech food producers. Their number has shown a significant increase, approximately one-seventh in 2019, during the time of a continuing economic boom. On the market itself, it is apparent that Czech producers are striving ever harder to satisfy even the most demanding customers. Even large companies are engaged in the production of specialty products designated for a narrow group of consumers. The introduction of the system of Czech Guild Standards has had a positive impact too. Smaller producers have long understood that their advantage is the ability to adapt to ever-changing demand in a more flexible manner, the possibility to produce regional foodstuffs and a closer connection to the customer. Inspections that focused on products with the KLASA trademark or the Regional Food label have shown that their producers are aware of the meaning of these labels and take responsibility in using them. Inspections of these products show that deficiencies are rarely found. If they are discovered, however, the producers lose the right to use of this prestigious labelling of their goods.

In 2019 CAFIA was involved in resolving the case of Polish beef that had been processed by some Polish slaughterhouses under very unacceptable conditions. That case resulted in the later finding that a number of restaurants in the Czech Republic do not worry their heads too much about the origin of the meat that they offer to consumers.

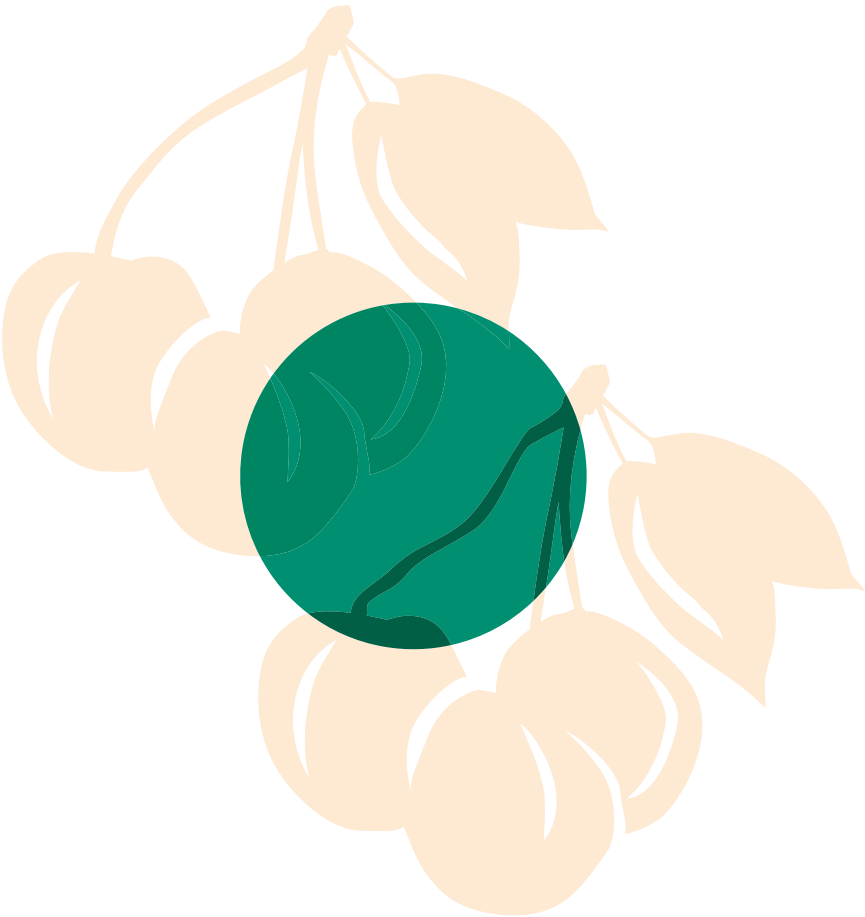
In 2019 the inspection of food business operators involved in public catering also continued. As in the previous year, the 2019 inspections again identified considerable prob-

Problematickou zůstává i oblast přípravy pokrmu fritováním. Zde bylo zjištěno, že problémy s kvalitou fritovacích olejů má přibližně každá šestá kontrolovaná provozovna společného stravování.

Odpovídající pozornost byla věnována kontrole reklamy na potraviny v tištěných médiích a na internetu. S ohledem na požadavky právních předpisů se jako nejrizikovější oblast reklamy jeví kombinace dálkového prodeje, doplňků stravy a zdravotních tvrzení.

V roce 2019 provedli inspektoři SZPI celkem 45 088 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 25 299 kontrol v maloobchodní síti, 14 146 v provozovnách společného stravování, 9 559 ve výrobě, 2 182 ve velkoskladech, 761 v prvovýrobě a 1 735 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2019 bylo zjištěno celkem 3 016 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.



lems in the operation of these enterprises. Some were so serious that the official inspection resulted in the imposition of a ban on any further operation of the premises in question. The most common reasons were the identification of rodent presence and overall inadequacies in the hygiene condition of the establishment.

The area of preparing deep fried foods remains problematic. It was discovered that approximately every sixth public catering establishment inspected has a problem with the quality of frying oils.

Particular emphasis was put upon the inspection of the advertising of food products in print media and on the Internet. Due to the legal regulations and requirements affecting this branch, the riskiest area of advertising appears to be the combination of remote sales, nutrition supplements and health claims.

In 2019 CAFIA inspectors carried out a total of 45,088 inspections at business premises in the food industry, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 25,299 inspections were carried out at retail premises, 14,146 at public catering facilities, 9,559 at production, 2,182 at wholesale warehouses, 761 at primary production, and 1,735 in other locations (e.g. during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 3,016 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2019.

The breakdown of non-compliant batches according to inspection site was as follows: 2,382 non-compliant batches found in retail networks, 117 non-compliant batches found in production, 87 non-compliant batches found in wholesale and 430 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 (13.7 % 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 (25.6 % of non-compliant batches).

In terms of individual commodities, the highest percentages of non-compliant batches were identified in the segment of chocolates and confectionery (58.3 %), other foodstuffs including frozen foods (45 %), pasta (43.3 %), dehydrated products, liquid flavoring substances, dressings, salts and mustard (43.1 %), non-alcoholic beverages (40.6 %), honey (34.4 %), starch and starch products (33.3 %), processed vegetables and processed mushrooms (32.3 %), ice cream and frozen creams (32.1 %), wine (25.1 %) and dairy products (25.1 %).

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 382 šarží, ve výrobě nevyhovělo 117 šarží, ve velkoobchodě 87 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 430 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (13,7 % 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 (25,6 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (58,3 %), ostatních potravin, včetně potravin zmrazených (45 %), těstovin (43,3 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků, soli a hořčice (43,1 %), nealkoholických nápojů (40,6 %), medu (34,4 %), škrobu a škrobových výrobků (33,3 %), zpracované zeleniny a zpracovaných hub (32,3 %), zmrzlin, mražených krémů (32,1 %), vína (25,1 %) a mléčných výrobků (25,1 %).

In 2019 inspections for compliance with microbiological requirements for food were performed on a total of 4,004 samples of foodstuffs, meals, ice, bottled water, and swabs taken from locations, devices and objects. 1,124 of the batches were tested on-site and 2,880 were tested via laboratory sample. On-site inspections uncovered 132 batches that were unfit for human consumption. 130 non-compliant samples were detected in the laboratory.

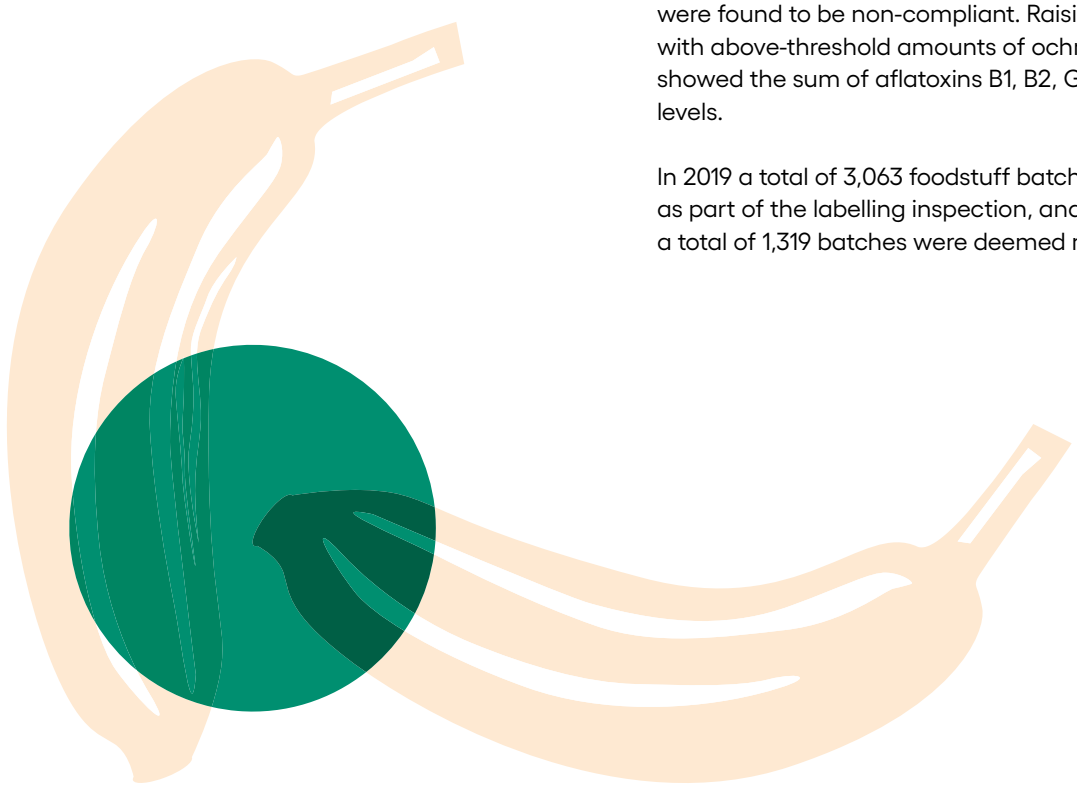
In terms of individual sectors of the food industry, the greatest number of inspected samples found to be unsafe was in dairy products (42 batches), meat products (36 batches) and in fresh vegetables (20 batches). The most frequent safety standard violation was the growth of mold visible to the naked eye and putrefaction and spoiling due to microbial activity.

In 2019 inspections for inorganic substances were carried out on a total 4,454 food samples; 266 batches were non-compliant. The highest number of samples taken was focused on the assessment of the level of pesticides, preservatives, mycotoxins and chemical elements.

1,274 food samples were taken with the objective to determine the level of pesticides present. Above-threshold amounts of pesticide residue were found in 34 samples. In particular, teas, Napa cabbage, Bok choy, cabbage and poppy were culprits.

In the mycotoxin group, 9 out of 466 samples analyzed were found to be non-compliant. Raisins were found with above-threshold amounts of ochratoxin A. Nuts also showed the sum of aflatoxins B1, B2, G1, G2 at excessive levels.

In 2019 a total of 3,063 foodstuff batches were tested as part of the labelling inspection, and of that amount, a total of 1,319 batches were deemed non-compliant.



V roce 2019 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 4 004 vzorků potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů. Z toho bylo zkontrolováno 1 124 šarží přímo na místě a 2 880 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 132 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 130 nevyhovujících vzorků.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (42 šarží), v masných výrobcích (36 šarží) a v čerstvé zelenině (20 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísně viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

V roce 2019 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 4 454 vzorků potravin, z nichž 266 bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, konzervačních látek, mykotoxinů a chemických prvků.

Za účelem stanovení pesticidů bylo odebráno 1 274 vzorků potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 34 vzorků. Jednalo se zejména o čaje, pekingské a čínské zelí, kapustu a mák.

Ve skupině mykotoxinů bylo z počtu 466 kontrolovaných vzorků 9 vyhodnoceno jako nevyhovujících. Jednalo se o rozinky s nadlimitním množstvím ochratoxinu A, dále ořechy, u kterých byla překročena suma aflatoxinů B1, B2, G1, G2.

V rámci kontroly označování bylo v roce 2019 zkontrolováno celkem 3 063 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 319 šarží potravin nevyhovujících.

Inspektoři SZPI provedli v roce 2019 celkem 815 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej u 411 kontrolovaných osob. Z tohoto počtu byla ve 117 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů.

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů, anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2019 SZPI přijala celkem 4 355 podnětů, což je o 426 podnětů více než v roce 2018. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 3 095 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 583 šarží.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je oprávněna ukládat různé druhy sankcí, které mají za účel odstranit zjištěné nedostatky. Inspektoři SZPI ukládají jak sankce

CAFIA inspectors carried out a total of 815 inspections at 411 individual entities that specifically focused on online sales in 2019. Of this number, 117 inspections were carried out, among others, in the form of a test purchase from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were based on consumer suggestions.

A common inspection type conducted by CAFIA involves handling suggestions received from consumers or from other supervisory bodies and institutions. In 2019 CAFIA received 4,355 complaints in total, which is by 426 more than in 2018. A total of 3,095 batches of food and products were inspected on the basis of suggestions, and 583 of these were found to be non-compliant.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorized to impose various types of sanctions in order to eliminate the shortcomings found. CAFIA inspectors impose both monetary fines and another type of sanctions referred to as “measures”. This term encompasses, for example, a ban on the sale of the foodstuffs, destruction of foodstuffs, re-labelling of foodstuffs, etc.

In 2019, the CAFIA imposed a total of 10,855 fines with a total value of CZK 24,386,633. 39 of the above fines, a total of CZK 2,449,093, were imposed on food producers, 6,139 fines totaling CZK 7,243,648 on foodstuff batches of domestic origin in shops, and 4,041 fines on foreign batches of food totaling CZK 13,533,985. The foodstuffs upon which fines were most often imposed included dairy products (a total of 2,376 fines imposed, totaling CZK 470,320) and meat products (2,335 fines totaling CZK 868,957). These were followed by chocolate and confectionery (934 fines totaling CZK 455,041), bakery products (599 fines imposed, totaling CZK 219,394) and cold food, for which 567 fines were imposed, totaling CZK 100,211. The highest financial volume of fines (CZK 14,423,119) was imposed on wine and in the field of special nutrition and food supplements (CZK 2,527,328). It is also worth mentioning that the financial volume of fines in the field of legumes and oilseeds amounted to CZK 2,510,737 and in the field of non-alcoholic beverages, the fines amounted to CZK 941,068.

CAFIA supervises the import of the foodstuffs of plant origin from third countries in close cooperation with customs authorities. A ban on imports of betel pepper leaf from Bangladesh and dried beans from Nigeria was still in effect in 2019.

CAFIA also monitors fulfillment of qualitative parameters on import from third countries (and also on export from the EU). This particularly applies to the certification of fresh fruit and vegetables carried out in accordance with applicable EU regulations.

peněžní, tak i sankce typu opatření. Tento pojem zahrnuje například zákaz prodeje potraviny, zničení potraviny, přeznačení potraviny apod.

V roce 2019 uložila SZPI celkem 10 855 zákazů v celkové výši 24 386 633 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 39 zákazů v celkové výši 2 449 093 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 139 zákazů v celkové výši 7 243 648 Kč na šarže tuzemského původu a 4 041 zákazů v celkové výši 13 533 985 Kč na šarže zahraniční. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 376 zákazů v celkové výši 470 320 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 335 zákazů v celkové výši 868 957 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (934 zákazů v celkové výši 455 041 Kč), pekařské výrobky (uloženo 599 zákazů v celkové výši 219 394 Kč) a studená kuchyně, u níž bylo uloženo 567 zákazů v celkové výši 100 211 Kč. Největší finanční objem zákazů (14 423 119 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy (2 527 328 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru luštěniny, olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 2 510 737 Kč, a dále v oboru nealkoholické nápoje s finanční výší zákazů 941 068 Kč.

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. I v roce 2019 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. Jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením EU.

V období od 1. 1. 2019 do 31. 12. 2019 bylo na SZPI doručeno celkem 251 089 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlašovací aplikace SZPI. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 1 185 nahlášených potravin. Při hodnocení na místě byl nevyhovující stav zjištěn u 4 šarží. Za uvedené období bylo odebráno 168 vzorků do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 10 šarží.

V průběhu roku 2019 provedli inspektoři SZPI celkem 14 146 kontrol provozoven společného stravování, při 3 398 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 9 020 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 2 788 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 30,1 %.

V průběhu roku 2019 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 49 provozoven

During the period from 1 January 2019 to 31 December 2019, 251,089 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 on 1,185 batches of reported foodstuffs. Non-compliance was identified in 4 batches during the above on-site evaluations. 168 samples were taken to the laboratory during the above period. A non-compliant result was found in 10 batches.

Throughout 2019, CAFIA inspectors conducted a total of 14,146 inspections of public catering facilities; violation of applicable legal regulations were found in 3,398 inspections. Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities. Out of the total of 9,020 inspections that focused on hygiene requirements, non-compliance with the requirements outlined in Regulation (EC) No. 852/2004 on the Hygiene of Foodstuffs was found in 2,788 inspections. This represents a percentage of 30.1 %.

Throughout 2019, a total of 49 public catering facilities were closed due to unacceptable hygienic conditions. The closed public catering facilities accounted for 41.2 % of all closed food facilities (119). Compared to the period 2015–2018, there was a significant decrease in the number of closed public catering establishments, indicating that the situation had somewhat improved.

CAFIA inspectors carried out a total of 3,204 inspections in 2019 during which it was checked whether operators provided consumers with information on the allergenic substances in offered dishes. Failure to meet this notification obligation was identified in 194 inspections (i.e. about 6.1 % of inspections). Although the problems related to provision of information about allergenic substances continue, 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 2019 CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products in two own testing laboratories (Prague, Brno).

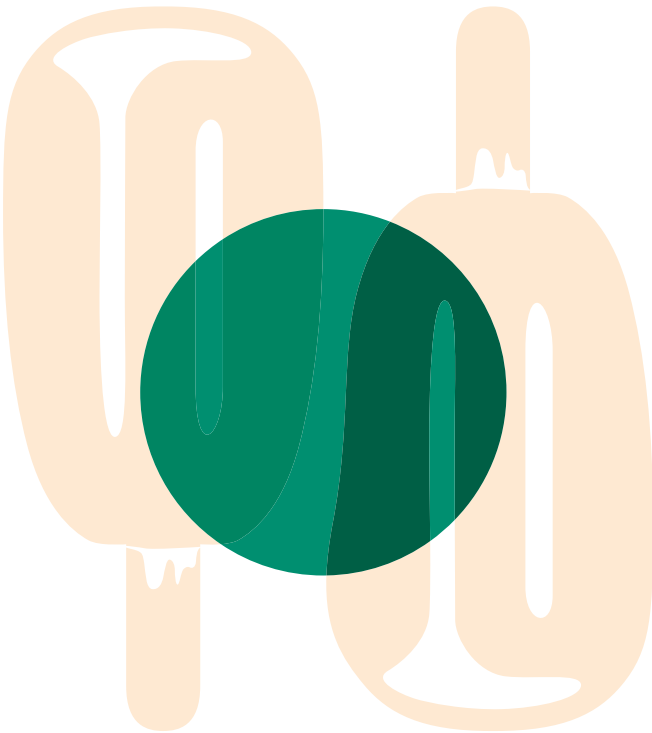
Throughout the course of 2019, several investment projects were realized at the Brno laboratory. Reconstruction that enabled the acquisition of two new liquid chromatographs was completed in the wine department's liquid chromatography section. The laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno successfully passed the routine supervisory inspection and also the additional supervisory inspection concerning this extension of the existing scope of methods. The supervisory visits were directed

společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 41,2 % všech uzavřených potravinářských provozoven (119). V porovnání s lety 2015–2018 došlo k výraznému poklesu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což svědčí o dílčím zlepšení situace.

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2019 celkem 3 204 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 194 kontrol (tj. přibližně v 6,1 % 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.

V roce 2019 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V průběhu roku 2019 docházelo v brněnské laboratoři k realizaci několika investičních záměrů. Na oddělení analýzy vína byla provedena stavební úprava na úseku kapalinové chromatografie, která následně umožnila pořízení dvou nových kapalinových chromatografů. Laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně úspěšně absolvovala pravidelnou dozorovou návštěvu vedenou Českým institutem pro akreditaci (ČIA) spojenou s mimořádnou dozorovou návštěvou



by the Czech Accreditation Institute (CAI). Both the new liquid chromatograph with the weight detector and the new spectrometer NMR 600 MHz acquired in 2018 were incorporated into inspection activities.

In 2019 four investment projects were completed at the Prague laboratory. An ion chromatograph in combination with a weight spectrometer to stipulate polar particles, and especially pesticides such glyphosate, was acquired for the laboratory. A new vacuum evaporator for the preparation of laboratory samples and a mill allowing fine grinding of dry samples were purchased. In addition, proteomic software for the control, evaluation and particularly the clear identification of protein analysis was purchased. In the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague, the multi-residual method of assessing the level of pesticides was extended to include new pesticides into harmonized EU monitoring. In addition, the proteomic method was extended to include the determination of meat types; fallow deer, deer and venison, as well as the ability to prove the origin of liver with the laboratory able to distinguish between pork, chicken, goose and duck liver.

Apart from its own laboratories, CAFIA also utilized other authorized laboratories for the performance of official inspections.

The CAFIA's accredited laboratories participate regularly in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physical-chemical laboratories in accordance with the requirements laid down by Czech National Standard EN ISO/IEC 17025 and others, such as inter-laboratory validation studies of laboratory methods.

In 2019 a total of 2,642 notifications were distributed through the NCP RASFF; 276 original notifications concerning the Czech Republic, and 2,366 additional pieces of related information. The Czech Republic itself sent a total of 114 original notifications. 110 cases were related to inspections on the market, and 42 notifications came under the authority of CAFIA. 4 cases involved the inspection of imported goods. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with the authorities of the Customs Administration of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between the CAFIA and the General Directorate of Customs.

A total of 169 notifications (including 131 within the competence of CAFIA) and 426 related requests, information notifications and responses were distributed through the online tool in 2019. Out of the total number of notifications, 113 cases were sent from the Czech Republic and 56 cases received from the other Member States. 24 AAC

týkající se rozšíření stávajícího rozsahu metod. Nově byl do kontrolní činnosti zařazen jak nový kapalinový chromatograf s hmotnostním detektorem, tak i nový spektrometr NMR 600 MHz pořízený v roce 2018.

V pražské laboratoři byly v roce 2019 realizovány čtyři investiční akce. Do laboratoře byl pořízen iontový chromatograf v kombinaci s hmotnostním spektrometrem pro stanovení polárních látek a zejména pesticidů, jako je například glyfosát. Byla zakoupena nová vakuová odparka pro přípravu laboratorních vzorků a mlýn umožňující jemné mletí suchých vzorků. Dále byl zakoupen proteomický software sloužící k řízení a vyhodnocování analýzy bílkovin, zejména k jejich jednoznačné identifikaci. V laboratoři Inspektorátu SZPI v Praze byla rozšířena multireziduální metoda pro stanovení pesticidů o nově zařazené pesticidy v harmonizovaném monitoringu EU a dále byla rozšířena proteomická metoda na stanovení druhů mas o maso dančí, jelení a srnčí a také o možnost průkazu původu jater, kdy je laboratoř schopna rozlišit játra vepřová, kuřecí, husí a kachní.

Mimo vlastních laboratoří disponovala 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.

V roce 2019 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 2 642 oznámení, tj. 276 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 2 366 dodatečných informací. ČR odeslala celkem 114 originálních oznámení. Kontroly na trhu se týkalo 110 případů a z toho 42 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.

V roce 2019 bylo prostřednictvím online nástroje AAC distribuováno celkem 169 oznámení (z toho 131 bylo v kompetenci SZPI) a souvisejících 426 žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 113 případů odeslaných z ČR a 56 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 24 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno formou e-mailové komunikace.

Průběžně byly v období roku 2019 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy. Nejvýraznějším vývojem prošel stěžejní významný

notifications in total were received or sent out in the form of e-mail communication.

Application software modifications of the individual subsystems of the CAFIA information system were carried out in the context of current user requirements or in connection with legislative requirements throughout 2019. KOPR, the principal information system handling the primary inspection activities of CAFIA, underwent the most significant development.

Over the course of 2019, changes were made in the ERMS system that simplified and significantly improved users' work efficacy in the information system. The greatest improvement was the adjustment of the user interface so that documents in the system could be displayed in a tree-like structure. Modifications of the ERMS which allowed the implementation of a fully electronic discarding procedure were also of fundamental importance.

In 2019 communication between the ERMS and other CAFIA agenda systems, in particular the IS GINIS and IS KOPR, was developed and intensified. Additional ERMS-level and CAFIA Intranet links were also established. Last but not least, there was implementation of the project to introduce a qualified electronic seal for CAFIA, and also accompanying qualified validation services for electronic signatures/seals.

In 2019 CAFIA participated in the creation of 7 laws. CAFIA primarily cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic on the legislative process of the amendment of Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, and amendments to certain related acts, Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, and amendments to certain related acts. In 2019 CAFIA also participated in the creation or the amendment to 7 implementing decrees related to various acts. As in previous years, CAFIA was a contributor to the creation of EU legal regulations.

In 2019 CAFIA employees were involved in EU working group activities. During the presidency of Romania and Finland, there were a total of 26 foreign business trips in relation to participation in various working groups. Within this framework, a dozen experts from CAFIA participated in a total of 23 meetings of the Commission and the Council working groups, and in this manner, were actively involved in the legislative process on the EU level.

2,495 administrative proceedings with food business operators were concluded in 2019 and fines totaling CZK 156,719,000 were imposed. Obligations to reimburse the amount of CZK 353,500 were imposed as the total compensation for administrative proceeding costs for offenses committed by food business operators.

informační systém KOPR určený pro primární kontrolní činnost SZPI.

V průběhu roku 2019 byly zavedeny úpravy ERMS, které usnadňují a především zefektivňují práci uživatelů v daném informačním systému. Nejdůležitější z nich byla úprava uživatelského rozhraní, díky které se nově dokumenty v systému zobrazují v tzv. stromové struktuře. Zcela zásadní byly též úpravy ERMS, které umožní realizovat plně elektronické skartační řízení.

I v roce 2019 došlo k rozvoji a prohloubení komunikace mezi ERMS a dalšími agendovými systémy SZPI, především IS GINIS a IS KOPR. K dalšímu propojení došlo i na úrovni ERMS a intranetu SZPI. V neposlední řadě je nutno vyzdvihnout realizaci projektu zavedení kvalifikované elektronické pečeti SZPI a kvalifikované služby pro ověřování elektronických podpisů/pečetí.

V roce 2019 se SZPI podílela na vzniku sedmi 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. SZPI se v roce 2019 spolupodílela také na vzniku či novele sedmi prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU.

I v roce 2019 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací EU. Za rumunského a finského předsednictví se uskutečnilo celkem 26 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v různých pracovních skupinách. V jejich rámci se desítka expertů ze SZPI zúčastnila celkem 23 jednání v pracovních formacích Komise a Rady EU a podílela se tak na legislativním procesu na úrovni EU.

V roce 2019 bylo pravomocně skončeno 2 495 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 156 719 000 Kč. Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 353 500 Kč.

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. V roce 2019 SZPI úspěšně absolvovala druhý dozorový audit systému.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2019 SZPI zveřejnila celkem 50.

Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k edukaci veřejnosti prostřed-

The CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. In 2019 CAFIA successfully passed its second supervisory audit of the system.

Issuing press releases is a basic tool for communication with the public via the media; CAFIA issued a total of 50 press releases in 2019.

The CAFIA management as well as other groups of qualified employees also regularly contribute to the education of the public through their participation in news, consumer and general interest programs on television or the radio as well as through the expert proof-reading of articles in print media. CAFIA regularly cooperates with outlets like Czech TV and Czech Radio, to name a few.

In 2019 a total of 6,260 individuals and entities contacted CAFIA with their inquiries. More than eighty percent of them (5,477 inquirers in total) contacted the CAFIA Headquarters. The CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification registered inquiries from a total of 961 various entities (of which 509 were submitted in writing, and 452 by telephone). In addition, the CAFIA Spokesperson and his deputy received a total of 1,206 inquiries from the media throughout the course of the year. The remaining almost one-fifth of inquirers (783 applicants for information in total) contacted one of the regional CAFIA inspectorates to get an answer to their queries.

A special telephone help line and e-mail function in the Consumer Communication Unit of the CAFIA Headquarters where all sorts of inquiries by the public are dealt with. In 2019 a total of 3,310 inquirers used this service. The majority of people who contacted the CCU with their inquiries were entrepreneurs (or persons only considering business in the field of food), followed by consumers. 1,780 entrepreneurs and 189 consumers contacted the CCU by phone in 2019.

Compared to the previous year, the number of requests for information pursuant to Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information increased in 2019. A total of 100 queries met the formal requirements of requests for information (an increase by 28 questions compared to 2018). 37 of the inquiries were received by the CAFIA regional inspectorates. 4 requests were partially rejected following an administrative proceedings decision, and one request was suspended.

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts; the website, a 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 2019, it was visited by 5.25 million users, specifically more than 350,000 visitors in 2019. The website offers

nictvím 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.

V roce 2019 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 260 osob a subjektů. Více než osmdesát procent z nich (celkem 5 477 tazatelů) kontaktovalo Ústřední inspektorát SZPI. Zde odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 961 nejrůznějších žadatelů o informace (z nichž 509 bylo podáno písemně, 452 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 206 tazatelů z oblasti médií. Zbývající téměř pětina tazatelů (celkem 783 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 2019 využilo této služby celkem 3 310 tazatelů. Nejvíce se na OKS se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby uvažující o podnikání v oblasti potravinářství) a dále spotřebitelé. V roce 2019 telefonicky kontaktovalo OKS 1 780 podnikatelů a 189 spotřebitelů.

V roce 2019 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 100 dotazů (o 28 žádostí více oproti roku 2018). Z tohoto počtu 37 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Čtyři žádosti byly rozhodnutím ve správním řízení částečně odmítnuty a jedna žádost byla odložena.

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci a profil na Facebooku, Twitteru a Instagramu. Od spuštění v roce 2012 do konce roku 2019 jej navštívilo 5,25 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2019 to bylo více než 350 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovnách, tematicky zaměřených kontrolách a upozornění na rizikové webové stránky. V roce 2019 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 410 záznamů, v kategorii nebezpečné 208, falšované 116 a nejakostní 86.

Od 15. 5. 2019 SZPI informuje spotřebitele o webových stránkách, které nabízejí potraviny (zejména doplňky stravy) v rozporu s právními předpisy ČR a EU. Celkem bylo na webu Potraviny na pranýři zveřejněno upozornění na 41 rizikových webových stránek, z čehož 18 upozornění se týkají záznamů webových stránek z roku 2019.

information on non-compliant batches of foodstuffs identified during official CAFIA and SVA inspections, thematic inspections, also on closed facilities, and warnings about risky websites. In 2019 a total of 410 records based on official inspections by CAFIA were published. 208 were in the "unsafe" category, 116 in "adulterate" and 86 in the "poor quality" category.

As of 15 May 2019, the CAFIA has been informing consumers about websites that offer foodstuffs (food supplements in particular) that are non-compliant with legal regulations in the Czech Republic and the EU. A total of 41 notifications about risky websites were published on the Food Pillory website, 18 of which concern the records of websites added to the site in 2019.

At present, a mobile app for Android and iOS (iPhone) systems is available to be downloaded by consumers for free.

The Food Pillory profiles on social networks represent an extension of the portfolio of communication channels through which CAFIA informs consumers about inspection findings. At the same time, it allows consumers to address CAFIA directly and also serves as a discussion platform for communication among consumers. The Facebook profile was followed by more than 30,000 users at the end of 2019. The Food Pillory Twitter profile had a total of 5,150 followers at the end of 2019. The Instagram profile is the youngest of the communication channels of CAFIA. It recorded more than 1,200 followers at the end of 2019.

The Intranet portal is the principal tool for the internal communication of CAFIA. It is a source of a stream of important information required for the day-to-day activities of all the CAFIA employees. The information (including documents) are saved in one place and are clearly structured. The Intranet portal is a place where the applications that form its direct parts (e.g. Internal Regulations, Reservation of Resources, Organizational Structure) are located, and external applications too (Information System for Inspection Activity). Owing to the personalization of displayed data corresponding to a specific job description, the Intranet is a universal operative assistant to each employee.

In 2019 the new section of Current Events was added, the section of Inspections was updated extensively, and the applications for reporting requests for equipment and the assignment of access rights to new employees continued to be improved.

The CAFIA Reporter magazine for employees plays an integral role in successful internal communication. It is published six times per year in two-month intervals. CAFIA Reporter issues published in the past few years have also included regular year-round competitions, the output of which is a printed calendar or a similar publication.

V současnosti je spotřebitelům k dispozici ke stažení zdarma mobilní aplikace pro systémy Android a iOS (iPhone).

Profily Potraviny na pranýři na sociálních sítích představují rozšíření portfolia komunikačních kanálů, kterými SZPI informuje spotřebitele o kontrolních zjištěních. Zároveň umožňuje spotřebitelům přímo oslovovat SZPI a slouží jako diskusní platforma pro komunikaci mezi spotřebiteli navzájem. Facebookový profil na konci roku 2019 sledovalo přes 30 000 uživatelů. Twitterový profil čítal na konci roku 2019 celkem 5 150 sledujících uživatelů. Instagramový profil je nejmladším z komunikačních kanálů SZPI a v závěru roku 2019 zaznamenal přes 1200 sledujících uživatelů.

Stěžejním nástrojem interní komunikace SZPI je intranetový portál. Je zdrojem řady důležitých informací potřebných pro každodenní činnost všech zaměstnanců inspekce. Informace (včetně dokumentů) jsou uloženy na jednom místě a jsou jasně strukturovány. Intranetový portál je místem, kde se 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.

V roce 2019 byla přidána rubrika Aktuální dění, rozsáhlou aktualizací prošla rubrika Kontrola a průběžně byla doplňována aplikace na hlášení požadavků na vybavení a přidělení přístupových práv nových zaměstnanců.

Nedílnou součást úspěšné interní komunikace představuje také magazín pro zaměstnance Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Pravidelnou součástí posledních ročníků Zpravodaje SZPI jsou celoroční soutěže, jejichž výstupem je tištěný kalendář či obdobná publikace.

V roce 2019 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 zajišťovala všechny druhy povinného vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání představených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. SZPI se v roce 2019 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. V roce 2019 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 111 vzdělávacích akcí s účastí 2 452 osob. V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možností vzdělávání v programu Better Training for Safer Food.

In 2019 CAFIA employees were trained in accordance with the service regulation governing the training of employees in state administration; *Framework Rules of Training for Civil Servants in Official Authorities.* CAFIA organized all types of mandatory training: initial introductory training, follow-up initial training, ongoing training, management training and also language training. In 2019, CAFIA focused mainly on routine improvement training for inspectors and other employees involved in inspection activities. In 2019, 111 training events were organized in the area of inspection activities, and 2,452 individuals participated. As a part of training abroad, CAFIA actively took advantage of the training opportunities offered by the Better Training for Safer Food program.

7 kratky a vysvětlivky

V

kapitola

chapter

Abbreviations and explanations

AAC(S)	Systém správní pomoci a spolupráce	Administrative Assistance and Cooperation (System)
BTSF	Vzdělávací program Evropské komise	Better Training for Safer Food
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CCU		Consumer Communication Unit
CFU/g		Colony Forming Units
CG		Coordination Group
CISTA		Czech Institute for Supervising and Testing in Agriculture
CLCD		Control, Laboratories and Certification Department
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
ČIA	Český institut pro akreditaci	
ČR	Česká republika	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations
DG SANTE	Generální ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin	Directorate-General for Health and Food Safety
DMT	Datum minimální trvanlivosti	
DP	Datum použitelnosti	
DRRR	Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien – Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EC		European Commision or European Communities
EEA		European Economic Area
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
EHS	Evropský hospodářský prostor	
EK	Evropská komise	
EP	Evropský parlament	European Parliament
ERMS	Spisová služba	Document Record Management System
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
FBO		Food business operator
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
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	
ICP-MS	Hmotnostní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem	Inductively coupled plasma mass spectrometry
IFS	Standard bezpečnosti potravin	International Food Standard
IS GINIS	Informační systém ve veřejné správě	Information system in public administration
IS KOPR	Informační systém pro kontrolní, laboratorní a právní činnost	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
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
NESSUS	Skener zranitelnosti	Vulnerability scanner
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	
OKS	Oddělení komunikace se spotřebiteli ústředního inspektorátu SZPI	
OOVZ	Orgány ochrany veřejného zdraví	
OS	Operační systém	Operating system
OSS	Organizační složka státu	
PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected geografical indication
PHPA		Public Health Protection Authorities
PK ČR	Potravinářská komora České republiky	
PPP	Provozovatel potravinářského podniku	
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
PSČ	Poštovní směrovací číslo	
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
SCL	Státní laboratoře (Francie) – Service Commun des Laboratoires	Public laboratories in France
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 Authority
SVS	Státní veterinární správa	
SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZIF	Státní zemědělský intervenční fond	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
SZÚ	Státní zdravotní ústav	
TRACES	Obchodní řídicí a expertní systém	Trade Control and Expert System
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