

Výroční zpráva  
Annual report

2020

**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ  
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE  
CZECH AGRICULTURE  
AND FOOD INSPECTION AUTHORITY**



Státní zemědělská  
a potravinářská inspekce  
Czech Agriculture  
and Food Inspection Authority



2020  
Výroční zpráva  
Annual report





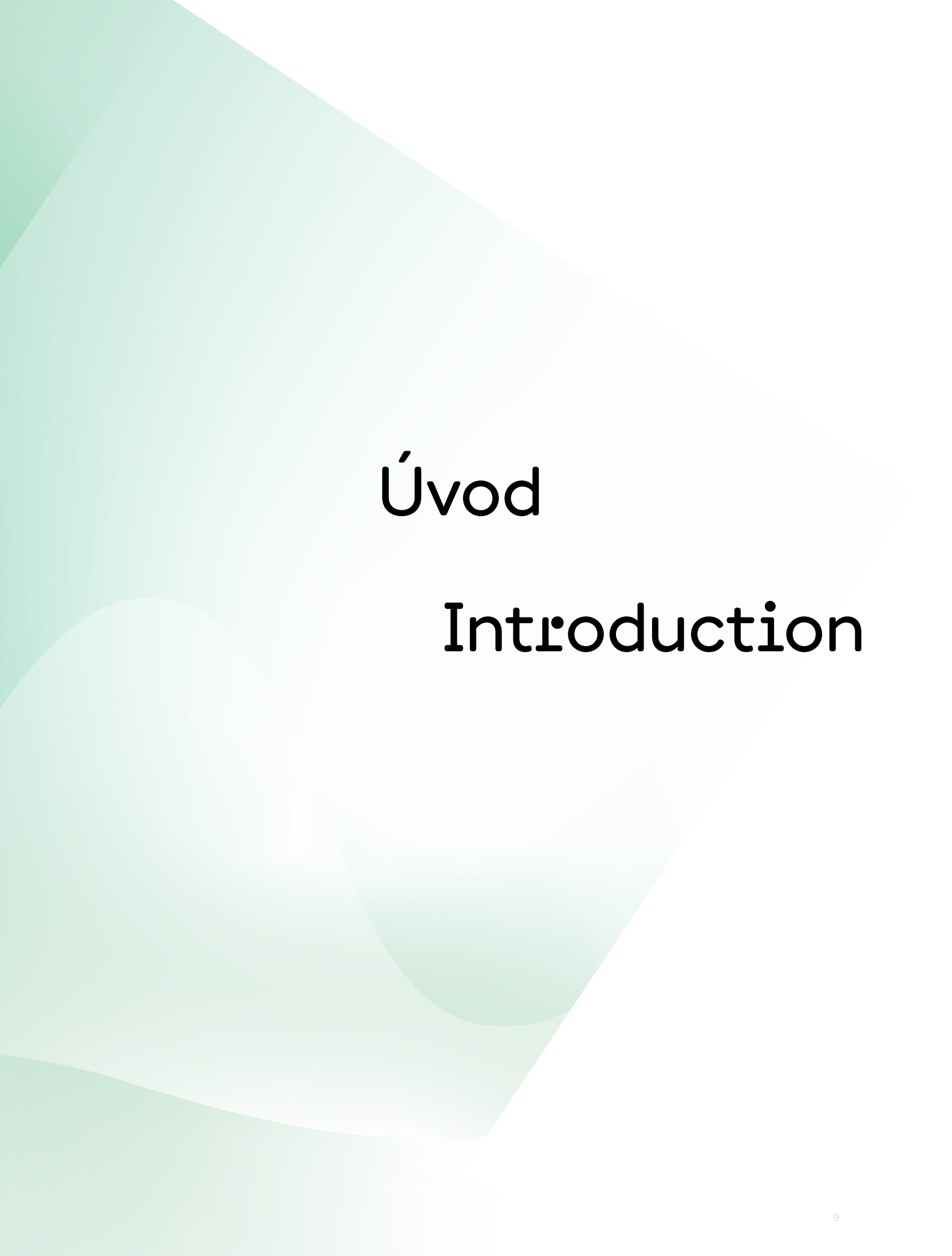
The background is a solid teal color. It features two large, overlapping organic shapes. One shape is a lighter shade of teal and is positioned on the left side, extending from the top left towards the center. The other shape is a darker shade of teal and is positioned on the right side, extending from the bottom right towards the center. The text 'Obsah Contents' is centered in the upper half of the image, overlapping the lighter shape.

# Obsah Contents

|          |                                                                                                                                                                                      |           |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Úvod . Introduction</b>                                                                                                                                                           | <b>9</b>  |
| <b>2</b> | <b>Výsledky činnosti inspekce . Results of inspection activities</b>                                                                                                                 | <b>15</b> |
| 2.1      | Kontrolní činnost . Inspection activities                                                                                                                                            | 16        |
| 2.1.1    | Zaměření kontrolní činnosti v roce 2020 . Focus of inspection activities in 2020                                                                                                     | 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 inspection results for selected groups of foreign substances                                                         | 25        |
| 2.1.5    | Kontrola označování a jakosti potravin . Inspection of foodstuff labelling and quality                                                                                               | 26 . 27   |
| 2.1.6    | Kontroly tematické a mimořádné . Thematic and ad-hoc inspections                                                                                                                     | 27        |
| 2.1.7    | Kontrola výroby . Production inspections                                                                                                                                             | 42        |
| 2.1.8    | Kontrola obchodu . Sales inspections                                                                                                                                                 | 43        |
| 2.1.9    | Kontrola internetového obchodu . Inspections of internet shops                                                                                                                       | 44        |
| 2.1.10   | Kontrola reklamy . Inspection of advertising                                                                                                                                         | 45        |
| 2.1.11   | Podněty ke kontrole . Suggestions for inspection                                                                                                                                     | 46        |
| 2.1.12   | Opatření . Measures taken                                                                                                                                                            | 46        |
| 2.1.13   | Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU . Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries pursuant to EU regulations | 47        |
| 2.1.14   | Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č.172/2015 Sb. . Inspection of the obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.                               | 50        |
| 2.1.15   | Kontroly ve společném stravování . Inspections at public catering facilities                                                                                                         | 51        |
| 2.1.16   | Kontroly medu . Inspections of honey                                                                                                                                                 | 54        |
| 2.1.17   | Kontroly vína . Inspections of wine                                                                                                                                                  | 55        |
| 2.2      | Laboratorní činnost . Laboratory activities                                                                                                                                          | 56        |
| 2.2.1    | Mezilaboratorní porovnávací testy . Interlaboratory comparative testing                                                                                                              | 59        |
| 2.2.2    | Systém databanky analytických hodnot vín . The analytical European Wine Databank system                                                                                              | 60        |
| 2.3      | Certifikační činnost . Certification activities                                                                                                                                      | 62        |
| 2.4      | RASFF                                                                                                                                                                                | 62        |
| 2.5      | Systém správní pomoci a spolupráce (AACs) . The Administrative Assistance and Cooperation (AAC) system                                                                               | 64        |
| 2.6      | Informační a komunikační systém . The Information and Communication system                                                                                                           | 67        |
| 2.7      | Činnost v oblasti legislativy . Legislative activities                                                                                                                               | 70        |
| 2.7.1    | Tvorba a připomínkování právních předpisů . Legal regulations: creation and commentary                                                                                               | 70        |
| 2.7.2    | Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU . Participation in meetings of working groups of the European Commission and the Council of the EU                                | 71        |
| 2.7.3    | Činnost právní . Legal activities                                                                                                                                                    | 71 . 72   |
| 2.8      | Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR . Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic                                                          | 74        |
| 2.9      | Systém managementu jakosti . Quality management system                                                                                                                               | 77        |

|          |                                                               |            |
|----------|---------------------------------------------------------------|------------|
| <b>3</b> | <b>Mezinárodní vztahy . International relations</b>           | <b>79</b>  |
| 3.1      | Mezinárodní spolupráce . International cooperation            | 80         |
| 3.2      | Mezinárodní projekty . International projects                 | 81         |
| <b>4</b> | <b>Vztahy s veřejností . Public relations</b>                 | <b>83</b>  |
| 4.1      | Komunikace s médii . Media communications                     | 84         |
| 4.2      | Komunikace s veřejností . Communication with the public       | 85         |
| <b>5</b> | <b>Oblast lidských zdrojů . Human resources</b>               | <b>97</b>  |
| 5.1      | Interní komunikace . Internal communication                   | 98         |
| 5.2      | Vzdělávání zaměstnanců . Employee training                    | 99         |
| <b>6</b> | <b>Správa nemovitého majetku . Immovable Asset Management</b> | <b>103</b> |
| <b>7</b> | <b>Zpráva o hospodaření . Financial overview</b>              | <b>107</b> |
| <b>8</b> | <b>Závěr . Conclusion</b>                                     | <b>111</b> |
| <b>9</b> | <b>Zkratky a vysvětlivky . Abbreviations and explanations</b> | <b>125</b> |





Úvod

Introduction





Vážení přátelé,

prožili jsme nečekaný, mimořádný a výjimečný rok 2020. Není jediná oblast společenského, hospodářského nebo kulturního života, které by se pandemie COVID-19 nedotkla a zcela zásadně ji neovlivnila. Stala se zásadně určujícím faktorem veškerého dění nejen v České republice, ale doslova na celém světě a logicky tak významně ovlivnila činnost Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

V březnu roku 2020, po vyhlášení nouzového stavu, jsme prakticky z hodiny na hodinu přešli do odlišného režimu práce, než jsme byli dosud zvyklí. Jednak proto, abychom mohli důsledně a zodpovědně respektovat vládní opatření směřující k omezení vzájemných kontaktů a tím k zabránění šíření epidemie, ale také proto, že se subjekty našeho zájmu, tedy provozovatelé potravinářských podniků, musely přizpůsobit přísným omezujícím podmínkám, podstatně zpřísnit hygienické podmínky provozu, změnit organizaci své činnosti a někteří museli i dočasně svou činnost zcela zastavit. Některé formy a způsoby uvádění potravin na trh významně posílily, jako například prodej potravin přes internet, a na to samozřejmě musela adekvátně zareagovat i naše kontrola.

Po ukončení nouzového stavu v květnu, jako reakce na zlepšující se situaci, se vládní restriktivní opatření postupně zmírňovala, takže podoba a intenzita úřední kontroly se přiblížila standardu a relativně běžnému stavu fungování, což však nevydrželo příliš dlouho a s podzimní vlnou pandemie se opatření znovu podstatně zpřísnila, na což jsme opět adekvátně zareagovali.

Především tam, kde to bylo možné, a pokud to bylo nutné, využíval úřad v maximální možné míře výkon služby z jiného místa a řada našich zaměstnanců fungovala v režimu tzv. „home office“. Inspektoři, jejichž hlavní náplní jsou kontroly v terénu, omezili na minimum přímé osobní kontakty se zaměstnanci potravinářských firem a jejich byrokratickou zátěž, o to více se soustředili na „úkony předcházející kontrole“, cílenou rekognoskaci vytipovaných rizikových oblastí, na distanční komunikaci se zástupci firem a poskytování konzultací.

Revidovali a přizpůsobili jsme nové situaci dlouhodobé kontrolní plány. Prioritou kontrol bylo dodržování hygienických požadavků zaměřených na omezení nákazy ve vazbě na potravinové právo, bezpečnost potravin, šetření závažných podnětů a oznámení v systému RASFF a AACS nebo kontroly e-shopů, včetně kontrol zaměřených na zakázaná léčebná tvrzení u produktů slibujících léčbu či prevenci onemocnění COVID-19. Vzhledem k charakteru a nutnosti zajištění funkčnosti jsme udrželi v chodu zatřídování vína Komisí SZPI pro hodnocení a zatřídění vín před jejich uváděním na trh, certifikaci potravin, stejně jako mnohé další činnosti, např. informování

Dear Friends,

We experienced an unexpected, extraordinary and exceptional year in 2020. There wasn't a single area of social, economic and cultural life that remained untouched by the COVID-19 pandemic and that did not come to be fundamentally affected by it. The virus became a fundamental determining factor for all events, and not only in the Czech Republic, but literally all over the world. Unsurprisingly, it also significantly influenced the activities of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority.

In March 2020, after the declaration of the state of emergency, we almost immediately switched to a new and unfamiliar working regime. This was firstly so that we could obey, consistently and responsibly, the government measures aimed at limiting interpersonal contact and thus preventing the spread of the epidemic, but also because the objects of our interest, i.e. food business operators, had to adapt to the strict restrictive conditions, implement significantly stricter hygiene conditions on their premises and change how they organised their activities. Indeed, some of them had to temporarily stop work altogether. Some ways and means of placing food products on the market strengthened significantly, such as the sale of food over the Internet, and of course, our inspection authority had to respond to these developments appropriately.

After the end of the state of emergency in May, in response to the improving situation, the government's restrictive measures gradually eased, allowing the form and intensity of official checks to return to something approaching normality, relatively speaking. However, this situation didn't last too long, and with the autumn wave of the pandemic, the adopted measures became significantly stricter again and we responded correspondingly once more.

Primarily where it was possible, and if it was necessary, the authority provided its services from a different location to the maximum extent and many of our employees began working from home. Inspectors, whose main task is the performance of inspections in the field, reduced personal contact with food company employees and cut their bureaucratic load to a minimum, focusing more on "pre-inspection" tasks, targeting selected risk areas, communicating with company representatives remotely and providing consultations.

We revised our long-term inspection plans and adapted them to the new situation. The priority of the inspections was to check compliance with hygiene requirements aimed at limiting the spread of the disease in relation to food legislation, food safety, the investigation of serious suggestions and notifications in the RASFF and



provozovatelů a poskytování konzultací, včetně komunikace se spotřebiteli.

Na začátku pandemie, podobně jako v jiných oborech činnosti, byl pro naši práci značně omezujícím faktorem všeobecný nedostatek vhodných ochranných prostředků nutných pro bezpečnou práci inspektorů v terénu i pro pohyb lidí uvnitř úřadu. Ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství, částečně i svépomocí, jsme naštěstí tuto situaci celkem rychle vyřešili. Všichni naši zaměstnanci už byli v dalším období roku podle své pracovní pozice průběžně a dostatečně zásobeni jednorázovými rukavicemi, ochrannými rouškami, respirátory, brýlemi, i dezinfekčními prostředky.

I přes nepředvídatelné události a složité pracovní podmínky v roce 2020 můžeme konstatovat, že výsledky naší práce nebyly v podstatě nijak zásadně negativně ovlivněny. Změnily se však priority, techniky kontroly a také přístupy a tento fakt demonstrují i data v této Výroční zprávě za rok 2020. Jak již bylo uvedeno v předchozím textu, inspektoři v době přísných vládních opatření zaměřili své kontrolní aktivity především na úkony předcházející kontrole, monitorování terénu s prioritním sledováním zejména hygienických požadavků. Nejvyšší nárůst počtu kontrolních vstupů byl proto v loňském roce u maloobchodu. Naopak u počtu kontrolních vstupů do provozoven společného stravování jsme zaznamenali podstatný pokles kontrolních vstupů, což souvisí s nařízeným omezením jejich činnosti. Mimořádnost roku se projevila také v celkové výši pravomocně uložených pokut, kde byl značný pokles ve srovnání s předchozími lety a zejména ve srovnání s rokem 2019.

Přes všechny složitosti, specifčnosti a komplikovanosti jsme i v roce 2020 realizovali plánované investiční akce z různých oblastí činnosti úřadu. Od nutných stavebních prací, jako byla např. rekonstrukce vstupní lávky do budovy ústředního inspektorátu nebo přestavba a modernizace zasedací (školicí) místnosti na brněnském inspektorátu, přes pořízení nové laboratorní techniky do obou našich akreditovaných laboratoří v Praze a Brně až po pokračování prací na rozvoji informačního systému pro kontrolní, laboratorní a právní činnost, u něhož byly realizovány zejména úpravy vedoucí k optimalizaci procesů, ke zvýšení efektivity a komfortu práce v systému a k dokončení vybraných funkcionalit.

Jakkoliv byl rok 2020 mimořádný a v tolika ohledech náročný, ukázalo se, že jsme se nenechali situací zaskočit a že jsme na primární roli úřadu, tj. efektivní provádění úřední kontroly za účelem ochrany oprávněných zájmů spotřebitelů a také korektně podnikajících provozovatelů potravinářských podniků nerezignovali a že jsme byli připraveni. Je to především zásluhou odborně zdatného a spolehlivého kolektivu našich zaměstnanců a také díky

AACS systems, and inspections of e-shops, including inspections focused on prohibited therapeutic claims for products promising the treatment or prevention of the COVID-19 disease. Due to the nature of certain authority activities and the need to ensure functionality, we continued with the classification of wines by the CAFIA Committee for the evaluation and classification of wines before they are placed on the market, as well as the certification of foodstuffs and many other activities, such as the provision of information to operators and the arrangement of consultations, including communication with consumers.

At the beginning of the pandemic, as in other fields of activity, there was a general lack of appropriate protective equipment necessary for inspectors to be able to work safely in the field, and for the movement of people within the office. Fortunately, we managed to resolve this situation quite quickly in cooperation with the Ministry of Agriculture, and partly on our own. In the following part of the year, all our employees were continuously and sufficiently supplied with disposable gloves, protective face masks, respirators, glasses and disinfectants according to the needs and nature of their work.

Despite the unpredictable events and difficult working conditions in 2020, we can state that the results of our work were not affected fundamentally in a negative way. However, the priorities, inspection techniques and approaches changed, and this fact is demonstrated by the data in the 2020 Annual Report. As was mentioned above, during the period when strict government measures applied, inspectors focused their inspection activities primarily on pre-inspection operations and field monitoring with priority given to the monitoring of mainly hygiene requirements. The highest increase in the number of inspection visits was therefore in retail last year. On the other hand, the number of inspection visits to catering establishments dropped significantly, which is related to the ordered restriction of their activities. The extraordinary nature of the year 2020 was also reflected in the total amount of legally imposed fines, where there was a significant decrease in comparison with previous years, particularly 2019.

Despite all the difficulties, specificities and complexities, we also implemented planned investment projects in various areas of the authority's activities in 2020. These included necessary construction work, such as the reconstruction of the entrance bridge to the Headquarters building or the reconstruction and modernisation of the meeting (training) room at the Brno inspectorate, and the acquisition of new laboratory equipment for both of our accredited laboratories in Prague and Brno. Further work was done on the development of the information system for inspection, laboratory and legal activities, where

špičkovému vybavení informačními a komunikačními technologiemi, které nám umožňují distančně a přitom efektivně pracovat, komunikovat a také se nadále vzdělávat.

S uspokojením mohu konstatovat, že námi zavedená personální a organizační opatření přinesla své plody také v tom, že počty nemocných kolegů nebo kolegů izolovaných v karanténě z důvodu onemocnění COVID-19 byly v roce 2020 průběžně minimální a podařilo se nám zabránit vzniku ohniskového výskytu onemocnění napříč pracovišti, čímž přispěla k minimálnímu zatížení zdravotního systému ČR. To lze jistě hodnotit jako pozitivní, příkladný a celospolečensky zodpovědný přístup všech řadových i vedoucích zaměstnanců.

V závěru mi dovoluji, abych poděkoval všem svým kolegům za práci odvedenou v nelehké a složité době, kterou nám rok 2020 přinesl a popřál celé společnosti brzký návrat k normálu.

Martin Klanica  
ústřední ředitel

adjustments were made leading particularly to the optimisation of processes, increases in the efficiency and comfort of working with the system and the completion of selected functionalities.

Although 2020 was extraordinary and challenging in so many aspects, in the end the situation didn't catch us off guard and we didn't fail to react adequately. On the contrary, we were ready to perform the primary roles of the authority, i.e. to carry out efficient official inspections in order to protect the legitimate interests of consumers and also of legally operating food business operators. This is mainly thanks to our professional and reliable team of employees and also to the excellent quality of our information technology and telecommunications equipment, which allows us to work remotely but effectively, and to communicate and continue educating ourselves.

I am pleased to say that the personnel and organisational measures we introduced in 2020 were also successful in continuously minimising the number of sick colleagues or colleagues isolated in quarantine due to COVID-19 and preventing the outbreak of the disease at our several premises, meaning that we imposed a minimal burden on the health care system in the Czech Republic. This can certainly be assessed as being due to the positive, exemplary and socially responsible approach of all our ordinary and senior employees.

In conclusion, I would like to thank all my colleagues for the work they performed in the uneasy and difficult times that 2020 brought us, and to wish the whole of society an early return to normality.

Martin Klanica  
Director General



Výsledky  
činnosti  
inspekce

Results  
of inspection  
activities

## 2.1

### Kontrolní činnost

#### 2.1.1

#### Zaměření kontrolní činnosti v roce 2020

SZPI je v České republice jediným dozorovým orgánem, který má kontrolu potravin a tabákových výrobků jako svoji hlavní a jedinou kompetenci. Potraviny, jejich jakost a bezpečnost, jsou jedním ze základních faktorů, které mají přímý vliv na lidské zdraví, respektive na délku a kvalitu života. Specializace zaměření SZPI umožňuje soustředit veškeré její síly a prostředky do úřední kontroly potravin, ale je možné se také intenzivně věnovat vývoji nových kontrolních postupů a metod týkajících se potravin. Střet zájmů je vyloučený, je ale obtížné ho při kombinaci různých, ale přitom věcně blízkých kontrolních kompetencí, zcela eliminovat. Komplexní úřední kontrola potravin je SZPI vykonávána jak ve výrobě, tak v průběhu celého obchodního řetězce, včetně prodeje na internetu, dále v oblasti společného stravování a v některých dalších souvisejících činnostech, jako je například reklama.

S ohledem na situaci způsobenou v roce 2020 koronavirovou epidemií a na ni navazujícími opatřeními Vlády ČR, musela být modifikována i činnost SZPI. Cílem bylo zachovat co největší objem kontrolní činnosti, což s ohledem na různé stupně uzavření společnosti nebylo jednoduché. Prakticky stále byly a jsou řešeny problémy spojené například s karanténou nebo uzavřením škol, které odčerpaly část kontrolních kapacit.

Jednou ze základních zásad kontroly se stalo její provedení takovým způsobem, aby se inspektoři SZPI nemohli stát šířiteli infekce. Výrazně byla omezena kontaktní kontrola u těch PPP, kde by zavlečení infekce mělo silně negativní vliv jednak na jejich vlastní provoz a dále pak na zásobování obyvatel. Jinými slovy, výrobci a malé provozovny maloobchodu, zejména pak v méně dostupných lokalitách, byly kontrolovány méně často nebo byla zvolena kontrola nevyžadující blízký kontakt inspektora SZPI a daného provozovatele.

Zachovány však byly veškeré činnosti spojené s řešením přijatých podnětů od spotřebitelů nebo informací vyplývajících z řešení přijatých notifikací ze systému RASFF

## 2.1

### Inspection activities

#### 2.1.1

#### Focus of inspection activities in 2020

CAFIA is the sole supervisory body in the Czech Republic for which the inspection of foodstuffs and tobacco products is its main and only competence. The quality and safety of foodstuffs are among those basic factors that have a direct impact on human health, as well as the length and quality of life. CAFIA's specialisation enables it to concentrate all its forces and resources on official food inspections, but it can also focus intensively on the development of new inspection procedures and methods concerning foodstuffs. Conflicts of interest are ruled out, but it is difficult to eliminate them entirely in the light of the combination of different but simultaneously closely related inspection competences that exist. CAFIA performs comprehensive official inspections of foodstuffs at food processing facilities and throughout the entire business chain, including internet sales, and also in the area of public catering, and is active in connection with some other related activities, such as advertising.

With regard to the situation caused by the coronavirus epidemic in 2020 and the subsequent measures imposed by the Government of the Czech Republic, CAFIA's activities also had to be modified. The aim was to keep the number of inspections at the highest possible level, which was not easy given the various levels of restriction levied upon society. Problems related to, e.g. the quarantine or closure of schools were and still are being dealt with and they took up some of the manpower available for inspection activities.

One of the basic principles guiding inspections became their execution in such a way that CAFIA inspectors cannot become propagators of infection. In-person inspections were significantly reduced for those food business operators (hereinafter referred to as "FBO") at which the introduction of the infection would have a strong negative effect both on their own operations and on the supplying of the population with foodstuffs. In other words, producers and small retail establishments, especially in less accessible locations, were inspected less frequent-

nebo AACs. Ve zvýšené míře byla prováděna kontrola prodeje potravin na internetu zejména v případech, kdy potravinám byly připisovány účinky při léčbě nemoci COVID-19. Omezení kontrolní činnosti v žádném případě nemělo vliv na zvýšení míry rizika výskytu nebezpečných potravin na trhu. Narostl však určitý vnitřní dluh v provádění pravidelných kontrol, např. komplexních hygienických kontrol v provozech. Nelze ale jednoduše říci, že se jejich neprovedením nic nestalo. Periodické kontroly hygienických podmínek provozu jsou jedním z nejúčinnějších prostředků pro zajištění bezpečných potravin a v budoucnu by se měl tento výpadek adekvátně kompenzovat.

Zvláštní okolností, ovlivňující zaměření kontrolní činnosti, je postupné a silící povědomí spotřebitelů v České republice o kvalitě a bezpečnosti českých potravin. Stále větší podíl spotřebitelů je schopen a ochoten za kvalitní potraviny zaplatit také adekvátní cenu a při nákupu se zajímá o původ potravin. Kontrola pravdivosti údaje o místě výroby je běžnou součástí kontrolní praxe, která je zaměřena především na komodity, u kterých jsou opakovaně zjišťovány nedostatky. Rok 2020 byl rokem, kdy byly zahájeny přípravy na řešení budoucí problematiky tzv. dvojí kvality potravin. Postupně byl vyvíjen manuál a se širokou potravinářskou obcí byly probírány jednotlivé aspekty potírání této nekalé obchodní praktiky. Praktické spuštění tohoto typu kontrol možná odhalí určité problematické body, nicméně SZPI je na tyto kontroly připravena již nyní.

I v roce 2020 ukázaly výsledky úředních kontrol dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. 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 stále více i zavedený systém Českých cechovních norem, jejichž uživatelé se začínají umisťovat na čelních místech různých nezávislých testů potravin. Kontroly zaměřené na výrobky označené známkou KLASA nebo nesoucí označení Regionální potravina ukázaly, že jejich producenti jsou si vědomi významu značky a zodpovědnosti za její užívání. Nedostatky jsou u takových potravin zjišťovány jen zcela výjimečně, nicméně pokud jsou zjištěny, je takovým potravinám příslušné označení kvality následně odebráno.

Je třeba se na tomto místě zmínit i o problematice ethylenoxidu v sezamu původem z Indie. Ethylenoxid lze používat jako pesticidní látku, zejména při ochraně skladových zásob. Její použití není v Evropě přípustné s ohledem na to, že se jedná o látku velmi toxickou, karcinogenní a mutagenní, její limit se uvádí v setinách miligramu na kilogram. Na začátku podzimu byla v systému RASFF zaznamenána první hlášení a analytické hodnoty překračovaly limit více než 100×, ale i 400× a vícekrát. Bylo tedy jasné, že máme v České republice vážnou

ly, or an inspection method was chosen which did not require close contact between the CAFIA inspector and the operator in question.

However, all activities related to the solution of complaints received from consumers or information resulting from the resolution of received notifications from the RASFF or AACs systems were retained. An increased number of inspections were carried out with regard to food sales on the Internet, particularly in the case of foodstuffs which were claimed to have positive effects regarding the treatment of COVID-19. Under no circumstances did the restriction of inspection activities increase the risk of unsafe food appearing on the market. However, there was an increase in a certain internal debt with regard to the performance of regular inspections, e.g. comprehensive hygiene inspections at production plants. It cannot simply be said that nothing happened as a result of not performing them. Periodic inspections aimed at safeguarding hygienic operating conditions are one of the most effective means of ensuring the safety of foodstuffs, and this failure should be adequately compensated for in the future.

A special circumstance that influences the focus of inspection activities is the gradually increasing awareness of the quality and safety of Czech foodstuffs among consumers in the Czech Republic. An increasing proportion of consumers are willing and able to pay a fair price for quality food products, and when shopping, they also take an interest in the origin of the foodstuffs they buy. Checking the veracity of the information about the place of production is a common part of inspection practices that place particular emphasis on commodities where deficiencies have repeatedly been found. 2020 was a year when preparations commenced for the handling of future issues concerning "dual quality" standards with regard to foodstuffs. Gradually, a manual was developed and individual aspects of combating this unfair commercial practice were discussed with the general food business community. The practical launch of this type of inspection may reveal certain problematic points, but CAFIA is already prepared for these inspections.

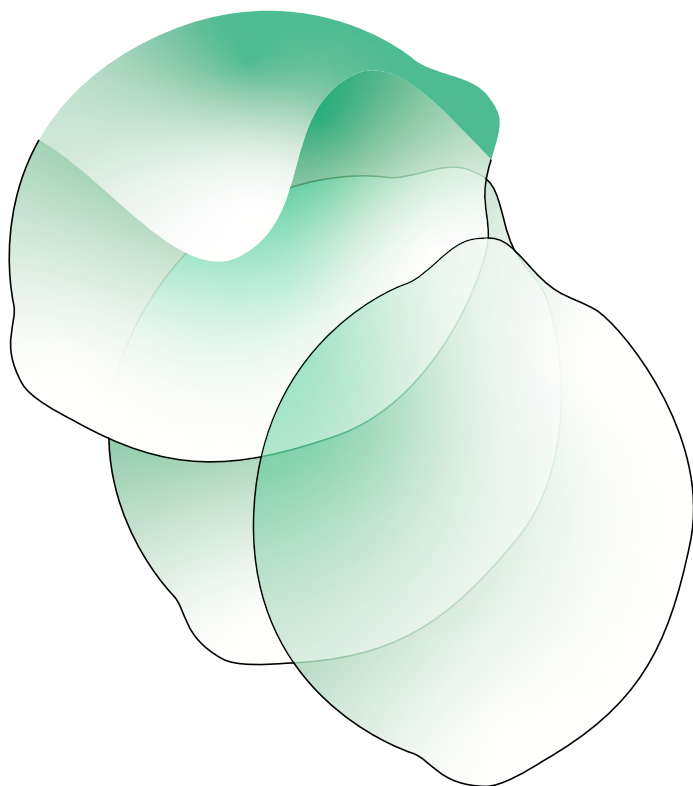
Even in 2020, the results of official inspections showed the long-term and consistently high level of Czech food producers. From the market itself it is apparent that Czech producers are striving ever harder to satisfy even the most demanding customers. Even large companies are engaged in the production of specialty products intended for a narrow group of consumers. The established system of Czech guild standards, whose users are beginning to appear in leading places in various independent food tests, is also having an increasingly effective impact. Inspections that focus on products with the KLASA trademark or the Regional Food label have



kauzu s ohledem na to, že sezam je používán velmi široce, např. i do řady pekařských výrobků. SZPI provedla mimořádnou kontrolní akci a v jejím rámci odhalila množství případů výrazného překročení stanovených hygienických limitů. Tam, kde byly zjištěny nadlimitní nálezy, bylo provozovatelům uloženo analyzovat všechny další přijímané šarže sezamu, a to po dobu dalších přibližně dvou měsíců. Na místě je konstatování, že se k dané kauze velmi vstřícně postavili i samotní provozovatelé potravinářských podniků, kteří sami zařadili ethylenoxid do svých analýz sledovaných rizik a minimalizovali tak dopady pro spotřebitele.

Nejvyšší počet kontrol byl i v roce 2020 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 dlouhodobě mnohonásobně vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců. Kontroly v provozovnách společného stravování byly značně ovlivněny přijatými opatřeními, která vedla k omezení jejich provozu. I přesto SZPI řadu kontrol realizovala a věnovala se celému spektru požadavků potravinového práva v těchto provozovnách.

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



shown that their producers are aware of the meaning of these labels and the responsibility arising from their use. Inspections of these foodstuffs show that deficiencies are rarely found. If they are discovered, however, the relevant quality label is subsequently removed from such foodstuffs.

The issue of ethylene oxide in sesame seed originating in India should also be mentioned here. Ethylene oxide can be used as a pesticide, especially in the protection of stored supplies. Its use is not permitted in Europe due to the fact that it is a highly toxic, carcinogenic and mutagenic substance whose acceptable limit is given in hundreds of a milligram per kilogram. At the beginning of autumn, the first reports were recorded in the RASFF system with analysed values that exceeded the limit by more than 100×, and sometimes even 400× or more. It was thus clear that we have a serious situation in the Czech Republic with regard to the fact that sesame seed is used very widely, for example in a number of bakery products. CAFIA carried out an ad-hoc inspection campaign that revealed a number of cases in which maximum residue limits were exceeded significantly. Where above-limit findings were discovered, operators were required to analyse all further batches of sesame seed received for a period of approximately the next two months. It should be pointed out that the food business operators themselves were very supportive in this case and included ethylene oxide in their analyses of monitored risks themselves, thus minimising the impact on consumers.

2020 saw 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 proportion of non-compliant foodstuffs identified during inspections is many times higher in retail than it is in food production. Inspections at catering facilities were significantly affected by the measures taken, which led to a reduction in their operations. Despite that, CAFIA carried out a number of inspections and addressed a whole range of food legislation requirements at such establishments.

Appropriate attention was paid to inspections concerning the advertising of food products. With regard to the requirements stipulated in legal regulations, the riskiest area of advertising appears to be the combination of distance sales, food supplements and statements concerning health benefits.

Distance sales of foodstuffs are ever more popular with consumers, and CAFIA has adjusted its inspection activities in order to adapt to that trend. 2020 was very specific in terms of distance sales, and the scope of activities of the relevant FBOs was significant.



Dálkový prodej potravin je u spotřebitelů stále oblíbenější a tomu odpovídá i přizpůsobení kontrolní činnosti realizované SZPI. Rok 2020 byl z hlediska dálkového obchodu velmi specifický a došlo k výraznému rozsahu činnosti příslušných PPP.

V roce 2020 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozu některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 263 066 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 786 kontrol. Efektivitu kontrol ohlašovaných potravin lze kladně hodnotit zejména v případě konzumních brambor, kde byla zjištěna záměna odrůdy celkem u 3 šarží, a dále pak u doplňků stravy, kde byly zjištěny celkem 3 nevyhovující šarže, které obsahovaly nepovolené látky v množství, které nebylo bezpečné (těžké kovy, aromatické uhlovodíky). Rezidua pesticidů byla detekována u dvou šarží (mák setý a celer bulvový).

## 2.1.2

### Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2020 provedli inspektoři SZPI celkem 56 781 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 40 170 kontrol v maloobchodní síti, 8 682 v provozovnách společného stravování, 9 601 ve výrobě, 2 160 ve velkoskladech, 1 424 v prvovýrobě a 1 592 na ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2020 bylo zjištěno celkem 2 874 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 503 šarží, ve výrobě nevyhovělo 109 šarží, ve velkoobchodě 55 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 207 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z EU (17,3 % nevyhovujících šarží) a mírně vyšší podíl u produkce pocházející z ČR (17,9 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (31,3 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u škrobu a škrobových výrobků (85,7 %), čokolády a cukrovinek (69,1 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků,

2020 saw continued inspections concerning compliance with reporting obligations for the import of certain food commodities, as regulated by Decree No. 172/2015, Coll. A total of 263 066 reports on foodstuffs were received by CAFIA, on the basis of which 786 inspections were carried out. The efficiency of inspections of reported foodstuffs may be deemed positive, especially in the case of consumable potatoes, where the substitution of varieties was found in a total of 3 batches, and also in the case of food supplements, where a total of 3 non-compliant batches were discovered that contained non-permitted substances in unsafe quantities (heavy metals, aromatic hydrocarbons). Pesticide residues were detected in two batches (poppy and celeriac).

## 2.1.2

### Overall summaries of inspection results

In 2020 CAFIA inspectors carried out a total of 56 781 inspections at food business establishments, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 40 170 inspections were carried out at retail premises, 8 682 at catering facilities, 9 601 at production plants, 2 160 at wholesale warehouses, 1 424 at primary production facilities, and 1 592 at other locations (e.g., during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 2 874 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2020. The number of non-compliant batches is divided according to the inspection location as follows: 2 503 non-compliant batches were found in retail, 109 in production, 55 in wholesale and 207 in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found for foods originating in the EU (17.3 % of non-compliant batches), with a slightly higher share for products originating in the Czech Republic (17.9 % of non-compliant batches). A higher percentage was found for products imported from third countries (31.3 % of non-compliant batches).

As far as individual commodities are concerned, the highest percentage of non-compliant batches was found for starch and starch products (85.7 %), chocolate and confectionery (69.1 %), dehydrated products, liquid flavourings, dressings, salt and mustard (59.7 %), additives and flavourings (52.9 %), non-alcoholic beverages (47.8 %), and other foodstuffs not listed anywhere else, including

## Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %) . Proportion of non-compliant batches according to commodity (in %)

| Komodita . Commodity                                                                                                                       | Nevyhovující šarže (%) . Non-compliant batches (%) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Brambory . Potatoes                                                                                                                        | 18,6                                               |
| Cukrářské výrobky a těsta . Confectionery products and dough                                                                               | 7,1                                                |
| Cukronosné rostliny . Sugar crops                                                                                                          | 0,0                                                |
| Čerstvá zelenina, čerstvé houby . Fresh vegetables, fresh mushrooms                                                                        | 22,9                                               |
| Čerstvé ovoce . Fresh fruit                                                                                                                | 21,5                                               |
| Čokoláda, cukrovinky . Chocolate, confectionery                                                                                            | 69,1                                               |
| Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice . Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard | 59,7                                               |
| Doplňky stravy . Food supplements                                                                                                          | 18,0                                               |
| Hygiena PPP . FBO hygiene                                                                                                                  | 0,6                                                |
| Jedlé tuky, oleje . Edible fats, oils                                                                                                      | 17,7                                               |
| Kakao, směsi kakaa s cukrem . Cocoa, cocoa mixtures with sugar                                                                             | 5,0                                                |
| Káva, kávoviny, čaj . Coffee, coffee substitutes, tea                                                                                      | 19,9                                               |
| Koření . Spices                                                                                                                            | 4,8                                                |
| Lihovarnické výrobky . Distilled products                                                                                                  | 13,5                                               |
| Luštěniny, olejnatá semena . Legumes, oil seeds                                                                                            | 12,7                                               |
| Masné výrobky . Meat products                                                                                                              | 32,6                                               |
| Med . Honey                                                                                                                                | 17,5                                               |
| Mléčné výrobky . Dairy products                                                                                                            | 33,8                                               |
| Mlýnské obilné výrobky . Milled cereal grain products                                                                                      | 10,0                                               |
| Naklíčená semena a klíčky . Sprouted seeds and sprouts                                                                                     | 0,0                                                |
| Nealkoholické nápoje . Non-alcoholic beverages                                                                                             | 47,8                                               |
| Obilniny . Cereal grain products                                                                                                           | 5,1                                                |
| Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených . Other foodstuffs not classified elsewhere, incl. frozen foodstuffs                  | 45,3                                               |
| Pekařské výrobky . Bakery products                                                                                                         | 22,4                                               |
| Pivo . Beer                                                                                                                                | 19,1                                               |
| Pokrmý – gastro . Meals – public catering                                                                                                  | 7,4                                                |
| Pomocné látky . Excipients                                                                                                                 | 0,0                                                |
| Potravinářská aromata . Food aromas                                                                                                        | 0,0                                                |
| Potravinářské enzymy . Food enzymes                                                                                                        | 0,0                                                |
| Přidatné, aromatické látky . Additives, aromatic substances                                                                                | 52,9                                               |
| Přírodní sladidla . Natural sweeteners                                                                                                     | 13,3                                               |
| Ryby, vodní živočichové . Fish, aquatic animals                                                                                            | 15,8                                               |
| Skořápkové plody . Dry fruit                                                                                                               | 21,3                                               |
| Studená kuchyně . Cold dishes                                                                                                              | 13,7                                               |
| Škrob, škrobové výrobky . Starch, starch products                                                                                          | 85,7                                               |
| Tabákové výrobky . Tobacco products                                                                                                        | 0,3                                                |
| Těstoviny . Pasta                                                                                                                          | 44,3                                               |
| Vejce, vaječné výrobky . Eggs, egg products                                                                                                | 29,4                                               |
| Vína jiná než révová . Wine other than grape wine                                                                                          | 21,2                                               |
| Révová vína . Grape wine                                                                                                                   | 13,3                                               |
| Výrobky z brambor . Potato products                                                                                                        | 37,3                                               |
| Zmrzliny, mražené krémy . Ice cream, frozen creams                                                                                         | 39,5                                               |
| Zpracovaná zelenina, zpracované houby . Processed vegetables, processed mushrooms                                                          | 15,0                                               |
| Zpracované ovoce . Processed fruit                                                                                                         | 11,1                                               |
| Zvláštní výživa . Special nutrition                                                                                                        | 0,0                                                |

soli a hořčice (59,7 %), Přidatých a aromatických látek (52,9 %), nealkoholických nápojů (47,8 %), ostatních potravin jinde nezařazených včetně zmrazených (45,3 %), těstovin (44,3 %), zmrzlin a mražených krémů (39,5 %), výrobků z brambor (37,3 %) a mléčných výrobků (33,8 %).

## 2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2020 v laboratořích a některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísňově viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2020 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 2 603 vzorků potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 803 šarží přímo na místě a 1800 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 189 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 117 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 510 vzorků nevyhověly tři.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v masných výrobcích (78 šarží), v mléčných výrobcích (61 šarží) a v čerstvé zelenině (20 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísňově viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

### Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozborů potravin podle požadavků stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, byly zajišťovány externí akreditovanou laboratoří EUROFINS CZ, s. r. o. Rozborů balených vod na mikrobiologické požadavky stanovené vyhláškou č. 275/2004 Sb.,

frozen products (45.3 %), pasta (44.3 %), ice cream and frozen creams (39.5 %), potato products (37.3 %), and dairy products (33.8 %).

## 2.1.3 Inspection of microbiological requirements

In 2020, inspections for compliance with microbiological criteria for foodstuffs were performed in laboratories, and some tests, e.g. of whether food demonstrates undesirable changes caused by microbial activity or the undesired growth of microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection itself (sales points, warehouses, etc.).

In 2020, compliance with microbiological criteria was checked for a total of 2 603 samples of foodstuffs, meals, ice, bottled water and swabs from places, equipment and objects, of which 803 batches were checked directly on site and 1800 via laboratory samples. On-site inspections discovered 189 batches that were unfit for human consumption. 117 non-compliant samples were detected in laboratory tests. In addition to routine tests, the level of microbiological purity of foods was also monitored as part of the planned microbiological inspection campaign. The number of batches 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 510 samples, three were non-compliant.

In terms of individual sectors of the food industry, the greatest numbers of inspected samples found to be unsafe were for meat products (78 batches), milk products (61 batches) and fresh vegetables (20 batches). The most frequent safety violation was the growth of mould visible to the naked eye, putrefaction and spoiling due to microbial activity.

### Results of laboratory analyses

Microbiological analyses according to the requirements of the Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs, as amended, were carried out by the accredited independent laboratory EUROFINS CZ, s.r.o. Analyses of bottled water according to the microbiological criteria of Decree No. 275/2004 Coll., on Quality Requirements and Safety to Health

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, zajistila rovněž výše uvedená externí laboratoř EUROFINS CZ, s. r. o. Další mikrobiologické rozborů zabezpečily laboratoře Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v Brně a laboratoř SZPI v Praze.

Z celkem 1800 vzorků potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 117 vzorků. Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly nálezy patogenní bakterie *Salmonella* spp., která byla nalezena v pěti šaržích masných polotovarů, v jedné šarži čerstvého kuřecího masa a v jedné šarži cukrářského výrobku. Patogenní bakterie *Listeria monocytogenes* byla zjištěna v jedné šarži lahůdkového salátu. Ve dvou šaržích tatarských bifteků odebraných v tržní síti a také v jednom studeném pokrmu (tatarský biftek), který byl odebrán v restauraci, byla prokázána *Escherichia coli* produkující shiga-toxiny (STEC). *Campylobacter* spp. byl zjištěn v teplém pokrmu (pizza). Jedna šarže mražených malin byla kontaminována noroviry.

U 70 šarží nebalených zmrzlin bylo překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro indikátorové mikroorganismy čeledi Enterobacteriaceae.

Ve třech šaržích balené kojenecké vody, ve dvou šaržích balené pramenité vody vhodné pro přípravu kojenecké stravy 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.

V rámci provozů společného stravování byly z výrobních ledů 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 22 vzorků ledu nevyhovělo. V 11 případech se jednalo o překročení limitů pro zdravotní ukazatele, a to *Escherichia coli* a intestinální enterokoky a v 11 případech pouze o překročení limitů pro jakostní ukazatele (koliformní bakterie a počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C). Dále nevyhověly dvě šarže balených ledů odebrané z výroby v mrazírnách. V balených ledech byly překročeny limity pro jakostní ukazatele (počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C).

Ve třech vzorcích stěrů, které byly odebrány z předmětů používaných při výrobě potravin a na prodejně, byly zjištěny patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*.

of Bottled Water and Means of their Maintenance, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., which sets the hygiene requirements for drinking and hot water and the number and scope of inspections of drinking water, as amended, were also carried out by the above independent laboratory EUROFINS CZ, s.r.o. Other microbiological analyses were provided by the laboratory of the Veterinary Research Institute, v. v. i. Brno and the CAFIA laboratory in Prague.

From a total of 1 800 samples of food, meals, ice, bottled water and swabs taken for microbiological inspection in laboratories, non-compliant results were recorded for 117 samples. The violation of microbiological food safety criteria involved the pathogenic bacteria *Salmonella* spp., which was discovered in five batches of meat-based semi-finished prepared food, in one batch of fresh chicken, and in one batch of confectionery products. The pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* was found in one batch of delicatessen salad. *Escherichia coli* producing shiga toxins (STEC) was detected in two batches of steak tartare taken from the market and also in one cold dish (steak tartare) taken from a restaurant. *Campylobacter* spp. was found in a warm dish (pizza). One batch of frozen raspberries was contaminated with noroviruses.

In 70 batches of unpackaged ice cream, the hygiene criterion for the production process was exceeded for indicator microorganisms of the Enterobacteriaceae family.

Quality indicators (colony counts at 22 °C and 36 °C) were exceeded in three batches of bottled water suitable for infants, in two batches of bottled spring water suitable for the preparation of baby food, and in two batches of bottled drinking water. These organotrophic bacteria are indicators of general contamination and are regarded as relatively insignificant health hazards, despite the fact that they indicate issues such as a failure to follow correct manufacturing practices, or storage at unsuitable temperatures.

With regard to public catering facilities, samples of ice intended for use in beverages were taken from ice makers in order to determine the hygiene safety level of the production environment, the handling of ice and its storage. The results of the microbiological examination show that 22 ice samples did not meet requirements. In 11 cases, the limits for health indicators were exceeded, namely for *Escherichia coli* and intestinal enterococci, and in 11 cases, only the quality indicator limits were exceeded (coliform bacteria and colony counts increasing at 22 °C and 36 °C). Furthermore, two batches of packaged ice produced at freezing plants did not comply. The limits for quality indicators (colony counts increasing at 22 °C and 36 °C) were also exceeded in packaged ice.

## 2 tabulka

## Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků

| Komodita                                                                              | Celkem<br>kontrolova-<br>ných vzorků | Kontrola<br>na místě                                                          | Rozbory                              |                                                                                                 |                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       |                                      | Nevhodné<br>k lidské spotřebě<br>z důvodu<br>hniloby, kažení<br>nebo rozkladu | Celkem<br>vyšet-<br>řených<br>vzorků | Nevhodné k lidské<br>spotřebě z důvodu<br>zjištění<br>mikroorganismu                            | Nevyhovující<br>požadavkům<br>na jakost/<br>hygienu výrobního<br>procesu |
| Doplňky stravy, zvláštní výživa                                                       | 25                                   | 0                                                                             | 25                                   | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Ryby, vodní živočichové                                                               | 41                                   | 0                                                                             | 38                                   | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Maso balené, masné polotovary,<br>masné výrobky                                       | 493                                  | 78                                                                            | 145                                  | 4<br>Salmonella Enteritidis<br>1<br>Salmonella Typhimurium<br>1<br>Salmonella Ohio<br>2<br>STEC | 0                                                                        |
| Lahůdkářské výrobky a ostatní<br>výrobky studené kuchyně                              | 264                                  | 5                                                                             | 219                                  | 1<br>Listeria monocytogenes                                                                     | 0                                                                        |
| Čokoláda, cukrovinky                                                                  | 11                                   | 0                                                                             | 5                                    | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Koření                                                                                | 1                                    | 0                                                                             | 1                                    | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Balené vody – kojenecké,<br>pramenité, přírodní minerální<br>vody a balené pitné vody | 45                                   | 0                                                                             | 31                                   | 0                                                                                               | 7<br>(počty kolonií při 22 °C<br>a 36 °C)                                |
| Luštěniny, olejnatá semena                                                            | 3                                    | 0                                                                             | 0                                    | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Mléčné výrobky                                                                        | 226                                  | 61                                                                            | 52                                   | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Zpracované ovoce                                                                      | 34                                   | 0                                                                             | 26                                   | 1<br>noroviry GI                                                                                | 0                                                                        |
| Zpracovaná zelenina                                                                   | 28                                   | 2                                                                             | 23                                   | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Naklíčená semena a klíčky                                                             | 8                                    | 0                                                                             | 8                                    | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Čerstvá zelenina                                                                      | 68                                   | 20                                                                            | 21                                   | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Čerstvé ovoce                                                                         | 36                                   | 9                                                                             | 3                                    | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Skořápkové plody                                                                      | 16                                   | 0                                                                             | 6                                    | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Mlýnské obilné výrobky                                                                | 9                                    | 0                                                                             | 3                                    | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Pekařské výrobky                                                                      | 57                                   | 8                                                                             | 4                                    | 0                                                                                               | 0                                                                        |
| Cukrářské výrobky a těsta                                                             | 338                                  | 2                                                                             | 309                                  | 1<br>Salmonella Enteritidis                                                                     | 0                                                                        |
| Led určený do nápojů                                                                  | 54                                   | 0                                                                             | 54                                   | 11<br>(Escherichia coli,<br>enterokoky)                                                         | 13<br>(koliformní bakterie,<br>počty kolonií při 22 °C<br>a 36 °C)       |
| Zmrzliny, mražené krémy                                                               | 163                                  | 0                                                                             | 162                                  | 0                                                                                               | 70<br>Enterobacteriaceae                                                 |
| Pokrmý – gastro                                                                       | 173                                  | 4                                                                             | 155                                  | 1<br>STEC<br>1<br>Campylobacter spp.                                                            | 0                                                                        |
| Hygiena PPP                                                                           | 510                                  | 0                                                                             | 510                                  | 0                                                                                               | 3<br>Listeria monocytogenes                                              |
| CELKEM                                                                                | 2603                                 | 189                                                                           | 1800                                 | 24                                                                                              | 93                                                                       |

2 table

## Results of inspections concerning microbiological criteria

| Commodity                                                                                                                          | Total no.<br>of inspected<br>samples | On-site<br>inspection                                                                    | Analysis                                    |                                                                                                          |                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                    |                                      | Unfit for human<br>consumption due<br>to putrefaction,<br>spoilage or decom-<br>position | Total<br>No. of<br>ana-<br>lysed<br>samples | Unfit for human<br>consumption due<br>to discovery of micro-<br>organisms                                | Failure to meet<br>quality<br>requirements/<br>production pro-<br>cess hygiene |
| Food supplements, special<br>nutrition                                                                                             | 25                                   | 0                                                                                        | 25                                          | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Fish, aquatic animals                                                                                                              | 41                                   | 0                                                                                        | 38                                          | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Packed meat, semi-finished<br>prepared meat products,<br>meat products                                                             | 493                                  | 78                                                                                       | 145                                         | 4 <i>Salmonella</i> Enteritidis<br>1 <i>Salmonella</i> Typhimurium<br>1 <i>Salmonella</i> Ohio<br>2 STEC | 0                                                                              |
| Delicatessen products and other<br>cold dishes                                                                                     | 264                                  | 5                                                                                        | 219                                         | 1 <i>Listeria monocytogenes</i>                                                                          | 0                                                                              |
| Chocolate, confectionery                                                                                                           | 11                                   | 0                                                                                        | 5                                           | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Spices                                                                                                                             | 1                                    | 0                                                                                        | 1                                           | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Bottled water – water intended<br>for consumption by infants, spring<br>water, natural mineral water and<br>bottled drinking water | 45                                   | 0                                                                                        | 31                                          | 0                                                                                                        | 7<br>(colony count<br>at 22 °C and 36 °C)                                      |
| Legumes, oil seeds                                                                                                                 | 3                                    | 0                                                                                        | 0                                           | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Dairy products                                                                                                                     | 226                                  | 61                                                                                       | 52                                          | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Processed fruit                                                                                                                    | 34                                   | 0                                                                                        | 26                                          | 1 noroviruses GI                                                                                         | 0                                                                              |
| Processed vegetables                                                                                                               | 28                                   | 2                                                                                        | 23                                          | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Sprouted seeds and sprouts                                                                                                         | 8                                    | 0                                                                                        | 8                                           | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Fresh vegetables                                                                                                                   | 68                                   | 20                                                                                       | 21                                          | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Fresh fruit                                                                                                                        | 36                                   | 9                                                                                        | 3                                           | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Dry fruit                                                                                                                          | 16                                   | 0                                                                                        | 6                                           | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Milled cereal grain products                                                                                                       | 9                                    | 0                                                                                        | 3                                           | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Bakery products                                                                                                                    | 57                                   | 8                                                                                        | 4                                           | 0                                                                                                        | 0                                                                              |
| Confectionery products and dough                                                                                                   | 338                                  | 2                                                                                        | 309                                         | 1 <i>Salmonella</i> Enteritidis                                                                          | 0                                                                              |
| Ice for drinks                                                                                                                     | 54                                   | 0                                                                                        | 54                                          | 11<br>( <i>Escherichia coli</i> ,<br>enterococci)                                                        | 13<br>(coliform bacte-<br>ria, colony count<br>at 22 °C and 36 °C)             |
| Ice cream, frozen creams                                                                                                           | 163                                  | 0                                                                                        | 162                                         | 0                                                                                                        | 70<br>Enterobacteria-<br>ceae                                                  |
| Meals – public catering                                                                                                            | 173                                  | 4                                                                                        | 155                                         | 1 STEC<br>1<br><i>Campylobacter</i> spp.                                                                 | 0                                                                              |
| FBO hygiene                                                                                                                        | 510                                  | 0                                                                                        | 510                                         | 0                                                                                                        | 3<br><i>Listeria monocyto-<br/>genes</i>                                       |
| <b>TOTAL</b>                                                                                                                       | <b>2603</b>                          | <b>189</b>                                                                               | <b>1800</b>                                 | <b>24</b>                                                                                                | <b>93</b>                                                                      |

## 2.1.4

# Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2020 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 3 032 vzorků potravin, z nichž 157 (5,2 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, konzervačních látek, mykotoxinů a barviv.

Za účelem stanovení pesticidů bylo odebráno 855 vzorků potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 19 vzorků. Jednalo se zejména o vzorky zelených čajů, mandarinek, papriky a petržele.

Ve skupině vzorků, které byly odebrány na stanovení obsahu mykotoxinů, byly z celkového počtu 284 kontrolovaných vzorků 2 vyhodnoceny jako nevyhovující. Jednalo se o pistácie a podzemnici olejnou s nadlimitním množstvím sumy aflatoxinů B1, B2, G1, G2.

Pro stanovení množství chemických prvků bylo odebráno celkem 257 vzorků, 11 vzorků bylo vyhodnoceno jako nevyhovujících. Jednalo se o 4 vzorky extrudovaných výrobků, 2 vzorky pufovaných snídaňových cereálií a vzorek corn flakes, ve všech byl nalezen vyšší obsah železa, než bylo deklarováno na obalu výrobku. Dalšími nevyhovujícími vzorky byly doplňky stravy, u nichž bylo překročeno povolené množství olova a hliníku.

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 49 vzorků potravin, nevyhověl jeden doplněk stravy (tinktura zeleného vlašského ořechu) na obsah fenantrenu, fluorenu, acenaftalenu, pyrenu a naftalenu.

Obsah barviv byl stanovován u 284 vzorků potravin, 4 z nich byly vyhodnoceny jako nevyhovující. U vzorku nebaleného vína byla identifikována nepovolená barviva azorubin (E122) a žluť SY (E110). U vzorku ovocného vína bylo stanoveno nedeklarované barvivo žluť SY (E110). Dalším nevyhovujícím vzorkem byl sirup s obsahem barviv tartrazin (E102) a brilantní modř FCF (E133), která nebyla deklarována na obale. Ve vzorku želé cukrovinky byla nalezena brilantní modř FCF (E133), která taktéž nebyla uvedena ve složení výrobku.

Obsah konzervačních látek byl kontrolován celkem u 664 vzorků potravin, z nichž 18 nevyhovělo požadavkům právních předpisů na množství přítomného oxidu

Pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* were found in three swab samples taken from objects used in food production and at a shop.

## 2.1.4

# Summary of inspection results for selected groups of foreign substances

In 2020, inspections for foreign substances were carried out for a total of 3 032 foodstuff samples, out of which 157 (5.2 %) batches were non-compliant. The highest number of samples taken were focused on the assessment of the level of pesticides, preservatives, mycotoxins and colourings.

855 food samples were taken with the objective of determining the level of pesticides present. Above-limit amounts of pesticide residue were found in 19 samples. These were mainly samples of green teas, mandarins, peppers and parsley.

In the group of samples taken for the determination of mycotoxins, 2 samples were evaluated as unsatisfactory out of the total number of 284 inspected samples. These were samples of pistachios and peanuts with an above-limit value for the sum of aflatoxins B1, B2, G1, G2.

A total of 257 samples were taken to determine the quantity of chemical elements, and 11 samples were evaluated as being unsatisfactory. These were 4 samples of extruded products, 2 samples of puffed breakfast cereals and a sample of corn flakes, all of which were found to have a higher iron content than that declared on the product packaging. Other unsatisfactory samples were from food supplements in which the permitted amount of lead and aluminium was exceeded.

Polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) content was checked for a total of 49 foodstuff samples, and one food supplement (green walnut tincture) did not meet the content limit for phenanthrene, fluorene, acenaphthene, pyrene and naphthalene.

Food colouring content was tested for 284 food samples and 4 of them were assessed as non-compliant. The unauthorized colourings azorubine (E122) and Sunset



siřičitého, kyseliny sorbové a kyseliny benzoové. Překročeno bylo povolené množství celkového oxidu siřičitého u osmi vzorků vín, ve čtyřech případech bylo u těchto vzorků překročeno také množství kyseliny sorbové. V případě doplňků stravy byl stanoven nepovolený obsah kyseliny benzoové a sorbové. Ve vzorku kyselé šťávy s ovocnou příchutí (jahoda, jablko, hroznové víno) se sladidlem ve spreji nebyl obsah kyseliny benzoové uveden ve složení.

U dvou odebraných vzorků z kategorie omáčky byla stanovena nepovolená přítomnost oxidu siřičitého. U sušených hub byla stanovena přítomnost oxidu siřičitého, který nebyl ve složení deklarován jako alergen.

Obsah sladidel byl kontrolován celkem u 54 vzorků potravin. Byly to především vzorky vín, energetických nápojů a medovin. Nevyhovující zjištění bylo zaznamenáno pouze u jednoho vzorku, jednalo se o doplněk stravy, ve kterém byl stanoven obsah sukralosy, která není pro tento typ výrobků povolena.

Yellow (E110) were identified in a sample of bulk wine. Undeclared colouring Sunset Yellow (E110) was found in a sample of fruit wine. Another unsatisfactory sample was a syrup containing the colourings tartrazine (E102) and Brilliant Blue FCF (E133), which were not declared on the packaging. Brilliant Blue FCF (E133) was also found in a sample of jelly confectionery without it being mentioned in the product composition.

Preservative content was tested for a total of 664 food samples, out of which 18 failed to meet the requirements laid down by legal regulations concerning the amounts of sulphur dioxide, sorbic acid and benzoic acid that can be present. The permitted amount of total sulphur dioxide was exceeded in eight samples of wine, and in four cases of these samples, the amount of sorbic acid was also exceeded. In the case of food supplements, the illegal presence of benzoic acid and sorbic acid was determined. In a sample of sour fruit-flavoured juice spray (strawberry, apple, grape) with sweetener, the benzoic acid content was not stated in the composition.

In the case of two samples taken from the sauce category, non-permitted presence of sulphur dioxide was determined. The presence of sulphur dioxide, which was not declared as an allergen in the composition, was determined in dried mushrooms.

Sweetener content was tested in a total of 54 food samples. These were mainly samples of wine, energy drinks and mead. Unsatisfactory findings were recorded for only one sample, which was a food supplement in which

## 2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin

V rámci kontroly označování bylo v roce 2020 zkontrolováno celkem 3 790 šarží potravin, z nichž bylo celkem

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 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Pesticidy . Pesticides</b>                                                     | 855                                                                 | 19                                                        |
| <b>Kontaminanty . Contaminants</b>                                                |                                                                     |                                                           |
| Mykotoxiny . Mycotoxins                                                           | 284                                                                 | 2                                                         |
| Chemické prvky . Chemical elements                                                | 257                                                                 | 11                                                        |
| PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) . PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons) | 49                                                                  | 1                                                         |
| <b>Aditivní látky . Additives</b>                                                 |                                                                     |                                                           |
| Barviva . Colorants                                                               | 284                                                                 | 4                                                         |
| Konzervanty . Preservatives                                                       | 664                                                                 | 18                                                        |
| Sladidla . Sweeteners                                                             | 54                                                                  | 1                                                         |

1 472 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 280 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 1 071 nevyhovujících šarží.

## 2.1.6

### Kontroly tematické a mimořádné

#### Mimořádná kontrola reziduí pesticidů v citrusech

V rámci mimořádné kontroly byla ověřována úroveň kontaminace citrusových plodů pesticidními látkami. Na stanovení přítomnosti reziduí pesticidů bylo odebráno celkem 36 vzorků citrusového ovoce. Z celkového počtu analyzovaných vzorků bylo překročení maximálního reziduálního limitu zaznamenáno u dvou šarží mandarinek původem z Turecka, u šarže citrónů a grapefruitů rovněž původem z Turecka.

#### 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 33 kontrol u celkem 10 kontrolovaných osob. U 23 zásilek máku byly provedeny analýzy na přítomnost morfinových alkaloidů, u 8 zásilek rovněž analýzy na přítomnost reziduí pesticidů. U žádných z hodnocených zásilek máku zjištěné množství morfinových alkaloidů nepřekročilo povolený limit stanovený vyhláškou č. 329/1997 Sb. Stejně tak u žádné zásilky máku nebyla detekována rezidua pesticidů, která by překročila hodnoty maximálního reziduálního limitu stanoveného nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005.

#### Mimořádná kontrola ethylenoxidu v sezamovém semeni

Tato mimořádná kontrola byla provedena na základě vysokého počtu oznámení RASFF týkajících se kontaminace sezamového semene původem z Indie nepovoleným pesticidem – ethylenoxidem.

sucralose content was determined. Sucralose is not permitted in this type of product.

## 2.1.5

### Inspection of foodstuff labelling and quality

In 2020, a total of 3 790 foodstuff batches were tested during labelling inspections, and of that amount a total of 1 472 batches were deemed non-compliant. A total of 280 non-compliant batches were found during the analytical requirements check (physical and chemical quality requirements), and a total of 1 071 non-compliant batches were found during inspections focused on sensory requirements (sensory quality requirements).

## 2.1.6

### Thematic and ad-hoc inspections

#### Ad-hoc inspection of pesticide residues in citrus fruit

During the ad-hoc inspection, the level of pesticide contamination of citrus fruits was checked. A total of 36 citrus fruit samples were taken to determine the presence of pesticide residues. Out of the total number of samples analysed, the maximum residue limit was recorded for two batches of mandarins originating in Turkey, and for a batch of lemons and grapefruit also originating in Turkey.

#### Inspections of poppy seed with regard to the presence of morphine alkaloids

The suitability for use in the food industry of poppy seed originating in other EU member states and third countries were of particular interest in connection with the presence of morphine alkaloids. For reported consignments of poppy seed, an inspection assessing whether the food recipient at the place of destination fulfilled the required obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll. was conducted; this involved taking of samples to determine morphine alkaloids.

This inspection campaign involved a total of 33 inspections carried out for a total of 10 inspected entities.

V rámci kontrolní akce bylo odebráno celkem 10 šarží sezamového semene, z čehož 9 šarží bylo původem Indie, jedna šarže z Mosambiku. Celkem 6 šarží sezamového semene původem z Indie bylo vyhodnoceno jako nevyhovující, laboratorní analýzou byl ve vzorcích zjištěn ethylenoxid (suma látek ethylenoxid a 2-chloroethanol vyjádřená jako ethylenoxid).

V době zpracování zprávy nebyly ještě všechny kontroly uzavřeny, souhrnné výsledky budou známy až v průběhu roku 2021.

### 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 EK. Pro rok 2020 byl počet kontrol stanoven na 14 vzorků, což je více, než je povinný počet dle množství olivového oleje uvedeného na trh.

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda extra panenské a panenské olivové oleje splňují fyzikální a chemické parametry stanovené nařízením Komise (EHS) 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 14 šarží extra panenských olivových olejů – 3 oleje byly z Řecka, 5 ze Španělska, 1 z Itálie, 4 z EU a 1 olej byl lisován ve Španělsku z řeckých oliv.

U všech kontrolovaných šarží 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. Jedna šarže byla vyhodnocena jako nevyhovující – olej je stáčen z velkoobjemových balení v ČR na lince, kde jsou stáčeny i jiné druhy olejů. Ve výrobě došlo k nedostatečné době tzv. přejezdu mezi jednotlivými druhy olejů.

U všech kontrolovaných šarží bylo dále provedeno v souladu s nařízením Komise (EHS) č. 2568/91 senzorické hodnocení, které slouží k potvrzení deklarované kategorie olivového oleje (v tomto případě byly všechny oleje deklarovány jako extra panenské). Senzorické hodnocení musí být provedeno schváleným senzorickým panelem – SZPI za tímto účelem využívá schválený senzorický panel ve Slovinsku, Laboratory of Olive Oil Tasting, Izola. Ze 14 hodnocených šarží bylo 5 vyhodnoceno jako nevyhovující (3 ze Španělska a 2 z Řecka).

Dle čl. 2 odst. 2 nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 má v takovém případě zainteresovaná strana právo požádat

23 poppy seed consignments were analysed for the presence of morphine alkaloids and 8 consignments were also analysed for the presence of pesticide residues. In none of the evaluated poppy seed consignments did the determined amount of morphine alkaloids exceed the permitted limit set by Decree No. 329/1997 Coll. Similarly, none of the consignments of poppy seed contained detected pesticide residues which would exceed the maximum residue limit laid down in Regulation (EC) No. 396/2005 of the European Parliament and Council.

### Ad-hoc inspection of ethylene oxide in sesame seed

This ad-hoc inspection was carried out in response to a large number of RASFF notifications concerning the contamination of sesame seed originating in India with a non-permitted pesticide - ethylene oxide.

During the inspection, a total of 10 batches of sesame seed were taken, of which 9 batches originated in India and one batch was from Mozambique. A total of 6 of the batches of sesame seed originating in India were evaluated as unsatisfactory, and the laboratory analysis revealed ethylene oxide in the samples (the sum of the substances ethylene oxide and 2-chloroethanol, which is expressed as ethylene oxide).

At the time when this report was produced, not all inspections had been completed yet: the final results will become known during the year 2021.

### Inspection of the characteristic features of olive oils

Pursuant to Commission Regulation (EEC) No. 2568/91, each member state must ensure the verification of data declared on the labels of olive oils. The number of test samples required depends on the quantity of olive oil placed on the market - in the Czech Republic, which is not an olive oil producing country, the number of test samples required depends on the amount of olive oil consumed. The results of these checks are sent to the EC. For 2020, the number of inspections was set at 14 samples, which is more than the mandatory number according to the quantity of olive oil placed on the market.

The aim of the centrally managed campaign 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 campaign, 14 batches of extra virgin olive oil were tested – 3 oils from Greece, 5 from Spain, 1 from Italy, 4 from the EU and 1 oil pressed in Spain from Greek olives.



o oponentní hodnocení ve dvou jiných schválených zkušebních komisích, z nichž alespoň jedna musí být v zemi původu oleje.

O provedení oponentních hodnocení si požádaly 3 kontrolované osoby z 5, u nichž byly odebrány vzorky s nevyhovujícím výsledkem ze senzoričského hodnocení provedeného ve Slovinsku. Oponentní senzoričské hodnocení bylo provedeno senzoričskými zkušebními komisemi v Řecku a ve Španělsku. Všechna oponentní hodnocení potvrdila hodnocení laboratoře ve Slovinsku.

I po provedení senzoričských oponentních hodnocení lze tedy konstatovat, že všech 5 šarží, u kterých bylo oponentní hodnocení provedeno, bylo nevyhovujících, žádná z nich neodpovídala deklarované kategorii extra panenský olej.

V roce 2020 bylo jako nevyhovující vyhodnoceno necelých 36 % kontrolovaných šarží (v roce 2019 to bylo cca 32 %). 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 tepelného rozkladu a jsou tedy považovány za potravinu nevhodnou ke spotřebě ve smyslu čl. 14 odst. 5 nařízení (ES) č. 178/2002. Cílem kontrolní akce bylo rovněž prověřit,

Analyses pursuant to Commission Regulation (EEC) No. 2568/91 were conducted on all the inspected batches to discover olive oils which had potentially been adulterated through the addition of other types of oil – these analyses were conducted at the CAFIA laboratory in Prague. One batch was evaluated as being unsatisfactory - the oil is bottled from large-volume containers in the Czech Republic on a line where other types of oil are also bottled. Insufficient time was provided during the production process for the “transition” between individual types of oil.

Furthermore, a sensory analysis of all the batches was carried out according to Regulation (EEC) No. 2568/91. This analysis, which must be conducted by an approved sensory panel, is used to confirm the declared olive oil category (in this case, all the oils were declared extra virgin). CAFIA employs an approved sensory panel in Slovenia for this purpose, the Laboratory of Olive Oil Tasting, Izola. Out of the 14 evaluated samples, 5 were evaluated as being non-compliant (3 from Spain and 2 from Greece). Pursuant to Art. 2 (2) of Commission Regulation (EEC) No. 2568/91, in such cases 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.

3 out of the 5 inspected parties with samples labelled non-compliant based on the sensory evaluation conducted in Slovenia requested that counter-assessments be performed. They were conducted by sensory testing panels in Greece and Spain. All of the counter-assessments confirmed the evaluation of the laboratory in Slovenia.

As a result, it can be stated that all 5 of the batches for which the counter-assessment was conducted were non-compliant, since none of them met the standard of their declared category of extra virgin olive oil.

In 2020, almost 36 % of the inspected batches were evaluated as non-compliant (in 2019 it was approx. 32 %). 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. It would therefore seem that the increased level of monitoring applied to olive oil is well-justified.

#### **Inspections focused on the application of mitigation measures for the reduction of acrylamide in frying oils at public catering facilities, as established in Regulation (EU) 2017/2158**

During the inspection campaign, tests were carried out to determine whether “burnt” frying oils and fats which show signs of an unacceptable degree of thermal

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 38 provozovnách společného stravování, zejména v restauracích a provozovnách rychlého občerstvení. Při kontrolní akci bylo hodnoceno celkem 47 vzorků fritovacích tuků a olejů, 8 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 17 % ze 47 vzorků fritovacích olejů, které byly celkově při kontrolní akci posuzovány.

U 2 hodnocených vzorků podpůrná stanovení TPM a PTG ukazovala na velmi vysoký stupeň tepelného rozkladu olejů. Z celkového počtu 38 prověřovaných provozoven společného stravování bylo použito „přepáleného“ oleje zjištěno u 18,4 % provozoven.

V rámci ústředně řízené kontroly bylo kromě fritovacích olejů a tuků odebráno i 7 vzorků fritovaných hranolků z brambor do laboratoře ke stanovení obsahu akrylamidu. Celkem 3 vzorky překročily porovnávací hodnotu pro přítomnost akrylamidu v potravinách.

U 4 provozoven společného stravování (z celkového počtu 40 prověřovaných provozoven) bylo při kontrole zjištěno nedodržení hygienických požadavků na zařízení stanovených v příloze II, kapitoly 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.

### **Kontrola obsahu bílkovin ve vysokoproteinových potravinách dle deklarace na obale**

Účelem kontrolní akce bylo laboratorní stanovení skutečného celkového množství bílkovin dle deklarace na obale (ve výživových údajích) u potravin evokujících v označení vysoký obsah bílkovin a následné vyhodnocení, zda nejsou uvedeny zavádějící informace, pokud jde o složení potraviny. K těmto potravinám patří potraviny s deklarací vysokého obsahu proteinů, tzv. vysokoproteinové potraviny.

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. Another objective of the inspection campaign 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. The auxiliary measurement of total polar materials (TPM) using a Testo 270 instrument was also conducted. Laboratory testing to determine levels of polymerized triacylglycerols (PTG) was carried out on selected samples of frying oils.

The inspection of frying oils was conducted at 38 public catering facilities, these being mainly restaurants and fast-food establishments. During the inspection, a total of 47 samples of frying fats and oils were evaluated. 8 samples were evaluated using sensory methods and the auxiliary determination of total polar material (TPM) and polymerized triacylglycerol (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 17 % of the total of 47 samples which had been assessed during the inspection campaign.

For 2 of the oil samples tested, auxiliary determination of TPM and PTG indicated a very high degree of thermal disintegration. Out of the total number of 38 inspected public catering facilities, the use of “burnt” oil was identified at 18.4 % of facilities.

In addition to the frying oil and fat samples, 7 samples of fried potato chips were also taken to the laboratory to determine acrylamide content as part of the centrally managed inspection campaign. A total of 3 samples exceeded the benchmark value for the presence of acrylamide in foods.

4 public catering facilities (out of the total number of 40 inspected) failed to meet the hygiene requirements for such facilities stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004, Annex II, on food hygiene.

The results of the centrally managed inspections showed that it would be desirable to continue devoting greater attention to inspections focused on the use of frying oils and fats in public catering facilities also in the future.

### **Inspection of the protein content in high-protein foods with reference to the declaration on the packaging**

The purpose of the inspection campaign was to determine, via laboratory testing, the actual total amount



ny (do nichž jsou přidávány např. hrachové, sójové, mléčné bílkoviny apod.), např. proteinové cereálie, proteinové tyčinky, proteinové prášky a další.

Celkem bylo do laboratoře odebráno 16 šarží vysokoproteinových potravin. U všech odebraných šarží byl analyticky zjištěn obsah bílkovin v množství, které se shodovalo s množstvím uvedeným na obale výrobku (ve výživových údajích).

#### **Kontrola obsahu vitamínů, minerálních látek a obsahu soli deklarovaných na obale potravin pro děti a ve snídaňových cereáliích**

Předmětem kontroly bylo laboratorní ověření skutečného obsahu vitamínů, minerálních látek a soli vůči obsahu látek deklarovaných výrobcem na obale (ve výživových údajích). Kontrolovány byly snídaňové cereálie a podobné výrobky (cereální tyčinky, müsli, extrudované a pufované výrobky, atd.), zejména deklarované jako „vhodné pro děti“.

Celkem bylo odebráno 42 šarží potravin. Vzhledem k epidemiologické situaci, která nastala v České republice v souvislosti se šířením nemoci COVID-19, a vzhledem k úpravám činnosti SZPI v období nouzového stavu, nemohly být v plánovaném termínu dokončeny laboratorní analýzy vitamínů u 3 šarží potravin. U těchto šarží došlo k datu vyhotovení zprávy pouze k vyhodnocení analytů sůl, vápník a železo s vyhovujícím výsledkem.

K datu vyhodnocení zprávy tak bylo vyhodnoceno 39 šarží potravin, z nichž bylo 10 šarží hodnoceno jako nevyhovující vůči deklarovaným hodnotám na obale (ve výživových údajích). U 7 šarží potravin byl zjištěn nevyhovující obsah železa, jednou se jednalo o hodnotu nižší, než byla deklarovaná na obale, a šestkrát o hodnotu vyšší než deklarovaná na obale. U 3 šarží potravin byl zjištěn nižší než deklarovaný obsah v případě analytu vitamín E a vitamín B2, z čehož u jedné z těchto šarží byl zjištěn také nižší než deklarovaný obsah v případě vitamínu B1, vitamínu B6 a vitamínu C.

#### **Kontrola používání názvů „Nemléko“, „Nemáslo“, „Nejogurt“ apod. při označování potravin**

Předmětem kontroly byly potraviny, jež ve svém označení nesly názvy, které jsou vyhrazeny výlučně pro „mléko“ a mléčné výrobky, jelikož v souladu s čl. 78 odst. 1 písm. c) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty, jsou v příloze VII části III stanoveny vyhrazené názvy pro mléko a mléčné výrobky a podmínky jejich použití. Jedná se konkrétně o následující názvy ve všech stádiích uvádění na trh: syrovátka, smetana, máslo, podmásli, máselný olej, kaseiny, bezvodý mléčný tuk, sýr, jogurt, kefir, kumys, viili/fil, smetana, fil, rjaženka, rūgušpiens.

of protein in food products which declare on their packaging (in the nutritional information) or give the impression via their label that they are high in protein content, and to subsequently evaluate whether this information is misleading as far as the composition of the food is concerned. These foodstuffs include foods with a declared high protein content, i.e. so-called high-protein foods (to which pea, soy, milk proteins, etc. are added), for example protein cereal, protein bars, protein powders, and the like.

A total of 16 batches of high-protein foodstuffs were sampled for laboratory testing. For all of the inspected batches, it was analytically determined that the protein content corresponded with the amount stated on the product packaging (in the nutritional information).

#### **Inspection of the vitamin, mineral and salt content declared on the packaging of food for children and in breakfast cereals**

The aim of the inspection campaign was to compare, via laboratory testing, the actual content of vitamins, minerals and salt in certain products with the content of these substances declared by the manufacturer on the packaging (in the nutritional information). Breakfast cereals and similar products (cereal bars, muesli, extruded and puffed products, etc...), particularly those declared as being “suitable for children”, were inspected.

A total of 42 batches of foodstuffs were sampled. Due to the epidemiological situation in the Czech Republic in connection with the spread of SARS COVID-19, and due to adjustments to the activities of CAFIA during the state of emergency, laboratory analyses of vitamins in 3 batches could not be completed within the planned deadline. For these batches, only the salt, calcium and iron analyses were evaluated by the date of the report, with satisfactory results found.

By the date of evaluation of the report, 39 batches of foodstuffs had been evaluated, of which 10 batches were evaluated as unsatisfactory with regard to the declared values on the packaging (in the nutritional information). Inadequate iron content was found in 7 batches of foodstuffs: in one case it was lower than the value declared on the packaging, and in 6 cases it was higher than the declared value. 3 batches of foodstuffs were found to be lower in vitamin E and B2 than declared, and one of these batches also had lower contents of vitamin B1, B6 and C than declared.

#### **Inspection of the use of the terms “Non-milk”, “Non-butter”, “Non-yoghurt” etc. in food labelling**

The object of inspection was foodstuffs whose labelling contained names that are reserved exclusively for “milk” and milk products, since, in accordance with Article 78 (1) (a), (c) of the Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European

Dle čl. 78 odst. 2 téhož nařízení přitom lze definice, označení nebo obchodní názvy stanovené v příloze VII použít v Unii pro uvádění na trh pouze v případě produktu, který splňuje odpovídající požadavky stanovené v uvedené příloze.

Při kontrolách v roce 2020 byly nevyhovující skutečnosti shledány u dvou PPP, kteří uváděli na trh čistě rostlinné výrobky, které nesly názvy, které jsou vyhrazené pro označování mléka a mléčných výrobků. PPP byla uložena opatření k odstranění zjištěných nedostatků. V prvním případě zajistil PPP odstranění nevyhovujících označení z hlavního zorného pole etiket, ze všech svých vyráběných výrobků. Ve druhém případě byla proti opatření podána žaloba, kontrolovaná osoba však nesplnila předpoklady pro to, aby mohla být účinnost opatření pozastavena do doby, než soud o žalobě rozhodne.

### **Mimořádná kontrola internetového prodeje masa, masných polotovarů a masných výrobků**

Kontrolovanými potravinami byly balené maso, masné polotovary a tepelně opracované netrvanlivé masné výrobky (párky, špekáčky, měkké salámy). Potraviny byly až na jednu výjimku (Belgie) původem z ČR. Kontrolní akce byla zaměřena na PPP, kteří nabízejí konečnému spotřebiteli tyto výrobky (české i zahraniční) prostřednictvím internetového prodeje. Celkem bylo odebráno 14 vzorků potravin od 9 kontrolovaných osob. U 5 z 9 (56 %) kontrolovaných osob bylo zjištěno, že neoznámily zahájení výkonu předmětu činnosti dle § 3 odst. 1 písm. i) zákona č. 110/1997 Sb. buď vůbec, nebo pro obor internetový obchod. U 9 ze 14 (64 %) kontrolovaných vzorků byly zjištěny nedostatky u informací poskytovaných spotřebiteli prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku (např. chybějící údaje o podmínkách skladování, jméno nebo obchodní název a adresa PPP, chybně uvedená země původu potraviny, atd.). Čtyři vzorky ze čtrnácti (29 %) měly nedostatky v označení na etiketě u doručených potravin. Všechny 14 vzorků naopak vyhovělo v senzorickém hodnocení vybraných znaků (vzhled, vůně, chuť). Z celkového počtu 14 odebraných vzorků byly tedy zjištěny různé nedostatky u 10, což je 71 %. Překročení stanovené teploty při doručení objednaných potravin bylo zjištěno u 3 vzorků. Tato měření však byla prováděna pouze jako monitoring pro vnitřní potřebu SZPI.

### **Kontrola obsahu ovocné složky v jedno- a dvoudruhových nápojových koncentrátech (sirupech) a jejich označení**

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit obsah ovocné složky deklarované na obalech nápojových koncentrátů nebo sirupů.

Aby výrobky mohly být laboratoří vyhodnoceny, byly odebrány jen nápojové koncentráty (sirupy) z laboratoří určených druhů ovoce, případně jejich stanovených kombinací. Min. obsah ovocné složky mohl být 10 %.

Parliament and the Council establishing a common organization of the markets in agricultural products, reserved names are laid down for milk and milk products and the conditions for their use in Annex VII, Part III. Specifically, they are the following names in all stages of marketing: whey, cream, butter, buttermilk, butteroil, caseins, anhydrous milk fat (AMF), cheese, yoghurt, kephir, koumiss, viili/fil, smetana, fil, rjaženka, rūgušpiens.

Pursuant to Article 78 (2) of that Regulation, the definitions, designations and sales descriptions provided for in Annex VII may be used in the Union only for the marketing of a product which conforms to the corresponding requirements laid down in that Annex.

During the inspections in 2020, unsatisfactory findings were made at two FBOs which marketed pure plant products bearing names which are reserved exclusively for the labelling of milk and milk products. The FBOs were asked to take measures to eliminate the identified deficiencies. In the first case, the FBO arranged for the removal of the non-compliant markings from the main visible areas of the labels on all its manufactured products. In the second case, legal action was taken against the requested measure. However, the inspected entity did not meet the conditions for the effectiveness of the measure to be suspended until the court decides on the legal action.

### **Ad-hoc inspection of online sales of meat, semi-finished prepared meat products and meat products**

The food inspected was packaged meat, semi-finished prepared meat products and heat-treated perishable meat products (sausages, soft salami). With one exception (Belgium), all the foodstuffs originated in the Czech Republic. The inspection focused on FBOs which offer these products to the end consumer (Czech and foreign) via internet sales. A total of 14 food samples were taken from 9 inspected entities. For 5 out of 9 (56 %) of the inspected entities it was found that they did not announce the commencement of the performance of the subject of activity according to §3 Para 1 (i) of Act No. 110/1997 Coll. either at all, or for the field of online sales. For 9 out of 16 (64 %) of the inspected samples, deficiencies were found in the information provided to consumers by means of distance communication (e.g., missing information regarding storage conditions or the name or trade name and address of the FBO, incorrect country of origin of the foodstuffs, etc.). Four samples out of fourteen (29 %) showed deficiencies in the labelling of the delivered food. However, all of the 14 samples passed the sensory evaluation of selected features (appearance, smell, taste). Out of the total number of 14 samples taken, various deficiencies were found in 10, which is 71 %. For 3 samples it was found that the specified temperature had been exceeded during the



Zkontrolováno bylo 10 výrobků – 8 původem z ČR, 1 z Rakouska a 1 z Dánska. Jako nevyhovující byla vyhodnocena pouze jedna šarže výrobku původem z ČR. Dvě hodnotené šarže byly označeny jako vyhovující pouze s přihlédnutím k nejistotě měření.

#### **Mimořádná kontrola „léčebných tvrzení“ u potravin v souvislosti s léčbou nebo prevencí proti nemoci COVID-19 v rámci internetového prodeje a reklamy**

SZPI se zapojila do koordinované kontrolní akce organizované EK (DG SANTE G5), která byla zaměřena na subjekty (provozovatele webových stránek), které prostřednictvím internetu nabízely k prodeji potraviny, u nichž byla uváděna tzv. „léčebná tvrzení“ v souvislosti s léčbou nebo s prevencí proti nemoci COVID-19. Akce byla zaměřena rovněž na subjekty, které propagují potraviny formou internetové reklamy, jež obsahovala výše uvedená tvrzení. Jednalo se tak o porušení článku 7 odst. 3 nařízení (EU) č. 1169/2011, případně o porušení § 5d odst. 2 zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy.

SZPI rovněž oslovila několik významných provozovatelů elektronických tržišť (Heureka, Aukro, Bazoš, Seznam atd.) v ČR s žádostí o jejich aktivní přístup k zamezení výše uvedených nabídek a reklam. V této souvislosti byla oslovena také Asociace pro elektronickou komerci (APEK). V průběhu roku 2020 bylo zjištěno na základě podnětů nebo aktivního vyhledávání nevyhovujících webů ze strany inspektorů SZPI porušení výše uvedených předpisů v celkem 87 případech. Drtivá většina nevyhovujících nabídek a reklam se týkala doplňků stravy.

SZPI již od počátku „koronavirové krize“ sama shromažďovala informace, které odpovídaly zadání EK ještě před oficiálním vyhlášením akce a rozšířila zaměření kontroly i na nabídky a reklamy, které byly realizovány jinými způsoby než prostřednictvím internetu. Zjistila tak navíc dalších 17 případů porušení výše uvedených předpisů.

K těmto kontrolám byla vydána řada tiskových zpráv, kde byly zveřejněny nejzávažnější prohřešky.

#### **Kontrola obsahu sladidel v ostatních alkoholických nápojích, ovocných vínech, medovině, cideru a pivu**

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit přidavek sladidel acesulfam K, aspartam, sacharin do ostatních alkoholických nápojů, ovocných vín, medoviny, cideru, piva a míchaných nápojů z piva. Do těchto výrobků se uvedená sladidla dle nařízení (ES) č. 1333/2008, o potravinářských přídatných látkách buď vůbec přidávat nemohou (ovocné víno, medovina, pivo jiné než nealkoholické a tmavé), nebo je použít lze ve stanoveném množství a v tom případě musí být použita sladidla deklarována na obale (ostatní alkoholické nápoje, cider, nealkoholické pivo, tmavé pivo, nápoje na bázi piva).

delivery of ordered foodstuffs. However, these measurements were performed only as monitoring for the internal needs of CAFIA.

#### **Inspection of the content of the fruit component in one- and two-type beverage concentrates (syrops), and their labelling**

The aim of the centrally controlled inspection was to check the content of the fruit component declared to consumers in beverage concentrates or syrups.

In order for the products to be evaluated by the laboratory, fruit concentrates (syrops) were only taken from types of fruit specified by the laboratories, or their specified combinations. The min. content of the fruit component could be 10 %.

10 products were inspected - 8 originating in the Czech Republic, 1 from Austria and 1 from Denmark. The only batch of the product assessed as being unsatisfactory originated in the Czech Republic. Two of the evaluated batches were marked as satisfactory only after taking into account measurement uncertainty.

#### **Ad-hoc inspection of “therapeutic claims” for foodstuffs in connection with the treatment or prevention of COVID-19 in online sales and advertising**

CAFIA participated in a coordinated inspection campaign organized by the EC (DG SANTE G5) which focused on entities (website operators) that used the Internet to sell foodstuffs for which “therapeutic claims” were made in connection with the treatment and prevention of COVID-19. The campaign was aimed at entities that promote foodstuffs via online advertising which contained the above claims. This was in violation of Article 7 (3) of Regulation (EU) No. 1169/2011, or in violation of §5d (2) of Act No. 40/1995 Coll., on the regulation of advertising.

CAFIA also addressed several major operators of electronic marketplaces (Heureka, Aukro, Bazoš, Seznam, etc.) in the Czech Republic with a request for their active involvement in the prevention of the above-mentioned offers and advertisements. The Association for E-commerce (APEK) was also contacted in this regard. During 2020, violations of the above-mentioned regulations were found in a total of 87 cases, based on notifications or active searches for non-compliant websites by CAFIA inspectors. The vast majority of non-compliant offers and advertising concerned food supplements.

Ever since the beginning of the “coronavirus crisis”, CAFIA itself had been collecting information that corresponded to the EC assignment even before the official announcement of the campaign. It extended the focus of the inspections to offers and adverts which were

V průběhu kontroly byla provedena kontrola 20 šarží výrobků – 2× ostatní alkoholický nápoj, 4× ovocné víno, 6× medovina, 4× cider, 2× pivo a 2× míchaný nápoj z piva. Všechny kontrolované šarže byly vyhodnoceny jako vyhovující.

### Kontrola šumivých a perlivých vín

Cílem kontroly bylo prověření požadavků, které provozatelé potravinářských podniků musí splňovat, pokud vyrábějí a uvádějí na trh šumivá anebo perlivá vína.

V rámci této kontroly bylo provedeno 256 kontrolních vstupů, při kterých inspektoři konstatovali 126 porušení souvisejících s vinařskou legislativou (nabízení výrobků spotřebiteli, označování výrobků, hygienické požadavky, vedení evidenční knihy aj.).

Současně bylo během této kontroly odebráno za účelem laboratorní analýzy celkem 30 šarží výrobků (šumivých a perlivých vín), ze kterých nevyhověla pouze 1 šarže perlivého vína (tj. 3,3 % z celkového počtu odebraných šarží). Tato šarže nevyhověla ve znaku zbytkový obsah cukru (dle limitu). Na místě pak inspektoři prověřili 38 šarží výrobků, z nichž 19 šarží nevyhovělo právním předpisům. Zejména šlo o chybějící označování, dále případy nesprávného nebo zavádějícího označování.

### 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 rozbor.

Povinností příjemců je od 1. 4. 2017 oznámit prostřednictvím Registru vinic zásluku vinařských produktů bezprostředně po jejich příchodu do prvního místa dodání na území ČR, 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. 2020 do 31. 12. 2020 bylo oznámeno celkem 2 928 hlášení příjmu nebaleného vína, což představuje 4 593 šarží v celkovém množství 66 777 175 litrů. Nejčastěji se jednalo o nebalené víno původem z Maďarska, Itálie, Španělska, Argentiny, Slovenska, Rakouska a Moldavska.

V rámci kontroly bylo inspektory provedeno celkem 533 kontrolních vstupů, během kterých byla prověřena oznamovací povinnost u 864 šarží (tj. 18,8 % z celkového počtu oznámených šarží nebaleného vína).

Za účelem laboratorní analýzy bylo odebráno 256 šarží nebaleného vína v celkovém objemu 3 988 508 litrů. La-

presented in other ways than via the Internet. It found another 17 cases of violation of the above regulations.

A number of press releases were issued regarding these inspections in order to publicise the most serious offenses.

### Inspection of the content of sweeteners in other alcoholic beverages, fruit wines, mead, cider and beer

The aim of the centrally managed inspection activity was to check for additions of the sweeteners acesulfame K, aspartame and saccharin to other alcoholic beverages, fruit wines, mead, cider and a mixed beer drink. According to the Regulation (EC) No. 1333/2008 on food additives, these sweeteners may either not be added at all (fruit wines, mead, beers other than non-alcoholic and dark) or they may be used in specified quantities, but in this case the sweeteners used must be declared on the packaging (other alcoholic beverages, cider, non-alcoholic beer, dark beer, beer-based beverages).

During the inspection, 20 batches of products were checked - 2× other alcoholic beverage, 4× fruit wine, 6× mead, 4× cider, 2× beer and 2× mixed beer drink. All of the checked batches were found satisfactory.

### Inspection of sparkling and semi-sparkling wines

The aim of the inspection was to verify compliance with the criteria which food business operators must meet when producing and marketing sparkling and semi-sparkling wines.

As part of this campaign, 256 inspection visits were carried out, during which inspectors found 126 violations related to wine legislation (the offering of products to consumers, product labelling, hygiene requirements, keeping a record book, etc.).

At the same time, during this campaign, a total of 30 batches of products (sparkling and semi-sparkling wine) were sampled, out of which only 1 batch of semi-sparkling wine (i.e. 3.3 % of the total number of batches collected) was unsatisfactory. This batch failed to comply in terms of residual sugar content (according to the limit). The inspectors tested 38 batches on site, and found that 19 of them were non-compliant with legal regulations. In particular, there were issues with missing labelling, as well as cases of incorrect or misleading labelling.

### Inspection of notification and storage obligations

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

laboratorními rozbory bylo zjištěno, že téměř všechny vzorky vyhověly hodnoceným parametrům. Pouze v jednom případě byl zjištěn nepovolený enologický postup, a to přidavek exogenní vody v 50litrovém sudu pocházejícím ze Slovenska. Jednalo se tak o falšování produktu a kontrolované osobě bylo nařízeno zničení předmětného vína.

V rámci těchto kontrol bylo popsáno 67 porušení právních předpisů. Nejčastějšími prohřešky bylo neodpovídající vedení evidenční knihy, předložení chybně vyplněného průvodního dokladu (či neúplně vyplněného), nesplnění oznamovací nebo uskladňovací povinnosti dle zákona č. 321/2004 Sb. Z důvodu nesplnění oznamovací povinnosti bylo inspektory vydáno opatření – zákaz uvádění výrobků na trh, a to v celkovém množství 83 666 litrů.

### **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 ČR. Částečně zkvašený hroznový mošt lze nabízet ke spotřebě pouze v období od 1. 8. do 30. 11. kalendářního roku.

Celkem bylo v rámci této kontroly v roce 2020 provedeno 320 kontrolních vstupů, při nichž bylo pro laboratorní

As of 1. 4. 2017, recipients are obliged to inform the Vineyard Register regarding each shipment of wine products immediately upon its arrival at its first delivery location in the Czech Republic, and this within no later than 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. 1. 2020 to 31. 12. 2020, a total of 2 928 reports of the arrival of bulk wine were made, which is 4 593 batches containing a total amount of 66 777 175 litres. Most frequently it was bulk wine originating in Hungary, Italy, Spain, Argentina, Slovakia, Austria and Moldova.

As part of the campaign, inspectors carried out a total of 533 inspection visits, during which the obligation to notify was checked for 864 batches (i.e. 18.8 % of the total number of reported batches of bulk wine).

256 batches of bulk wine were taken for the purposes of laboratory analysis, amounting to a total volume of 3 988 508 litres. The laboratory analyses revealed that almost all of the samples met the evaluated parameters. Only in one case was a non-permitted oenological practice detected, namely the addition of exogenous water to a 50-litre barrel originating in Slovakia. This constituted falsification of the product, and the inspected entity was ordered to destroy the wine in question.

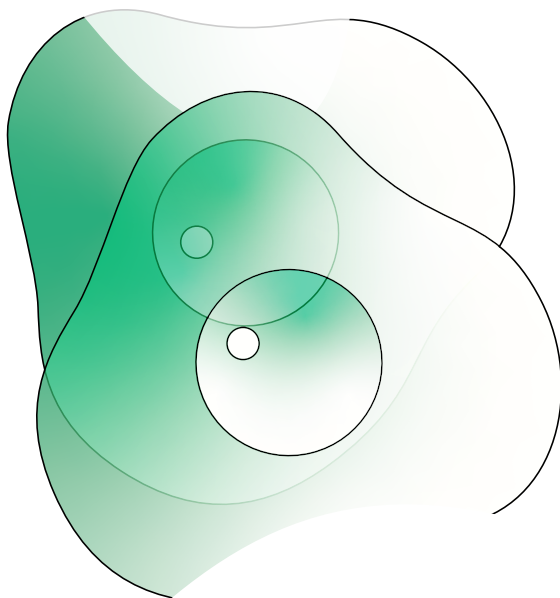
A breach of legal regulations was discovered in 67 cases during these inspections. The most frequent offences were inadequate record keeping, submission of an incorrectly filled-in accompanying document (or an incompletely filled-in one), and failure to comply with the reporting or storage obligations pursuant to Act No. 321/2004 Coll. Due to non-compliance with the reporting obligation, the inspectors levied a penalty – a ban on placing products on the market, for a total amount of 83 666 litres.

### **Inspection of partially fermented grape must (incl. burčák)**

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

Only partially fermented grape must made from grapes originating exclusively in the Czech Republic can be described and marketed as burčák. It is only permitted to offer partially fermented grape must for consumption from 1. 8. to 30. 11. of each calendar year.

A total of 320 inspection visits were carried out as part of this campaign in 2020, during which a total



analýzu odebráno celkem 59 šarží nabízeného částečně zkvašeného hroznového moštu.

Laboratorně nevyhovělo 5 šarží částečně zkvašeného hroznového moštu (burčáku) původem z ČR (tj. 8,5 % z celkového počtu odebraných šarží). Ve všech případech neodpovídal skutečný obsah alkoholu 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).

Dále pak bylo na místě hodnoceno 10 šarží rozlévaných částečně zkvašených hroznových moštů, přičemž u 2 šarží byl naměřen objem, který neodpovídal nabízenému množství. V rámci těchto kontrolních vstupů byly navíc zjištěny nedostatky v řádném označování, průvodních dokladech, hygienických podmínkách aj.

#### Kontrola dodržování hygienických požadavků v provozních potravinářských podnicích v návaznosti na riziko přenosu onemocnění COVID-19

Cílem této kontrolní akce bylo prověřit v praxi dodržování hygienických požadavků v provozních potra-

of 59 batches of offered partially fermented grape must were taken for laboratory analysis.

5 batches of partially fermented grape must (burčák) originating from the Czech Republic (i.e. 8.5 % of the total number of batches taken) did not pass the laboratory tests. In all cases, the actual alcohol content did not meet the definition of a viticultural product (partially fermented grape must is obtained via the fermentation of grape must so that it consequently contains a real alcohol content that is higher than 1 % by volume, but lower than three fifths of the total alcoholic strength, by volume).

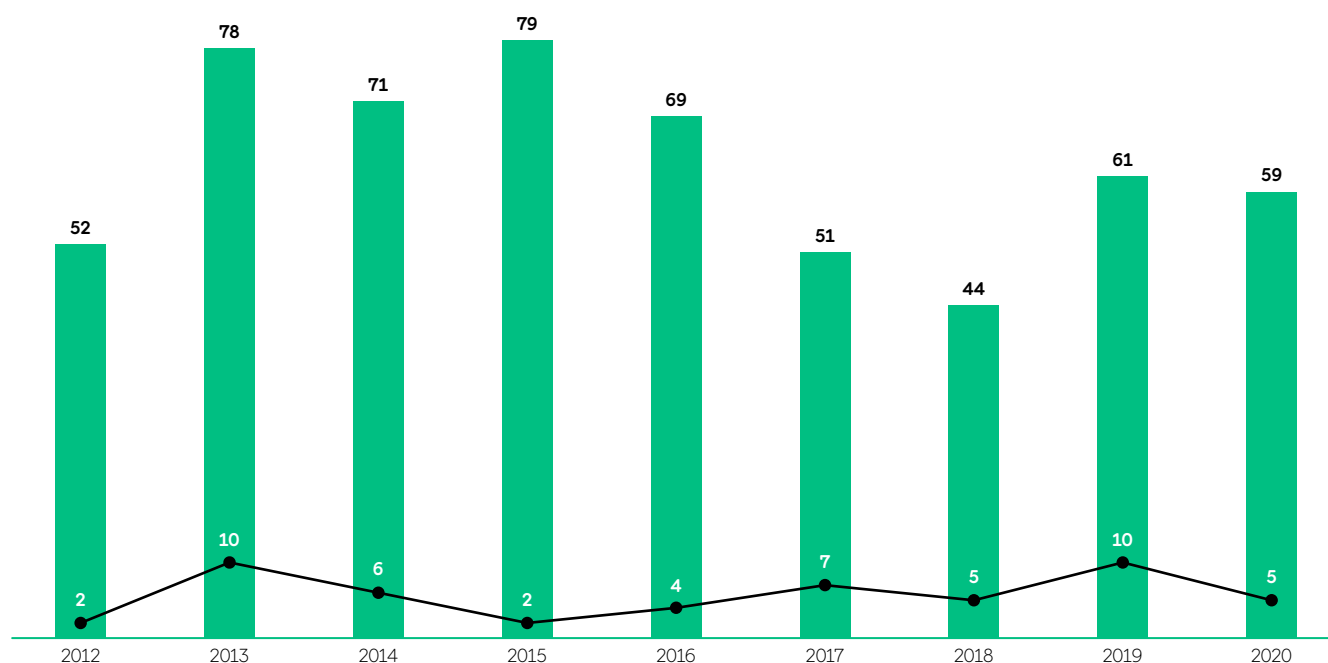
Furthermore, 10 batches of bulk partially fermented grape must were evaluated on site, during which the measured volume of 2 of the batches did not correspond to the stated offered quantity. In addition, deficiencies in proper labelling, accompanying documents, hygiene conditions and other aspects were found.

#### Checking of compliance with hygiene requirements at food processing plants in connection with the risk of COVID-19 disease transmission

1 graf . graph

### Přehled počtu odebraných a nevyhovujících šarží ČZHM vč. burčáku za období 2012 až 2020 . Overview of the number of sampled and non-compliant batches of partially fermented grape must (including burčák) for the period of 2012 to 2020

Sloupce – počet hodnocených šarží; křivka – počet nevyhovujících šarží . (columns – number of evaluated batches, curve – number of non-compliant batches)



vinářských podniků v návaznosti na riziko přenosu onemocnění COVID-19. Kontroly byly primárně zaměřeny na ověření faktického zajištění a dodržování hygienických požadavků a opatření. Zkušenosti SZPI z kontrol potvrdily, že hygienická opatření zavedená v době před propuknutím pandemie COVID-19 (umístění odpovídajících pomůcek pro výběr pekařských Výrobků – sáčky, kleště, rukavice, edukace a dohled v místě prodeje) dobře zafungovala i v době po propuknutí pandemie, která přinesla zvýšené hygienické nároky v oblasti maloobchodního prodeje.

Velmi pozitivně hodnotíme důslednější dodržování správné hygienické praxe při prodeji nebaleného pečiva ze strany maloobchodních prodejců v období epidemie COVID-19. Pozitivní roli sehrál i uvědomělejší přístup a chování spotřebitelů, medializace základních hygienických pravidel při nákupu, která by měla být dodržována i za normální situace bez rizika epidemie infekčního respiračního onemocnění. Tlak na vyšší hygienický standard při prodeji nebaleného pečiva v tomto období přinesl některé změny v organizaci prodeje, které byly dlouhodobě předmětem diskuze SZPI a maloobchodu.

Výrazně omezen byl prodej nebaleného pečiva, který v dostatečné míře neumožňoval ochranu pečiva před kontaminací (např. ze všech stran přístupné otevřené koše, u kterých je velmi obtížné eliminovat shlukování většího počtu spotřebitelů a nehygienické chování spotřebitelů, např. podávání pečiva bez ochranných pomůcek).

#### **Kontrola/rekognoskace dodržování vybraných hygienických požadavků a opatření při rozvozu potravin a pokrmů v rámci internetového prodeje v návaznosti na riziko přenosu onemocnění COVID-19**

Na jaře roku 2020 se uskutečnila ústředně řízená kontrola související přímo s obchodem s potravinami v době pandemie onemocnění COVID-19. Zaměření kontrol se týkalo dodržování vybraných hygienických požadavků a opatření při rozvozu potravin a pokrmů v rámci internetového prodeje v návaznosti na riziko přenosu onemocnění COVID-19 (zda pracovníci kurýrní služby nosí ochranné prostředky dýchacích cest či zda netrpí viditelnými příznaky respiračního onemocnění v akutní fázi, v případě potravin se pak jednalo o kontroly s cílem zjistit, zda jsou doručované potraviny, zejména ty nebalené, přepravovány hygienickým způsobem, aby byly dostatečně chráněny před možnou kontaminací). Při provedených kontrolách dodržování hygienických požadavků a opatření při rozvozu potravin a pokrmů nebyly zjištěny žádné nedostatky.

#### **Audit u PPP**

Audit je jedna z forem kontroly SZPI, jejímž cílem je prověřit funkčnost systémových opatření PPP. Od roku 2008 jsou audity PPP využívány systematicky a od tohoto roku

The aim of this inspection campaign was to verify the observance of hygiene requirements on site at food processing plants in connection with the risk of COVID-19 disease transmission. The inspections were primarily focused on verifying the real existence of equipment and systems needed to comply with hygiene requirements and measures, as well as the actual performance of actions required for compliance. CAFIA's experience from the inspections confirmed that the hygiene measures introduced in the period before the outbreak of the COVID-19 pandemic (the placement of appropriate aids for the selection of bakery products - bags, tongs, gloves, education and supervision at the point of sale) also worked well in the period after the outbreak of the pandemic, which brought increased hygiene requirements in the area of retail sales.

Our evaluation of the more thorough compliance with good hygiene practice in the sale of unpacked bakery products by retailers during the COVID-19 epidemic is extremely positive. A positive role was also played by the more conscientious approach and behaviour adopted by consumers, as well as the media promotion of basic hygiene rules which should be observed when shopping, and indeed even in normal situations when there is no epidemic, and thus little risk of catching an infectious respiratory disease. The pressure for higher hygiene standards for the sale of unpacked bakery products in this period has resulted in some changes in the organisation of sales which have long been the subject of discussions between CAFIA and the retail sector.

The sale of unpacked bread in a manner which did not sufficiently enable the protection of bakery products against contamination (e.g. in open baskets accessible from all sides, meaning that it is very difficult to prevent the clustering of large numbers of consumers and unhygienic consumer behaviour, e.g. taking the bread without protective equipment) was restricted significantly.

#### **Inspection/investigation of compliance with selected hygiene requirements and measures in the distribution of foodstuffs and meals via Internet sales in connection with the risk of the transmission of COVID-19**

In the spring of 2020, a centrally organised inspection campaign directly related to the food trade during the COVID-19 pandemic took place. The focus of the inspections was in compliance with selected hygiene requirements and measures in distribution of foodstuffs and meals via Internet sales in connection with the risk of the transmission of COVID-19 (i.e. the wearing of respiratory protective equipment by courier staff; checking of couriers for visible symptoms of acute-phase respiratory diseases, and finally, whether or not the foodstuffs delivered in consignments, and unpacked foods in particular, are packaged in a hygienic manner so that they are adequately



pravidelně vzniká program auditů obsahující seznam PPP, kteří budou v daném kalendářním roce auditováni. V roce 2020 provedli inspektoři SZPI celkem 19 auditů PPP z plánovaných 85. Ze schváleného Programu auditů PPP na rok 2020 došlo ke zrušení 66 auditů PPP, zejména z důvodu utlumení výkonu kontrol SZPI v souvislosti s pandemií COVID-19. Pokud se týká místa kontrolních akcí, tak bylo auditováno 34 pracovišť. Audit PPP tak v některých případech zahrnoval prověření více jak jedné provozované potravinářské činnosti. Nejčastější auditovanou činností v roce 2020 byla výroba potravin, která byla součástí 19 auditů. Následují auditované činnosti ve společném stravování (8 auditů) následované ostatními činnostmi, především těmi obchodními (byly součástí 7 auditů). Audity PPP zůstávají nedílnou součástí kontrolní činnosti jako metoda, která poskytuje nejen našemu úřadu, ale i auditovaným osobám z řad PPP nejkomplexnější pohled na skutečné fungování potravinářských podniků.

### **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 (dále jen „CHOP“), jejichž kontrola 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 2020 bylo provedeno 75 kontrolních vstupů; hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 116 vzorků šarží potravin označených CHZO/CHOP – jako nevyhovující byly vyhodnoceny 3 šarže.

*Pozn.: Tato kapitola nezahrnuje komoditu víno.*

### **Kontroly potravin označených značkou KLASA**

Cílem kontrol bylo ověřit, jak výrobci potravin oceněných značkou kvality KLASA dodržují zákonné požadavky platných právních předpisů a nadstandardní požadavky uvedené v Metodice, zejména s ohledem na dodržování technické dokumentace, kterou výrobce oceněné potraviny předložil spolu s žádostí, a jejíž podmínky je povinen dodržovat po celou dobu, na kterou mu bylo ocenění uděleno, a k jejichž dodržování se dobrovolně zavázal.

V roce 2020 uskutečnila SZPI 68 kontrol KLASA a zkontrolovala 114 šarží oceněných potravin, všechny šarže byly vyhovující. Získané výsledky ukazují na velmi vysoký

ochrany před možnou kontaminací). No deficiencies were found during the inspections regarding compliance with hygiene requirements or measures related to the distribution of foodstuffs and meals.

### **FBO audits**

The audit is a form of inspection used by CAFIA to check the functionality of systemic measures applied at FBOs. FBO audits have been used systematically since 2008: from that year onwards, an audit programme has been regularly prepared with a list of FBOs to be audited in the calendar year in question. In 2020, CAFIA inspectors carried out a total of 19 FBO audits out of the planned 85. 66 audits planned for the approved 2020 FBO Audit Programme were cancelled, which was mainly due to the reduction in the performance of CAFIA inspections in connection with the COVID-19 pandemic. As far as inspection visits are concerned, audits were held at a total of 34 workplaces. In some cases, the FBO audit included the inspection of multiple operated food processing activities. In 2020, the most frequently audited activity was food production. This was included in 19 audits. Catering was the next most audited activity (8 audits), followed by other activities, especially business activities (included in 7 audits). FBO audits remain integral parts of CAFIA's inspection activities as it is the method that provides not only our authority but also the audited FBO entities with the most comprehensive possible insight into the real operations of food processing companies.

### **Inspection of protected geographical indications and protected designations of the origin of foodstuffs (except for wine)**

In accordance with the legislation in force (in particular Regulation (EU) No. 1151/2012 and Regulation of the European Parliament and Council (EC) No. 882/2004), every producer is to be checked for compliance with the specification of foodstuffs with protected geographical indication (hereinafter referred to as “PGI”) and protected designation of origin (hereinafter only “PDO”).

Inspections assess compliance of producers with product specifications, i.e. technical procedures, including the raw materials used. The sensory properties of foodstuffs are further evaluated on site, or samples are taken to the laboratory. CAFIA also inspects the legitimacy of the use of PGI/PDO when products are placed on the market (especially in shops).

In 2020, 75 inspections were carried out; 116 samples of foodstuff batches marked as PGI/PDO were evaluated on site or taken to a laboratory - 3 batches were found unsatisfactory.

*Note: The commodity of wine is not included in this chapter.*



standard jakosti potravin oceněných národní značkou kvality KLASA.

### Kontroly potravin oceněných značkou Regionální potravina

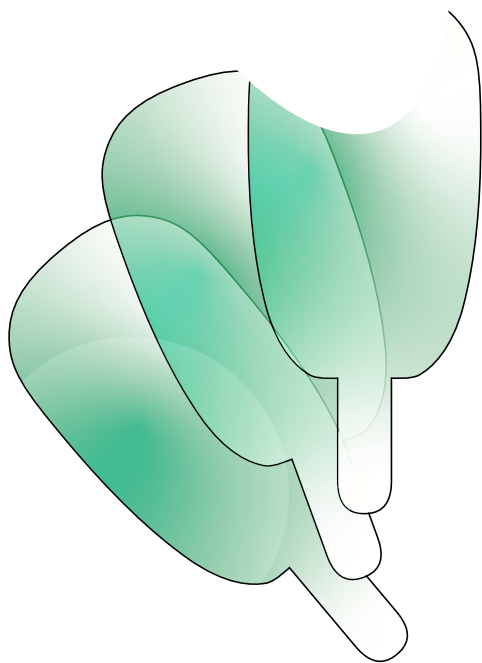
Předmětem kontroly bylo ověřit, jak výrobci potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina dodržují zákonné a nadstandardní požadavky uvedené v Metodice, k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali.

Celkově bylo v roce 2020 provedeno 105 kontrol potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina a přezkoumáno 72 šarží takto oceněných potravin. Při kontrolách Regionální potraviny byla zjištěna jedna nevyhovující šarže.

### 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 2020 provedla SZPI při kontrolách ekologické produkce celkem 179 kontrolních vstupů u 120 kontrolo-



### Inspections of foodstuffs with the KLASA label

The aim of the inspections was to verify compliance of the producers of foodstuffs awarded the KLASA quality mark with the legal requirements of valid legislation and above-standard requirements set out in the Methodology, particularly with regard to compliance with technical documentation submitted together with the application by the producer of the foodstuffs awarded the mark. Producers are obliged to meet the conditions to which they voluntarily committed themselves for the whole period for which the mark has been awarded.

In 2020, CAFIA carried out 68 KLASA inspections and checked 114 batches of foodstuffs that have been awarded the mark: all batches were found compliant. The obtained results show very high quality standards of foodstuffs which are awarded the KLASA national quality mark.

### Inspection of foodstuffs with the Regional Food label

The aim of the inspection was to check the compliance of the producers of foodstuffs awarded the Regional Food quality label with the legal and above-standard requirements laid down by the Methodology, to which the FBOs have voluntarily committed themselves.

In 2020, a total of 105 inspections of foodstuffs with the Regional Food quality label were performed, and 72 batches of foodstuffs awarded the Regional Food quality label were examined. One non-compliant batch was identified during the Regional Food inspections.

### Inspection of organic production

The inspections aimed to check compliance with the rules for organic production which are laid down 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 inspections focused mainly on retailers, as inspections are carried out for previous links in the chain by authorised inspection bodies.

In 2020, CAFIA carried out a total of 179 inspections at the premises of 120 inspected entities during the organic production inspection campaign. Deficiencies were found in six cases. These were mostly e-shops which were not registered in the organic production inspection system. There was also a non-registered retail store and one private person selling organic food over the Internet.

### Inspection of irradiated foodstuffs

The focus of the campaign stems from the obligation to inform the EC annually about the results of inspections of irradiated foodstuffs, and also from the constant interest of EC missions (specifically DG SANTE) in the Czech Republic in the executed inspection of irradiated foodstuffs.

vaných osob. Pochybení bylo zjištěno v šesti případech. Jednalo se převážně o e-shopy, které nebyly registrovány v kontrolním systému ekologické produkce. Dále šlo o neregistrovaný maloobchod a jednu soukromou osobu prodávající biopotravinu přes internet.

### Kontrola ozářených potravin

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

Předmětem kontroly byla detekce ozáření u potravin, zda byla, či nebyla potravina ozářena. 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 2019, který poskytla ozařovna Bioster, a. s.

V průběhu kontrolní akce byly odebrány vzorky celkem z 30 šarží, které zahrnovaly 14 vzorků instantních nudlových polévek, 4 vzorky koření, 4 vzorky doplňků stravy, 2 vzorky hub, 2 vzorky bylinných čajů, 2 vzorky sušeného česneku, 1 vzorek krevetových chipsů a 1 vzorek těstovin.

Z celkového počtu 30 analyzovaných šarží potravin se podařilo ověřit ozáření u 24 šarží, ani jedna šarže nebyla vyhodnocena jako nevyhovující, tzn. že nebylo prokázáno ozáření u žádné analyzované šarže potravin.

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

### 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  $^{137}\text{Cs}$  s poločasem rozpadu 30 let jako možný důsledek havárie jaderné elektrárny v Černobylu. Funkci celostátní monitorovací sítě v oblasti potravin a krmiv zajišťují stálé složky monitorovací sítě (SZPI, ÚKZÚZ, SVS, SÚJB a SÚRO).

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

The object of the inspection was the detection of irradiation in foodstuffs, and the determination of whether or not foodstuffs have been irradiated. The selection of analysed commodities was made on the basis of the list of foodstuffs for which irradiation is permitted by the relevant decree, as well as positive reports from earlier inspections and positive reports within the EU (annual reports from member states and the RASFF system). When selecting commodities and producers for inspection, consideration was also given to the list of irradiation customers for 2019 provided by the Bioster a.s. irradiation facility.

Samples were taken from a total of 30 batches during the inspections, which included 14 instant noodle samples, 4 spice samples, 4 food supplement samples, 2 mushroom samples, 2 herbal tea samples, 2 dried garlic samples, 1 sample of shrimp crisps and 1 pasta sample.

Out of the total of 30 analysed batches of foodstuffs, testing for irradiation was performed on 24 batches. Not a single batch was evaluated as non-compliant, i.e. irradiation was not proven for any of the analysed batches of foodstuffs.

In the case of six batches, it was not possible to check for treatment with ionising radiation as it was not possible to isolate a sufficient quantity of siliceous minerals from the samples. The inspection results shall be provided to the EC.

### The monitoring of radioactive contamination in foods designated for direct consumption on the territory of the Czech Republic

The incidence of radiation, including that in elements of the environment (soil, water, air) and also throughout the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs) is monitored in the EU's member states. Based on the requirements of the State Office for Nuclear Safety (SONS), monitoring is performed concerning the mass activity of radionuclide  $^{137}\text{Cs}$  with a half-life of 30 years, whose presence is 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 for the radiation monitoring network should represent an optimal distribution in terms of both type and locality, and correspond to the percentages at which the selected foodstuffs appear in the Czech food shopping basket: cereals (12 %), potatoes (6 %), vegetables (4 %) and fruit (4 %).

The sampling of fruit, vegetables, cereals and potatoes was conducted directly at the growers, and was car-

Odběr vzorků ovoce, zeleniny, obilí a brambor byl proveden přímo u pěstitelů a odběr zajišťovaly všechny inspektořaty. 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 uváděno geneticky modifikované lněné semínko.

V rámci kontrolní akce bylo v roce 2020 laboratorně vyhodnoceno celkem 40 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 2 vzorky lněného semínka.

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

### **Mimořádná kontrola prodeje cigaret a tabáku určeného k ručnímu balení cigaret s charakterizující příchutí**

V roce 2020 proběhla mimořádná kontrola zaměřující se na ukončení prodeje cigaret a tabáku určeného k ručnímu balení cigaret s mentolovou příchutí, jelikož od 21. 5. 2020 se zákaz vztahuje kromě ostatních rovněž na tuto příchutí. V rámci této kontrolní akce bylo provedeno 75 kontrol u 67 kontrolovaných osob a nebylo konstatováno porušení zákazu uvádění na trh cigaret a tabáku k ručnímu balení cigaret s mentolovou charakteristickou příchutí. Tyto výrobky byly hospodářskými subjekty řádně staženy.

Nicméně mimo tuto mimořádnou kontrolu byly v roce 2020 na trhu v ČR zjištěny také cigarety, u kterých SZPI předpokládá přítomnost charakteristické příchutě a u kterých je na úrovni členských států vedena procedura dle nařízení Komise (EU) 2016/779, kterým se stanoví jednotná pravidla k postupům pro určení toho, zda má tabákový výrobek charakteristickou příchutí. Uvedená procedura ke konci roku 2020 nebyla ukončena.

ried out by all of the inspectorates involved. 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 modifications**

The objective of this inspection campaign 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 soya and GM maize are labelled in accordance with the applicable legal requirements. To a lesser extent, the inspection also focused on checking that genetically modified flaxseed has not been placed on the market.

In 2020, a total of 40 batches of foodstuffs (raw materials) were evaluated in laboratories during the inspection campaign. This involved 14 samples of foodstuffs made from maize, 14 samples of rice and rice products, 10 samples of soya and soya products and 2 samples of flaxseed.

The inspection campaign did not identify presence of any genetic modification not approved for foodstuffs according to Regulation (EC) No. 1829/2003 in any of the samples.

### **Ad-hoc inspection of sale of cigarettes and tobacco intended for hand-rolling of cigarettes with a characteristic flavour**

In 2020, an ad-hoc inspection campaign was carried out aimed at ending the sale of cigarettes and tobacco intended for hand-rolling of menthol-flavoured cigarettes as the ban from 21. 5. 2020 also applies to this flavour, among others. During the inspection campaign, 75 inspections were carried out at 67 inspected entities and no violation of the ban on the marketing of cigarettes and tobacco for the hand-rolling of cigarettes with a characteristic menthol flavour was found. These products were properly withdrawn by the economic entities that had sold them.

However, outside the scope of this ad-hoc inspection, in 2020 cigarettes were detected on the Czech market for which CAFIA assumes the presence of a characteristic flavour and for which a procedure exists defined by Commission Regulation (EU) 2016/779 laying down uniform rules on procedures to determine if a tobacco product has a characteristic flavour. This procedure had not been completed by the end of 2020.

## 2.1.7

### Kontrola výroby

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2020 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů PPP, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2020 (například kontroly ve výrobě k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobcem). Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP. V průběhu roku 2020 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 9 601 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů těch PPP, kteří vyrábějí nebo balí potraviny, pokrmů nebo surovin) a 1 424 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (PPP, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). V rámci těchto jednotlivých kontrol ve výrobě



## 2.1.7

### Production inspections

The concept for the inspection of food production in 2020 was based on the centrally managed inspection plan, the FBO audit plan and the risk analysis of primary producers applying for subsidies. Additionally, it took into consideration the plans of individual inspectorates and also the real situation during 2020 (e.g. follow-up production inspections subsequent to the discovery during retail inspections of shortcomings that had been clearly caused by the producer). The objective of the food production and primary producer inspections was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legal regulations related to personal and operational hygiene requirements, and the systemic requirements for internal food safety inspections performed by the producers themselves (Regulation (EC) No. 852/2004 in particular). Inspectors also checked the compliance of producers with their own inspection procedures based on HACCP principles. Throughout 2020, CAFIA inspectors carried out 9 601 inspections of the premises of food producers (food business operators that manufacture or package foodstuffs, meals or primary ingredients), and 1 424 inspections of primary producers of food (food business operators that are engaged in the cultivation of crops, including the harvesting or picking of wild fruits) were also conducted. Within the scope of these individual food production inspections, inspections were performed with a targeted focus on hygiene, the introduction of systems based on HACCP, verification of functionality of the system, assessment of the level of traceability, labelling and documentation including records, expiry dates, shelf life, etc. For primary producers, additional agricultural regulation compliance inspections were performed as a part of the 'Cross Compliance' system which checks compliance for producers claiming certain types of agricultural subsidies and aid. Inspections thus verified 6 120 food business operator facilities engaged in food production, and 949 engaged in primary production. For some FBOs, inspections were performed repeatedly in order to verify (for instance) whether previous corrective measures that had been imposed were being dealt with, or due to the need for a higher frequency of inspections as a result of previous risk evaluations of the facility in question. In 2020, CAFIA also performed inspections at the premises of food producers with a specific focus on the fulfilment of other provisions contained in legal regulations. These included, for example, sampling for verification of food safety and quality, the evaluation of the proper sales presentation of food directly at the establishment, the inspection of accompanying documentation for foodstuffs,

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 6 120 provozoven potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin a 949 provozujících prvovýrobu. U některých PPP 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 2020 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). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak prodejci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP. Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2020 celkem 40 170 kontrol provozoven v maloobchodní síti a 2 601 kontrol bylo provedeno ve velkoobchodech. 1 054 kontrol v maloobchodní síti 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 25 336 provozoven potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu, 1 368 provozoven velkoobchodních potravinářských podniků a 806 provozoven náležejících

inspections of packaging, or various inspections to check the fulfilment 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 the requirements of retailers' internal control systems with a focus on food safety (in particular, the requirements of Regulation (EC) No. 852/2004). Inspectors also checked compliance of vendors with their own control procedures based on HACCP principles. In 2020, CAFIA inspectors carried out a total of 40 170 inspections of establishments in the retail network, while 2 601 inspections were carried out at warehouses. 1 054 of the inspections carried out in the retail network were at e-shops. The inspections mainly focused on those 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 the sale of foodstuffs, the correctness of records kept relating to the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, the suitability of store facilities for the range of goods sold, compliance with 'best before' and 'use by' dates, etc. A total of 25 336 food business operators engaged in the retail sale of foodstuffs, 1 368 premises belonging to wholesale food business operators, and 806 e-shop facilities were inspected. In the food retail sector, it was again necessary for some establishments to be checked several times in a given year for the same reasons as in the case of producers. As far as the individual commodities in the retail network were concerned, the inspections in 2020 focused mainly on the commodity group "Fresh vegetables, fresh mushrooms".

Another group of commodities that saw a greater frequency of inspections was the commodity group "Fresh fruit", followed by the extensive commodity group "Meat products". Due attention was also paid to other commodities that are significant from the point of view of the consumer's shopping basket on occasions when another reason arose for inspectors to pay greater attention to them. 30 % of evaluated batches from the retail network were products from the Czech Republic, and 70 % of batches were products from abroad (EU member states + third countries). Great attention was also



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 2020 zaměřena nejvíce na skupinu komodit „Čerstvá zelenina, čerstvé houby“.

Další skupinou komodit s četnější frekvencí kontrol pak byla komoditní skupina „Čerstvé ovoce“, za ní následovala rozsáhlá komoditní skupina „Masné výrobky“. Náležitá pozornost byla zaměřena také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě na komodity, u nichž se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost. 30 % hodnocených šarží v obchodní síti připadlo na výrobky z tuzemska a 70 % šarží na výrobky ze zahraničí (členské státy EU + třetí země). 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 důsledkem 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, balírní, 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 2020. Počet kontrol v této oblasti byl nejvyšší od začátku provádění tohoto druhu kontrol a souvisel s prudkým nárůstem využívání nákupů online ze strany spotřebitelů kvůli částečnému omezení prodeje v kamenných provozovnách a restauracích z důvodů vládních opatření v souvislosti s šířením onemocnění COVID-19. SZPI při kontrole využívala jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu pod skrytou identitou.

Na konci roku 2020 bylo v informačním systému SZPI registrováno 4 179 PPP nabízejících potraviny prostřed-

paid to the inspection of sanitary sales conditions and the inspection of food safety systems based on HACCP principles, as well as the evaluation of level of traceability. If there were cases of shortcomings found in the sales network which were apparently not a result of incorrect procedures on the part of the vendor, but were instead caused by violations on the side of some of the suppliers (e.g. inadequate labelling of packaged products, certain breaches of food safety, or cases of the adulteration of foodstuffs) these primarily served as stimuli for the resolution of such cases at their place of origin, i.e. the processing or packaging organisation, or the previous distributor or importer.

## 2.1.9 Inspections of internet shops

Inspections of compliance with the requirements of food legislation and consumer protection regulations when selling goods through e-shops, including sales through social networks, were carried out on a continuous basis throughout 2020. The number of inspections in this area was the highest since this type of inspection began, and was related to a sharp increase in the use of online shopping by consumers due to a partial reduction in sales at brick-and-mortar establishments and restaurants due to the government measures related to the spread of COVID-19. During the inspections, CAFIA officials used standard tools and methods and also made use of their legal authority to carry out the inspection of purchases incognito (mystery shopping).

4 179 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 2020. In 2020, CAFIA inspectors carried out a total of 1 054 inspections that specifically focused on online sales from 616 individual entities at 806 establishments. Out of this number, 156 inspections were carried out in the form of (for instance) a control purchase from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were based on consumer notifications.

From the perspective of food legislation, 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 met (hygiene,



nictvím internetového obchodu, ať už se skladem nebo bez skladu. Inspektoři SZPI provedli v roce 2020 celkem 1 054 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej u 616 kontrolovaných osob v 806 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 156 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 PPP, a SZPI proto kontrolovala, zda prostřednictvím internetu byly na trh uváděny bezpečné a jakostní potraviny a zda byly 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.

Tradičně vysoké zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2020 doplňky stravy. Tyto výrobky, např. na hubnutí, růst svalů, klouby, posílení imunity 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 územní působností českých kontrolních úřadů, SZPI vytvořila a postupně aktualizuje seznam potenciálně rizikových webových stránek (viz <https://www.potravinynapranaryri.cz/> – sekce Rizikové webové stránky).

## 2.1.10 Kontrola reklamy

Kontrola reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy, probíhala po celý kalendářní rok 2020 v souladu s kompetencemi SZPI dle tohoto právního předpisu (kontrola některých požadavků na tištěnou nebo internetovou reklamu na potraviny). Kontrolovanými osobami byli v tomto případě zadavatelé, zpracovatelé a šířitelé reklamy s výjimkou rozhlasového a televizního vysílání (v těchto případech provádí kontrolu Rada pro rozhlasové a televizní vysílání).

SZPI provedla v roce 2020 celkem 175 kontrol u 116 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.

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 investigation of unauthorised health and nutritional claims, and inspection of unfair business practices.

In 2020, food supplements were (as is traditional) a major area for online sales inspections. These products for, e.g. weight loss, muscle growth, joints, or the strengthening of the immune system, or for use against alcoholism, are frequently offered on websites in the Czech language for Czech crowns, but the supplier is often based outside the Czech Republic, and often even outside the EU. As the inspection of such suppliers is limited by the territorial competence of the Czech inspection authorities, CAFIA has created and is gradually updating a list of potentially risky websites (see <https://www.potravinynapranaryri.cz/> – Risky Websites section).

## 2.1.10 Inspection of advertising

The inspection of advertising according to Act No. 40/1995 Coll. on the regulation of advertising took place throughout the calendar year of 2020 in accordance with CAFIA's competencies and according to this legal regulation (checking that certain requirements for printed and internet advertising for foodstuffs are met). The entities inspected in this case were clients, creators, and distributors of advertising, with the exception of entities involved in radio and television broadcasting (which are inspected by the Council for Radio and Television Broadcasting).

In 2020, CAFIA conducted a total of 175 inspections of 116 entities. Most of the inspections were carried out based on notifications (from consumers, the media, other supervisory bodies, etc.). The largest number of non-compliant findings concerned the online advertising of food supplements in particular.

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

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. Velké množství prohrěšků se týkalo uvádění léčebných nebo preventivních účinků proti onemocnění COVID-19.

## 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 2020 SZPI přijala celkem 3 254 podnětů, což je o 1 101 podnětů méně než v roce 2019.

Z celkového počtu podnětů bylo 871 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 366 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 potravin, která často souvisela s hygienickými nedostatky na prodejně, dále potraviny po DP a DMT a nevyhovující označování potravin. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 2 094 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 444 šarží.

## 2.1.12

### Opatření

SZPI je oprávněna ukládat opatření, jejichž účelem je zajistit odstranění zjištěných nedostatků. Opatření zahrnují například zákaz prodeje potraviny, zničení potraviny, přeznačení potraviny, nařízení provádění laboratorních rozborů před uvedením potraviny na trh apod.

V roce 2020 uložila SZPI 14 569 opatření, nejčastějším typem opatření bylo Opatření k odstranění zjištěných

and health claims made on foods. A large number of offences concerned reported therapeutic or preventive effects against COVID-19.

## 2.1.11

### Suggestions for inspection

A common type of inspection conducted by CAFIA involves the handling of notifications received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2020, CAFIA received 3 254 complaints in total, which is 1 101 fewer than in 2019.

Out of the total number of complaints, 871 were judged to have been justified and 1 366 unjustified. The remainder have not yet been fully processed, or were resolved by other means, e.g., via referral 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 submitted complaints was, in most cases, deficient foodstuff quality that was often related to sanitary inadequacies in the store, foodstuffs after their 'use by' and 'best before' dates, and also non-compliant food labelling. A total of 2 094 batches of food and products were inspected on the basis of notifications, and 444 of these were found to be non-compliant.

## 2.1.12

### Measures taken

CAFIA has the right to impose measures aimed at ensuring the elimination of identified deficiencies. The measures include, for example, ban on the sale of foodstuffs, destruction of foodstuffs, relabelling of food, ordering the performance of laboratory analyses before food is placed on the market, etc.

In 2020, CAFIA imposed 14 569 measures, the most common type being Measures to Eliminate Identified Deficiencies (14 224 cases), Imposition of the Obligation to Perform Laboratory Analyses (111 cases) and Impos-

nedostatků (14 224 případů), Uložení povinnosti provést laboratorní rozbor (111 případů) a Uložení povinnosti dle zákona č. 40/1995 Sb. (110 případů).

V roce 2020 uložila SZPI celkem 10 488 zákazů v celkové výši 30 410 549 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 16 zákazů v celkové výši 346 937 Kč, v obchodech bylo uloženo 5 999 zákazů v celkové výši 14 804 737 Kč na šarže tuzemského původu a 3 554 zákazů v celkové výši 14 111 266 Kč na šarže zahraniční. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 394 zákazů v celkové výši 378 671 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 248 zákazů v celkové výši 472 558 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (797 zákazů v celkové výši 399 740 Kč), studená kuchyně (uloženo 768 zákazů v celkové výši 85 760 Kč) a nealkoholické nápoje, u nichž bylo uloženo 515 zákazů v celkové výši 96 460 Kč. Největší finanční objem zákazů (14 779 384 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru luštěnin a olejnatá semena (9 207 026 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru jedlé tuky a oleje, jejichž výše dosáhla 1 902 419 Kč, a dále v oboru doplňky stravy s finanční výší zákazů 820 520 Kč.

## 2.1.13

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

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

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

situation of the Obligation Pursuant to Act No. 40/1995 (110 cases).

In 2020, CAFIA imposed a total of 10 488 bans with a total value of 30 410 549 CZK. 16 of the above bans, amounting to a total of 346 937 CZK, were imposed on food producers, 5 999 bans totalling 14 804 737 CZK were on batches of domestic origin in shops, and 3 554 bans were on foreign batches totalling 14 111 266 CZK. The foodstuffs upon which fines were most often imposed included dairy products (a total of 2 394 bans imposed, totalling 378 671 CZK) and meat products (2 248 bans totalling 472 558 CZK). These were followed by chocolate and confectionery (797 bans totalling 399 740 CZK), cold food (768 bans totalling 85 760 CZK) and non-alcoholic beverages, where 515 bans were imposed totalling 96 460 CZK. The highest financial sum in terms of bans (14 779 384 CZK) was imposed on wine and in the field of legumes and oilseed (9 207 026 CZK). It is also worth mentioning that the financial sum related to bans in the field of edible fats and oils amounted to 1 902 419 CZK, while in the field of food supplements it amounted to 820 520 CZK.

## 2.1.13

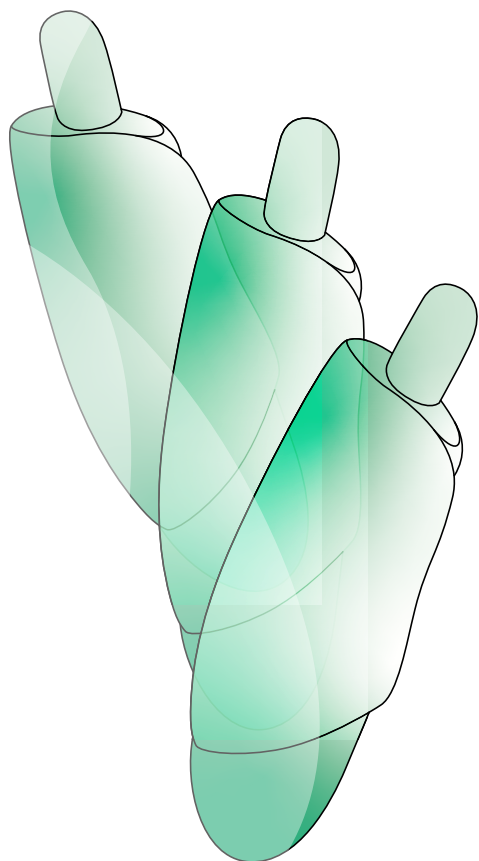
### Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries pursuant to EU regulations

CAFIA supervises the import of 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 a border inspection post or, where appropriate, a control post. Other commodities do not have defined entry point requirements. In the Czech Republic, all customs offices serve as entry points. There is only one border control post in the Czech Republic: Václav Havel Airport Prague. There is also only one designated control point in the Czech Republic:

V roce 2020 byly prováděny kontroly dovozu zejména dle nařízení (EU) č. 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) č. 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) č. 2015/175, (EU) č. 2017/186 a (EU) č. 2018/1660. Dle přílohy I nařízení bylo v roce 2020 dovezeno celkem 21 zásilek, ve všech případech se jednalo o čaj z Číny. Vzorky byly odebrány z 5 zásilek a všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující. Dle přílohy II bylo dovezeno celkem 163 zásilek. Vzorky byly odebrány z 29 zásilek – 2 zásilky nevyhověly v obsahu aflatoxinů legislativním limitům a nebyly propuštěny do volného oběhu. Jedna zásilka komodity z přílohy II nařízení nebyla vpuštěna na trh z důvodu nevyhovující kontroly totožnosti a byla vrácena zpět do země původu.

Do nařízení (EU) č. 2019/1793 byly rovněž v průběhu roku zařazeny komodity, jejichž vstup do Unie je pozastaven, a to na základě nařízení (EU) č. 2020/625, kterým se mění prováděcí nařízení (EU) č. 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) č. 2017/625 a (ES) č. 178/2002 a kterým se



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.

In 2020, import inspections were carried out primarily in accordance with Regulation (EU) No. 2019/1793 on the temporary intensification of official inspections and emergency measures governing the entry of certain goods from certain third countries into the Union, implementing Regulations (EU) No. 2017/625 and (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and Council, and repealing the Commission Regulation (EC) No. 669/2009, (EU) No. 884/2014, (EU) No. 2015/175, (EU) No. 2017/186 and (EU) No. 2018/1660 with effect from 14 December 2019. A total of 21 consignments were imported in 2020 according to Annex I to the Regulation, all of which were tea from China. Samples were taken from 5 consignments and all of them were compliant. 163 consignments in total were imported according to Annex II. Samples were taken from 29 consignments - 2 consignments did not comply with legislative limits regarding aflatoxin content and were not released for free circulation. One consignment with a commodity from Annex II to the Regulation was not placed on the market due to inadequate identity checks and it was returned to the country of origin.

Commodities whose entry into the Union was suspended during the year were also included in Regulation (EU) No. 2019/1793, on the basis of Regulation (EU) No. 2020/625 amending Implementing Regulation (EU) No. 2019/1793 on temporary intensification of official inspections and emergency measures governing the entry of certain goods from certain third countries into the Union, implementing Regulations (EU) No. 2017/625 and (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and the Council, and repealing Commission Implementing Regulation (EU) No. 2015/943 and Commission Implementing Decision No. 2014/88/EU. In 2020 there was a ban on imports of betel leaf from Bangladesh and dried beans from Nigeria. An attempt to import these commodities was not made via the Czech Republic in 2020.

Regulation (EU) No. 2016/6 stipulates conditions for importing certain commodities originating in or shipped from Japan. In 2020, only 1 consignment was imported pursuant to this regulation, and it complied with legislation.

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 2020.

Sprouts and seeds intended for germination are also inspected on import (for the presence of selected pathogenic microorganisms) in accordance with Regulation

ruší prováděcí nařízení Komise (EU) č. 2015/943 a prováděcí rozhodnutí Komise č. 2014/88/EU. V roce 2020 se jednalo o listy pepře betelového z Bangladéše a sušené fazole z Nigérie. Pokus o dovoz těchto komodit nebyl v roce 2020 přes ČR uskutečněn.

Nařízení (EU) č. 2016/6 stanoví podmínky pro dovoz některých komodit pocházejících nebo odesílaných z Japonska. V roce 2020 byla dle nařízení dovezena pouze 1 zásilka, která byla v souladu s legislativou.

Dle rozhodnutí č. 2011/884/EU je při dovozu kontrolováno, zda zásilky rýže z Číny či produktů z ní vyrobené nejsou geneticky modifikovány. V roce 2020 nebyla dovezena žádná zásilka.

Při dovozu jsou rovněž kontrolovány i klíčky a semena určená k naklíčování (na přítomnost vybraných patogeních mikroorganismů) dle nařízení (EU) č. 211/2013. Tyto komodity však v roce 2020 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 2020 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. Zásilky bez předvývozní kontroly dle tohoto nařízení nebyly přes ČR v roce 2020 dovezeny.

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 2020 šlo konkrétně o para ořechy z Bolívie a gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí. V roce 2020 bylo dovezeno celkem 20 takových zásilek. Byl odebrán jeden vzorek zásilky para ořechů z Bolívie, který vyhověl legislativním požadavkům. Jedna zásilka gumovitých cukroviněk nebyla vpuštěna na trh z důvodu zjištění obsahu nepovolené přídavné látky.

V roce 2020 bylo dovezeno 19 zásilek, na které se nevztahují žádné přímo použitelné předpisy. Kontroly těchto zásilek byly provedeny z podezření na nedodržení právních předpisů. Tři zásilky nebyly na základě kontroly na místě vpuštěny do volného oběhu z důvodu obsahu nepovolených látek.

(EU) No. 211/2013. However, these commodities were not imported into the Czech Republic in 2020.

Pursuant to Regulation (EU) No. 1635/2006, wild mushrooms from third countries affected by the Chernobyl nuclear accident are also inspected to detect the level of radioactive contamination present. In 2020, no consignment was imported through the Czech Republic.

Since 10 July 2015, Regulation (EU) No. 2015/949 approving pre-export inspections carried out on certain foodstuffs by certain third countries to check for the presence of certain mycotoxins has come into effect. If a pre-export check is done, the frequency of physical inspections should be less than 1 %. For consignments without pre-export checks, the inspection frequency is stipulated based on the member states' own risk analyses. Consignments without pre-export inspection according to this regulation were not imported through the Czech Republic in 2020.

Imported commodities that have been assessed as risky based on market findings yet are not included in the lists of commodities for which imports are more strictly controlled by European legislation are also monitored – in 2020, these specifically included Brazil nuts from Bolivia and gummy candies from all third countries. In 2020, a total of 20 such consignments were imported. One sample was collected from the Brazil nut consignment from Bolivia; it complied with legislative requirements. One consignment of gummy confectionery was not released onto the market due to the presence of a non-permitted additive.

2020 saw the import of 19 consignments to which no relevant regulations could be directly applied. Inspections of these consignments were made due to suspected non-compliance with legislation. Three consignments were not released into circulation on the basis of an on-the-spot check because they contained unauthorised substances.

CAFIA also monitors fulfilment of qualitative parameters by foodstuffs 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. [See Chapter 2.3.](#)

A total of 224 consignments were imported pursuant to the above regulations in 2020. A total of 35 samples were taken to the laboratory, out of which 2 were evaluated as non-compliant. A total of 7 consignments were not released into circulation.

CAFIA informs the other member states and the EC regarding rejected consignments of imported foodstuffs



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

Dle výše uvedených předpisů bylo v roce 2020 dovezeno celkem 224 zásilek. Do laboratoře bylo odebráno celkem 35 vzorků, z nichž 2 byly vyhodnoceny jako nevyhovující. Celkem 7 zásilek nebylo propuštěno do volného oběhu.

SZPI informuje o zamítnutých zásilkách dovážených potravin a surovin ostatní členské státy a EK 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.

Dle výše uvedené vyhlášky mají PPP v místě prvního příjmu, zacházení nebo manipulace s vybranými druhy čerstvého ovoce, zeleniny a brambor, doplňků stravy, máku setého a stolními hrozny révy vinné 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. 2020 do 31. 12. 2020 bylo na SZPI doručeno celkem 263 066 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlášovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese <http://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx>.

Podle nahlášené komodity a dalších kritérií se rozhodovalo, zda se zrealizuje kontrola v místě určení. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 786 nahlášených potravin. Při hodnocení na místě byl nevyhovující stav zjištěn u 2 šarží (v jednom případě z důvodu nevyhovujícího označení potraviny, ve druhém 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),

and primary ingredients via 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 the territories of other member states.

## 2.1.14

### Inspection of the obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.

Pursuant to this Decree, the FBOs at the place of initial receipt, treatment, or handling of selected fresh fruits, vegetables and potatoes, food supplements, poppy seed and table grapes have the obligation to submit a report on these foods to CAFIA. The reports are used as the basis for planning quality control and health inspections for the above items.

In the period from 1 January 2020 to 31 December 2020, a total of 263 066 foodstuff reports were submitted to CAFIA. All reports were made using CAFIA's web-based reporting application which can be found at the address <http://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx>.

Depending on the commodity reported and other criteria, a decision was made as to whether or not to conduct an inspection at the place of destination. Inspections at the place of destination were performed for 786 reported foodstuffs. Non-compliance was identified in 2 batches during the above on-site evaluations (non-compliance concerned inadequate labelling of the foodstuffs in 1 case, and inadequate quality in the second case).

Samples of selected foodstuffs were taken to the laboratory and following analytes were monitored: pesticide residues (apples, cabbage, potatoes, carrots, peppers, tomatoes, pears, garlic, poppy seed), chlorates (carrots, potatoes, tomatoes), heavy metals (apples, cabbage, carrots, potatoes, food supplements), streptomycin in apples, polyaromatic hydrocarbons (apples, cabbage), morphine alkaloids in poppy seed. In addition, the following points were also checked in the laboratory:



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

Za uvedené období bylo odebráno 178 vzorků do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 8 šarží:

- 2× brambory konzumní pozdní, u kterých deklarovaná odrůda neodpovídala skutečnosti
- 1× brambory konzumní rané, u kterých deklarovaná odrůda neodpovídala skutečnosti
- 1× celer bulvový z důvodu obsahu reziduí pesticidů
- 1× mák z důvodu obsahu reziduí pesticidů
- 3× doplňky stravy z důvodu obsahu nebezpečných látek (těžké kovy, aromatické uhlovodíky)

## 2.1.15

### Kontroly ve společném stravování

SZPI 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 mezi-rezortní 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 2020 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 2020 byly rovněž zaměřeny na prověření povinnosti

- 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

178 samples were taken to the laboratory during the above period. Non-compliant results were found for 8 batches:

- 2× late-season ware potatoes, for which the declared variety did not correspond to reality
- 1× early-season ware potatoes, for which the declared variety did not correspond to reality
- 1× celeriac due to the presence of pesticide residues
- 1× poppy seed due to the presence of pesticide residues
- 3× food supplements due to the presence of unsafe substances (heavy metals, aromatic hydrocarbons)

## 2.1.15

### Inspections at public catering facilities

CAFIA has been conducting the supervision of public catering facilities since 1 January 2015, when the authority's area of competence was extended under the amended Food Act 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, confectionery shops, pubs, casinos, bars and catering outlets operated by the retail sector.

The 2020 CAFIA inspection concept for 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 2020 also focused on the verification of whether operators meet the requirement to make information about allergens available to consumers. The long-term goal of CAFIA's inspection

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 2020 věnovala SZPI velký prostor také kontrolám zaměřeným na bezpečnost potravin, při kterých bylo mimo jiné prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány fritovací tuky a oleje vykazující známky nepříjemného stupně tepelného rozkladu a nejsou vhodné k lidské spotřebě. Součástí kontroly fritovacích olejů a tuků byl v některých případech i 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 2020 provedli inspektoři SZPI celkem 8 682 kontrol provozoven společného stravování, při 1 995 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 5 722 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 1 697 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků sta-

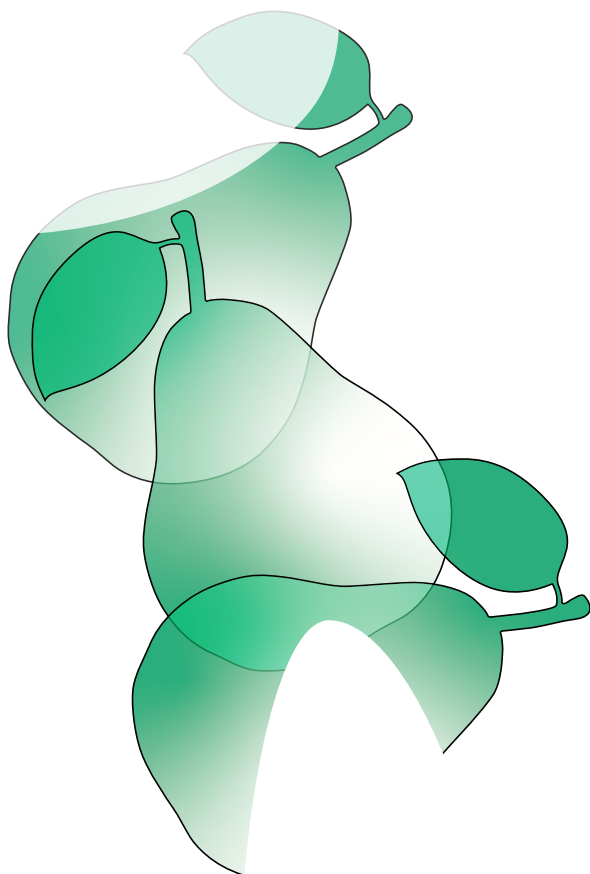
activities in the area of catering services is to penalise operators in cases when consumers are misled and food is adulterated. In 2020, CAFIA also prioritised food safety inspections that checked, among other things, whether frying fats and oils which show signs of an unacceptable degree of thermal decomposition and are thus not suitable for human consumption are being used in the preparation of meals. In some cases, testing of frying oils and fats involved taking samples of fried potatoes to detect acrylamide content.

Detailed information about the results of targeted inspection campaigns is provided in [Chapter 2.1.6](#) (Thematic and ad-hoc inspections).

Throughout 2020, CAFIA inspectors conducted a total of 8 682 inspections of public catering facilities; violations of applicable legal regulations were found in the case of 1 995 inspections. Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities. Out of the total number of 5 722 inspections focused on hygiene requirements, 1 697 inspections revealed non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, which is 29.7 %.

Problems regarding compliance with sanitary requirements were also revealed by a targeted inspection activity focused on the fulfilment of microbiological requirements stipulated by Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs during the production of whipped and scoop ice cream. Out of 108 samples of unpackaged whipped and scoop ice cream, failure to meet the hygiene criteria for the production process was identified in 55 samples (51 %). 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 concerning compliance with sanitary requirements are inspections focused on ice makers designated mainly for the preparation of beverages. The aim of the beverage ice hygiene safety test was to verify whether operators are following 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 43 samples of ice were taken, 22 of which (51.2 %) failed to meet the limit values stipulated by Decree No. 252/2004 Coll. laying down the sanitary requirements for drinking and hot water. In 11 cases, the health limits for (intestinal) enterococci and *Escherichia coli* were exceeded, and in 11 cases, only the hygiene limits for coliform bacteria and colony counts at 22 °C and 36 °C were exceeded.



novených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 29,7 %.

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 108 odebraných vzorků nebalených točených a kopečkových zmrzlin bylo nesplnění kritéria hygieny výrobního procesu zjištěno u 55 vzorků (51 %), u kterých byla překročena limitní hodnota stanovená pro ukazatel přítomnosti bakterií Enterobacteriaceae.

Dalším typem kontrol, kdy mikrobiologické ukazatele indikují problémy s dodržováním hygienických požadavků, jsou kontroly zaměřené na výrobky 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 43 vzorků ledu, u 22 vzorků (51,2 %) 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 překročení zdravotních limitů pro (intestinální) enterokoky a *Escherichia coli* a v 11 případech pouze o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií rostoucích při 22 °C a 36 °C.

Většina vzorků ledu (39) byla odebrána z výrobníků ledu, z nichž 20 bylo nevyhovujících (51 %). Ve 4 případech byly odebrány balené ledy (dva vzorky originálně uzavřeného balení a dva z otevřeného balení). Z balených vzorků ledu 2 nevyhověly.

Vysoká frekvence případů, kdy nejsou dodržovány legislativní požadavky pro provozování potravinářských podniků, svědčí o obecně nižší úrovni znalostí a o problémech s naplňováním základních požadavků potravinového práva u velké části provozovatelů společného stravování. Výsledky kontrol v provozovnách společného stravování v roce 2020 v tomto směru korespondují s výsledky kontrol provedených SZPI v předchozích letech.

V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2020 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 24 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 22 % všech uzavřených potravinářských provozoven (109). V porovnání s lety 2015–2019 došlo k výraznému poklesu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což svědčí o dílčím zlepšení situace. Nízký počet

The majority of the ice samples (39) were taken from ice makers, of which 20 were non-compliant (51 %). In 4 cases, packaged ice was sampled (two samples from originally closed packaging and two from open packaging). 2 of the packaged ice samples were non-compliant.

The high frequency of cases in which legislative requirements for the operation of food production facilities were not fulfilled testifies to the generally lower level of awareness and problems with meeting basic requirements of food legislation of a large portion of public catering facility operators. The results of inspections in public catering facilities in 2020 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 a ban on the operation of the facility, or a part thereof. During 2020 a total of 24 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. The closed public catering facilities accounted for 22 % of all closed food facilities (109). Compared to the period of 2015–2019, there was a significant decrease in the number of closed public catering establishments, indicating that the situation had somewhat improved. However, the low number of closed establishments is, to a large extent, also related to the limited operation of catering facilities in 2020 due to the extraordinary epidemiological measures implemented in connection with the COVID-19 pandemic.

An important area which CAFIA inspections focused on in 2020 was the obligation of catering operators to make information on allergenic substances used in the preparation of meals accessible to consumers. This requirement had been incorporated into the Act on Foodstuffs based on Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers.

In 2020, CAFIA inspectors carried out a total of 2 108 inspections, during which operators were checked on whether or not they had made information on the allergenic substances in offered dishes available to consumers. Failure to meet this notification obligation was identified during 108 inspections (i.e. about 5.1 % of inspections). Although the problems related to the 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. Frequent deficiencies found during the inspections focused on allergenic substances included inaccurate or incomplete information listings, the absence of mandatory information for a specific part of the offered range of foodstuffs, and the declaration of allergens using numerical codes without an

uzavřených provozoven však do značné míry souvisí i s omezeným provozem zařízení společného stravování v roce 2020 v důsledku mimořádných epidemiologických opatření v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2020 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 2020 celkem 2 108 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 108 kontrol (tj. přibližně v 5,1 % 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 rozborů byla prokázána nedeklarovaná přítomnost alergenní látky.

## 2.1.16 Kontroly medu

V roce 2020 bylo v rámci běžných kontrol odebráno 42 šarží medu, u 17 z nich byla jako původ medu uvedena ČR, u 15 šarží šlo o „směs medů ze zemí EU a zemí mimo EU“, u 1 šarže o „směs medů ze zemí EU“, u 2 šarží o „směs medů ze zemí mimo EU“. U ostatních šarží byly uvedeny jiné konkrétní země, než je ČR (Slovensko, Maďarsko, Ukrajina, Nový Zéland). U dvou šarží se jednalo o směs medů, které pocházely z více zemí a všechny země byly uvedeny na etiketě.

U 18 odebraných šarží byla jako země výroby uvedena ČR, u 2 šarží nebyla země výroby uvedena, u 22 šarží byl med vyroben mimo území ČR (v Německu, na Slovensku, ve Francii, ve Velké Británii, na Novém Zélandu a v EU).

explanation. The inspections also determined 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 used, or the composition and labelling of the primary ingredients used. The undeclared presence of allergenic substances was then proven via laboratory analysis.

## 2.1.16 Inspections of honey

In 2020, 42 batches of honey were sampled during routine inspections, 17 of which declared the Czech Republic as the country of origin of the honey, 15 batches were a “mixture of honeys from the EU”, and 2 batches a “mixture of honeys from non-EU countries”. For the other batches, other countries than the Czech Republic were stated specifically (Slovakia, Hungary, the Ukraine, New Zealand). Two batches were a mixture of honeys from several countries; all the countries were listed on the label.

For 18 batches, the Czech Republic was declared as the country of production. The country of production was not declared for 2 batches, and the honey was made outside the Czech Republic in the case of 22 batches (in Germany, Slovakia, France, Great Britain, New Zealand and in the EU).

Out of the total number of the sampled batches, 7 were non-compliant. In 2 cases, the complete results of all analyses were not yet available at the time this report was prepared. In 2 cases of non-compliant batches, the country of origin of the honey on the packaging was the Czech Republic, in 3 cases it was a “mixture of honeys from the EU and non-EU countries”, in one case it was a “mixture of honeys from non-EU countries”, and in one case, it was honey from New Zealand. 2 out of the 7 non-compliant batches were produced in the Czech Republic, 3 in Great Britain, 1 in Slovakia and 1 in France.

In one batch, the activity of the enzyme diastase was found to be too low, in 5 batches the permitted hydroxymethylfurfural (HMF) content was exceeded, and conductivity was unsatisfactory in the case of 1 batch of honeydew honey.

Z celkového počtu odebraných šarží jich nevyhovělo 7. Ve 2 případech ještě nebyly v době zpracování zprávy k dispozici výsledky všech rozborů. U nevyhovujících šarží byla ve 2 případech na obale uvedena jako původ medu ČR, ve 3 případech šlo o „směs medů ze zemí EU a ze zemí mimo EU“, v jednom případě se jednalo o „směs medů ze zemí mimo EU“ a v jednom případě o med z Nového Zélandu. Ze 7 nevyhovujících šarží byly 2 šarže vyrobeny v ČR, 3 ve Velké Británii, 1 na Slovensku a 1 ve Francii.

U jedné šarže byla zjištěna příliš nízká aktivita enzymu diastáza, u 5 šarží byl zjištěn nadlimitní obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF), u jedné šarže medovicového medu nevyhověla vodivost.

## 2.1.17

### Kontroly vína

V roce 2020 bylo i s ohledem na zavedený nouzový stav v České republice provedeno celkem 3 470 kontrolních vstupů (do 2 109 provozoven) za účelem prověření požadavků na produkci a uvádění na trh výrobků z révy vinné. Během těchto kontrol byla v 702 kontrolních materiálech popsána minimálně jedna nevyhovující skutečnost (tedy 1/5 daných kontrol byla nevyhovující).

V rámci těchto kontrolních vstupů bylo za účelem laboratorní analýzy odebráno dle analýzy rizika 741 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 75 šarží (tj. 10 % z odebraných šarží) nevyhovělo právním předpisům (povoleným enologickým postupům a omezením).

Co se týče konkrétních nevyhovění, tak nejpočetnější zjištění bylo v senzorycky nevyhovujících parametrech. Nejčastěji byly zjištěny choroby a vady jako například oxidace, plíseň, nežádoucí těkavé látky aj. Dále byly zjištěny nedostatky při ověřování údajů na etiketě vín (tzn., lišily se údaje o skutečném obsahu alkoholu anebo údaje o zbytkovém obsahu cukru).

Nedostatky v jakostních parametrech byly zjištěny v případě překročení povoleného limitu obsahu těkavých kyselin, celkového obsahu oxidu siřičitého. Dále byly zjištěny nepovolené enologické postupy, a to v případě překročení limitu pro zvyšování přirozeného obsahu alkoholu ve výrobku (nadlimitní přídavek cukru před kvašením) a překročení limitu v případě přídavku kyseliny sorbové (tj. konzervantu).

Naopak závažná zjištění, tedy falšování produktu, byla zjištěna v 6 případech, a to u šarží vín původem z ČR,

## 2.1.17

### Inspections of wine

In 2020, and also with regard to the state of emergency proclaimed in the Czech Republic, a total of 3 470 inspection visits were carried out (at 2 109 establishments) in order to check the requirements for the production and marketing of viticultural products. During these inspections, at least one instance of non-compliance was found for each of 702 inspected materials (i.e. 1/5 of the conducted inspections were unsatisfactory).

As a part of these inspections, 741 batches of viticultural products were sampled for laboratory analysis based on the performed risk analyses, out of which 75 batches (i.e. 10 % of the sampled batches) failed to comply with legal regulations (permitted oenological practices and restrictions).

As far as specific instances of non-compliance are concerned, the most numerous findings were in the area of non-compliant sensory parameters. The most common diseases and defects found were oxidation, mould, undesirable volatile substances, etc. Instances of non-compliance were also found when wine label information was checked (i.e. information about the real alcohol content or residual sugar content differed from real values).

Deficiencies in quality parameters were found in cases where the permitted limit of volatile acid content or total content of sulphur dioxide were exceeded. Furthermore, non-permitted oenological practices were found in cases when the limits for the raising of natural alcohol in the product (via the above-limit addition of sugar before fermentation) or the addition of sorbic acid (i.e. preservatives were exceeded).

In contrast, serious findings, i.e. those involving adulteration of the product, were found in 6 cases, these being batches of wines originating in the Czech Republic, Spain, Slovakia and Serbia. These wines contained a prohibited addition of exogenous water or the addition of synthetic glycerol or synthetic dyes.

Furthermore, 402 batches of viticultural products were inspected on-site, of which 80 batches (i.e. 20 % of the evaluated batches) did not comply with legal regulations (most often due to non-corresponding or misleading labelling).

Thus, a total of 1 144 batches of viticultural products were evaluated, of which 155 batches did not comply with



Španělska, Slovenska a Srbska. Tato vína obsahovala zakázaný přírůstek exogenní vody nebo přírůstek syntetického glycerolu, případně přírůstek syntetických barviv.

Dále bylo v rámci těchto vstupů na místě hodnoceno 402 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 80 šarží (tj. 20 % z hodnocených šarží) nevyhovělo právním předpisům (nejčastěji v neodpovídajícím či zavádějícím značení).

Celkem tedy bylo hodnoceno 1144 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 155 šarží nevyhovělo právním předpisům, což představuje 13,5 % nevyhovujících šarží ze všech hodnocených šarží. V porovnání s rokem 2019 se jedná o pokles nevyhovujících záchytů a současně navýšení celkového počtu posuzovaných šarží výrobků z révy vinné.

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2020, s ohledem na výrobky z révy vinné, směřovalo zejména na kontrolu „dovozů“ nebalených vín ze zahraničí (státy EU a třetí země). Předpokladem byl fakt, že zhruba 70 % zkonsumovaného vína v České republice pochází ze zahraničí. V rámci tohoto zaměření bylo laboratorně prověřeno přes 250 šarží nebalených vín o objemu téměř 4 mil. litrů, z nichž nevyhověla pouze jediná šarže.

Druhé podstatné zaměření kontrolní činnosti směřovalo na prověření zákonných podmínek při prodeji vína spotřebiteli, tedy prodeji vína sudového, čepovaného, rozlévaného a vína v obalu určeném pro spotřebitele. Zásadní pohled tak byl upřen na prodejce vín vystupující v pozici stáčírny, kteří svým chováním obcházejí zákonný prodej sudového vína. S těmito subjekty bylo zahájeno správní řízení s návrhem na uložení sankce. V roce 2020 tak bylo pravomocně skončeno 43 správních řízení s uložením sankce v celkové výši 942 tis. Kč. Od účinnosti novely zákona o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb. bylo za protizákonný prodej sudového vína pravomocně skončeno 150 správních řízení s uložením sankce v celkové výši 3 250 000 Kč. Předpokládáme kontrolu těchto subjektů i v roce 2021.

## 2.2 Laboratorní činnost

V roce 2020 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbor zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V obou laboratořích je zaveden elektronický systém řízení dokumentace vnitřních předpisů předmětného Od-

legislativ, což znamená 13,5 % všech vyhodnocených šarží nebylo v souladu. Srovnáním s rokem 2019, došlo k poklesu nekompatibilních případů, přičemž v té době zároveň došlo k nárůstu celkového počtu vyhodnocených šarží vinných produktů.

Vzhledem k vinným produktům, zaměřením inspekčních činností v roce 2020 bylo hlavně na ověření „importů“ velkých vín ze zahraničí (země EU a třetí země). Předpokladem bylo, že asi 70 % vína spotřebovaného v České republice pochází ze zahraničí. V rámci tohoto zaměření bylo laboratorně vyhodnoceno přes 250 šarží velkých vín o objemu téměř 4 mil. litrů, z nichž pouze jedna šarže byla nekompatibilní.

Druhým hlavním zaměřením inspekčních činností bylo ověření právních podmínek při prodeji vína spotřebiteli, tedy prodeji vína sudového, čepovaného, rozlévaného a vína v obalu určeném pro spotřebitele. Hlavní pozornost byla upřena na prodejce vín vystupující v pozici stáčírny, kteří svým chováním obcházejí zákonný prodej sudového vína. S těmito subjekty bylo zahájeno správní řízení s návrhem na uložení sankce. V roce 2020 tak bylo pravomocně skončeno 43 správních řízení s uložením sankce v celkové výši 942 000 Kč. Od účinnosti novely zákona o vinohradnictví a vinařství No. 321/2004 Coll., 150 administrativních řízení bylo pravomocně skončeno za protizákonný prodej sudového vína s uložením sankce v celkové výši 3 250 000 Kč. Předpokládáme, že inspekce těchto subjektů bude pokračovat i v roce 2021.

## 2.2 Laboratory activities

In 2020, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products at its two testing laboratories (Prague, 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 at both laboratories. This newly created system, which runs within the CAFIA intranet framework, was developed as part of the rationalisation of work with documents which implements ISO 17025:2018, in contrast with the original version of the 2005 standard.



boru 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 2020 docházelo v brněnské laboratoři k realizaci několika investičních záměrů. Na oddělení analýzy vína byla dodána digitální destilační jednotka pro stanovení obsahu alkoholu ve víně, mošttech, likérech, pivu a destilátech, se zabudovaným generátorem páry pro stanovení těkavých kyselin ve víně. Dále byl pořízen přístroj na podvarovou destilaci, který je určen na přípravu kyselin o vysoké čistotě. Tyto kyseliny jsou používány v laboratoři ICP-MS pro přípravu vzorků potravin na stanovení stopových obsahů analytů a kontaminantů. Na oddělení izotopových analýz byl dodán a nainstalován hmotnostní detektor QTOF spolu s GC-IRMS rozhraním. Přístroje budou používány k účinnější separaci a identifikaci těkavých (zejména aromatických) látek v potravinách a také analýze takto separovaných látek na zastoupení stabilních izotopů, a tím k pokročilejší analýze původu a pravosti potravin. Z důvodu specifického zpracování dat a co nejširších možností identifikace cílových sloučenin byla investiční akce doplněna o software nezbytný k těmto účelům.

V pražské laboratoři byly v roce 2020 realizovány dvě investiční akce. Do laboratoře byla pořízena hydrolyzní jednotka sloužící k automatické hydrolyze tuků před extrakcí tuku při stanovení jeho obsahu. Hydrolyza před extrakcí je nutná u některých typů vzorků, jako jsou např. masné výrobky, rybí výrobky nebo mléčné výrobky. Toto zařízení nahradí ručně prováděnou hydrolyzu kyselinou chlorovodíkovou, zvýší spolehlivost a reprodukovatelnost výsledků, ale také výrazně zlepší pracovní prostředí. Dále byla zakoupena nová laboratorní pec sloužící ke stanovení popela ve vzorcích potravin a ke zpopelnění vzorků potravin u analýz, kde je před vlastním stanovením nutná tato operace, například stanovení fosforu. Laboratoř rovněž průběžně zavádí automatický monitoring teplot ve vybraných místnostech, lednicích a mrazničkách.

Kromě vlastních laboratoří disponovala SZPI v roce 2020 také externími laboratořemi určenými pro výkon úřední kontroly. Za účelem posouzení zkoušek prováděných těmito laboratořemi pro přejímání jejich výsledků dle čl. 39 odst. 1 nařízení (EU) č. 2017/625, o úředních kontrolách a jiných kontrolních činnostech, uskutečnila SZPI audit v laboratoři EUROFINS CZ, Praha 9 – Hloubětín, a to pro zkoušky potravin a vod na mikrobiologické rozbory.

Dále byl rovněž realizován korespondenční audit laboratoře VŠCHT v Praze (Ústav analýzy potravin a výživy), jehož předmětem bylo stanovení glukosaminové soli kyseliny (S6)-5-methyltetrahydro-listové, označované také

Throughout the course of 2020, several investment projects were implemented at the Brno laboratory. A digital distillation unit for the determination of alcohol content in wine, musts, liqueurs, beer and distillates, with a built-in steam generator for determination of volatile acids in wine, was delivered to the Wine Analysis Department. Furthermore, an apparatus for sub-boiling distillation was purchased for the preparation of high-purity acids. These acids are used in the ICP-MS laboratory for the preparation of samples of foodstuffs for the determination of trace contents of analytes and contaminants. A QTOF mass detector with a GC-IRMS interface was delivered and installed at the isotope analysis department. The devices will be used to separate and identify volatile (especially aromatic) substances in foodstuffs more efficiently than was possible in the past, as well as for the analysis of such separated substances for the presence of stable isotopes, thus enabling the more advanced analysis of the origin and authenticity of food. Due to the need for specific data processing and the widest possible identification of target compounds, the investment project was supplemented by software necessary for these purposes.

In 2020, two investment projects were completed at the Prague laboratory. A hydrolysis unit was purchased to allow the laboratory to automatically hydrolyse fats before extracting the fat to determine its content. Hydrolysis before extraction is necessary for some types of samples, such as meat products, fish products or dairy products. This device replaces the previously used method of manual hydrolysis with hydrochloric acid, increasing the reliability and reproducibility of the results and also significantly improving the working environment. Furthermore, a new laboratory oven was purchased for the determination of ash in food samples and for the incineration of food samples for analyses where this operation is necessary before the primary analysis takes place, for example the determination of phosphorus. The laboratory is also introducing automatic temperature monitoring in selected rooms, refrigerators and freezers.

In 2020, in addition to its own laboratories, CAFIA also made use of the services provided by external laboratories authorised for the performance of official inspection work. In order to assess the tests performed by these laboratories before acceptance of their results according to Article 39 (1) of Regulation (EU) No. 2017/625 on official inspections and other inspection activities, CAFIA carried out an audit at the EUROFINS CZ laboratory in Prague 9 – Hloubětín concerning food and water tests performed for microbiological analyses.

Furthermore, CAFIA performed a correspondence audit of the laboratory at the University of Chemistry and Technology in Prague (Institute of Food Analysis and

jako „Quatrefolic“ v doplňcích stravy. Ověřování vhodnosti dalších analytických metod pro úřední kontrolu v této laboratoři (např. stanovení pravosti šafránu, analýza termostabilizovaného máku, atd.) bylo z důvodu šíření onemocnění COVID-19 realizováno formou videokonferenční schůzky.

V průběhu roku 2020 určila SZPI v souladu s ustanovením čl. 37 odst. 1 nařízení (EU) č. 2017/625, o úředních kontrolách a jiných kontrolních činnostech, k provádění laboratorních analýz, testů a diagnostiky vzorků laboratoř Zdravotního ústavu se sídlem v Ústí nad Labem, Centrum hygienických laboratoří. Dále SZPI určila následující zahraniční laboratoře pro účely posouzení shody s deklarovanou kategorií vzorků olivových olejů odebraných při úředních kontrolách:

- University of Primorska, Science and Research Centre Koper, Laboratory of the Institute for Oliveculture, Izola, Slovinsko
- Agri-Food Arbitral Laboratory, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA), Madrid, Španělsko
- Kalamata Olive Oil Taste Laboratory, University of the Peloponnese, Kalamata, Řecko

Pro účely stanovení etylenoxidu a 2-chlorethanolu v potravinách určila SZPI úřední laboratoř laboratoř Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH v Hamburku, Německo.

Ke konci roku 2020 měla SZPI celkem 21 určených úředních laboratoří, konkrétně:

- SZPI, Inspektorát SZPI v Praze
- SZPI, Inspektorát SZPI v Brně
- SVÚ Jihlava
- SVÚ Praha
- SVÚ Olomouc
- VŠB-TU Ostrava
- Výzkumný ústav sladařský a pivovarský, a. s.
- Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod, s. r. o.
- Státní zdravotní ústav Praha
- Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i.
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.

Nutrition), whose subject was determination of the glucosamine salt of (S6)-5-methyltetrahydro-folic acid, which is also labelled as “Quatrefolic” in food supplements. Verification of suitability of other analytical methods for official inspections in this laboratory (e.g. the determination of saffron authenticity, the analysis of thermostabilised poppy seed, etc.) was carried out via a video conference meeting due to the spread of COVID-19.

During 2020, in accordance with the provisions of Article 37 (1) of Regulation (EU) 2017/625 on official inspections and other inspection activities, CAFIA designated the laboratory of the Public Health Institute based in Ústí nad Labem, Hygiene Laboratories Centre, as fit to carry out laboratory analyses, tests and diagnostic analyses on samples. In addition, CAFIA designated the following foreign laboratories as being fit for the purpose of assessing conformity with the declared category of olive oil samples collected during official inspections:

- The University of Primorska, Science and Research Centre Koper, Laboratory of the Institute for Oliveculture, Izola, Slovenia;
- The Agri-Food Arbitral Laboratory, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA), Madrid, Spain;
- The Kalamata Olive Oil Taste Laboratory, University of the Peloponnese, Kalamata, Greece.

CAFIA also designated Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH in Hamburg, Germany as an official laboratory for the determination of ethylene oxide and 2-chloroethanol in food.

By the end of 2020, CAFIA had a total of 21 designated official laboratories, namely:

- CAFIA, CAFIA Inspectorate in Prague
- CAFIA, CAFIA Inspectorate in Brno
- State Veterinary Institute Jihlava
- State Veterinary Institute Prague
- State Veterinary Institute Olomouc
- Technical University of Ostrava
- Research Institute of Brewing and Malting
- Potato Research Institute in Havlíčkův Brod
- National Institute of Public Health, Prague

- Eurofins CZ, s. r. o.
- Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě
- Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem
- VŠCHT, Ústav analýzy potravin a výživy
- Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv
- Státní ústav radiační ochrany, v.v.i
- Laboratory of olive oil testing, University Primorska, Izola, Slovinsko
- Laboratorio Arbitral Agroalimentario, Madrid, Španělsko
- Kalamata Olive Oil Taste, Kalamata, Řecko
- Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburk, Německo
- Crop Research Institute
- Veterinary Research Institute
- Eurofins CZ
- Public Health Institute Ostrava
- Public Health Institute Ústí nad Labem
- University of Chemistry and Technology, Institute of Food Analysis and Nutrition
- Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines
- National Radiation Protection Institute
- Laboratory for Olive Oil Testing, University of Primorska, Izola, Slovenia
- Laboratorio Arbitral Agroalimentario, Madrid, Spain
- Kalamata Olive Oil Taste Laboratory, Kalamata, Greece
- Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg, Germany

## 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 2020 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 pěti testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů ve Španělsku, Dánsku a Německu a dále dvou testů pořádaných evropskou referenční laboratoří pro mykotoxiny a rostlinné toxiny a dvou testů pořádaných evropskou referenční laboratoří pro procesní kontaminanty. 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.

## 2.2.1 Interlaboratory 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 laid down by Czech National Standard EN ISO/IEC 17025 and others, such as interlaboratory validation studies of laboratory methods.

In 2020, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 22 tests in the FAPAS system organised by 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 and for 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 five tests organised by EU reference laboratories for pesticide residues

Kromě toho se laboratoř účastnila mezinárodní porovnávací a validační studie organizované belgickou národní referenční laboratoří pro alergenů, CER Group. V rámci této studie bylo analyzováno osm vzorků sušenek s různými hladinami čtyř alergenů – mléka, vajec, arašídů a lískových ořechů za použití imunochemických (ELISA) a hmotnostně spektrometrických (LC-MS) metod.

V roce 2020 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně zúčastnila 19 mezilaboratorních testů, jedné validační studie na stanovení konzervačních látek ve víně metodou kapalinové chromatografie a jedné certifikační studie na obsah chemických prvků metodou ICP-MS. Oddělení izotopových analýz se v průběhu roku zúčastnilo tří kol porovnávacích FIT testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii a dále od stejného poskytovatele tří kol testů zaměřených na profilovací techniky, tzv. 1H-profiling analýzy, např. bílého, růžového a červeného vína, medu, ovocných šťáv nebo kávy. Oddělení analýzy vína 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. V oblasti zkoušení medů a senzorické analýzy byly zpracovány dva testy od německého poskytovatele DRRR. Při zavádění nové metody na stanovení sladidel metodou HPLC-MS proběhlo porovnání na dvou vzorcích nápojů s pražskou laboratoří SZPI.

## 2.2.2 Systém databanky analytických hodnot vín

Evropskou databanku analytických hodnot vín podle nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2018/273 a prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/274 spravuje a koordinuje Společné výzkumné středisko při EK 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 EU 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

in Spain, Denmark and Germany, and in addition, two tests organised by the European reference laboratory for mycotoxins and plant toxins and two tests organised by the European reference laboratory for process contaminants as well. Out of the tests organised in the Czech Republic, the laboratory participated in a test for mycotoxins organised by the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. The CAFIA laboratory in Prague also participated in the organisation of this test. Apart from this, the laboratory took part in an international comparative and validation study organised by the Belgian National Reference Laboratory for Allergens, CER Group. In this study, eight biscuit samples with different levels of four allergens - milk, eggs, peanuts and hazelnuts - were analysed using immunochemical (ELISA) and mass spectrometric (LC-MS) methods.

In 2020, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno participated in 19 interlaboratory tests, one validation study for determination of preservatives in wine using liquid chromatography, and one certification study for the content of chemical elements using the ICP-MS method. The Department of Isotopic Analysis participated in three rounds of comparative FIT tests organised by the Eurofins Analytics laboratory in France, as well as three rounds of tests focused on profiling techniques by the same provider: the “1H-profiling” analysis of white, rose and red wine, honey, fruit juice and coffee. The Department of Wine Analysis participated in ten comparative tests for wine, sparkling wine, liqueur wine and grape must organised by the Oenologues de France, the European reference laboratory (EURL) in France. In the area of honey testing and sensory analysis, two tests were performed by the German provider DRRR. During the introduction of a new method for the determination of sweeteners using the HPLC-MS method, a comparison was made for two samples of beverages with the Prague CAFIA laboratory.

## 2.2.2 The analytical European Wine Databank system

Pursuant to the Commission Delegated Regulation (EU) 2018/273 and the Commission Implementing Regulation (EU) 2018/274, the analytical European Wine Databank is managed and coordinated by 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 au-

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 ČR 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 ČR, v jejich zpracování na víno a v jejich fyzikálně-chemických a izotopových rozbořech. Popis dvaceti vzorků a výsledky laboratorních rozborů jsou každoročně poskytovány EK. SZPI v systému zajišťuje fyzikálně-chemický a izotopový rozbor vzorků, ukládání i odesílání dat do Evropské databanky a plní rovněž koordinační funkci celého systému v České republice. SZPI je v této souvislosti v rámci boje proti falšování vín začleněna v Projektu příhraniční spolupráce aktivované z podnětu rakouské izotopové laboratoře Francisco Josephinum ve Wieselburgu, který sdružuje Rakousko, Českou republiku, Slovensko a Srbsko. Výstupy projektu, který vhodným způsobem doplňuje činnost Evropské databanky analytických hodnot vín koordinované Společným výzkumným střediskem při EK v Geelu, by měly napomoci odhalit nekalé praktiky obchodovaných vín zejména zahraničního původu na území ČR.

Zástupci SZPI figurují jako delegáti pracovních skupin EK v záležitosti Databanky, konkrétně správy Databanky, izotopových metod a nových metod rozboru vína.



thentic wine products. The data was obtained via reference methods used in accordance with the requirements of the International Organisation of Vine and Wine (OIV). The main objective of the establishment of the Databank was in particular the harmonisation of official analyses of wine throughout the EU, and the subsequent use of measured parameters to establish 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 intent behind 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 lies under the patronage of the Czech Ministry of Agriculture. CAFIA is a member of this system, as is 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 collection of samples of grapes that are typical for the Czech Republic, both with regard to their processing into wine, and to their physicochemical and isotopic breakdowns. The descriptions of twenty samples and the results of laboratory analyses are provided to the European Commission on an annual basis. CAFIA's role in the system is to provide physicochemical 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 cooperative project to combat the adulteration of wine, which commenced on the initiative of Francisco Josephinum, an Austrian isotope laboratory in Wieselburg, and which connects Austria, the Czech Republic, Slovakia and Serbia. The results of the project complement the activities of the European analytical databank of wine data coordinated by the Common Research Centre of the EC in Geel, and may help to detect unfair practices in the wine trade, in particular with regard to wines of foreign origin which arrive in the Czech Republic.

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

## 2.3

### Certifikační činnost

#### Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 93 zásilek (z toho tvořilo 42 zásilek čerstvé ovoce a 51 zásilek čerstvá zelenina). Inspektoři SZPI vystavili v roce 2020 celkem 45 certifikátů (21 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 24 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny).

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

#### Certifikace ostatní

SZPI zajišťuje vydávání osvědčení pro potraviny nebo suroviny pro výrobu potravin v neregulované sféře na základě žádosti PPP. 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 2020 vystavila SZPI celkem 1380 osvědčení tohoto typu.

## 2.4

### RASFF

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země EU s 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 člancích 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

## 2.3

### Certification activities

#### Certification of fresh fruit and vegetables

A total of 93 consignments of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption (42 consignments of fresh fruit and 51 consignments of fresh vegetables) were reported to individual inspectorates on import. In 2020, CAFIA inspectors issued a total of 45 certificates (21 certificates for the import of fresh fruit and 24 certificates for the import of fresh vegetables).

Inspections for compliance with commercial standards for the export of fresh fruit and vegetables were conducted for 3 consignments of vegetables, for which a total of 3 certificates of compliance with European Union commercial standards for fresh fruit and vegetables were issued.

#### Other certification

CAFIA issues certificates for foodstuffs and primary ingredients for production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests from FBOs. In the non-regulated sector, only general safety requirements apply to placing of the commodities in question on 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 1380 certificates of this type in 2020.

## 2.4

### RASFF

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is an interconnected network linking the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The principal objective of this system is to prevent the risk of exposure of consumers to unsafe food or feed. The system makes it possible for individual states to act as quickly as possible to avert harm to the health of consumers by restricting 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 Re-



(EU) č. 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 stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv. 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. Koordináčním místem je sekretariát Koordináční 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. EK je pak zpětně informována o skutečnostech, které byly šetřením případu 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 on-line aplikace iRASFF.

V roce 2020 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 2 767 oznámení, tj. 279 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 2 488 dodatečných informací. ČR odeslala celkem 70 originálních oznámení. Kontroly na trhu se týkalo 66 případů a z toho 31 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

quirements 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) No. 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').

Operation of the RASFF in the Czech Republic is 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 §15 (5) of Act No. 110/1997 Coll., on Food and Tobacco Products, as amended, CAFIA is the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF).

The National Contact Point gathers information from all supervisory bodies in the area of food and feed in the Czech Republic: CAFIA, the State Veterinary Administration, public health protection bodies and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. Other participants in the national rapid alert system also cooperate with the National Contact Point: the General Directorate of Customs, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of the Interior of the Czech Republic and the Ministry of Defence. 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 EC receives feedback on the findings 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 EC 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 – what are known as the 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.

s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes ČR nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2020 přijala ČR celkem 209 případů, z toho 125 spadalo do kompetence SZPI.

Nad rámec případů, které se bezprostředně týkají ČR, rozeslalo v roce 2020 NKM RASFF 12 informativních oznámení v kategorii Novinka, včetně souvisejících dodatečných informací.

Mimořádnou událostí roku 2020 byl vysoký počet oznámení RASFF týkajících se obsahu nepovoleného pesticidu ethylenoxidu v sezamových semíncích z Indie a ve zpracovaných potravinách s obsahem sezamu. V návaznosti na oznámení z RASFF provedla SZPI mimořádnou kontrolu obsahu ethylenoxidu v sezamu.

## 2.5 Systém správní pomoci a spolupráce (AACs)

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) č. 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) č. 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 podvodné-

In 2020, a total of 2 767 notifications were distributed through the NCP RASFF: 279 original notifications concerning the Czech Republic and 2 488 additional pieces of related information. The Czech Republic itself sent a total of 70 original notifications. 66 cases were related to inspections on the market, of which 31 notifications fell 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 manufactured in the Czech Republic or distributed via the Czech Republic, or those that have been placed on the Czech market from abroad. In 2020 the Czech Republic received 209 cases, 125 of which fell under the authority of CAFIA.

Beyond the framework of the cases which directly affected the Czech Republic in 2020, the NCP RASFF sent out 12 information notices in the category of News, including additional related information.

An extraordinary event in 2020 was the high number of RASFF notifications concerning the content of a non-permitted pesticide, ethylene oxide, in sesame seed from India and in processed foods containing sesame. Following the notification from the RASFF, CAFIA carried out an ad-hoc inspection of the content of ethylene oxide in sesame seed.

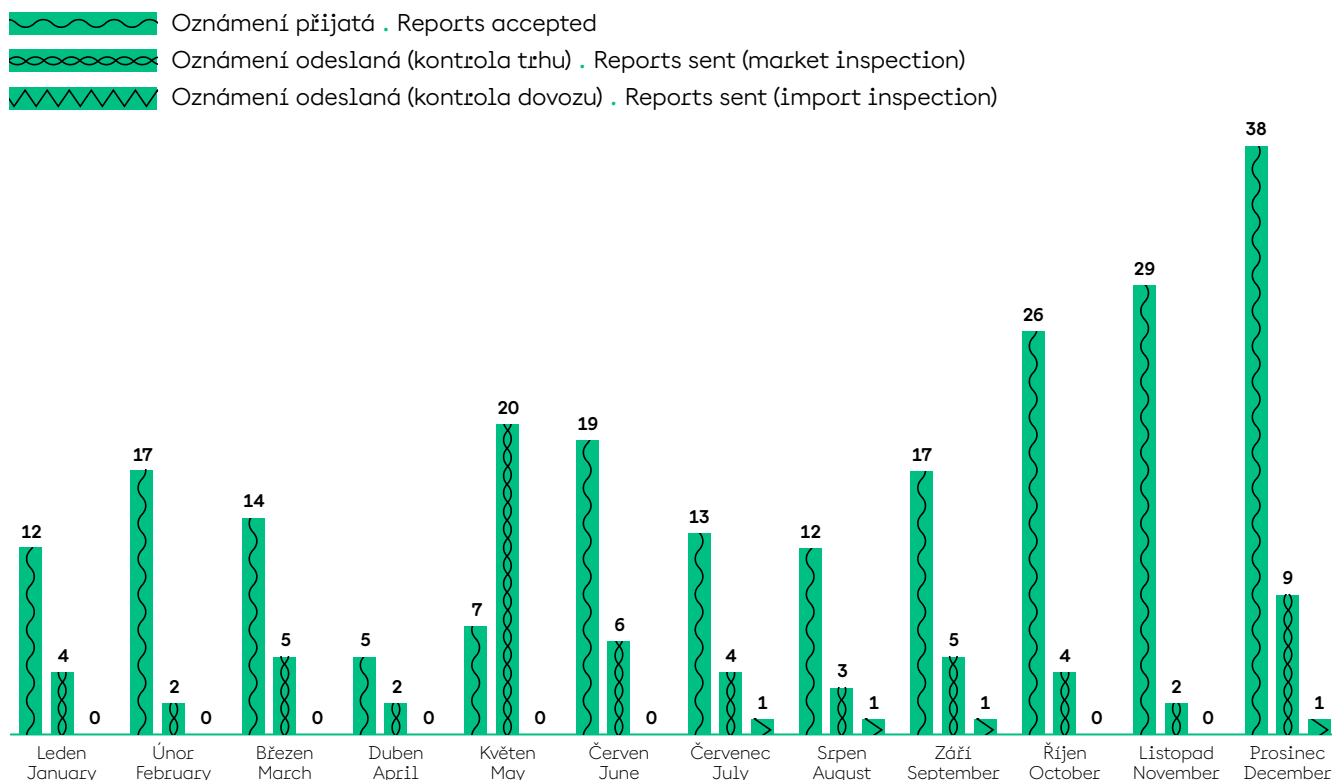
## 2.5 The Administrative Assistance and Cooperation (AAC) system

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

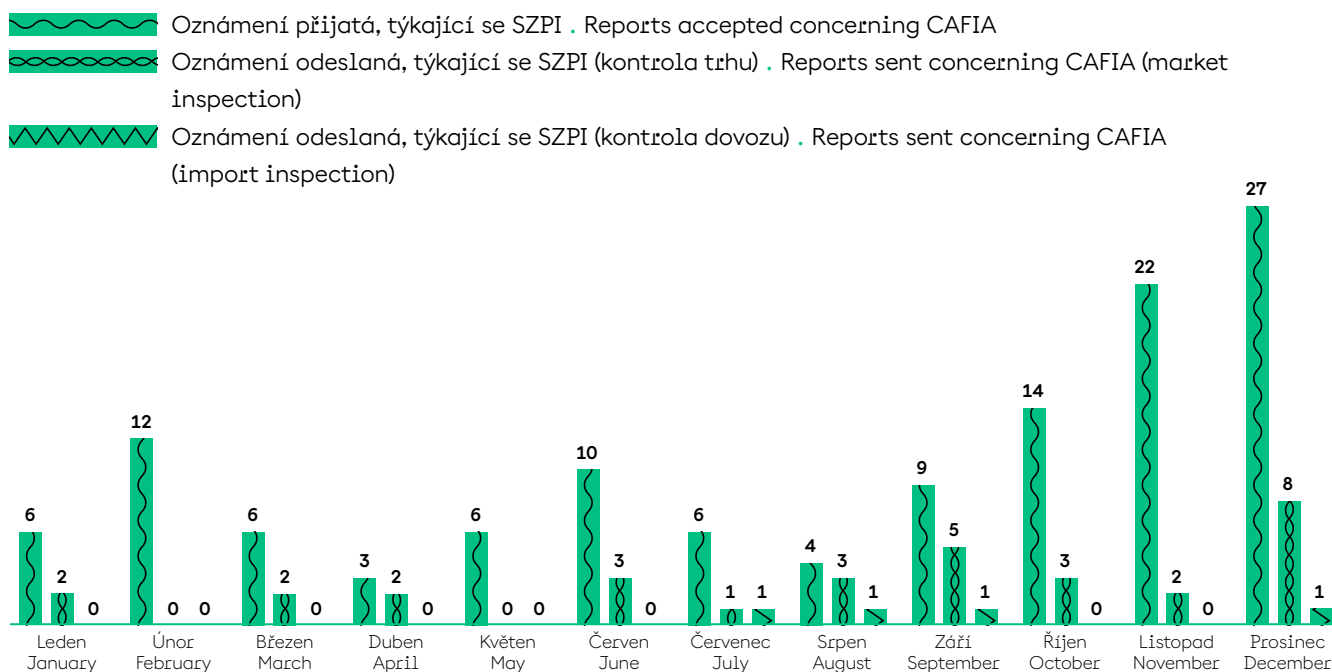
2 graf . graph

## Oznámení systému RASFF v roce 2020 v rámci ČR . Notifications in the RASFF system in the Czech Republic in 2020

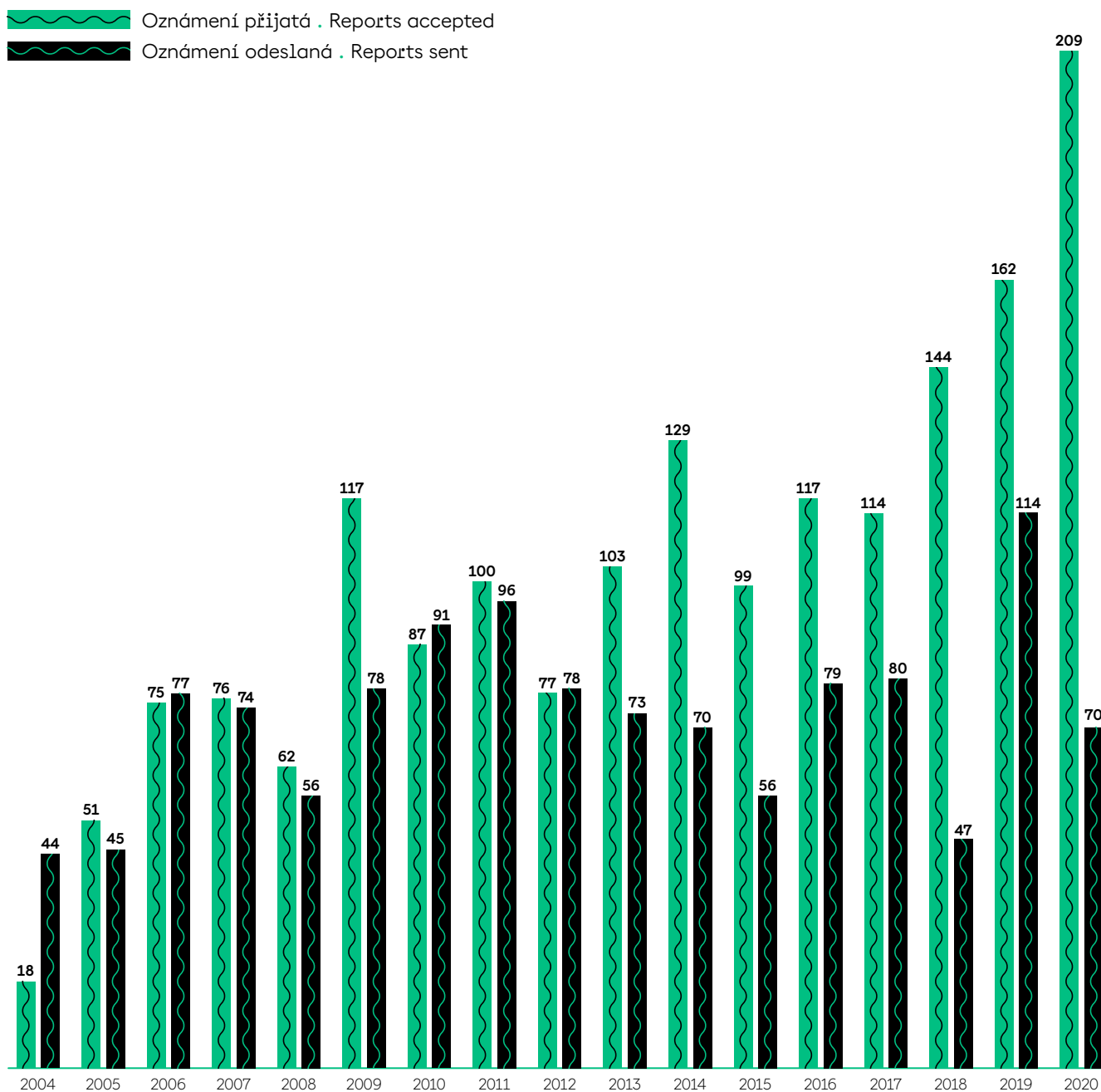


3 graf . graph

## Oznámení systému RASFF v roce 2020 v kompetenci SZPI . Notifications in the RASFF system in the Czech Republic in 2020 within the competence of CAFIA



## Počty oznámení systému RASFF v letech 2004–2020 . Number of notifications in the RASFF system in 2004–2020



ho jednání, případně podezření na takové jednání. K výměně informací v režimu AAC slouží především on-line 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

and the Council No. 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) No. 2019/1715 of 30 September 2019 laying down the rules for the functioning of the information management system for official

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 2020 bylo prostřednictvím on-line nástroje distribuováno celkem 195 oznámení (z toho 134 bylo v kompetenci SZPI) a souvisejících 357 žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 49 případů odeslaných z ČR a 146 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 14 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 doplněn o funkcionality NESSUS.

V rámci zabezpečení provozu byl pořízen samostatný fyzický server pro řízení účtů Active Directory, který je nyní zcela nezávislý na virtuální serverové infrastruktuře.

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 the 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 EC is used as the main tool for the exchange of information in the AAC system.

Pursuant to § 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 other Member States through the contact point at CAFIA. AAC notifications received from 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 investigation or the taking of appropriate measures, as applicable.

A total of 195 notifications (including 134 within the competence of CAFIA) and 357 related requests, information notifications and responses were distributed through the online tool in 2020. Out of the total number of notifications, 49 cases were sent from the Czech Republic and 146 cases were received from other member states. 14 AAC notifications in total were received or sent out in the form of e-mail communication.

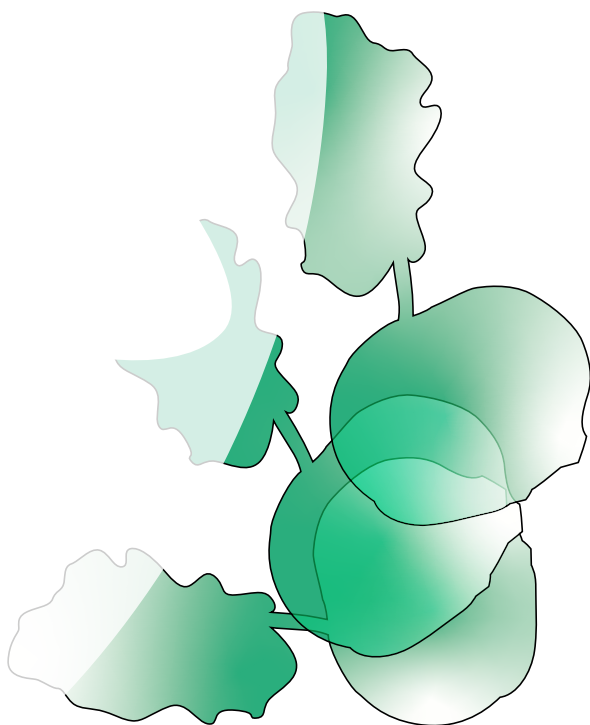
## 2.6 The Information and Communication system

CAFIA's 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.

V průběhu roku byly všechny inspektoráty dovybaveny výkonnými páteřními prvky sítě od ověřeného výrobce v rámci rozšiřování a rozvoje datové sítě. Vše proběhlo zároveň s mnohonásobným navýšením propustnosti síťového provozu, tak aby byly spolehlivě pokryty všechny požadavky na informačně-komunikační síť SZPI.

Vzhledem k aktuální situaci a souvisejícím změnám v požadavcích na formy vzájemné komunikace, byly pořízeny licence k rozšíření možností nyní využívaného videokonferenčního systému. SZPI tak od roku 2020 využívá hybridního modelu videokonferencí založených na platformě Cisco s mnohostranným využitím jak pevných videokonferenčních terminálů, tak i cloudových služeb Webex Teams, které zaměstnancům umožňují moderní formy vzájemné komunikace i mimo kanceláře.

Průběžně byly v období roku 2020 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů či v souvislosti s požadavky legislativy.



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

PRTG, a supervisory system for operating systems, and IBM Security QRadar SIEM, a high-performance security monitoring system supplemented with Nessus functionalities, are also used to protect the CAFIA information communication infrastructure.

As part of operational security, an independent physical server for managing Active Directory accounts was acquired, and this is now completely independent of the virtual server infrastructure.

During the year, all inspectorates were equipped with powerful backbone network elements from a certified manufacturer as part of the expansion and development of the data network. Everything took place simultaneously with a multiple increase in the throughput of network traffic, meaning that all the requirements placed on the CAFIA information and communication network were reliably covered.

With regard to the current situation and related changes in the requirements for forms of mutual communication, licenses were obtained to expand the capabilities of the currently used video conferencing system. Since 2020, CAFIA has been using a hybrid video conferencing model based on the Cisco platform, with the versatile use of both fixed video conferencing terminals and Webex Teams cloud services, which enables employees to use modern forms of mutual communication even outside the office.

Modifications to application software for 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 2020.

The principal information system KOPR, which is employed in the primary inspection activities and subsequent administrative proceedings of CAFIA, remained the highest priority. In the course of 2020, as part of the development of the KOPR IS, modifications were imple-



Nejvyšší prioritou zůstával i nadále stěžejní významný informační systém KOPR určený pro primární kontrolní činnost a navazující správní řízení SZPI. V průběhu roku 2020 byly v rámci rozvoje IS KOPR realizovány zejména úpravy vedoucí k optimalizaci procesů, zvýšení efektivity a komfortu práce v systému a dokončení vybraných funkcionalit. Jednalo se například o úpravy zlepšující možnosti zadávání či editaci dat při tvorbě kontrolních materiálů, zrychlení generování šablon kontrolních materiálů a úpravy seznamů, které usnadnily filtrování a vyhledávání dat. V roce 2020 byly implementovány rovněž některé nové funkcionality, například aplikace pro opravu podkladů, nový modul pro administraci neúředních vzorků, archiv dat v IS KOPR pro zobrazování historických dat. Částečně byla provedena i aktualizace vybraných dílčích služeb napojení IS KOPR a IS GINIS.

V průběhu roku 2020 byly zavedeny úpravy ERMS, které usnadňují, a především zefektivňují práci uživatelů v daném informačním systému. Nejdůležitější z nich bylo zavedení automatické konverze u doručené pošty a automatický převod odeslané pošty do výstupního formátu PDF/A. Zcela zásadní byla též úprava, která umožní automatické generování odpovědi na doručené podání na e-mailovou adresu podatelny.

I v roce 2020 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 třeba zmínit realizaci veřejné zakázky a přechod k novému poskytovateli hlasových a datových služeb pro celou SZPI.

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.

V závěru roku byl nově vysoutěžen informační systém pro evidenci v oblasti vinařství, který by měl v následujícím roce postupně nahradit stávající, již dosluhující, systém IS Víno.

mented leading to the optimisation of processes, which increased the efficiency and comfort of work in the system, and also to the completion of selected functionalities. These included, for example, modifications that improved the options for entering or editing data when creating inspection materials, speeding up the generation of inspection material templates and editing lists that made it easier to filter and search for data. In 2020, some new functionalities were also implemented, such as applications for the correction of documents, a new module for the administration of unofficial samples, and a data archive in the KOPR IS for displaying historical data. Selected sub-services of the KOPR IS and GINIS IS connection were also partially updated.

Over the course of 2020, changes were made to the ERMS that simplified and significantly improved the working efficiency of users in the information system. The most important of these was the introduction of automatic conversion for inbox mail and the automatic conversion of sent mail to the PDF/A output format. An adjustment which will enable automatic generation of a response to a delivered submission to the filing office email address was also extremely crucial.

In 2020 communication between the ERMS and other CAFIA agenda systems, in particular the GINIS IS and KOPR IS, was developed and deepened. Additional ERMS-level and CAFIA intranet links were also established. On top of that, organisation of a public tender procedure and subsequent transition to a new provider of voice and data services for the whole of CAFIA should also be mentioned.

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.

At the end of the year, information system for records in the area of viticulture was newly acquired via public tender. In the following year it should gradually replace the existing Víno IS, which is reaching the end of its service life.

## 2.7

# Činnost v oblasti legislativy

### 2.7.1

## Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2020 se SZPI podílela na vzniku 7 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. 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. 452/2001 Sb., o označení původu ochrany a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele; novele zákona č. 78/2004 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty; k návrhu zákona o dozoru nad trhem a souladu výrobků s předpisy; k návrhu zákona o omezení dopadu vybraných plastových výrobků na životní prostředí.

SZPI se v roce 2020 spolupodílela také na vzniku či novele čtyř prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Jedná se o tyto vyhlášky: novela Vyhlášky č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití; návrh Vyhlášky o seznamu potravin podle § 9 b odst. 1 písm. c) zákona o potravinách a tabákových výrobcích; návrh Vyhlášky o požadavcích na zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich a banány; návrh Vyhlášky, kterou se stanoví výše poplatků za poskytnutí českých technických norem a jiných technických dokumentů, poplatků za přístup do databáze a poplatků za sponzorovaný přístup k českým technickým normám a jiným technickým dokumentům; návrh Vyhlášky o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich úpravy.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI aktivně sledovala vývoj právní úpravy v oblasti vinařství, zejména přípravu provádě-

## 2.7

# Legislative activities

### 2.7.1

## Legal regulations: creation and commentary

In 2020 CAFIA participated in the creation of 7 laws. From these, CAFIA primarily cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in the legislative process for the amendment to Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, and amendments to certain related acts. CAFIA also submitted comments on the amendment to Act No. 89/2012 Coll., The Civil Code; the amendment to Act No. 452/2001 Coll., on designations of origin, protection and geographical indications and on the amendment of the Consumer Protection Act; the amendment to Act No. 78/2004 Coll., on the handling of genetically modified organisms and genetic products; the draft law on market surveillance and the compliance of products with regulations; and the draft law on limiting the impact of selected plastic products on the environment.

In 2020 CAFIA also participated in the creation or amendment to 5 implementing decrees related to various acts. These were the following decrees: the amendment to Decree No. 54/2004 Coll., on foods intended for special nutrition and on the manner of their use; the draft Decree on the list of foods according to § 9 b (1) (c) of the Act on Food and Tobacco Products; the draft Decree on the requirements for processed fruit and processed vegetables, nuts, mushrooms, potatoes and products made from them, and bananas; the draft Decree setting the amount of fees for the provision of Czech technical standards and other technical documents, fees for access to databases and fees for sponsored access to Czech technical standards and other technical documents; and the Draft decree on requirements for the quality and safety of bottled waters and the method of their treatment.

As in previous years, CAFIA was a contributor in the creation of EU legal regulations. CAFIA actively monitored the development of legislation in the area of viticulture,

děcích aktů k nařízení (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví organizace trhu se zemědělskými produkty.

## 2.7.2

### Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

Zaměstnanci SZPI se pravidelně a aktivně účastní jednání pracovních formací Evropské komise a Rady – do vypuknutí pandemie COVID-19 se uskutečnilo celkem 6 zahraničních pracovních cest (3× pracovní skupina pro zemědělské či průmyslové kontaminanty). Poté tato jednání probíhala videokonferenční formou. Do konce roku se ještě uskutečnilo 5 jednání pro pracovní skupiny pro zemědělské či průmyslové kontaminanty, 5 jednání souvisejících s nařízením pro úřední kontroly potravin, pravidelně se také „scházely“ pracovní skupiny pro systémy RASFF, AAC a Food Fraud a 2× se uskutečnilo setkání pracovní skupiny pro e-commerce. Za celý rok se takto za chorvatského a německého předsednictví uskutečnilo celkem 24 setkání pracovních formací EK (22) a Rady (2), kterých se experti SZPI účastnili.

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 2020 proběhlo informativní setkání s MZe k přípravě předsednictví České republiky v Radě EU v druhé polovině roku 2022.

## 2.7.3

### Činnost právní

V roce 2020 bylo pravomocně skončeno 2 435 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 96 597 500 Kč. Trest napomenutí byl uložen ve 253 případech. Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských

specificky the drafting of implementing acts concerning Regulation (EU) No. 1308/2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products.

## 2.7.2

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

CAFIA employees regularly and actively participate in the meetings of working formations of the European Commission and the Council - until the outbreak of the COVID-19 pandemic, a total of 6 business trips abroad took place (three times to the working group for agricultural and industrial contaminants). After that, such negotiations took place via video conferencing. By the end of the year, 5 meetings had been held with the working groups for agricultural or industrial contaminants, 5 meetings had taken place related to the regulation concerning official food inspections, and also working groups for the RASFF, AAC and Food Fraud systems “met” regularly, and meetings of the e-commerce working group were held twice. During the whole year under the Croatian and German presidencies, CAFIA experts took part in a total of 24 meetings involving EC (22) and Council (2) working formations.

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

In 2020, an information meeting was held with the Ministry of Agriculture to prepare for the presidency of the Czech Republic in the Council of the EU in the second half of 2022.

podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 313 000 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 (1 292);

**čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004** – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (464);

**čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002** – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (199);

**čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011** – uvádění zavádějících informací (423);

**§ 3 odst. 1 písm. i) zákona o potravinách** – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku k nahlašování činnosti (248);

**§ 3 odst. 1 písm. k) zákona o potravinách** – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (69);

**§ 3 odst. 1 písm. q) zákona o potravinách** – neprodlené vyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (293);

**§ 3 odst. 1 písm. r) zákona o potravinách** – nezabezpečení dokladů o původu potravin (167);

**§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách** – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (834);

**§ 10 odst. 2 zákona o potravinách** – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (795);

**§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství** – nedodržení požadavků na označení produktu/vína (35);

**§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství** – nedodržení požadavků na uvádění do oběhu vína (115);

**§ 30 zákona o vinohradnictví a vinařství** – řádné nevedení evidenčních knih v odvětví vína (99);

**čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013** – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (142);

**čl. 80 odst. 2 nařízení (ES) č. 1308/2013** – uvádění do oběhu produktů z révy vinné podrobených nepovoleným enologickým postupům (16);

**čl. 147 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013** – uvádění

## 2.7.3

### Legal activities

2 435 administrative proceedings were concluded with food business operators in 2020 and fines totalling 96 597 500 CZK were imposed. A reprimand was administered as punishment in 253 cases. Obligation to reimburse the amount of 313 000 CZK was imposed as the total compensation for the costs of administrative proceedings for offences committed by food business operators.

**The most frequent violations dealt with in administrative proceedings were with regard to the following legal regulations:**

**Article 4 of Regulation (EC) No. 852/2004** – failure to comply with hygiene requirements when placing foodstuffs on the market (1 292);

**Article 5 of Regulation (EC) No. 852/2004** – failure to comply with procedures based on HACCP principles (464);

**Article 14 of Regulation (EC) No. 178/2002** – placement of foodstuffs on the market that are unsafe or unfit for human consumption (199);

**Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011** – statement of misleading information (423);

**§ 3 (1) (i) of the Food Act** – violation of the obligation of food business operators to report the initiation of business activity (248);

**§ 3 (1) (k) of the Food Act** – failure to comply with the stipulated temperature for food storage (69);

**§ 3 (1) (q) of the Food Act** – failure to immediately withdraw non-compliant foodstuffs from the market (293);

**§ 3 (1) (r) of the Food Act** – failure to provide documentation on the origin of foodstuffs (167);

**§ 10 (1) (b) of the Food Act** – marketing of foodstuffs with expired use-by date (834);

**§ 10 (2) of the Food Act** – failure to separately place and label foodstuffs with an expired best-before date (795);

**§ 16 of the Viniculture and Viticulture Act** – failure to comply with requirements for product/wine labelling (35);

**§ 27 of the Viniculture and Viticulture Act** – failure

do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (21);

**čl. 52 odst. 1 nařízení (ES) č. 607/2009** – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením nově čl. 42 odst. 1 nařízení (EU) č. 2019/33 (21).

V roce 2020 nabylo právní moci 149 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty provozovateli potravinářského podniku, z nichž bylo v 88 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 43 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí (včetně změn formálního charakteru), v 13 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, ve 4 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, v 1 případě bylo shledáno rozhodnutí nicotným a v 0 případech bylo podáno opožděné odvolání.

V roce 2020 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 39 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 31 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v 8 případech bylo rozhodnutí ÚI soudem zrušeno a věc vrácena k dalšímu řízení. V roce 2020 nabylo právní moci též 12 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.



to comply with requirements for the placement of wine on the market (115);

**§ 30 of the Viniculture and Viticulture Act** – failure to keep records in the wine sector (99);

**§ 76 of Regulation (EC) No. 1308/2013** – failure to comply with the requirements of commercial standards for fruit and vegetables (142);

**Art. 80 (2) of Regulation (EC) No. 1308/2013** – marketing of viticultural products that have undergone unauthorised oenological practices (16);

**Art. 147 (1) of Regulation (EC) No. 1308/2013** – placement of products from the wine sector on the market without accompanying documents (21);

**Art. 52 (1) of Regulation (EC) No. 607/2009** – marketing of products from the wine sector that are labelled contrary to the regulation, newly Art. 42 (1) of Regulation (EU) No. 2019/33 (21).

149 decisions made by CAFIA Headquarters on appeals against the inspectorate's decision on fines imposed on food business operators entered into legal force in 2020; the appealed decision was upheld in 88 of these cases, while it was changed in 43 cases (including formal changes), annulled and returned to the relevant inspectorate for a renewed hearing and decision in 13 cases, cancelled and proceedings suspended in 4 cases, and found to be null and void in one case. The appeal was submitted late in 0 cases.

In 2020, regional courts decided with final legal force on the administration of justice regarding 39 complaints against the decisions of CAFIA Headquarters. Of the delivered final regional court decisions, the complaints were dismissed as unjustified in 31 cases and the decision of the Headquarters was revoked by the court in 8 cases and returned for consideration in further proceedings. In 2020, 12 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters entered final legal force.

## 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. SZPI se aktivně zapojovala do řešení případů týkajících se zjištění nekalých obchodních praktik, včetně nekalých obchodních praktik použitých vůči spotřebitelům pocházejícím z jiných členských států EU (prostřednictvím elektronického komunikačního systému CPCS – Consumer Protection Cooperation System). SZPI je také 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 potravin živočišného původu.

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.

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

## 2.8

### Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic

CAFIA cooperates in the long term with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in the joint operation of the ProCoP system, the function of which is to provide information to entrepreneurs regarding product requirements and the functioning of the internal market for the free movement of foodstuffs. CAFIA actively contributed to the resolution of cases concerning 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 is also involved in the SOLVIT system, which facilitates cooperation between member states for the effective resolution of issues that arise due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public authorities.

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

Cooperation between CAFIA and the General Directorate of Customs during inspections of food commodities imported from third countries is consistently of a high standard. Joint inspections focused on the origin of imported or transported wine are frequent and effective.

Another cooperating supervisory body that should be mentioned is the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, with which cooperation takes place on inspections carried out on the premises of primary producers, and also during 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, as well as with the State Institute for Drug Control, par-



V roce 2020 spolupracovala SZPI také se Správou státních hmotných rezerv (SSHR) při poskytování informací při naskladnění jedné ze strategických hmotných rezerv do úložišť SSHR.

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 neefektivněji 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 předkládaným návrhům norem.

Podobně efektivní je pak spolupráce se Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR, kde pravidelně organizované kulaté stoly se zástupci dozorových orgánů mají významný preventivní účinek a praktická aplikace dohodnutých pravidel pak v mnoha případech zjednodušuje výkon úřední kontroly prováděný SZPI.

S posledními dvěma organizacemi, tedy PK ČR a SOCR ČR byla v roce 2020 intenzivně komunikována problematika postupu řešení tzv. dvojí kvality potravin na trhu v 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). SZPI je členem Celostátní radiační monitorovací sítě a spolupracuje se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost (SÚJB) v monitorování radioaktivní kontaminace (aktivita radionuklidu <sup>137</sup>Cs) na celém území ČR.

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.

SZPI pokračovala v roce 2020 ve spolupráci se zájmovým sdružením právnických osob CZ.NIC (správce domény CZ) v oblasti identifikace kontrolovaných osob při kontrole internetového obchodu.

SZPI pokračovala v roce 2020 ve spolupráci s Radou pro rozhlasové a televizní vysílání v oblasti koordinace kontroly reklamy.

SZPI spolupracovala v roce 2020 s Národní protidrogovou centrálou Služby kriminální policie a vyšetřování Policie ČR

particularly when dealing with products declared to be food supplements that are very similar to medicinal products.

CAFIA continued in cooperation with the Intellectual Property Office in terms of its activities regarding the enforcement of intellectual property rights, namely during inspections of protected geographical indications of foodstuffs and protected designations of foodstuff origin.

In 2020 CAFIA cooperated with the Administration of State Material Reserves (ASMR) by providing information when one of the strategic material reserves in the repositories of the ASMR was being restocked.

The very efficient cooperation between CAFIA and the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic (FFDI CR) is also worth mentioning. It was maintained in two principal areas. First, there was cooperation in the development of a shared approach to finding practical solutions for issues resulting from sometimes very complicated legal regulations. This approach allows Czech producers to take effective measures in their businesses as quickly and as efficiently as possible, while making official inspections faster and simpler in many cases. The other area of cooperation was in the creation of the Czech Guild Standards, during which CAFIA was able to provide the Federation with a qualified opinion on almost all of the presented proposals for standards.

Cooperation with the Czech Confederation of Commerce and Tourism (CCCT) is similarly efficient. Regularly organised round tables involving representatives of supervisory authorities have a significant preventive effect, and the practical application of the agreed rules in many cases simplifies the performance of the official inspections carried out by CAFIA.

In 2020 issues of so-called “dual quality” standards with regard to food on the market in the Czech Republic were discussed intensively with the latter two organisations, i.e. the FFDI CR and the CCCT.

Monitoring of the incidence of radiation is organised across the EU's member states and 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 <sup>137</sup>Cs radionuclide) throughout the entire territory of the Czech Republic.

CAFIA maintains close professional contacts in the field of consumer protection. CAFIA is an active member of the Quality in Consumer Protection Expert Section

v oblasti kontroly potravin, které by mohly obsahovat omamné a psychotropní látky.

Spolupráce s dalšími organizacemi:

- Mendelova univerzita v Brně – Agronomická fakulta
- 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 destilátérů
- Český svaz zpracovatelů masa v Praze
- Českomoravský svaz mlékárenský v Praze
- Českomoravská komora odborových svazů – Odborná sekce Kvalita v ochraně spotřebitele
- Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.,
- Českomoravská drůbežářská unie, o. s.
- Sdružení drůbežářských podniků
- Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) – pracovní skupina Potraviny a spotřebitel a Bezpečnost potravin
- Časopis MASO

of the Quality Council of the Czech Republic, and is also a member of the Food and Consumer Working Group of the Czech Technology Platform for Foodstuffs.

In 2020 CAFIA continued its cooperation with the interest group for legal entities CZ.NIC (the administrator of the CZ domain) in the field of the identification of inspected entities during the investigation of online trading.

In 2020 CAFIA continued its cooperation with the Council for Radio and Television Broadcasting in the coordination of advertising inspections.

In 2020 CAFIA also cooperated with the National Anti-drug Centre of the Police of the Czech Republic, Criminal Police and Investigation Service, in the area of the inspection of food which could contain narcotic and psychotropic substances.

Cooperation with other organisations:

- Mendel University in Brno – Faculty of AgriSciences
- 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
- Czech-Moravian Association of Microbreweries
- Distillers Union
- Czech Meat Processors Association, Prague
- Bohemian-Moravian Dairy Product Association, Prague

## 2.9

# System managementu jakosti

System 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. System managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2020 SZPI úspěšně absolvovala recertifikační audit systému a certifikát byl prodloužen na další tříleté období.

- 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) – working groups for Foodstuffs and the Consumer, and for Food Safety
- 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 is continuously improved and subjected to supervisory and recertification audits by an external audit authority every year. In 2020 CAFIA's system successfully passed the recertification audit and the certificate was extended for another three-year period.



Mezinárodní  
vztahy

International  
relations

## 3.1

# Mezinárodní spolupráce

Hlavním přínosem zahraničních aktivit je získávání nových informací a posílení know-how SZPI jako dozorového orgánu působícího na vnitřním trhu EU. Účast na školeních je pak zásadním přínosem ve zvyšování kvalifikace našich zaměstnanců. Účast na různých konferencích, sympoziích, workshopech a dalších vzdělávacích akcích je významná pro získávání aktuálních informací potřebných pro výkon pracovní pozice daného účastníka. Vzdělávacích akcí se účastní především zaměstnanci SZPI, kteří jsou zodpovědní za metodiku kontrol a dále zaměstnanci laboratoří. Účastníci ZPC získané informace dále poskytují těm kolegům, jejichž činnosti se rovněž týkají, např. v rámci oborových porad. Je potřeba zmínit, že náklady na ZPC do Evropské komise a Rady a řadu dalších vzdělávacích akcí jsou plně či částečně refundovány ze strany evropských institucí.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV). Tato mezinárodní 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.

Kvůli pandemii COVID-19 probíhaly zahraniční cesty zhruba do první třetiny března, nicméně některé aktivity bylo možné následně realizovat videokonferenční formou.

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

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se v roce 2020 v omezené míře účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANTE a která se specializují např. na obecné označování, látky zlepšující vlastnosti potravin, zeměpisné označování vína či lihovin, nová nařízení o úředních kontrolách, hygienu potravin, auditní systémy nebo mikrobiologická rizika v potravinách. V roce 2020 mělo 8 zaměstnanců SZPI možnost účastnit se 7 výše uvedených typů školení. Školení zaměřené na mikrobiologická rizika se uskutečnilo videokonferenčně (1 zaměstnanec). Dva zaměstnanci SZPI se podílejí jako školi-tele na realizaci BTSF pro oblast kontroly e-commerce.

Pravidelné setkání vedoucích představitelů dozorových orgánů v oblasti potravin *Heads of Agencies* se v roce 2020 rovněž uskutečnilo pouze videokonferenčně.

## 3.1

# International cooperation

The main benefit of CAFIA's activities abroad is obtaining new information and improving its know-how as a supervisory body operating on the internal EU market. Participation in training courses is an essential step towards improving our employees' qualifications. Attendance at various conferences, symposia, workshops and other educational events is important for participants to obtain the up-to-date information they need to perform work in their position. CAFIA employees responsible for inspection methods take part in the training events, as do laboratory staff. Those who go on such business trips abroad pass on the obtained information to colleagues who are involved in related activities via (for instance) professional meetings. It should be mentioned that the cost of business trips abroad to the European Commission and the Council, and to a number of training events, is fully or partially reimbursed by the European institutions concerned.

CAFIA continues to maintain active cooperation with the International Organisation of Vine and Wine (OIV). This global intergovernmental scientific and technical organisation creates definitions and recommends standards for viticulture and wine growing, which in the case of oenological approaches and analytical methods have been incorporated into EU legal regulations.

Due to the COVID-19 pandemic, trips abroad only took place in 2020 until about a third of the way through March, though some activities could subsequently take place via video conferencing.

The staff of the Brno laboratory and the Control Laboratories and Certification Department actively participated in working group meetings that are responsible for the operations of the European Wine Databank.

In 2020, CAFIA inspectors and other employees took part, to a limited extent, in a training campaign called Better Training for Safer Food (BTSF), which is organised for representatives of supervisory authorities by DG SANTE and which specialises, for example, in general labelling, substances that improve the properties of foodstuffs, geographical indications of wine and spirits, new regulations on official inspections, food hygiene, audit systems and microbiological risks in food. In 2020, 8 CAFIA employees had the opportunity to take part in 7 training sessions of the types mentioned above.



## 3.2

# Mezinárodní projekty

V roce 2020 došlo k finančnímu vypořádání projektu přeshraniční spolupráce realizovaného v roce 2019. Jednalo se o projekt nazvaný *Bezpečné a kvalitní potraviny na obou stranách hranic* uskutečněný v rámci Programu Interreg V-A Česká republika – Polsko, který byl realizován společně s polským dozorovým orgánem Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych (Inspekce kvality zemědělských a potravinářských výrobků). SZPI bylo v roce 2020 z Evropského fondu pro regionální rozvoj refundováno 16 699 EUR, což odpovídalo 85 % nákladů vynaloženým během projektu.

V roce 2020 byla podána žádost na obdobný projekt přeshraniční spolupráce, tentokrát se saským projektovým partnerem – Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (Saské státní ministerstvo sociálních věcí a sociální soudržnosti). SZPI již v minulosti se Saskem obdobný projekt realizovala, a sice v roce 2011, nicméně od té doby došlo k rozšíření kompetencí SZPI a náplň projektu tedy nebude v případě realizace identická. Projekt *Společně za lepší potraviny* byl koncem roku 2020 schválen jako náhradní, což znamená jeho případnou praktickou implementaci až v roce 2022 (oproti původnímu plánu realizace v druhé polovině roku 2021 a dokončení v první polovině roku 2022). Plánované náklady pro českou stranu jsou ve výši 26 660 EUR, z nichž by opět mělo být 85 % refundováno z Evropského fondu pro regionální rozvoj. Projekty přeshraniční spolupráce jsou zaměřeny na seznámení se s činností projektového partnera, který na druhé straně hranic vykonává obdobné kontrolní aktivity jako SZPI, a rovněž na výměnu informací a zkušeností z oblasti dozoru nad bezpečností a kvalitou potravin.

The training focused on microbiological risks took place via video conferencing (1 employee). Two CAFIA employees participated as trainers in the implementation of BTSF for the area of e-commerce inspections.

A regular meeting of the heads of food inspection authorities, *Heads of Agencies*, also took place in 2020, but only in the form of a video conference.

## 3.2

# International projects

In 2020, the financial settlement of a cross-border cooperation project implemented in 2019 took place. It was a project called *Safe and Quality Foodstuffs on Both Sides of the Borders* that was carried out within the framework of the Interreg V-A Czech Republic - Poland Programme, which was implemented in collaboration with the Polish supervisory body Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych (Inspection of the Quality of Agricultural and Food Products). In 2020, CAFIA was reimbursed EUR 16 699 from the European Regional Development Fund, which corresponded to 85 % of the costs incurred during the project.

In 2020, an application was submitted for a similar cross-border cooperation project, but this time with a Saxon project partner - Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (Saxon State Ministry of Social Affairs and Social Cohesion). CAFIA has already implemented a similar project with Saxony in the past, namely in 2011. However, since then CAFIA's competencies have been extended and the content of the project will therefore not be identical should implementation take place. The project *Together for Better Food* was approved at the end of 2020 as an alternative, which means that its potential practical implementation won't take place until 2022 (unlike the original implementation plan, which was for the second half of 2021, with completion in the first half of 2022). The planned costs for the Czech side are EUR 26 660, of which 85 % should again be reimbursed from the European Regional Development Fund. Cross-border cooperation projects are aimed at allowing participants to get acquainted with the activities of the project partner, who performs similar inspection activities to CAFIA on the other side of the border, as well as at the exchange of information and experience in the field of food safety and food quality supervision.



Vztahy  
s veřejností

Public  
relations

## 4.1

# Komunikace s médii

Komunikace SZPI s veřejností je založena na principu transparentnosti a otevřenosti. Klíčovou úlohu v této komunikaci sehrávají média a Potravinářská inspekce prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi médií všech typů – televizí, rozhlasem, tiskem a internetovým zpravodajstvím včetně jejich extenzí na 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 SZPI 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.

Nejvýznamnějším, resp. nejmedializovanějším tématem roku 2020 byla zjištění nevyhovujících doplňků stravy, jejichž prodejci zneužívali obav veřejnosti v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19 tím, že deklarovali zejména v rámci internetové formy prodeje údajné účinky proti tomuto onemocnění. Potravinám včetně doplňků stravy podle evropské legislativy nelze žádným způsobem připisovat léčebné nebo preventivní účinky, ty jsou vyhrazeny pouze léčivům. Potravinářská inspekce v roce 2020 varovala veřejnost před těmito praktikami v celkem 9 tiskových zprávách s přehledem takto nabízených doplňků stravy.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2020 SZPI zveřejnila celkem 38. Dále úřad průběžně zodpovídá dotazy individuálně vznesené redakcemi jednotlivých médií, kterých bylo v loňském roce 1 166. 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 rozhlasu, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích. SZPI

## 4.1

# Media communications

Communication between CAFIA and the general public is based on the principles of transparency and openness. The media plays a key role in this communication. CAFIA closely cooperates with the media on a regular basis through its spokesperson, who communicates with news outlets and editorial teams of journalists from all types of media - television, radio, press and online reporting, including their extensions in social networks. Such cooperation not only allows CAFIA to inform consumers and businesses of its key findings quickly and efficiently, such as the 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 the media remains publishing of information on detection of foodstuffs that are unsafe, unsuitable for human consumption and adulterated. The Authority publishes this information with an emphasis on speed, accessibility to the 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 foodstuffs at home to the maximum possible extent. CAFIA also continuously publishes reports on measures imposed on food business operators and public catering establishments that fail to comply with applicable legal regulations.

The most important (or most publicised) topic in 2020 was discovery of non-compliant food supplements whose sellers took advantage of public concerns connected with the COVID-19 pandemic by declaring alleged effects against the disease, especially in the context of online sales. According to European legislation, foodstuffs, including food supplements, cannot in any way be attributed therapeutic or preventive effects: these are reserved only for medicaments. In 2020, the Food Inspection Authority warned the public against such practices in a total of 9 press releases, with an overview of food supplements offered in this way.

Publication of press releases is a basic tool for communication with the public via the media; CAFIA issued a total of 38 press releases in 2020. In addition, the authority continuously provides answers to individual questions raised by the editors of individual media organisations, of which there were 1 166 last year. The CAFIA management as well as other groups of qualified employees also regularly contribute to the education of the public

mj. dlouhodobě spolupracuje s Českou televizí a Českým rozhlasem, kde odborní pracovníci seznamují veřejnost s problematikou potravinového práva, potravinářského sortimentu a s ním spojenými potenciálními riziky, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a poskytují rady spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin. Významným kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. Tyto informace jsou k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o téměř 5 500 šaržích potravin, 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 2020 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 409 osob a subjektů. Více než osmdesát procent z nich (celkem 5 217 tazatelů) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zde odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 942 nejrůznějších žadatelů o informace (z nichž 476 bylo podáno písemně, 466 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 166 tazatelů z oblasti médií. Zbývající pětina tazatelů (celkem 1 192 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 speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy veřejnosti. V roce 2020 využilo této služby celkem 3 109 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 773 žadatelů o informace telefonicky a 1 336 osob písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 44 zpráv, a to v angličtině. Nejčastěji se jednalo o podnikatele, kteří se dotazovali na fungování systému sledovatelnosti tabákových výrobků v České republice a dále se ptali na požadavky při uvádění svých produktů na český trh.

Nejvíce se na OK se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby uvažující o zahájení podnikání v potravinářství)

through their participation in news, consumer and general interest programmes on television or on the radio, as well as through the expert proofreading of articles in the print media. Among other things, CAFIA regularly cooperates with Czech TV and Czech Radio, sending expert employees to inform the public about issues concerning food law, food selection, and the 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 source of information on the results of CAFIA inspections for both consumers and the media is the Food Pillory portal. At this site, CAFIA publishes information on serious findings concerning unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through an application for mobile phones running on the Android and iOS operating systems. At present, visitors to the website can find information on almost 5 500 food batches that failed to comply with the requirements of legal regulations. The communication channels employed also include accounts on the social networks Facebook, Twitter, and Instagram, where the content is updated daily.

## 4.2

# Communication with the public

In 2020 a total of 6 409 individuals and entities contacted CAFIA with inquiries. More than eighty percent of them (5 217 inquirers in total) contacted the CAFIA Headquarters directly. The CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification registered inquiries from a total of 942 various entities (of which 476 were submitted in writing, and 466 by telephone). In addition, the CAFIA Spokesperson and his deputy received a total of 1 166 inquiries from the media throughout the course of the year. The remaining almost one-fifth of inquirers (1 192 applicants for information in total) contacted one of the regional CAFIA inspectorates to get an answer to their queries.

A special telephone helpline and e-mail address are operated by the Unit for Communication with Consumers (UCC) at the CAFIA Headquarters, which deals with all sorts of inquiries made by the public. In 2020, a total of 3 109 inquirers used this service. 1 773 applicants for information contacted CAFIA by telephone, and 1 336 individuals did so in writing. Some inquiries were submitted

a dále spotřebitelé. V roce 2020 telefonicky kontaktovalo OK 1537 podnikatelů a 199 spotřebitelů. Písemnou formu dotazu zvolilo 1092 podnikatelů a 210 spotřebitelů. Jako již tradičně spotřebitelé raději používali písemnou komunikaci. Podnikatelé se naopak na OK častěji obraceli telefonicky, což je z jejich pohledu patrně rychlejší a flexibilnější způsob opatření informací. Rozložení množství dotazů určených pro OK v průběhu roku dle typu komunikace více přibližuje graf 5.

Vývoj počtu dotazů směřovaných na oddělení komunikace a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2020 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, ÚKZÚZ), 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 žadatele o zaměstnání u SZPI.

Podnikatelé obracející se na oddělení komunikace nejčastěji žádají informace k zahájení činnosti v oblasti potravinářství. Velice často se jedná o výrobu džemů, sirupů, cukrářských produktů a bylinných směsí. V roce 2020 pokračoval trend dotazů k výrobkům obsahujícím CBD (neboli kanabidiol). Přidaly se také četné otázky k uvádění na trh alternativ tabákových produktů (nikotinové bylinné kapsy k vložení do úst, byliny do vodních dýmek apod.) a k prodeji látky kratom. Hojně byly i dotazy k vytváření a registraci e-shopů s potravinami a k hygienickým požadavkům v rámci prevence šíření onemocnění COVID-19 v maloobchodu. Dále se podnikatelé již tradičně často ptali na dovoz zboží, nahlašování zásilek a na označování potravin.

Spotřebitelé prostřednictvím informační telefonní linky a infomailu SZPI zjišťovali informace k povinnostem podnikatelů uvádět zemi původu či výrobce při označování potravin. Dotazovali se také na možnost rozboru vlastních či zakoupených potravin. Častěji se také ptali na hygienu prodeje nebaleného pečiva. Již tradičním tématem dotazů spotřebitelů byly i v roce 2020 doplňky stravy, kdy tazatelé zjišťují, jakou má SZPI zkušenost s konkrétními produkty a jejich výrobci.

V roce 2020 oproti minulému roku poklesl počet obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 74 dotazů (o 26 žádostí méně oproti roku 2019). Z tohoto počtu 26 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Dvě žádosti byly rozhodnutím ve správním řízení odmítnuty, sedm žádostí bylo odmítnuto částečně a šest žádostí bylo odloženo.

in a foreign language. Specifically, 44 reports were made 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 there were also queries about the placing of products on the Czech market.

The majority of people who contacted the UCC with their inquiries were entrepreneurs (or persons considering starting a business in the area of food), followed by consumers. 1537 entrepreneurs and 199 consumers contacted the UCC by phone in 2020, while 1092 entrepreneurs and 210 consumers opted for written queries. As it is more traditional case, consumers tended to use written communication more often, but conversely entrepreneurs contacted the UCC more frequently via telephone, as they see this as being faster and more flexible way to obtain information. Distribution of the number of inquiries addressed to the UCC during the year according to the type of communication is shown in more detail in Graph 5.

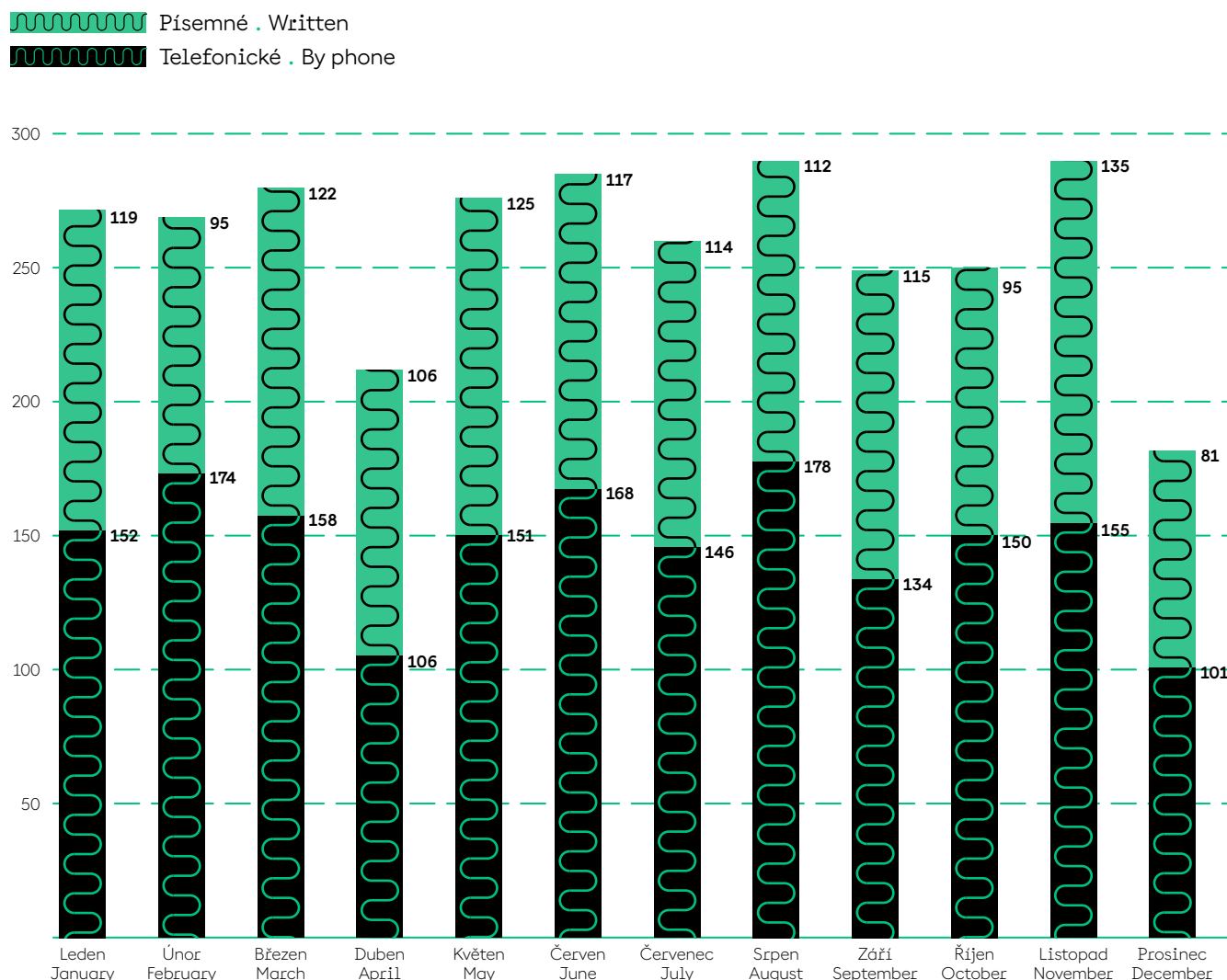
Graph 6 shows development of the number of queries directed to the UCC and the CAFIA Spokesperson during 2020 according to the type of the inquirer. In the “institutions” category, there were mostly questions from the business sector and financial authorities, other supervisory organisations (e.g. the Customs Administration of the Czech Republic, the Police of the Czech Republic, CISTA), representatives of municipal authorities or ministries, and also schools (secondary schools and universities) and charities. The “other” group includes mainly students applying for documents for elaboration of theses or looking for an internship at CAFIA, as well as applicants for employment.

Entrepreneurs addressing the Unit for Communication with Consumers most frequently ask for information on commencing business activities in the food industry. Questions often concern production of jam, syrup, confectionery products or herbal mixtures. In 2020, a frequent topic of inquiry concerned products containing CBD (or cannabidiol). There were also frequent questions concerning marketing of tobacco product alternatives (nicotine herbal pouches for insertion into the mouth, herbs for water pipes, etc.) and on the sale of herb kratom. There were also many questions concerning creation and registration of e-shops selling food, along with hygiene requirements concerning prevention of the spread of COVID-19 in retail environments. Furthermore, entrepreneurs often asked, as is traditional, about import of goods, reporting of consignments and labelling of foodstuffs.

Consumers sought information via the CAFIA information telephone line and the CAFIA infomail on the obli-



## Dotazy veřejnosti směřované na oddělení komunikace ÚI SZPI v roce 2020 . Queries made by the public addressed to the Unit for Communication with Consumers at the CAFIA Headquarters in 2020



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 2020 se jednalo o celkem 280 žádostí.

### Výzkum veřejného mínění

Začátkem roku 2020 byl pro SZPI proveden výzkum veřejného mínění. Průzkum, realizovaný externí agenturou, navazoval na dřívější šetření z předchozích let. Požadavek na realizaci daných výzkumů vychází ze Systému

gations of entrepreneurs to state the country of origin or the producer when labelling food. They also asked about the possibility of analysing their own or purchased foodstuffs. They also asked more frequently about hygiene aspects of the sale of unwrapped bakery products. Food supplements were once again a traditional topic of consumer questions in 2020, with inquirers asking about the experience of CAFIA with specific products and their producers.

Compared to the previous year, the number of requests for information pursuant to Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information decreased in 2020. A total of 74 queries met the formal requirements of requests

managementu jakosti SZPI, který ukládá dané instituci povinnost zjišťovat preference a zkušenosti svých klientů – českých spotřebitelů a přizpůsobovat svou činnost získaným výsledkům.

Sběr dat pro tento sociologický výzkum probíhal 14. až 27. 2. 2020. Informace byly zjišťovány tazateli v terénu, kteří používali dotazník prezentovaný v notebooku (tzv. CAPI typ výzkumu). Průzkum zahrnoval 1 000 respondentů. Výzkum se týkal spotřebního chování, zkušeností s bezpečností a kvalitou potravin v nejrůznějších typech provozoven, znalostí dozorových institucí, hodnocení užitečnosti SZPI a dále spotřebitelských kompetencí a vnímání dvojí kvality potravin. Získaná data jsou reprezentativní pro celou dospělou populaci ČR.

### 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.



for information (26 requests fewer than in 2019). 26 of the inquiries were received by CAFIA's regional inspectorates. Two requests were rejected via a decision following administrative proceedings, seven requests were partially rejected and six requests were suspended.

Outside the regime of Act No. 106/1999 Coll, requests for the confirmation of information known to food business operators are dealt with (i.e. they are registered with CAFIA and are subject to inspection). The settlement of these requests is within the competence of the individual regional inspectorates and is arranged via a specific form, which is available to all entrepreneurs on the CAFIA website. A total of 280 requests were processed in 2020.

### Public opinion survey

At the beginning of 2020, a public opinion survey was conducted for CAFIA. The survey, carried out by an external agency, followed up on surveys from previous years. The requirement to conduct such surveys comes from the CAFIA Quality Management System, which imposes on the said institution the obligation to discover the preferences and experiences of its clients - Czech consumers - and to adapt its activities to the obtained results.

The collection of data for this sociological research took place from 14 to 27 February 2020. The information was obtained by field inquirers who used a questionnaire presented on a laptop (this is known as the CAPI type of research). The survey involved 1 000 respondents. It concerned consumers' behaviour, experience with food safety and quality in various types of establishments, knowledge of supervisory institutions, evaluation of usefulness of CAFIA, as well as consumers' competencies and perception of dual food quality standards. The obtained data are representative for the entire adult population of the Czech Republic.

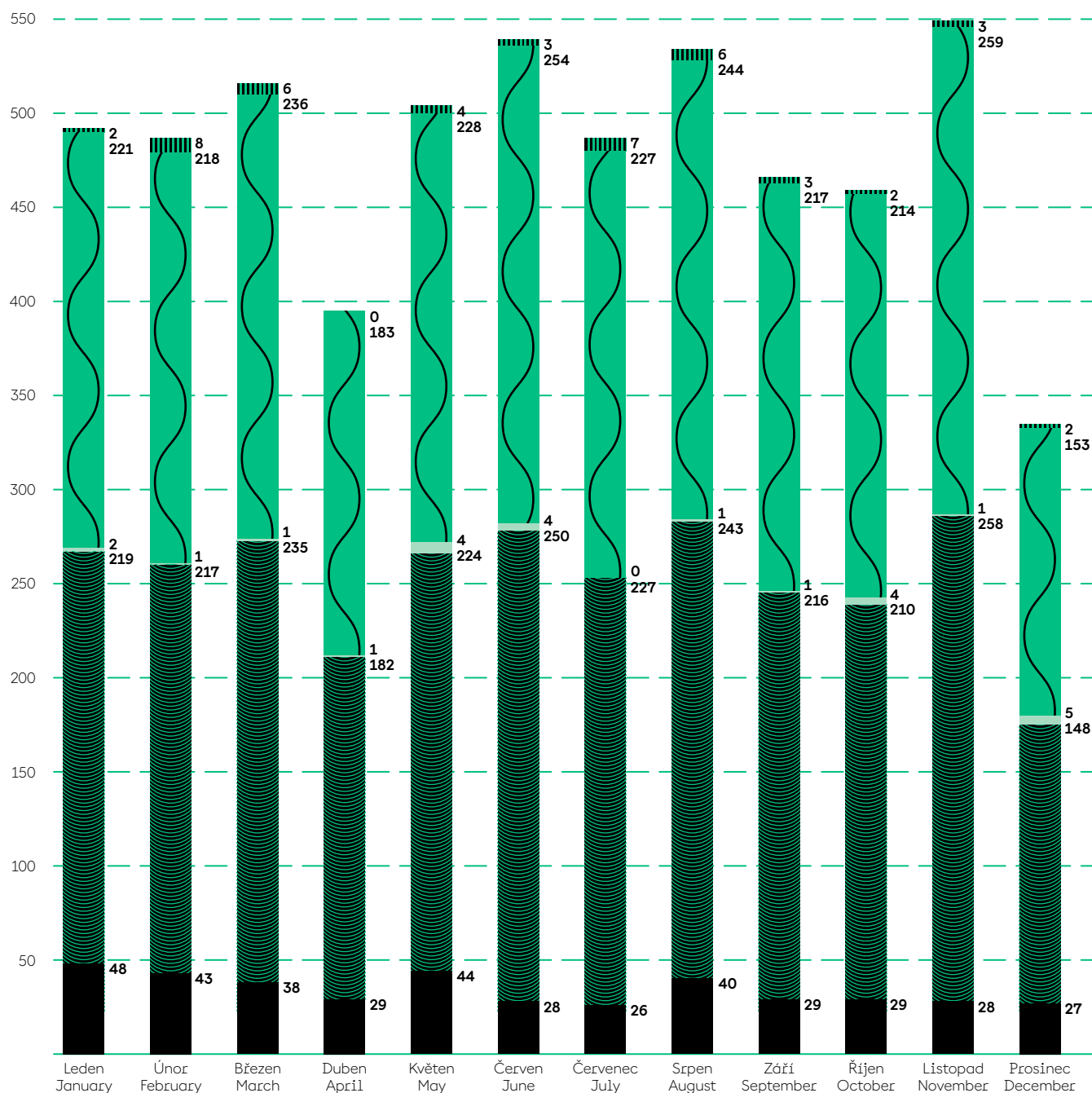
### Web pages

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority informs the public about its activities, vacancies and current findings via its web pages. Users are regularly warned about unsafe or adulterated food and are also provided with information leading to safe purchases of food. There are also warnings against untrustworthy information, i.e. hoaxes, and answers to frequently asked questions.

There is a clear overview of the conditions for entrepreneurs to commence activities in the area of operating food businesses, including the necessary forms. Media representatives can find not only press releases, but also other awareness-raising articles on the website.

The CAFIA website is archived by the National Library of the Czech Republic and meets the conditions of inter-

**Dotazy veřejnosti určené oddělení komunikace ÚI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2020 . Questions made by the public addressed to the Unit for Communication with Consumers at the CAFIA Headquarters and to the CAFIA Spokesperson by type of the inquirer in 2020**



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.

V roce 2020 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 s názvem Dvojí kvalita, kde jsou umístěny základní principy kontroly dvojí kvality potravin a komentář k přístupu SZPI.

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.

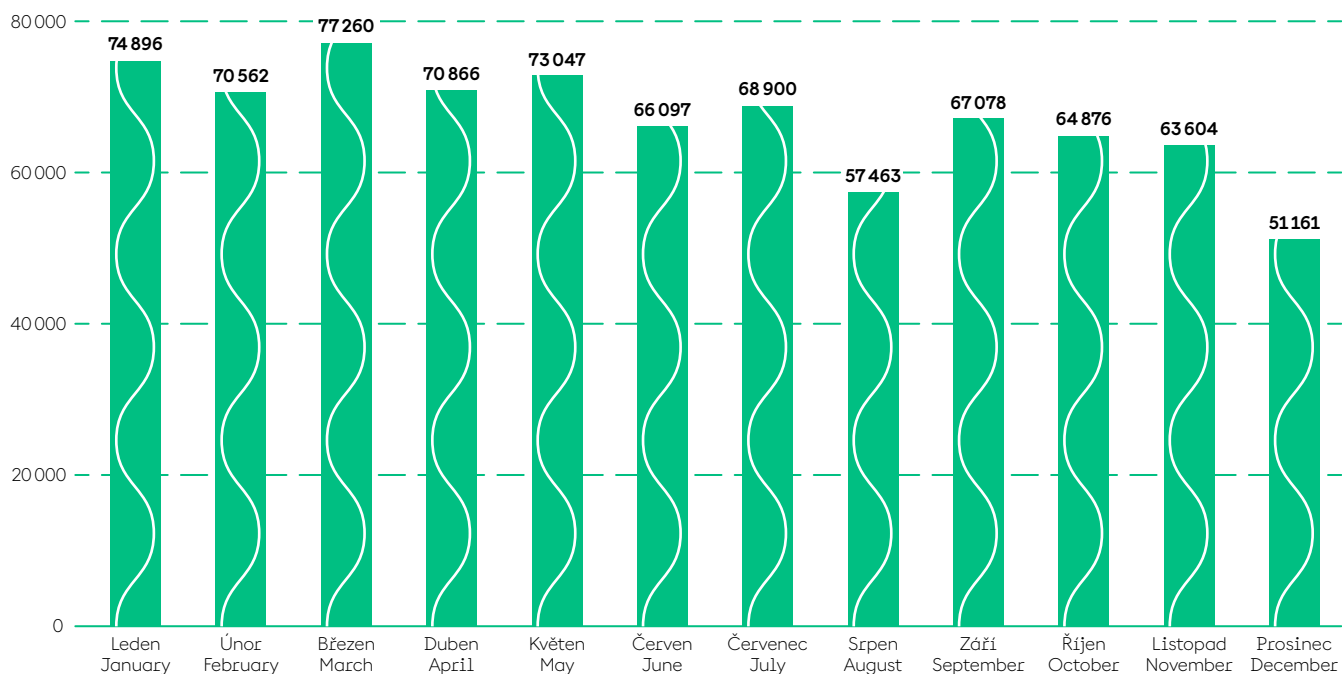
net accessibility, which means that all of the information published is also available to handicapped citizens and is fully in compliance with Act No. 99/2019 Coll., on the Accessibility of Website and Mobile Applications, and on the amendment to Act No. 365/2000 Coll., on the Information Systems of Public Administration and on the amendment of certain other acts, as amended.

The website was expanded to include several new articles in 2020. Users can acquaint themselves with the new CAFIA procedures and opinions posted in the section of the same name, or with new information concerning tobacco products. A new section called Double Quality has been added in order to cover the basic principles of inspections concerning dual food quality, and to provide a commentary on the CAFIA approach.

Consumers' behaviour, user knowledge and also shopping habits are verified every month via a survey question which visitors can find in both the Czech and English versions of the CAFIA website. After users have submitted their answer to the question checking their knowledge, the correct answer is displayed to them. The obtained data is often used as supporting material for the authority's supervisory activities.

## 7 graf . graph

### Celkové přístupy na web v roce 2020 . Total number of visits to the website in 2020



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 2020 byly webové stránky SZPI nejvíce navštěvovány tuzemskými uživateli. Další přístupy byly zaznamenány například z Německa, Spojených států amerických, Slovenska nebo Číny.

Typickým návštěvníkem webu je žena (59 %) ve věku 25–34 let (34 %). Nejčastěji uživatelé v roce 2020 vyhledávali vodítka k problematice zdravotních a výživových tvrzení a dále vodítka pro výrobce a prodejce potravin vyráběných v domácnosti a prodávaných z domu. Zajímal se také o doplňky stravy, vyhledávali informace k medu, zdravotním tvrzením či alergickým.

Nejvíce navštěvovanými rubrikami byly v roce 2020 (v uvedeném pořadí): Volná místa, Nahlašování potravin, Kontrolní činnost SZPI, Dovoz ze třetích zemí, Víno a Dotazy podnikatelů.

### Potraviny na pranýři

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

Web Potravin na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2020 jej navštívilo 5,6 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2020 to bylo téměř 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 Potravin 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 Potravin na pranýři zapojila i Státní veterinární správa. Od 15. 11. 2016 jsou v sekci Potravin zveřejňovány i nevyhovující šarže potravin, které byly zjištěny úřední kontrolou SVS.

V roce 2020, který byl silně ovlivněn epidemií COVID-19, bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 284 záznamů o nevyhovujících šaržích potravin, v kategorii nebezpečné 167, falšované 60 a nejakostní 57.

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, plísňe a nečistoty na stěnách a podlahách,

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 there, including links to individual sections of the CAFIA website, to which they are redirected in just a few seconds.

As in previous years, in 2020 the CAFIA website was visited mainly by domestic users, though other visits were recorded, e.g. from Germany, the USA, Slovakia and China.

A typical visitor to the website is a woman (59 %), aged 25–34 (34 %). In 2020, users most often searched for guidance on the issues of health and nutritional claims, as well as guidelines for producers and retailers of foodstuffs made in households and sold from home. They were also interested in food supplements, and looked for information about honey, health claims and allergens.

The most frequently visited sections in 2020 were (in the following order): Vacancies, Reporting of Foodstuffs, CAFIA's Inspection Activities, Imports from Third Countries, Wine, and Entrepreneurs' Questions.

### Food Pillory

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

The Food Pillory project was launched on 10 July 2012, and from its launch up to the end of 2020 it was visited by 5.6 million users, of which almost 350 000 were in 2020. The website provides information on non-compliant batches of foodstuffs identified during official CAFIA and SVA inspections, closed facilities, thematic inspections, and warnings about risky websites.

In the Foodstuffs section, entries concerning non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to the seriousness of findings related to them - unsafe, adulterated 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 been publishing information on non-compliant batches of foodstuffs identified in official inspections by the SVA.

In 2020, which was strongly influenced by the COVID-19 epidemic, a total of 284 entries regarding non-compliant batches of foodstuffs found during official CAFIA inspections were made public: 167 in the "unsafe" category, 60 in the "adulterated" category and 57 in the "poor quality" category.

In the Closed Establishments section, publicity is given to the closure of establishments or parts of establishments

## Počty záznamů zveřejněných v sekci Potraviný . Number of records published in the Foodstuffs section

| Zveřejněné záznamy .<br>Records published | Kategorie . Category |                        |                           |
|-------------------------------------------|----------------------|------------------------|---------------------------|
|                                           | Nebezpečné . Unsafe  | Falšované . Adulterate | Nejakostní . Poor quality |
| SZPI 284                                  | 167                  | 60                     | 57                        |
| SVS 4                                     | 3                    | 0                      | 1                         |
| <b>Celkem . Total 288</b>                 | <b>170</b>           | <b>60</b>              | <b>58</b>                 |

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 2020 bylo zveřejněno celkem 109 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii maloobchod 69, pivnice, bar nebo herna 6, restaurace 11, rychlé občerstvení 5, výroba 12, velkoobchod 4, vinárna nebo vinotéka 1, výroba a rozvoz jídel 1. 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 sekci Rizikové webové stránky informuje SZPI 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.

V roce 2020 bylo v sekci Rizikové webové stránky zveřejněno 22 záznamů. Spotřebitelé byli informováni, v čem provozovatel porušuje právní předpisy nebo v čem jsou stránky pro spotřebitele „rizikové“, např. že provozovatel neposkytl všechny vyžadované kontaktní údaje, pří-

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

If the inspected entity 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 2020, information was published concerning 109 full or partial closures of establishments, including 69 in the retail category, 6 in the category of pubs, bars or gambling houses, 11 in the category of restaurants, 5 in the category of fast food, 12 in the category of production, 4 in the category of wholesale, 1 in the category of wine bars or wine shops, and 1 in the category of meal production and distribution. The entries can be viewed as a list or on a map of the Czech Republic for easier orientation.

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

In the Risky Websites section, 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. These are websites that are oriented towards domestic users - they present the goods in Czech, enable payment in Czech crowns, and allow delivery to the Czech Republic. However, in reality these site operators are located



padně že takové údaje zcela chybí, stránky jsou registrovány mimo území ČR a držitele doménového jména není možné zjistit, na stránkách jsou používány nekalé obchodní praktiky, chybí povinné informace o potravině, provozovatel uvádí u nabízených potravin neschválená zdravotní tvrzení nebo tzv. „léčebná tvrzení“ v rozporu s právními předpisy, atd.

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 pranyři**

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

Mobilní aplikace uživateli umožňuje zobrazit si 20 nejnovějších záznamů zveřejněných v jednotlivých sekcích – Potraviny, Uzavřené provozovny, Tematické kontroly a Rizikové webové stránky; zkontrolovat si, kde v jeho okolí byly zjištěny nevyhovující potraviny, a to nejen pomocí GPS lokalizace zařízení, ale i po zadání PSČ či vyhledání konkrétního místa na mapě; zobrazit si aktuality z www stránek SZPI nebo si vyhledat kontakt na jednotlivé inspektoráty SZPI.

Mobilní aplikace dále umožňuje uživateli/spotřebiteli podat podnět ke kontrole – jednoduše svým mobilním zařízením vyfotit závadný stav nebo potravinu, o které

mainly outside the territory of the EU, or their seats cannot be identified, and consequently CAFIA has very few options regarding the enforcement of compliance with legal regulations when it comes to such vendors.

In 2020, 22 entries were published in the Risky Websites section. Consumers were informed about how the operator breaches legal regulations or why the website is 'risky' for the consumer, e.g. that the operator failed to provide all requested contact information or that such data is missing completely; or that the website is registered outside the territory of the Czech Republic and the holder of the domain name cannot be identified; or that unfair marketing practices are used on the website; or compulsory information about foodstuffs is missing; or the operator uses unauthorised health claims for the foodstuffs offered as well as so-called 'therapeutic claims' that are contrary to legal regulations, etc.

Communication with consumers is of great importance to CAFIA, and thus a contact form entitled 'Comments on the Website' is available for consumers to use to send in their questions. Suggestions for the improvement of the website can also be sent. It is possible to employ the RSS channel for this, too. Naturally, the website has also been adapted for use by vision-impaired consumers.

### **The Food Pillory mobile app**

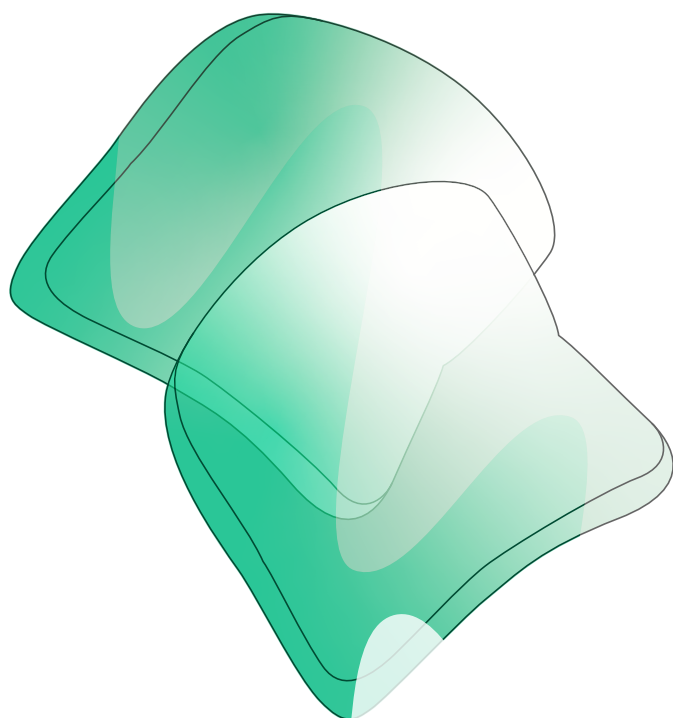
At present, a mobile app for Android and iOS (iPhone) systems is available to be downloaded by consumers for free.

The mobile application allows the user to view the 20 most recent entries published in the individual sections - Foodstuffs, Closed Establishments, Thematic Checks and Risky Websites; to check if non-compliant foodstuffs were found in their vicinity, and not only via GPS localisation using their device, but also after entering a postal code or finding a specific point on the map; to display news from the CAFIA webpages; and to find contact information for the individual CAFIA inspectorates.

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

### **Food Pillory on Facebook, Twitter and Instagram**

The Food Pillory profiles on social networks represents an extension of the portfolio of communication channels through which CAFIA informs consumers and the wider public about inspection findings and deepens their



chce SZPI informovat, doplnit popis nedostatku a odeslat 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, jejichž prostřednictvím SZPI informuje spotřebitele a širokou veřejnost o výsledcích kontrolních zjištění, prohlubuje její znalosti o potravinách a slouží také jako diskusní platforma nejen mezi spotřebiteli a SZPI, ale také mezi spotřebiteli navzájem.

Působení SZPI na sociálních sítích mj. cílí na sociodemografickou skupinu, která je obtížně dosažitelná prostřednictvím tradičních médií.

Facebookový profil Potraviny na pranýři na konci roku 2020 sledovalo téměř 32 000 uživatelů, tedy přibližně o 2 000 uživatelů více než v roce 2019. Nejsledovanější příspěvky pravidelně oslovují desítky tisíc unikátních uživatelů, kteří obsah dále sdílejí. Tím zvyšují povědomí nejen o činnosti SZPI, ale především informovanost v oblasti potravinového práva mezi spotřebiteli.

V posledních třech měsících roku 2020 se průměrná hodnota počtu zhlédnutí jednoho příspěvku pohybovala na úrovni 10 570, tedy podobně jako ve stejném období v roce 2019.

Profil Potraviny na pranýři na sociální síti Twitter na konci roku 2020 sledovalo více než 5 140 uživatelů. Twitterový účet PnP dlouhodobě funguje také jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií.

Profil Potraviny na pranýři působí také na sociální síti Instagram, kde jej sleduje více než 1400 uživatelů, což je o 200 uživatelů více než v předešlém roce.

V roce 2020 se největší pozornosti a míře interakce na sociálních sítích těšily příspěvky s informacemi o uzavřených provozovnách společného stravování, přičemž ty nejsledovanější z nich dokázaly oslovit až 35 000 unikátních uživatelů. Lidé na sociálních sítích rovněž velmi pozitivně reagovali na pravidelné informace týkající se případů zneužívání virové epidemie prodejci doplňků stravy na internetu.

knowledge about foodstuffs. It also serves as a discussion platform not only between consumers and CAFIA, but also among consumers themselves.

CAFIA's activity on social networks targets, among other things, a socio-demographic group that is difficult to reach via traditional media.

The Facebook profile for the Food Pillory was followed by nearly 32 000 users in 2020, which is approximately 2 000 users more than in 2019. The most watched posts regularly reach tens of thousands of unique users, who then share the content. In this way, they increase awareness among consumers not only about CAFIA's activities, but also and mainly about food legislation. In the last three months of 2020, the average number of views per post was about 10 570, which is similar to that occurring in the same period in 2019.

The Food Pillory Twitter profile had more than 5 140 followers at the end of 2020. The Twitter account has been functioning as an effective platform for communication with media representatives.

The Food Pillory profile also exists on the Instagram social network, where it is followed by more than 1400 users – that's 200 users more than in the previous year.

In 2020, contributions providing information about the closure of public catering facilities attracted the most attention and the highest level of interaction on social networks. The most popular of them reached as many as 35 000 unique users. People on social networks also reacted very positively to regular information concerning cases of the misuse of the coronavirus epidemic to sell food supplements on the internet.





Oblast  
lidských zdrojů

Human  
resources

## 5.1

# Interní komunikace

Upevnění a zkvalitnění interní komunikace věnuje SZPI nemalou pozornost. Jedná se o významný nástroj pro řízení procesů uvnitř organizace. Vzhledem k epidemiologické situaci spojené s COVID-19 se významně osvědčily elektronické nástroje, které má SZPI k dispozici.

Hlavním pilířem interní komunikace SZPI je intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost. Intranetový portál je místem, kde se soustřeďují také aplikace, které jsou jeho přímou součástí (např. Vnitřní předpisy, Rezervace zdrojů, Organizační struktura). 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 2020 prošel významnou aktualizací tzv. Formulář zaměstnance (aplikace pro hlášení požadavků na vybavení a přidělení přístupových práv nových zaměstnanců) a byl rozšířen i o hlášení požadavků při odchodu zaměstnanců.

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

Důležitou roli v interní komunikaci hraje magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. Informuje nejen o aktuálním dění na SZPI, ale přibližuje i životy zaměstnanců, jejich netradiční koníčky či jiné aktivity. Pravidelnou součástí posledních ročníků jsou i celoroční fotografické soutěže, jejichž výstupem je tištěný kalendář či jiná obdobná publikace.

Další oblasti interní komunikace, které jsou primárně založeny na společných setkáváních zaměstnanců, byly v roce 2020 výrazně poznamenány vývojem kolem onemocnění COVID-19. Neuskutečnily se tak žádné hromadné teambuildingové akce ani tradiční předvánoční setkání se seniory (bývalými zaměstnanci).

## 5.1

# Internal communication

CAFIA pays considerable attention to strengthening and improvement of internal communication. It is an important tool for the management of processes within the organisation. Due to the epidemiological situation connected with COVID-19, the electronic tools which are available to CAFIA have proved to be very successful.

The main means of internal communication at CAFIA is the intranet portal, which is a source of a great deal of important information, documents and tools required for the Authority's day-to-day activities. The Intranet portal is a place where the applications that make up its fundamental parts (e.g. Internal Regulations, Reservation of Resources, Organisational Structure) are located. Owing to the personalisation of displayed data corresponding to specific job descriptions, it acts as a universal personal assistant for each employee. The Intranet portal is regularly updated and extended to incorporate new functionalities. In 2020, the Employee Form (an application for reporting requirements for equipment and assigning access rights to new employees) underwent a significant update and was extended to include reporting requirements that arise when employees leave.

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

An important role in internal communication is played by the magazine for employees called the CAFIA Newsletter. 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. It not only provides information about current events at CAFIA, but also describes the lives of employees, their non-traditional hobbies and other activities. The CAFIA Newsletter issues published in the past few years have also included year-round photo competitions, the result of which is a printed calendar or similar publication.

Other areas of internal communication, which are primarily based on meetings between employees, were significantly impacted by the developments around COVID-19 in 2020. There were no mass teambuilding events or traditional pre-Christmas meetings with seniors (former employees).

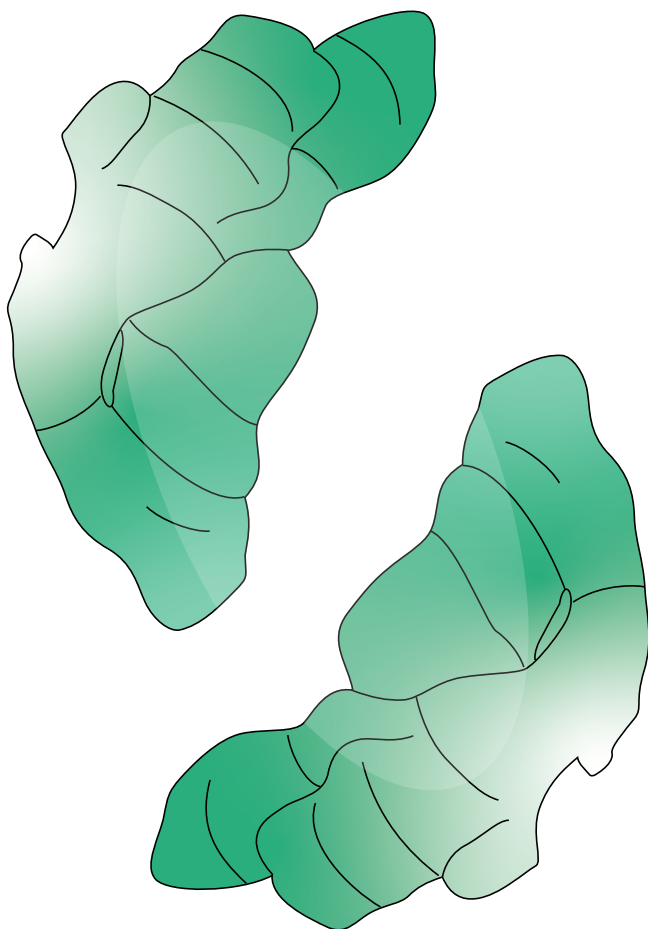


## 5.2

### Vzdělávání zaměstnanců

V roce 2020 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



## 5.2

### Employee training

In 2020 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 placed 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 organised 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 were aimed at acquainting newly hired employees with internal regulations and specific issues at CAFIA. In addition, new employees attended external modules, such as Initial Follow-up Training and Environmental Training. These modules unified the training of state administration employees and familiarised employees with the activities of state institutions, public administration, public finances, the legal system of the Czech Republic and the European Union, and last but not least, environmental issues. In accordance with the Internal Anti-corruption Programme, anti-corruption training and ethical training were included in both initial and ongoing training.

In 2020, CAFIA focused mainly on routine intensive training for inspectors and other employees involved in inspection activities. The systematic training of CAFIA employees is based on a training schedule drawn up according to the CAFIA quality plan and Regulation (EC) No. 625/2017 on Official Inspections, as amended. For the area of inspections, general topics were assigned for individual commodities and training was often performed during section meetings. Every training event had an expert supervisor assigned. They verified competency of the suppliers of the training event, identified the target group and verified whether training goals had been met.

Due to the epidemiological situation connected with COVID-19, many in-person training activities from the CAFIA Training Plan could not be implemented, nor could employees be sent to regular training events held abroad. As far as educational activities were concerned, those which the supervisors considered necessary and which involved training that could take place via a means other than in-person meetings were held using

vzdělávání. Tyto moduly sjednocovaly přípravu zaměstnanců státní správy a seznamovaly zaměstnance s činnostmi státních institucí, veřejnou správou, veřejnými financemi, právním systémem ČR a Evropské unie a v neposlední řadě 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 2020 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 proškolená 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.

Vzhledem k epidemiologické situaci spojené s COVID-19 nemohly být realizovány jak mnohé prezenční vzdělávací akce z Plánu vzdělávání SZPI, tak zaměstnanci nemohli být vysláni na pravidelné vzdělávací akce pořádané v zahraničí. U vzdělávacích akcí, které byly garanty považovány za nezbytné a podstata školení umožňovala jinou než prezenční formu, byla použita videokonferenční technika a školení probíhala pro účastníky online. V roce 2020 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 60 vzdělávacích akcí s účastí 1 561 osob.

videoconferencing technology, i.e. the training of participants took place online. In 2020, 60 training events were organised in the area of inspection activities, and 1 561 individuals participated.

## Přehled některých vzdělávacích akcí realizovaných v roce 2020 . Overview of specific educational events organised in 2020

Aktuální novinky z oblasti potravinářské legislativy – označování potravin . Current new developments in the field of food legislation – food labelling

Aktuální situace v oblasti stanovení GMO . The current situation in the field of GMO determination

Cross Compliance – Provádění kontrol Cross Compliance . Cross Compliance – Performance of Cross Compliance checks

Hmotnostní ztráty masa po tepelné úpravě . Weight loss of meat after heat treatment

Jednotné školení inspektorů ke zvýšení bezpečnosti potravin . Integrated training of inspectors to increase food safety

Kontrola sledovatelnosti tabákových výrobků . Checking the traceability of tobacco products

Metodika pro kontrolu uvádění země původu nebo místa provenience primární složky . Methods of checking the indication of the country of origin or place of provenance of the primary ingredient

Nařízení (EU) 2017/625 – základní přehled změn v kontrolní činnosti SZPI . Regulation (EU) 2017/625 – basic overview of changes to CAFIA's inspection activities

Použití farmakologicky významných látek – antibiotik a stimulantů růstu u potravinových zvířat vč. včel . Use of pharmacologically important substances – antibiotics and growth stimulants in food animals, incl. bees

Použití metody sous vide v gastronomii . Use of the sous vide method in gastronomy

Proškolení inspektorů provádějících kontroly pekařských výrobků z nové vyhl. č.18/2020 Sb., o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta . Training of inspectors performing inspections of bakery products concerning the new Decree No. 18/2020 Coll., on the requirements for milled cereal grain products, pasta, bakery products and confectionery products and doughs

Přidatné látky v potravinách . Food additives

Reformulace a nové technologie při výrobě potravin – mlýnské a pekařské výrobky . Reformulation and new technologies in food production – milled and bakery products

Sanitace výčepních zařízení . Sanitation of taproom equipment

Webinář ke světovému dni výživy . Webinar for World Nutrition Day





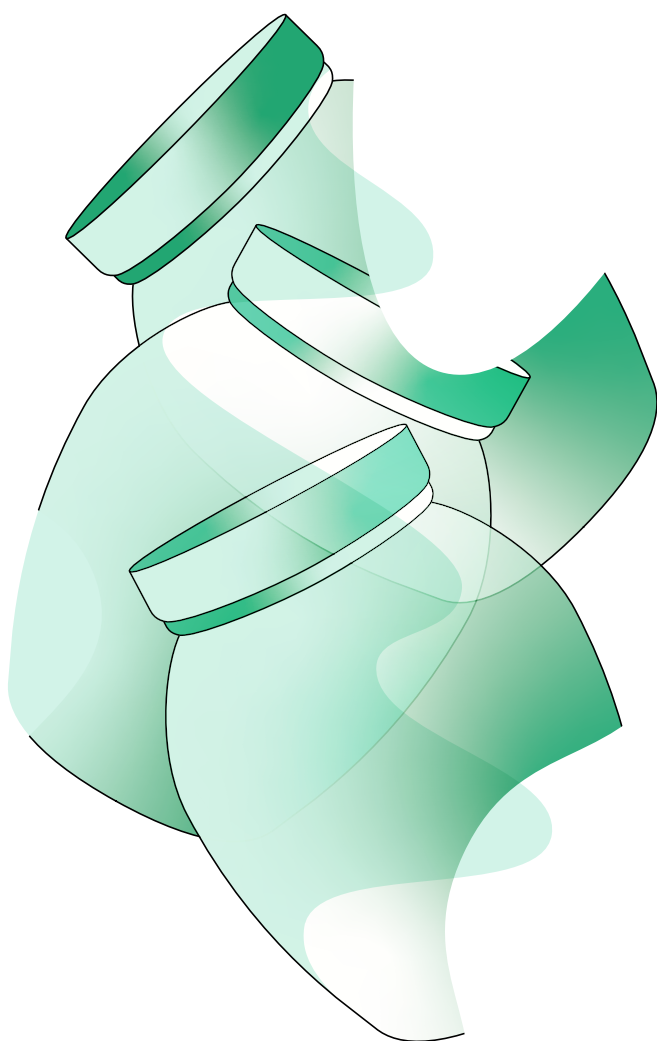
Správa  
nemovitého  
majetku

Immovable Asset  
Management

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je příslušná hospodařit s majetkem státu u 6 budov, které využívá. Jedná se o sídlo SZPI – ústřední inspektorát v Brně a budovy inspektorátů v Brně, Olomouci, Hradci Králové, Praze a Plzni. Inspektoráty v Táboře a v Ústí nad Labem sídlí v nájmu v budovách, k nimž má příslušnost hospodařit Ministerstvo zemědělství. Zajištění provozu, oprav a technického zhodnocení budov či pracovišť (prostor v nájmu) je v případě ústředního inspektorátu v kompetenci ústředního ředitele a u ostatních budov či pracovišť v kompetenci ředitele příslušného inspektorátu.

V roce 2020 došlo kromě běžných oprav prováděných průběžně také k několika významným investičním akcím, jejichž cílem bylo zajistit maximální využití užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI.

Inspektorát v Praze provedl rekonstrukci půdního prostoru stávajícího objektu budovy v celkové hodnotě 7,527 mil. Kč. Došlo k vytvoření nových kancelářských prostor pro 17 zaměstnanců, kteří dosud neměli samostatné pracoviště. Propojení s původními prostory bylo realizo-



The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is responsible for managing state property in the 6 buildings it uses. These premises are the CAFIA Headquarters in Brno and the buildings of the inspectorates in Brno, Olomouc, Hradec Králové, Prague and Pilsen. The inspectorates in Tábor and Ústí nad Labem are in rented buildings which are administered by the Ministry of Agriculture. The operation, repairs and technical improvement of buildings or workplaces (rented premises) lie within the competence of the Director General in the case of the Headquarters, while in the case of other buildings or workplaces they lie within the competence of the Director of the relevant inspectorate.

In 2020, in addition to routine repairs carried out continuously, several significant investment projects were implemented with the aim of ensuring maximum utilisation of the premises used and improving the working environment of CAFIA employees.

The Inspectorate in Prague reconstructed the attic space of the existing building for a total cost of 7.527 mil. CZK. New office space was created for 17 employees who previously did not have a separate workplace. It was connected with the original premises by extending the existing staircase by one floor. The newly built attic space has its own toilets and other necessary facilities. The offices were equipped with office furniture. The premises are primarily intended for the inspectors of the Prague inspectorate.

At the inspectorate building in Brno, the training centre was modernised at a total cost of 5.146 mil. CZK. As part of the implementation of this investment project, in addition to the reconstruction and layout changes at the training centre's facilities, all floors were reconstructed, air conditioning was installed, and the capacity of the air conditioning system was replaced and expanded. In addition, the data network capacity was further strengthened and the structured cabling, including floor distribution systems, was reconstructed. The connection of both rooms via a mobile wall was also performed, thus increasing the capacity of the training centre. All of the audio and video equipment at the training centre was also modernised.

Quite an unusual investment project was implemented at the Headquarters building in Brno, where the entrance bridge to the building was reconstructed. This event involved not only the complete replacement of the structure of the footbridge itself, but also the rehabilitation of the abutment wall on which it was laid, the modification of drainage and the installation of heating in the deck of the footbridge to ensure safe access to the building in the winter months. The investment project involving the replacement of the main switchboard in the



váno prodloužením stávajícího schodiště o jedno patro. Nově vybudované podkrovní prostory mají vlastní sociální zařízení a potřebné zázemí. Kanceláře byly vybaveny kancelářským nábytkem. Prostory jsou primárně určeny pro inspektory pražského inspektorátu.

V budově inspektorátu v Brně byla provedena modernizace školicího střediska o celkových nákladech 5,146 mil. Kč. V rámci realizace této investiční akce byly, kromě přestavby a změny dispozic zázemí školicího střediska, rekonstruovány veškeré podlahy, instalována klimatizace, vyměněna a rozšířena kapacita vzduchotechnické instalace, dále posílena kapacita datových sítí a rekonstruována strukturovaná kabeláž včetně podlahových rozvodů. Nově bylo také realizováno propojení obou místností mobilní stěnou a tím navýšena kapacita školicího střediska. Modernizací také prošlo veškeré audio a video vybavení školicího střediska.

Ne zcela obvyklá investiční akce proběhla v budově ústředního inspektorátu v Brně, kde byla rekonstruována vstupní lávka do budovy. Tato akce zahrnovala nejenom kompletní výměnu mostní konstrukce lávky, ale také sanaci opěrné zídky, na které byla uložena, úpravu odvodnění a provedení vytápění pochozí vrstvy vstupní lávky v zimních měsících za účelem zajištění bezpečného příchodu do budovy. Logisticky náročnou investiční akcí byla výměna hlavního rozvaděče v budově, v rámci které bylo nutné odpojit budovu od přívodu elektrické energie po dobu několika dnů a zajistit nepřetržitý provoz serverovny. Celkové investiční náklady na tyto dvě akce činily 4,142 mil. Kč.

Další z realizovaných investičních akcí bylo vybavení provozní budovy inspektorátu v Hradci Králové novou klimatizací, a to ve všech kancelářích umístěných v 2. nadzemním podlaží, v kanceláři informatika a v místnosti určené pro příjem vzorků umístěných v 1. nadzemním podlaží. Zároveň byla v rámci této akce zřízena záložní klimatizace v serverovně. Celkové náklady této investiční akce činily 1,174 mil. Kč. Přínosem akce je možnost chlazení veškerých prostor využívaných zaměstnanci SZPI v letních měsících, zajištění odpovídajícího prostředí pro manipulaci s odebranými vzorky a pro provoz instalovaných zařízení s ohledem na probíhající a další předpokládané oteplování klimatu.

building was also logistically demanding, as it was necessary to disconnect the whole building from the power supply for several days while ensuring the continuous operation of the server room. The total investment costs for these two events amounted to 4.142 mil. CZK.

Another of the implemented investment projects was the equipment of the Hradec Králové inspectorate's operations building with new air conditioning in all offices located on the 2nd floor, in the IT office, and in the room designated for receiving samples, which is located on the 1st floor. At the same time, a backup air conditioning system was set up in the server room as part of this event. The total investment costs amounted to 1.174 mil. CZK. The benefit of this investment is that it enables cooling of the entire premises used by CAFIA employees in summer months, ensuring there is a suitable environment for the handling of collected samples and for the operation of the installed equipment with regard to ongoing and anticipated global warming.





Zpráva  
o hospodaření

Financial  
overview

## Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč) . Information about the budget for revenues and expenditures (in thous. CZK)

| Závazné ukazatele . Binding indicators                                                                                                         | Rozpočet schválený . Budget approved | Rozpočet po změnách . Budget after adjustments | Skutečnost . Reality |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------|
| Příjmy OSS celkem . Total revenues of the state organisational unit                                                                            | 95 700                               | 65 700                                         | 71 932               |
| z toho: daňové příjmy . of which: tax revenues                                                                                                 | 700                                  | 700                                            | 773                  |
| Rozpočet výdajů . Budget for expenditures                                                                                                      |                                      |                                                |                      |
| 1. Běžné výdaje OSS celkem . 1. Regular expenditures of the state organisational unit - total                                                  | 475 338                              | 475 338                                        | 486 805              |
| v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci . of which: salaries paid to employees and other remuneration for work completed | 280 486                              | 280 486                                        | 280 083              |
| z toho: . of which:                                                                                                                            |                                      |                                                |                      |
| • platy zaměstnanců v pracovním poměru . salaries paid to employees under contractual employment                                               | 20 045                               | 19 345                                         | 19 345               |
| • platy státních zaměstnanců . salaries of civil servants                                                                                      | 259 192                              | 259 592                                        | 259 592              |
| • ostatní osobní výdaje . other personal expenditures                                                                                          | 1 249                                | 1 549                                          | 1 146                |
| povinné pojistné placené zaměstnavatelem . mandatory insurance premiums paid by the employer                                                   | 94 804                               | 94 804                                         | 94 668               |
| převod fondu kulturních a sociálních potřeb . transferred to the social and cultural fund                                                      | 5 585                                | 5 585                                          | 5 585                |
| účelové a ostatní běžné výdaje . special-purpose and other regular expenditures                                                                | 94 463                               | 94 463                                         | 106 469*             |
| 2. Kapitálové výdaje OSS celkem . Capital expenditures of the state organisational unit - total                                                | 35 000                               | 68 920                                         | 49 152               |
| Úhrn výdajů (1 a 2) . Total expenditures (1 and 2)                                                                                             | 510 338                              | 544 258                                        | 535 957              |
| Počet zaměstnanců . Number of employees                                                                                                        | 559                                  | 559                                            | 542                  |
| Průměrný plat (v Kč) . Average salary (in CZK)                                                                                                 | 41 628                               | 41 583                                         | 42 887               |

\* Vzniklé překročení výdajů bylo pokryto převedením prostředků z nespotřebovaných výdajů předchozích let. . \* The incurred exceeded expenditure was covered by a transfer of funds from unused expenditure from previous years.







The background of the slide features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of green, ranging from light mint to a darker forest green. These shapes create a modern, layered effect on the left side of the slide.

Závěr

Conclusion

S ohledem na situaci způsobenou v roce 2020 koronavirovou epidemií a na ni navazujícími opatřeními Vlády ČR musela být modifikována i činnost SZPI. Cílem bylo zachovat co největší objem kontrolní činnosti, což s ohledem na různé stupně uzavření společnosti nebylo jednoduché.

Jednou ze základních zásad kontroly se stalo její provedení takovým způsobem, aby se inspektoři SZPI nemohli stát šířiteli infekce. Výrazně byla omezena kontaktní kontrola u těch PPP, kde by zavlečení infekce mělo silně negativní vliv jednak na jejich vlastní provoz a dále pak na zásobování obyvatel.

Zachovány však byly veškeré činnosti spojené s řešením přijatých podnětů od spotřebitelů nebo informací vyplývajících z řešení přijatých notifikací ze systému RASFF nebo AACS. Ve zvýšené míře byla prováděna kontrola prodeje potravin na internetu zejména v případech, kdy potravinám byly připisovány účinky při léčbě nemoci COVID-19. Omezení kontrolní činnosti v žádném případě nemělo vliv na zvýšení míry rizika výskytu nebezpečných potravin na trhu.

Rok 2020 byl rokem, kdy byly zahájeny přípravy na řešení budoucí problematiky tzv. dvojí kvality potravin. Postupně byl vyvíjen manuál a se širokou potravinářskou obcí byly probírány jednotlivé aspekty potírání této nekalé obchodní praktiky. Praktické spuštění tohoto typu kontrol možná odhalí určité problematické body, nicméně SZPI je na tyto kontroly připravena již nyní.

I v roce 2020 ukázaly výsledky úředních kontrol dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. Na trhu samotném je zřetelné, že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům.

Svůj efektivní dopad má stále více i zavedený systém Českých cechovních norem, jejichž uživatelé se začínají umisťovat na čelních místech různých nezávislých testů potravin. Kontroly zaměřené na výrobky označené známkou KLASA nebo nesoucí označení Regionální potravina ukázaly, že jejich producenti jsou si vědomi významu značky a zodpovědnosti za její užívání. Nedostatky jsou u takových potravin zjišťovány jen zcela výjimečně, nicméně pokud jsou zjištěny, je takovým potravinám příslušné označení kvality následně odebráno.

Je třeba se zmínit i o problematice ethylenoxidu v sezamu původem z Indie. Ethylenoxid lze používat jako pesticidní látku, zejména při ochraně skladových zásob. Její použití není v Evropě přípustné s ohledem na to, že se jedná o látku velmi toxickou, karcinogenní a mutagenní, její limit se uvádí v setinách miligramu na kilogram. Na začátku podzimu byla v systému RASFF zaznamenána

With regard to the situation caused by the coronavirus epidemic in 2020 and subsequent measures imposed by the Government of the Czech Republic, CAFIA's activities also had to be modified. The aim was to keep the number of inspections at the highest possible level, which was not easy given the various levels of restriction levied upon society.

One of the basic principles guiding inspections became their performance in such a way that CAFIA inspectors cannot become propagators of infection. In-person inspections were significantly reduced for those food business operators at which the introduction of the infection would have a strong negative effect both on their own operations and on the supplying of the population with foodstuffs.

However, all activities related to the solution of complaints received from consumers or information resulting from the resolution of received notifications from the RASFF or AACS systems were retained. An increased number of inspections were carried out with regard



první hlášení a analytické hodnoty překračovaly limit více než 100×, ale i 400× a vícekrát. Bylo tedy jasné, že máme v České republice vážnou kauzu s ohledem na to, že sezam je používán velmi široce, např. i do řady pekařských výrobků. Na místě je konstatování, že se k dané kauze velmi vstřícně postavili i samotní provozovatelé potravinářských podniků, kteří sami zařadili ethylenoxid do svých analýz sledovaných rizik a minimalizovali tak dopady pro spotřebitele.

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

Dálkový prodej potravin je u spotřebitelů stále oblíbenější a tomu odpovídá i přizpůsobení kontrolní činnosti realizované SZPI. Rok 2020 byl z hlediska dálkového obchodu velmi specifický a došlo k výraznému rozsahu činnosti příslušných PPP.

V roce 2020 provedli inspektoři SZPI celkem 56 781 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 40 170 kontrol v maloobchodní síti, 8 682 v provozovnách společného stravování, 9 601 ve výrobě, 2 160 ve velkoskladech, 1 424 v prvovýrobě a 1 592 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2020 bylo zjištěno celkem 2 874 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 503 šarží, ve výrobě nevyhovovalo 109 šarží, ve velkoobchodě 55 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 207 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z EU (17,3 % nevyhovujících šarží) a mírně vyšší podíl u produkce pocházející z ČR (17,9 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (31,3 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u škrobu a škrobových výrobků (85,7 %), čokolády a cukrovinek (69,1 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků, soli a hořčice (59,7 %), přídatných a aromatických látek (52,9 %), nealkoholických nápojů (47,8 %), ostatních potravin jinde nezařazených včetně zmrazených (45,3 %), těstovin (44,3 %), zmrzlin a mražených krémů (39,5 %), výrobků z brambor (37,3 %) a mléčných výrobků (33,8 %).

V roce 2020 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 2 603 vzorků potravin, pokrmů,

to food sales on the Internet, particularly in the case of foodstuffs which were claimed to have positive effects regarding the treatment of COVID-19. Under no circumstances did the restriction of inspection activities increase the risk of unsafe food appearing on the market.

2020 was a year when preparations commenced for the handling of future issues concerning “dual quality” standards with regard to foodstuffs. Gradually, a manual was developed and individual aspects of combating this unfair commercial practice were discussed with the general food business community. The practical launch of this type of inspection may reveal certain problematic points, but CAFIA is already prepared for these inspections.

Even in 2020, the results of official inspections showed the long-term and consistently high level of Czech food producers. From the market itself it is apparent that Czech producers are striving ever harder to satisfy even the most demanding customers.

The established system of Czech guild standards, whose users are beginning to appear in leading places in various independent food tests, is also having an increasingly effective impact. Inspections that focus 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 the responsibility arising from their use. Inspections of these foodstuffs show that deficiencies are rarely found. If they are discovered, however, the relevant quality label is subsequently removed from such foodstuffs.

The issue of ethylene oxide in sesame seed originating in India should also be mentioned here. Ethylene oxide can be used as a pesticide, especially in the protection of stored supplies. Its use is not permitted in Europe due to the fact that it is a highly toxic, carcinogenic and mutagenic substance whose acceptable limit is given in hundredths of a milligram per kilogram. At the beginning of autumn, first reports were recorded in the RASFF system with analysed values that exceeded the limit by more than 100×, and sometimes even 400× or more. It was thus clear that we have a serious situation in the Czech Republic with regard to the fact that sesame seed is used very widely, for example in a number of bakery products. It should be pointed out that the food business operators themselves were very supportive in this case and included ethylene oxide in their analyses of monitored risks themselves, thus minimising the impact on consumers.

Appropriate attention was paid to inspections focused on advertising of food products. With regard to the requirements stipulated in legal regulations, the riskiest area of advertising appears to be the combination

ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 803 šarží přímo na místě a 1800 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 189 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 117 nevyhovujících vzorků.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v masných výrobcích (78 šarží), v mléčných výrobcích (61 šarží) a v čerstvé zelenině (20 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísňové viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

V roce 2020 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 3 032 vzorků potravin, z nichž 157 (5,2 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, konzervačních látek, mykotoxinů a barviv.

Za účelem stanovení pesticidů bylo odebráno 855 vzorků potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 19 vzorků. Jednalo se zejména o vzorky zelených čajů, mandarinek, papriky a petržele.

Ve skupině vzorků, které byly odebrány na stanovení obsahu mykotoxinů, byly z celkového počtu 284 kontrolovaných vzorků 2 vyhodnoceny jako nevyhovující. Jednalo se o pistácie a podzemnici olejnou s nadlimitním množstvím sumy aflatoxinů B1, B2, G1, G2.

V rámci kontroly označování bylo v roce 2020 zkontrolováno celkem 3 790 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 472 šarží potravin nevyhovujících.

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 2020. Počet kontrol v této oblasti byl nejvyšší od začátku provádění tohoto druhu kontrol a souvisel s prudkým nárůstem využívání nákupů online ze strany spotřebitelů kvůli částečnému omezení prodeje v kamenných provozovnách a restauracích z důvodů vládních opatření v souvislosti s šířením onemocnění COVID-19.

Inspektoři SZPI provedli v roce 2020 celkem 1 054 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej u 616 kontrolovaných osob v 806 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 156 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. Tradičně vysoké zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2020 doplňky stravy.

of distance sales, food supplements and statements concerning health benefits.

Distance sales of foodstuffs are ever more popular with consumers, and CAFIA has adjusted its inspection activities in order to adapt to that trend. 2020 was very specific in terms of distance sales, and the scope of activities of the relevant FBOs was significant.

In 2020 CAFIA inspectors carried out a total of 56 781 inspections at food business establishments, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 40 170 inspections were carried out at retail premises, 8 682 at catering facilities, 9 601 at production plants, 2 160 at wholesale warehouses, 1 424 at primary production facilities, and 1 592 at other locations (e.g., during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 2 874 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2020. The number of non-compliant batches is divided according to the inspection location as follows: 2 503 non-compliant batches were found in retail, 109 in production, 55 in wholesale and 207 in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found for foods originating in the EU (17.3 % of non-compliant batches), with a slightly higher share for products originating in the Czech Republic (17.9 % of non-compliant batches). A higher percentage was found for products imported from third countries (31.3 % of non-compliant batches).

As far as individual commodities are concerned, the highest percentage of non-compliant batches was found for starch and starch products (85.7 %), chocolate and confectionery (69.1 %), dehydrated products, liquid flavourings, dressings, salt and mustard (59.7 %), additives and flavourings (52.9 %), non-alcoholic beverages (47.8 %), and other foodstuffs not listed anywhere else, including frozen products (45.3 %), pasta (44.3 %), ice cream and frozen creams (39.5 %), potato products (37.3 %), and dairy products (33.8 %).

In 2020, compliance with microbiological criteria was checked for a total of 2 603 samples of foodstuffs, meals, ice, bottled water and swabs from places, equipment and objects, of which 803 batches were checked directly on site and 1 800 via laboratory samples. On-site inspections discovered 189 batches that were unfit for human consumption. 117 non-compliant samples were detected in laboratory tests.

In terms of individual sectors of the food industry, the greatest numbers of inspected samples found to be unsafe were for meat products (78 batches), milk products

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů, anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2020 SZPI přijala celkem 3 254 podnětů, což je o 1 101 podnětů méně než v roce 2019. Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, pekařských výrobků, čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 2 094 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 444 šarží.

SZPI je oprávněna ukládat opatření, jejichž účelem je zajistit odstranění zjištěných nedostatků. Opatření zahrnují například zákaz prodeje potraviny, zničení potraviny, přeznačení potraviny, nařízení provádění laboratorních rozborů před uvedením potraviny na trh apod.

V roce 2020 uložila SZPI celkem 10 488 zákazů v celkové výši 30 410 549 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 16 zákazů v celkové výši 346 937 Kč, v obchodech bylo uloženo 5 999 zákazů v celkové výši 14 804 737 Kč na šarže tuzemského původu a 3 554 zákazů v celkové výši 14 111 266 Kč na šarže zahraniční. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 394 zákazů v celkové výši 378 671 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 248 zákazů v celkové výši 472 558 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (797 zákazů v celkové výši 399 740 Kč), studená kuchyně (uloženo 768 zákazů v celkové výši 85 760 Kč) a nealkoholické nápoje, u nichž bylo uloženo 515 zákazů v celkové výši 96 460 Kč. Největší finanční objem zákazů (14 779 384 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru luštěnin a olejnatá semena (9 207 026 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru jedlé tuky a oleje, jejichž výše dosáhla 1 902 419 Kč, a dále v oboru doplňky stravy s finanční výší zákazů 820 520 Kč.

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. V roce 2020 bylo do ČR dovezeno celkem 224 zásilek. Do laboratoře bylo odebráno celkem 35 vzorků, z nichž 2 byly vyhodnoceny jako nevyhovující. Celkem 7 zásilek nebylo propuštěno do volného oběhu.

V období od 1. 1. 2020 do 31. 12. 2020 bylo na SZPI doručeno celkem 263 066 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlášovací aplikace SZPI. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 786 nahlášených potravin. Při hodnocení na místě byl nevyhovující stav zjištěn u 2 šarží. Za uvedené období bylo odebráno 178 vzorků do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 8 šarží.

V průběhu roku 2020 provedli inspektoři SZPI celkem 8 682 kontrol provozoven společného stravování, při

(61 batches) and fresh vegetables (20 batches). The most frequent safety violation was presence of mould visible to the naked eye, putrefaction and spoiling due to microbial activity.

In 2020, inspections for foreign substances were carried out for a total of 3 032 foodstuff samples, out of which 157 (5.2 %) batches were non-compliant. The highest number of samples taken were focused on the assessment of the level of pesticides, preservatives, mycotoxins and colourings.

855 food samples were taken with the objective of determining the level of pesticides present. Above-limit amounts of pesticide residue were found in 19 samples. These were mainly samples of green teas, mandarins, peppers and parsley.

In the group of samples taken for the determination of mycotoxins, 2 samples were evaluated as unsatisfactory out of the total number of 284 inspected samples. These were samples of pistachios and peanuts with an above-limit value for the sum of aflatoxins B1, B2, G1, G2.

In 2020, a total of 3 790 foodstuff batches were tested during labelling inspections, and of that amount a total of 1 472 batches were deemed non-compliant.

Inspections of compliance with requirements of food legislation and consumer protection regulations when selling goods through e-shops, including sales through social networks, were carried out on a continuous basis throughout 2020. The number of inspections in this area was the highest since this type of inspection began, and was related to a sharp increase in the use of online shopping by consumers due to a partial reduction in sales at brick-and-mortar establishments and restaurants due to the government measures related to the spread of COVID-19.

In 2020, CAFIA inspectors carried out a total of 1 054 inspections that specifically focused on online sales from 616 individual entities at 806 establishments. Out of this number, 156 inspections were carried out in the form of (for instance) a test purchase from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were based on consumers' notifications. In 2020, food supplements were (as is traditional) a major area for online sales inspections.

A common type of inspection conducted by CAFIA involves handling of notifications received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2020, CAFIA received 3 254 complaints in total, which is 1 101 fewer than in 2019. In terms of individual commodities, the most frequent subjects of complaints were meat and

1 995 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 5 722 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 1 697 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 29,7 %.

V průběhu roku 2020 bylo z důvodu nepříjemných hygienických podmínek uzavřeno celkem 24 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 22 % všech uzavřených potravinářských provozoven (109). V porovnání s léty 2015–2019 došlo k výraznému poklesu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což svědčí o dílčím zlepšení situace. Nízký počet uzavřených provozoven však do značné míry souvisí i s omezeným provozem zařízení společného stravování v roce 2020 v důsledku mimořádných epidemiologických opatření v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2020 zaměřovaly, byla povinnost provozovatelů společného

meat products, bakery products, fresh fruit and fresh vegetables. A total of 2 094 batches of food and products were inspected on the basis of notifications, and 444 of these were found to be non-compliant.

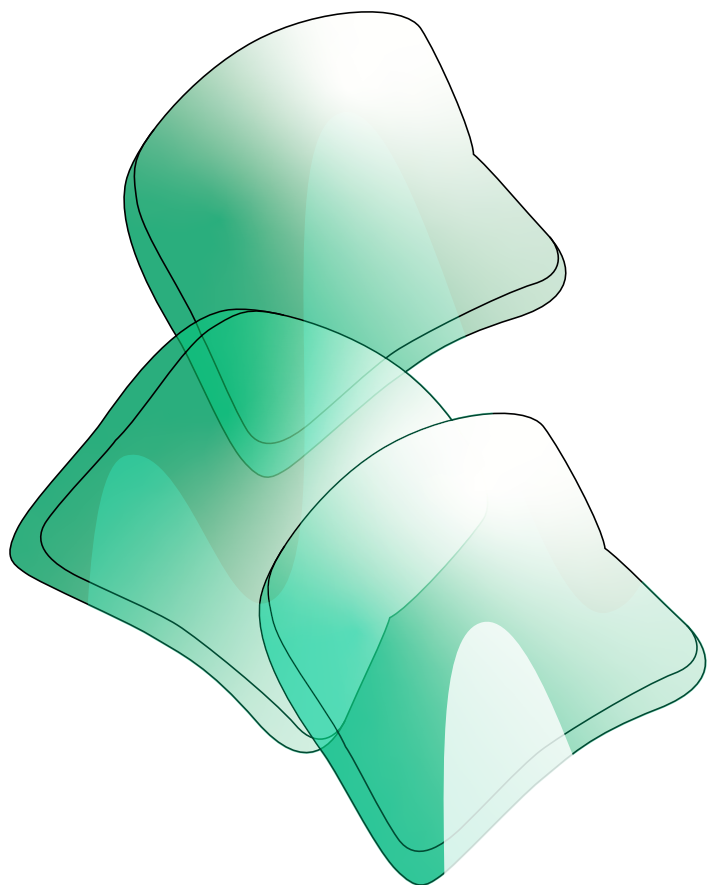
CAFIA has the right to impose measures aimed at ensuring the elimination of identified deficiencies. The measures include, for example, ban on the sale of foodstuffs, destruction of foodstuffs, relabelling of food, ordering performance of laboratory analyses before food is placed on the market, etc.

In 2020, CAFIA imposed a total of 10 488 bans with a total value of 30 410 549 CZK. 16 of the above bans, amounting to a total of 346 937 CZK, were imposed on food producers, 5 999 bans totalling 14 804 737 CZK were on batches of domestic origin in shops, and 3 554 bans were on foreign batches totalling 14 111 266 CZK. The foodstuffs upon which fines were most often imposed included dairy products (a total of 2 394 bans imposed, totalling 378 671 CZK) and meat products (2 248 bans totalling 472 558 CZK). These were followed by chocolate and confectionery (797 bans totalling 399 740 CZK), cold food (768 bans totalling 85 760 CZK) and non-alcoholic beverages, where 515 bans were imposed totalling 96 460 CZK. The highest financial sum in terms of bans (14 779 384 CZK) was imposed on wine and in the field of legumes and oilseed (9 207 026 CZK). It is also worth mentioning that the financial sum related to bans in the field of edible fats and oils amounted to 1 902 419 CZK, while in the field of food supplements it amounted to 820 520 CZK.

CAFIA supervises import of foodstuffs of plant origin from third countries in close cooperation with customs authorities. A total of 224 consignments were imported in 2020. A total of 35 samples were taken to the laboratory, out of which 2 were evaluated as non-compliant. A total of 7 consignments were not released into circulation.

In the period from 1 January 2020 to 31 December 2020, a total of 263 066 foodstuff reports were submitted to CAFIA. All reports were made using CAFIA's web-based reporting application. Inspections at the place of destination were performed for 786 reported foodstuffs. Non-compliance was identified in 2 batches during the above on-site evaluations. 178 samples were taken to the laboratory during the above period. Non-compliant results were found for 8 batches.

Throughout 2020, CAFIA inspectors conducted a total of 8 682 inspections of public catering facilities; violations of applicable legal regulations were found in the case of 1 995 inspections. Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities.





stravování zpřístupnit spotřebiteli informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů. Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2020 celkem 2 108 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 108 kontrol (tj. přibližně v 5,1 % kontrol). Ačkoliv problémy s poskytováním informací o alergenních látkách přetrvávají, došlo ke zlepšení situace.

V roce 2020 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V průběhu roku 2020 docházelo v brněnské laboratoři k realizaci několika investičních záměrů. V pražské laboratoři byly v roce 2020 realizovány dvě investiční akce.

Kromě vlastních laboratoří disponovala SZPI také v roce 2020 externími laboratořemi určenými pro výkon úřední kontroly. Ke konci roku 2020 měla SZPI celkem 21 určených úředních laboratoří.

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 2020 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 22 testů v systému FAPAS pořádaných FERA a laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně se zúčastnila 19 mezilaboratorních testů, jedné validační studie na stanovení konzervačních látek ve víně metodou kapalinové chromatografie a jedné certifikační studie na obsah chemických prvků metodou ICP-MS.

V roce 2020 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 2 767 oznámení, tj. 279 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 2 488 dodatečných informací. ČR odeslala celkem 70 originálních oznámení. Kontroly na trhu se týkalo 66 případů a z toho 31 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.

Mimořádnou událostí roku 2020 byl vysoký počet oznámení RASFF týkajících se obsahu nepovoleného pesticidu ethylenoxid v sezamových semíncích z Indie a ve zpracovaných potravinách s obsahem sezamu. V návaznosti na oznámení z RASFF provedla SZPI mimořádnou kontrolu obsahu ethylenoxidu v sezamu.

Out of the total number of 5 722 inspections focused on hygiene requirements, 1 697 inspections revealed non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 853/2004 on the hygiene of foodstuffs, which is 29.7 %.

During 2020 a total of 24 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. The closed public catering facilities accounted for 22 % of all closed food facilities (109). Compared to the period of 2015–2019, there was a significant decrease in the number of closed public catering establishments, indicating that the situation had somewhat improved. However, the low number of closed establishments is, to a large extent, also related to the limited operation of catering facilities in 2020 due to the extraordinary epidemiological measures implemented in connection with the COVID-19 pandemic.

An important area which CAFIA inspections focused on in 2020 was the obligation of catering operators to make information on allergenic substances used in the preparation of meals accessible to consumers. Failure to meet this notification obligation was identified during 108 inspections (i.e. about 5.1 % of inspections). Although the problems related to the provision of information about allergenic substances continue, the situation has improved.

In 2020, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products at its two testing laboratories (Prague, Brno).

Throughout the course of 2020, several investment projects were implemented at the Brno laboratory. In 2020, two investment projects were completed at the Prague laboratory.

In 2020, in addition to its own laboratories, CAFIA also made use of the services provided by external laboratories authorised for the performance of official inspection work. By the end of 2020, CAFIA had a total of 21 designated official laboratories.

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 laid down by Czech National Standard EN ISO/IEC 17025 and others, such as interlaboratory validation studies of laboratory methods.

In 2020, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 22 tests in the FAPAS system organised by FERA and the laboratory of the CAFIA Inspec-

V roce 2020 bylo prostřednictvím online nástroje AAC distribuováno celkem 195 oznámení (z toho 134 bylo v kompetenci SZPI) a souvisejících 357 žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 49 případů odeslaných z ČR a 146 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 14 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno formou e-mailové komunikace.

Průběžně docházelo v roce 2020 k cíleným rozvojem informačně-komunikační infrastruktury SZPI v celé její šíři, a to včetně modernizace aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy.

V průběhu roku 2020 byly zavedeny úpravy ERMS, které usnadňují, a především zefektivňují, práci uživatelů v daném informačním systému. Nejdůležitější z nich bylo zavedení automatické konverze u doručené pošty a automatický převod odeslané pošty do výstupního formátu PDF/A. Zcela zásadní byla též úprava, která umožní automatické generování odpovědi na doručené podání na e-mailovou adresu podatelny.

I v roce 2020 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 třeba zmínit realizaci veřejné zakázky a přechod k novému poskytovateli hlasových a datových služeb pro celou SZPI.

V roce 2020 se SZPI podílela na vzniku 7 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.

SZPI se v roce 2020 spolupodílela také na vzniku či novelizaci čtyř prováděcích vyhlášek k různým zákonům.

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.

Zaměstnanci SZPI se pravidelně a aktivně účastní jednání pracovních formací Evropské komise a Rady – do vypuknutí pandemie COVID-19 se uskutečnilo celkem 6 zahraničních pracovních cest (3× pracovní skupina pro zemědělské či průmyslové kontaminanty). Poté tato jednání probíhala videokonferenční formou.

V roce 2020 bylo pravomocně skončeno 2 435 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 96 597 500 Kč.

torate in Brno participated in 19 interlaboratory tests, one validation study for the determination of preservatives in wine using liquid chromatography, and one certification study for the content of chemical elements using the ICP-MS method.

In 2020, a total of 2 767 notifications were distributed through the NCP RASFF: 279 original notifications concerning the Czech Republic and 2 488 additional pieces of related information. The Czech Republic itself sent a total of 70 original notifications. 66 cases were related to inspections on the market, of which 31 notifications fell 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.

An extraordinary event in 2020 was the high number of RASFF notifications concerning the content of a non-permitted pesticide, ethylene oxide, in sesame seed from India and in processed foods containing sesame. Following the notification from the RASFF, CAFIA carried out an ad-hoc inspection of the content of ethylene oxide in sesame seed.

A total of 195 notifications (including 134 within the competence of CAFIA) and 357 related requests, information notifications and responses were distributed through the AAC online tool in 2020. Out of the total number of notifications, 49 cases were sent from the Czech Republic and 146 cases were received from other member states. 14 AAC notifications in total were received or sent out in the form of e-mail communication.

2020 saw continuous development of the CAFIA information and communication infrastructure in its entirety, including the modernization of the application software of the individual subsystems of the CAFIA information system, in order to meet the current requirements of users or legislative requirements.

Over the course of 2020, changes were made to the ERMS that simplified and significantly improved the working efficiency of users in the information system. The most important of these was the introduction of automatic conversion for inbox mail and the automatic conversion of sent mail to the PDF/A output format. An adjustment which will enable the automatic generation of a response to a delivered submission to the filing office email address was also extremely crucial.

In 2020 communication between the ERMS and other CAFIA agenda systems, in particular the GINIS IS

Trest napomenutí byl uložen ve 253 případech. Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 313 000 Kč.

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. V roce 2020 SZPI úspěšně absolvovala recertifikační audit systému.

Nejvýznamnějším, resp. nejmedializovanějším tématem roku 2020 byla zjištění nevyhovujících doplňků stravy, jejichž prodejci zneužívali obav veřejnosti v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19 tím, že deklarovali zejména v rámci internetové formy prodeje údajné účinky proti tomuto onemocnění.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2020 SZPI zveřejnila celkem 38.

Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k edukaci veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských

and KOPR IS, was developed and deepened. Additional ERMS-level and CAFIA intranet links were also established. On top of that, the organisation of a public tender procedure and subsequent transition to a new provider of voice and data services for the whole of CAFIA should also be mentioned.

In 2020 CAFIA participated in the creation of 7 laws. CAFIA primarily cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in the legislative process for the amendment of Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, and amendments to certain related acts.

In 2020 CAFIA also participated in the creation or amendment of five implementing decrees related to various acts.

As in previous years, CAFIA contributed to drafts of EU legal regulations. CAFIA actively monitored the development of legislation in the area of viticulture, specifically the drafting of implementing acts concerning Regulation (EU) No. 1308/2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products.

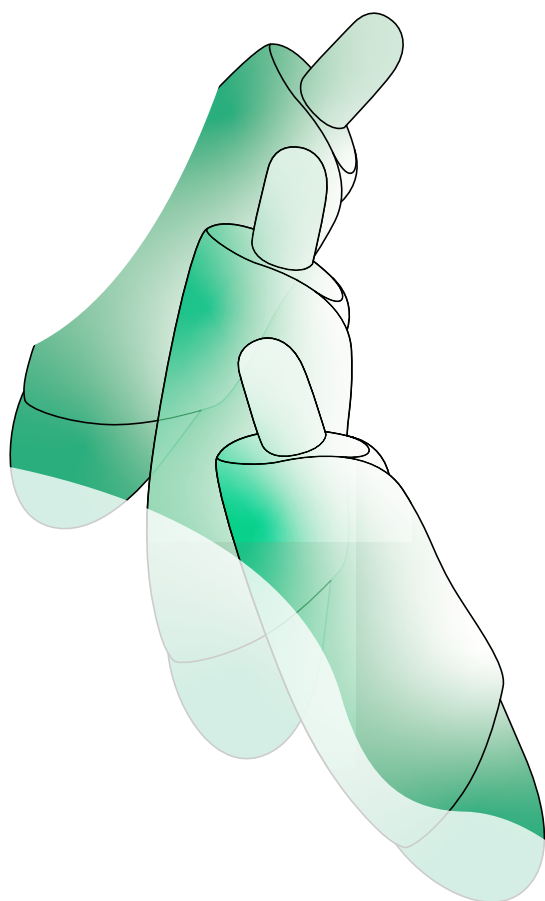
CAFIA employees regularly and actively participate in the meetings of working formations of the European Commission and the Council - until the outbreak of the COVID-19 pandemic, a total of 6 business trips abroad took place (three times to the working group for agricultural and industrial contaminants). After that, such negotiations took place via video conferencing.

2 435 administrative proceedings were concluded with food business operators in 2020 and fines totalling 96 597 500 CZK were imposed. A reprimand was administered as punishment in 253 cases. Obligation to reimburse the amount of 313 000 CZK was imposed as the total compensation for the costs of administrative proceedings for offences committed by food business operators.

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. In 2020, CAFIA's system successfully passed its recertification audit.

The most important (or most publicised) topic in 2020 was discovery of non-compliant food supplements whose sellers took advantage of public concerns connected with the COVID-19 pandemic by declaring alleged effects against the disease, especially in the context of online sales.

Publication of press releases is a basic tool for communication with the public via the media; CAFIA issued a total of 38 press releases in 2020.



a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích.

V roce 2020 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 409 osob a subjektů. Více než osmdesát procent z nich (celkem 5 217 tazatelů) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zde odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 942 nejrozličnějších žadatelů o informace (z nichž 476 bylo podáno písemně, 466 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 166 tazatelů z oblasti médií. Zbývající pětina tazatelů (celkem 1 192 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 speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrozličnější dotazy veřejnosti. V roce 2020 využilo této služby celkem 3 109 tazatelů. Nejvíce se na OK se svými dotazy obrátili podnikatelé (či osoby uvažující o zahájení podnikání v potravinářství) a dále spotřebitelé. V roce 2020 telefonicky kontaktovalo OK 1 537 podnikatelů a 199 spo-

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 programmes on television or on the radio, as well as through the expert proofreading of articles in the print media.

In 2020 a total of 6 409 individuals and entities contacted CAFIA with inquiries. More than eighty percent of them (5 217 inquirers in total) contacted the CAFIA Headquarters directly. The CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification registered inquiries from a total of 942 various entities (of which 476 were submitted in writing, and 466 by telephone). In addition, the CAFIA Spokesperson and their deputy received a total of 1 166 inquiries from the media throughout the course of the year. The remaining almost one-fifth of inquirers (1 192 applicants for information in total) contacted one of the regional CAFIA inspectorates to get an answer to their queries.

A special telephone helpline and e-mail address are operated by the Unit for Communication with Consumers (UCC) at the CAFIA Headquarters, which deals with all sorts of inquiries from the public. In 2020, a total of 3 109 inquirers used this service. The majority of people who contacted the UCC with their inquiries were entrepreneurs (or persons considering starting a business in the area of food), followed by consumers. 1 537 entrepreneurs and 199 consumers contacted the UCC by phone in 2020, while 1 092 entrepreneurs and 210 consumers opted for written queries.

Compared to the previous year, the number of requests for information pursuant to Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information decreased in 2020. A total of 74 queries met the formal requirements of requests for information (26 requests fewer than in 2019). 26 of the inquiries were received by CAFIA's regional inspectorates. Two requests were rejected via a decision following administrative proceedings, seven requests were partially rejected and six requests were suspended.

At the beginning of 2020, a public opinion survey was conducted for CAFIA. The survey, carried out by an external agency, followed up on surveys from previous years. It concerned consumer behaviour, experience with food safety and quality in various types of establishments, knowledge of supervisory institutions, evaluation of the usefulness of CAFIA, as well as consumer competencies and the perception of dual food quality standards. The obtained data are representative for the entire adult population of the Czech Republic.

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts: website, mobile application and pro-



třebitelů. Písemnou formu dotazu zvolilo 1 092 podnikatelů a 210 spotřebitelů.

V roce 2020 oproti minulému roku poklesl počet obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 74 dotazů (o 26 žádostí méně oproti roku 2019). Z tohoto počtu 26 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Dvě žádosti byly rozhodnutím ve správním řízení odmítnuty, sedm žádostí bylo odmítnuto částečně a šest žádostí bylo odloženo.

Začátkem roku 2020 byl pro SZPI proveden výzkum veřejného mínění. Průzkum, realizovaný externí agenturou, navazoval na dřívější šetření z předchozích let a zahrnoval celkem 1 000 respondentů. Výzkum se týkal spotřebního chování, zkušeností s bezpečností a kvalitou potravin v nejrůznějších typech provozoven, znalostí dozorových institucí, hodnocení užitečnosti SZPI a dále spotřebitelských kompetencí a vnímání dvojí kvality potravin. Získaná data jsou reprezentativní pro celou dospělou populaci ČR.

Projekt Potravinový pranýř zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, facebookový, twitterový a instagramový profil. 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. Spotřebitelům je k dispozici ke stažení zdarma mobilní aplikace pro systémy Android a iOS.

V roce 2020, který byl silně ovlivněn epidemií viru COVID-19, bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 284 záznamů o nevyhovujících šaržích potravin, v kategorii nebezpečné 167, falšované 60 a nejakostní 57. 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, myšního 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.

V roce 2020 bylo zveřejněno celkem 109 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii maloobchod 69, pivnice, bar nebo herna 6, restaurace 11, rychlé občerstvení 5, výroba 12, velkoobchod 4, vinárna nebo vinotéka 1, výroba a rozvoz jídel 1.

V sekci Rizikové webové stránky informuje SZPI spotřebitele o webových stránkách, které nabízejí potraviny (zejména doplňky stravy) v rozporu s právními předpisy ČR

files on Facebook, Twitter and Instagram. The website provides information on non-compliant batches of foodstuffs identified during official CAFIA and SVA inspections, closed facilities, thematic inspections, and warnings about risky websites. Mobile app for Android and iOS (iPhone) systems is available to be downloaded by consumers for free.

In 2020, which was strongly influenced by the COVID-19 epidemic, a total of 284 entries regarding non-compliant batches of foodstuffs found during official CAFIA inspections were made public: 167 in the “unsafe” category, 60 in the “adulterated” category and 57 in the “poor quality” category. In the Closed Establishments section, publicity is given to the closure of establishments or parts of establishments by CAFIA (i.e. a ban was imposed on the use of the premises) during official inspections for serious violations of hygiene regulations. Some frequent violations include noticeably neglected cleaning, the presence of pests, mouse droppings, mould and dirt on walls and floors, damage to walls, waste accumulation, and lack of access to running water or running hot water. The entries concerning the closed establishments are accompanied by photographs.

In 2020, information was published concerning 109 full or partial closures of establishments, including 69 in the retail category, 6 in the category of pubs, bars or gambling houses, 11 in the category of restaurants, 5 in the category of fast food, 12 in the category of production, 4 in the category of wholesale, 1 in the category of wine bars or wine shops, and 1 in the category of meal production and distribution.

In the Risky Websites section, 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. In 2020, 22 entries were published in the Risky Websites section.

The Facebook profile for the Food Pillory was followed by nearly 32 000 users in 2020, which is approximately 2 000 users more than in 2019. The most watched posts regularly reach tens of thousands of unique users, who then share the content. In this way, they increase awareness among consumers not only about CAFIA's activities, but also and mainly about food legislation. In the last three months of 2020, the average number of views per post was about 10 570, which is similar to that occurring in the same period in 2019.

The Food Pillory Twitter profile had more than 5 140 followers at the end of 2020. The Twitter account has been functioning as an effective platform for communication with media representatives.



a EU. V roce 2020 bylo v sekci Rizikové webové stránky zveřejněno 22 záznamů.

Facebookový profil Potraviný na pranýři na konci roku 2020 sledovalo téměř 32 000 uživatelů, tedy přibližně o 2 000 uživatelů více než v roce 2019. Nejsledovanější příspěvky pravidelně oslovují desítky tisíc unikátních uživatelů, kteří obsah dále sdílejí. Tím zvyšují povědomí nejen o činnosti SZPI, ale především informovanost v oblasti potravinového práva mezi spotřebiteli.

V posledních třech měsících roku 2020 se průměrná hodnota počtu zhlédnutí jednoho příspěvku pohybovala na úrovni 10 570, tedy podobně jako ve stejném období v roce 2019.

Profil Potraviný na pranýři na sociální síti Twitter na konci roku 2020 sledovalo více než 5 140 uživatelů. Twitterový účet PnP dlouhodobě funguje také jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií.

Profil Potraviný na pranýři působí také na sociální síti Instagram, kde jej sleduje více než 1400 uživatelů, což je o 200 uživatelů více než v předešlém roce.

Upevnění a zkvalitnění interní komunikace věnuje SZPI nemalou pozornost. Jedná se o významný nástroj pro řízení procesů uvnitř organizace. Vzhledem k epidemiologické situaci spojené s COVID-19 se významně osvědčily elektronické nástroje, které má SZPI k dispozici.

Hlavním pilířem interní komunikace SZPI je intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost.

V roce 2020 prošel významnou aktualizací tzv. Formulář zaměstnance (aplikace pro hlášení požadavků na vybavení a přidělení přístupových práv nových zaměstnanců) a byl rozšířen i o hlášení požadavků při odchodu zaměstnanců.

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

Důležitou roli v interní komunikaci hraje magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI. Informuje nejen o aktuálním dění na SZPI, ale přibližuje i životy zaměstnanců, jejich netradiční koníčky či jiné aktivity. Pravidelnou součástí interního magazínu jsou celoroční soutěže, jejichž výstupem je tištěný kalendář či obdobná publikace.

The Food Pillory profile also exists on the Instagram social network, where it is followed by more than 1400 users – that's 200 users more than in the previous year.

CAFIA pays considerable attention to strengthening and improvement of internal communication. It is an important tool for the management of processes within the organisation. Due to the epidemiological situation connected with COVID-19, the electronic tools which are available to CAFIA have proved to be very successful.

The main means of internal communication at CAFIA is the intranet portal, which is a source of a great deal of important information, documents and tools required for the Authority's day-to-day activities. In 2020, the Employee Form (an application for reporting requirements for equipment and assigning access rights to new employees) underwent a significant update and was extended to include reporting requirements that arise when employees leave.

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

An important role in internal communication is played by the magazine for employees called the CAFIA Newsletter. It not only provides information about current events at CAFIA, but also describes the lives of employees, their non-traditional hobbies and other activities. The CAFIA Newsletter issues published in the past few years have also included year-round photo competitions, the result of which is a printed calendar or similar publication.

In 2020 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 organised 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 were aimed at acquainting newly hired employees with internal regulations and specific issues at CAFIA. In addition, new employees attended external modules, such as Initial Follow-up Training and Environmental Training.

In 2020, CAFIA focused mainly on routine intensive training for inspectors and other employees involved in inspection activities.

Due to the epidemiological situation connected with COVID-19, many in-person training activities from the CAFIA Training Plan could not be implemented, nor



V roce 2020 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. 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.

SZPI se v roce 2020 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti.

Vzhledem k epidemiologické situaci spojené s COVID-19 nemohly být realizovány jak mnohé prezenční vzdělávací akce z Plánu vzdělávání SZPI, tak zaměstnanci nemohli být vysláni na pravidelné vzdělávací akce pořádané v zahraničí. V roce 2020 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 60 vzdělávacích akcí s účastí 1561 osob.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je příslušná hospodařit s majetkem státu u 6 budov, které využívá. Jedná se o sídlo SZPI – ústřední inspektorát v Brně a budovy inspektorátů v Brně, Olomouci, Hradci Králové, Praze a Plzni. Inspektoráty v Táboře a v Ústí nad Labem sídlí v nájmu v budovách, k nimž má příslušnost hospodařit Ministerstvo zemědělství. V roce 2020 došlo kromě běžných oprav prováděných průběžně také k několika významným investičním akcím, jejichž cílem bylo zajistit maximální využití užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI.

could employees be sent to regular training events held abroad. In 2020, 60 training events were organised in the area of inspection activities, and 1561 individuals participated.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is responsible for managing state property in the 6 buildings it uses. These premises are the CAFIA Headquarters in Brno and the buildings of the inspectorates in Brno, Olomouc, Hradec Králové, Prague and Pilsen. The inspectorates in Tábor and Ústí nad Labem are in rented buildings which are administered by the Ministry of Agriculture. In 2020, in addition to routine repairs carried out continuously, several significant investment projects were implemented with the aim of ensuring maximum utilisation of the premises used and improving the working environment of CAFIA employees.



Zkratky  
a vysvětlivky

Abbreviations  
and explanations

|                             |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AAC(S)</b>               | Systém správní pomoci a spolupráce                                                                                                                           | Administrative Assistance and Cooperation (System)                                                                                               |
| <b>BTSF</b>                 | Vzdělávací program Evropské komise                                                                                                                           | Better Training for Safer Food                                                                                                                   |
| <b>CAFIA</b>                |                                                                                                                                                              | Czech Agriculture and Food Inspection Authority                                                                                                  |
| <b>CAI</b>                  |                                                                                                                                                              | Czech Accreditation Institute                                                                                                                    |
| <b>CFU/g</b>                |                                                                                                                                                              | Colony Forming Units                                                                                                                             |
| <b>CG</b>                   |                                                                                                                                                              | Coordination Group                                                                                                                               |
| <b>CISTA</b>                |                                                                                                                                                              | Czech Institute for Supervising and Testing in Agriculture                                                                                       |
| <b>COREPER</b>              | Comité des représentants permanents des gouvernements des États membres de l'UE – Výbor stálých zástupců vlád členských států EU                             | Committee of Permanent Representatives in the European Union                                                                                     |
| <b>CPCS</b>                 | Systém spolupráce pro ochranu spotřebitele                                                                                                                   | Consumer Protection Cooperation System                                                                                                           |
| <b>CR</b>                   |                                                                                                                                                              | Czech Republic                                                                                                                                   |
| <b>CZK</b>                  |                                                                                                                                                              | Official czech currency                                                                                                                          |
| <b>ČIA</b>                  | Český institut pro akreditaci                                                                                                                                |                                                                                                                                                  |
| <b>ČR</b>                   | Česká republika                                                                                                                                              |                                                                                                                                                  |
| <b>ČSN EN ISO/IEC 17025</b> | Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování způsobilosti 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 |
| <b>DG SANTE</b>             | Generální ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin                                                                                       | Directorate-General for Health and Food Safety                                                                                                   |
| <b>DMT</b>                  | Datum minimální trvanlivosti                                                                                                                                 | Best-before date                                                                                                                                 |
| <b>DP</b>                   | Datum použitelnosti                                                                                                                                          |                                                                                                                                                  |
| <b>DRRR</b>                 | 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                                                                     |
| <b>EC</b>                   |                                                                                                                                                              | European Commission or European Communities                                                                                                      |
| <b>EEC</b>                  |                                                                                                                                                              | European Economic Community                                                                                                                      |
| <b>EFSA</b>                 | Evropský úřad pro bezpečnost potravin                                                                                                                        | European Food Safety Authority                                                                                                                   |
| <b>EHS</b>                  | Evropské hospodářské společenství                                                                                                                            |                                                                                                                                                  |
| <b>EK</b>                   | Evropská komise                                                                                                                                              |                                                                                                                                                  |
| <b>ELISA</b>                | Imunoanalýza s vázaným enzymem                                                                                                                               | Enzyme-linked immuno sorbent assay                                                                                                               |
| <b>EP</b>                   | Evropský parlament                                                                                                                                           | European Parliament                                                                                                                              |
| <b>ERMS</b>                 | Spisová služba                                                                                                                                               | Electronic Records Management System                                                                                                             |
| <b>ES</b>                   | Evropská společenství                                                                                                                                        |                                                                                                                                                  |
| <b>EU</b>                   | Evropská unie                                                                                                                                                | European Union                                                                                                                                   |
| <b>EUR</b>                  | Oficiální měna Eurozóny Euro                                                                                                                                 | Official currency of the Eurozone Euro                                                                                                           |
| <b>EURL</b>                 | Referenční laboratoř EU                                                                                                                                      | European Union Reference Laboratory                                                                                                              |
| <b>FAPAS</b>                | Testování způsobilosti laboratoří – chemické rozborů potravin                                                                                                | Food Analysis Performance Assessment Scheme                                                                                                      |
| <b>FBO</b>                  |                                                                                                                                                              | Food Business Operator                                                                                                                           |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FERA</b>      | Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí                                                                                                                                                                             | Food and Environment Research Agency                                                                                                                                                                             |
| <b>FIT</b>       | Analýza používající izotopové techniky                                                                                                                                                                                          | Food analysis using Isotopic Techniques                                                                                                                                                                          |
| <b>FortiGate</b> | Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT sítové infrastruktury                                                                                                                                                            | System providing complex protection to IT network                                                                                                                                                                |
| <b>GC</b>        | Plynová chromatografie                                                                                                                                                                                                          | Gas chromatography                                                                                                                                                                                               |
| <b>GM</b>        | Genetická modifikace                                                                                                                                                                                                            | Genetic modification                                                                                                                                                                                             |
| <b>GMO</b>       | Geneticky modifikovaný organismus                                                                                                                                                                                               | Genetically modified organism                                                                                                                                                                                    |
| <b>GPS</b>       | Globální polohový systém                                                                                                                                                                                                        | Global Positioning System                                                                                                                                                                                        |
| <b>HACCP</b>     | Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě                                                                                                                                                                                    | Critical Control Point system in production                                                                                                                                                                      |
| <b>HPLC-MS</b>   | Hmotnostní spektrometrie s vysokoúčinnou kapalinovou chromatografií                                                                                                                                                             | High-performance liquid chromatography - mass spectrometry                                                                                                                                                       |
| <b>CHOP</b>      | Chráněné označení původu                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>CHZO</b>      | Chráněné zeměpisné označení                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ICP-MS</b>    | Hmotnostní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem                                                                                                                                                                           | Inductively coupled plasma mass spectrometry                                                                                                                                                                     |
| <b>IFS</b>       | Standard bezpečnosti potravin                                                                                                                                                                                                   | International Food Standard                                                                                                                                                                                      |
| <b>IRMS</b>      | Hmotnostní spektrometr izotopových poměrů                                                                                                                                                                                       | Isotope Ratio Mass Spectrometry                                                                                                                                                                                  |
| <b>IS GINIS</b>  | Informační systém ve veřejné správě                                                                                                                                                                                             | Information system in public administration                                                                                                                                                                      |
| <b>IS KOPR</b>   | Informační systém pro kontrolní, laboratorní a právní činnost                                                                                                                                                                   | Information System for Control, Laboratory and Legal Activity                                                                                                                                                    |
| <b>Kč</b>        | Koruna česká – oficiální měna České republiky                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>KLASA</b>     | 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                                                   |
| <b>MPLS</b>      | 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. |
| <b>MZe</b>       | Ministerstvo zemědělství ČR                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NCP</b>       |                                                                                                                                                                                                                                 | National Contact Point                                                                                                                                                                                           |
| <b>NESSUS</b>    | Skener zranitelnosti                                                                                                                                                                                                            | Vulnerability scanner                                                                                                                                                                                            |
| <b>NIPH</b>      |                                                                                                                                                                                                                                 | National Institute of Public Health                                                                                                                                                                              |
| <b>NKM</b>       | Národní kontaktní místo                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NMR</b>       | Nukleární magnetická rezonance                                                                                                                                                                                                  | Nuclear Magnetic Resonance                                                                                                                                                                                       |
| <b>NRL</b>       | Národní referenční laboratoř                                                                                                                                                                                                    | National Reference Laboratory                                                                                                                                                                                    |
| <b>NRPI</b>      |                                                                                                                                                                                                                                 | National Radiation Protection Institute                                                                                                                                                                          |
| <b>OI OKÚ</b>    | Oddělení informatiky odboru kancelář úřadu                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OIV</b>       | Mezinárodní organizace pro révu a víno                                                                                                                                                                                          | International organisation for vine and wine                                                                                                                                                                     |
| <b>OK</b>        | Oddělení komunikace Ústředního inspektorátu SZPI                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OKLC</b>      | Odbor kontroly, laboratoří a certifikace                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OOVZ</b>      | Orgány ochrany veřejného zdraví                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OS</b>        | Operační systém                                                                                                                                                                                                                 | Operating system                                                                                                                                                                                                 |

|                       |                                                               |                                                                                         |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OSS</b>            | Organizační složka státu                                      |                                                                                         |
| <b>PAH</b>            |                                                               | Polycyclic aromatic hydrocarbon                                                         |
| <b>PDO</b>            |                                                               | Protected designation of origin                                                         |
| <b>PFGM</b>           |                                                               | Partially Fermented Grape Must                                                          |
| <b>PGI</b>            |                                                               | Protected geographical indication                                                       |
| <b>PHPA</b>           |                                                               | Public Health Protection Authorities                                                    |
| <b>PPP</b>            | Provozovatel potravinářského podniku                          | Food Business Operator                                                                  |
| <b>ProCoP</b>         | Kontaktní místo pro výrobky                                   | Product Contact Point                                                                   |
| <b>PSČ</b>            | Poštovní směrovací číslo                                      | Postal code                                                                             |
| <b>QTOF</b>           | Kvadrupól/průletový analyzátor                                | Quadrupole Time of Flight System                                                        |
| <b>RASFF</b>          | Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva               | Rapid Alert System for Food and Feed                                                    |
| <b>RKS</b>            | Resortní koordinační skupina                                  |                                                                                         |
| <b>RSS</b>            | Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách         | Really Simple Syndication – format to publish frequently updated information on website |
| <b>SCG</b>            |                                                               | Section Coordination Group                                                              |
| <b>SCL</b>            | Státní laboratoře (Francie) - Service Commun des Laboratoires | Public laboratories in France                                                           |
| <b>SOLVIT</b>         | Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU                    | Effective problem solving in the internal market                                        |
| <b>SONS</b>           |                                                               | State Office for Nuclear Safety                                                         |
| <b>SÚJB</b>           | Státní úřad pro jadernou bezpečnost                           |                                                                                         |
| <b>SÚRO</b>           | Státní ústav radiační ochrany                                 |                                                                                         |
| <b>SVA</b>            |                                                               | State Veterinary Administration                                                         |
| <b>SVS</b>            | Státní veterinární správa                                     |                                                                                         |
| <b>SVÚ</b>            | Státní veterinární ústav                                      |                                                                                         |
| <b>SZIF</b>           | Státní zemědělský intervenční fond                            |                                                                                         |
| <b>SZPI</b>           | Státní zemědělská a potravinářská inspekce                    |                                                                                         |
| <b>SZÚ</b>            | Státní zdravotní ústav                                        |                                                                                         |
| <b>TRACES</b>         | Obchodní řídicí a expertní systém                             | Trade Control and Expert System                                                         |
| <b>UCT Prague</b>     |                                                               | University of Chemistry and Technology, Prague                                          |
| <b>URL</b>            | Jednotná adresa zdroje                                        | Uniform Resource Locator                                                                |
| <b>USA</b>            | Spojené státy americké                                        | United States of America                                                                |
| <b>ÚI</b>             | Ústřední inspektorát SZPI                                     |                                                                                         |
| <b>ÚKZÚZ</b>          | Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský                |                                                                                         |
| <b>VŠB-TU Ostrava</b> | Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava            | Technical University of Ostrava                                                         |
| <b>VŠCHT</b>          | Vysoká škola chemicko-technologická v Praze                   |                                                                                         |
| <b>ZPC</b>            | Zahraniční pracovní cesta                                     |                                                                                         |





**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ  
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**



**CZECH AGRICULTURE AND  
FOOD INSPECTION AUTHORITY**

Květná 15, 603 00 Brno  
[www.szpi.gov.cz](http://www.szpi.gov.cz)