Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Výroční zpráva

Czech Agriculture and Food Inspection Authority

Annual report 2023

**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**

**CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY**

Květná 15, 603 00 Brno
www.szpi.gov.cz

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Výroční zpráva

Czech Agriculture and Food Inspection Authority
Annual report

2023

Obsah
Contents

1 **Úvod | Introduction** ... 9 | 9

2 **Výsledky činnosti inspekce | Results of inspection activities** ... 15 | 15
2.1 Kontrolní činnost | Inspection activities ... 16 | 16
2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2023 | Focus of inspection activities in 2023 ... 16 | 16
2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly | Overall summaries of inspection results ... 18 | 18
2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků | Inspection of microbiological requirements ... 19 | 19
2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek | Summary of inspection results for selected groups of foreign substances ... 24 | 24
2.1.5 Přehled kontroly vybraných skupin potravinářských přídatných látek | Summary of inspection results for selected groups of food additives ... 25 | 25
2.1.6 Kontrola označování a jakosti potravin | Inspection of labelling and quality of foodstuffs ... 28 | 28
2.1.7 Kontroly tematické a mimořádné | Thematic and ad-hoc inspections ... 28 | 28
2.1.8 Kontrola výroby | Production inspections ... 45 | 45
2.1.9 Kontrola obchodu | Sales inspections ... 46 | 46
2.1.10 Kontrola internetového obchodu | Inspections of internet shops ... 47 | 47
2.1.11 Kontrola reklamy | Inspection of advertising ... 48 | 48
2.1.12 Podněty ke kontrole | Suggestions for inspections ... 48 | 49
2.1.13 Opatření | Measures ... 49 | 49
2.1.14 Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU | Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries as governed by EU regulations ... 50 | 50
2.1.15 Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. | Inspection of the obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll. ... 52 | 53
2.1.16 Kontroly ve společném stravování | Inspections at public catering facilities ... 53 | 53
2.1.17 Kontroly medu | Inspections of honey ... 55 | 56
2.1.18 Kontroly vína | Inspections of wine ... 56 | 56
2.2 Laboratorní činnost | Laboratory activities ... 58 | 58
2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy | Interlaboratory comparative testing ... 63 | 63
2.2.2 Systém databanky analytických hodnot vín | The analytical European Wine Databank system ... 64 | 64
2.3 Certifikační činnost | Certification activities ... 65 | 65
2.4 Ověřování souladu se specifikací vín s CHOP | Verification of compliance with the specification of PDO wines ... 66 | 66
2.5 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) | The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) ... 67 | 67
2.6 Správní pomoc a spolupráce (AAC) | Administrative Assistance and Cooperation (AAC) ... 70 | 70
2.7 Informační a komunikační systém | Information and Communications System ... 71 | 71
2.8 Činnost v oblasti legislativy | Legislative activities ... 74 | 74
2.8.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů | Legal regulations: creation and commentary ... 74 | 74
2.8.2 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 ... 75 | 75
2.8.3 Činnost právní | Legal activities ... 75 | 75
2.9 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR | Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic ... 77 | 77
2.10 Systém managementu jakosti | Quality management system ... 81 | 81

3 **Mezinárodní vztahy | International relations** ... 83 | 83
3.1 Mezinárodní spolupráce | International cooperation ... 84 | 84
3.2 Mezinárodní projekty | International projects ... 86 | 86

4 **Vztahy s veřejností | Public relations** ... 89 | 89
4.1 Komunikace s médii | Communication with the media ... 90 | 90
4.2 Komunikace s veřejností | Communication with the public ... 91 | 91

5 **Oblast lidských zdrojů | Human resources** ... 101 | 101
5.1 Interní komunikace | Internal communication ... 102 | 102
5.2 Vzdělávání zaměstnanců | Employee training ... 102 | 102

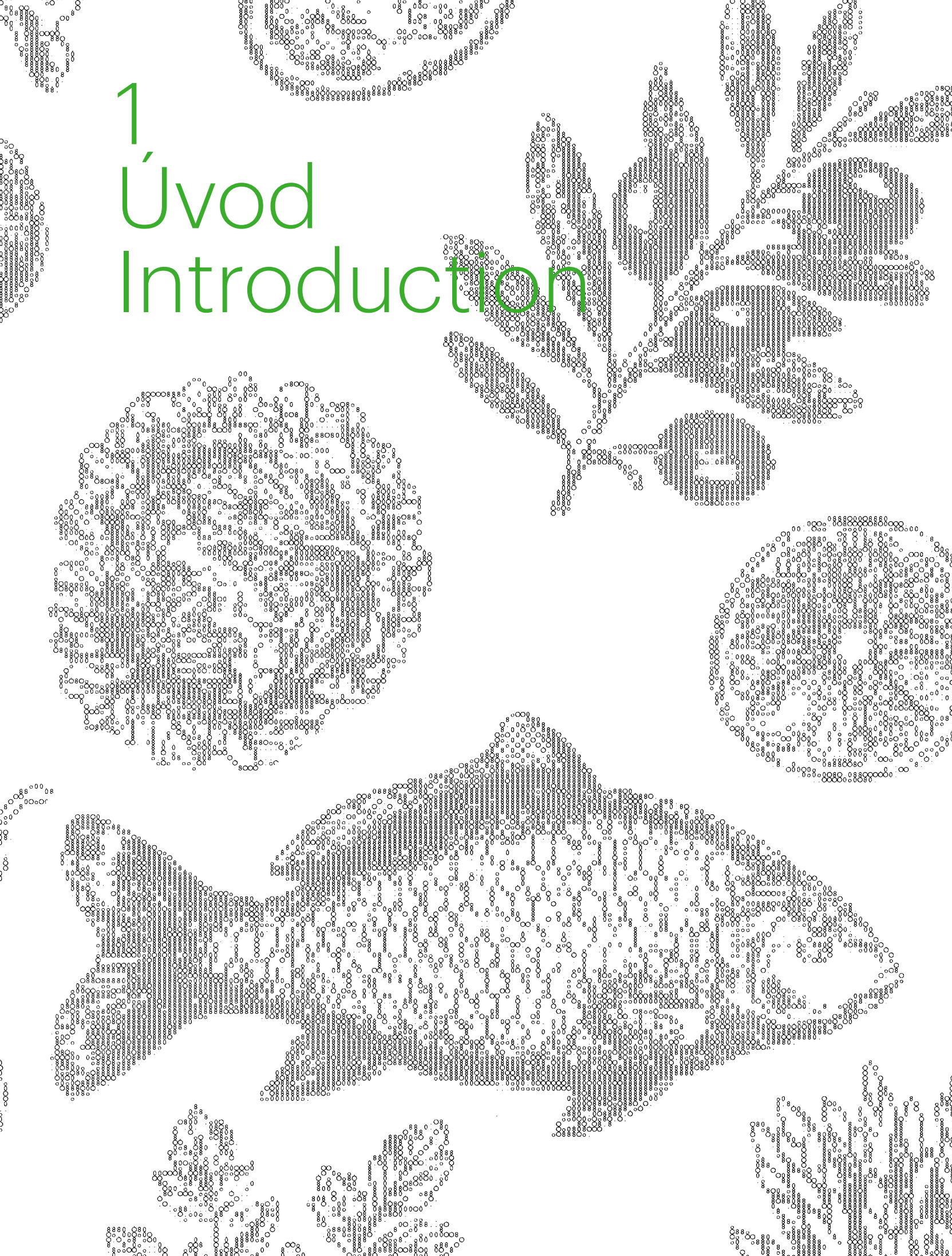
6 Správa nemovitého majetku | Immovable Property Management ..... 107 | 107

7 Zpráva o hospodaření | Financial overview ..... 111 | 111

8 Závěr | Conclusion ..... 115 | 115

9 Zkratky a vysvětlivky | Abbreviations and explanations ..... 123 | 123

1
Úvod
Introduction



Vážení přátelé,

když jsme posledního prosincového dne prakticky i formálně ukončili kontrolní rok 2023, zbývaly už jen 4 měsíce do dne, kdy uplyne 20 let od vstupu České republiky do Evropské unie.

ČR přistoupila k EU 1. května 2004 a během doby našeho členství v tomto integrovaném evropském prostoru se podstatně proměnilo potravinové právo, kterým se řídí produkce a trh s potravinami, i právo, podle něhož postupují dozorové orgány. Zásadní legislativní změny však musely proběhnout dávno předtím, neboť harmonizace právních norem byla určující podmínkou našeho vstupu.

SZPI se za posledních 20 let podstatně proměnila ve všech svých oblastech. Stala se národním kontaktním místem pro celoevropský systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF). Byla jedním z prvních držitelů certifikátu jakosti (ISO 9001:2000) mezi úřady státní správy ČR. Spuštěním webových stránek Potraviny na pranýři dostali spotřebitelé spolehlivý zdroj informací o výsledcích kontrol, který získal mnoho ocenění a je unikátní i v evropském měřítku.

Zásadním způsobem byly rozšířeny kompetence SZPI v oblasti dozoru nad potravinami a výrobky. Nejvýznamnější z nich je získaná pravomoc ke kontrolám ve společném stravování od roku 2015 a ve stejném roce také ke kontrole reklamy na potraviny. Následovalo rozšíření dohledu nad tabákovými výrobky a pověření k provádění kontrol pravidel ekologické produkce. Důležitou změnou na trhu s vínem se stala novela zákona o vinohradnictví a vinařství, kterou byla posílena úloha SZPI v boji proti falšovaným vínům a nekvalitní produkci především ze třetích zemí.

V průběhu 20 let se podstatně proměnila organizace kontrolní i laboratorní činnosti. Inspektoři mají k dispozici tzv. mobilní kancelář pro on-line zpracování kontrolních dokumentů a průběžně je rozvíjen vyspělý informační systém. Velké úsilí bylo investováno do rozvoje dozorových činností nad internetovým obchodem, doplňky stravy a dalšími speciálními potravinami, nad tzv. „dvojí kvalitou" potravin a dalšími komoditami.

Laboratoře SZPI v Praze a Brně disponují špičkovou technikou, která se postupně rozšiřuje a obnovuje. Zvětšuje se portfolio laboratorních analýz zaměřených na bezpečnost potravin a odhalování potravinových podvodů. Udržuje se a dále rozvíjí systém využívání více než dvou desítek externích tuzemských i zahraničních laboratoří určených v souladu s požadavky na úřední kontroly, což zajišťuje flexibilní a včasnou reakci na potravinové kauzy.

Tento velmi stručný výčet veskrze pozitivních změn určujících výkon a trend dozorové činnosti úřadu v posledních

Dear Friends,

When we practically and formally completed the inspection year of 2023 on the last day of December, there were only 4 months left until the date of the 20th anniversary of the Czech Republic joining the European Union.

The Czech Republic joined the EU on 1st May 2004, and during our membership in this integrated European area, significant changes have been made to the food laws which control foodstuff production and the food market, as well as the laws followed by supervisory bodies. Fundamental legislative changes had to take place long before that historic date, however, as the harmonisation of legal standards was one of the key conditions for our entry.

CAFIA has also seen fundamental changes in all its areas of interest over the last 20 years. It has become the national contact point for the pan-European Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). It was one of the first holders of quality certificates (ISO 9001: 2000) amongst the offices of state administration in the Czech Republic. With the launch of the Food Pillory website, CAFIA provided consumers with a reliable source of information about inspection results which has won many awards and is unique even on a European scale.

The CAFIA competences in the area of food and product supervision have expanded fundamentally as well. The most significant of these is the acquired authority to inspect public catering facilities, a responsibility which has been ours since 2015, as well as the authority to inspect food advertising, which was assigned to us in the same year. This was followed by the extension of the supervision of tobacco products and the mandate to carry out inspections concerned with the rules for organic production. An important change in the wine market was the amendment to the Viticulture and Viniculture Act, which strengthened the role of CAFIA in the fight against adulterated wine and low-quality produce mainly from third countries.

During the past 20 years, the organisation of our inspection and laboratory activities has changed significantly. Inspectors have a "mobile office" at their disposal for the online processing of inspection documents, and our advanced information system is continuously undergoing further development. A great deal of effort has been invested in the evolution of supervisory activities with regard to internet shopping, food supplements and other special foodstuffs, and also the "dual quality" of food and other commodities.

The CAFIA laboratories in Prague and Brno have state-of-the-art equipment which is gradually being expanded and renewed. The portfolio of laboratory analyses we can perform focusing on food safety and the detection of food fraud is also expanding. A system which utilises the services of more than twenty external domestic and foreign lab-

20 letech jen nastiňuje významné kroky, zdaleka není úplný a vzhledem k omezenému rozsahu mého úvodního příspěvku nemůže zahrnovat ani všechny nejdůležitější.

Možná se nám někdy oprávněně mohou jevit evropské předpisy jako zbytečně obsáhlé a složité. Na druhou stranu je nutno říct, že právě jejich důsledná aplikace všemi zainteresovanými stranami v každodenní praxi podstatně přispívá k tomu, že bezpečnost potravin a jejich kvalita jsou v ČR na špičkové úrovni, a to jak ve srovnání s ostatními zeměmi v rámci EU i zbytku světa, tak i ve srovnání s nedávnou či vzdálenější minulostí.

Důkazem, že český spotřebitel dostává na stůl opravdu kvalitní potraviny, je i tato výroční zpráva. Pokud bude pozorný čitatel procházet jednotlivé kapitoly, všimne si, že výsledkem kontrol také bylo zjištění celé řady více či méně závažných nedostatků. Logicky si tedy položí otázku, zda není mezi proklamací bezpečnosti potravin a zveřejněnými údaji nesoulad. Ne, není a zdůvodnění je velmi prosté.

Výsledky kontrol uvedené v této výroční zprávě nereflektují průměrný a běžný stav toho, co se vyrábí a co se prodává, protože cílem kontrol není výzkum, taková kontrola by nebyla efektivní a neplnila by očekávaný účel. Cílem je odhalit riziková místa nebo nesoulad a odstranit nevyhovující stav, v ideálním případě nedostatkům úplně předejít. Kontrola tedy nedostatky aktivně hledá. Nedílnou součástí práce dozorového orgánu je poté v zájmu ochrany spotřebitelů a poctivých obchodních vztahů o negativních zjištěních transparentně a podrobně informovat. To SZPI činí prostřednictvím tiskových zpráv, v aplikaci Potraviny na pranýři, ve sdělovacích prostředcích a mnoha jinými cestami. Vedle zveřejněných nedostatků se však nachází paralelní a snadno přehlédnutelná, ale zásadně převažující druhá část skutečnosti, která reprezentuje žádoucí optimální stav, a to jsou vyhovující kontrolní závěry potravin i provozoven bez jakýchkoliv závad.

Považuji za důležité zmínit ještě jednu pozitivní informaci svědčící o dobré kvalitě produkce našich zemědělců a potravinářů, která je podrobněji rozvedena v následujících kapitolách. Také v roce 2023, podobně jako v letech předešlých, bylo kontrolami potvrzeno, že nejnižší podíl nevyhovujících šarží je u potravin pocházejících z ČR, o něco vyšší u potravin z EU a nejvyšší podíl nevyhovujících je u potravin pocházejících ze třetích zemí.

Předkládaná výroční zpráva navazuje formálním členěním na zprávy předchozí, takže usnadňuje srovnání v jednotlivých letech. Úvodní část zaujímají souhrnné výsledky dozorové činnosti, následují výsledky kontrol zaměřených na bezpečnost potravin a poctivé jednání provozovatelů a na výsledky kontrol tematicky zaměřených na určité komodity nebo na specifické požadavky. Stručně jsou uvedeny informace o dozoru podle jednotlivých forem činnosti, tj. ve výrobě, v kamenných obchodech, ve společném stra-

oratories in accordance with the requirements for official inspections is being maintained and further developed, which ensures a flexible and timely response to food-related issues that may arise.

This very short list of mainly positive changes determining the performance of, and trends affecting, the supervisory activity of the authority in the last 20 years is only a brief outline of the most significant steps we have taken. It is far from complete, and with regard to the limited scope of my introductory contribution, it cannot even include all of the most important changes.

European regulations can, sometimes rightfully, seem to be unnecessarily extensive and complex to us. On the other hand, it must be said that it is their consistent application by all interested parties in everyday practice that contributes significantly to the fact that food safety and quality in the Czech Republic are at the highest level, not only in comparison with other EU countries and the rest of the world, but also in comparison with the recent and more distant past.

This annual report is also proof that the tables of Czech consumers are graced with extremely high-quality food. If attentive readers go through the individual chapters, they will notice that the results of our inspections included discovery of a number of more-or-less significant deficiencies. Logically, one might wonder as to whether there is a discrepancy between the previous proclamation about food safety and the published data. No, there is not, and the explanation is very simple.

The inspection results presented in this report do not reflect the average and common state of what is produced and sold, as the aim of the inspections is not research. Such inspections would not be efficient and would fail to fulfil their expected purpose. The aim is to reveal risky areas or nonconformities and then eliminate the problem, or, in an ideal case, prevent such deficiencies altogether. Our inspections thus actively search for deficiencies. An integral part of the work of the supervisory body is to provide transparent and detailed information about negative findings in the interest of consumer protection and the maintenance of fair business relations. CAFIA achieves this via press releases, the Food Pillory application and the news media, as well as in many other ways. In addition to the publishing of deficiencies, however, there is also a parallel and easily overlooked but fundamentally predominant second aspect of the reality of our work, which represents the desired optimal state, namely the satisfactory findings of inspections concerning foodstuffs and establishments which are problem-free.

I consider it important to mention one more positive piece of information that demonstrates the high quality of products from our farmers and food producers, a fact which is

vování, nad internetovým obchodem, reklamou, dovozem potravin ze třetích zemí a dalšími oblastmi.

Rád bych dále upozornil na stati věnující se potravinám vyrobeným podle určitých systémů jakosti a uváděným na trh se značkou Chráněné zeměpisné označení, Chráněné označení původu, KLASA, Regionální potravina a Vyrobeno podle české cechovní normy. Jejich jakost byla i v roce 2023 na velmi dobré úrovni, významně tak na českém trhu rozšiřují portfolio nadstandardně kvalitních potravin.

Primárním posláním SZPI je kontrolovat potraviny, výrobky a dodržování zákonných povinností provozovatelů. Ke splnění tak náročného úkolu je nezbytná úzká týmová spolupráce úseku kontroly se všemi složkami úřadu, tedy i těmi, které se vlastního výkonu dozoru bezprostředně neúčastní, ale výkonné složce zajišťují právní podporu, laboratorní analýzy, technické zázemí nebo plní další úkoly. Odpovídající místo ve výroční zprávě proto mají i příspěvky o činnosti legislativní a právní, laboratoří, národního kontaktního místa RASFF, o rozvoji a práci informačních a komunikačních struktur a mimo jiných také stati o komunikaci s veřejností, lidských zdrojích nebo o hospodaření a správě majetku.

Zásadním a nejcennějším předpokladem úspěšného výkonu kontroly jsou svědomití, vzdělaní a loajální lidé, kolegyně a kolegové, s nimiž se denně při práci osobně nebo prostřednictvím výsledků práce potkávám. Všem patří mé uznání a poděkování za odpovědné plnění úkolů v roce 2023.

Martin Klanica
ústřední ředitel

analysed in greater detail in the following chapters. In 2023, just as in previous years, our inspections confirmed that the lowest proportion of non-compliant lots occur in the case of food originating from the Czech Republic, while non-compliance is somewhat higher in the case of foodstuffs originating in the EU, and highest in the case of foodstuffs from third countries.

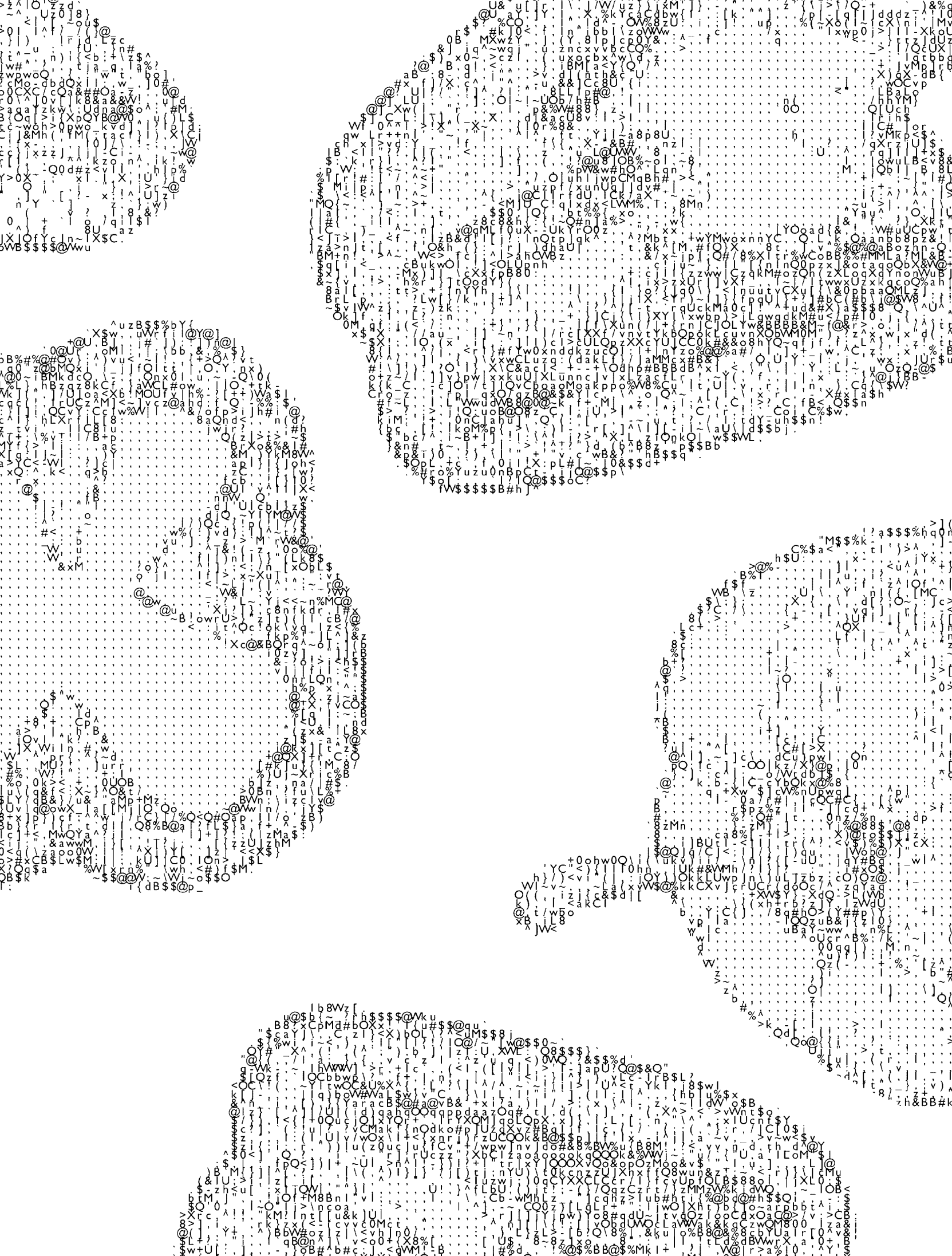
The presented annual report is formally divided in the same manner as previous reports for easier comparison over individual years. The introductory part contains the summarised results of our inspection activities, followed by the results of inspections focused on food safety and the fair business practices of operators, along with the results of inspections thematically focused on certain commodities or specific requirements. Information is provided briefly on inspections conducted according to individual spheres of activity, i.e. foodstuff production, brick-and-mortar stores, catering, internet sales, advertising, food imports from third countries, and other areas.

I would also like to draw your attention to the section dedicated to food produced according to certain quality systems and marketed with the label Protected Geographical Indication, Protected Designation of Origin, KLASA, Regional Food and Produced According to the Czech Guild Quality Standard. Their quality was also at a very good level in 2023, thus significantly expanding the portfolio of above-standard quality foods on the Czech market.

The primary mission of CAFIA is to check foodstuffs, food products and compliance with the legal obligations of operators. In order to perform such a demanding task, close teamwork is necessary between the inspection section and all branches of the office, which also includes staff members that do not directly participate in the supervision itself, but provide the executive branch with legal support, laboratory analyses and technical support, or perform other tasks. Contributions concerning legislative and legal activities, the activities of laboratories, the national contact point RASFF, and development and work of parts of the organisation concerned with information and communication also have their relevant place in the annual report. The same is true for articles on communication with the public, human resources and the management and administration of property.

An essential prerequisite (and the most valuable) for the successful performance of inspections is the team of diligent and loyal people, my colleagues, whom I meet daily at work either in person or through the results of their efforts. All of them deserve my recognition and thanks for the responsible fulfilment of tasks in 2023.

Martin Klanica
Director General



2 Výsledky činnosti inspekce
Results of inspection activities

2.1

Kontrolní činnost

2.1.1

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2023

Potraviny jsou jedním ze základních faktorů, který má zásadní vliv na kvalitu i délku lidského života. Zejména pak na dosažený věk bez významnějších zdravotních problémů a tím i bez výraznějších dopadů na výdaje v sociální oblasti a zdravotnictví.

Samotný spotřebitel si však může zkontrolovat pouhý zlomek vlastností potraviny. Spotřebitel není a nebude nikdy schopen si sám zkontrolovat zejména bezpečnost potravin, resp. obsah reziduí pesticidů, těžkých kovů nebo mykotoxinů. Komplikované je i odhalení některých podvodů, např. falšování vína, burčáků nebo výrobků z ovoce či medu.

Primární zodpovědnost za jakost a bezpečnost potravin leží na výrobcích a obchodnících, jejichž znalosti, možnosti a správná praxe musí zaručovat vysokou užitnou hodnotu potravin a v maximální možné míře vyloučit negativní dopad na rozumné spotřebitele. Jak si plní jednotlivé články výrobního a distribučního řetězce své povinnosti pak namátkově, dle hodnocení rizika, ověřují státní orgány.

SZPI je v České republice jediným dozorovým orgánem, který má kontrolu potravin a tabákových výrobků jako svoji hlavní a jedinou kompetenci. Specializované zaměření SZPI umožňuje soustředit veškeré síly a prostředky do úřední kontroly potravin. Současně je také možné, aby se intenzivně věnovala vývoji nových kontrolních postupů a metod týkajících se potravin, zejména co se týče jejich bezpečnosti nebo odhalování falšování. Vyloučený je u SZPI střet zájmů, který nelze při kombinaci různých, ale přitom věcně blízkých kontrolních kompetencí, nikdy zcela eliminovat. Komplexní úřední kontrola potravin je SZPI vykonávána jak ve výrobě, tak v průběhu celého obchodního řetězce a také v oblasti společného stravování a v některých dalších souvisejících činnostech, jako je například reklama. S postupem času se také rozšiřuje kontrola relativně nového dálkového způsobu prodeje, který má svá přirozená specifika.

Nejvyšší počet kontrol, přibližně dvě třetiny, byl i v roce 2023 opět proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen samotným počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovu-

2.1

Inspection activities

2.1.1

Focus of inspection activities in 2023

Food is one of the basic factors with a fundamental effect on the quality and length of human life, and particularly on the age reached without the occurrence of relatively significant health issues and thus without a significant impact on expenses in the social area and healthcare.

However, consumers themselves can only check a fraction of the properties of food. In particular, consumers cannot and will never be able to check the safety of food themselves, e.g. the presence of pesticide residues, heavy metals or mycotoxins. It is also complicated to detect certain types of fraud, e.g. the adulteration of wine, partially fermented grape must or products made from fruit or honey.

The primary responsibility for food quality and safety rests with producers and retailers, whose knowledge, available options and correct practices must ensure foodstuffs have a high utility value, and, to the maximum extent possible, prevent any negative impacts on reasonable consumers. State authorities randomly check how the individual segments of the production and distribution chain are fulfilling their duties.

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. CAFIA´s specialisation enables it to concentrate all its forces and resources on official food inspections. However, it can also focus intensively on the development of new inspection procedures and methods concerning foodstuffs, particularly with regard to their safety or the detection of adulteration. At CAFIA conflicts of interest are ruled out, conflicts which it is otherwise difficult to eliminate entirely when a combination of different but simultaneously closely related inspection competences exist. CAFIA performs comprehensive official inspections of foodstuffs at food processing facilities and throughout the entire business chain, including the area of public catering and in some other related activities, such as advertising. Over time, inspections concerning the relatively new distance selling method, which has its own inherent specifics, are also expanding.

jících potravin zjišťovaných při kontrolách je dlouhodobě vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců.

Snížení koupěschopnosti českých spotřebitelů v roce 2023 vytvořilo tlak zejména na výrobce potravin, na které je tento tlak přenášen prostřednictvím maloobchodu. V samotné sféře maloobchodu se bylo možné v uplynulém roce setkat s celou řadou nekalých obchodních praktik, jejichž cílem bylo spíše přilákat zákazníka než mu poskytnout reálnou slevu. V tomto duchu proběhly příslušné celostátní akce s výsledky pro některé maloobchodníky velmi málo povzbudivými. S ohledem na stále slábnoucí pozici běžných spotřebitelů na trhu lze očekávat, že takto zaměřené kontrolní akce budou pokračovat i nadále. Některé způsoby vyjadřování slevy jsou stále pro spotřebitele matoucí či nejasné. Není také vždy jasné, k jakému časovému období je sleva vyjádřena a zda nedošlo v minulosti k účelovému, časově silně omezenému navýšení ceny.

V oblasti tzv. „dvojí kvality" pokračovala monitorovací činnost SZPI a ojediněle byly řešeny i podněty spotřebitelů. S ohledem na to, že na trhu jsou pravděpodobně stovky tisíc nejrůznějších potravin, lze považovat ojedinělé stížnosti a prakticky nulové nevyhovující kontrolní zjištění za znak toho, že dvojí kvalita není v České republice žádným problémem. Problémem ovšem může být to, že některé značky potravin s vyšší jakostí nemusí být na trhu v ČR prakticky vůbec přítomny.

Za zmínku jistě stojí i zesílená kontrola potravin z nečlenských zemí EU, ve kterých se zejména zemědělská prvovýroba neřídí shodnými pravidly, které platí na území EU. Na základě signálů z jiných členských zemí, které naznačovaly problémy s rezidui pesticidů v potravinách původem z Ukrajiny, bylo přikročeno k důkladnému monitoringu dovážených zásilek. Výsledky naznačily, že situace s bezpečností dovážených zrnin není nijak fatální. Z necelé stovky odebraných vzorků byl jako nevyhovující vyhodnocen pouze jediný vzorek pšeničné mouky. Následně byla ke kontrole reziduí pesticidů přidána také kontrola mikrobiologických požadavků v drůbežím mase původem z Ukrajiny, z jejíž výsledků vyplývá, že jako nevyhovující bylo zjištěno přibližně 10 % odebraných vzorků.

Novou kompetenci získala SZPI dnem 23. 3. 2023, kdy nabyla účinnosti novela zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, kterou byla SZPI přidělena nová kompetence ke kontrole nikotinových sáčků bez obsahu tabáku, pokud jde o kontrolu některých povinností kontrolovaných osob, které uvádí tyto výrobky na trh. SZPI je ke kontrole příslušná dle § 30 odst. 5 tohoto zákona, kde přibyl výkon kontroly dodržování povinností stanovených v § 3 odst. 1 a 3, § 5 odst. 1 a 2, § 6 odst. 1 až 5 a § 7, pokud jde o nikotinové sáčky bez obsahu tabáku (podmínky prodeje, ověřování věku při prodeji na dálku a přeshraniční prodej na dálku).

In 2023, the highest number of inspections (approximately two thirds) were in the area of retail once again. 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 has been higher in retail on a long-term basis than it is in food production.

The reduction in the purchasing power of Czech consumers in 2023 created pressure especially on food producers, to whom this pressure is transmitted via the retail network. In the sphere of retail itself, a whole series of unfair business practices were encountered in the past year, the aim of which was principally to attract customers rather than to give them a real discount. Nation-wide events took place in this connection, with results which were not very encouraging for some retailers. Considering the ever weakening position of ordinary consumers on the market, it can be expected that such inspection events will continue to take place. Certain ways of expressing discounts are still confusing or unclear for customers. Also, it is not always clear as to which period the discount is related to, and whether a purposeful, time-limited price increase hasn't taken place in the immediate past.

In the area of "dual quality", CAFIA monitoring activities continued and consumer complaints were occasionally addressed. Given that there are probably hundreds of thousands of different foodstuffs on the market, isolated complaints and our virtually zero unsatisfactory inspection findings can be considered to be a sign that dual quality is not an issue in the Czech Republic. However, it could be a problem that some higher quality food brands may not be present on the market in the Czech Republic at all.

It is certainly worth mentioning that the inspection of foodstuffs has been strengthened in the case of non-EU countries of origin, where (in particular) primary agricultural production is not governed by the same rules that apply in the EU. Based on signals from other member countries which indicated problems with pesticide residues in food originating from Ukraine, we commenced the thorough monitoring of imported consignments. The results showed that the situation concerning safety of imported grains is in no way tragic. Out of just under a hundred samples taken, only one sample of wheat flour was evaluated as unsatisfactory. Subsequently, a check of the meeting of microbiological requirements by poultry originating from Ukraine was added to the pesticide residue checks, and its results show that approximately 10% of the samples taken were unsatisfactory.

CAFIA gained a new competence on 23rd March 2023, when the amendment to Act No. 65/2017 Coll., on the protection of health against the harmful effects of addictive substances came into force, by which CAFIA was assigned the new competence to check nicotine sachets without

Výsledky úředních kontrol provedených v roce 2023 ukázaly a potvrdily dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. České potraviny měly v roce 2023 relativně nejméně problémů s naplňováním požadavků potravinového práva. Na trhu samotném pak je zřetelné, že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům, byť se množina solventních zákazníků začíná, doufejme že jen dočasně, zmenšovat.

Svůj efektivní dopad má také zavedený systém Českých cechovních norem. Lze konstatovat, že kontroly zaměřené na výrobky označené známkou KLASA nebo nesoucí označení Regionální potravina ukázaly na to, že jejich producenti jsou si v drtivé většině vědomi významu těchto značek a zodpovědnosti za jejich užívání. Nedostatky jsou u takových potravin zjišťovány jen výjimečně, nicméně pokud jsou zjištěny hrubé nedostatky, je takovým potravinám příslušné označení kvality následně odebíráno.

V roce 2023 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozů vybraných potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 371 790 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 638 kontrol. Kontroly byly cíleny na produkty dle sezónnosti, objemu dovozu a zkušeností s daným typem potraviny. V rámci provedených kontrol bylo zjištěno překročení limitních hodnot pro rezidua pesticidů u čtyř šarží máku setého a jedné šarže mrkve.

2.1.2

Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2023 provedli inspektoři SZPI celkem 48 821 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 30 906 kontrol v maloobchodní síti, 13 550 v provozovnách společného stravování, 13 058 ve výrobě, 2 459 ve velkoskladech, 969 v prvovýrobě a 2 832 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2023 bylo zjištěno celkem 4 192 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 542 šarží, ve výrobě nevyhovělo 160 šarží, ve velkoobchodě 128 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 362 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (16 % nevyhovujících šarží) a mírně vyšší podíl u produkce pocházející

tobacco content, with regard to checking the fulfilment of certain duties of inspected entities who introduce these products to the market. CAFIA is responsible for inspections according to Sec. 3, Para 5 of this Act, where the monitoring of compliance with the obligations set out in Sec. 3, Para 1 and 3, Sec. 5 Para 1 and 2, Sec. 6, Para 1 to 5 and Sec. 7 has been added for nicotine sachets without tobacco content (sales conditions, age verification for distance selling and cross-border distance selling).

The results of official inspections carried out in 2023 showed and confirmed the long-term and consistent high level of Czech food producers. In 2023, relatively speaking, Czech foodstuffs had the lowest number of issues regarding fulfilment of food law requirements. From the market itself, it is apparent that Czech producers are trying ever more effectively to satisfy even very demanding customers, even though the group of solvent customers is starting to shrink, which is hopefully just a temporary phenomenon.

Additionally, the established system of Czech guild standards is also having an important impact. It can be stated that inspections focused on products marked KLASA or bearing the Regional Food label showed that their producers are mostly aware of the importance of these labels and the responsibility their use brings. Deficiencies were detected in such foods only exceptionally. However, if gross deficiencies are discovered, the quality label is consequently withdrawn from such foods.

In 2023, inspections of compliance with the reporting obligation for imports of selected food commodities regulated by Decree No. 172/2015 Coll. continued. A total of 371 790 food reports were delivered to CAFIA, based on which 638 inspections took place. The inspections were targeted at products according to their seasonality, the volume of imports, and experience with the given types of foodstuff. During the performed inspections, it was detected that the limit values for pesticide residues were exceeded in four lots of poppy seed and one lot of carrots.

2.1.2

Overall summaries of inspection results

In 2023 CAFIA inspectors carried out a total of 48 821 inspections at food business establishments, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 30 906 inspections were carried out at retail premises, 13 550 at catering facilities, 13 058 at production plants, 2 459 at wholesale warehouses, 969 at primary production sites, and

z EU (24 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (40,9 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků, soli a hořčice (75,8 %), čokolády a cukrovinek (68,1 %), nealkoholických nápojů (61,7 %), ostatních potravin jinde nezařazených, včetně zmrazených (60,5 %), medu (50 %), mléčných výrobků (48,6 %), škrobu a škrobových výrobků (44,4 %), zpracované zeleniny a zpracovaných hub, (42,1 %), přídatných látek (41,7 %) a zmrzlin a mražených krémů (39,3 %).

2.1.3

Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2023 v laboratořích a některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísně viditelné pouhým okem, hniloba, kažení), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2023 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 3 435 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 1 268 šarží přímo na místě a 2 167 šarží prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 370 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 151 nevyhovujících šarží. 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 518 vzorků stěrů nevyhověly čtyři.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (255 šarží), v masných výrobcích (50 šarží) a v čerstvé zelenině (35 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísně viditelné pouhým okem a kažení či hniloba způsobená mikrobiální činností.

Výsledky laboratorních rozborů
Mikrobiologické rozbory potravin podle požadavků stanove-

2 832 at other locations (e.g. during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 4 192 non-compliant lots of foodstuffs and other products were found in 2023. The number of non-compliant lots is divided according to the inspection location and is as follows: 3 542 non-compliant lots were found in retail, 160 in production, 128 in wholesale and 362 in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant lots was found for foods originating in the Czech Republic (16% of non-compliant lots), with a slightly higher share for products originating in the EU (24% of non-compliant lots). A higher percentage was found for products imported from third countries (40.9% of non-compliant lots).

As far as individual commodities are concerned, the highest percentage of non-compliant lots was found for dehydrated products, liquid flavourings, dressings, salt and mustard (75.8%), chocolate and confectionery products (68.1%), non-alcoholic beverages (61.7%), other products not listed anywhere else, including frozen products (60.5%), honey (50%), dairy products (48.6%), starch and starchy products (44.4%), processed vegetables and processed mushrooms (42.1%), additives (41.7%) and ice cream and frozen creams (39.3%).

2.1.3

Inspection of microbiological requirements

In 2023, 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 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 2023, compliance with microbiological criteria was checked for a total of 3 435 samples of foodstuffs, meals, ice, bottled water and swabs from places, equipment and objects, of which 1 268 lots were checked directly on site and 2 167 via laboratory samples. On-site inspections discovered 370 lots that were unfit for human consumption. 151 non-compliant samples were detected in laboratory tests. In addition to routine tests, the level of microbiological purity of foods was also monitored as a part of the planned microbiological inspection activity. The number of lots tested in this way is included in the overall summary of inspected samples. In addition, samples were taken from

Tab 1: Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %) | Proportion of non-compliant lots by commodity (in %)

Brambory | Potatoes	16,0
Cukrářské výrobky a těsta | Confectionery products and dough	5,9
Cukronosné rostliny | Sugar crops	0,0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby | Fresh vegetables, fresh mushrooms	27,0
Čerstvé ovoce | Fresh fruit	27,5
Čokoláda, cukrovinky | Chocolate, confectionery	68,1
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice | Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard	75,8
Doplňky stravy | Food supplements	19,3
Hotová jídla balená | Packaged ready-made meals	0,0
Jedlé tuky, oleje | Edible fats, oils	24,2
Kakao, směsi kakaa s cukrem | Cocoa, cocoa mixtures with sugar	5,3
Káva, kávoviny, čaj | Coffee, coffee substitutes, tea	25,0
Koření | Spices	13,5
Lihovarnické výrobky | Distilled products	10,6
Luštěniny, olejnatá semena | Legumes, oil seeds	7,9
Masné výrobky – prodej | Meat products – sale	27,5
Med | Honey	50,0
Mléčné výrobky – prodej | Milk products – sale	48,6
Mlýnské obilné výrobky | Milled cereal grain products	11,8
Naklíčená semena a klíčky | Sprouted seeds and sprouts	0,0
Nealkoholické nápoje | Non-alcoholic beverages	61,7
Obilniny | Cereal grain products	0,0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených | Other foodstuffs not classified elsewhere, incl. frozen foodstuffs	60,5
Pekařské výrobky | Bakery products	27,7
Pivo | Beer	13,9
Pokrmy – gastro | Meals – gastro	11,3
Pomocné látky | Excipients	0,0
Potravinářská aromata | Food aromas	0,0
Potravinářské enzymy | Food enzymes	0,0
Přídatné látky | Additives	41,7
Přírodní sladidla | Natural sweeteners	6,1
Ryby, vodní živočichové – prodej | Fish, aquatic animals – sale	31,5
Skořápkové plody | Dry fruit	13,6
Studená kuchyně | Cold dishes	19,9
Škrob, škrobové výrobky | Starch, starch products	44,4
Těstoviny | Pasta	37,0
Vejce, vaječné výrobky | Eggs, egg products	4,8
Vína jiná než révová | Wine other than grape wine	7,7
Víno – výroba | Wine – production	21,1
Výrobky z brambor | Potato products	20,3
Zmrzliny, mražené krémy | Ice cream, frozen creams	39,3
Zpracovaná zelenina, zpracované houby | Processed vegetables, processed mushrooms	42,1
Zpracované ovoce | Processed fruit	15,6
Zvláštní výživa | Special nutrition	0,0

ných nařízením Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, byly zajišťovány externí akreditovanou zkušební úřední laboratoří EUROFINS CZ, s.r.o. Rozbory balených vod na mikrobiologické požadavky stanovené vyhláškou č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich údržby, ve znění pozdějších předpisů, a vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů, zajistila rovněž výše uvedená externí laboratoř EUROFINS CZ, s.r.o. Další mikrobiologické rozbory zabezpečily laboratoře Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v Brně a laboratoře Státního veterinárního ústavu Praha, Olomouc a Jihlava.

Z celkem 2 167 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 151 šarží.

Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly především nálezy patogenní bakterie *Salmonella* spp., která byla zjištěna ve 14 šaržích čerstvého kuřecího, husího či kachního masa a v jedné šarži vepřového polotovaru z tržní sítě. Patogenní bakterie *Listeria monocytogenes* byla zjištěna v jedné šarži uzených filet ze pstruha odebrané z tržní sítě a v jedné šarži studené kuchyně odebrané z výroby. V komoditě sušené houby byly ve 3 šaržích hub asijského původu (Jidášovo ucho) překročeny počty pro *Bacillus cereus*. V jedné šarži balené kojenecké vody odebrané u výrobce 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 byla v jedné šarži studeného pokrmu (tatarský biftek), prokázána enteropatogenní *Escherichia coli* (*EPEC*). U 64 šarží nebalených zmrzlin odebraných v zařízení společného stravování bylo překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro bakterie čeledi Enterobacteriaceae. Z výrobníků ledu byly v provozovnách společného stravování 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 nevyhovělo 61 šarží ledu. V 9 případech se jednalo o překročení limitů pro zdravotní ukazatele, a to *Escherichia coli* a intestinální enterokoky, a v 52 případech pouze o překročení limitů pro jakostní ukazatele (koliformní bakterie, počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C).

Ve 4 vzorcích stěrů, které byly odebrány z předmětů a zařízení používaných ve výrobě či v restauraci, byly zjištěny patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*.

locations, devices and objects used in foodstuff and meal production – out of a total of 518 swab samples, four were non-compliant.

In terms of individual sectors of food industry, the greatest number of inspected samples found to be unsafe was in the areas of dairy products (255 lots), meat products (50 lots) and fresh vegetables (35 lots). The most frequent safety violation was growth of mould visible to the naked eye and spoiling or putrefaction 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 official laboratory EUROFINS CZ, s.r.o. Analyses of bottled water according to the microbiological requirements of Decree No. 275/2004 Coll., on Quality Requirements and Safety to Health of Bottled Water and Means of their Maintenance, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., laying down 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 laboratory of the State Veterinary Institute Prague, Olomouc and Jihlava.

From a total of 2 167 lots of food, meals, ice, bottled water and swabs taken for microbiological check in laboratories, non-compliant results were recorded for 151 lots.

One cause of the violation of microbiological food safety criteria was presence of the pathogenic bacteria *Salmonella* spp. in 14 lots of fresh chicken, goose and duck meat and one lot of pork ready-to-cook food tested from the market network. The pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* was found in one lot of smoked trout fillet taken from the market network and one lot of cold dishes taken from a production plant. The limits for *Bacillus cereus* were exceeded in 3 lots of mushrooms of Asian origin (Wood Ear). Quality indicators (colony counts at 22 °C and 36 °C) were exceeded in one lot (taken from the producer) of bottled water intended for infants. 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.

Enteropathogenic *E. coli (EPEC)* was detected in one lot of cold dishes (steak tartare) taken from catering facilities. In 64 lots of unpacked ice cream taken from catering establishments, the process hygiene criterion was exceeded for the Enterobacteriaceae bacteria family. Samples of ice intended for use in beverages were taken from ice makers in public catering facilities in order to determine the hygiene

Tab 2: Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků (šarží)	Kontrola na místě	Rozbory		
		Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených vzorků (šarží)	Nevhodné k lidské spotřebě / škodlivé pro zdraví z důvodu zjištění mikroorganismu	Nevyhovující požadavkům na jakost / hygienu výrobního procesu
Doplňky stravy, zvláštní výživa	34	0	28	0	0
Ryby, vodní živočichové	35	0	30	1 *Listeria monocytogenes*	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	580	50	215	15 *Salmonella* spp.	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	355	2	300	1 *Listeria monocytogenes*	0
Čokoláda, cukrovinky	26	0	20	0	0
Koření	15	0	9	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, hořčice	6	0	3	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	49	0	38	0	1 počty kolonií při 22 °C a 36 °C
Luštěniny, olejnatá semena	13	0	3	0	0
Mléčné výrobky	450	255	45	0	0
Zpracované ovoce	35	0	14	0	0
Zpracovaná zelenina, sušené houby	40	0	17	3 *Bacillus cereus*	0
Naklíčená semena a klíčky	12	0	12	0	0
Čerstvá zelenina	95	35	40	0	0
Čerstvé ovoce	81	12	10	0	0
Skořápkové plody	25	0	1	0	0
Výrobky z brambor	2	0	0	0	0
Mlýnské obilné výrobky	16	0	0	0	0
Těstoviny	7	0	7	0	0
Pekařské výrobky	115	9	5	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	432	1	420	0	0
Led určený do nápojů (nebalený a balený)	94	0	94	9 *Escherichia coli*, enterokoky	52 koliformní bakterie, počty kolonií při 22 °C a 36 °C
Zmrzliny, mražené krémy	153	0	151	0	64 Enterobacteriaceae
Vejce, vaječné výrobky	20	0	4	0	0
Pokrmy – gastro	227	6	183	1 *EPEC*	0
Hygiena PPP	518	0	518	0	4 *Listeria monocytogenes*
CELKEM	**3435**	**370**	**2167**	**30**	**121**

Tab 2: Results of checking the fulfilment of microbiological requirements

Commodity	Total of inspected samples (lots)	On-site inspection	Analysis		
		Unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total of samples (lots) analysed	Unfit for human consumption / harmful to health due to presence of microorganisms	Failing to the requirements for quality/ production process hygiene
Food supplements, specific nutrition	34	0	28	0	0
Fish, aquatic animals	35	0	30	1 *Listeria monocytogenes*	0
Packed meat, semi-finished prepared meat products, meat products	580	50	215	15 *Salmonella* spp.	0
Delicatessen products and other cold dishes	355	2	300	1 *Listeria monocytogenes*	0
Chocolate, confectionery	26	0	20	0	0
Spices	15	0	9	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard	6	0	3	0	0
Bottled water – water intended for consumption by infants, spring water, natural mineral water and bottled drinking water	49	0	38	0	1 colony count at 22 °C and 36 °C
Legumes, oil seeds	13	0	3	0	0
Dairy products	450	255	45	0	0
Processed fruit	35	0	14	0	0
Processed vegetables, dried mushrooms	40	0	17	3 *Bacillus cereus*	0
Sprouted seeds and sprouts	12	0	12	0	0
Fresh vegetables	95	35	40	0	0
Fresh fruit	81	12	10	0	0
Dry fruit	25	0	1	0	0
Potato products	2	0	0	0	0
Milled cereal grain products	16	0	0	0	0
Pasta	7	0	7	0	0
Bakery products	115	9	5	0	0
Confectionery products and dough	432	1	420	0	0
Ice for drinks (unpackaged and packaged)	94	0	94	9 *Escherichia coli*, enterococci	52 coliform bacteria, colony count at 22 °C and 36 °C
Ice cream, frozen creams	153	0	151	0	64 Enterobacteriaceae
Eggs, egg products	20	0	4	0	0
Meals – gastro	227	6	183	1 *EPEC*	0
FBO hygiene	518	0	518	0	4 *Listeria monocytogenes*
TOTAL	**3 435**	**370**	**2 167**	**30**	**121**

2.1.4

Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2023 bylo v rámci kontroly vybraných cizorodých látek v níže uvedeném rozsahu analýz zkontrolováno celkem 2 662 vzorků potravin, z nichž 106 (4,0 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných šarží byl vyšetřen na přítomnost reziduí pesticidů.

Za účelem stanovení reziduí pesticidů bylo odebráno 1 260 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 89 šarží. Jednalo se zejména o šarže koriandru, bazalky, liči, chilli papriček, dýně, broskví, avokáda, máku, římského kmínu nebo čaje.

Ve skupině vzorků, které byly odebrány na stanovení obsahu mykotoxinů, byly z celkového počtu 453 kontrolovaných šarží tři vyhodnoceny jako nevyhovující. Jednalo se o kukuřici na popcorn (dva případy) a o jablečnou šťávu.

Pro stanovení množství chemických prvků bylo odebráno celkem 388 šarží. Na obsah kontaminantů (kadmium, olovo, rtuť, cín, arsen) bylo analyzováno 240 šarží a na obsah ostatních prvků (např. hořčík, fosfor, aj.) bylo analyzováno 163 šarží. Deset šarží bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Největší skupinu nevyhovujících šarží zde tvořily doplňky stravy. Tři doplňky stravy obsahovaly olovo v množství překračujícím maximální limit. Jeden vzorek obsahoval kovový hořčík, jehož použití není v potravinách povoleno. Byl také zjištěn celer s překročeným maximálním limitem obsahu kadmia. Dále byl zjištěn v přídatné látce nadlimitní obsah arsenu.

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 53 šarží potravin. Nebylo zjištěno překročení maximálního limitu pro PAH.

Obsah dusičnanů byl kontrolován celkem u 76 šarží potravin, všechny šarže vyhověly maximálnímu limitu.

Obsah pyrrolizidinových alkaloidů byl zjišťován ve 43 šaržích potravin, z toho bylo 5 nevyhovujících – římský kmín, oregano a čaj mátový, čaj heřmánek a bylinná čajová směs.

Námelové alkaloidy byly analyzovány ve 40 šaržích potravin, z nichž byly 2 nevyhovující – celozrnné těstoviny a celozrnná žitná mouka.

Obsah kanabinoidů byl analyzován u 51 šarží. Nevyhovujících bylo 29 šarží potravin. Jednalo se zejména o želé cukrovinky, sušenky nebo med.

Dále byly zjišťovány obsahy 3-MCPD, esterů 3-MCPD a esterů glycidolu (celkem ve 30 šaržích), biogenních aminů

safety level of the production environment, handling of ice and its storage. The results of the microbiological examination show that 61 lots of ice failed to meet the requirements. In 9 cases, the limits for health indicators were exceeded, namely *Escherichia coli* and intestinal enterococci, and in 52 cases, only the quality indicator limits were exceeded (coliform bacteria and colony counts increasing at 22 °C and 36 °C).

In 4 swab samples taken from objects and devices used in food production or restaurants the pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* were found.

2.1.4

Summary of inspection results for selected groups of foreign substances

In 2023, inspections for foreign substances were carried out for a total of 2 662 lots, out of which 106 (4.0%) were non-compliant. The highest number of samples were tested for the presence of pesticide residues.

1 260 food lots were tested with the objective of determining the level of present pesticide residues. Above-limit amounts of pesticide residues were found in 89 lots. These were mainly lots of coriander, basil, lychees, chilli peppers, pumpkins, peaches, avocados, poppy seed, cumin and tea.

In a group of samples taken for the determination of mycotoxins, 3 lots were evaluated as unsatisfactory out of the total number of 453 inspected samples. The non-compliant lots were of popcorn (two cases) and apple juice.

A total of 388 lots were taken to determine the amount of chemical elements. 240 lots were analysed for their content of contaminants (cadmium, lead, mercury, tin, arsenic) and 163 lots were analysed for their content of other elements (e.g. magnesium, phosphorus). Ten lots were evaluated as being unsatisfactory. Food supplements were the largest group of non-compliant lots. Three food supplements contained lead in a quantity which exceeds the maximum limit. One sample contained metallic magnesium, the use of which is not permitted in foodstuffs. Celery with the maximum cadmium content exceeded was also detected. Also, above-limit arsenic content was found in an additive substance.

Polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) content was tested for a total of 53 food samples. The maximum limit for PAH was not exceeded.

(histamin, ve 22 šaržích), kyseliny erukové (v 5 šaržích), tropanových alkaloidů (ve 47 šaržích), opiových alkaloidů (v 51 šaržích), kyseliny kyanovodíkové (v 13 šaržích) a chloristanu (ve 20 šaržích) s tím, že všechny šarže byly v těchto ukazatelích vyhodnoceny jako vyhovující.

Z kontaminantů, které nemají stanoveny maximální limity a u nichž je např. stanovena pouze porovnávací hodnota, orientační hodnota apod., byly prováděny analýzy obsahu akrylamidu (103 šarží), perfluoralkylovaných sloučenin (PFAS, celkem 10 šarží vod nebo potravin rostlinného původu), glykoalkaloidů (15 šarží), furanu (41 šarží), ethylkarbamátu (20 šarží), BTX (zahrnuje benzen, toluen, xylen, styren, ethylbenzen, celkem 22 šarží) a denaturačních činidel (39 šarží). V případě akrylamidu došlo u 5 šarží (3 šarže hranolek, 1 šarže brambůrků a jedna šarže celozrnného knäckebrotu) k překročení stanovené porovnávací hodnoty, v případě stanovení obsahu glykoalkaloidů došlo k překročení orientační hodnoty u jedné šarže smažených brambůrků.

2.1.5

Přehled kontroly vybraných skupin potravinářských přídatných látek

V roce 2023 bylo zkontrolováno celkem 1 161 šarží potravin na obsah konzervačních látek, barviv a sladidel, z nichž 59 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Z uvedeného celkového počtu tvořila největší podíl kontrola obsahu konzervačních látek, který byl hodnocen celkem u 722 šarží potravin, přičemž 32 šarží bylo hodnoceno jako nevyhovující.

V 7 šaržích nealkoholického kolového nápoje byl zjištěn nedeklarovaný obsah kyseliny sorbové (E 200), nadlimitní obsah kyseliny sorbové byl zjištěn v 1 šarži medoviny, nedeklarovaná přítomnost kyseliny benzoové (E 210) byla zjištěna v 1 šarži chilli omáčky a nedeklarovaná kyselina benzoová (E 210) byla zjištěna také u 1 šarže lahůdkového salátu. Zbylých 22 nevyhovujících šarží se týkalo obsahu konzervantů ve víně, kdy u 13 šarží vína a 2 šarží burčáku bylo zjištěno překročení povoleného množství oxidu siřičitého (E 220), u 4 šarží vína byla zjištěna nepovolená přítomnost kyseliny sorbové (E 200), jejíž přídavek není povolen do jakostního vína s přívlastkem, a u 3 šarží vína byl zjištěn nadlimitní obsah kyseliny sorbové (E 200).

Obsah barviv byl analyzován ve 284 šaržích. Nevyhovující zjištění bylo učiněno u 23 z nich. V celkem 8 šaržích se jednalo o záležitost nepovoleného barviva, z nichž ve třech případech bylo zjištěno nepovolené barvivo žluť SY (E 110) a tartrazin (E 102) v sušených bezvaječných čínských nudlích. Nepovolený obsah barviv indigotin (E 132) a tartrazin (E 102) byl také zjištěn v 1 šarži zeleného piva, v 1 šarži zele-

Nitrate content was checked in a total of 76 lots of foodstuffs, and all lots complied with the maximum limit.

A total of 43 lots of foodstuffs were checked for their content of pyrrolizidine alkaloids, and 5 of the lots were evaluated as unsatisfactory – cumin, oregano and mint tea, chamomile tea and a herbal tea mixture.

Ergot alkaloids were analysed for 40 lots, of which 2 were found to be non-compliant – wholegrain pasta and wholegrain rye flour.

Cannabinoid content was analysed for 51 lots. A total of 29 lots of foodstuffs were found to be non-compliant. These were mainly jelly candies, biscuits and honey.

Furthermore, the content of 3-MCPD, 3-MCPD esters and glycidol esters (in a total of 30 lots), biogenic amines (histamine, in 22 lots), erucic acid (in 5 lots), tropane alkaloids (in 47 lots), opium alkaloids (in 51 lots), hydrocyanic acid (in 13 lots) and perchlorate (in 20 lots) was examined, and all lots were found to be compliant for all of these indicators.

As regards the contaminants that do not have maximum limits and for which, for example, only a comparative value or an indicative value is determined, analyses were carried out for the content of acrylamide (103 lots), perfluoroalkylated compounds (PFAS, a total of 10 lots of water or food of plant origin), glycoalkaloids (15 lots), furan (41 lots), ethyl carbamate (20 lots), BTX (includes benzene, toluene, xylene, styrene, ethylbenzene, a total of 22 lots) and denaturants (39 lots). In the case of acrylamide, 5 lots (3 lots of French fries, 1 lot of potato crisps and 1 lot of wholegrain knäckebrot), the specified comparative value was exceeded. When determining glycoalkaloid content, the indicative value was exceeded in one lot of fried potato crisps.

2.1.5

Summary of inspection results for selected groups of food additives

In 2023, a total of 1 161 lots of foodstuffs were checked for preservative, colouring and sweetener content, of which 59 were evaluated as unsatisfactory.

Of the above-mentioned number, the greatest proportion of checks concerned preservative content, which was evaluated for a total of 722 lots of foodstuffs, with 32 lots being evaluated as unsatisfactory. In 7 lots of a non-alcoholic cola drink, non-declared sorbic acid (E 200) content was found, while above-limit sorbic acid content was found in 1 lot of mead, the non-declared presence of benzoic acid (E 210)

Tab 3: Přehled vybraných skupin cizorodých látek (pesticidy, kontaminanty)
Overview of selected groups of foreign substances (pesticides, contaminants)

Cizorodé látky | **Foreign substances**	**Celkový počet kontrolovaných šarží** **Total number of checked lots**			**Počet nevyhovujících šarží** **Number of non-compliant lots**
Pesticidy | Pesticides	1 260			89
Kontaminanty | Contaminants				
Mykotoxiny | Mycotoxins	453			3
Chemické prvky | Chemical elements	388	kadmium, olovo, rtuť, cín, arsen Cadmium, lead, mercury, tin, arsenic	240*	5
		ostatní | others	163*	5
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	53			0
Dusičnany | Nitrates	76			0
Dioxiny a polychlorované bifenyly Dioxins and polychlorinated biphenyls	9			0
Biogenní aminy | Biogenic amines	22			0
3-MCPD, estery 3-MCPD, estery glycidolu 3-MCPD, 3-MCPD esters, glycidol esters	30			0
Kyselina eruková | Erucic acid	5			0
Námelové alkaloidy | Ergot alkaloids	40			2
Tropanové alkaloidy | Tropane alkaloids	47			0
Opiové alkaloidy | Opium alkaloids	51			0
Pyrrolizidinové alkaloidy | Pyrrolizidine alkaloids	43			5
Kanabinoidy | Cannabinoids	51			29
Kyselina kyanovodíková | Hydrocyanic acid	13			0
Chloristan | Perchlorate	20			0
Akrylamid | Acrylamide	103			5**
PFAS (perfluoralkylované sloučeniny) PFAS (perfluoroalkyl compounds)	10			0***
Glykoalkaloidy | Glycoalkaloids	15			1****
Furan | Furan	41			0*****
Ethylkarbamát | Ethyl carbamate	20			0*****
BTX | BTX	22			0*****
Denaturační činidla | Denaturants	39			0*****

* U některých vzorků byly stanoveny těžké kovy i ostatní prvky, součet je tedy vyšší než celkový počet šarží kontrolovaných na chemické prvky. | In some samples, heavy metals and other elements were determined, and thus the sum is higher than the total number of lots checked for chemical elements.

** Překročena porovnávací hodnota uvedená v nařízení Komise (EU) 2017/2158; není stanoven maximální limit. | The comparative value specified in Commission Regulation (EU) 2017/2158 was exceeded; no maximum limit is set.

*** Pro odebrané komodity není stanoven maximální limit (je stanoven pouze orientační limit). | No maximum limit is set for the commodities sampled (only a comparative limit is set).

**** Překročena orientační hodnota stanovená v doporučení Komise (EU) 2022/561. | The comparative value specified in Commission Regulation (EU) 2022/561 was exceeded.

***** Pro tyto rozbory není stanoven maximální limit. | No maximum limit is set for these analyses.

was found in one lot of chilli sauce and non-declared benzoic acid (E 210) was found in 1 lot of gourmet salad. The remaining 22 unsatisfactory lots were connected with preservative content in wine: in 13 lots of wine and 2 lots of partially fermented grape must the permitted limit of sulphur dioxide (E 220) was exceeded, while in 4 lots of wine the presence of sorbic acid (E 200) was found, the addition of which is not permitted in quality wine with special attributes, and in 3 lots of wine above-limit sorbic acid (E 200) content was found.

The content of colourings was analysed for 284 lots, and 23 of them were found to be non-compliant. In a total of

ného piva byl zjištěn nepovolený přídavek barviv tartrazin (E 102) a brilantní modř FCF (E 133), v 1 šarži zeleného piva byl zjištěn nepovolený přídavek barviva brilantní modř FCF (E 133). Ve dvou šaržích medu byl zjištěn nepovolený přídavek barviva amoniak – sulfitový karamel (E 150 d).

Nadlimitní obsah barviva byl zjištěn celkem ve 2 šaržích potravin, jednalo se o překročené množství barviva košenilová červeň ponceau 4R (E 124) v arašídech v cukru a překročené množství barviva žluť SY (E 110) v bonbonech.

V celkem 11 šaržích byla laboratorně prokázána přítomnost nedeklarovaného barviva.

V 1 šarži ochuceného nealkoholického nápoje – džus s želé – se jednalo o nedeklarovanou přítomnost barviv žluť SY (E 110) a tartrazin (E 102), v 1 šarži stejného nápoje s jinou příchutí byla zjištěna přítomnost nedeklarovaného barviva brilantní modř FCF (E 133), v 1 šarži stejného nápoje s další příchutí byla zjištěna nedeklarovaná přítomnost barviv žluť SY (E 110) a allura červeň AC (E 129). Nedeklarovaná přítomnost barviva žluť SY (E 110) a tartrazin (E 102) byla prokázána v 1 šarži sladkokyselých bonbonů, u 1 šarže lízátka byla zjištěna přítomnost barviva košenilová červeň ponceau 4R (E 124), v 1 šarži želé bonbonů byl zjištěn nedeklarovaný obsah barviva žluť SY (E 110), 1 šarže obalovaných sušenek s příchutí jahod obsahovala barviva tartrazin (E 102), brilantní modř FCF (E 133) a košenilovou červeň ponceau 4R (E 124). Nedeklarované barvivo žluť SY (E 110) obsahovala 1 šarže mléčného čaje – nápoj v prášku a 1 šarže výrobku želatinový pendrek. V 1 šarži ochucovací pasty s ovocnou příchutí byla prokázána přítomnost brilantní modři FCF (E 133) a u 1 šarže žvýkaček byla zjištěna přítomnost barviva allura červeň AC (E 129).

V dalších 2 případech pak chyběla na obale potravin doplňující informace „název nebo číslo E barviva/barviv: mohou nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí", která je povinná v případě, že potravina obsahuje tzv. „azobarviva". Tento nedostatek byl zjištěn u 1 šarže nealkoholického nápoje – džus s želé a u 1 šarže žvýkaček s pexesem.

Obsah sladidel byl hodnocen ve 155 šaržích, z nichž 4 nevyhověly požadavkům právních předpisů. Jednalo se vždy o nedeklarovaný obsah sacharinu (E 954) v různých druzích lahůdkového salátu.

8 lots, non-permitted colourings were present, out of which in three cases the presence of the non-permitted colouring Sunset Yellow SY (E 110) and tartrazine (E 102) was found in egg-free Chinese noodles. Non-permitted content of the colourings Indigo Carmine (E 132) and tartrazine (E 10) was also found in 1 lot of green beer, and in 1 lot of green beer, a non-permitted addition of the colourings tartrazine (E 102) and Brilliant Blue FCF (E 133) was found. In two lots of honey, a non-permitted addition of the colouring sulphite ammonia caramel (E 150 d) was found.

An above-limit content of colourings was found in a total of 2 lots of foodstuffs: an excessive amount of the colouring Ponceau 4R (E 124) was found in peanuts in sugar, while in one lot of candy an excessive amount of the colouring Sunset Yellow (E 110) was detected.

Presence of non-declared colourings was proven in the laboratory in a total of 11 lots. In 1 lot of a flavoured non-alcoholic drink – juice with jelly – the non-declared presence of the colourings Sunset Yellow SY (E 110) and tartrazine (E 102) was detected, while in 1 lot of the same drink with a different flavour, the presence of non-declared Brilliant Blue FCF (E 133) was found, and in 1 lot of the same drink with another flavour, the non-declared presence of the colourings Sunset Yellow SY (E 110) and Allura Red AC (E 129) was found. The non-declared presence of the colouring Sunset Yellow SY (E 110) and tartrazine (E 102) was proven in 1 lot of sweet and sour candy, while in 1 lot of lollipops, the presence of the colouring Ponceau 4R (E 124) was detected. Additionally, in 1 lot of jelly sweets a non-declared quantity of the colouring Sunset Yellow (E 110) was found, and 1 lot of strawberry flavour coated biscuits contained the colourings tartrazine (E 102), Brilliant Blue FCF (E 133) and Ponceau 4R (E 124). 1 lot of milk tea – powdered drink and 1 lot of jelly sticks contained the non-declared colouring Sunset Yellow SY (E 110). In 1 lot of flavouring paste with fruit flavour, the presence of Brilliant Blue FCF (E 133) was found, and in 1 lot of chewing gum the presence of Allura Red AC (E 129) was ascertained.

In further 2 cases, there was no complementary information on the food labelling stating the *"name or number of the E colouring: they may adversely affect the activity and attention of children"*, which is compulsory if the food contains what are referred to as "azo colourings". This deficiency was

Tab 4: Přehled vybraných skupin aditivních látek | Summary of selected groups of additives

Potravinářské přídatné látky | Food additives	**Celkový počet kontrolovaných šarží** | Total number of inspected lots	**Počet nevyhovujících šarží** | Number of non-compliant lots
Konzervanty | Preservatives	722	32
Barviva | Colourings	284	23
Sladidla | Sweeteners	155	4

2.1.6

Kontrola označování a jakosti potravin

V rámci kontroly označování bylo v roce 2023 zkontrolováno celkem 4 541 šarží potravin, z nichž bylo celkem 2 355 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 445 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 1 106 nevyhovujících šarží.

2.1.7

Kontroly tematické a mimořádné

Kontroly projektu „Ovoce a zelenina do škol“
Dle smlouvy o součinnosti mezi SZPI a SZIF jsou prováděny kontroly školního projektu, kdy schválení dodavatelé dodávají čerstvé a zpracované ovoce a zeleninu do základních škol. V průběhu celého roku 2023 byl kontrolami prověřován stav dodávek čerstvého a zpracovaného ovoce a zeleniny do základních škol. Celkem bylo provedeno 34 kontrol a zkontrolováno 51 šarží čerstvého ovoce a zeleniny a ovocných nápojů a protlaků. V jednom případě byla zjištěna dodávka pomerančů, které jakostně nevyhověly požadavkům všeobecné obchodní normy z důvodu hniloby.

Mimořádná kontrola sledovatelnosti jablek
Inspektoři SZPI se při mimořádné kontrole zaměřili na označování jablek v obchodních řetězcích a bilanční kontrolu a sledovatelnost u dodavatelů, odbytových družstev a pěstitelů. V termínu od 22. 6. 2023 do 31. 8. 2023 bylo provedeno 99 kontrol u 25 kontrolovaných osob. Nevyhovující skutečnosti týkající se předmětu mimořádné kontroly inspektoři museli konstatovat u 11 kontrol. Problematické se dle výsledků jevilo označování jablek v maloobchodě. V obchodních řetězcích byli spotřebitelé v některých případech uváděni v omyl ohledně skutečné země původu jablek, když na regálových etiketách byla uváděna jiná země původu, příp. odrůda, než jaká byla uvedena na originálním přepravním obalu (10 nevyhovujících zjištění v rámci kontrolní akce). U jednoho pěstitele muselo být konstatováno uvádění nedostatečných údajů ve vystavovaných průvodních dokladech. Při bilančních kontrolách u distributorů nebyla zjištěna nevyhovující skutečnost, pokud jde o bilanci příjmů a výdejů jablek.

Kontrola charakteristických vlastností olivových olejů
Dle nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104

found in 1 lot of non-alcoholic beverages – juice and jelly, and in 1 lot of chewing gum with a matching pairs game.

Sweetener content was checked for a total of 155 food samples, out of which 4 failed to meet the requirements laid down by legal regulations. All of the cases involved non-declared saccharin (E 954) content in various kinds of gourmet salad.

2.1.6

Inspection of labelling and quality of foodstuffs

In 2023 a total of 4 541 foodstuff lots were tested during labelling inspections, of which 2 355 lots were non-compliant. A total of 445 non-compliant lots were found during the analytical requirements check (physical and chemical quality requirements), and a total of 1 106 non-compliant lots were found during inspections focused on sensory requirements (sensory quality requirements).

2.1.7

Thematic and ad-hoc inspections

“Fruit and Vegetables for Schools” project inspections
According to the agreement on cooperation between CAFIA and SAIF, inspections are performed in relation to this school project in which approved suppliers supply fresh and processed fruit and vegetables to primary schools. During the whole year of 2023, inspections were performed regarding the delivery of fresh and processed fruit and vegetables to primary schools. A total of 34 inspections were performed, and 51 lots of fresh fruit, vegetables and fruit drinks and purees were inspected. In one case, a delivery of oranges was inspected which failed to comply with the quality requirements of general business standards due to putrefaction.

Ad hoc inspection of the traceability of apples
During an ad hoc inspection, the CAFIA inspectors focused on the labelling of apples in retail chains and on balance checks and traceability at suppliers, sales cooperatives and growers. In the period from 22. 6. 2023 to 31. 8. 2023, 99 inspections were carried out at 25 inspected entities. The inspectors found unsatisfactory facts concerning the subject of the ad hoc inspection during 11 of the inspections. According to the results, the labelling of apples in the retail

a prováděcího nařízení Komise (EU) 2022/2105 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 zkontrolovaných šarží závislý na spotřebě olivového oleje. Výsledky těchto ověřování jsou zasílány do Evropské komise. V roce 2023 bylo zkontrolováno 21 šarží extra panenských olivových olejů, což je více, než je povinný počet dle množství olivového oleje uvedeného na trh.

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda extra panenské olivové oleje splňují fyzikální a chemické parametry stanovené právními předpisy.

V průběhu kontrolní akce bylo prověřeno 21 šarží extra panenských olivových olejů – 5 olejů bylo z Řecka, 7 ze Španělska, 2 z Itálie, 5 z EU a u 2 vzorků šlo o směs olivových olejů s původem z EU a mimo EU.

U všech kontrolovaných šarží byly provedeny analýzy dle nařízení Komise (EU) 2022/2104 a 2105, které mají mj. prokázat případné falšování olivových olejů jinými druhy olejů – tyto analýzy byly provedeny v laboratoři SZPI v Praze. Všechny hodnocené šarže byly vyhovující.

U všech kontrolovaných šarží bylo dále provedeno v souladu s nařízením Komise (EU) 2022/2105 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

trade was problematic. In retail chains, consumers were in some cases misled about the true country of origin of apples when shelf labels indicated a different country of origin, or a variety other than that which was indicated on the original transport package (10 non-compliant findings during the inspection activity). In the case of one grower, insufficient data was stated in the issued accompanying documents. During the balance checks at the distributors, no unsatisfactory facts were found regarding the balance of incoming and outgoing apples.

Inspection of characteristic features of olive oils

Pursuant to Commission Delegated Regulation (EU) 2022/2104 and Commission Implementing Regulation (EU) 2022/2105, each Member State must ensure 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 a producing country, the number of test samples required depends on the country's olive oil consumption. The results of these checks are sent to the European Commission. In 2023, 21 samples of extra virgin olive oil were taken, which is more than the mandatory number according to the quantity of olive oil placed on the market.

The aim of the centrally managed inspection activity was to verify whether extra virgin oils meet the physical and chemical parameters set by the legal regulations.

In the course of the inspection activity, 21 lots of extra virgin olive oils were tested – 5 oils from Greece, 7 from Spain, 2 from Italy, 5 from the EU and 2 mixtures of oils from the EU and outside the EU.

Analyses pursuant to Commission Regulation (EU) 2022/2104 and 2105 were performed on all the inspected lots to determine if any of the olive oils may have been adulterated with other types of oil – these analyses were performed at the CAFIA laboratory in Prague. All of the evaluated lots were satisfactory. Furthermore, a sensory analysis of all the lots was carried out according to Regulation (EU) 2022/2105. This analysis, which must be carried out by an approved sensory panel, is used to confirm the declared olive oil category (in this case, all the oils were declared extra virgin). The sensory analysis must be conducted by an approved sensory panel. CAFIA employs an approved sensory panel in Slovenia for this purpose, the Laboratory of Olive Oil Tasting, Zelena ulica 8, 6310 IZOLA. Out of the 21 evaluated lots, 10 were found to be unsatisfactory (3 from Spain, 4 from Greece, 1 from Italy, 1 from the EU and 1 mixture of oils from the EU and outside the EU).

Pursuant to Art. 11, Para 2 of Commission Regulation (EEC) 2022/2105, in such cases the party concerned has the right to request a counter-assessment from two other approved testing panels, of which at least one must be in the country of origin of the oil.

of Olive Oil Tasting, Zelena ulica 8 6310 IZOLA. Z 21 hodnocených šarží bylo 10 vyhodnoceno jako nevyhovující (3 ze Španělska, 4 z Řecka, 1 z Itálie, 1 z EU a 1 byl směsí oleje z EU a mimo EU).

Dle čl. 11 odst. 2 nařízení Komise (EU) 2022/2105 má v takovém případě zainteresovaná strana právo požádat o oponentní hodnocení ve dvou jiných schválených zkušebních komisích, z nichž alespoň jedna musí být v zemi, kde byl olej vyprodukován.

O provedení oponentních hodnocení si požádalo 7 kontrolovaných osob, u nichž byly odebrány vzorky s nevyhovujícím výsledkem ze senzorického hodnocení provedeného ve Slovinsku (3 kontrolované osoby si o provedení oponentních hodnocení nepožádaly a výsledek tedy zůstal nevyhovující). Oponentní senzorické hodnocení bylo provedeno senzorickými zkušebními komisemi v Řecku, Itálii a ve Španělsku. U 7 šarží oponentní hodnocení potvrdila nevyhovující hodnocení laboratoře ve Slovinsku.

I po provedení senzorických oponentních hodnocení lze tedy konstatovat, že celkem 10 šarží bylo nevyhovujících, oleje neodpovídaly deklarované kategorii extra panenský olivový olej.

U olivových olejů bylo hodnoceno i značení – to bylo jako nevyhovující vyhodnoceno u 6 šarží:

- 2 šarže byly nevyhovující i v deklarované kategorii olivového oleje
- 4 šarže byly nevyhovující pouze ve značení

V roce 2023 bylo celkem jako nevyhovující vyhodnoceno 14 šarží – z pohledu kategorizace olivových olejů to bylo 10 šarží, což odpovídá 46,6 % kontrolovaných šarží (v roce 2022 to bylo 23,8 %). Došlo tedy k výraznému nárůstu nevyhovujících záchytů.

Kontrola fritovacích olejů v provozovnách společného stravování zaměřená rovněž na uplatňování zmírňujících opatření ke snížení obsahu akrylamidu stanovených v příloze II části A nařízení (EU) 2017/2158 při přípravě fritovaných výrobků z brambor

V rámci kontrolní akce bylo prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány „přepálené" fritovací oleje a tuky, které vykazují známky nepřijatelného stupně tepelného rozkladu a jsou tedy považovány za potraviny nevhodné ke spotřebě ve smyslu čl. 14 odst. 5 nařízení (ES) č. 178/2002. Cílem kontrolní akce bylo rovněž prověřit, zda provozovatelé zařízení společného stravování uplatňovali klíčová zmírňující opatření ke snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách.

Posouzení, zda používaný fritovací olej/tuk vykazuje známky nežádoucího stupně tepelného rozkladu, bylo provede-

7 of the inspected entities requested the execution of the counter-evaluations after the samples taken from them received an unsatisfactory result during the sensory evaluations carried out in Slovenia (3 of the inspected entities did not request opponent evaluations and their results therefore remained unsatisfactory). The counter-assessments were conducted by sensory testing panels in Greece, Italy and Spain. For the 7 lots, the counter-assessments confirmed the unsatisfactory evaluations by the laboratory in Slovenia.

And so it was that, even after the requested sensory counter-analyses, a total of 10 lots were found to be non-compliant, as the oils did not meet the standard of their declared category of extra virgin olive oil.

In the case of olive oils, the labelling was also evaluated – it was found to be unsatisfactory in the case of 6 lots:

- 2 lots were non-compliant also in their declared category of olive oil
- 4 lots were evaluated as non-compliant only in their labelling

In 2023, a total of 14 lots were evaluated as non-compliant – from the aspect of olive oil categorisation, this was 10 lots, which corresponds to 46.6% of the inspected lots (in 2022 it was approx. 23.8%). There was thus a significant increase in non-compliant findings.

Inspection of frying oils in public catering facilities with a simultaneous focus on the application of mitigating measures aimed at reducing acrylamide content set out in Annex II, Part A of Regulation (EU) 2017/2158 for the preparation of deep-fried potato products

During the inspection activity, tests were carried out to determine whether "burnt" frying oils and fats which show signs of an unacceptable degree of thermal decomposition were being used to prepare meals. Such frying oils and fats are considered to be foods unsuitable for consumption under Art. 14 (5) of Regulation (EC) No. 178/2002. Another objective of the inspection activity was to verify whether or not operators of public catering facilities were applying key mitigation measures to reduce the presence of acrylamide in food.

The assessment of whether used frying oil/fat shows signs of undesirable thermal decomposition was conducted based on the sensory evaluation of frying oils. An auxiliary measurement of total polar materials (TPM) was also conducted using a Testo 270 instrument. 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 194 public catering facilities, these being mainly restaurants and fast-food establishments. During the inspection, a total of 226 samples of frying fats and oils were evaluated. 19 samples

no 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 ve 194 provozovnách společného stravování, zejména v restauracích a provozovnách rychlého občerstvení. Při kontrolní akci bylo hodnoceno celkem 226 vzorků fritovacích tuků a olejů, 19 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 8,4 % ze 226 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 194 prověřovaných provozoven společného stravování bylo použití „přepáleného" oleje zjištěno u 9,8 % provozoven.

V rámci ústředně řízené kontroly bylo kromě fritovacích olejů a tuků odebráno i 18 vzorků fritovaných hranolků z brambor do laboratoře ke stanovení obsahu akrylamidu. Celkem 5 vzorků překročilo porovnávací hodnotu pro přítomnost akrylamidu v potravinách.

V rámci kontrolní akce bylo uloženo 10 opatření souvisejících s nedodržením hygienických požadavků na zařízení (fritézy) stanovených v příloze II, kapitoly V, nařízení (ES) č. 852/2004.

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 pravosti údajů při nabídce pokrmů v provozovnách společného stravování zaměřená na klamání spotřebitele

Cílem tematické kontroly bylo prověřit, zda nejsou při uvádění pokrmů na trh poskytovány spotřebiteli nepravdivé nebo zavádějící informace. Kontroly byly cíleně zaměřeny zejména na případy klamání spotřebitelů, kdy je v nabídce pokrmu deklarováno použití kvalitnější a zpravidla i dražší potraviny, ačkoliv ve skutečnosti je k přípravě pokrmu použita méně kvalitní a levnější surovina. V rámci kontrolní akce bylo prověřeno uvádění zavádějících informací na celkem 194 různých provozovnách společného stravování. Poskytování zavádějících informací v nabídce pokrmů pro spotřebitele bylo zjištěno u 49 provozoven, což představuje 25,3 % z celkového počtu kontrolovaných provozoven.

were evaluated using sensory methods and the auxiliary determination of total polar material (TPM) and polymerised triacylglycerol (PTG) as a foodstuff 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 8.4% of the total of 226 samples which were assessed during the inspection activity.

For 2 of the samples tested, auxiliary determination of TPM and PTG indicated a very high degree of thermal disintegration of the oil. Out of the total number of 194 inspected public catering facilities, the use of "burnt" oil was identified in 9.8% of facilities.

In addition to the frying oil and fat samples, 18 samples of fried potato chips were also taken to the laboratory to determine acrylamide content during the centrally managed inspection activity. A total of 5 samples exceeded the benchmark value for the presence of acrylamide in foods.

During the inspections, 10 measures were imposed related to failures to comply with the hygiene requirements for equipment (fryers) 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 in the future.

Inspection of the authenticity of information about the range of food on offer in public catering facilities, with a focus on deception of the consumer

The aim of this thematic inspection activity was to check whether false or misleading information is being provided to consumers. Inspections were specifically focused on cases of consumer deception, where the use of higher quality and usually more expensive food is declared in the menu, although in reality lower quality or cheaper raw materials are used to prepare the food in question. During the inspection activity, provision of misleading information was checked for a total of 194 different catering facilities. Provision of misleading information in the food menu for consumers was found in 49 establishments, which represents a total of 25.3% of the total number of establishments inspected.

In terms of ingredients used to prepare dishes, dairy products have proven to be the most problematic. Provision of misleading information on the raw materials used was found in 42 cases. The most common finding was provision of false information about the brand of Hermelín cheese used (in 19 cases). Furthermore (in 18 cases), it was a situation where the unauthorised use of the term "parmesan" was detected, giving the false impression that cheese bearing the protected designation of origin "Parmigiano-Reggiano" was used, which is, in accordance with the Regulation (EU) No. 1151/2012, protected against any misuse,

Z hlediska surovin používaných k přípravě pokrmů se ukázaly jako nejproblematičtější mléčné výrobky. Uvádění zavádějících informací o použitých surovinách bylo zjištěno ve 42 případech. Nejčastěji bylo zjištěno uvádění nepravdivých údajů o použité značce sýra Hermelín (v 19 případech). Dále (v 18 případech) se jednalo o situaci, kdy bylo zjištěno neoprávněné uvádění výrazu „parmazán", které navozovalo mylný dojem, že byl použit sýr nesoucí chráněné označení původu „Parmigiano-Regianno", které je podle nařízení (EU) č. 1151/2012 chráněno proti jakémukoliv zneužití, napodobení nebo připomenutí. Ve dvou případech bylo zjištěno rovněž neoprávněné uvádění výrazu Grana Padano. Ve 3 případech bylo v nabídce pokrmů deklarováno použití smetany, ačkoliv ve skutečnosti byly použity alternativní výrobky na bázi rostlinných tuků a olejů.

Kontroly odhalily dále poskytování zavádějících informací o použití šunky, která byla nahrazena jiným masným výrobkem nižší kvality (ve 4 případech). Při kontrole údajů o druhu masa použitého k přípravě pokrmů bylo ve dvou případech hovězího kebabu laboratorně potvrzeno uvádění zavádějících údajů, kromě hovězí bílkoviny byla zjištěna i bílkovina kuřecí a krůtí.

V rámci kontrolní akce byla prověřována také pravdivost informací poskytovaných při nabídce čepovaných a rozlévaných nápojů. Na dvou provozovnách bylo zjištěno uvádění zavádějících informací o množství rozlévaných nápojů. Častým zjištěním bylo nabízení lihoviny „tuzemák" (vyrobené z lihu, vody a rumových trestí) pod názvem „rum", nebo do kategorie rumů byly zařazeny produkty, které nesplňují požadavky této kategorie, celkově bylo zjištěno 9 případů.

Kontrola obsahu hlavních složek deklarovaných na obale u doplňků stravy určených pro kloubní výživu

Důvodem uskutečnění této ústředně řízené akce byl alarmující výsledek ústředně řízené kontroly deklarovaného obsahu složek v doplňcích stravy určených „k péči o klouby" v roce 2021. Účelem této ústředně řízené kontroly bylo prověření obsahu deklarovaných látek s fyziologickým účinkem na klouby a pojivovou tkáň ve složení doplňků stravy pro kloubní výživu a následné vyhodnocení, zda nedochází ke klamání konečného spotřebitele ve smyslu čl. 7 odstavce 1 písmena a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v platném znění.

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 12 šarží doplňků stravy určených pro kloubní výživu, přičemž 6 šarží nevyhovělo požadavkům na obsah chondroitin sulfátu, glukosamin sulfátu, kolagenu, MSM (metylsulfonylmetan) či vitamínů dle deklarace na obalech doplňků stravy. Kontrolované osoby tak porušily čl. 7 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) č. 1169/2011, neboť uvedly zavádějící informaci o potravině, zejména o její charakteristice, a zvláště o její povaze, totožnosti, vlastnosti a složení.

imitation or evocation. In two cases, unauthorised use of the protected designation of origin Grana Padano was also detected. In 3 cases, the use of cream was declared on the menu even though alternative products based on vegetable fats and oils were used in reality.

The inspections also revealed provision of misleading information concerning the use of ham, which was replaced by another meat product of lower quality (in 4 cases). When checking the data on the type of meat used for the preparation of dishes, provision of misleading information was confirmed in the laboratory. In two cases, chicken and turkey protein was found in beef kebab alongside beef protein.

During the inspection activity, the veracity of information provided when offering draft and bottled drinks was also checked. In two establishments, misleading information about the quantity of draft drinks was found. A common finding was the offering of "tuzemák" spirit (made from spirit, water and rum essence) under the name "rum", or the category of offered rums including products which do not fulfil the requirements of this category. In this connection a total of 9 cases were found.

Inspection of the content of main ingredients stated on the labelling of food supplements intended for joint care

The reason why this inspection activity was conducted was the alarming result of a centrally managed inspection of the declared contents of ingredients in food supplements for joint care in 2021. The purpose of this centrally managed inspection was to check the content of declared ingredients with a physiological effect on joints and connective tissue in the composition of food supplements for joint care and the subsequent evaluation of whether the information is deceptive for the end user pursuant to Article 7 (1) (a) of Regulation (EC) No. 1169/2011 of the European Parliament and Council, on the provision of information on foodstuffs to the consumers, as amended.

During this centrally managed inspection, a total of 12 lots of food supplements intended for "joint care" were taken. 6 lots failed to meet the requirements for the content of chondroitin sulphate, glucosamine sulphate, collagen, MSM (methylsulphonylmethane) or vitamins declared on the packaging of the food supplements. The inspected entities thus infringed Article 7 (1) (a) of Regulation (EU) No. 1169/2011, as misleading information on the foodstuff was stated on the labelling of the product, particularly with regard to its characteristics, its nature, identity, properties and composition.

Ad hoc inspection focused on the determination of THC (tetrahydrocannabinol) in food declaring HHC (hexahydrocannabinol)

The reason for this extraordinary inspection activity was frequent inspection requests concerning various online

Mimořádná kontrola zaměřená na zjištění THC (tetrahydrokanabinol) u potravin deklarujících HHC (hexahydrokanabinol)

Důvodem konání této mimořádné kontrolní akce byly časté podněty ke kontrole týkající se různých e-shopů, prodejních automatů apod. nabízejících výrobky s obsahem HHC (hexahydrokanabinol). Výrobky jsou běžně dostupné dětem a mladistvým, kteří dle našich informací mívají po konzumaci těchto výrobků i zdravotní potíže. V současné době na základě laboratorních rozborů zaznamenáváme, že ve výrobcích je obsažena vedle látky HHC (hexahydrokanabinol) i látka THC (tetrahydrokanabinol), často ve vysokých dávkách a navzdory deklaraci, že výrobky THC neobsahují.

Cílem kontrolní akce byl monitoring potravin deklarující obsah HHC a ověření, zda tyto potraviny neobsahují také látku THC v takovém množství, které již představuje riziko pro spotřebitele. Tudíž zda tyto potraviny mohou být považovány za potraviny škodlivé pro lidské zdraví ve smyslu čl. 14 odst. 2 nařízení (ES) č. 178/2002 v platném znění, čímž nesplňují požadavky na bezpečnost stanovené v čl. 14 odst. 1 nařízení (ES) č. 178/2002 v platném znění a jako takové nesmí být uváděny na trh.

V rámci této mimořádné kontrolní akce bylo odebráno celkem 20 šarží potravin deklarujících HHC. Převážně se jednalo o želé cukrovinky, dále pak byly odebrány sušenky a popcorn.

Dle hodnocení rizika SZÚ bylo 14 šarží hodnoceno jako potraviny škodlivé pro lidské zdraví ve smyslu čl. 14 odst. 2 nařízení (ES) č. 178/2002 v platném znění, čímž nesplnily požadavky na bezpečnost stanovené v čl. 14 odst. 1 nařízení (ES) č. 178/2002 v platném znění a jako takové nesmí být uváděny na trh.

Kontroly provozoven společného stravování se zaměřením na provádění nakličování semen (vyjma microgreens)

Produkce klíčků v rámci stravovacích služeb je považována za prvovýrobu a vztahují se na ni veškerá legislativní pravidla stanovená pro provozy produkující klíčky včetně schvalování provozů dle nařízení (EU) č. 210/2013 o schvalování provozů produkujících klíčky podle čl. 6 nařízení č. (ES) 852/2004. Z těchto důvodů spadá produkce klíčků ve všech stravovacích zařízeních podle § 16 zákona č. 110/1997 Sb., do kompetence SZPI, tedy i produkce klíčků v zařízení společného stravování, které dozorují KHS. Objektem kontroly byly provozovny společného stravování, které používají k přípravě pokrmů klíčky. Kontrola byla zaměřená na schvalování provozů – zda byly klíčky vyprodukovány (ne)schváleným producentem, kontrola nabývacích dokladů a sledovatelnost klíčků. Součástí kontrol bylo i došetření sledovatelnosti u dodavatelů klíčků.

V rámci kontrolní akce bylo provedeno 59 kontrolních vstupů u 45 kontrolovaných osob, z nichž 36 bylo v kompetenci

shops, vending machines, etc. offering products containing HHC (hexahydrocannabinol). The products are commonly available to children and teenagers, who, according to our information, sometimes have health problems after the consumption of these products. Currently, based on laboratory analyses, we note that apart from HHC (hexahydrocannabinol), also THC (tetrahydrocannabinol) is contained in the products, often in high doses and despite the declaration that the products do not contain THC.

The aim of the inspection activity was monitoring of foodstuffs declaring presence of HHC and verifying whether these foodstuffs do not also contain THC in quantities high enough to represent a risk to the consumer. In other words, whether or not these foodstuffs can be considered foodstuffs harmful to human health in accordance with Article 14 (2) a) of Regulation (EC) No. 178/2002, and thus violating the requirements laid down by Article 14 (1) of the Regulation (EC) No. 178/2002, as amended, and so must not be placed on the market as such.

A total of 20 lots of foodstuffs declaring HHC were analysed during this ad hoc inspection activity. These were mainly jelly candies, and also biscuits and popcorn.

According to the National Health Institute, 14 lots were evaluated as foodstuffs that can be considered harmful to human health in accordance with Article 14 (2) a) of Regulation (EC) No.178/2002, thus not meeting the requirements laid down by Article 14 (1) of the Regulation (EC) No. 178/2002 as amended, and so must not be placed on the market as such.

Inspections of public catering facilities focusing on the implementation of seed germination (not including microgreens)

Production of sprouts within catering services is considered a form of primary production and is subject to all legislative rules prescribed for operators producing sprouts, including the approval of operations pursuant to Regulation (EU) No. 210/2013 on the approval of operators producing sprouts pursuant to Article 6 of Regulation (EC) No. 852/2004. For these reasons, pursuant to Section 16 of Act No. 110/1997 Coll., production of sprouts in all catering facilities falls under the competence of CAFIA, including production of sprouts in public catering facilities which are supervised by Regional Hygiene Service. The subject of the inspection was public catering facilities which use sprouts in the preparation of meals. The inspection focused on the approval of operations – whether the sprouts were produced by a (non) approved producer, and check of purchase documents and also traceability of the sprouts. The inspections also included an investigation into the traceability of sprout suppliers.

SZPI a 9 v kompetenci KHS. Bylo potvrzeno, že k vlastní produkci klíčků v rámci provozoven společného stravování dochází spíše výjimečně (15,6 %; 7 případů ze 45). Oproti roku 2022 byl zaznamenán mírný nárůst ve zjištění nelegální výroby klíčků, a to z 9 % (r. 2022) na 15,6 % (r. 2023). Nicméně stále převládá (84,4 %; 38/45) nákup hotových klíčků přes různé dodavatele, a to především vyprodukovaných nizozemskými schválenými výrobci. V menší míře jsou nakupovány klíčky vyprodukované českými schválenými producenty. Kontrolou v provozovnách společného stravování v kompetenci SZPI bylo zjištěno celkem 5 neschválených provozů společného stravování produkujících klíčky. V provozovnách společného stravování pod dozorem KHS byly zjištěny 2 neschválené provozy společného stravování produkující klíčky. Celkem bylo uloženo 11 zákazů, z toho 6 zákazů užívání veškerých prostor kontrolované provozovny pro produkci naklíčených semen (klíčků), neboť se jednalo o neschválené provozy.

Microgreens – kontrola bezpečnosti, označování a hygienických požadavků na prvovýrobu u pěstitelů

„Microgreens" (mikrozelenina) je marketingový termín, který se používá pro označení mladých sazenic jedlých rostlin, jejichž semena jsou namočena do vody pouze krátce, případně vůbec, a jsou sklízeny nad růstovým médiem po 10 až 21 dnech od vzejití sazenic a po dosažení výšky min. 5 cm, kdy jsou listeny plně rozvinuté a první pár pravých listů je již také vyvinut. Microgreens se konzumují podobně jako listová zelenina, používají se k vylepšení barvy, chuti nebo textury salátů a dalších pokrmů. Podobnost s pěstováním klíčků, které byly zdrojem několika epidemií vyvolaných buď patogenními *E. coli*, nebo *Salmonella* spp. vede k podezření, že microgreens mohou být podobně náchylné k přežívání patogenů. Zdrojem bakterií mohou být semena, hydroponický živný roztok, závlahová voda, různá pevná pěstební média či půda. Případné následné mytí po sklizni se nejeví jako účinné. Pěstitel microgreens patří mezi prvovýrobce, proto platí povinnost registrace u SZPI, ale není schvalován podle nařízení (EU) č. 210/2013, o schvalování provozů produkujících klíčky. Hygienu prvovýroby microgreens upravuje nařízení (ES) č. 852/2004, zejména pak příloha I část A. Cílem kontroly SZPI byla mikrobiologická bezpečnost microgreens (dle požadavků nařízení (ES) č. 2073/2005) spojená s odběrem vzorků do laboratoře, kontrolou hygienických požadavků na prvovýrobu (nařízení (ES) č. 852/2004, př. I, část A) a kontrolou označování (všeobecné obchodní normy dle nařízení (EU) č. 543/2011). V rámci kontroly bezpečnosti, označování a hygienických požadavků na prvovýrobu microgreens nebyly ve 14 testovaných šaržích odebraných vzorků na mikrobiologické rozbory zjištěny žádné salmonely ani *E. coli*. Kontrola hygienických požadavků na prvovýrobu (nařízení (ES) č. 852/2004, př. I, část A) a kontrola označování (všeobecné obchodní normy dle nařízení (EU) č. 543/2011) neodhalila žádné zásadní pochybení.

As a part of the inspection activity, 59 inspections were performed at 45 inspected entities, out of which 36 were within the competence of CAFIA and 9 within the competence of Regional Hygiene Service. It was confirmed that the production of sprouts by catering establishments themselves takes place only exceptionally (15.6% of all cases – 7 cases out of 45). In comparison with 2022, there was a slight increase in detection of illegal sprout production, from 9% (2022) to 15.6% (2023). However, purchasing of sprouts via various suppliers still prevails (84.4%; 38/45), particularly those produced by approved Dutch producers. To a lesser extent, sprouts produced by approved Czech producers are purchased. A total of 5 unauthorised public catering facilities producing sprouts were found among the establishments under the competence of CAFIA. 2 unauthorised public catering facilities producing sprouts were found among the establishments under the supervision of Regional Hygiene Service. A total of 11 bans were imposed, including 6 bans on the use of all premises of the inspected establishment for the production of germinated seeds (sprouts), as these were unauthorised operators.

Microgreens – inspection of safety, labelling and hygiene requirements for primary production at growers' premises

"Microgreens" is a marketing term used to describe young edible plant seedlings of which seeds are soaked in water briefly, if at all, and are harvested from above the growth medium 10 to 21 days after the seedlings emerge and after reaching a min. height of 5 cm, when the bracts are fully developed and the first pair of true leaves has also developed. Microgreens are eaten in a similar way to leafy greens, and are used to enhance the colour and texture of salads and other dishes. Similarities to sprout cultivation, which has been the source of several outbreaks caused by either pathogenic E. coli or Salmonella spp., leads to suspicions that microgreens can be similarly susceptible to pathogen survival. The source of the bacteria can be seeds, hydroponic nutrient solution, irrigation water, various solid growing media, or soil. Subsequent washing after harvesting, if this takes place, does not appear to be effective. A grower of microgreens is a primary producer, and therefore the obligation to register with CAFIA applies, but they are not approved pursuant to Regulation (EU) No. 210/2013 on the approval of operators producing sprouts. The hygiene of the primary production of microgreens is regulated by Regulation (EC) No. 852/2004, especially Annex I, Part A. The aim of the inspection was the microbiological safety of microgreens (according to the requirement of Regulation (EC) No. 2073/2005). It involved taking samples for the laboratory, checking the fulfilment of hygiene requirements for primary production (Regulation (EC) No. 852/2004, Annex I, Part A), and check of labelling (general commercial standards according to Regulation (EU) No. 543/2011). During the checks of safety, labelling and hygiene requirements for the primary production of microgreens, no salmonella or *E.coli* were found in the 14 lots of samples taken for microbiologi-

Kontrola velikonočního zeleného piva
V období kolem Velikonoc se na trhu objevují tzv. zelená piva. Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, jakým způsobem je v pivu zelené barvy docíleno, protože dle nařízení (EU) č. 1333/2008, o aditivních látkách nelze do piva přidávat jiná barviva než karamel – změny barvy lze dosáhnout jen přídavkem potraviny s vlastním barvivem (např. spirulina, kopřiva) nebo lihoviny, pro kterou je přídavek barviva povolen nařízením (EU) č. 1333/2008 (např. lihoviny do ochuceného piva), o čemž byly již několik let pivovary informovány na různých školících akcích.

Bylo prověřeno 17 šarží ochucených piv a míchaných nápojů z piva – 14 z nich v laboratoři, u 3 šarží proběhlo hodnocení na místě. U 6 šarží bylo potvrzeno, že zelené barvy bylo dosaženo použitím nepovolených barviv.

Kontrola oznamovací a uskladňovací povinnosti vinařských produktů
Cílem kontroly bylo prověření dodržování oznamovací a uskladňovací povinnosti podle ustanovení § 14a a 14b zákona č. 321/2004 Sb. V rámci této kontrolní akce byly rovněž odebírány vzorky ze šarží nebalených vín pro laboratorní rozbory.

V období od 1. 1. 2023 do 31. 12. 2023 bylo oznámeno celkem 2 730 hlášení příjmu nebaleného vína, což představuje 4 092 šarží v celkovém množství 61 173 751 litrů. Nejčastěji se jednalo o nebalené víno původem z Maďarska, Itálie, Španělska, Slovenska, Rakouska, Moldavska a Jihoafrické republiky. V rámci kontroly bylo inspektory provedeno celkem 309 kontrolních vstupů, během kterých byla prověřena oznamovací povinnost u 713 šarží (tj. 17,4 % z celkového počtu oznámených šarží nebalených vín) v celkovém objemu 10 314 823 litrů (tj. 16,9 % z celkového objemu oznámených šarží nebalených vín).

V laboratoři bylo analyzováno 115 šarží nebalených vín v celkovém objemu 1 958 745 litrů. Laboratorním rozborům nevyhověla 1 šarže. U nebaleného vína původem z Itálie v objemu 21,7 tis. litrů byl zjištěn překročený povolený limit pro obsah mědi. Ostatní vzorky byly vyhodnoceny jako vyhovující.

V rámci této kontrolní akce byly dále kvalifikovány prohřešky jako: pozdní oznámení o příjmu nebaleného vína do prvního místa dodání (nebo oznámení nebylo podáno vůbec), nedodržení 10denní uskladňovací povinnosti, dále nedostatečně vedená evidence nebo chybějící, neúplné průvodní doklady a neodpovídající hygienické podmínky provozu.

V roce 2023 byly pravomocně skončeny 4 správní řízení s uložením sankce v celkové výši 3 061 tis. Kč, a to ve vztahu k nesplnění oznamovací nebo uskladňovací povinnosti nebo uvádění na trh neoznámeného či neuskladněného výrobku. Celkem bylo od účinnosti oznamovací a uskladňo-

cal analysis. The inspection of hygiene requirements for primary production (Regulation (EC) 852/2004, Annex I, Part A) and inspection of labelling (general commercial standards according to Regulation (EU) No. 543/2011) did not reveal any major deficiencies.

Inspection of Easter green beer
In the period around Easter, a product referred to as "green beer" appears on the market. The aim of the centrally managed inspection focused on this product was to check how the green colour is achieved in the beer because according to Regulation (EU) No. 1333/2008 on additive substances, no colourings other than caramel can be added to beer – colour changes can only be achieved by adding foodstuffs which contain their own dye (e.g. spirulina, nettle) or spirits for which the addition of colourings is permitted by Regulation (EU) No. 1333/2008 (e.g. spirits for flavoured beer), about which breweries have been informed at various training events.

17 lots of flavoured beers and mixed beer drinks were tested – 14 of them in the laboratory, 3 lots on site. In the case of 6 lots, it was confirmed that the green colour was achieved using non-permitted colourings.

Inspection of the notification and storage obligations for wine products
The aim of the inspection was to verify fulfilment of notification and storage obligations pursuant to Section 14a) and 14b) of Act No. 321/2004 Coll. Samples from lots of bulk wine were also taken for laboratory analysis as a part of this inspection activity.

In the period from 1. 1. 2023 to 31. 12. 2023, a total of 2 730 reports of the arrival of bulk wine were made, which amounted to 4 092 lots and a total volume of 61 173 751 litres. Most frequently it was bulk wine originating in Hungary, Italy, Spain, Slovakia, Austria, Moldova and the Republic of South Africa. During the inspection, the inspectors carried out a total of 309 inspections, during which the obligation to notify was checked for 713 lots (i.e. 17.4% of the total number of reported lots of bulk wine) with a total volume of 10 314 823 litres (i.e. 16.9% of the total volume of reported lots of bulk wine).

115 lots of bulk wine were taken for the purposes of laboratory analysis, amounting to a total volume of 1 958 745 litres. 1 lot was found to be non-compliant in the laboratory analysis. The permitted limit for copper content was found to have been exceeded in 21.7 thousand litres of bulk wine originating in Italy. The other samples were evaluated as satisfactory.

Other offences were detected during this inspection activity, such as: late notification of the receipt of bulk wine from the first place of delivery (or the report was not submitted at all), non-compliance with the 10-day storage duty, and also insufficiently kept records or missing, incomplete

vací povinnosti pravomocně skončeno 69 správních řízení s uložením sankce v celkové výši 9 336 tis. Kč (zahrnuje i řadu dalších prohřešků).

Kontrola způsobu prodeje vína a ostatních alkoholických nápojů
Cílem kontroly bylo prostřednictvím kontrolního nákupu ověření skutečnosti, zdali jsou vína v obalu určeném pro spotřebitele nabízena a prodávána způsobem odpovídajícím právním předpisům. Zejména tedy prověření požadavků, které musí splňovat provozovatelé potravinářských podniků „vinotéka-stáčírna" plnící nebalená vína do obalů určených pro spotřebitele (v předstihu).

Dále ověření, zdali nejsou stáčená nebo sudová vína nabízena k prodeji spotřebiteli se zavádějícími údaji – s označením původu „Prosecco" (povoleno pouze pro balená vína původem z Itálie, nikoli vína sudová nebo stáčená) nebo „Champagne" aj.

Nakonec ověření, zdali nejsou nabízeny k prodeji spotřebiteli jiné alkoholické nápoje než víno, které jsou označeny výrazy připomínajícími názvy moštových odrůd (tj. klamavý prodej nápojů označených výrazy jako např. Pavla, Merlín, Vendelín, Rakvické bílé apod.).

V rámci kontroly bylo inspektory provedeno celkem 104 kontrolních vstupů (celkem provozoven), přičemž 38 z těchto kontrolních vstupů obsahovalo minimálně jednu nevyhovující skutečnost. V 15 případech bylo kvalifikováno porušení – protiprávní způsob prodeje sudového vína (v případě perlivého vína často se zneužitím CHOP „Prosecco") a ve 3 případech kvalifikována nekalá obchodní praktika.

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

Celkem bylo v rámci této kontroly v roce 2023 provedeno 287 kontrolních vstupů (do 234 provozoven), z nichž 60 obsahovalo min. jednu nevyhovující skutečnost.

K laboratorní analýze bylo odebráno celkem 47 šarží nabízeného ČZHM (z toho 15 šarží na podnět spotřebitele). Laboratorně nevyhovělo 6 šarží ČZHM (označeného jako burčák) původem z České republiky.

Ve dvou případech byl prokázán podlimitní obsah alkoholu s ohledem k definici výrobku z révy vinné, tedy jednalo se o hroznový mošt. Ve třetím případě bylo prokázáno překročení povoleného (maximálního) limitu pro celkový obsah oxidu siřičitého (limit 250 mg/l), přičemž informace o alergenní látce nebyla vůbec uvedena v nabídce pro spotřebitele. Ve čtvrtém případě byl prokázán alergen (oxid siřičitý), který nebyl uveden

accompanying documents, or inappropriate hygiene conditions at the establishment.

In 2023, 4 administrative proceedings were finalised legally, with the imposition of sanctions to a total of 3 061 thousand CZK, related to non-fulfilment of notification or storage obligations, or the introduction of unreported or unstored products to the market. 69 administrative proceedings have been legally finalised since the obligation is applicable, with the imposition of sanctions to a total of 9 336 thousand CZK (this also includes many other offences).

Inspection of the method of selling wine and other alcoholic beverages
The aim of the inspection was to verify, through an inspection purchase, whether wines in packaging intended for consumers were offered and sold in accordance with legal regulations. It particularly focused on verification of the requirements to be met by "wine shop – bottling facility" food business operators bottling bulk wine into consumer packaging (in advance).

Furthermore, it also involved checking whether bottled or cask wines are being offered for sale to consumers with misleading information – with the designation of origin "Prosecco" (permitted only for bottled wines originating in Italy, not for cask or bulk wines) or "Champagne", for example.

Finally, inspectors also checked whether alcoholic beverages other than wine are offered for sale to customers labelled with names reminiscent of the names of must varieties (i.e. the deceptive sale of drinks labelled with expressions such as Pavla, Merlín, Vendelín, Rakvické bílé, etc.).

During the inspection activity, inspectors made a total of 104 inspections (this being the total number of facilities inspected). 38 of these inspections determined at least one occurrence of non-compliance. In 15 cases, violations were found – an illegal manner of selling cask wine (in the case of sparkling wine, often the misuse of the PDO "Prosecco"), and in 3 cases, unfair business practices were discovered.

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

A total of 287 inspections (at 234 establishments) were carried out as a part of this inspection in 2023, of which 60 discovered at least one occurrence of non-compliance.

A total of 47 lots of partially fermented grape must (of which 15 lots were requested by a consumer) were taken for laboratory analysis. 6 lots of partially fermented grape

v nabídce pro spotřebitele. V posledních dvou případech bylo prokázáno závažné porušení právních předpisů – falšování – nepovolený přídavek exogenní vody a dále prokázání jiného geografického původu hroznů než z České republiky.

Ve výše zmíněných nevyhovujících kontrolách byly navíc zjištěny nedostatky v řádném označování (např. zneužití tradičního výrazu „burčák" – výrobek byl prodejcem označen a nabízen jako burčák, přičemž se jednalo o ČZHM původem např. z Maďarska nebo Slovenska), průvodních dokladech (chybějící nebo chybně uvedeny povinné údaje), hygienických podmínkách aj.

Kontrola stanoveného limitu sladidel v lihovinách označených jako RUM

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda je u lihovin označených jako rum dodržen limit na obsah sladidel 20 g/l uvedený v nařízení (EU) 2019/787 a zda je označení odebraných lihovin v souladu s tímto nařízením.

Odebrány byly lihoviny označené jako rum na české i cizojazyčné (originální) etiketě kromě jednoho případu, kdy byla lihovina na originální etiketě označena jako „spirit drink", tj. „lihovina", ale na české etiketě byla označena jako rum.

Celkem bylo odebráno 30 šarží u 19 kontrolovaných osob. Obsah sladidel byl u všech vzorků vyhovující, v 5 případech ale pouze s přihlédnutím k rozšířené nejistotě měření. Obsah sladidel se pohyboval od 0,1 g/l do 21,4 g/l.

must (labelled as burčák) originating in the Czech Republic failed in the laboratory.

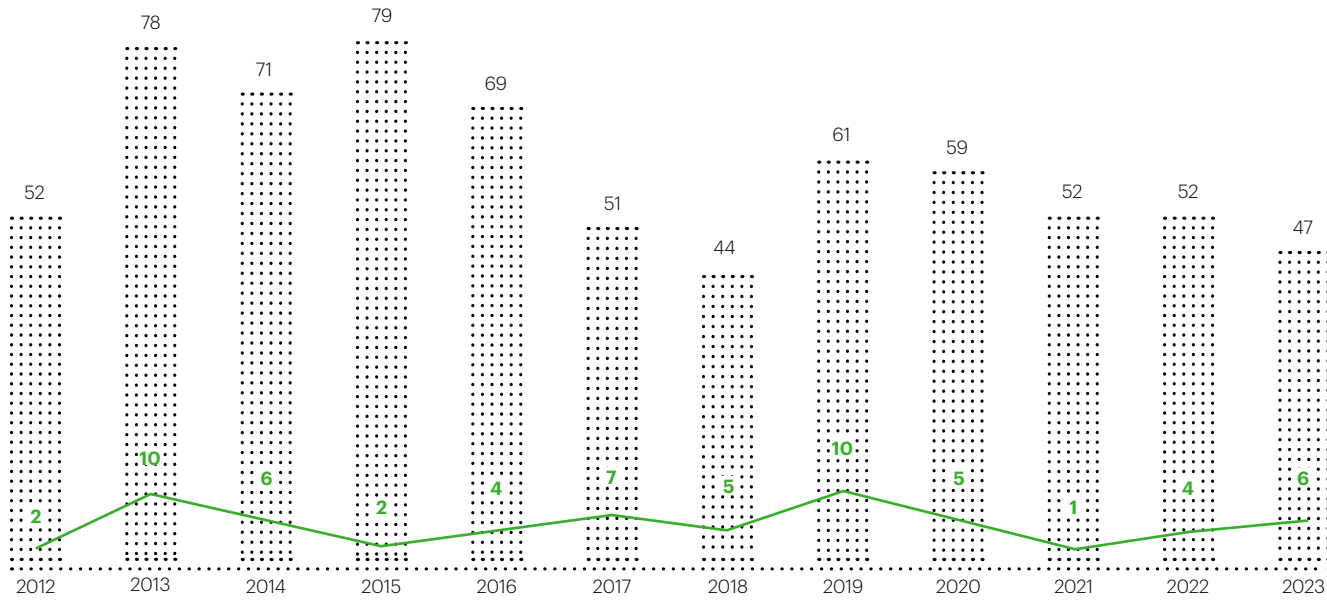
In two cases, a below-limit alcohol content was proven with regard to the definition of the vine product, i.e. it was grape must. In the third case, it was proven that the permitted (maximum) limit for total content of sulphur dioxide (limit 250 mg/l) was exceeded while information about that allergenic substance was not included in the information for the consumer. In the fourth case, the presence of sulphur dioxide, which was not declared as an allergen in the information for consumers, was found. In the last two cases, a serious violation of legal regulations was proven – adulteration via the unauthorised addition of exogenous water and also the use of grapes with a geographical origin other than the Czech Republic.

During these unsatisfactory inspections, shortcomings were determined in proper labelling (e.g. misuse of the traditional term "burčák" – the product was offered by the seller as burčák when it was partially fermented grape must originating in, e.g. Hungary or Slovakia), accompanying documents (missing or incorrect mandatory data), hygiene conditions, etc.

Inspection of the limit for sweeteners in spirits labelled as RUM

The aim of the centrally managed inspection was to check whether the 20 g/l sweetener content limit laid

Graf 1: Přehled počtu odebraných a nevyhovujících šarží ČZHM vč. burčáku za období 2012 až 2023 | **Graph 1**: Overview of the number of sampled and non-compliant lots of partially fermented grape must including burčák for the period 2012 to 2023



Pozn.: sloupce = počet hodnocených šarží; křivka = počet nevyhovujících šarží
Note: columns = number of evaluated lots, curve = number of non-compliant lots

Ve 2 případech byly zjištěny nedostatky ohledně označení doby stáří (zrání), kdy nebyla uvedena nejmladší alkoholová složka. V 6 případech byly zjištěny nedostatky při označování složek, kdy nebyl ve složení uveden obsah sladidel nebo bylo nesprávně uvedeno pořadí složek nebo nebylo uvedeno složení vůbec. Ve 3 případech nebyl uveden u lihovin vyrobených v ČR na etiketě výrobce. V 1 případě měl být na potravině uveden zákonný název „lihovina", ale ve skutečnosti byl nesprávně uveden název „rum".

Kontrola přídatných látek
Ústředně řízená akce Kontrola přídatných látek byla v roce 2023 zaměřena na dvě oblasti: kontrolu obsahu konzervantu oxidu siřičitého v sójových a chilli omáčkách, který není v těchto výrobcích povolen, a kontrolu používání nyní již v potravinách nepovoleného barviva oxid titaničitý ve vybraných potravinách u tuzemských výrobců.

Kontrola obsahu přítomnosti oxidu siřičitého v sójových a chilli omáčkách neprokázala žádná pochybení. Celkem bylo odebráno 14 šarží omáček u sedmi dovozců.

V rámci kontroly přítomnosti a obsahu barviva oxid titaničitý ve vybraných potravinách byla provedena kontrola u 16 výrobců napříč všemi kraji. Nevyhovující zjištění bylo konstatováno u 2 výrobců, v obou případech došlo k okamžité nápravě.

Mimořádná kontrola bezpečnosti potravin původem z Ukrajiny
V rámci této kontroly bylo zkontrolováno celkem 57 šarží obilovin a 39 šarží mlýnských obilných výrobků primárně původem z Ukrajiny. Na základě analýzy rizika byly prováděny laboratorní rozbory zejména na přítomnost více než 400 druhů reziduí pesticidů, dále na mykotoxiny, těžké kovy a glyfosát (herbicid).

Jedna šarže pšeničné hladké mouky nevyhověla z důvodu překročení maximálního reziduálního limitu pro pesticid chlorpyrifos.

Dále probíhaly odběry vzorků drůbežího masa původem z Ukrajiny do laboratoře na stanovení přítomnosti *Salmonella* spp. Předmětem kontroly byly především chlazené drůbeží řízky a hluboce mražené drůbeží výrobky, které mohou být dodávány do ČR buď přímo od 9 schválených zpracovatelských závodů na drůbež na Ukrajině, které mohou vyvážet drůbeží maso do EU, nebo přes dodavatele z EU (např. ze Slovenska).

Laboratorním analýzám na sledování přítomnosti *Salmonella* spp. bylo podrobeno celkem 66 šarží, z nichž nevyhovělo 8 na přítomnost *Salmonella* sérotypu Infantis. Výsledky nevyhovujících šarží byly zaslány na hodnocení rizika na SZÚ Praha, neboť pro tento sérotyp bakterií rodu *Salmonella* není v nařízení (ES) č. 2073/2005 stanoven limit. Ze strany SZÚ Praha byly všechny nevyhovující šarže vyhodnocovány

down by Regulation (EU) 2019/787 is complied and whether the labelling of inspected spirits is in accordance with this regulation.

Spirts labelled as rum on both Czech and foreign (original) labels were sampled, except for in one case where the spirit was labelled as a "spirit drink" on the original label, but on the Czech label it was labelled as rum.

A total of 30 lots were taken at 19 inspected entities. The content of sweeteners was satisfactory for all samples, but in 5 cases this was only after extended measurement uncertainty was taken into account. The content of sweeteners ranged between 0.1 g/l to 21.4 g/l.

In 2 cases, deficiencies were found regarding the ageing period (maturing) when the youngest alcohol component was not indicated. In six cases, deficiencies were found in the labelling of the ingredients when the content of sweeteners was not indicated in the composition, or the order of the ingredients was incorrectly indicated, or the composition was not indicated at all. In 3 cases, the producer was not listed on the manufacturer´s label of spirits produced in the Czech Republic. In 1 case, the legal name "spirit" should have been displayed on the product but in fact thename "rum" was incorrectly displayed.

Inspection of additives
In 2023, the centrally managed inspection of additives was aimed at two areas: checking the content of sulphur dioxide preservative in soy and chilli sauces, which is not permitted in these products, and checking the use of the colouring titanium dioxide, which is no longer permitted in selected foodstuffs from domestic producers.

The inspection of the presence of sulphur dioxide in soy and chilli sauces did not reveal any malpractice. A total of 14 lots of sauces were taken from seven importers.

During the check of presence and content of the colouring titanium dioxide in selected foodstuffs, 16 manufacturers across all regions were checked. A non-compliant result was found at 2 manufacturers. In both cases the deficiency was remedied immediately.

Ad hoc inspection of safety of foodstuffs originating in Ukraine
A total of 57 lots of grains and 39 lots of milled grain products originating mainly in Ukraine were checked during this inspection. Based on the risk analysis, laboratory analyses were carried out mainly for the presence of more than 400 pesticide residues, and also for mycotoxins, heavy metals and glyphosate (herbicide).

One lot of plain wheat flour was found to be deficient due to exceeding the maximum residue limit for the pesticide chlorpyrifos.

noceny jako potraviny škodlivé pro zdraví. Dále byla v 6 šaržích sledována i přítomnost bakterií rodu *Campylobacter* a antibiotik, přičemž výsledky těchto laboratorních rozborů byly vyhovující. Kontrola byla zaměřena i na další potraviny, u nichž byly dle komodity sledovány vybrané požadavky na zdravotní bezpečnost, dále se kontrolovalo, zda u nich nedochází k falšování. Šlo o tyto potraviny – cukr (proběhlo ověření deklarovaného botanického původu cukru), sójové boby (proběhlo ověření např. přítomnosti GMO, reziduí pesticidů a glyfosátu), slunečnicový a řepkový olej (proběhlo ověření přítomnosti např. pesticidů, kyseliny erukové, olova, benzo(a)pyrenu nebo byl ověřen profil mastných kyselin) a sezamová a slunečnicová semena (proběhlo ověření přítomnosti pesticidů a glyfosátu).

Celkem bylo zkontrolováno 23 šarží uvedených potravin, všechny byly vyhovující z pohledu bezpečnosti i klamání.

Kontrola zaměřená na potraviny původem z Ukrajiny pokračuje i v roce 2024.

Mimořádná kontrola zaměřená na klamavé označování potravin v řetězcích

V rámci mimořádné kontrolní akce bylo odebráno v řetězcích 178 šarží různých potravin: zmrazené mořské ryby, balené mleté maso – směs vepřového a hovězího, brambory, jednodruhové rostlinné oleje, vysokoproteinové potraviny rostlinného původu, ovocné nápoje, Mozzarella, džemy, povidla, ovocné pomazánky, kečupy, konzervy převážně s vepřovým masem, víno a semolinové těstoviny.

Celkem 21 šarží bylo vyhodnoceno jako nevyhovující, z čehož 13 šarží směsi vepřového a hovězího masa nevyhovělo v parametru „Obsah hovězího masa" deklaraci uvedené na spotřebitelském balení výrobku, 2 šarže brambor neodpovídaly deklarované odrůdě, 1 šarže džemu nevyhověla deklarovanému ovocnému podílu jahod, nevyhověly 2 šarže konzerv s vepřovým masem, jedna nevyhověla v parametru „Obsah bílkovin" a „Obsah tuku" deklaraci ve výživových údajích na obalu potraviny, druhá šarže nevyhověla ve znaku „Obsah tuku" deklaraci ve výživových údajích na obalu potraviny, nevyhověly 3 šarže vína, kde v jednom případě se skutečný obsah alkoholu neshodoval s hodnotou uvedenou v označení produktu, v jednom případě byla negativně senzoricky hodnocena vůně a chuť a bylo prokázáno kažení – oxidace, a u jedné šarže bylo prokázáno falšování – přídavek syntetického aroma.

Mimořádná společná kontrolní akce SZPI a ČOI zaměřená na plnění legislativních požadavků v tržní síti

Cílem kontrolní akce bylo prověřit dodržování požadavků potravinového práva a dodržování zákazu nekalých obchodních praktik podle zákona 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele. Úřední kontroly probíhaly společně s inspektory České obchodní inspekce. Z pohledu dodržování požadavků potravinového práva byla kontrolní akce zaměřena zejména na klamání spotřebitele, bezpečnost potravin, označování potra-

Additionally, samples of poultry meat originating in Ukraine were taken to the laboratory to determine the presence of *Salmonella* spp. The object of the inspection was mainly chilled poultry fillets and deep-frozen poultry products, which can be delivered to the Czech Republic either directly from 9 approved poultry processing plants in Ukraine that can export poultry meat to the EU, or through suppliers from the EU (e.g. from Slovakia).

A total of 66 lots were subjected to laboratory analyses for the presence of *Salmonella* spp, out of which 8 failed due to the presence of *Salmonella* of the Infantis serotype. The results of the non-compliant lots were sent for risk assessment to the State Health Institute Prague, as there is no limit for this serotype of *Salmonella* bacteria in Regulation (EC) No. 2073/2005. All of the non-compliant lots were evaluated as foodstuffs harmful to health by the State Health Institute Prague. Furthermore, the presence of bacteria of the *Campylobacter* genus and antibiotics was monitored in 6 lots, though the results of the laboratory analyses were satisfactory. Inspections also focused on other foodstuffs for which selected health safety requirements were monitored according to the commodity, and it was also checked as to whether they had been adulterated. Following foodstuffs were involved: sugar (verification of the declared botanical origin of sugar was carried out), soybeans (verification was carried for presence of e.g. GMOs, pesticide residues and glyphosate), sunflower and rapeseed oil (verification was carried out concerning the presence of, e.g. pesticides, erucic acid, lead or benzo(a)pyrene, or the content of fatty acids was checked), and sesame and sunflower seeds (the presence of pesticides and glyphosate was checked).

A total of 23 lots of the listed foodstuffs were checked, and all were found to be satisfactory with regard to safety and the absence of deceptive practices.

The inspections focused on foodstuffs originating in Ukraine are also continuing in 2024.

Ad-hoc inspections focused on the misleading labelling of foodstuffs in chain stores

As a part of the ad-hoc inspection activity, 178 lots of various foodstuffs were taken from chain stores: frozen sea fish, packaged minced meat – mixture of pork and beef, potatoes, single-type vegetable oils, high-protein foodstuffs of plant origin, fruit drinks, Mozzarella, jams, plum jams, fruit spreads, ketchups, cans mainly containing pork, wine and semolina pasta.

A total of 21 lots were evaluated as unsatisfactory, out of which 13 lots of pork and beef mixture failed to comply with the declaration on the consumer packaging of the product "Beef content", 2 lots of potatoes did not correspond to the declared variety, 1 lot of jam did not comply with the declared fruit content of strawberries, 2 lots of cans with pork were unsatisfactory (one of them failed

vin atd. V případě kontroly dodržování zákazu nekalých obchodních praktik pak byla zaměřena na možné uvádění nepravdivých informací o zvýhodněné ceně, informací, které by mohly uvést spotřebitele v omyl ohledně existence konkrétní cenové výhody a zároveň také ověření toho, zda informace ohledně zvýhodněné ceny (či jejího výpočtu) jsou průměrnému spotřebiteli poskytnuty jasným, srozumitelným a jednoznačným způsobem podle zákona o ochraně spotřebitele.

Nevyhovující zjištění bylo konstatováno u 396 z 543 provedených kontrol, což odpovídá 73 % případů. Z tohoto počtu pak k porušení potravinového práva došlo u 59 % případů a 14 % případů se týkalo porušení zákazu nekalých obchodních praktik.

Nejčastější zjištění v rámci porušení potravinového práva byl výskyt plísně na potravinách, nejakostní ovoce a zelenina, porušení hygienických požadavků při uvádění na trh, klamání spotřebitele zavádějícím umístěním potravin v regálech, chybějící povinné informace na etiketách či regálových etiketách, rozdílné informace na etiketách a regálových etiketách, poskytování zavádějících informací na etiketách či regálových etiketách ohledně složení potravin, země původu či označení „Česká potravina".

Při kontrolách dodržování zákazu nekalých obchodních praktik pak bylo nejčastějším zjištěním uvedení zavádějících informací ohledně ceny či prezentované cenové výhody v rámci různých slevových akcí, jedinečných či mimořádných nabídek. Kontrolované osoby při nabízení potravin nejčastěji uváděly pravdivou informaci ohledně ceny či způsobu výpočtu ceny či existence konkrétní cenové výhody, nicméně způsobem, které vedly či mohly vést spotřebitele k rozhodnutí ohledně koupě, které by jinak neučinil. Druhým nejčastějším pochybením pak bylo uvádění potravin označených věcně nesprávnou tedy nepravdivou informací v rámci prezentované ceny či cenové výhody, což je rovněž považováno za nekalou obchodní praktiku.

Kontrola tzv. dvojí kvality potravin

V roce 2023 provedla SZPI v České republice a dalších členských státech EU celkem dva interní monitoringy za účelem získání přehledu o výskytu dvojí kvality na trhu v EU tedy vytipování produktů podezřelých z tzv. dvojí kvality potravin. Bylo zakoupeno více než 60 vzorků potravin známých obchodních značek z různých kategorií (mléčné výrobky, cukrovinky, nealkoholické nápoje, pochutiny, trvanlivé produkty, aj.).

Na základě těchto monitoringů a podnětů spotřebitelů byly provedeny čtyři úřední kontroly primárně zaměřené na posouzení podstatné odlišnosti ve složení nebo vlastnostech potraviny uváděné na trh v ČR s referenčními produkty pořízenými v dalších členských státech. Ani u jedné z těchto kontrol nebylo konstatováno porušení zákazu uvádění na trh potravin v tzv. dvojí kvalitě.

to comply with the parameters "Protein content" and "Fat content" in the declaration of the nutrient data on the packaging of the foodstuffs, while the second lot did not comply with the parameter "Fat content" in the declaration of the nutritional data on the packaging of the food), and 3 lots of wine were non-compliant (in one case the real alcohol content did not correspond to the value stated on the product label, in one case the smell and taste was sensorially evaluated as negative and spoilage – oxidation was proven, and in one lot adulteration was proven – the addition of synthetic aroma).

Ad-hoc joint inspection activity of CAFIA and the Czech Trade Inspection Authority focused on legislative requirements in the market network

The aim of the inspection was to check compliance with the requirements of food law and compliance with the prohibition of unfair business practices according to Act 634/1992 Coll., on Consumer Protection. Official inspections by CAFIA staff took place together with inspectors from the Czech Trade Inspection Authority. With regard to compliance with the requirements of food law, the inspection activity focused mainly on consumer deception, food safety, food labelling, etc. In case of checking the compliance with the prohibition of unfair business practices, the inspection focused on possible provision of false information about discounted prices, information that could be misleading for consumers as regards specific price advantages and at the same time verification whether information about discounted prices (or their calculation) are provided to the average customer in a clear, comprehensible and unambiguous manner in accordance with the consumer protection law.

396 out of 543 executed inspections determined non-compliance, which corresponds to 73% of the cases. Of this number, violations of food law occurred in 59% of cases and 14% of cases were related to violations of the prohibition of unfair business practices.

The most frequent findings in the context of violations of food law involved the occurrence of mould on food, low-quality fruit and vegetables, violation of hygiene requirements during placement on the market, deception of consumers via misleading placement of foodstuffs on shelves, missing compulsory information on labels and shelf labels, differing information on labels and shelf labels, and misleading information on labels or shelf labels concerning food composition, country of origin or the label "Czech food".

During inspections of compliance with prohibition of unfair business practices, the most frequent finding was provision of misleading information regarding the price or the presented price advantage within the framework of various discount campaigns or unique or extraordinary offers. When offering food, the inspected entities most often provided truthful information regarding the price or the method of calculating the price or the existence of a specific price advantage.

Audity u provozovatelů potravinářských podniků
Audit je jedna z forem kontroly SZPI, jejímž cílem je prověřit funkčnost systémových opatření PPP. Od roku 2008 jsou audity PPP systematicky využívány a v ročních intervalech plánovány. V roce 2023 provedli inspektoři SZPI celkem 107 auditů PPP. Co se týká místa kontrolních akcí, tak bylo auditováno 226 typů činností. Audit PPP tak v některých případech zahrnoval prověření více jak jedné provozované potravinářské činnosti. Nejčetnějšími auditovanými činnostmi v roce 2023 byla výroba potravin. Ta byla celkem 152× předmětem auditu bezpečnosti potravin. Následují auditované „maloobchodní a velkoobchodní činnosti" (50×) následované auditovanými činnostmi ve společném stravování (24×). 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) má být u každého výrobce prověřeno dodržování specifikace potravin s CHZO a CHOP, jejichž výroba spadá do kompetence SZPI. U výrobců je zhodnoceno dodržování specifikace výrobků, tj. technologický postup včetně použitých surovin, na místě jsou dále zhodnoceny senzorické vlastnosti potravin nebo dochází k odběru vzorků do laboratoře. SZPI kontroluje také oprávněnost užití CHZO/CHOP při uvádění výrobků na trh.

V roce 2023 bylo provedeno 130 kontrolních vstupů u 79 kontrolovaných osob; hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 118 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.

Celkově bylo v roce 2023 provedeno 133 kontrol KLASA a zkontrolováno 183 šarží oceněných potravin. Všechny odebrané šarže byly vyhovující.

Kontrola výrobků s deklarací „Vyrobeno podle české cechovní normy"
Cílem této kontrolní akce bylo prověřit dodržování požadavků na jakost a označování výrobků uváděných na trh s deklarací (logem) „Vyrobeno podle české cechovní normy" a zkontrolovat, zda u těchto výrobků nedochází ke klamání spotřebite-

However, this was done in a way that could lead consumers to make a purchase decision that they would not otherwise have made. The second most frequent error was selling foodstuffs provided with incorrect, thus untrue information as a part of the presented price or price advantage, which is also considered an unfair business practice.

Inspection of dual quality
In 2023, CAFIA carried out two internal monitoring activities in the Czech Republic and other EU Member States in order to obtain an overview of the occurrence of dual quality on the EU market, i.e. identifying products suspected of being of lower quality in the CR than the same product sold in other states (dual quality of food). More than 60 food samples of well-known brands from various categories (dairy products, confectionery, soft drinks, snacks, long-life products, etc.) were purchased.

On the basis of this monitoring and consumer initiatives, four official inspections were carried out with the primary aim of assessing if there is a substantial difference between the composition or properties of food placed on the market in the Czech Republic and reference products purchased in other Member States. None of these inspections found a violation of the ban on placing so-called dual quality food on the market.

Audits at food business operators
The audit is one of the forms of CAFIA inspections of which aim is to check the functionality of systematic measures applied to food business operators (FBOs). Since 2008, FBO audits have been systematically used and planned in annual intervals. In 2023, CAFIA inspectors carried out a total of 107 audits at FBOs. As far as inspections are concerned, the audits examined a total of 226 types of activity. In some cases, the FBO audit included the inspection of more than one operated food business activity. In 2023, the most frequently audited activity was food production. This was the subject of food safety audits 152 times in total. This was followed by audited "retail and wholesale activities" (50 times), and audited catering activities (24 times). The FBO audit remains an integral part 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 the protected geographical indication and protected designation of the origin of foodstuffs (except for wine)
In accordance with currently applicable legislation (in particular regulation of the European Parliament and Council (EU) No. 1151/2012), every producer is to be checked for the compliance with the specification of foodstuffs with a protected geographical indication whose production falls under the competence of CAFIA. Inspections assess the compliance of producers with product specifications, i.e. technical procedures, including the raw materials used.

le nedodržením jakosti a požadavků deklarovaných českou cechovní normou.

Celkem bylo provedeno 34 kontrol a zkontrolováno celkem 64 šarží potravin. U žádné šarže potravin nebylo zjištěno porušení jakostních a nadstandardních parametrů vyplývajících z požadavků uvedených v českých cechovních normách.

U 3 výrobců bylo zjištěno porušení Pravidel pro udělování a používání českých cechovních norem. V jednom případě se jednalo o neuvedení výrobce na obale potraviny, v 1 případě výrobce nenahlásil ukončení výroby výrobku se schválenou cechovní normou a v 1 případě neuváděl logo cechovní normy na obale výrobku.

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 2023 provedeno 142 kontrol potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina a bylo analyzováno 80 šarží takto oceněných potravin. Při kontrolách Regionální potraviny byly zjištěny celkem 2 nevyhovující skutečnosti. V 1 případě nebyl splněn požadavek na min. 70% podíl surovin z daného regionu, kdy na výrobu nebyly používány žádné suroviny z daného regionu a u 1 šarže potraviny byl laboratorně zjištěn obsah konzervantu oxidu siřičitého, byť na obale předmětné potraviny byla konečnému spotřebiteli poskytnuta informace „bez konzervantů“.

Kontrola ekologické produkce
Cílem kontrolní akce bylo ověření dodržování pravidel ekologické produkce, která jsou stanovena nařízením (EU) č. 2018/848, prováděcím nařízením Komise (EU) č. 2021/1165, nařízením (EU) 2021/2306, 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 2023 provedla SZPI při kontrolách ekologické produkce celkem 206 kontrolních vstupů u 126 kontrolovaných osob. Pochybení bylo zjištěno v 2 případech. Jednalo se o e-shopy, které nebyly registrovány v kontrolním systému ekologické produkce.

Od 1. 10. 2022 získala SZPI, na základě novely zákona o ekologickém zemědělství, kompetence ke kontrole dovozu ekologické produkce. U tohoto typu kontrol jsou prováděny kontroly před propuštěním zboží do volného oběhu. Při kontrolách dovozu bylo od 1. 1. do 31. 12. 2023 potvrzeno celkem 1 044 originálních COI (+15 výpisů z COI). Všechny zásilky byly na základě provedených kontrol v místech pro-

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.

In 2023, 130 inspections were carried out at 79 inspected entities; 118 samples of foodstuff lots labelled as PGO/PDO were evaluated on site or taken to a laboratory – 3 lots were found to be unsatisfactory.

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

Inspections of foodstuffs with the KLASA label
The aim of the inspections was to verify the 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 with regard to compliance with requirements for technical documentation submitted together with the application by the producer of the foodstuffs awarded the mark, the conditions of which it is compulsory to meet for the entire period for which the mark was awarded, and were committed to voluntarily by the producer.

In 2023, a total of 133 KLASA inspections were carried out and 183 lots of foodstuffs awarded the KLASA quality mark were checked. All of the sampled lots were satisfactory.

Inspection of products with the declaration “Made in accordance with the Czech Guild Standard”
The aim of this inspection activity was to check compliance with the requirements for the quality and labelling of products placed on the market with the declaration (logo) “Made in accordance with the Czech Guild Standard” and to check that these products do not deceive consumers by not complying with the quality and requirements declared by the Czech Guild Standard.

A total of 34 inspections were carried out and 64 lots of foodstuffs were checked. No lots of food were found to violate the quality and above-standard parameters specified in the Czech Guild Standards.

Violation of the Rules for awarding and using the Czech Guild Standards was found for 3 producers. In one case, the producer was not indicated on the labelling of the food, in 1 case the producer did not report the end of the production of the product with the approved guild standard, and in 1 case, they did not include the logo of the guild standard on the packaging of the product.

Inspection of foodstuffs with the Regional Food label
The subject of the inspection was to check how the producers of foodstuffs awarded the Regional Food quality label comply with the legal and above-standard requirements set out in the Methodology, to which the business operators have voluntarily committed themselves.

pouštění do volného oběhu a na stanovišti hraniční kontroly propuštěny do volného oběhu jako ekologické.

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

V rámci kontrolní akce bylo v roce 2023 laboratorně vyhodnoceno celkem 41 šarží potravin (surovin). Jednalo se o 14 šarží potravin vyrobených z kukuřice, 14 šarží rýže a výrobků z rýže, 10 šarží sóji a sójových výrobků a 3 šarže zelené papáji.

V rámci kontrolní akce byla u jedné šarže sóji zjištěna přítomnost povolené genetické modifikace ve stopovém množství do 0,9 %. Všechny odebrané šarže splnily požadavky tohoto nařízení (ES) č. 1829/2003.

Kontrola ozářených potravin
Zaměření akce vyplývá z povinnosti každoročně informovat EK o výsledcích kontrol ozářených potravin.

Předmětem kontroly byla detekce ozáření u potravin, které nenesly označení, že by byly ozářeny ionizujícím zářením. Kontrolované potraviny byly analyzovány, zda nebyly ozářeny a neoznačeny či zda nebyly ozářeny v neschválené ozařovně. 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 2022, který poskytla ozařovna Bioster, a.s.

V průběhu kontrolní akce bylo odebráno celkem 30 šarží potravin, které sestávaly z doplňků stravy, koření, instantních nudlových polévek obsahujících sáček s kořením, sušených hub a bylinného čaje.

Z celkového počtu 30 odebraných šarží se podařilo ověřit ozáření u 19 analyzovaných šarží. Všechny šarže byly vyhodnoceny jako vyhovující. U 11 šarží nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit, nebylo možné z nich izolovat dostatečné množství křemičitých minerálů.

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,

In 2023, a total of 142 inspections of foodstuffs with the Regional Food quality label were performed, and 80 lots of foodstuffs awarded the Regional Food quality label were analysed. 2 occurrences of non-compliance were identified during these Regional Food inspections. In one case, the foodstuffs failed to meet the requirements for a min. 70% share of raw materials originating from the given region, as no raw materials from the given region were used, and in one lot of the foodstuffs, the preservative sulphur dioxide was confirmed in the laboratory, even though the information "without preservatives" was provided to the final consumer on the packaging of the food in question.

Inspection of organic production
Inspections were performed aimed at checking compliance with the rules for organic production which are laid down by Regulation (EC) No. 2018/848, Commission Implementing Regulation (EU) No. 2021/1165, Regulation (EU) No. 2021/2306, 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 2023, CAFIA carried out a total of 206 inspections at the premises of 126 inspected entities during the organic production inspection activity. Deficiencies were found in two cases. These were online shops which were not registered in the inspection system for organic production.

Since 1. 10. 2022, based on an amendment to the Act on Organic Agriculture, CAFIA acquired the competence to check the import of organic products. In this type of inspection, checks are carried out before the goods are released into free circulation. During import inspections from 1.1. to 31. 12. 2023, a total of 1 044 original COI (+15 records from COI) were confirmed. Based on the executed inspections in the places of the products' release into free circulation and at border control posts, all of the consignments were released into free circulation as ecological products.

Inspection of foodstuffs (raw materials) focusing on the presence of genetic modifications
The objective of this inspection activity was to verify whether foodstuffs containing or made from genetically modified varieties of soya, maize and rice that have not been approved for use in foodstuffs in the EU have found their way onto 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 papaya has not been placed on the market.

In 2023, a total of 41 lots of foodstuffs (raw materials) were evaluated in laboratories during the inspection activity. This involved 14 samples of foodstuffs made from maize, 14 sam-

voda, ovzduší) a celý potravinový řetězec (rostliny, krmiva, zvířata, potraviny). Na základě požadavku SÚJB je u vzorků sledována hmotnostní aktivita radionuklidu 137Cs s poločasem rozpadu 30 let jako možný důsledek havárie jaderné elektrárny v Černobylu. Funkci celostátní monitorovací sítě v oblasti potravin a krmiv zajišťují stálé složky monitorovací sítě (SZPI, ÚKZÚZ, SVS, SÚJB a SÚRO).

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

Odběr 28 šarží potravin, které zahrnovaly šarže ovoce, zeleniny, brambor, obilí, mlýnských obilných výrobků a pekařských výrobků byl proveden přímo u pěstitelů a výrobců

ples of rice and rice products, 10 lots of soya and soya products, and 3 lots of green papaya.

The inspection activity identified the presence of permitted genetic modification in one lot of soya in trace quantities of up to 0.9%. All of the lots taken complied with the requirements of Regulation (EC) No. 1829/2003.

Inspection of irradiated foodstuffs

The focus of the activity stems from the obligation to inform the EC about the results of inspections of irradiated foodstuffs on annual basis.

The object of the inspection was detection of the irradiation of foodstuffs which were not labelled as having been irradiated by ionizing radiation. The inspected foodstuffs were analysed as to whether or not they have been irradiated or whether they were irradiated at a non-approved irradiation facility. 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 records from earlier inspections and positive reports within the EU (annual reports of the Member States and the RASFF system). When selecting commodities and producers for inspection, consideration was also given to the list of irradiation customers for 2022 provided by the Bioster a.s. irradiation facility.

In the course of the inspection, 30 lots of foodstuffs in total were taken, comprising food supplements, spices, instant noodle soups containing packets with spices, dried mushrooms and herbal teas.

Out of the total number of 30 analysed lots, it was possible to verify irradiation for 19 of them. All of these lots were found to be satisfactory. In the case of 11 foodstuff lots, it was not possible to check for treatment with ionizing radiation as it was not possible to isolate a sufficient quantity of siliceous minerals from the samples.

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 across the EU´s Member States. Based on the requirement of the State Office for Nuclear Safety, the mass activity of the radionuclide 137Cs with a half-life of 30 years is monitored in the samples, as a possible consequence of the accident at the nuclear power station in Chernobyl. 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

potravin. Zpracování výsledků všech složek radiační monitorovací sítě je plně v kompetenci SÚJB.

Kontrola označování tabákových výrobků s filtry a samostatně prodávaných filtrů s plasty
Cílená kontrola byla zaměřena na povinnost odpovědných výrobců a dovozců označit tabákové výrobky s filtry a filtry uváděné na trh pro použití v kombinaci s tabákovými výrobky piktogramem s upozorněním na přítomnost plastu ve výrobku a upozorněním na nakládání s použitým filtrem. V rámci 7 kontrol bylo u 6 kontrolovaných osob zkontrolováno 16 výrobků. Ve všech případech byl zjištěn vyhovující stav, výrobky byly označeny v souladu s právními předpisy.

Mimořádná kontrola ověřování věku
Cílem kontrolní akce byla kontrola dodržování povinnosti prodejce tabákových výrobků a nikotinových sáčků bez obsahu tabáku na dálku ověřovat věk nakupujících. Novelou zákona č. 65/2017 Sb. je povinnost být vybaven systémem na ověření věku od roku 2023 vztažena rovněž na nikotinové sáčky bez obsahu tabáku. V rámci kontrolní akce bylo provedeno 36 kontrol ve 22 e-shopech. Nevyhovující skutečnosti týkající se nedostatečného ověření věku byly konstatovány u 17 kontrolovaných obchodů, což představuje 77 % z celkového počtu e-shopů. Nejčastějším nedostatkem byla naprostá absence jakéhokoliv elektronického systému k ověření věku nakupujících nebo nedostatečná funkčnost zavedeného systému. Souvisejícím nedostatkem je rovněž neoznámení údajů o systému Ministerstvu zdravotnictví.

2.1.8

Kontrola výroby

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2023 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů provozovatelů potravinářských podniků, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2023. 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 2023 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 13 058 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny) a 969 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). V rámci těchto jednotlivých kontrol ve výrobě potravin byly provedeny kon-

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 28 foodstuff samples, which included lots of fruit, vegetables, potatoes, cereals, milled cereal products and bakery products, were collected directly from the growers and food producers. The processing of the results of all the components of the radiation monitoring network is fully within the competence of SONS.

Inspection of the labelling of tobacco products with filters and separately sold filters with plastics
This targeted inspection focused on the obligation of responsible producers and importers to mark tobacco products with filters and filters marketed for use in combination with tobacco products with a pictogram warning about the presence of plastic in the product and with instructions on how to handle the used filter. During 7 inspections, 16 products were checked at 6 inspected entities. Compliance was identified in all of the cases – the products were marked in accordance with legal regulations.

Ad hoc inspection of age
The aim of the inspection activity was to check compliance with the obligation of sellers of tobacco products and nicotine pouches without tobacco content to remotely check the age of buyers. With the amendment of Act No. 65/2017 Coll., the duty for sellers to be equipped with an age verification system also applies to nicotine pouches without any tobacco content from 2023. This inspection activity involved a total of 36 inspections carried out for a total of 22 inspected online shops. Unsatisfactory findings concerning insufficient age verification were determined at 17 of the inspected stores, which represents a total of 77% of the total number of online shops. The most frequent deficiency was the complete absence of any electronic system for the verification of the age of buyers, or the insufficient functionality of the system used. A related deficiency is also the failure to report the data about the system to the Ministry of Health.

2.1.8

Production inspections

The concept for the inspection of food production facilities in 2023 was based on the centrally managed inspection plan, the audit plan for food business operators, 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 2023. The objective of the food production facility and primary producer inspections was primarily to assess compliance with the pro-

troly 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 7 161 provozoven potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin a 615 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla např. kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu. V roce 2023 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 kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů.

2.1.9

Kontrola obchodu

Cílem kontrol obchodu s potravinami v roce 2023 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 2023 celkem 30 906 kontrol provozoven v maloobchodní síti, 2 459 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech a 736 kontrol v 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 18 076 maloobchodních provozoven, 1 056 velkoobchodních potravinářských podniků a 422 provozoven náležejících internetovému obchodu. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném roce vícekrát, a to ze stejných důvodů jako tomu bylo u výrobců. Z pohledu jednotlivých komodit prověřovaných v obchodní síti byla kontrola v roce 2023 zaměřena nejvíce na čerstvou zeleninu včetně čerstvých hub a brambor. Dalšími komoditami s četnější frekvencí kontrol

visions laid down by applicable legal regulations related to the requirements for personal and operational hygiene, and the system requirements for internal food safety inspections of producers (in particular, Regulation (EC) No. 852/2004). Inspectors also checked compliance of producers with their own inspection procedures based on HACCP principles. Throughout 2023, CAFIA inspectors carried out 13 058 inspections of the premises of food producers (food business operators that manufacture or package foodstuffs) and 969 inspections of primary producers of food (food business operators that are engaged in cultivation of crops, including harvesting or picking of wild fruits). During these individual food production inspection visits there was a targeted focus on hygiene, introduction of systems based on HACCP, verification of system functionality, and 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 7 161 food business operator facilities engaged in food production and 615 engaged in primary production. The inspections were performed repeatedly at some food business operators. The reasons for this included the verification of whether previous corrective measures that had been imposed were being taken, or the need for a higher frequency of inspections as a result of previous risk evaluations at the facility in question. In 2023, CAFIA also performed inspections at the premises of food producers with a specific focus on fulfilment of other provisions contained in legal regulations. These included sampling in order to check food safety and quality, inspections of accompanying food documentation, and inspections of packaging.

2.1.9

Sales inspections

In 2023, the objective of the inspections of stores selling foodstuffs was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legal regulations related to the required sales methods, lots of goods sold, personal and operational hygiene, and also requirements of retailers' internal monitoring systems with a focus on food safety (in particular, requirements of Regulation (EC) No. 852/2004). Inspectors also checked compliance of vendors with their own control procedures based on HACCP principles. In 2023, CAFIA inspectors carried out a total of 30 906 inspections of establishments in retail network, while 2 459 inspections were carried out at warehouses and 736 in e-shop facilities. The inspections mainly focused on those obligations that could be directly affected by the vendors

pak bylo v roce 2023 čerstvé ovoce, následováno masnými výrobky, mléčnými výrobky a vínem. Náležitá pozornost byla zaměřena také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše.

2.1.10

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 2023. SZPI při kontrole využívala jak standardní nástroje a metody, tak specifická zákonná oprávnění (kontrolní nákupy z e-shopů pod zastřenou identitou, „blokování" webových stránek prostřednictvím poskytovatelů internetového připojení apod.).

Na konci roku 2023 bylo v informačním systému SZPI registrováno cca 6 300 provozoven nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu. Inspektoři SZPI provedli v roce 2023 celkem 736 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 409 kontrolovaných osob ve 422 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 192 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. 48 % kontrol skončilo s nevyhovujícím výsledkem.

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, dodání spotřebiteli, skladování a manipulace s potravinami, oznámení o zahájení činnosti aj.). Velká pozornost byla věnována také uvádění informací o potravinách včetně neschválených zdravotních a výživových tvrzeních a kontrole nekalých obchodních praktik.

Tradičně vysoké zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2023 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 rizikových webových stránek (viz www.potravinynapranyri.cz – sekce Rizikové webové stránky).

SZPI vede od 1. 10. 2022 v souladu s ustanovením § 3 odst. 4 písm. f) zákona o SZPI seznam internetových

themselves, e.g. 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, correctness of records kept relating to the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, suitability of store facilities for the range of goods sold, compliance with best before and use by dates, etc. A total of 18 076 food business operators engaged in the retail sale of foodstuffs, 1 056 premises belonging to wholesale food business operators, and 422 e-shop facilities were inspected. Some establishments had to be checked several times in the 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 2023 focused mainly on fresh vegetables, including fresh mushrooms and potatoes. Other commodities with more frequent inspections in 2023 were fresh fruit, followed by meat products, dairy products and wine. Due attention was also paid to other commodities that are important from the point of view of the consumer's shopping basket.

2.1.10

Inspections of internet shops

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 2023. During the inspections, CAFIA used standard tools and methods as well as specific legal authorizations (checking purchases from e-shops under a disguised identity, "blocking" of websites through internet connection providers, etc.)

Approximately 6 300 food business operators offering foodstuffs via the Internet were registered in the CAFIA information system by the end of 2023. In 2023, CAFIA inspectors carried out a total of 736 inspections that specifically focused on online sales from 409 individual entities at 422 establishments. Out of this number, 192 inspections were carried out in the form of, e.g. a test purchase from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were based on consumer notifications. 48% inspections ended with an unsatisfactory result.

From the perspective of food law, an Internet retailer is considered to be a food business operator, and therefore CAFIA checked whether safe and good quality foodstuffs were being placed on the market via the Internet, and also if other requirements were being met (hygiene, delivery to the customer, storage and handling of foodstuffs, notification of the commencement of business activity, etc.). Consid-

stránek s nabídkou potravin nebezpečných nebo takových, jejichž obsah závažným způsobem porušuje požadavky stanovené právními předpisy, k jejichž kontrole je inspekce příslušná a zveřejňuje ho na svých internetových stránkách. Zákon o SZPI v § 3d ukládá povinnost poskytovatelům služby přístupu k internetu na území České republiky zamezit přístup k internetovým stránkám uvedeným v tomto seznamu, a to do 15 dnů ode dne zveřejnění internetové stránky v tomto seznamu. Tyto stránky se objeví rovněž na webu Potraviny na pranýři v sekci Rizikové webové stránky se zdůrazněním, že jde o stránky v ČR „blokované".

2.1.11

Kontrola reklamy

Kontrola reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb. o regulaci reklamy probíhala po celý kalendářní rok 2023 v souladu s kompetencemi SZPI dle tohoto právního předpisu (kontrola některých požadavků na tištěnou nebo internetovou reklamu na potraviny). Kontrolovanými subjekty byly v tomto případě zadavatelé, zpracovatelé a šiřitelé reklamy s výjimkou rozhlasového a televizního vysílání (v těchto případech provádí kontrolu Rada pro rozhlasové a televizní vysílání).

SZPI provedla v roce 2023 celkem 124 kontrol u 58 kontrolovaných osob. Většina provedených kontrol byla realizována na základě podnětů (spotřebitelů, médií, ostatních dozorových orgánů atd.). Nejvíce nevyhovujících zjištění se týkalo internetové reklamy, a to hlavně u doplňků stravy.

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

2.1.12

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 2023 SZPI přijala celkem 4 533 podnětů, což je o 1 047 podnětů více než v roce 2022.

erable attention was also paid to the information declared about the foodstuffs. This included investigation of unauthorized health and nutritional claims, and inspection of unfair business practices.

In 2023, food supplements were (as is traditional) a major area for online sales inspections. These products for, e.g. weight loss, muscle growth, joints, 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: www.potravinynapranyri.cz – section Risky websites).

From 1. 10. 2022, in accordance with the provisions of Section 3 Para 4 (f) of the Act on CAFIA, the Authority has been keeping a list of websites offering dangerous foodstuffs or foodstuffs of which content seriously violates requirements laid down by legal regulations, for which supervision of compliance is CAFIA responsible, and publishes it on its website. The Act on CAFIA in Section 3d imposes an obligation on internet access service providers on the territory of the Czech Republic to block the access to the websites included on this list within 15 days from the date of publication of the website on the list. These pages will also appear on the Food Pillory website in the Risky Websites section, emphasizing that they are sites "blocked" in the Czech Republic.

2.1.11

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 2023 in accordance with CAFIA 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 2023, CAFIA carried out a total of 124 inspections of 58 entities. Most of the inspections were carried out based on notifications (from consumers, media, other supervisory bodies, etc.). The largest number of non-compliant findings concerned online advertising, in particular of food supplements.

Z celkového počtu podnětů bylo 1 194 vyhodnoceno jako oprávněných a 1 939 jako neoprávněných nebo takových, u nichž nebylo možné jednoznačně rozhodnout o jejich oprávněnosti. 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, čerstvého ovoce a zeleniny, mléčných výrobků a pekařských výrobků. Předmětem podaných podnětů byla v nejvíce případech nevyhovující jakost potraviny, která často souvisela s hygienickými nedostatky na prodejně, dále potraviny po DP a DMT a nevyhovující označování potravin. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 3 317 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 798 šarží.

2.1.13

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 2023 uložila SZPI 19 995 opatření, nejčastějším typem opatření bylo Opatření k odstranění zjištěných nedostatků (19 343 případů), Stažení z trhu nebo z distribuce – potraviny/ZV/TV (317 případů) a Uložení povinnosti dle z. č. 634/1992 Sb. (91 případů).

V roce 2023 uložila SZPI celkem 12 403 zákazů v celkové výši 97 830 409 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 195 zákazů v celkové výši 26 453 860 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 881 zákazů v celkové výši 58 623 017 Kč na šarže tuzemského původu a 5 313 zákazů v celkové výši 12 675 563 Kč na šarže zahraniční. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 594 zákazů v celkové výši 402 650 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 473 zákazů v celkové výši 538 198 Kč). Z ostatních oborů pak následovala čokoláda a cukrovinky (1 011 zákazů v celkové výši 389 537 Kč), nealkoholické nápoje (uloženo 790 zákazů v celkové výši 320 339 Kč) a víno, u nichž bylo uloženo 777 zákazů v celkové výši 75 263 780 Kč. Největší finanční objem zákazů (75 263 780 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru přídatné látky (11 680 074 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru luštěniny a olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 3 397 993 Kč, a dále v oboru doplňky stravy s finanční výší zákazů 3 148 417 Kč.

The unlawful actions of inspected individuals most often involved 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 also included unfounded health and nutritional claims in advertising contrary to Regulation (EC) No.1924/2006 on Nutrition and Health Claims Made on Foods.

2.1.12

Suggestions for inspections

A common type of inspection performed by CAFIA involves handling of notifications received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2023 CAFIA received 4 533 suggestions in total, which is 1 047 more than in 2022.

Out of the total number of notifications, 1 194 were evaluated as justified and 1 939 as unjustified, or as claims of which legitimacy is impossible to unambiguously determine. The remainder have not yet been fully processed, or were resolved by other means, e.g., by referring them to a different supervisory body or institution.

In terms of individual commodities, the most frequent subjects of complaint were meat and meat products, fresh fruit and vegetables, dairy products and bakery products. The object of the submitted complaints was, in most cases, deficient foodstuff quality that was often related to in-store sanitary inadequacies, foodstuffs after their use by and best before dates, and also non-compliant food labelling. A total of 3 317 lots of food and products were inspected on the basis of notifications, and 798 of these were found to be non-compliant.

2.1.13

Measures

CAFIA has the right to impose measures aimed at ensuring the elimination of identified deficiencies. The measures can include 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 2023, CAFIA imposed 19 995 measures, the most common types were Measures to Eliminate Identified Deficien-

2.1.14

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. Od 1. října 2022 SZPI rovněž provádí ověření dodržování pravidel ekologické produkce při dovozu biopotravin ze třetích zemí. Podrobnější informace k dovozu biopotravin jsou v kapitole 2.1.7 v části Kontrola ekologické produkce.

Některé z dovážených 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. Stanovištěm hraniční kontroly v působnosti SZPI je Letiště Václava Havla Praha. Jako tzv. kontrolní místo je v ČR stanoven Celní úřad pro Středočeský kraj, uzemní pracoviště Rudná u Prahy. Obě tato místa spadají pod územní působnost Inspektorátu SZPI v Praze.

V roce 2023 byly prováděny kontroly dovozu zejména dle nařízení (EU) 2019/1793 o dočasném zintenzivnění úředních kontrol a mimořádných opatření upravujících vstup určitého zboží z určitých třetích zemí do Unie, kterým se provádějí nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 a (ES) č. 178/2002. Dle tohoto nařízení bylo v roce 2023 v systému TRACES vydáno rozhodnutí pro 133 zásilek. Vzorky byly odebrány z 18 zásilek. Jeden byl vyhodnocen jako nevyhovující. Do volného oběhu nebylo propuštěno celkem 9 zásilek – 1 z důvodu nevyhovujících laboratorních rozborů, 8 z důvodu nevyhovující kontroly dokumentace. Ve dvou případech došlo k částečnému zamítnutí, kdy část zásilek nebyla propuštěna do volného oběhu.

Nařízení (EU) 2019/1793 rovněž obsahuje seznam komodit, jejichž dovoz do Unie je pozastaven. V roce 2023 se jednalo o sušené fazole z Nigérie. Pokus o dovoz této komodity nebyl v roce 2023 přes ČR uskutečněn.

Dle prováděcího nařízení Komise (EU) 2021/1533, kterým se stanoví zvláštní podmínky pro dovoz krmiv a potravin pocházejících nebo odesílaných z Japonska po havárii v jaderné elektrárně Fukušima, nebyla v roce 2023 dovezena žádná zásilka. Nařízení bylo s platností k 3. srpnu 2023 zrušeno.

Dle rozhodnutí č. 2011/884/EU je při dovozu kontrolováno, zda zásilky rýže z Číny či produkty z ní vyrobené nejsou

cies (19 343 cases), Withdrawal from the market or distribution – foodstuffs/ ZV/TV (317 cases) and Imposition of the Obligation Pursuant to Act No. 634/1992 Coll. (91 cases).

In 2023, CAFIA imposed a total of 12 403 bans with a total value of CZK 97 830 409. 195 of the above bans, amounting to a total of CZK 26 453 860 were imposed on food producers, 6 881 bans totalling CZK 58 623 017 were on foodstuff lots of domestic origin, and 5 313 bans were on foreign lots totalling CZK 12 675 563. The foodstuffs on which bans were most often imposed included dairy products (a total of 2 594 bans imposed, totalling CZK 402 650) and meat products (2 473 bans totalling CZK 538 198). These were followed by chocolate and confectionery (1 011 bans totalling CZK 389 537), alcohol-free beverages (790 bans totalling CZK 320 339), and wine, where 777 bans were imposed, totalling CZK 75 263 780. The highest financial sums in terms of bans (CZK 75 263 780) were imposed on wine and in the field of additives (CZK 11 680 074). It is also worth mentioning that the financial volume of the bans in the area of legumes and oilseeds amounted to CZK 3 397 993, while in the area of edible fats and oils, the financial volume of bans amounted to CZK 3 148 417.

2.1.14

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

CAFIA supervises import of foodstuffs of plant origin from third 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. From 1st October 2022, CAFIA has also been checking compliance with the rules of organic production when importing organic food from third countries. More detailed information on the import of organic food can be found in paragraph 2.1.7 in the section Inspection of organic production.

Some imported commodities may only enter the territory of the Union through a border control post or other control point. Other commodities do not have defined entry point requirements. In the Czech Republic, all customs offices serve as entry points. The border control post within the scope of CAFIA is Václav Havel Airport Prague. The Customs Office for the Central Bohemian Region, Rudná u Prahy regional office, is also designated as a control point in the Czech Republic. Both of these places fall with-

geneticky modifikovány. V roce 2023 nebyla dovezena žádná zásilka.

Při dovozu jsou rovněž kontrolovány i klíčky a semena určená k nakličování (na přítomnost vybraných patogenních mikroorganismů) dle nařízení (EU) 2020/2235. Tyto komodity však v roce 2023 nebyly do ČR dovezeny.

Dle nařízení (EU) 2020/1158 jsou kontrolovány i volně rostoucí houby, borůvky a brusinky z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu, a to na hladinu radioaktivní kontaminace. V roce 2023 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. V roce 2023 byla přes ČR dovezena 1 zásilka pšenice z Kanady bez předvývozní kontroly. Vzorky odebírány nebyly.

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 2023 šlo konkrétně o gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí. V polovině roku byly do sledovaných komodit zařazeny i chilli papričky z Kambodži. Z těchto sledovaných komodit byly v roce 2023 dovezeny pouze chilli papričky, celkem 45 zásilek. Vzorky byly odebrány z 5 zásilek. Ve 4 případech zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu z důvodu překročení maximálního limitu reziduí pesticidů.

V roce 2023 bylo při dovozu prověřeno také 16 zásilek, na které se nevztahují žádné dovozové kontroly dle přímo použitelných předpisů. Kontroly těchto zásilek byly provedeny z podezření na nesoulad. Vzorky byly odebrány ze 2 zásilek a byly vyhodnoceny jako vyhovující. Do volného oběhu však nebyly propuštěny 3 zásilky z důvodu nevyhovujících skutečností zjištěných při kontrole přiložené dokumentace.

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 2023 dovezeno celkem 195 zásilek. Do laboratoře bylo odebráno celkem 25 vzorků, z nichž 5 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Na základě výše uvedených kontrol nebylo 16 zásilek propuštěno do volného oběhu. Ve dvou případech došlo k částečnému zamítnutí, kdy pouze nevyhovující část zásilky nebyla propuštěna do volného oběhu.

in the territorial competence of the CAFIA Inspectorate in Prague.

In 2023, import inspections were carried out primarily in accordance with Regulation (EU) No. 2019/1793 on the temporary increase of official controls 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. Decisions were issued according to this Regulation for 133 consignments in the TRACES system. Samples were taken from 18 consignments. One was evaluated as unsatisfactory. A total of 9 consignments were not released into free circulation – 1 due to unsatisfactory laboratory analyses, and 8 due to unsatisfactory documentation checks. In two cases, there was partial rejection, where a part of the consignments was not released into free circulation.

Regulation (EU) 2019/1793 also contains a list of commodities of which imports into the Union are suspended. In 2023, there was a ban on imports of dried beans from Nigeria. However, an attempt to import this commodity was not made via the Czech Republic in 2023.

Pursuant to Commission Implementing Regulation (EU) 2022/1533 laying down special conditions for the import of feed and food originating in or sent from Japan following the accident at the Fukushima nuclear power plant, no consignment was imported in 2023. The Regulation was repealed with effect from 3rd August 2023.

Pursuant to Decision (EU) No. 2011/884, consignments of rice from China or products made thereof are inspected upon import to check if they have been genetically modified. No such consignment was imported in 2023.

Sprouts and seeds intended for germination are also inspected during import (for the presence of selected pathogenic microorganisms) in accordance with Regulation (EU) No. 2020/2235. However, these commodities were not imported into the Czech Republic in 2023.

Pursuant to Regulation (EU) No. 2020/1158, wild mushrooms, blueberries and cranberries from third countries affected by the Chernobyl nuclear accident are also inspected to detect the level of radioactive contamination present. In 2023, no consignment was imported via the Czech Republic.

Since 10. 7. 2015, Regulation (EU) No. 2015/949 approving the pre-export checks carried out on certain food by certain third countries as regards the presence of certain mycotoxins has come into force. If a pre-export check is carried out, the frequency of physical inspections should be less than 1%. For consignments without pre-export checks, the inspection frequency is stipulated based on

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

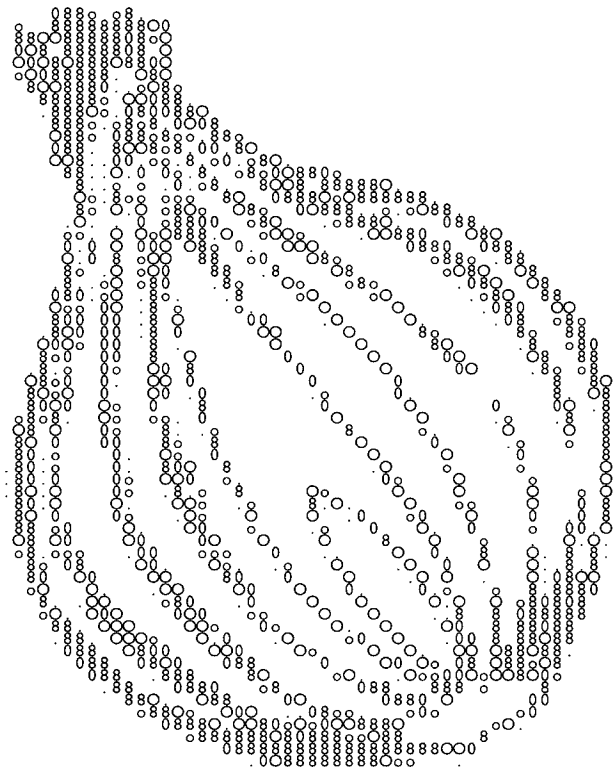
2.1.15

Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb.

Dle výše uvedené vyhlášky mají provozovatelé potravinářského podniku v místě prvního příjmu, zacházení nebo manipulace s vybranými druhy čerstvého ovoce, zeleniny a brambor, doplňků stravy, máku setého povinnost podat o těchto potravinách hlášení na SZPI. Tato hlášení jsou využívána jako podklad pro plánování kontrol jakosti a zdravotní bezpečnosti zahrnutých potravin.

V roce 2023 bylo na SZPI doručeno celkem 371 790 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlašovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Kontrola na základě analýzy rizika v místě určení byla provedena u 638 nahlášených potravin.



the Member States' own risk analyses. In 2023, 1 consignment of wheat was imported through the Czech Republic from Canada without a pre-export inspection. Samples were not taken.

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 checked by European legislation are also monitored – in 2023, these were gummy candies from all third countries. In the middle of the year, chilli peppers from Cambodia were also included among such monitored commodities. From these monitored commodities, only chilli peppers were imported in 2023 – 45 consignments in total. Samples were taken from 5 consignments. In 4 cases, the consignment was not released into free circulation due to the maximum limit of pesticide residues being exceeded.

In 2023, 16 consignments to which no relevant regulations could be applied were checked. Inspections of these consignments were made due to suspected non-compliance. Samples were taken from 2 consignments and were evaluated as compliant. 3 consignments were not released into free circulation due to unsatisfactory documentation checks.

CAFIA also monitors the fulfilment of qualitative parameters by foodstuffs on import from third countries (and also on export from the EU). This particularly applies to certification of fresh fruit and vegetables carried out in accordance with applicable EU regulations (*see Chapter 2.3.*).

A total of 195 consignments were imported pursuant to the above regulations in 2023. A total of 25 samples were taken to the laboratory, out of which 5 were evaluated as non-compliant. Based on the above-mentioned inspections, 16 consignments were not released into free circulation. In two cases partial rejection occurred, where only the unsatisfactory part of the consignments was not released into free circulation.

CAFIA informs the other Member States and the European Commission regarding rejected consignments of imported foodstuffs 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.

Z vybraných potravin byly odebírány vzorky do laboratoře, kde byly sledovány následující analyty: rezidua pesticidů (jablka, zelí, brambory, mrkev, papriky, rajčata, hrušky, česnek, mák), těžké kovy (jablka, zelí, mrkev, brambory, doplňky stravy, mák) a morfinové alkaloidy u máku. Dále byly laboratorně prokazovány následující skutečnosti jako odrůdová pravost a jednotnost u brambor a soulad obsahu jednotlivých funkčních látek s deklarací na obalu u doplňků stravy.

Za uvedené období bylo odebráno 133 šarží do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 5 šarží:

- 1 šarže mrkve z důvodu překročení obsahu reziduí pesticidů
- 4 šarže máku z důvodu překročení obsahu reziduí pesticidů

2.1.16

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 mezirezortní dohody zařízení společného stravování otevřeného typu jako např. restaurace, provozovny rychlého občerstvení, cukrárny, pivnice, herny, bary, stravování v rámci maloobchodu.

Koncepce kontroly SZPI ve společném stravování v roce 2023 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 2023 byly rovněž zaměřeny na prověření povinnosti provozovatelů zpřístupnit spotřebitelům informaci o alergenních látkách. Dlouhodobým cílem kontrolní činnosti SZPI v oblasti stravovacích služeb je rovněž postihovat případy klamání spotřebitele a falšování potravin. V roce 2023 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 nepřijatelného stupně tepelného rozkladu a nejsou vhodné k lidské spotřebě. Součástí kontroly fritovacích olejů a tuků byl i v některých

2.1.15

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

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

In 2023, a total of 371 790 foodstuff reports were submitted to CAFIA. All reports were made using CAFIA's web-based reporting application, which can be found at the address www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Inspections based on a risk analysis at the place of destination were performed for 638 reported foodstuffs.

Samples of selected foodstuffs were taken to the laboratory and the following analytes were monitored: pesticide residues (apples, cabbage, potatoes, carrots, peppers, tomatoes, pears, garlic, poppyseed), heavy metals (apples, cabbage, carrots, potatoes, food supplements, poppyseed), and morphine alkaloids in poppy seed. Furthermore, certain facts were proven in the laboratory, such as the varietal identity and uniformity of potatoes, and agreement between the content of individual functional substances and the declaration on the packaging of food supplements.

133 lots were taken to the laboratory during the above period. A non-compliant result was found in 5 lots:

- 1 lot of carrots due to their content of pesticide residues
- 4 lots of poppyseed due to their content of pesticide residues

2.1.16

Inspections at public catering facilities

CAFIA has been conducting the supervision of public catering facilities since 1. 1. 2015, when the authority's area of competence was extended under the amended Food Act to include catering service providers.

případech odběr vzorků fritovaných hranolků ke stanovení obsahu akrylamidu.

Bližší informace o výsledcích cílených kontrolních akcí jsou uvedeny v kapitole 2.1.7 Kontroly tematické a mimořádné.

V průběhu roku 2023 provedli inspektoři SZPI celkem 13 550 kontrol provozoven společného stravování, při 3 803 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 9 671 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 3 206 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 33,2 %.

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 151 odebraných vzorků nebalených točených a kopečkových zmrzlin bylo nesplnění kritéria hygieny výrobního procesu zjištěno u 64 vzorků (42,4 %), u kterých byla překročena limitní hodnota stanovená pro ukazatel přítomnost bakterií Enterobacteriaceae.

Dalším typem kontrol, kdy mikrobiologické ukazatele indikují problémy s dodržováním hygienických požadavků, jsou kontroly zaměřené na výrobníky ledu určeného zejména k přípravě nápojů. Cílem kontroly zdravotní nezávadnosti ledu určeného do nápojů bylo ověřit, zda provozovatelé plní ustanovení nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, týkající se výroby ledu, manipulace s ním a jeho skladování. Celkem bylo odebráno 94 vzorků ledu, u 61 vzorků (65 %) bylo zjištěno nedodržení limitních hodnot stanovených vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu. V 9 případech se jednalo o překroční zdravotních limitů pro (intestinální) enterokoky a *Escherichia coli* a v 52 případech pouze o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií rostoucích při 22 °C a 36 °C.

Většina vzorků ledů (92) byla odebrána z výrobníků ledu, z nichž 60 bylo nevyhovujících (65,2 %). Ve 2 případech byly odebrány balené ledy (jeden vzorek originálně uzavřeného balení a jeden z otevřeného balení). Z balených vzorků ledů nevyhověl jeden vzorek.

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 2023 v tomto směru korespondují s výsledky kontrol provedených SZPI v předchozích letech.

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 retail sector catering.

The 2023 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 2023 also focused on verification of whether operators are meeting the requirement to make information about allergens available to consumers. The long-term goal of CAFIA inspection activities in the area of catering services is to punish cases of consumers' misleading and food adulteration. In 2023, CAFIA also prioritized food safety inspections that checked, among other things, whether frying fats and oils that show signs of an unacceptable degree of thermal decomposition and are thus not suitable for human consumption are being used during the preparation of meals. In some cases, the testing of frying oils and fats involved taking samples of fried potatoes to detect acrylamide content.

Detailed information about the results of targeted inspection activities is provided in *Chapter 2.1.7 Thematic and ad hoc inspections*.

Throughout 2023, CAFIA inspectors conducted a total of 13 550 inspections of public catering facilities; violations of applicable legal regulations were found in case of 3 803 inspections. Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings during the inspections of public catering facilities. Out of the total number of 9 671 inspections focused on hygiene requirements, 3 206 inspections revealed non-compliance with the requirements laid down by Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, which is 33.2%.

Problems regarding compliance with hygiene requirements were also revealed by a targeted inspection activity focused on 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 151 samples of unpackaged soft and scoop ice cream, failure to meet the hygiene criteria for the production process was identified in 64 samples (42.4%). In these cases, the limit value stipulated for the indicator of Enterobacteriaceae presence was exceeded.

Another type of inspection in which problems regarding compliance with hygiene requirements are indicated by microbiological indicators focuses on ice makers intended mainly for preparation of beverages. The aim of the beverage

V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2023 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 42 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 31,3 % všech uzavřených potravinářských provozoven (134), v roce 2022 to bylo 34,8 %.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2023 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 2023 celkem 4 781 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 235 kontrol (tj. přibližně v 4,9 % kontrol). 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.

2.1.17

Kontroly medu

V roce 2023 bylo v rámci běžných kontrol odebráno 48 šarží medu. U medu musí být uvedena země původu, ve které byl med sklizen. U 8 šarží byla jako původ medu uvedena ČR, u 25 šarží byl uveden původ „směs medů ze zemí EU a zemí mimo EU“, u 1 šarže „směs medů ze zemí EU“, u 2 šarží „směs medů ze zemí mimo EU“, u 3 šarží Slovensko, u 2 šarží Maďarsko, u 1 šarže Bulharsko, u 1 šarže Mexiko. V pěti případech se jednalo o směs medů, které pocházely z více různých zemí a všechny země byly uvedeny na etiketě.

U 17 odebraných šarží byla jako země výroby (tj. kde byl med míchán a balen) uvedena ČR, 9 šarží bylo vyrobeno v Německu, 20 šarží na Slovensku a 2 šarže v Maďarsku.

Z celkového počtu 48 odebraných šarží medu jich nevyhovělo 20. V 8 případech nebyly v době zpracování zprávy

ice hygiene safety test was to verify whether operators follow provisions of Regulation (EC) No. 852/2004 Coll. on Hygiene of Foodstuffs concerning the production of ice, its handling and storage. A total of 94 samples of ice were taken, 61 of which (65%) failed to meet the limit values stipulated by Decree No. 252/2004 Coll. laying down Hygiene Requirements for Drinking and Hot Water. In 9 cases, the health limits for (intestinal) enterococci and *Escherichia coli* were exceeded, and in 52 cases, only the hygiene limits for coliform bacteria and colony counts at 22°C and 36°C were exceeded.

The majority of the ice samples (92) were taken from ice makers, of which 60 were non-compliant (65.2%). In 2 cases, packaged ice was sampled (one sample from originally closed packaging and one from open packaging). One of the packaged ice samples was non-compliant.

This high frequency of cases in which the legislative requirements for the operation of food production facilities were not met testifies to the generally lower level of awareness and problems with meeting of basic requirements of food legislation of a large portion of public catering facility operators. The results of inspections in public catering facilities in 2023 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 using the facility, or a part thereof. During 2023, a total of 42 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. The closed public catering facilities accounted for 31.3% of all closed food facilities (134). In 2022, it was 34.8%.

An important area which CAFIA inspections focused on in 2023 was the obligation of catering operators to make information on allergenic substances used in the preparation of meals accessible to consumers. This requirement has been incorporated into the Act on Foodstuffs based on Regulation (EU) No. 1169/2011 on the Provision of Food Information to Consumers.

In 2023, CAFIA inspectors carried out a total of 4 781 inspections, during which they checked whether or not operators had made information on allergenic substances in offered dishes available to consumers. Failure to meet this obligation to notify was identified in 235 inspections (i.e. about 4.9% of inspections). The frequent deficiencies found during the inspections focused on allergenic substances included inaccurate or incomplete information listings, absence of mandatory information for a specific part of the offered range of foodstuffs, and declaration of allergens using numerical codes without any explanation. The inspections also determined whether 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.

k dispozici výsledky všech rozborů. U nevyhovujících šarží byla v 7 případech na obale uvedena jako země původu medu ČR, v 7 případech šlo o „směs medů ze zemí EU a ze zemí mimo EU“, v 1 případě šlo o „směs medů ze zemí EU, v 1 případě šlo o „směs medů ze zemí mimo EU v 1 případě Bulharsko, v 1 případě Maďarsko, v 1 případě Slovensko a v 1 případě Mexiko. Z 20 nevyhovujících šarží bylo 8 šarží vyrobeno v ČR, 5 na Slovensku, 6 v Německu a 1 v Maďarsku.

U 4 šarží byl zjištěn příliš vysoký obsah HMF, u 2 šarží byl překročen limit pro obsah sacharózy, u 4 šarží byla zjištěna přítomnost barviva amoniak – sulfitový karamel (E150d), u 11 šarží bylo zjištěno klamání ohledně botanického původu medu a u 2 šarží ohledně geografického původu. V 1 případě med obsahoval delta-9-tetrahydrokanabinol (delta-9-THC). U dvou šarži byly zjištěny nedostatky v označování (nesprávně uvedené údaje v češtině na etiketě medů vyrobených v zahraničí). U některých šarží bylo zjištěno více nedostatků zároveň.

2.1.18

Kontroly vína

V roce 2023 bylo provedeno celkem 4 400 kontrolních vstupů (do 3 662 provozoven) za účelem prověření požadavků na produkci a uvádění na trh výrobků z révy vinné. Během těchto kontrol byla v 1 092 kontrolních materiálech popsána minimálně jedna nevyhovující skutečnost (tedy 1/4 daných kontrol byla nevyhovující).

V rámci těchto kontrolních vstupů bylo za účelem laboratorní analýzy odebráno dle analýzy rizika 760 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 120 šarží (tj. 16 % z odebraných šarží) nevyhovělo právním předpisům.

Co se týče konkrétních nevyhovění, tak nejpočetnější zjištění bylo v nevyhovujících senzorických parametrech. Nejčastěji byly zjištěny choroby a vady jako jsou například oxidáza, nežádoucí těkavé látky – octovatění vína, nežádoucí biologické procesy – druhotná fermentace, pelargoniový tón, myšina a plíseň. Dále byly zjištěny nedostatky při ověřování údajů uvedených na etiketách vín (lišily se údaje o skutečném obsahu alkoholu, údaje o zbytkovém obsahu cukru a ročnících sklizně). Při porovnání hodnot (bezcukerný extrakt a skutečný obsah alkoholu) oproti údajům zjišťovaným při zatřídění vína rovněž nevyhověla řada šarží, přičemž u 5 šarží zatříděných vín byl prokázán jiný ročník sklizně hroznů, než jaký byl deklarován v žádosti o zatřídění.

Nedostatky v jakostních a bezpečnostních parametrech byly zjištěny v případě překročení povoleného limitu obsa-

2.1.17

Inspections of honey

In 2023, 48 lots of honey were taken during routine inspections. The country of origin in which honey was harvested must be indicated. 8 lots declared the Czech Republic as the country of origin of the honey, 25 lots were “a mixture of honeys from the EU and countries outside the EU”, 1 lot was “a mixture of honeys from EU countries”, and 2 lots were “a mixture of honeys from countries outside the EU”. Additionally, there were 3 lots from Slovakia, 2 lots from Hungary, 1 lot from Bulgaria, and 1 lot from Mexico. In five cases, the lots contained a mixture of honeys from several countries and all the countries were listed on the label.

For 17 of the lots taken, the Czech Republic was declared as the country of production, while 9 lots were produced in Germany, 20 lots in Slovakia and 2 lots in Hungary.

Of the total number of 48 sampled lots, 20 were non-compliant. In 8 cases, the complete results of all analyses were not yet available at the time this report was prepared. In 7 cases of the non-compliant lots, the country of origin of the honey on the packaging was the Czech Republic, in 7 cases it was a “mixture of honey from the EU and non-EU countries”, in 1 case it was a “mixture of honey from non-EU countries”, in 1 case it was Bulgaria, in 1 case Hungary, in 1 case Slovakia, and in 1 case Mexico. 8 out of the 20 non-compliant lots were produced in the Czech Republic, 5 in Slovakia, 6 in Germany and 1 in Hungary.

4 lots were found to contain too much HMF, in 2 lots the limit for sucrose content was exceeded, and in 4 lots, ammonia colouring – sulphide caramel (E150d) was present. 11 lots provided misleading information concerning the botanical origin of the honey and 2 lots were misleading with regard to their geographical origin. In 1 case, the honey contained delta-9-tetrahydrocannabinol (delta-9-THC). Labelling deficiencies were found in two lots (incorrect information in Czech on the labels of honey made abroad). Some lots simultaneously exhibited multiple deficiencies.

2.1.18

Inspections of wine

In 2023, a total of 4 400 inspection visits were carried out (at 3 662 establishments) in order to check the requirements for the production and marketing of viticultural products. During these inspections, at least one

hu těkavých kyselin, překročení limitu přetlaku v lahvi pro danou kategorii produktu a překročení limitu celkového obsahu oxidu siřičitého (alergenní látka).

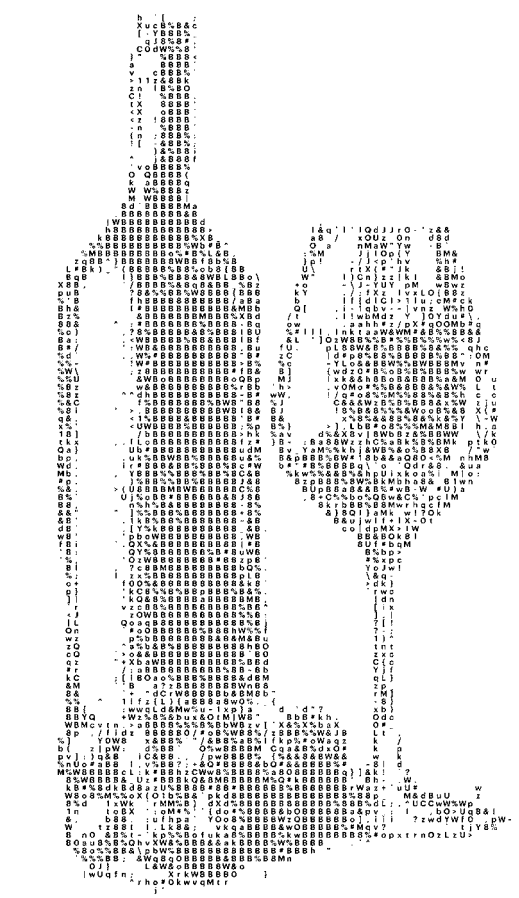
Dále byly zjištěny nepovolené enologické postupy, a to v případě překročení limitu v případě použití kyseliny sorbové (tj. konzervantu) nebo obsahu mědi.

Naopak závažná zjištění, tedy falšování produktu, byla zjištěna v 17 případech, a to u šarží vín původem z České republiky, Itálie, Španělska a Bulharska. Tato vína a ČZHM (tzv. burčáky) obsahovaly nepovolený přídavek exogenní vody (5×), nepovolený přídavek syntetického glycerolu (5×), nepovolený přídavek syntetických aromat (4×), nepovolené slazení výrobku (2×) a neodpovídající geografický původ (1×).

Dále bylo v rámci těchto vstupů na místě hodnoceno 753 šarží výroků z révy vinné, z nichž 198 šarží (tj. 26 % z hodnocených šarží) nevyhovělo právním předpisům (nejčastěji v neodpovídajícím či zavádějícím značení).

Celkem tedy bylo hodnoceno 1 515 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 318 šarží nevyhovělo právním předpisům, což představuje 21% nevyhovujících šarží ze všech hodnocených šarží. V porovnání s rokem 2022 se jedná o pokles nevyhovujících záchytů.

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2023, s ohledem na výrobky z révy vinné, směřovalo zejména na kontrolu jakosti a bezpečnosti „dovozů" nebalených vín ze zahraničí (států Evropské unie a třetích zemí). Předpokladem byl fakt,



instance of non-compliance was found for 1 092 inspection materials (i.e. 1/4 of the performed inspections was unsatisfactory).

During these inspections, 760 lots of viticultural products were sampled for laboratory analysis according to performed risk analyses, out of which 120 lots (i.e. 16% of the sampled lots) failed to comply with legal regulations.

As far as specific instances of non-compliance are concerned, the most numerous findings were in the area of non-compliant sensory parameters. Diseases and defects such as oxidase, undesirable volatile substances – wine acetification, undesired biological processes – secondary fermentation, geranium taint, mousiness and mould, were most often found. Examples of non-compliance were also found when checking the information on the wine label (i.e. the information about the real content of alcohol, residual sugar content or year of harvest differed from reality). When comparing the values (sugar-free extract and the real content of alcohol) with the information obtained during the classification of the wine, a number of lots also did not comply. In 5 lots of classified wines, a different year of grape harvest was proven than that declared in the application for classification.

Deficiencies in quality and safety parameters were found in cases where the permitted limit of volatile acid content, the overpressure limit of pressure in the bottle for the given product category or the limit on the total content of sulphur dioxide (allergenic substance) were exceeded.

Furthermore, non-authorised oenological practices were found in cases when the limits for the use of sorbic acid (i.e. a preservative) or the content of copper were exceeded.

On the other hand, serious findings, i.e. adulteration of the product, were found in 17 cases, namely in lots of wines originating in the Czech Republic, Italy, Spain and Bulgaria. These wines and partially fermented grape musts (''burčák'') had been adulterated by means of prohibited addition of exogenous water (5x), unauthorised addition of synthetic glycerol (5x), unauthorised addition of synthetic aromas (4x) or unauthorised sweetening of the product, or displayed an inappropriate geographical origin (1x).

Furthermore, 753 lots of viticultural products were inspected on-site, of which 198 lots (i.e. 26% of the evaluated lots) failed to comply with legal regulations (most often due to non-corresponding or misleading labelling).

Thus, a total of 1515 lots of viticultural products were evaluated, of which 318 lots did not comply with legislation, which means that 21% of all evaluated lots were non-compliant. Compared to 2022, this was a decrease in non-compliant cases.

že zhruba 70 % zkonzumovaného vína v České republice pochází ze zahraničí. V rámci tohoto zaměření bylo laboratorně prověřeno 115 šarží nebalených vín o objemu téměř 2 mil. litrů, z nichž nevyhověla 1 šarže (více v kapitole 2.1.7 Kontroly tematické a mimořádné).

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 vystupujících v pozici „vinotéky-stáčírny", kteří svým chováním obcházeli zákonný prodej sudového vína.

S těmito subjekty bylo v roce 2023 zahájeno 42 správních řízení s návrhem na uložení sankce v celkové výši 1 445 tis. Kč. Pravomocně skončeno pak bylo 40 správních řízení s uložením sankce v celkové výší 1 262 tis. Kč (více v kapitole 2.1.7 Kontroly tematické a mimořádné). Celkem bylo, od účinnosti povinnosti prodeje sudového vína v provozovně příjemce nebo výrobce, za protizákonný prodej sudového vína pravomocně skončeno 270 správních řízení s uložením sankce v celkové výši 6 327 tis. Kč (zahrnuje i řadu dalších prohřešků).

2.2

Laboratorní činnost

V roce 2023 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V obou laboratořích je zaveden elektronický systém řízené dokumentace vnitřních předpisů předmětného Odboru zkušební laboratoře (OZL), tedy Inspektorátu SZPI v Brně a v Praze. Tento vnitřní elektronický systém v rámci intranetu SZPI je součástí racionalizace práce s dokumenty, který zavedla norma ČSN EN ISO/IEC 17025:2018. V roce 2023 v rámci nového pětiletého období úspěšně proběhl v obou laboratořích reakreditační audit, čímž u obou subjektů posuzování shody došlo k prodloužení platnosti udělené akreditace. Avšak v důsledku zahájení rozsáhlé rekonstrukce klimatizace v prostorách OZL Brno muselo dojít ke dni 10. 11. 2023 na vlastní žádost k jejímu opětovnému pozastavení pro subjekt OZL Inspektorátu v Brně.

Od října výrazně zasáhla do chodu brněnské laboratoře rekonstrukce klimatizace, která probíhala v prostorách Odboru zkušební laboratoře Inspektorátu v Brně, které jsou umístěny v budově Květná. Ještě před pozastavením provozu došlo v brněnské laboratoři k realizaci 3 investič-

With regard to viticultural products, the focus of inspection activities in 2023 was mainly on verification of the quality and safety of "imports" of bulk wines from abroad (EU countries and third countries). The assumption behind this was the fact that about 70% of the wine consumed in the Czech Republic comes from abroad. In this connection, 115 lots of bulk wine with a volume of approximately 2 mil. litres were analysed, out of which 1 lot was found to be non-compliant (see *Subsection 2.1.7 Thematic and ad hoc inspections*).

The second main focus of inspection activities was verification of legal conditions for the sale of wine to customers, i.e. the sale of cask, draft, house and packaged wine intended for consumers. The primary target was thus sellers of wine operating as wine shops – bottling facility, whose behaviour circumvented the legal sale of cask wine.

In 2023, 42 administrative procedures were initiated against such entities, with proposals to impose sanctions in the total amount of 1 445 thousand CZK. 40 administrative procedures were legally resolved and sanctions amounting to a total of 1 262 thousand CZK were imposed (more in *Chapter 2.1.7 Thematic and ad hoc inspections*) A total of 270 administrative procedures were concluded for illegal sale of cask wine at the facilities of the recipient or producer, with the imposition of sanctions amounting to 6 327 thousand CZK (this also includes many other offences).

2.2

Laboratory activities

In 2023, 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 the internal regulations of the applicable Testing Laboratory Department (TLD) , i.e., CAFIA Inspectorates in Brno and Prague, has been introduced in both laboratories. This internal electronic system, which runs within the CAFIA Intranet framework, was developed as a part of the rationalisation of work with documents, which implements ČSN EN ISO/IEC 17025:2018. In 2023, a re-accreditation audit was successfully carried out at both laboratories as a part of a new five-year period, and as a result of the conformity assessment, the validity of the granted accreditation was extended for both entities. However, as a result of the extensive reconstruction of air conditioning on the premises of the TLD in Brno, it had to be suspended again on 10. 11. 2023 at the Brno Inspectorate's own request.

ních záměrů na oddělení izotopových analýz. Byly pořízeny 2 kusy vah, odstředivka a proběhla obnova Karl-Fischerova titrátoru.

V pražské laboratoři byly v roce 2023 realizovány tři investiční akce. Byla pořízena myčka laboratorního skla a polarimetr jako náhrada za dosluhující stará zařízení. Bylo pořízeno nové zařízení lyofilizátor, které bude sloužit pro šetrné zakoncentrování vzorků pro analýzu na základě složení bílkovin nebo sacharidů. Byly rozpracovány další tři investiční akce, které budou realizovány počátkem roku 2024, a to pořízení kapalinového chromatografu s hmotnostním spektrometrem, pořízení dvou laboratorních mlýnků a rozšíření rozvodů technických plynů.

Rozbory potravin podle požadavků stanovených předpisy EU a ČR zajišťují pro SZPI vlastní a externí laboratoře. SZPI v souladu s ustanovením § 3 odst. 3 písm. n) zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, ve spojení s čl. 37 odst. 1 nařízení (EU) 2017/625 v platném znění, určuje úřední laboratoře k provádění laboratorních analýz, testů a diagnostiky vzorků odebraných při úředních kontrolách a jiných úředních činnostech.

V průběhu roku 2023 byly zrealizovány následující audity laboratoří:
V únoru 2023 byl dokončen plánovaný audit vybraných metod prováděných v laboratoři Ústavu pro vyšetřování potravin spol. s r.o. Praha pro vybrané metody stanovení kovů, stanovení obsahu tuků, bílkovin, sušiny, kolagenu a čistých svalových bílkovin, popela, cukrů a energetické hodnoty.

V březnu 2023 byl zrealizován mimořádný korespondenční audit v laboratoři ORLEN Unipetrol RPA, s.r.o. – POLYMER INSTITUTE BRNO metody „Identifikace polymeru metodou FTIR“, která byla ze strany SZPI auditována z důvodu jejího využití v oblasti přídatných látek, a to při identifikaci látky neznámého složení, která byla přidávána při výrobě do potravin.

V březnu 2023 byl proveden plánovaný prezenční audit v laboratoři Státního veterinárního ústavu Olomouc se zaměřením na metody průkazu *Escherichia coli* produkující shigatoxin (STEC) a stanovení sérotypů O157, O111, O026, O103, O145 a enteropatogenní *E. coli* (*EPEC*), dále na metodu stanovení počtu *Campylobacter* spp., průkaz *Shigella* spp., *Yersinia enterocolitica* a *Vibrio parahaemolyticus*, a na druhovou identifikaci bakterií metodou MALDI-TOF.

V dubnu 2023 byl dokončen plánovaný korespondenční audit metody stanovení (per)fluoralkylovaných sloučenin (PFAS) pro potřeby úřední kontroly SZPI ve vybraných matricích. Audit s cílem rozšíření stávajícího určení laboratoře VŠCHT o výše uvedenou metodu byl proveden z důvodu zařazení PFAS do plánu kontroly cizorodých látek v potravinách pro rok 2023 v souladu s vnitrostátním kontrolním

Since October, the reconstruction of the air conditioning, which took place at the premises of the Testing Laboratory Department in Brno, located in the building on Květná St., had a significant impact on the operations of the Brno laboratory. Before the suspension of operations, three investment projects were implemented at the isotope analysis department in the Brno laboratory. Two scales and a centrifuge were purchased, and a Karl-Fischer titrator was restored.

In 2023, three investment projects were completed at the Prague laboratory. A laboratory glass washer and a polarimeter were purchased as a replacement for ageing equipment. A new lyophiliser was purchased for use in gentle concentration of samples for analyses based on the composition of proteins and carbohydrates. Three more investment projects were also prepared with the aim of implementing them at the beginning of 2024, namely acquisition of a new liquid chromatograph with a weight detector, and also of two laboratory grinders, and expansion of the technical gas distribution network.

Food analyses for CAFIA according to the requirements laid down the EU and the Czech Republic are provided by CAFIA´s own laboratories as well as external labs. CAFIA, in accordance with provisions of Section 3 Para 3 (n) of Act No.146/2002 Coll. on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, in conjunction with Article 37 (1) of Regulation (EU) 2017/625, as amended, designates official laboratories to perform laboratory analyses, tests and diagnostics of samples taken during official inspections and other official activities.

In 2023, following laboratory audits took place:
In February 2023, a planned audit of selected methods was performed at the laboratory of the Institute for Food Investigation spol. s r.o. Prague for selected methods of determining metals, fat content, protein, dry matter, collagen and pure muscle protein, ash, sugars and energy value.

In March 2023, an ad hoc correspondence audit was carried out at the ORLEN Unipetrol RPA, s.r.o. – POLYMER INSTITUTE BRNO laboratory concerning “Polymer identification using the FTIR method”, which was audited by CAFIA due to its use in the field of additives, namely in the identification of substances of unknown origin which have been added to foodstuffs during their production.

In March 2023, a planned on-site audit took place in the laboratory of the State Veterinary Institute in Olomouc, focusing on methods of detecting shigatoxin-producing *Escheria coli* (STEC) and determination of serotypes O157, O111, O026, O103, O145 and enteropathogenic *E.coli* (*EPEC*), as well as a method of determining the number of *Campylobacter* spp., detection of *Shigella* spp., *Yersinia enterocolitica* and *Vibrio parahaemolyticus*, and species identification of bacteria using the MALDI-TOF method.

plánem pro kontrolu kontaminujících látek v potravinách. Současně byl v této laboratoři proveden mimořádný audit metody na stanovení silymarinového komplexu, která patří pod metodu stanovení rostlinných alkaloidů a dalších biologicky aktivních látek. Metoda je využívána pro posouzení obsahu těchto aktivních látek pocházejících z ostropestřce mariánského v doplňcích stravy.

V květnu 2023 proběhl ze strany SZPI plánovaný prezenční audit laboratoře SVÚ Jihlava zaměřený na metody průkazu *Escherichia coli* produkující shigatoxin (STEC) a stanovení sérotypů O157, O111, O026, O103, O104:4, O145 a enteropatogenní *E. coli* (*EPEC*), dále na metody průkazu *Shigella* spp., stanovení počtu *Campylobacter* spp., průkaz *Yersinia enterocolitica* a *Vibrio parahaemolyticus*, druhovou identifikaci bakterií metodou MALDI-TOF a na průkaz bakterií rodu *Salmonella*.

V červnu 2023 byl proveden prezenční plánovaný audit v laboratoři Státního veterinárního ústavu Praha se zaměřením na metody průkazu *Escherichia coli* produkující shigatoxin (STEC) a stanovení sérotypů O157, O111, O026, O103, O145 a enteropatogenní *E. coli* (*EPEC*), stanovení počtu *Campylobacter* spp. a identifikaci bakterií metodou MALDI-TOF.

V prosinci 2023 byl zahájen korespondenční audit metody odlišení brusnice brusinky a klikvy velkoplodé v Metrologické a zkušební laboratoři VŠCHT Praha. Metoda bude využívána pro průkaz falšování výrobků z brusnice brusinky částečným nebo úplným nahrazením klikvou velkoplodou.

Mimo rámec auditů prováděných SZPI v souladu s požadavky nařízení (EU) 2017/625 o úředních kontrolách, byl zrealizován rovněž dílčí korespondenční audit v laboratoři analytické chemie a mikrobiologie Institutu pro testování a certifikaci, a. s., ve Zlíně, vyplývající z potřeb SZPI pro využívání laboratoře pro účely analýzy obalů z plastu, papíru a kovů či kompozitních obalů pro účely naplnění požadavků zákona č. 477/2001 Sb. o obalech.

V období od 1. 1. 2023 do 31. 12. 2023 vydala SZPI následující nová, příp. aktualizovaná určení úředních laboratoří k provádění laboratorních analýz, testů a diagnostiky vzorků odebraných při úředních kontrolách a jiných úředních činnostech v souladu s ustanovením čl. 37 odst. 1 nařízení (EU) 2017/625:
V únoru 2023 bylo za účelem provádění analýz úředně odebraných vzorků vydáno nově určení laboratoři Ústavu pro vyšetřování potravin spol. s r.o., Praha, pro metody stanovení kovů, stanovení obsahu tuků, bílkovin, sušiny, kolagenu a čistých svalových bílkovin, popela, cukrů a energetické hodnoty. Určení bylo vydáno na dobu určitou do 1. 9. 2024.

V březnu 2023 bylo vydáno nově určení laboratoři ORLEN Unipetrol RPA, s.r.o. – POLYMER INSTITUTE BRNO, odštěpný závod se sídlem v Brně, pro účely využití metody „Identifi-

In April 2023, a planned correspondence audit of the method for determination of (per)fluoroalkyl compounds (PFAS) for selected matrices for the purpose of CAFIA official inspections was completed. An audit aimed at expanding the current range of determinative procedures of the University of Chemistry and Technology Prague laboratory to include the above-mentioned method was carried out due to the inclusion of PFAS in the plan for the control of foreign substances in food for the year 2023, in accordance with the national inspection plan for the monitoring of contaminating substances in food. At the same time, an ad hoc audit of the method for determination of silymarin complex, which is a part of the method for determining plant alkaloids and other biologically active substances, was performed at the laboratory. The method is used to assess the content of these active substances originating from milk thistle in dietary supplements.

In May 2023, a planned on-site audit took place at the laboratory of the State Veterinary Institute in Jihlava, focusing on methods of detecting shigatoxin-producing *Escheria coli* (STEC) and determination of serotypes O157, O111, O026, O103, O145 and enteropathogenic *E.coli* (*EPEC*), as well as the method of determining the number of *Campylobacter* spp., detection of *Shigella* spp., *Yersinia enterocolitica* and *Vibrio parahaemolyticus*, species identification of bacteria using the MALDI-TOF method, and detection of bacteria of the *Salmonella* species.

In June 2023, a planned on-site audit took place at the laboratory of the State Veterinary Institute in Prague, focusing on methods of detecting shigatoxin-producing *Escheria coli* (STEC) and determination of serotypes O157, O111, O026, O103, O145 and enteropathogenic *E.coli* (*EPEC*), as well as the method of determining the number of *Campylobacter* spp., and species identification of bacteria using the MALDI-TOF method.

In December 2023, a correspondence audit of a method of differentiating lingonberries from large cranberries was carried out at the Metrology and Testing Laboratory of the University of Chemistry and Technology in Prague. The method will be used to prove adulteration of lingonberry products by partially or completely replacing said berries with large cranberries.

Apart from the audits carried out by CAFIA in accordance with the requirements of Regulation (EU) 2017/625 on official inspections, a correspondence sub-audit also took place at the laboratory for analytical chemistry and microbiology at the Institute for Testing and Certification, a.s. in Zlín, arising from the need of CAFIA to use the laboratory for the purpose of analysing plastic, paper and metal or composite packaging for the purpose of fulfilling the requirements of Act No. 477/2001 Coll., on Packaging.

kace polymeru metodou FTIR". Určení bylo vydáno nejdříve v souladu s čl. 41 odst. 1 nařízení o úředních kontrolách ve spojení s čl. 2 nařízení (EU) 2021/1353 pro metodu, kterou laboratoř nemá zahrnutu v rozsahu akreditace. Následně bylo v říjnu 2023 určení zaktualizováno s ohledem na zahrnutí metody do rozsahu akreditace této laboratoře a vydáno na dobu určitou do 1. 4. 2025.

V dubnu 2023 bylo vydáno aktualizované určení pro laboratoř Zdravotního ústavu se sídlem v Ústí nad Labem, Centrum hygienických laboratoří. Důvodem k vydání byly zásadní změny v příloze k Osvědčení o akreditaci laboratoře, jako je přečíslování metod, zrušení a zavedení metod nových. Do nového určení byly doplněny metody tak, aby mohly být prováděny analýzy všech odebíraných typů vod v rozsahu požadovaném právními předpisy. Z tohoto důvodu byla také do určení zahrnuta i další pracoviště nad rámec původního pracoviště v Hradci Králové, a to v Kladně, Ústí nad Labem a Karlových Varech.

V dubnu 2023 bylo dále nově vydáno určení laboratoři Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, Národní referenční laboratoři pro zkoušení osiv a sadby, se sídlem v Praze, pro stanovení čistoty v osivu, obalovaném osivu a směsi osiv. Určení bylo vydáno na dobu neurčitou.

Stejný měsíc bylo vydáno také aktualizované určení na dobu neurčitou pro Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze (Metrologická a zkušební laboratoř VŠCHT Praha). Do stávajícího určení byla doplněna metoda stanovení PFAS (perfluorovaných a polyfluorovaných látek) a metoda stanovení biologicky aktivních látek pro ostropestřec mariánský.

V červnu 2023 bylo vydáno aktualizované určení pro laboratoř Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o. na dobu neurčitou, kde byl nově zahrnut i příjem vzorků na pracovišti Eurofins CZ – Tuřanka, Brno, což umožňuje zrychlení administrace vzorků z inspektorátů SZPI v Brně a Olomouci a okamžité zahájení analýz po jejich převozu na pracoviště v Eurofins CZ Praha.

Nad rámec platného určení laboratoře SVÚ Jihlava bylo v srpnu 2023 vydáno nové určení pro tuto laboratoř, v souladu s čl. 42 odst. 3 nařízení (EU) 2017/625 o úředních kontrolách, které se vztahuje na metodu stanovení počtu charakteristických mikroorganismů kultivačně v matrici potraviny včetně doplňků stravy (probiotika) a které prodloužilo stávající určení pro tuto metodu o jeden rok, a to do 11. 7. 2024.

V září bylo vydáno nové určení pro laboratoř BS vinařské potřeby s.r.o., Velké Bílovice pro analýzy vín a moštů z důvodu prodloužení jeho účinnosti, a to do 31. 12. 2024.

SZPI měla tedy ke dni 31. 12. 2023 určených celkem 27 úředních laboratoří, viz výčet níže, z nichž čtyři jsou laboratoře zahraniční. Tyto laboratoře jsou ve třech případech využívány pro senzorické posuzování vzorků olivových olejů

In the period from 1. 1. 2023 to 31. 12. 2023, CAFIA issued following new or updated designations of official laboratories to carry out laboratory analyses, tests and diagnostics of samples taken during official inspections and other official activities in accordance with Art. 37 (1) of Regulation (EU) No. 2017/625:
In February 2023, for the purpose of performing analyses of officiall samples, a new designation was issued for the laboratory of the Institute of Food Investigation spol. s r.o., Prague, for the methods of determining metals, fat content, protein, dry matter, collagen and pure muscle protein, ash, sugars and energy value. The designation was issued for the laboratory for a fixed period until 1. 9. 2024.

In March 2023, a designation was newly issued for the laboratory of the ORLEN Unipetrol RPA, s.r.o. – POLYMER INSTITUTE BRNO, Brno branch office, for the purpose of using the method "Polymer identification using the FTIR method". The designation was first issued in accordance with the provisions of Article 41 (1) on official inspections in conjunction with Article 2 of Regulation (EU) 2021/1353 for a method which is not included in the scope of the accreditation of the laboratory. Subsequently, in October 2023, the designation was updated to include the method in the scope of accreditation of this laboratory and issued for a fixed period until 1. 4. 2025.

In April 2023, an updated designation was issued for the laboratory of the Health Institute in Ústí nad Labem, Centre of Hygiene Laboratories. The reason for the issue was the major changes made to the Annex to the Laboratory Accreditation Certificate, such as renumbering or cancellation of methods, and introduction of new methods. Methods were added to the new designation so that the analysis of all sampled types of water could be carried out to the extent required by legal regulations. For this reason, other workplaces beyond the scope of the original workplace in Hradec Králové, namely those in Kladno, Ústí nad Labem and Karlovy Vary, were also included in the designation.

In April 2023, new designations were issued for the laboratory of the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, the National Reference Laboratory for Testing Seeds and Seedlings, with its Headquarters in Prague, for determination of purity in seeds, coated seeds and seed mixtures. The designation was issued for an indefinite period.

In the same month, an updated designation for an indefinite period was issued for the University of Chemistry and Technology in Prague (Metrology and Testing Laboratory of the University of Chemistry and Technology in Prague). The method for determining PFAS (perfluorinated and polyfluorinated substances) and the method for determining biologically active substances from milk thistle were added to the existing designation.

a v jednom případě pro analýzy medů. Úkoly, které laboratoře provádí jako úřední laboratoře, jsou příprava vzorků, provádění laboratorních analýz, testů a diagnostiky, uchovávání vzorků odebraných SZPI a vyhodnocování výsledků provedených zkoušek. Určené laboratoře musí splňovat požadavky a povinnosti pro úřední laboratoře stanovené ve výše uvedeném nařízení, zejména v čl. 37 odst. 4 a 5 a v čl. 38. Laboratoře podléhají možnosti provedení auditu dle čl. 39 odst. 1 ze strany SZPI k ověření plnění požadavků tohoto určení. K auditu je laboratoř povinna poskytnout SZPI součinnost.

- SZPI, Inspektorát SZPI v Praze
- SZPI, Inspektorát SZPI v Brně
- Státní veterinární ústav Jihlava
- Státní veterinární ústav Praha
- Státní veterinární ústav Olomouc
- Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
- Výzkumný ústav bramborářský
- Státní zdravotní ústav
- Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v.v.i.
- Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o.
- Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě
- Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem
- Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
- Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv
- Státní ústav radiační ochrany, v.v.i.
- The Science and Research Centre Koper
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA), Agri-Food Arbitral Laboratory
- University of the Peloponnese, Kalamata Olive Oil Taste Laboratory
- Intertek Food Services GmbH
- Generální ředitelství cel, Celně technická laboratoř
- BS vinařské potřeby s.r.o.
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský v Olomouci
- Ústav pro vyšetřování potravin spol. s r.o.
- ORLEN Unipetrol RPA, s.r.o. – POLYMER INSTITUTE BRNO, odštěpný závod
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský v Praze

Seznam určených laboratoří a vydaná určení jsou uvedeny na webových stránkách SZPI v sekci Laboratorní činnost SZPI.

In June 2023, an updated designation was issued for Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o. for an indefinite period, where reception of samples at Eurofins CZ – Tuřanka, Brno, was newly included, enabling acceleration of administration regarding samples from CAFIA inspectorates in Brno and Olomouc, and immediate launch of analyses after the transport of samples to the Eurofins CZ Prague workplace.

In August 2023, in addition to the existing laboratory designation pursuant to Article 42 (3) of Regulation (EU) 2017/625 on official inspections, which is related to the method of determining the number of characteristic microorganisms via cultivation in food matrix, including food supplements (probiotics), a new designation was issued for the State Veterinary Institute Jihlava, which extended the current designation for this method by one year, until 11. 7. 2024.

In September, a new designation was issued for the laboratory BS vinařské potřeby s.r.o. (based in Velké Bílovice) for the analysis of wine and partially fermented grape must in order to extend its validity until 31. 12. 2024.

As of 31. 12. 2023, CAFIA has a total of 27 official laboratories (see the list below), of which four are foreign laboratories. In three cases, these laboratories are used for sensory assessment of olive oil samples, and in one case for honey analysis. The tasks which these laboratories perform as official laboratories are preparation of samples, execution of laboratory analyses, tests and diagnostics, storage of samples taken by CAFIA, and evaluation of the results of the performed tests. The designated laboratories have to meet the requirements and obligations for official laboratories laid down by the aforementioned regulation, particularly in Article 37, sections 4 and 5, and in Article 38. The laboratories are subject to the possibility of being audited by CAFIA in accordance with Article 39, section 1, for the purpose of checking their compliance with the awarded designation. The laboratory is obliged to cooperate with CAFIA in this audit.

- CAFIA, Inspectorate in Prague
- CAFIA, Inspectorate in Brno
- State Veterinary Institute Jihlava
- State Veterinary Institute Prague
- State Veterinary Institute Olomouc
- Vysoká škola báňská – Technical University Ostrava
- Beer and Malt Research Institute in Prague, a.s.
- Potato Research Institute
- Public Health Institute
- Crop Research Institute, v.v.i
- Veterinary Research Institute, v.v.i.
- Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o.
- Public Health Institute Ostrava
- Public Health Institute Ústí nad Labem
- University of Chemistry and Technology in Prague
- Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines
- National Radiation Protection Institute, v.v.i.

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 2023 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 10 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 kontaminanty z výroby a pro oblast pesticidů v cereáliích, v ovoci a zelenině a pro oblast pesticidů analyzovaných jednoúčelovými metodami, se zúčastnila celkem čtyř testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů ve Španělsku, Dánsku a Německu a dále dvou testu pořádaných evropskou referenční laboratoří pro mykotoxiny a rostlinné toxiny a dvou testů pořádaných evropskou referenční laboratoří pro kontaminanty z výroby. Z dalších zahraničních testů se laboratoř účastnila tří testů pořádaných německou laboratoří DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien, Německo), dvou testů pořádaných německou laboratoří DLA – Proficiency Tests GmbH a jednoho testu zaměřeného na analýzu tuků organizovaného německou laboratoří DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.) 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.

V roce 2023 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně zúčastnila 16 mezilaboratorních testů v rámci programu testování způsobilosti. Oddělení izotopových analýz se v průběhu roku zúčastnilo dvou kol porovnávacích FIT testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii a dále od stejného poskytovatele taktéž dvou kol testů zaměřených na profilovací techniky, tzv. 1H-profiling analýzy, např. bílého, růžového a červeného vína, medu či ovocných šťáv. Celkem bylo od poskytovatele Eurofins Analytics analyzováno 6 vzorků. Z dalších zahraničních testů se úsek plynové chromatografie účastnil dvou testů pořádaných německou laboratoří Durchführung von Laborvergleichsuntersuchungen GbR. Oddělení analýzy vína se v průběhu roku zúčastnilo šesti porovnávacích testů na víno, šumivé víno, likérové víno a hroznový mošt pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France ve Francii. V oblasti zkoušení medu byly v rámci testování způsobilosti zpracovány dva vzorky od německého poskytovatele DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien).

- The Science and Research Centre Koper
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAP), Agri-Food Arbitral Laboratory
- University of the Peloponnese, Kalamata Olive Oil Taste Laboratory
- Intertek Food Services GmbH
- General Directorate of Customs, Customs Technical Laboratory
- BS vinařské potřeby s.r.o.
- Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture in Olomouc
- Institute for Food Investigation spol. s r.o.
- ORLEN Unipetrol RPA, s.r.o. - POLYMER INSTITUTE BRNO, branch office
- Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture in Prague

A list of designated external laboratories and issued designations can be found on the CAFIA website in the section CAFIA´s Laboratory Activities.

2.2.1

Interlaboratory comparative testing

CAFIA's accredited laboratories regularly participate 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 2023, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 10 tests in the FAPAS system organised by the FERA (Food and Environment Research Agency, United Kingdom). The CAFIA laboratory in Prague is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and plant toxins, for production contaminants in the field of pesticides in cereals, fruit and vegetables, and also in the field of pesticides using the single-purpose method. It participated in four tests organised by EU reference laboratories for pesticide residues in Spain, Denmark and Germany, and in addition, two tests organised by the European reference laboratory for mycotoxins and plant toxins and one test organised by the European reference laboratory for process contaminants as well. Among other foreign tests, the laboratory participated in two tests organised by the DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien, Germany), one test organised by the German laboratory DLA- Proficiency Tests GmbH, and one test focused on the analyses of fats organised by the German laboratory DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.) Out of the tests organised in the Czech Republic, the laboratory participated in a test for my-

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.

Hlavním účelem databanky je shromažďování dat izotopového rozboru etanolu a vody úředně odebraných vzorků hroznů zpracovaných na víno v souladu s výše uvedenými nařízeními. Data se dle platné legislativy získávají referenčními metodami převzatými ze Sborníku oficiálních metod 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 uplatňování unijních a vnitrostátních předpisů v odvětví vína, jako je např. prokázání překročení limitu pro zvyšování přirozeného alkoholu v produktech vinné révy, k prokázání nedovoleného přídavku vody nebo k potvrzení pravdivosti dalších deklarovaných informací o původu nebo způsobu zpracování obchodovaného vína nebo deklarovaného výrobku z vinné révy. Záměrem založení databanky bylo rovněž zjednodušení vyhodnocení výsledků úředních rozborů porovnáním s výsledky dřívějších rozborů provedených stejnou metodou u výrobků obdobných vlastností, jejichž původ a způsob produkce je ověřený, 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 úředním odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro ČR a v jejich zpracování na víno dle pokynů ve výše uvedených nařízeních a dále ve fyzikálně-chemických a izotopových rozborech. Soubor strukturovaných informací o původu a zpracování dvaceti databázových vzorků z ČR společně s výsledky laboratorních rozborů jsou každoročně poskytovány EK. SZPI v systému zajišťuje fyzikálně-chemický a izotopový rozbor vzorků, vkládání i odesílání dat do evropské databanky a plní rovněž koordinační funkci celého systému v České republice.

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

cotoxins organised by the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. The CAFIA laboratory in Prague also participated in the organisation of this test.

In 2023, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno participated in 16 interlaboratory tests as a part of the competence testing programme. The Department of Isotopic Analyses participated in two rounds of comparative FIT tests organised by the Eurofins Analytics laboratory in France that year, as well as two rounds of tests focused on profiling techniques by the same provider concerning what is termed the "1H-profiling analysis" of white, rose and red wine, honey or fruit juice. A total of 6 samples from the provider Eurofins Analytics were analysed. Among other foreign tests, the gas chromatography section participated in two tests organised by the German laboratory Durchführung von Laborvergleichsuntersuchungen GbR. The department of wine analysis participated in six comparative tests for wine, sparkling wine, liqueur wine, and grape must organised by the Oenologues de France, a European reference laboratory (EURL) in France. In the area of honey testing, two samples from the German provider DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien) were processed.

2.2.2

The analytical European Wine Databank system

Pursuant to Commission Delegated Regulation (EU) 2018/273 and 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 main purpose of the database is collecting ethanol and water isotopic analysis data from officially taken samples of grapes processed into wine in accordance with the above regulations. According to applicable legislation, the data is obtained by reference methods taken from the Compendium of Official Methods of the International Organization for Vine and Wine (OIV). The main goal of creating the database is, in particular, harmonisation of official wine analyses throughout the EU and subsequent use of the measured parameters to apply EU and national regulations in wine sector, such as proving that the limit for increasing natural alcohol in grapevine products has been exceeded, to prove illegal addition of water or to confirm the truth of further declared information about the origin or processing method of traded wine or declared grapevine products. 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 ori-

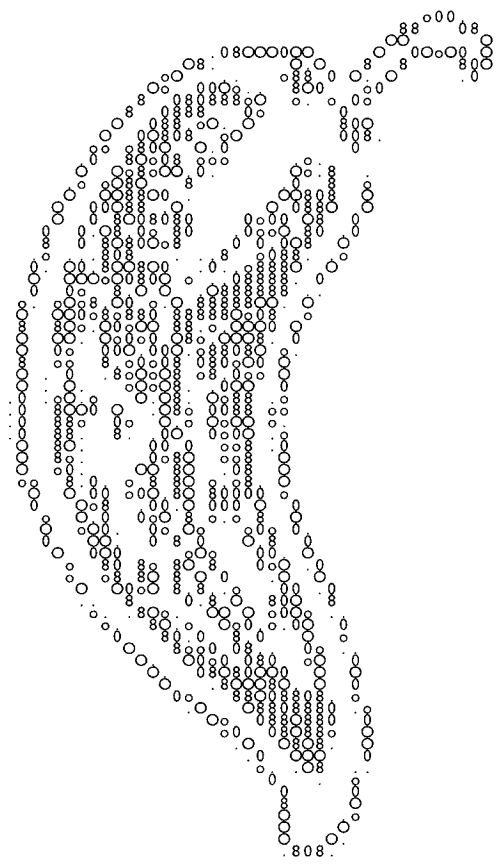
2.3

Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny
Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 134 zásilek (z toho tvořilo 51 zásilek čerstvé ovoce a 83 zásilek čerstvá zelenina), inspektoři SZPI vystavili v roce 2023 celkem 88 certifikátů (37 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 51 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny). V případě jedné zásilky zeleniny nemohl být certifikát vydán z důvodu porušené jakosti produktů a zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu.

V roce 2023 byl realizován 1 vývoz čerstvého ovoce s provedením kontroly shody s obchodními normami a byl vystavován certifikát o shodě s obchodními normami EU pro čerstvé ovoce a zeleninu.

Certifikace vín bez CHOP/CHZO s názvem odrůdy nebo ročníku sklizně
Za rok 2023 bylo SZPI při kontrolách provedeno 70 certifikací (70 šarží) celkem u 14 výrobců vína. Za účelem certifikace bylo u výrobců vína provedeno 16 kontrolních vstupů. Z tohoto celkového počtu provedených certifikací byly na výrobu u 48 šarží vín použity hrozny či hroznový mošt



gin 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 system involves official collection of samples of grapes that are typical for the Czech Republic, both with regard to their processing into wine according to the instructions in the aforementioned regulations and also their physico-chemical and isotopic breakdowns. A set of structured information on the origin and processing of twenty database samples from the Czech Republic is provided to the European Commission on an annual basis together with the results of laboratory analyses. CAFIA's role in the system is to provide physico-chemical and isotopic analyses of the samples, to store and send data to the European databank, and to coordinate the entire system in the Czech Republic.

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

2.3

Certification activities

Certification of fresh fruit and vegetables
A total of 134 consignments of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption (51 consignments of fresh fruit and 83 consignments of fresh vegetables) were reported to individual Inspectorates on import. In 2023 CAFIA inspectors issued a total of 88 certificates (37 certificates for the import of fresh fruit and 51 certificates for the import of fresh vegetables). In case of one consignment of vegetables, the certificate could not be issued due to the quality violations of the product and the consignment was not released into free circulation.

In 2023, 1 lot of fresh fruit was exported after compliance with trade standards had been checked and a certificate of conformity with the EU trade standards for fresh fruit and vegetables had been issued.

Certification of wines without PDO/PGI with the name of the variety or vintage year
In 2023, CAFIA carried out 70 certifications during inspections (70 lots) for a total of 14 wine producers. For the purpose of certification, 16 inspection visits were carried out at wine producers. Out of the total number of certifications,

původem z Maďarska, ze kterých bylo vyrobeno 787 008 litrů vína. Na 22 šarží vín byly použity hrozny či hroznový mošt původem ze Slovenska, ze kterých bylo vyrobeno 267 595 litrů vína.

Celkové množství vyrobeného a certifikovaného vína v roce 2023 tak představovalo 1 054 603 litrů. Při kontrolních vstupech v roce 2023 souvisejících s certifikacemi vín byla certifikována vína ročníku 2020, 2021, 2022 a 2023.

Certifikace ostatní
SZPI zajišťuje vydávání osvědčení pro potraviny nebo suroviny pro výrobu potravin v neregulované sféře na základě žádosti provozovatelů potravinářských podniků. V neregulované sféře platí pro uvedení daných komodit na trh pouze obecné požadavky bezpečnosti a nemusí se u nich posuzovat shoda. Osvědčení jsou vydávána převážně za účelem exportu a rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanoven v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V roce 2023 vystavila SZPI celkem 1423 osvědčení tohoto typu. V roce 2023 se SZPI také aktivně podílela na registraci českých výrobců pro potřeby vývozu potravin do Číny v souladu s požadavky čínské legislativy.

2.4

Ověřování souladu se specifikací vín s CHOP

Ověřování hroznů a zatřiďování vína s CHOP
SZPI každý rok provádí v souladu s § 19 odst. 4 písm. d) zákona č. 321/2004 Sb. ověřování odrůdy, původu, cukernatosti a hmotnosti vinných hroznů. V roce 2023 bylo ověřeno 39 161 863 kg vinných hroznů. Přehled množství ověřených hroznů za posledních 7 let (viz tabulka 5).

SZPI dále každoročně provádí zatřiďování vín podle § 26 zákona č. 321/2004 Sb. Zatřiďování podléhají jakostní, přívlastková, jakostní šumivá, aromatická jakostní šumivá, jakostní perlivá, jakostní likérová vína a pěstitelský sekt. Celkem v roce 2023 proběhlo 110 zasedání Komise pro hodnocení a zatřiďování vín, v rámci kterých bylo zatříděno celkem 6 502 šarží vín v množství 301 677 hl vína. Přehled zatříděných šarží a množství vína za posledních 7 let (viz tabulka 5).

Nejvíce šarží (objemu) vín bylo zatříděno v kategoriích jakostní víno odrůdové, jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr a výběr z hroznů. Nejčastěji zatřiďovanými bílými moštovými odrůdami byly Rulandské šedé, Chardonnay a Veltlínské zelené. Nejčastěji zatřiďovanými modrými moštovými odrůdami byly Zweigeltrebe, Rulandské modré a Frankovka.

grape wine or grape must originating in Hungary were used for the production of 48 lots of wine, from which 787 008 litres of wine were produced. For 22 lots of wine, grapes or grape must originating in Slovakia were used, from which 267 595 litres of wine were produced.

In 2023, the total amount of produced and certified wine was 1 054 603 litres. During the inspections related to wine certification in 2023, wines of the 2020, 2021, 2022 and 2023 vintages were certified.

Other certification
CAFIA issues certificates for foodstuffs and primary ingredients for the production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests from food business operators. In the non-regulated sector, only general safety requirements apply to the introduction of the commodities in question onto the market and it is not necessary to assess compliance in these cases. Certificates are issued primarily for the purpose of export, and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of a customer from abroad. CAFIA issued a total of 1423 certificates of this type in 2023. In 2023, CAFIA also actively participated in the registration of Czech producers for the needs of food exports to China, in accordance with the requirements of Chinese legislation.

2.4

Verification of compliance with the specification of PDO wines

Verification of grapes and classification of wine with a PDO
Every year, CAFIA carries out verifications of the variety, origin, sugar content and weight of grapes, in accordance with Sec. 19 (4), d) of Act No. 321/2004 Coll. In 2023, 39 161 863 kg of grapes were inspected. See Table 5 for an overview of the quantity of inspected grapes over the past 7 years.

Every year, CAFIA also carries out the classification of wines in accordance with Sec. 26 of Act No. 321/2004 Coll. Quality, predicate, quality sparkling, aromatic quality sparkling, quality semi-sparkling, quality liqueur wine and grower sparkling wine are subject to classification. In 2023, a total of 110 meetings of the Commission for the Evaluation and Classification of Wines took place, during which a total of 6 502 lots of wine to the amount of 301 677 hl of wine were classified. Again, see Table 5 for an overview of the classified lots and quantity of wine over the past 7 years.

Most of the lots (volume) of wine were classified in the categories quality varietal wine, quality wine with the at-

2.5

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země 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 článcích 50–52 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, v platném znění, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Právním základem pro systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) je prováděcí Nařízení Komise (EU) 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"). EK komunikuje v členských státech s tzv. jedinými kontaktními místy (Single Contact Points). Jediné kontaktní místo je v České republice totožné s tzv. Národním kontaktním místem pro RASFF při Státní zemědělské a potravinářské inspekci (SZPI).

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).

tribute late harvest, and selection from grapes. The most frequently classified white must varieties were Pinot Gris, Chardonnay and Grüner Veltliner, while the most frequently classified blue must varieties were Zweigeltrebe, Pinot Noir and Frankovka.

2.5

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

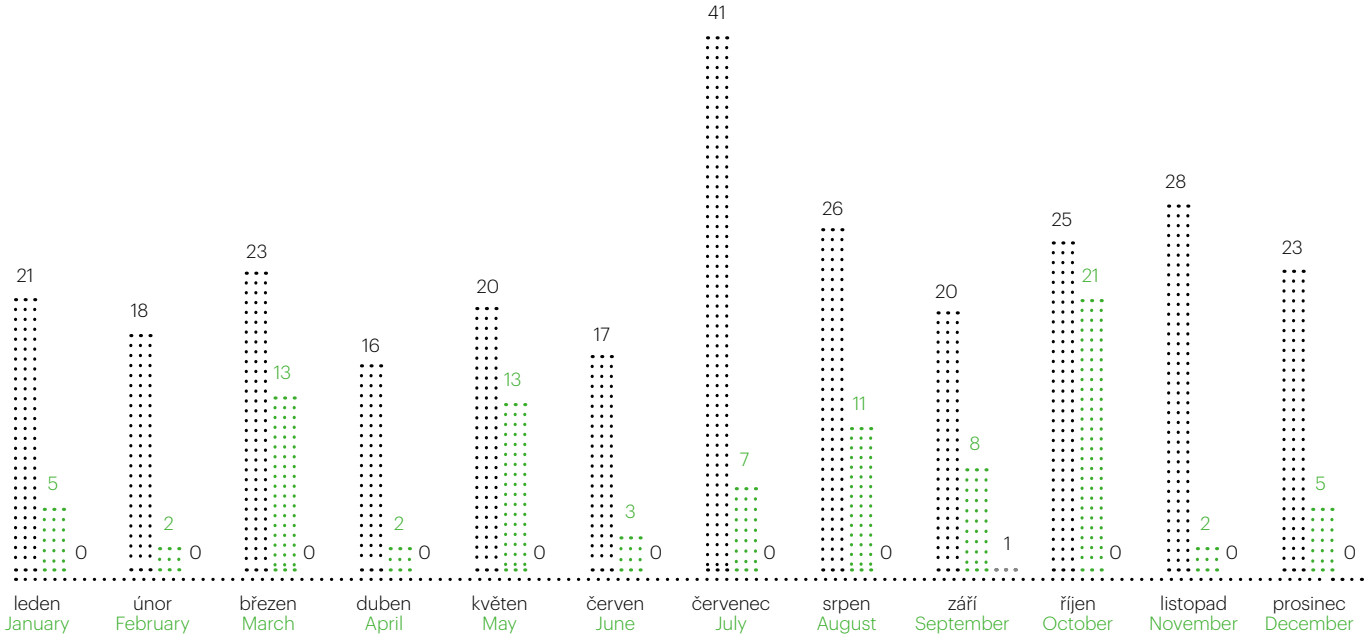
The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is an interconnected network connecting the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The principal objective of this system is to protect consumers from the risk of exposure 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 the placement of a product on the market and/or facilitating its withdrawal from the market. The legal basis for the European Rapid Alert System for Food and Feed is outlined in Articles 50-52 of Regulation (EC) No. 178/2002 laying down the General Principles and Requirements of Food Law, establishing the European Food Safety Authority and laying down Procedures in Matters of Food Safety, as amended. The legal basis for the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is Commission Implementing Regulation (EU) 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"). The EC communicates in the Member States with what are known as "Single Contact Points". The only Single Contact Point in the Czech Republic is in actual fact also the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF).

Tab 5: Přehled množství ověřených hroznů, zasedání Komise a počet zatříděných šarží vín s CHOP. | Overview of the quantity of verified grapes, Committee meetings and the number of classified lots of wine with a PDO.

Rok | **Year**	**Množství ověřených hroznů** (v kg) **Quantity of verified grapes** (in kg)	**Zasedání Komise** (počet) **Committee meeting** (number)	**Počet zatříděných šarží** (*množství zatříděného vína v hl*) | **Number of classified lots** (*Quantity of classified grapes in hl*)
2017	38 113 567	135	6 531 *(292 560)*
2018	51 592 307	136	6 689 *(304 552)*
2019	37 478 830	133	7 244 *(346 677)*
2020	41 347 252	113	6 534 *(311 871)*
2021	48 246 219	108	6 251 *(322 186)*
2022	43 356 890	119	6 976 *(317 352)*
2023	39 177 128	110	6 502 *(301 677)*

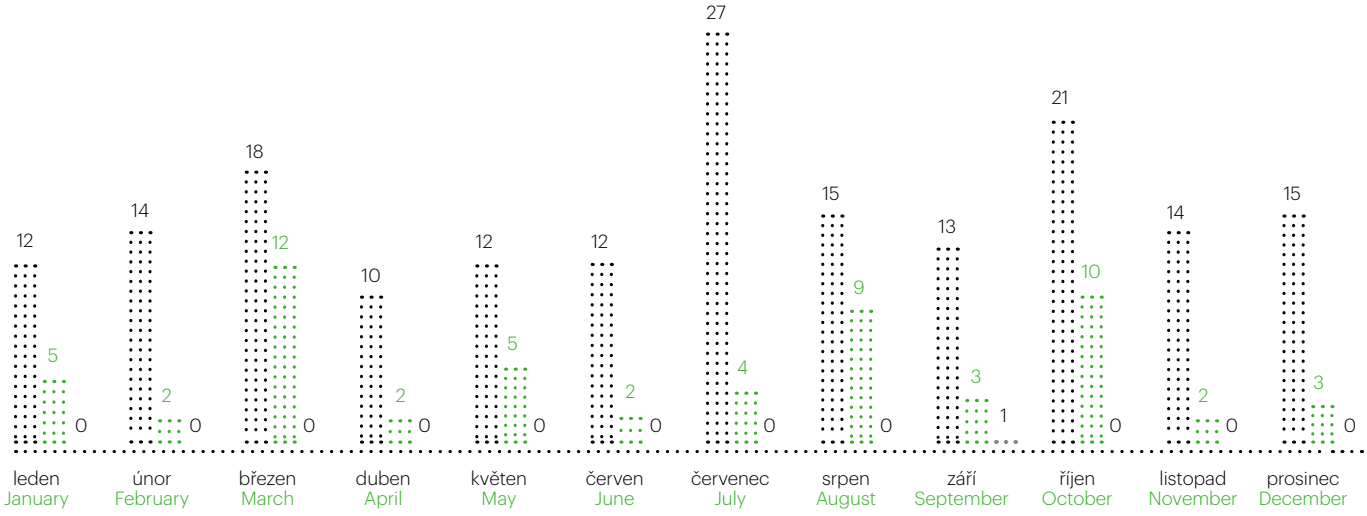
Graf 2: Oznámení systému RASFF v roce 2023 v rámci ČR
Graph 2: Notifications using the RASFF system in the Czech Republic in 2023

- oznámení přijatá | received reports
- oznámení odeslaná (kontrola trhu) | sent reports (market inspection)
- oznámení odeslaná (kontrola dovozu) | sent reports (import inspection)



Graf 3: Oznámení systému RASFF v roce 2023 v kompetenci SZPI
Graph 3: Notifications using the RASFF system in the Czech Republic in 2023 within the competence of CAFIA

- oznámení přijatá týkající se SZPI | received reports concerning CAFIA
- oznámení odeslaná týkající se SZPI (kontrola trhu) | sent reports concerning CAFIA (market inspection)
- oznámení odeslaná týkající se SZPI (kontrola dovozu) | sent reports concerning CAFIA (import inspection)



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

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

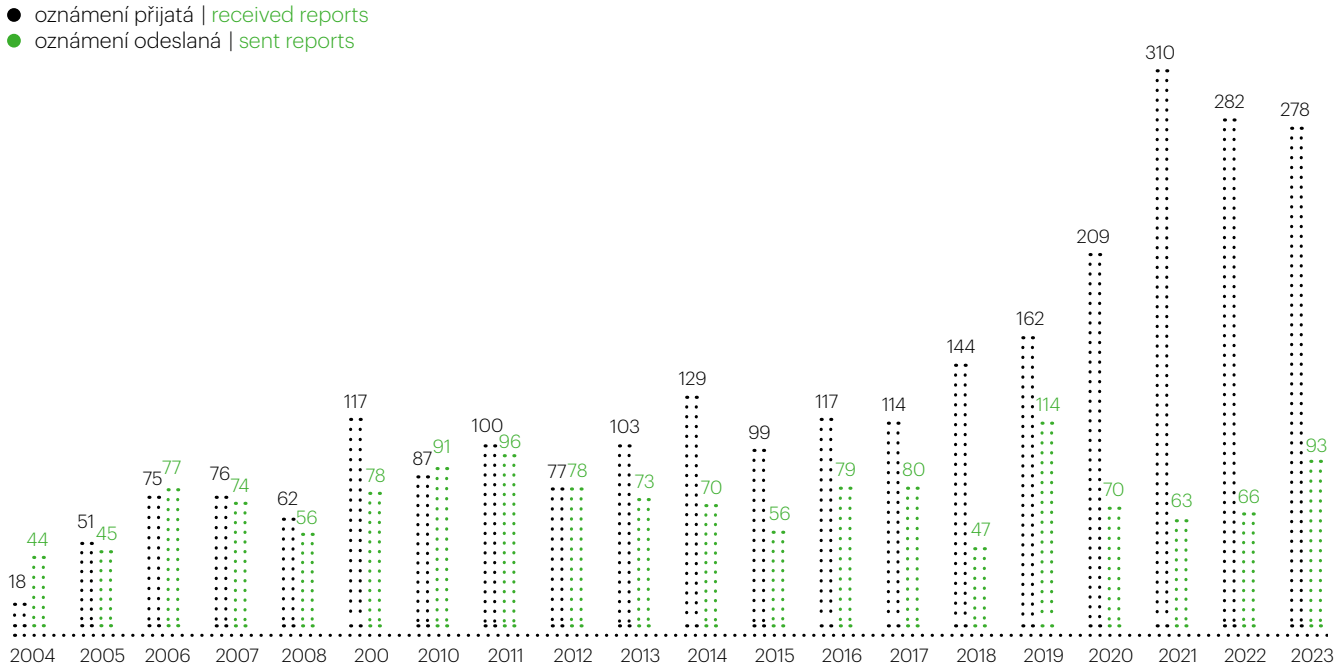
Dojde-li ke zjištění výskytu nebezpečného výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, odesílá Národní kontaktní místo do EK informace získané od jednotlivých účastníků národního systému. Po identifikaci rizikového výrobku na trhu nebo při dovozu jsou výsledky kontroly získané hodnocením produktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s vodítky pro zasílání oznámení do systému – tzv. Standardními operačními postupy (SOP). Součástí

The operations of the RASFF in the Czech Republic are regulated in detail by 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. First, 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 perform inspections within the scope of their competence. The EC then receives feedback on the findings and also on any follow-up measures imposed.

Graf 4: Počty oznámení systému RASSF po jednotlivých letech
Graph 4: Number of notifications via the RASFF system for individual years



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 2023 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 371 originálních oznámení týkajících se ČR a také související dodatečné informace. ČR odeslala celkem 93 originálních oznámení, z toho 60 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Z celkového počtu odeslaných oznámení se 92 případů týkalo kontroly na trhu a v jednom případě se jednalo o výsledek kontroly dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes ČR nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2023 přijala ČR celkem 278 případů, z toho 183 spadalo do kompetence SZPI.

Nad rámec případů, které se bezprostředně týkají ČR, rozeslalo NKM RASFF v roce 2023 celkem 18 informativních oznámení v kategorii Novinka, včetně souvisejících dodatečných informací.

2.6

Správní pomoc a spolupráce (AAC)

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

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

Účelem AAC je zajistit správné uplatňování pravidel uvedených v čl. 1 odst. 2 nařízení o úředních kontrolách, pokud

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 into 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 with the notification guidelines for the 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.

In 2023, a total of 371 notifications were distributed through the NCP RASFF: 348 original notifications concerning the Czech Republic as well as additional pieces of related information. 93 original notifications were sent by the Czech Republic, of which 60 notifications came under the authority of CAFIA. Out of the total number of sent notifications, 92 cases concerned market inspections, and in one case, it was the result of an import inspection. 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 2023 the Czech Republic received 278 cases, 183 of which fell under the authority of CAFIA.

Outside the cases which directly affected the Czech Republic in 2023, the NCP RASFF sent a total of 18 information notices in the category of News, including additional related information.

2.6

Administrative Assistance and Cooperation (AAC)

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

The legal basis for administrative assistance and cooperation (AAC) is Title IV (Administrative Assistance and Cooperation) of Regulation (EU) of the European Parliament and the Council 2017/625 of 15 March 2017 on official inspections and other official activities performed to ensure the

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 (oznámení AAC-AA) a také se vzájemně informují o zjištěních klamavého a podvodného jednání, případně podezření na takové jednání (oznámení AAC-FF). 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 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 2023 bylo prostřednictvím on-line nástroje distribuováno celkem 364 oznámení (203 AAC-AA oznámení a 161 AAC-FF oznámení). Z toho 204 bylo v kompetenci SZPI. Dále bylo zpracováno 321 souvisejících žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 95 případů odeslaných z ČR a 269 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 30 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno prostřednictvím e-mailové komunikace nebo formou tzv. konverzace.

2.7

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 kvali-

application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products ("Official Control Regulation") and Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1715 of 30 September 2019 laying down Rules for the Functioning of the Information Management System for Official Controls, and for its System Components ("the IMSOC Regulation").

The purpose of the AAC is to ensure correct application of the rules laid down by 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 (AAC-AA notifications), and they keep each other informed if deceptive and fraudulent practices are detected or if there is suspicion of such practices (AAC- FF notifications). An online application administered by the EC is used as the main tool for the exchange of information in the AAC system.

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

In 2023, a total of 364 notifications (203 AAC-AA notifications and 161 AAC-FF notifications) were distributed via the online tool. Of these, 204 notifications fell under the authority of CAFIA. Also, 321 related notifications, pieces of information and reactions were processed. Out of the total number of notifications, 95 cases were sent from the Czech Republic and 269 cases received from other Member States. 30 AAC notifications in total were received or sent out in the form of e-mail communication or "conversations".

2.7

Information and Communications System

CAFIA's information and communications infrastructure consists of a comprehensive set of technologies from trusted suppliers on different platforms. Various technologies

ta síťových spojů a služeb, kam patří i hlasové služby pevné sítě, které jsou realizovány na platformě IP telefonie. Všechny inspektoráty jsou vybaveny výkonnými páteřními prvky sítě od ověřeného výrobce Cisco, které jsou v pravidelných intervalech a dle aktuálních požadavků na rozvoj celé infrastruktury obměňovány.

Nad informačně komunikační infrastrukturou SZPI je provozován provozní dohledový systém PRTG a výkonný systém bezpečnostního monitoringu IBM Security QRadar SIEM, který je doplněn o SW funkcionality NESSUS.

V rámci zabezpečení provozuje SZPI samostatný fyzický server pro řízení účtů Active Directory, který je zcela nezávislý na virtuální serverové infrastruktuře.

V roce 2023 byly posíleny zálohovací možnosti jednotlivých pracovišť v republice pořízením nových serverů NAS a na vybraných inspektorátech byly zajištěny silnější páteřní prvky, switche s rozšířenými funkcionalitami.

are focused on the processing and data integration of heterogeneous software systems and applications with specific solutions running in multiple subsystems.

The systems are integrated in eight local networks which are interconnected using a virtual private network based on stable MPLS hybrid technology. It is centrally administered, and operations and security are proactively monitored with modern HW and SW equipment. Powerful FortiGate network infrastructure devices are integrated into 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. All inspectorates are equipped with powerful backbone elements from the certified manufacturer Cisco, which are changed at regular intervals and according to current requirements for the development of the entire infrastructure.

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 and communications infrastructure.

As a part of the security system, CAFIA operates an independent physical server for managing Active Directory accounts, and this is completely independent of the virtual server infrastructure.

In 2023, the backup facilities of the individual workplaces in the country were reinforced via the acquisition of new NAS servers. Additionally, stronger backbone elements and switches with extended functionality were provided at selected inspectorates.

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 2023.

IS KOPR

In 2023, work continued on the development of the KOPR information system, which is the primary system for the performance of inspection activities and subsequent administrative proceedings of CAFIA. In the Inspection module, the set of functionalities for the administration of inspections of the audit of the operator of a food facility type was comprehensively revised, which led to a simplification of processes. More extensive modifications were also made to the module for the administration of Cross Compliance (CC) inspections. Processes for generating and sending notifications

Průběžně byly v období roku 2023 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů či v souvislosti s požadavky legislativy.

IS KOPR

V roce 2023 pokračovaly práce na rozvoji informačního systému KOPR, který je stěžejním systémem pro výkon kontrolní činnosti a navazující správní řízení SZPI. V modulu Kontrola byl komplexně přepracován soubor funkcionalit pro administraci kontrol typu audit provozovatele potravinářského podniku, což vedlo ke zjednodušení procesů. Rozsáhlejší úpravy byly provedeny také v modulu pro administraci kontrol podmíněnosti (Cross Compliance – CC). Implementovány byly procesy pro generování a odesílání oznámení kontroly podmíněnosti, rozšířeny byly funkce pro průběžnou aktualizaci plánu kontrol CC.

V modulu Laboratoř byly provedeny systémové úpravy stěžejního číselníku limitů. Nově vytvořený modul importů umožňuje hromadný import limitů pro pesticidy z databáze limitů EU. Do systému byla zavedena služba pro kontrolu data účinnosti limitů, čímž došlo ke snížení administrativní náročnosti a zvýšení efektivity správy číselníku.

Realizovány byly optimalizace zobrazovaných dat v databázi sídel a provozoven i některých klíčových funkcionalit (např. úprava načítání rozborů ze šablon), čímž se snížila časová náročnost některých úkonů v IS KOPR. Rozvojové úpravy IS KOPR byly v roce 2023 z velké části zaměřeny i na zvýšení uživatelského komfortu, kdy lze zmínit např. zpřístupnění vzorů kontrol při práci v režimu offline, implementaci funkce hromadného importu právních předpisů do číselníku právních předpisů apod.

V roce 2023 pokračovaly také práce na projektu uzavírání spisů IS KOPR v ERMS, dořešeno bylo uzavírání dovozových spisů. Rozvojové úpravy v roce 2023 byly zaměřeny i na zvýšení uživatelského komfortu.

ERMS

Během roku 2023 byl dále rozvíjen systém ERMS jak z pohledu uživatelů, tak na základě legislativních požadavků.

Došlo k nasazení první ostré verze nové aplikace Jmenný rejstřík, která je napojena na Základní registry. Bylo rozšířeno rozhraní mezi ERMS a personálním modulem IS GINIS o možnost automatického odesílání e-mailů. Došlo k prohloubení napojení ERMS na systémy IS Víno a IS KOPR. V ERMS byl zaveden nový výstupní formát MPEG4 či zavedena povinnost ke spisům vyplnit zpracovatele.

V souvislosti s přechodem dodavatele služby vzdáleného elektronického pečetění (První certifikační autorita, a.s.) ze současných HSM modulů ARX CoSign v8.2 s DocuSign Signature Appliance v8.4 na moduly Entrust nShield

about cross compliance checks were implemented, and functions for the continuous updating of CC inspections were expanded.

In the Laboratory module, system modifications were made to the key limit code list. The newly created import module enables the bulk import of limits for pesticides from the EU limits database. A service for checking the effective date of the limits was added to the system, which reduced administrative complexity and increased the efficiency of code list management.

The optimisation of displayed data in the databases of seats and establishments, as well as some key functionalities (e.g. modification of the loading of analyses from templates) was implemented, thereby reducing the time-consuming nature of certain tasks in IS KOPR. The developmental changes to IS KOPR largely focused on increasing user comfort via, for example, making inspection templates available when working in offline mode, and implementing the bulk import function for legal regulations to the code list of legal regulations.

In 2023, work also continued on the project of closing IS KOPR files in ERMS, and the closing of import files was dealt with. In 2023, developmental modifications were also aimed at increasing user comfort.

ERMS

During 2023, the ERMS system was further developed both from the perspective of users and on the basis of legislative requirements.

The first version of the new Name Register application was launched, which is connected to the Basic Registers. The interface between ERMS and the IS GINIS personnel module was expanded to include the option to send e-mails automatically. The connection of ERMS to the IS Víno and IS KOPR systems was deepened. A new output format, MPEG4, was introduced in ERMS, as well as the obligation to fill in the identity of the processer of files.

In connection with the transition of the supplier of the remote electronic sealing system (První certifikační autorita, a.s.) from the current HSM modules ARX CoSign v8.2 with DocuSign Signature Appliance v8.4 to the modules Entrust nShield Connect XC with SAM, the necessary changes were carried out on the ERMS side.

In 2023 communication between the ERMS and other agenda systems, in particular the KOPR IS, was developed and deepened.

Also continuing is the development and implementation of modifications to the Víno IS wine agenda information system.

Connect XC se SAM modulem byly provedeny na straně ERMS potřebné změny.

V roce 2023 také došlo k rozvoji a prohloubení komunikace mezi ERMS a dalšími agendovými systémy, především IS KOPR.

Nadále pokračuje i rozvoj a implementace úprav informačního systému vinařské agendy IS Víno.

2.8

Činnost v oblasti legislativy

2.8.1

Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2023 SZPI uplatnila připomínky ke čtyřem návrhům novel zákonů. Jedná se o novelu zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele; novelu zákona č. 167/1998 Sb., o návykových látkách; novelu zákona č. 526/1990 Sb., o cenách; a novelu zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči. Dále SZPI připomínkovala jeden nový zákon, a to zákon o řízení a kontrole veřejných financí.

SZPI v roce 2023 připomínkovala celkem šest návrhů či novel prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Jedná se o tyto vyhlášky: Vyhláška o požadavcích na pokrmy; novela vyhlášky č. 16/2006 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o ekologickém zemědělství, ve znění vyhlášky č. 80/2012 Sb.; novela vyhlášky č. 366/2005 Sb., o požadavcích na některé zmrazené potraviny; novela vyhlášky č. 82/2019 Sb., o tabákových nálepkách; novela vyhlášky č. 58/2018 Sb., o doplňcích stravy a složení potravin; a novela vyhlášky č. 88/2017 Sb., o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství.

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

2.8

Legislative activities

2.8.1

Legal regulations: creation and commentary

In 2023, CAFIA submitted comments on four drafts of amendments to laws. These are the amendment to Act No. 634/1992 Coll., on Consumer Protection, the amendment to Act No. 167/1998 Coll., on Addictive Substances, the amendment to Act No. 526/1990 Coll., on Prices, and the amendment to Act No. 166/1999 Coll., on Veterinary Care. Also, CAFIA commented on one law, namely the law on the Management and Control of Public Finances.

In 2023, CAFIA also commented on six proposals or amendments to implementing decrees related to various acts. The amendments concern following decrees: the Decree on Food Requirements; the amendment to Decree No. 16/2006 Coll., which Implements Some Provisions of the Act on Organic Agriculture, as amended by Decree No. 80/2012 Coll.; the amendment to Decree No. 366/2005 Coll., on the Requirements for Certain Frozen Foods; the amendment to Decree No. 82/2019 Coll., on Tobacco Stickers; the amendment to Decree No. 58/2018 Coll., on Food Supplements and Food Composition; and the amendment to Decree No. 88/2017 Coll., on the Implementation of Certain Provisions of the Act on Viticulture and Viniculture.

As in the previous years, CAFIA contributed to the creation of EU legal regulations. CAFIA actively monitored the development of legislation in the area of viniculture, and specifically drafting of implementing acts concerning Regulation (EU) No. 1308/2013 Establishing the Organisation of the Market with Agricultural Products. CAFIA also provided background materials to the Ministry of Agriculture for preparation for meetings of working formations of the Council of the EU or the European Commission, and directly participated in these meetings as required (within the framework of the discussed areas).

2.8.2

Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

Zaměstnanci SZPI se pravidelně a aktivně účastní jednání pracovních formací Evropské komise a Rady EU, v roce 2023 se až na výjimky všechna jednání uskutečnila on-line. Během roku se uskutečnily více než tři desítky jednání s problematikou relevantní pro SZPI. Nejčastěji se scházela pracovní a expertní skupina EK pro úřední kontroly potravin, pro nové potraviny nebo přídatné látky. Dále se experti pravidelně scházeli ve skupinách EK pro systém rychlého varování RASFF, systém administrativní spolupráce AAC, falšování potravin, víno a lihoviny nebo k problematice kontaminantů.

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

2.8.3

Činnost právní

V roce 2023 bylo pravomocně skončeno 2 982 správních řízení o přestupku vedených s kontrolovanými osobami, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 128 254 000 Kč. Ve správních řízeních o přestupcích provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 247 000 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 (1 588);
- **čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004** – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (648);
- **čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002** – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (299);
- **čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011** – uvádění zavádějících informací (549);

2.8.2

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. In 2023, all negotiations, with a few exceptions, took place online. During the year, more than thirty meetings were held concerning issues relevant to CAFIA. The EC working and expert group for official control regulation, for novel foods and for additives, met the most frequently. Furthermore, experts met regularly in the EC groups concerned with the RASFF system, the AAC system, food adulteration, wines and spirits, and issues concerning contaminants.

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 and the agricultural ministry at meetings of the working bodies of the EU such as COREPER, the Special Agricultural Committee and the Council of Ministers for Agriculture and Fisheries.

2.8.3

Legal activities

2 982 administrative proceedings were concluded with inspected entities in 2023 and fines totalling 128 254 000 CZK were imposed. The obligation to reimburse the amount of CZK 247 000 was imposed as the total compensation for the costs of administrative proceedings concerning 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 (1 588);
- **Article 5 of Regulation (EC) No. 852/2004** – failure to comply with procedures based on HACCP principles (648);

- **§ 3 odst. 1 písm. i) zákona o potravinách** – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku k nahlašování činnosti (308);
- **§ 3 odst. 1 písm. k) zákona o potravinách a tabákových výrobcích** – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (79);
- **§ 3 odst. 1 písm. q) zákona o potravinách a tabákových výrobcích** – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (312);
- **§ 3 odst. 1 písm. r) zákona o potravinách a tabákových výrobcích** – nezabezpečení dokladů o původu potravin (233);
- **§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách a tabákových výrobcích** – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (938);
- **§ 10 odst. 2 zákona o potravinách a tabákových výrobcích** – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (1 088);
- **§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství** – nedodržení požadavků na označení produktu/vína (97);
- **§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství** – nedodržení požadavků na uvádění do oběhu vína (135);
- **§ 30 zákona o vinohradnictví a vinařství** – řádné nevedení evidenčních knih v odvětví vína (96);
- **čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013** – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (118);
- **čl. 80 odst. 2 nařízení (ES) č. 1308/2013** – uvádění do oběhu produktů z révy vinné podrobených nepovoleným enologickým postupům (5);
- **čl. 147 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013** – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (35);
- **čl. 42 odst. 1 nařízení (EU) č. 2019/33** – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením (1);
- **zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy** – porušení některých požadavků na reklamu na potraviny (29);
- **zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele** – nekalé praktiky při uvádění na trh potravin (15);
- **zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole** – neposkytnutí součinnosti při kontrole (327).

- **Article 14 of Regulation (EC) No. 178/2002** – placement of foodstuffs on the market that are harmful to health or unfit for human consumption (299);
- **Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011** – statement of misleading information (549);
- **§ 3 (1) (i) of the Food Act** – violation of the obligation of food business operators to report the initiation of business activities (308);
- **§ 3 (1) (k) of the Act on Food and Tobacco Products** – failure to comply with the stipulated temperature for food storage (79);
- **§ 3 (1) (q) of the Act on Food and Tobacco Products** – failure to immediately withdraw non-compliant foodstuffs from the market (312);
- **Sect. 3 (1) (r) of the Act on Food and Tobacco Products** – failure to provide documentation on the origin of foodstuffs (233);
- **Sect. 10 (1) (b) of the Act on Food and Tobacco Products** – marketing of foodstuffs with an expired use-by date (938);
- **§ 10 (2) of Act on Food and Tobacco Products** – failure to separately place and label foodstuffs with an expired best-before date (1 088);
- **§ 16 of the Viticulture and Viniculture Act** – failure to comply with requirements for product/wine labelling (97);
- **§ 27 of the Viticulture and Viniculture Act** – failure to comply with requirements for the placement of wine on the market (135);
- **§ 30 of the Viticulture and Viniculture Act** – failure to keep records in the wine sector (96);
- **§ 76 of Regulation (EC) No. 1308/2013** – failure to comply with the requirements of commercial standards for fruit and vegetables (118);
- **Art. 80 (2) of Regulation (EC) No. 1308/2013** – marketing of products from the vine that have undergone unauthorized oenological practices (5);
- **Art. 147 (1) of Regulation (EC) No. 1308/2013** – placing products in the wine sector on the market without accompanying documents (35);
- **Art. 42 (1) of Regulation (EC) No. 2019/33** – marketing of products in the wine sector that are labelled contrary to the Regulation (1);

V roce 2023 nabylo právní moci 88 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty za spáchané přestupky, z nichž bylo v 51 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 29 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí (včetně změn formálního charakteru), v 7 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí a v 1 případě bylo podáno opožděné odvolání.

V roce 2023 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 26 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 20 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v 6 případech bylo rozhodnutí ÚI soudem zrušeno a věc vrácena k dalšímu řízení. V roce 2023 nabylo právní moci též 11 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.

2.9

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 v roce 2023 poskytla informace celkem v 6 případech. SZPI se aktivně zapojovala do řešení případů týkajících se zjištění nekalých obchodních praktik, včetně nekalých obchodních praktik použitých vůči spotřebitelům pocházejících z jiných členských států EU prostřednictvím systému pro výměnu informací o vnitřním trhu (Internal Market Information Systém – IMI). SZPI je taktéž zapojena do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávné aplikace právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci. V roce 2023 však SZPI prostřednictvím systému SOLVIT oslovena nebyla ani tento systém sama nevyužila. SZPI se rovněž účastní zasedání expertní komise k zákonu o regulaci reklamy, jejíž činnost zastřešuje MPO.

Permanentně vysokou úroveň má spolupráce SZPI s Generálním ředitelstvím cel při kontrolách potravinářských komodit dovážených ze třetích zemí a při kontrolách lihovin hlavně ve vztahu k povinnostem vyplývajícím ze zákona o povinném značení lihu. Časté a účinné jsou společné kontroly zaměřené na původ dováženého nebo přepravovaného vína. SZPI spolupracuje s GŘC i při kontrole v oblasti internetového obchodu a při vzdělávání inspektorů.

Velmi úzká spolupráce při výkonu úředních kontrol je průběžně realizována se Státní veterinární správou. Jedná se

- **Act No. 40/1995 Coll., on Regulation of Advertising** – violation of certain requirements for food advertising (29);
- **Act No. 634/1992 Coll., on Consumer Protection** – unfair practices when placing food on the market (15);
- **Act No. 255/2012 Sb., Inspection Code** – failure to cooperate during inspections (327).

88 decisions made by CAFIA Headquarters on appeals against the Inspectorate's decision on fines imposed for committed offences entered into legal force in 2023. In 51 cases the appealed decision was upheld, in 29 cases the appealed decision was changed (including changes of a formal nature), in 7 cases the appealed decision was cancelled and returned to the relevant inspectorate for new proceedings and decisions, and in 1 case a late appeal was submitted.

In 2023, regional courts decided with final legal force on the administration of justice regarding 26 complaints against the decisions of CAFIA Headquarters. Of the delivered final regional court decisions, the complaints were dismissed as unjustified in 20 cases and the decision of the Headquarters was revoked by the court in 6 cases and returned for consideration via further proceedings. In 2023, 11 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters entered final legal force.

2.9

Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic

CAFIA collaborates with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in the joint operation of the ProCoP system for many years, the function of which is to provide information to entrepreneurs regarding product requirements and functioning of the internal market for the free movement of foodstuffs. In 2023, CAFIA provided information in a total of 6 cases. CAFIA actively contributed to the resolution of cases concerning unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed at consumers from other Member States of the EU, using a system for the exchange of information about the internal market (Internal Market Information System – IMI). CAFIA is also involved in the SOLVIT system, which facilitates cooperation between Member States in the effective resolution of issues that arise due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public authorities. However, CAFIA

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.

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 dodržování práv duševního vlastnictví, a to zejména kontrol chráněných zeměpisných označení potravin a chráněných označení původu potravin.

V roce 2023 spolupracovala SZPI také se Státní správou hmotných rezerv (SSHR) při poskytování informací při naskladnění dvou strategických hmotných rezerv do úložišť SSHR.

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.

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

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 v roce 2023 také úzce spolupracovala se Státním zemědělským a intervenčním fondem, a to zejména v rámci hodnotitelských komisí pro udělování ocenění národní značkou kvality „KLASA“ a „Regionální potravina“ a také v rámci kontrol takto oceněných potravin.

Na místě je zmínit velmi efektivní spolupráci s Potravinářskou komorou ČR. Tato spolupráce je vedena ve dvou hlavních

was not contacted via the SOLVIT system in 2023, nor did it use this system. CAFIA also participates in the meetings of the expert committee concerning the law on the regulation of advertising, whose activities lie under the patronage of the Ministry of Industry and Trade.

Cooperation between CAFIA and the General Directorate of Customs during inspections of food commodities imported from third countries and during inspections of spirits, particularly related to the duties arising from the Act on Mandatory Labelling of Spirits, is consistently of a high standard. Joint inspections focused on the origin of imported or transported wines are frequent and effective. CAFIA also cooperates with the General Directorate of Customs in the area of online store inspections and in the training of inspectors.

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. In addition, SVA submits relevant information to CAFIA about its findings at inspections conducted on the premises of producers of foodstuffs of animal origin.

Another cooperating supervisory body that should be mentioned is the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, with which the cooperation takes place on inspections carried out at 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, particularly when dealing with products declared to be food supplements that are very similar to medicinal products.

CAFIA continued in co-operation 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 2023, CAFIA also cooperated with the State Material Reserves Administration (SMRA) by providing information when two of the SMRA's strategic material reserves repositories were restocked.

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 practical application of the agreed rules in many cases simplifies the performance of the official inspections carried out by CAFIA.

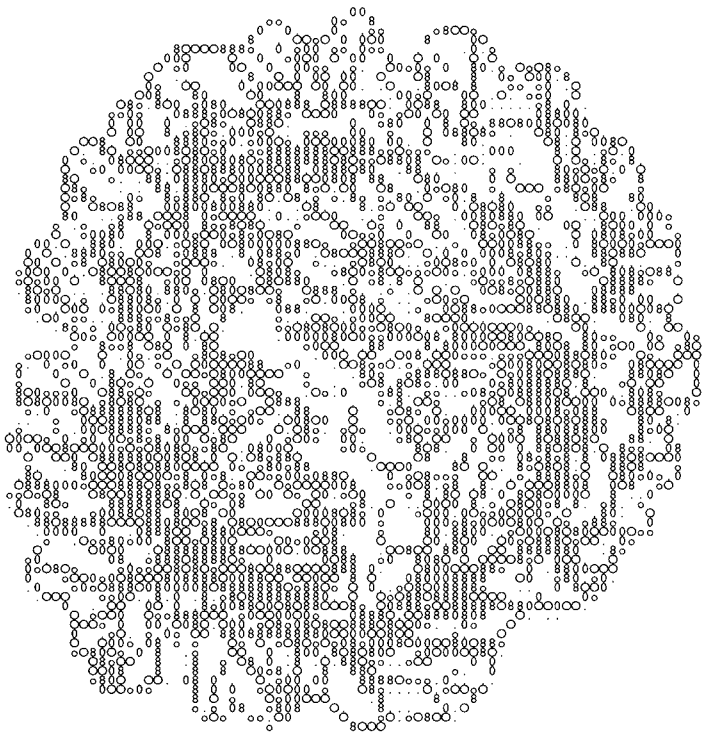
oblastech. Za prvé to je oblast spolupráce při vyjasňování si přístupu k praktickému řešení otázek vyplývajících z někdy i velmi komplikovaných právních předpisů. Takový přístup umožňuje českým výrobcům co nejrychleji a nejefektivněji přijímat ve svých podnicích účinná opatření. Na druhou stranu je pak úřední kontrola v mnoha případech rychlejší a jednodušší. V posledních dvou letech je velice intenzivně řešena především otázka nezavádějícího označování tzv. plant based produktů. 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.

SZPI pokračovala v roce 2023 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 2023 ve spolupráci s Radou pro rozhlasové a televizní vysílání v oblasti koordinace kontroly reklamy.

SZPI spolupracovala v roce 2023 s Národní protidrogovou centrálou Služby kriminální policie a vyšetřování Policie ČR v oblasti kontroly potravin, které by mohly obsahovat omamné a psychotropní látky.

V oblasti metrologie udržuje SZPI aktivní spolupráci s ČMI a ÚNMZ. Zástupce za SZPI je členem Rady pro metrologii. SZPI se účastní pravidelných schůzek této Rady a sleduje aktuální dění na poli metrologie v ČR.



The monitoring of the incidence of radiation is organised across the EU's Member States and includes the elements of the environment (soil, water, air) and the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs). CAFIA is a member of the National Radiation Monitoring Network and collaborates with the State Office for Nuclear Safety in the monitoring of radioactive contamination (activity of the ^{137}Cs radionuclide) throughout the entire territory of the Czech Republic.

CAFIA maintains close professional contacts in the field of consumer protection. CAFIA is an active member of the Quality in Consumer Protection Expert Section of the Quality Council of the Czech Republic, and is also a member of the Food and Consumer Working Group of the Czech Technology Platform for Foodstuffs.

In 2023, CAFIA also cooperated closely with the State Agricultural Intervention Fund, especially within the framework of the evaluation commissions for awarding the "KLASA" and "Regional Food" national quality marks, and also in the area of inspections of products with these awards.

The very efficient cooperation between CAFIA and the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic (FFDI CR) is also worthy of mention. This cooperation is maintained in two principal areas. First, there is cooperation in the development of a shared approach to finding practical solutions for issues resulting from legal regulations, which are sometimes very complicated. This approach allows Czech producers to take effective measures in their businesses as quickly and as efficiently as possible. Also, official inspections are then faster and simpler in many cases. In the last two years, issues concerning the handling of non-misleading labelling of "plant-based" products have been discussed intensively. The other area of cooperation lies in the creation of the Czech Guild Standards, during which CAFIA is able to provide the Food Chamber of the Czech Republic with a qualified opinion on almost all of the presented proposals for standards.

In 2023 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 2023 CAFIA continued its cooperation with the Council for Radio and Television Broadcasting in the coordination of advertising inspections.

In 2023 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.

Spolupráce s dalšími organizacemi:

- Státní zdravotní ústavy (SZÚ)
- Státní ústav pro kontrolu léčiv (SÚKL)
- Mendelova univerzita v Brně – Agronomická fakulta
- Masarykova univerzita v Brně
- Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha
- Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární 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.
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský
- Český svaz pivovarů a sladoven
- Českomoravský svaz minipivovarů
- Unie destilatérů
- Český svaz zpracovatelů masa v Praze
- Českomoravský svaz mlékárenský v Praze
- Českomoravská komora odborových svazů – odborná sekce Kvalita v ochraně spotřebitele
- Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.
- Českomoravská drůbežářská unie, o.s.
- Sdružení drůbežářských podniků
- Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) – pracovní skupina Potraviny a spotřebitel a Bezpečnost potravin
- Časopis MASO
- Sdružení pracovníků dezinfekce, dezinsekce, deratizace ČR

In the area of metrology, CAFIA maintains active cooperation with the Czech Metrology Institute and the Office for Standards, Metrology and Testing. A CAFIA representative is a member of the Council for metrology. CAFIA participates in regular meetings of the Council and monitors current events in the field of metrology in the Czech Republic.

Cooperation with other organizations:

- National Institutes of Public Health (NIPH)
- State Institute for Drug Control (SIDC)
- 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 o.s.
- Celia Club, Brno
- Vegetable Producers Union of Bohemia and Moravia
- Fruit Producers Union of the Czech Republic,
- Veterinary Research Institute, v.v.i.
- Crop Research Institute, v.v.i
- Potato Research Institute Havlíčkův Brod, s.r.o.
- Beer and Malt Research Institute
- Czech Beer and Malt Association
- Czech-Moravian Association of Microbreweries
- Distillers' Union
- Czech Meat Processors Association, Prague
- Bohemian-Moravian Dairy Product Association, Prague
- 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
- Association of Disinfection, Disinsection and Pest Control Workers of the Czech Republic

2.10

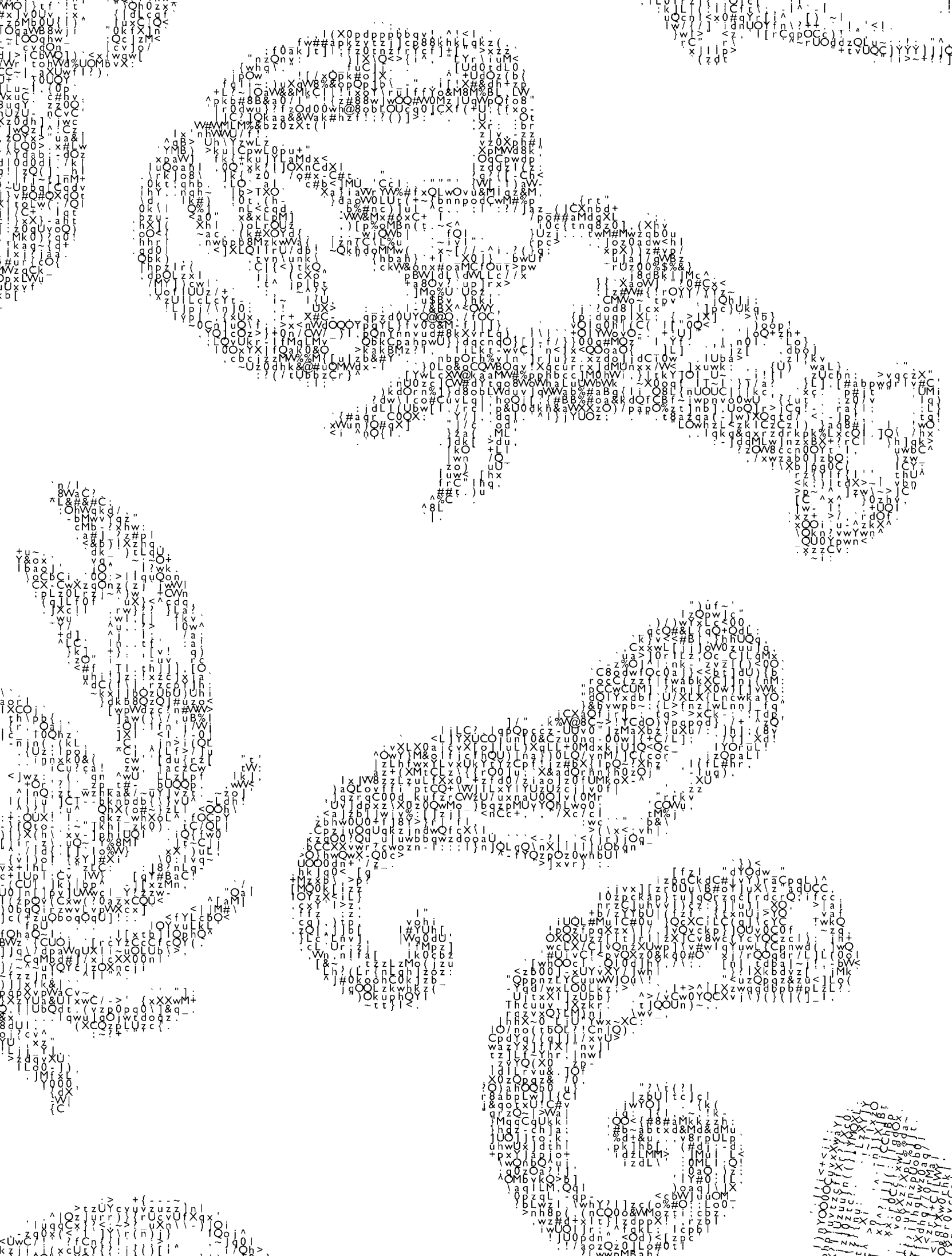
Systém managementu jakosti

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. na všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Systém managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2023 byl systém managementu jakosti na SZPI úspěšně prověřen a zkontrolován recertifikačním auditem prováděným certifikační společností. SZPI je nyní certifikována na výkon činnosti správního úřadu provádějícího státní dozor v oblasti potravin, vybraných výrobků a veřejného stravování dle ČSN EN ISO 9001:2016 do 26. 9. 2026.

2.10

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 being continuously improved and is subjected to supervisory and recertification audits by an external auditing authority every year. In 2023, the quality management system at CAFIA was successfully inspected and checked via a re-certification audit performed by a certification company. CAFIA is now certified to perform the activities of an administrative office carrying out state supervision in the area of foodstuffs, selected products and public catering according to the ČSN EN ISO 9001:2016 Standard until 26. 9. 2026.



3 Mezinárodní vztahy International relations

3.1

Mezinárodní spolupráce

I v roce 2023 měli zaměstnanci SZPI možnost účastnit se zahraničních pracovních cest, které v drtivé většině směřovaly na rozličná školení BTSF, v menší míře pak na vzdělávací workshopy určené pro zaměstnance laboratoří a různé konference.

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se opět začali účastnit školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANTE a která se specializují na různá kontrolní témata. V roce 2023 mělo 18 zaměstnanců SZPI možnost účastnit se prezenčně 13 typů školení zaměřených např. na audity potravinářských podniků, HACCP, chráněná označení původu, kontrolu vína, nové potraviny. Dalších 6 typů školení bylo realizováno formou e-learningu, kterého se zúčastnilo celkem 17 osob, z toho někteří absolvovali více druhů školení. 3 zaměstnanci SZPI se aktivně podílejí jako školitelé v rámci programů BTSF pro oblast kontroly e-commerce a HACCP.

V roce 2023 nadále působila zaměstnankyně SZPI na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu na Oddělení zemědělství a životního prostředí, kde měla na starosti problematiku společné organizace trhů, rostlinné a živočišné komodity, ekologické zemědělství a záležitosti týkající se OIV.

Zástupce SZPI se jako vědecký delegát zúčastnil jednání v pracovních skupinách a Komisích OIV, zejména Komisi II (Enologie) a Subkomisi pro metody analýzy (SCMA), které se uskutečnily na přelomu února a března 2023 v Dijonu ve Francii. A dále se jako zástupce národního delegáta zúčastnil jednání Výkonného výboru a Valného shromáždění OIV v říjnu 2023 tamtéž.

Zástupci vedení SZPI se také pravidelně účastní neformálních setkání vrcholných představitelů evropských orgánů zodpovědných za dozor nad potravinami Heads of Food Safety Agencies, které se obvykle koná dvakrát ročně pod záštitou země, která aktuálně předsedá Radě EU. V roce 2023 proběhlo prezenční jednání ve Švédsku pod záštitou švédského předsednictví v Radě EU a online jednání pod záštitou španělského předsednictví v Radě EU. Jednání Heads of Food Safety Agencies mají široký rozsah vysoce aktuálních témat, jako jsou zejména bezpečnost, falšování a označování potravin, doplňky stravy, nové kontrolní metody, kontrola e-commerce a další aktuální témata jako např. udržitelnost. SZPI rovněž spolu s německým úřadem BVL předsedá podskupinu Heads of Food Safety Agencies, která se zabývá problematikou kontroly e-commerce. V roce 2023 proběhlo jedno prezenční jednání ve Vídni.

3.1

International cooperation

In 2023, as in the previous years, CAFIA employees had the opportunity to take part in business trips abroad, the vast majority of which were various BTSF training sessions, or, to a lesser extent, workshops intended for laboratory employees and various conferences.

CAFIA inspectors and other employees started to participate again in a training event called Better Training for Safer Food (BTSF), which is organized for the representatives of supervisory authorities by DG SANTE, and which specializes in various inspection topics. In 2023, 18 CAFIA employees had the opportunity to participate in 13 types of training focused on, e.g. audits of food businesses, HACCP, protected labels, wine control and new foodstuffs. Another 6 types of training took place in the form of e-learning in which 17 persons took part, several of whom underwent several kinds of training. Three CAFIA employees actively participate as trainers in the BTSF programmes for the area of e-commerce inspections and HACCP.

In 2023, a CAFIA employee was engaged in the Permanent Representation of the Czech Republic to the EU in Brussels at the Department of Agriculture and Environment, where she was in charge of issues connected with the organisation of the common market, plant and animal commodities, organic agriculture and OIV issues.

A CAFIA representative, as a scientific delegate, participated in the meetings of working groups and OIV commissions, particularly Commission II (Oenology) and the Sub-Commission on Methods of Analysis (SCMA), which took place at the end of February and the beginning of March 2023 in Dijon, France. Also, as a representative of the national delegate, he participated in the meeting of the Executive Committee and the General Assembly of the OIV there in October 2023.

CAFIA management representatives also regularly attend Heads of Food Safety Agencies meetings. These are informal meetings of the heads of European bodies responsible for the supervision of foodstuffs, and generally take place twice a year under the auspices of the country currently chairing the EU Council. In 2023, face-to-face negotiations took place in Sweden under the Swedish Presidency of the EU Council and online negotiations under the Spanish Presidency of the EU. The meetings of the Heads of Food Safety Agencies deal with a wide range of very relevant topics, in particular food safety, adulteration and labelling of foodstuffs, food supplements, new inspection methods, e-commerce monitoring, and other current topics such as sustainability. Together with the German office BVL, CAFIA also

Zaměstnanec SZPI reprezentoval náš úřad na Evropském fóru bezpečnosti potravin, kterého se zúčastnili účastníci projektu Systému bezpečnosti potravin v Evropě. Projekt byl zaměřen na sdílení znalostí, osvědčených postupů a řešení kritických problémů v oblasti bezpečnosti potravin. Cílem zmíněného fóra bylo usnadnit dialog mezi těmito aktéry na poli bezpečnosti potravin a podpořit spolupráci, která může zlepšit účinnost politik v oblasti bezpečnosti potravin a úsilí v oblasti výzkumu na celém kontinentu. Kromě SZPI se za Českou republiku zapojila VŠCHT (jako koordinátor projektu) a Potravinářská komora ČR. Celé Konsorcium FoodSafety4EU sestávalo z 23 partnerů včetně výzkumných institucí a univerzit, národních agentur pro bezpečnost potravin, zemědělsko-potravinářských federací a dalších. Jednalo se o tříletý projekt (končící v prosinci 2023) s cílem navrhnout, vyvinout a představit platformu pro více zúčastněných stran k vytvoření sítě hráčů na národní, evropské a mezinárodní úrovni. Tento projekt byl financován v rámci programu Evropské unie pro výzkum a inovace Horizon 2020.

Za zmínku rovněž stojí účast tiskového mluvčího SZPI ve vysílání evropského kanálu TV Arte k tématu „Bezpečnost potravin v EU – současná situace a budoucí příležitosti i rizika", v rámci něhož seznámil německé a francouzské publikum s postoji SZPI k problematice dozoru bezpečnosti potravin v národním i evropském kontextu a s projekty informování a edukace spotřebitelů, zejména internetovým portálem Potraviny na pranýři.

V březnu 2023 se na Inspektorátu Praze uskutečnilo setkání s panem Fuadem Mardijevem, vedoucím Mezinárodního odboru ázerbájdžánské Agentury pro bezpečnost potravin. Při setkání byla vzájemně představena činnost úřadů a ze strany SZPI byla návštěvě představena především kontrola internetového obchodu, systém vzdělávání, internetový portál Potraviny na pranýři a mobilní kancelář inspektorů.

chairs the Heads of Food Safety Agencies subgroup which deals with issues concerning e-commerce monitoring. One face-to-face meeting took place in Vienna.

A CAFIA employee represented our office at the European Food Safety Forum, which was attended by the participants of the project Food Safety System in Europe. The project focused on sharing knowledge, best practices and solving critical problems in the field of food safety. The aim of the above-mentioned forum was to facilitate dialogue between these actors in the field of food safety and to promote collaboration in order to improve the effectiveness of food safety policies and research efforts across the continent. Apart from CAFIA, the University of Chemistry and Technology (as a project coordinator) and the Food Chamber of the Czech Republic were both involved on behalf of the Czech Republic. The entire FoodSafety4EU Consortium consisted of 23 partners, including research institutions and universities, national food safety agencies, agricultural-food federations and others. It was a three-year project (ending in December 2023) with the aim of designing, developing and introducing a platform for more participating parties to form a network of players at a national, European and international level. This project was funded under the European Union´s Horizon 2020 research and innovation programme.

Also worth mentioning is the participation of the CAFIA press spokesperson in the broadcasting of the European channel TV Arte on the topic "Food safety in the EU – current situation and future opportunities and risks", during which he acquainted German and French audiences with CAFIA´s attitude to issues concerned with food safety supervision in a national and European context, and also with consumer information and education projects, particularly the Food Pillory internet portal.

In March 2023, a meeting took place at the Prague Inspectorate with Mr. Fuad Maridijev, the head of the International Department of the Azerbaijan Food Safety Agency. During the meeting, the activities of both authorities were mutually presented, during which CAFIA mainly presented online store inspections, the education system, the Food Pillory internet portal and the inspectors´ mobile office.

3.2

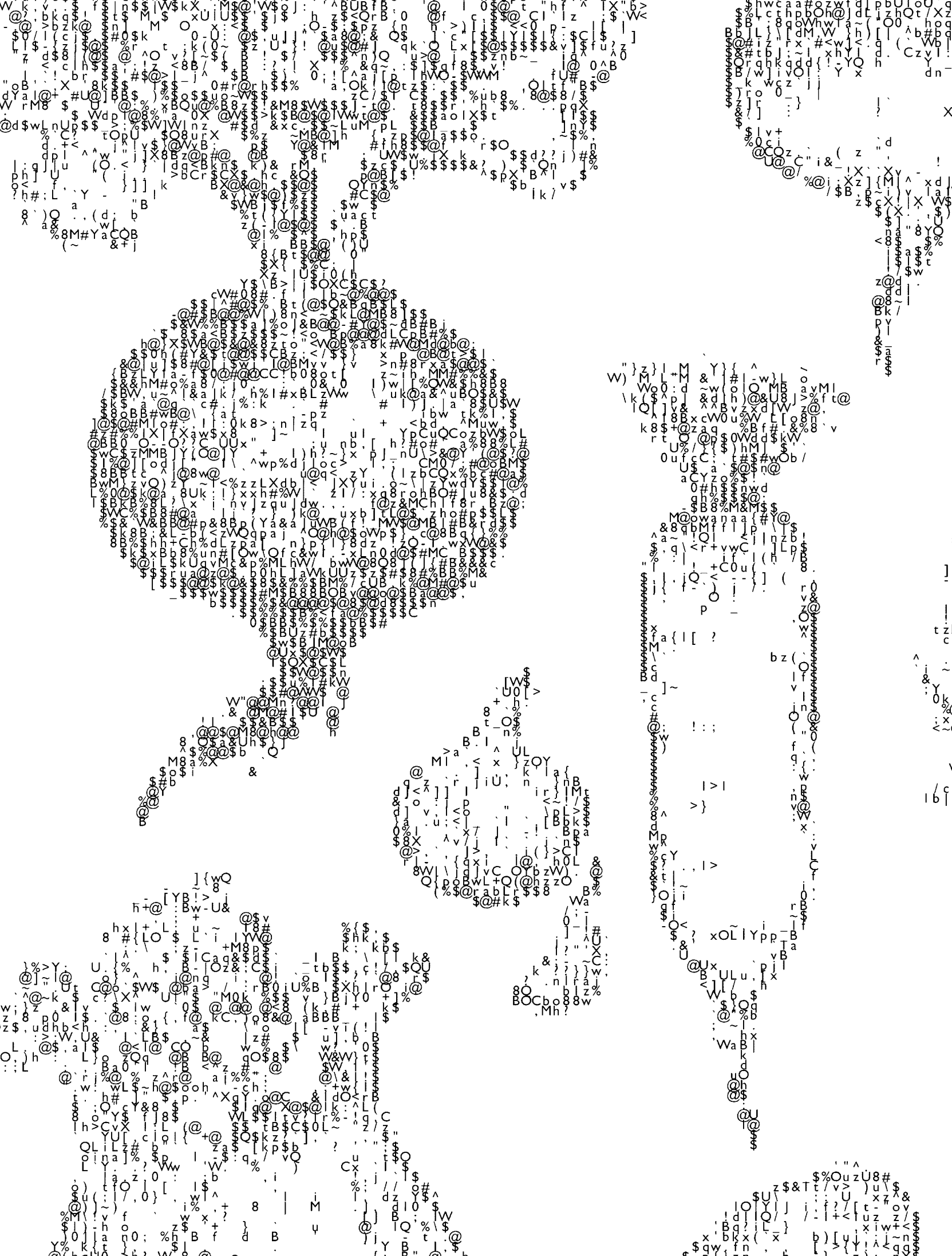
Mezinárodní projekty

V roce 2023 nebyl realizován žádný projekt financovaný z prostředků EU, nicméně pro náš úřad je možnost takového financování alespoň části aktivit nadále zajímavou příležitostí, a proto jsou průběžně sledovány možnosti zapojení se do některého z programů financovaných z fondů EU. Ačkoli se v loňském roce nerealizoval žádný projekt, SZPI aktivně využívala kontaktů získaných při posledním projektu přeshraniční spolupráce, který se uskutečnil v předešlém roce a se saským státním ministerstvem pro sociální záležitosti a soudržnost si vyměňovala informace o kontrolních zjištěních s přeshraničním dopadem nebo ohledně přístupu ke kontrolám určitých komodit.

3.2

International projects

In 2023, no project financed from EU funds was implemented. However, for our office, the possibility of financing at least a part of our activities from EU funds continues to be an interesting opportunity, and therefore the options for getting involved in programmes financed from EU funds are continuously monitored. Even though no project was implemented in the last year, CAFIA actively used the contacts obtained in the latest cross-border collaboration project which took place the previous year and it exchanged information about inspection results with a cross-border impact or information concerning the approach to inspections of certain commodities with the Saxon State Ministry for Social Affairs and Cohesion.



4 Vztahy s veřejností Public relations

4.1

Komunikace s médii

Komunikace SZPI s veřejností je založena na principu transparentnosti a otevřenosti. Klíčovou úlohu v této komunikaci sehrávají média a SZPI 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 a dalších formách online komunikace. Tato forma spolupráce umožňuje nejen s nezbytnou rychlostí a dopadem informovat spotřebitelskou a podnikatelskou veřejnost o zásadních zjištěních SZPI, např. o nebezpečných potravinách na trhu či uzavřených provozovnách společného stravování, ale rovněž zvyšovat spotřebitelskou gramotnost a zlepšovat u klíčových cílových skupin orientaci na trhu s potravinami i právní povědomí.

Komunikační prioritou SZPI směrem k 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 s ohledem na název výrobku, výrobní šarže, výrobce a místa prodeje tak, aby byli v maximální možné míře chráněni ti spotřebitelé, kteří mohou mít závadnou potravinu doma. Inspekce průběžně zveřejňuje i zprávy o opatřeních ukládaných v provozovnách potravinářských podniků a podniků společného stravování, které nesplňují příslušné právní předpisy.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2023 SZPI zveřejnila celkem 26. Dále SZPI průběžně zodpovídá dotazy vznesené individuálně redakcemi jednotlivých médií, kterých bylo v loňském roce 1 065.

Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k edukaci veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlase nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích. SZPI mj. dlouhodobě spolupracuje s Českou televizí a Českým rozhlasem, kde odborníci z řad inspekce seznamují veřejnost s problematikou potravinového práva, potravinářského sortimentu a s ním spojenými potenciálními riziky, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a také 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 pro-

4.1

Communication with the media

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, and CAFIA intensively and regularly cooperates with the media 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 online social networks and other forms of online communication. Such cooperation not only allows CAFIA to inform consumers and businesses of its key findings quickly and efficiently in cases such as the identification of unsafe food on the market or the closing of public catering facilities, but it also increases consumer literacy. In addition, it improves the orientation on the food market and legal awareness of 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. CAFIA publishes this information with an emphasis on speed, accessibility to the wider public and precision with regard to the product name, the production lot, 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. The inspection also continuously publishes reports on the measures imposed on food business operators and public catering establishments that fail to comply with applicable legal regulations.

Publication of press releases is a basic tool for communication with the public via the media, and CAFIA issued a total of 26 press releases in 2023. In addition, the Authority continuously provides answers to individual questions raised by the editors of individual media organisations; there were 1 065 such questions last year.

CAFIA management together with other groups of expert employees also regularly contribute to the education of the public through their participation in the 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 CAFIA´s expert employees to inform the public about issues concerning food law, food selection, and the potential risks associated therewith. They additionally provide information on the results of inspection activities and advise consumers on how to reduce the risk of buying poor quality or even unsafe food.

střednictvím 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 2023 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 005 osob a subjektů. Z toho téměř 90 % (5 238) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zde Odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy celkem od 881 nejrůznějších žadatelů o informace (z nichž 462 bylo podáno telefonicky, 419 písemně). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 065 tazatelů z oblasti médií. Zbývající desetina tazatelů (celkem 767 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 a médií (OKM) speciální informační linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy ze strany veřejnosti. V roce 2023 využilo této služby celkem 3 292 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 699 osob a subjektů telefonicky a 1 593 osob a subjektů písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Na informační linku se obraceli tazatelé převážně v angličtině, konkrétně se jednalo o 61 dotazů. Nejčastěji se jednalo o podnikatele, kteří se dotazovali na možnosti uvádění tabákových a potravinářských výrobků na český trh.

Nejvíce se na OKM se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby uvažující o zahájení podnikání v potravinářství) a dále spotřebitelé. V roce 2023 telefonicky kontaktovalo OKM 1 291 podnikatelů a 361 spotřebitelů. Písemnou formu dotazu zvolilo 1 246 podnikatelů a 330 spotřebitelů. Podnikatelé se na OKM častěji obraceli telefonicky, což je z jejich pohledu patrně rychlejší a flexibilnější způsob opatření informací. Celkem netradičně také spotřebitele raději využívali komunikaci po telefonu. Rozložení množství dotazů určených pro OKM v průběhu roku dle typu komunikace více přibližuje graf 5.

Vývoj počtu dotazů směřovaných na oddělení komunikace a médií a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2023 přibližuje graf 6. V kategorii „instituce“ se v uplynulém roce objevovaly nejčastěji dotazy Policie České republiky, ministerstev, Celní správy a jiných dozorových organiza-

Significant source of information on the results of CAFIA inspections for both consumers and the media is the online Food Pillory portal. On this website, CAFIA publishes information on serious findings concerning unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through application for mobile phones running on Android and iOS operating systems. At present, visitors to the website can find information on almost 5 500 food lots that have 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 on a daily basis.

4.2

Communication with the public

In 2019, a total of 6 005 individuals and entities contacted CAFIA with inquiries. Almost 90% of them (5 238) contacted the CAFIA Headquarters directly. The CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification registered inquiries from a total of 881 different entities (of which 462 were submitted in writing, and 419 by telephone). In addition, the CAFIA Spokesperson and his deputy received a total of 1065 inquiries from the media throughout the course of the year. The remaining tenth of inquirers (767 applicants for information in total) contacted one of the regional CAFIA Inspectorates to get the answer to their queries.

A special telephone helpline and e-mail address are operated by the CAFIA Communication and Media Unit (CMU), which deals with all sorts of inquiries from the public as part of the CAFIA Headquarters. In 2023, a total of 3 292 inquirers used this service. 1 699 applicants for information contacted CAFIA by telephone, and 1 593 individuals did so in writing. Some inquiries were submitted in a foreign language. 61 inquirers contacted the information line, mainly in English. Most frequently they were entrepreneurs, who asked about the options for the introduction of tobacco and food products to the Czech market.

The majority of people who contacted the CMU with their inquiries were entrepreneurs (or persons considering starting a business in the area of food), followed by consumers. 1 291 entrepreneurs and 361 consumers contacted the CMU by phone in 2023. 1 246 entrepreneurs and 330 consumers opted for written queries. Entrepreneurs contacted the CMU more frequently via telephone, as they see this as being a faster and more flexible way to obtain information. In addition, somewhat non-traditionally, consumers also showed a tendency to use telephone communication. The distribution of the number of inquiries addressed to the

cí (FÚ, ÚKZUZ, SÚKL). V kategorii „jiné“ šlo nejastěji o žadatele o zaměstnání u SZPI a o studenty, převážně středních a vysokých škol, kteří usilovali o stáž u SZPI. Často pak studenti také žádali o podklady a informace, které by mohli zužitkovat ve svých písemných pracích.

Podnikatelé obracející se na oddělení komunikace a médií nejčastěji žádají informace k zahájení činnosti v oblasti potravinářství. Často se jedná o výrobu potravin ve sdílených kuchyních, skladování potravin v rodinných domech či výrobu v domácnostech, což může být stále následkem pandemie Covid-19, kdy se podnikatelé začali postupně více zajímat o výrobu potravin z domova. Již tradičně pak tazatelé měli zájem o informace k dovozu či prodeji doplňků stravy a dalších produktů (typicky nápojů, ovoce a zeleniny, cukrářských výrobků nebo bylinných směsí). Jako i v předcházejících letech mnoho tazatelů zjišťuje podmínky pro podnikání s produkty obsahujícími CBD (kanabidioly). Nově dotazy často směřovaly také na HHC a ve velké míře pak na schvalovací proces novel food a jejich dovoz. Nově také rezonovalo téma přidávání hmyzu do potravin. Podnikatelé se dále ptají na parametry pro tabákové výrobky, označování potravin obecně či na nahlašování jejich dovozu ze zahraničí. Vzrostl počet dotazů od zahraničních podnikatelů. Převážně se tito podnikatelé věnovali možnostem importu zboží z Evropské unie, ale i ze třetích zemí.

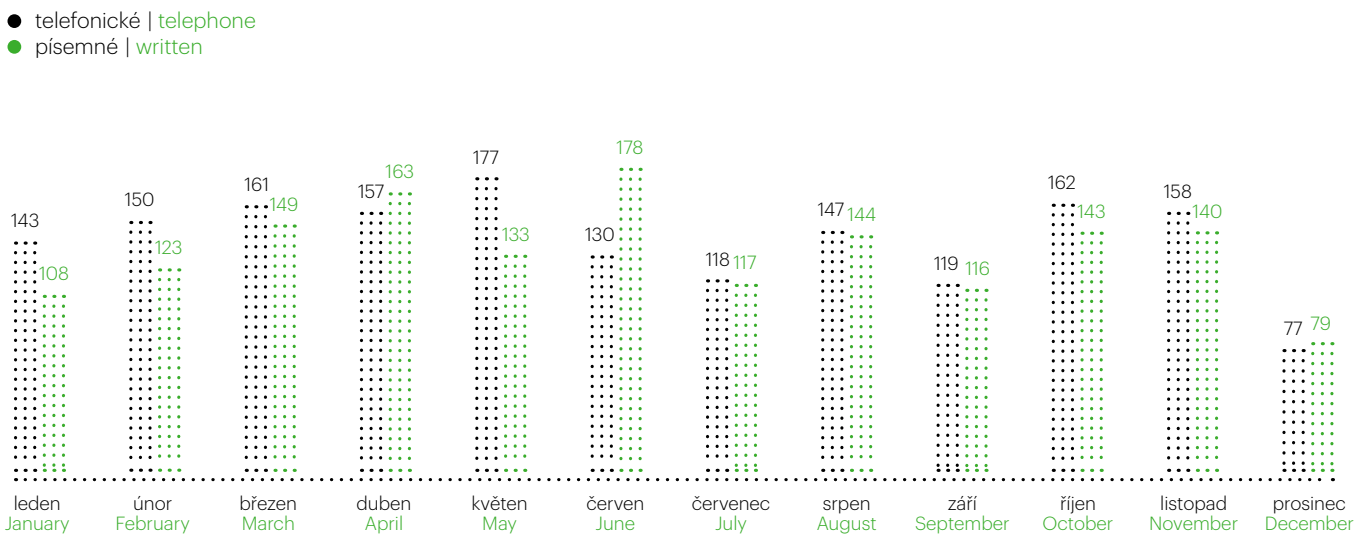
Dotazy spotřebitelů, kteří se na informační linku SZPI obrátili, se ve velké míře týkaly problematiky kratomu, HHC a způsobu jeho prodeje dětem a mladistvím. Zejména u rodičů tato témata velmi rezonovala a hojně se dotazovali i na regulaci energetických nápojů, které jsou dětem a mladistvím běžně dostupné. Již tradičně se spotřebitelé dotazovali na povinnosti podnikatelů, zejména zda je nutno

CMU during the year according to the type of communication is shown in more detail in Graph 5.

Graph 6 shows the monthly fluctuations in the number of queries made to the Communication and Media Unit and the CAFIA press Spokesperson in 2023. The most common sources of questions in the “institution” category were the Police of the Czech Republic, government ministries, the Customs Administration, and other supervisory organizations (the Financial Office, the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, and the State Institute for Drug Control). In the “other” category, queries most often came from CAFIA job applicants and students, mainly from universities, who were interested in an internship at CAFIA. Often, students also asked for documents and information that they could use in their written work.

Entrepreneurs addressing the Communication and Media Unit most frequently ask for information on commencing business activities in the food industry. These mainly concern food production in shared kitchens, the storage of food in family homes or food production at home, which may still be a consequence of the Covid-19 pandemic, when entrepreneurs gradually became more interested in food production at home. Traditionally, some inquirers were interested in information on the import or sale of food supplements and other products (typically beverages, fruit and vegetables, confectionery and herbal products). As in previous years, many enquirers asked about the conditions for doing business with products containing CBD (cannabidiols). Recently, there were frequent questions concerning HHC and, to a large extent, the approval process for novel food and its import. The topic of adding insects to foodstuffs has also appeared recently.

Graf 5: Dotazy veřejnosti směřované na oddělení komunikace a médií ÚI SZPI v roce 2023 | **Graph 5**: Queries from the public addressed to the CAFIA Communication and Media Unit at the CAFIA Headquarters in 2023



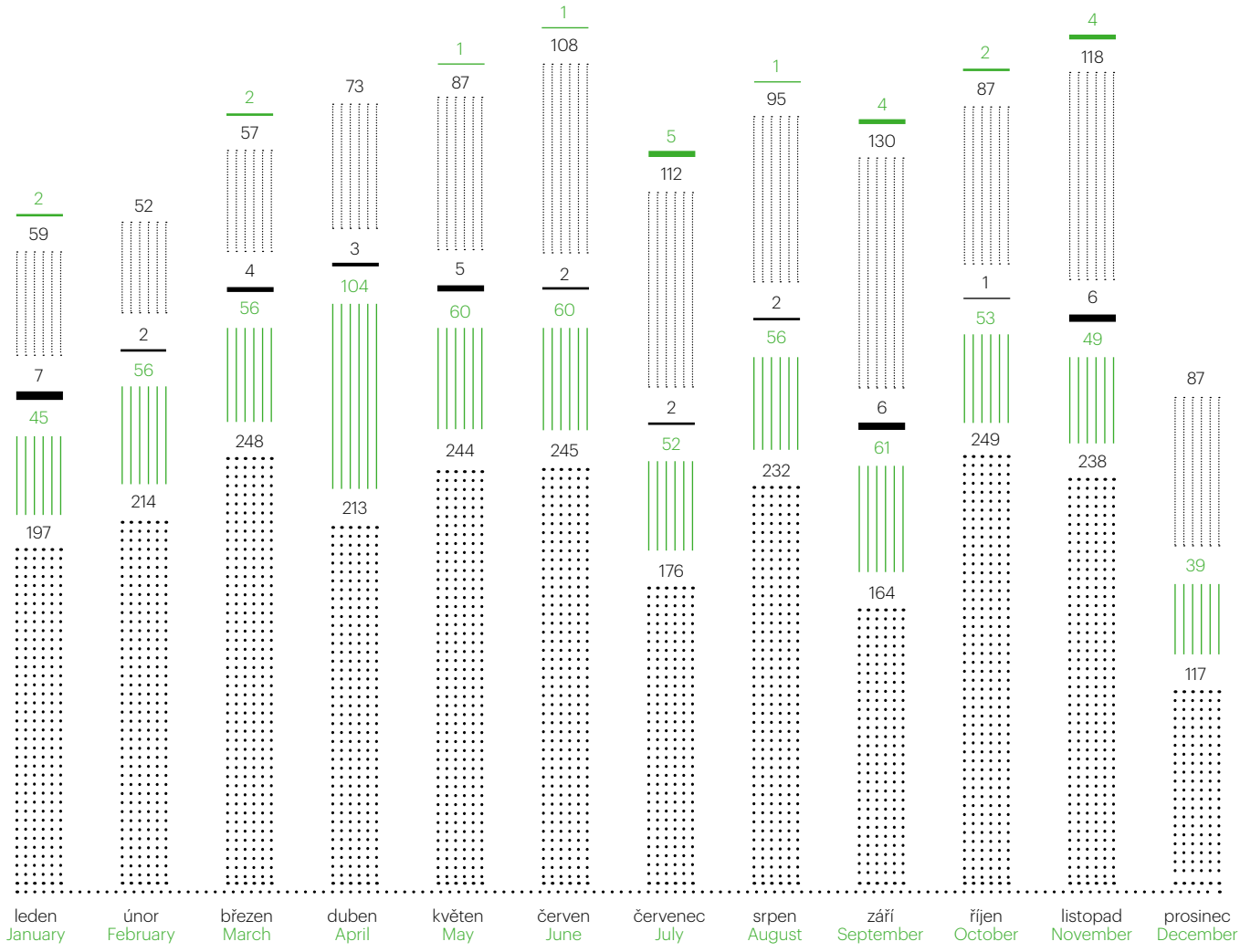
uvádět na balených potravinách zemi původu či výrobce. Několik dotazů také reflektovalo aktuálně se odehrávající kauzy v médiích (například dovoz potravin z Ukrajiny, přidávání hmyzu do potravin). Převážně seniory pak zajímaly zkušenosti našeho úřadu s doplňky stravy nebo různými přidanými látkami. Několik tazatelů žádalo o rozbor potravin, o jejichž jakosti a bezpečnosti měli pochybnost. Již tradičně bylo na informačí lince SZPI vyvraceno velké množství hoaxů, v tomto roce se týkaly převážně označování potravin logem žabky a přidávání libovolného hmyzu do potravin.

Obdržený počet žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím

Entrepreneurs also ask about the parameters for tobacco products, the labelling of foodstuffs generally or the reporting of their import from abroad. The number of inquiries from foreign entrepreneurs also increased. These individuals were mainly interested in issues concerned with the import of goods from the European Union, and also from third countries.

A large number of questions from consumers who contacted the CAFIA information line were now related to the issue of kratom and HHC, and the way they are sold to children and adolescents. These topics resonated particularly with parents, and they also asked a lot about the regu-

Graf 6: Dotazy veřejnosti určené oddělení komunikace a médií ÚI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2023
Graph 6: Questions from the public addressed to the Communication and Media Unit at the CAFIA Headquarters and to the CAFIA Spokesperson by type of inquirer in 2023



v roce 2023 ve srovnání s lety předchozími velmi vzrostl. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 98 dotazů. Z tohoto počtu vyřizoval Ústřední inspektorát SZPI celkem 76 žádostí. Zbytek žádostí pak vyřizovaly krajské inspektoráty SZPI. V průběhu let došlo u žádostí dle zákona č. 106/1999 Sb. k poměrně výrazné obměně struktury žadatelů, kdy v minulosti jejich značnou část tvořila spotřebitelská veřejnost, v současné době však převážnou většinu žadatelů tvoří advokátní kanceláře či sami provozovatelé potravinářských podniků.

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). Často podnikatelé vyžadují potvrzení o evidenci u SZPI, aby jim bylo umožněno hlásit se do dotačních programů. Vyřizování uvedených žádostí je v kompetenci jednotlivých regionálních inspektorátů a přes příslušný formulář je dostupný všem podnikatelům na webových stránkách SZPI. V roce 2023 se jednalo o celkem 305 žádostí.

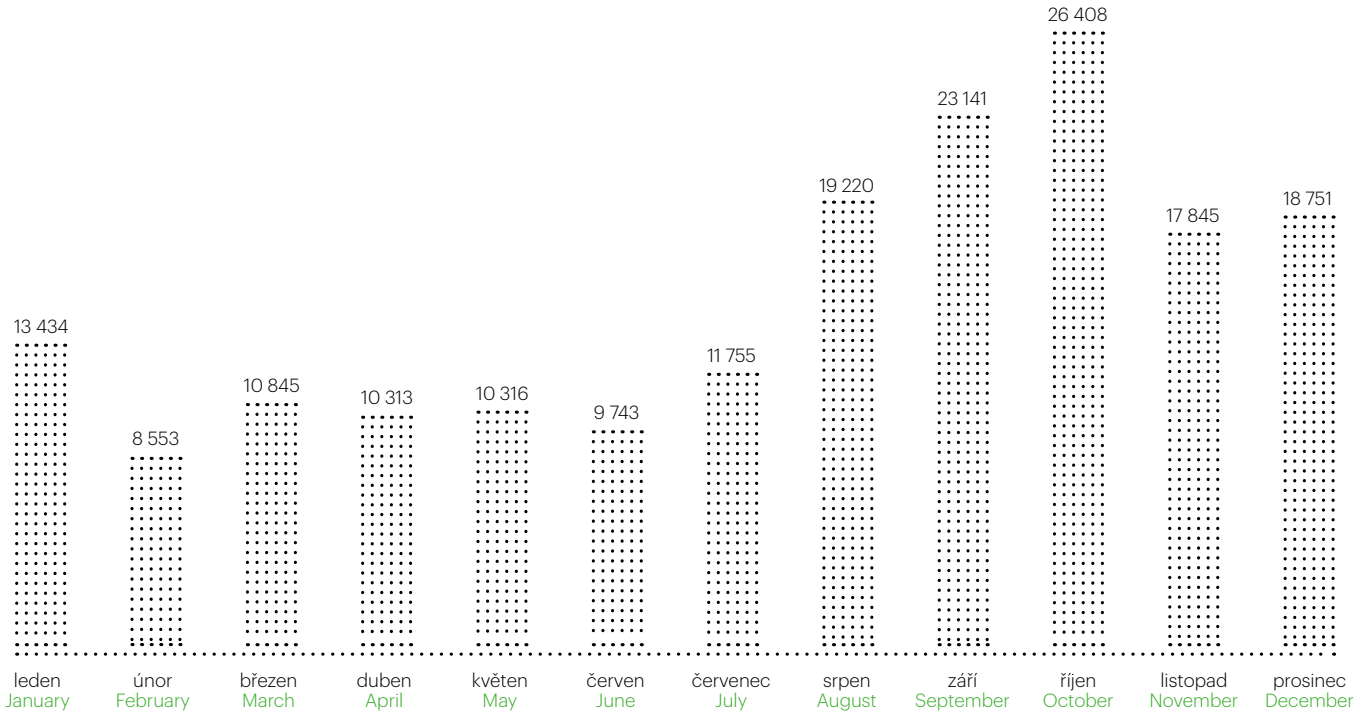
Webové stránky

Prostřednictvím webových stránek informuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce širokou veřejnost nejčastěji o činnosti úřadu, volných pracovních pozicích a aktuálních zjištěních. Pravidelně jsou uživatelé varováni před nebezpečnými, nejakostními či falšovanými potravinami, a to buď prostřednictvím tiskových zpráv, nebo odkazem na web Potraviny na pranýři. Uživatelé na webu najdou také informace o energetických nápojích, které jsou běžně dostupné dětem a mladým lidem. Tradičně se spotřebitelé tázali na povinnosti podnikatelů, a zvláště na to, zda je nutné uvádět na balené potravině stát původu nebo výrobce. Mnohé dotazy reflektovaly i aktuální kauzy v médiích (například dovoz potravin z Ukrajiny, přidávání hmyzu do potravin). Senioři byli zaujati zkušenostmi našeho úřadu s doplňky stravy a různými potravinářskými přídavnými látkami. Mnohé dotazovatele zajímala analýza potravin, jejichž kvalitu a bezpečnost měli pochybnosti. Tradičně se na informační linku CAFIA ohlásilo velké množství hoaxů, letos se jednalo zejména o problematiku označování potravin žabím logem a o zmíněné přidávání hmyzu do potravin.

lation of energy drinks, which are commonly available to children and young people. Traditionally, consumers asked about the obligations of entrepreneurs, and especially as to whether it is necessary to indicate the country of origin or manufacturer on packaged food. Several questions also reflected current cases in the media (for example, the import of foodstuffs from Ukraine, and addition of insects to food). Senior citizens were mainly interested in the experience of our authority with food supplements or various food additives. Several inquirers asked for the analysis of foodstuffs whose quality and safety they had doubts about. Traditionally, a large number of hoaxes have been refuted on the CAFIA information line, this year mainly related to the labelling of foodstuffs with the frog logo and the arbitrary addition of insects to food.

The number of requests for information received in accordance with Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, increased significantly compared to the previous years. A total of 98 inquiries fulfilled formal requirements of a request for information in accordance with that Act. Of this number, the CAFIA Headquarters handled a total of 76 requests. The rest were processed by the regional CAFIA Inspectorates. Over the years, there has been a relatively significant change in the types of entity submitting requests in accordance with Act No. 106/1999 Coll., while in the past a significant proportion of those submitting requests were members of the consumer public, currently the vast majority are law firms or food business operators.

Graf 7: Návštěvnost webu SZPI v roce 2023 | **Graph 7**: CAFIA website traffic in 2023



mace vedoucí k bezpečnému nákupu potravin. Nechybí varování před nedůvěryhodnými informacemi, tzv. hoaxy, a odpovědi na nejčastější dotazy.

Podnikatelé mají k dispozici přehledně zpracované podmínky pro zahájení činnosti v oblasti provozování potravinářských podniků včetně příslušných formulářů. Zástupci médií najdou na webových stránkách všechny tiskové zprávy, informace mohou čerpat i z dalších osvětových článků, které jsou na webu SZPI zveřejněny.

Webové stránky úřadu 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.

Web SZPI je uživatelům k dispozici ve dvou jazykových mutacích, a to v českém a anglickém jazyce.

I v roce 2023 přibyl na webové stránky SZPI nový obsah. Upravila se rovněž struktura webu. K dispozici jsou nové postupy a stanoviska SZPI, které jsou umístěné ve stejnojmenné rubrice. Dále se mohou uživatelé seznámit s novými informacemi, které se vztahují k tabákovým výrobkům, dvojí kvalitě potravin nebo vinařské problematice. Přibyly také informace týkající se hoaxů či společného stravování.

Nákupní zvyklosti, spotřebitelské chování, ale i znalosti uživatelů jsou ověřovány každý měsíc v anketní otázce. Po odeslání odpovědi na znalostní otázku se uživatelům zobrazí správná odpověď. Získaná data bývají využívána jako jeden z podkladů pro kontrolní činnost úřadu.

Webovou prezentaci úřadu lze rovněž nalézt 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.

V roce 2023 byly webové stránky SZPI nejvíce navštěvovány uživateli z České republiky (86,4 % celkových uživatelů), zaznamenány byly přístupy ze Slovenska (3,9 %), Německa (1,8 %) či Francie (1,7 %).

Uživatelé si v roce 2023 nejčastěji zobrazovaly tyto rubriky (v uvedeném pořadí): Novinky na webu, Volná místa, Tiskové zprávy, Hoaxy a Podněty ke kontrole.

Potraviny na pranýři v roce 2023

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

Outside the regime of Act No. 106/1999 Coll, requests for the confirmation of information known to food business operators (i.e. entities registered with CAFIA and subject to inspection) were dealt with. Entrepreneurs often require confirmation of their registration with CAFIA in order to be able to apply for subsidy programmes. The settlement of these requests is within the competence of the individual regional Inspectorates and is achieved via a specific form, which is available to all entrepreneurs on the CAFIA website. A total of 305 requests were processed in 2023.

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, poor quality or adulterated food, either via press releases or through a link to the Food Pillory website. Website users can also find information that enables the safe purchase of foodstuffs. There are also warnings about 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 food business operation, including the necessary forms. Media representatives can find not only press releases but also information in other awareness-raising articles on the website.

The website of the Authority is archived by the National Library of the Czech Republic and meets the conditions of internet 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 CAFIA website is available for users in two language versions, Czech and English.

In 2023, new content was added to the CAFIA website once again. The structure of the site was changed as well. There are new CAFIA procedures and statements available which are placed in a section of the same name. Furthermore, users can also familiarise themselves with new information related to tobacco products, dual quality or wine issues. Information regarding hoaxes and public catering has also been added.

Shopping habits, consumer behaviour and also users´ knowledge are checked every month via a survey question. 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.

Web Potraviny na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2023 jej navštívilo 6,4 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2023 to bylo 170 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovnách, tematicky zaměřených kontrolách a upozornění na rizikové webové stránky.

V sekci Potraviny jsou zveřejňovány záznamy o nevyhovujících šaržích potravin, které jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce 2016 se do projektu Potraviny na pranýři zapojila i Státní veterinární správa. Od 15. 11. 2016 jsou v sekci Potraviny zveřejňovány i nevyhovující šarže potravin, které byly zjištěny úřední kontrolou SVS.

V roce 2023 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 590 záznamů o nevyhovujících šaržích potravin, v kategorii nebezpečné 376, falšované 120 a nejakostní 94.

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

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

V roce 2023 bylo zveřejněno celkem 134 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii maloobchod 71, restaurace 21, výroba 17, rychlé občerstvení 10, pivnice, bar nebo herna 5, velkoobchod 4, výroba a rozvoz jídel 3, cukrárna 3. 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.

The web presentation of the Authority 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 few seconds.

In 2023, the CAFIA web pages were most frequently visited by users from the Czech Republic (86.4% of all users), but visits were also recorded from Slovakia (3.9%), Germany (1.8%) and France (1.7%).

The most frequently visited sections in 2023 were (in the following order): News on the Website, Vacancies, Press Releases, Hoaxes and Suggestions for Inspection.

The Food Pillory in 2023

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

The Food Pillory project was launched on 10. 7. 2012, and from its launch up to the end of 2023 it was visited by 6.4 million users, of which 170 000 were in 2023. The website provides information on non-compliant lots 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 lots of foodstuffs are categorised 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. 11. 2016, the Foodstuffs section has also been publishing information on non-compliant lots of foodstuffs identified in official inspections by the SVA.

In 2023, a total of 590 entries regarding non-compliant lots of foodstuffs found during official CAFIA inspections were made public: 376 in the "unsafe" category, 120 in the "adulterated" category and 94 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)

Tab 6: Počty záznamů zveřejněných v sekci Potraviny | Number of records published in the Foodstuffs section

	Zveřejněné záznamy **Entries published**	**Kategorie** | **Category**		
		Nebezpečné | **Unsafe**	**Falšované** | **Adulterated**	**Nejakostní** | **Poor quality**
SZPI | CAFIA	590	376	120	94
SVS | SVA	37	23	10	4
Celkem | Total	627	399	130	98

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 2023 bylo v sekci Rizikové webové stránky zveřejněno 27 nových záznamů. Spotřebitelé byli informováni, v čem provozovatel porušuje právní předpisy nebo v čem jsou stránky pro spotřebitele „rizikové", např. že provozovatel neposkytnul všechny vyžadované kontaktní údaje, případně že takové údaje zcela chybí, stránky jsou registrovány mimo území ČR a držitele doménového jména není možné zjistit, na stránkách jsou používané nekalé obchodní praktiky, chybí povinné informace o potravině, provozovatel uvádí u nabízených potravin neschválená zdravotní tvrzení nebo tzv. „léčebná tvrzení" v rozporu s právními předpisy atd.

V sekci Rizikové webové stránky jsou uvedeny rovněž internetové stránky, které byly „zablokovány" prostřednictvím poskytovatelů internetového připojení v souladu s § 3 odst. 4 písm. f) a § 3d zákona o SZPI (bližší informace k „blokaci" webových stránek naleznete zde: www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx). Takové stránky je možné vyhledat v této sekci zakliknutím tlačítka „blokováno". Na konci roku 2023 byly celkem 4 blokované weby.

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

Mobilní aplikace Potraviny na pranýři
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 webových 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 chce SZPI informovat, doplnit popis nedostatku a odeslat informace z mobilní aplikace přímo na příslušný inspektorát SZPI.

during official inspections for serious violations of hygiene regulations. Some frequent violations include noticeably neglected cleaning, presence of live or dead pests, rodent 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 2023, information was published concerning 134 full or partial closures of establishments in following categories: 71 retail premises, 21 restaurants, 17 production facilities, 10 fast food establishments, 5 pubs, bars or gambling houses, 4 wholesalers, 3 food producers/distributors, and 3 sweet shops. The entries can be viewed as a list or on a map of the Czech Republic for easier orientation.

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

In the Risky Websites section, CAFIA informs 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 sites which are clearly aimed at domestic consumers – they present the goods in Czech, offer the option of purchasing them using Czech crowns, and enable the delivery of consignments to the Czech Republic. In reality, however, their operators are located mainly outside the EU or their location cannot be identified, and consequently in the case of such vendors CAFIA has very few options it can use to force compliance with legal regulations.

In 2023, 27 new entries were published in the Risky Websites section. Consumers were informed on how the operator breaches legal regulations or why the website is "risky" for consumers. For instance, there may be a warning that the operator has failed to provide all of the 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. Other issues: unfair marketing practices may be used on the website, compulsory information about foodstuffs may be missing, the operator may use unauthorised health claims for the foodstuffs offered as well as so-called "medical claims" that are contrary to legal regulations, etc.

In the Risky Websites section, there are also websites which have been "blocked" by the internet connection providers in accordance with Par. 3, Section 4 (f) and Par. 3d of the Act on CAFIA (further information on the "blocking" of

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.

Facebookový profil Potraviny na pranýři ke konci roku 2023 sledovalo více než 47 000 uživatelů, tedy přibližně o 8 200 uživatelů více než v roce 2022. Nejsledovanější příspěvky pravidelně oslovují desítky tisíc unikátních uživatelů, kteří obsah dále sdílejí a zvyšují tak povědomí o činnosti SZPI, zejména pak o její osvětové činnosti v oblasti potravinového práva.

V posledních třech měsících roku 2023 se průměrný dosah jednoho příspěvku pohyboval na úrovni 14 100 uživatelů, tedy přibližně o 600 uživatelů více než za stejné období v roce 2022, na čemž se podílely zejména příspěvky o uzavřených provozovnách a nevyhovujících spotřebitelsky oblíbených potravinách.

Profil Potraviny na pranýři na sociální sítí Twitter na konci roku 2023 sledovalo více než 7 400 uživatelů, tedy o 2 200 uživatelů více ve srovnání s rokem předcházejícím. Téměř 30% nárůst sledujících lze přičítat zejména sérii virální příspěvků, které organicky nasbíraly v souhrnu nižší stovky tisíc zhlédnutí. Twitterový účet PnP dlouhodobě funguje rovněž jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií.

Profil Potraviny na pranýři působí také na sociální sítí Instagram, kde jej sleduje přes 2 800 uživatelů, což je o 800 uživatelů více než v předcházejícím roce. Instagramový profil zaznamenal meziroční nárůst sledujících uživatelů o necelých 30 %, což lze vnímat jako potvrzení nastolené obsahové strategie, která efektivněji reflektuje komunikační specifika a publikum sociální sítě Instagram.

Potravinářská inspekce rovněž působí na profesní sociální síti LinkedIn, která slouží ke zveřejňování volných pracovních míst ve snaze oslovit vyšší počet potenciálních uchazečů o práci v SZPI.

V roce 2023 došlo rovněž k založení profilu na sociální síti Threads od společnosti Meta.

Po vzoru předchozích let se také v roce 2023 největší pozornosti a míře interakcí na sociálních sítích těšily příspěvky s informacemi o uzavřených provozovnách společného stravování, přičemž ty nejsledovanější z nich pravidelně oslovovaly až 40 000 unikátních uživatelů. Nejvyšší sledovanost v uplynulém roce zaznamenal příspěvek o tvarohovém dezertu, v kterého inspektoři na základě senzorického hodnocení zjistili známky kažení. Příspěvek organicky oslovil téměř 140 000 unikátních uživatelů.

web pages can be found here: www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx). These sites can be found in this section by pressing the "blocked" button. By the end of 2023, there were 4 blocked websites.

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. Users can also check if non-compliant foodstuffs have been found in their vicinity, not only with the GPS localization of the device, but also after entering a zip code or finding a specific point on the map. The app displays news from the CAFIA web pages and provides contact information for the individual CAFIA Inspectorates.

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

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

The Facebook profile for the Food Pillory was followed by nearly 47 000 users in 2023, which is approximately 8 200 users more than in 2022. The most watched posts regularly reach tens of thousands of unique users, who then share the content. In this way awareness is increased among consumers about CAFIA´s activities and mainly about educational activities concerning food legislation.

In the last three months of 2023, the average number of views per post was about 14 100, which is about 600 views more than in the same period in 2022, mainly due to the posts concerning closed establishments and non-compliant food, as such posts are popular with consumers.

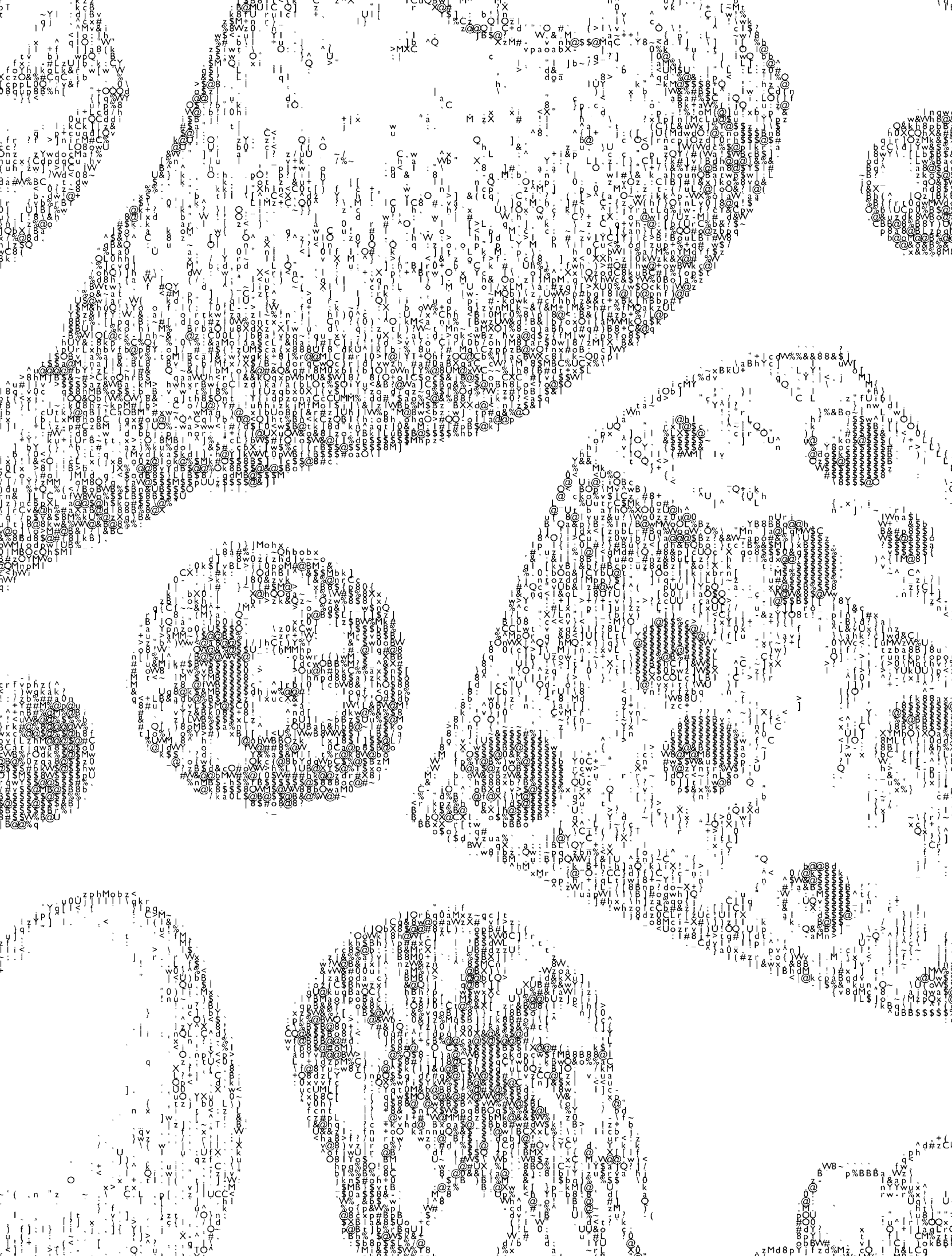
The Food Pillory Twitter profile was followed by more than 7 400 users at the end of 2023, which is 2 200 more users in comparison with the previous year. The nearly 30% increase in followers can be attributed mainly to a series of viral posts which organically collected several hundred thousand views. The Twitter account has also 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 2 800 users, which is 800 users more than in the previous year. The Instagram profile recorded an on-year increase in followers of more than 30%, which can be seen as a repeated vindication of the changed content strategy, which more effectively reflects the specific character of communication on the Instagram social network, and the members of the public who use it.

CAFIA is also active on the LinkedIn professional platform, which is used to publish vacancies in an effort to attract a larger number of potential jobseekers to CAFIA.

In 2023, a profile was established on the Meta Threads social network.

As in the previous year, in 2023 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 regularly addressed as many as 40 000 unique users. The most watched post last year was a post about a quark dessert in which inspectors found signs of spoilage based on sensory evaluation. The post organically attracted more than 140 000 unique users.



5 Oblast lidských zdrojů
Human resources

5.1

Interní komunikace

Stěžejním nástrojem interní komunikace zůstává pro SZPI intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost. Portál je průběžně rozvíjen tak, aby reagoval na aktuální potřeby úřadu i zaměstnanců. Díky personalizaci zobrazovaných dat závislých na konkrétním pracovním zařazení je intranet všestranným operativním pomocníkem každého zaměstnance. Pravidelnými aktualizacemi prochází i obsah hlavních rubrik a sdílených dokumentů.

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

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 o aktuálním dění na SZPI, obsahuje rozhovory se zaměstnanci, představuje netradiční koníčky či jiné aktivity. Věnuje se i otázkám z potravinářství či gastronomie. Pravidelnou součástí Zpravodaje jsou i celoroční fotografické soutěže, jejichž výstupem je např. tištěný stolní kalendář či jiná obdobná publikace, kterou následně obdrží všichni zaměstnanci.

Mimo tyto elektronické nástroje využívá pro rozvoj interní komunikace SZPI i oblast založenou na společných setkáváních současných i bývalých zaměstnanců.

5.1

Internal communication

The main means of internal communication within CAFIA is the Intranet portal, which is a source of a great deal of important information, documents and tools required for day-to-day activities. The portal is continuously developed to respond to the current needs of the Authority and employees. Owing to the personalisation of displayed data corresponding to specific job descriptions, it acts as a universal personal assistant for each employee. The content of the main sections and shared documents is also updated regularly.

A long-standing and proven part of the Intranet portal is an anonymous e-mail box which allows employees to send their comments, complaints and 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 contains interviews with employees and presents non-traditional hobbies and other activities. It also deals with questions from the food industry and gastronomy facilities. The CAFIA Newsletter regularly features our year-round photo competitions, the result of which is a printed calendar or similar publication which is subsequently delivered to all employees.

In addition to these electronic tools, CAFIA uses meetings of current and former employees for the development of internal communication.

5.2

Vzdělávání zaměstnanců

V roce 2023 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 průběžného i pravidelného služebního hodnocení státního zaměstnance, hodnocení požadavků na zaměstnance daných oborem služby a dále posouzení dopadů legislativních změn na výkon činnosti zaměstnance.

5.2

Employee training

In 2023 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 place increased emphasis on the identification of training needs based on the continuous and regular 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.

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 externího modulu, Vstupního vzdělávání následného, které sjednocuje přípravu zaměstnanců státní správy a seznamuje zaměstnance s činností státních institucí, veřejnou správou, veřejnými financemi, právním systémem ČR a Evropské unie. V souladu s Interním protikorupčním programem bylo součástí vstupního i průběžného vzdělávání protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky.

CAFIA organized all types of mandatory training: initial introductory training, follow-up initial training, ongoing training, management training and also language training. The internal introductory training modules are aimed at acquainting newly hired employees with internal regulations and specific issues at CAFIA. New employees also took part in an external module, Follow-up Initial Training, which unifies the training of state administration employees and familiarises employees with the activities of state institutions, public administration, public finances, and the legal systems of the Czech Republic and the European Union. In accordance with the Internal Anti-corruption Programme, anti-corruption and ethical training were included in both initial and ongoing training.

Tab 7: Přehled některých vzdělávacích akcí realizovaných v roce 2023 | Overview of specific educational events organised in 2023

Název kurzu | **Course name**
Vliv míry porušení chladírenského řetězce při odběru a transportu úředně odebraných vzorků na jejich mikrobiální profil Vliv míry porušení chladírenského řetězce při odběru a transportu úředně odebraných vzorků na jejich mikrobiální profil Influence of the degree of disruption of the cooling chain during the collection and transport of officially collected samples on their microbial profile
Výpočet a stanovení obsahu masa v masných výrobcích výpočtem Calculation and determination of the meat content in meat products by calculation
Výroba pařených sýrů Production of steamed cheeses
Systémový standard BRC BRC system standard
Školení ke kontrole uvádění země původu nebo místa provenience Training to check the indication of the country of origin or place of provenance
Školení ÚI k metodice kontroly požadavků na osobní hygienu a zdravotní způsobilosti PPP Training of the Headquarters focused on methods of checking adherence to the requirements for personal hygiene and medical fitness for Food Business Operators
Školení zaměřené na poznatky získané při kontrole potravinářských obalů u výrobců potravin dle zákona o obalech a na migraci a uvolňování látek z materiálů pro kontakt s potravinami Training focused on the findings gained during the inspection of food packaging at food manufacturers according to the Packaging Act and on the migration and release of substances from materials in contact with foodstuffs
Technologie výroby a označování – speciální masné výrobky (speciality), vařené masné výrobky, pečené masné výrobky, uzená masa a slaniny Production and labelling techniques – special meat products (specialties), boiled meat products, baked meat products, smoked meat and bacon
Technologie výroby zmrzliny a sanitace výrobníků zmrzlin Ice cream production technology and the sanitation of ice cream makers
Kontrola teplot potravin při nákupu na dálku & kontrola objemu čepovaných a rozlévaných nápojů Checking of food temperature during remote purchases & checking the volume of draft and poured drinks
Ochranné známky, CHZO, CHOP – Změny v právní úpravě ochrany označení původu a zeměpisných označení (OP/ZO) v ČR a EU Trademarks, PGI, PDO – Amendments to legal regulation of the protection of designations of origin and geographical indications (PDO/PGI) in the Czech Republic and EU
Přístup k označování rostlinných alternativ potravin živočišného původu a jejich prezentace při prodeji Approach to the labelling of plant-based alternatives to foods of animal origin and their presentation when sold
Seminář k používání nové verze 8 standardu IFS Food Workshop on the use of the new version 8 of the IFS Food Standard
Alimentární onemocnění, požadavky na osobní hygienu pracovníků v potravinářství, vyřazení zdravotně nezpůsobilých osob Alimentary diseases, requirements for personal hygiene of workers in the food industry, exclusion of medically unfit persons

SZPI se v roce 2023 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. Podkladem pro systematické vzdělávání zaměstnanců SZPI byl plán vzdělávání, který byl vypracován v návaznosti na plán jakosti SZPI a nařízení (ES) č. 625/2017, o úředních kontrolách, v platném znění. Pro oblast kontrolní sféry byla stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která byla často proškolována v rámci oborových porad. Každá vzdělávací akce měla přiděleného odborného garanta, který ověřoval kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikoval cílovou skupinu a ověřil, zda byly naplněny vzdělávací cíle.

V roce 2023 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 75 vzdělávacích akcí s účastí 3 064 osob.

Vedle odborného vzdělávání se v roce 2023 uskutečnilo 10 běhů vzdělávacího projektu *Zvládání konfliktních situací souvisejících s výkonem kontroly inspektora*, který ve spolupráci se SZPI lektorsky zajistil Útvar policejního vzdělávání a služební přípravy, vzdělávací zařízení Brno. Vzdělávací projekt, jehož cílem bylo vyškolit inspektory v oblasti právního povědomí i v oblasti praktického nácviku pod vedením policejních psychologů, řešil vyhrocené situace při verbálním nebo i hrozícím fyzickém napadení inspektorů. Inspektoři se na kurzu učili adekvátně reagovat na problematické situace a případnou eskalaci konfliktu ze strany kontrolované osoby. Proškoleno bylo 178 osob z cílové skupiny inspektorů, vedoucích oddělení a právníků. Ve spolupráci s Policií České republiky byly taktéž realizovány dva následné webináře se zaměřením na přípravu vyjednávání a argumentační bázi s účast 31 osob.

In 2023, CAFIA focused mainly on routine educational training aimed at improving the knowledge of inspectors and other employees involved in inspection activities. The systematic training of CAFIA employees is based on a training schedule drawn up as a follow-up to the CAFIA quality plan and Regulation (EC) No. 625/2017 on Official Inspections, as amended. For the area of inspections, sectional topics were stipulated for individual commodities and training was often performed during sectional meetings. Every training event had an expert supervisor assigned who verified the competency of the providers of the training event, identified the target group and verified whether training goals had been met.

In 2023, 75 training events were organised in the area of inspection activities, and 3 064 individuals participated.

In 2023, in addition to personal training, 10 rounds of the educational project *Handling Conflict Situations Related to the Performance of Inspection Work* took place with lecturers provided by the Department of Police Education and Service Training, Brno educational facility, in cooperation with CAFIA. The educational project aimed to train inspectors in the area of legal awareness as well as to provide practical training under the guidance of police psychologists in how to deal with escalated situations when inspectors are verbally attacked, or when there is a threat of a physical attack. During the course, the inspectors learned how to respond adequately to problematic situations and the possible escalation of the conflict on the part of the inspected person. 178 people from the target group of inspectors, heads of departments and lawyers were trained. In cooperation with the Police of the Czech Republic, two subsequent webinars focusing on negotiation preparation and argumentative bases were also held with the participation of 31 people.

6 Správa nemovitého majetku Immovable Property 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.

Kromě obvyklých udržovacích prací bylo v roce 2023 realizováno také několik důležitých oprav a významných investičních akcí, jejichž cílem bylo zajistit dobrý technický stav užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI.

V budově Ústředního inspektorátu byla zahájena po náročné přípravě další etapa investiční akce Rekonstrukce klimatizace budovy Květná 15, Brno, a to její 2. část, která zahrnuje kompletní rekonstrukci okruhu laboratoře včetně souvisejících instalačních, montážních a stavebních prací s termínem dokončení na jaře 2024. Cílem je zajištění spolehlivého a ekonomického provozu budovy (nově včetně možnosti přitápění) a zajištění splnění požadavků vyplývajících z příslušné právní úpravy a technických norem pro výkon činností pracovníků SZPI a provozu laboratoří. Dále byly realizovány opravy budovy jako např. oprava technického domku a navazující opěrné zdi na ulici Květná, úprava pozemku pod vstupní lávkou, oprava venkovního osvětlení a dlouhodobě zatékajících teras.

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, repair 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 2023, in addition to routine repairs, several significant repairs and investment projects were implemented with the aim to ensure good technical condition of the premises used and improving the working environment of CAFIA employees.

In the building of the Headquarters, the next stage of the investment project Reconstruction of the Air Conditioning in the Květná 15 Building in Brno was launched after demanding preparations. This second part of the project includes the complete reconstruction of the laboratory circuit, including related installation, assembly and construction work, with a completion date in spring 2024. The aim is to ensure reliable and economical operation of the building (also including the option of providing additional heating) and to ensure fulfilment of the requirements arising from the relevant legislation and technical standards for the performance of the activities of CAFIA employees and the operation of the laboratories. Additionally, repairs of the building were carried out, such as repair of the technical building and adjoining retaining walls on Květná street, improvements to the land under the access footbridge, and the repair of outdoor lighting and terraces, which had been leaking for a long time.

7 Zpráva o hospodaření Financial overview

Tab 8: Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč) | Information about the budget for revenues and expenditures (in thous. CZK)

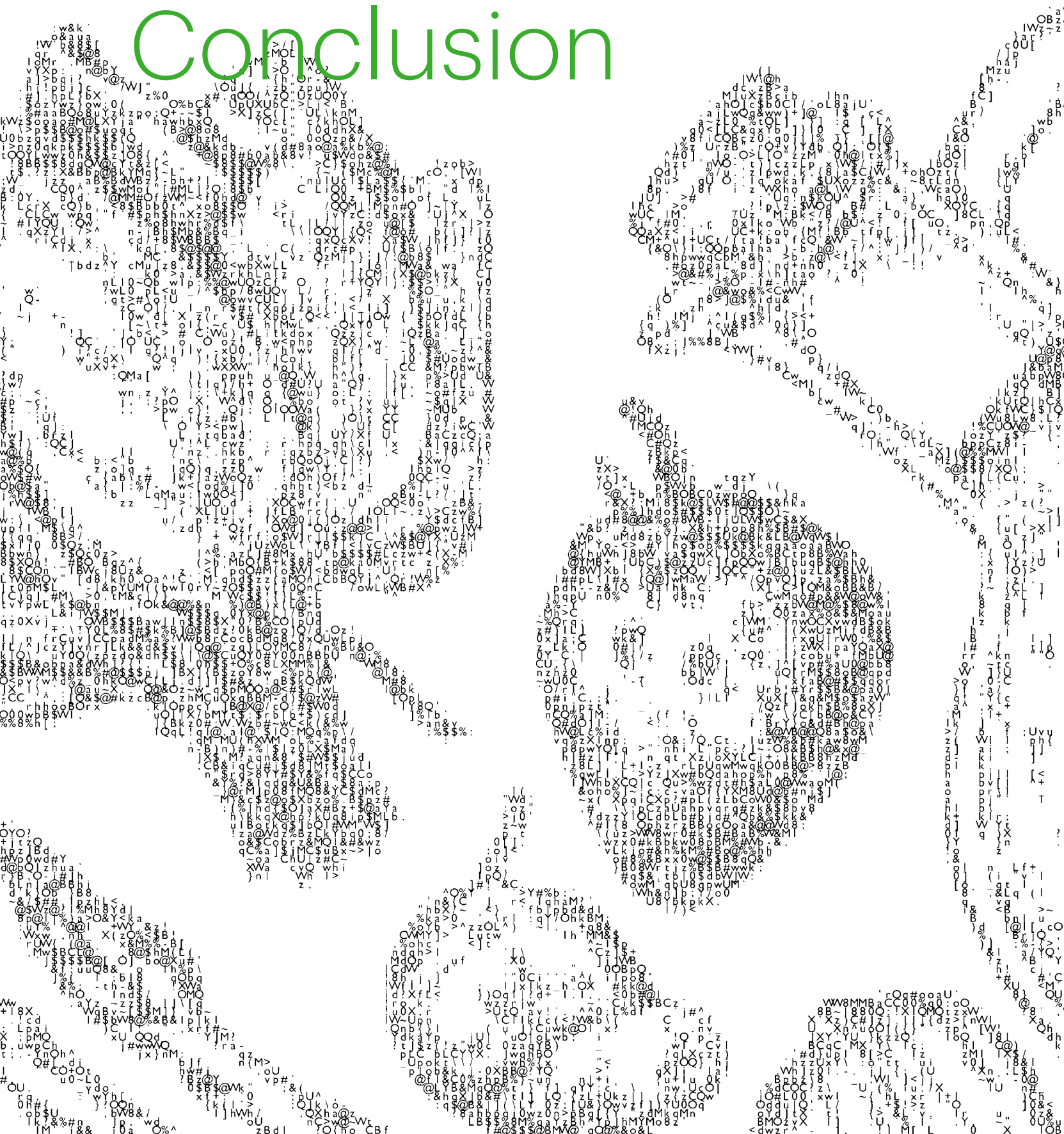
Závazné ukazatele **Binding indicators**		**Rozpočet schválený** **Budget approved**	**Rozpočet po změnách** **Budget after adjustment**	**Skutečnost** **Reality**
Příjmy OSS celkem Total revenues of the state organisational unit		70 700	70 700	88 688
z toho: of which:	daňové příjmy tax revenues	700	700	543
Rozpočet výdajů Budget for expenditures				
1.	**Běžné výdaje OSS celkem** **Current expenditures of the state organizational unit – total**	516 888	522 185	518 105
v tom: of which:	platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci salaries paid to employees and other remuneration for work completed	291 321	291 321	286 768
z toho: of which:	platy zaměstnanců v pracovním poměru salaries paid to employees under contractual employment	20 823	20 823	20 509*
	platy státních zaměstnanců salaries of civil servants	269 249	269 249	264 897*
	ostatní osobní výdaje (vč. odstupné a odbytné) other personal expenditures (incl. severance pay)	1 249	1 249	1 362**
	povinné pojistné placené zaměstnavatelem mandatory insurance premiums paid by the employer	98 466	98 466	96 927*
	převod fondu kulturních a sociálních potřeb transferred to the social and cultural fund	5 801	5 801	5 714*
	účelové a ostatní běžné výdaje special-purpose and other current expenditures	121 300	126 597	128 696**
2.	**Kapitálové výdaje OSS celkem** **Capital expenditures of the state organizational unit – total**	0	39 779	23 980***
Úhrn výdajů (1 a 2) Total expenditures (1 and 2)		516 888	561 964	542 084
Počet zaměstnanců Number of employees		559	559	538
Průměrný plat (v Kč) Average salary (in CZK)		43 243	43 243	44 237

* Rozdíl nedočerpaných výdajů na platy, pojistné a FKSP představuje povinné vázání finančních prostředků za neobsazená služební místa a převod do nároků nespotřebovaných výdajů příštího roku.
The difference between unspent expenditures on salaries, insurance premiums and the Cultural and Social Needs Fund represents a mandatory commitment of funds for vacant positions and a transfer to the claims for unused expenses in the following year.

** Vzniklé překročení výdajů u ostatních osobních výdajů bylo pokryto čerpáním převedených finančních prostředků z nespotřebovaných výdajů předchozích let. Překročení u účelových a ostatních běžných výdajů bylo pokryto navýšením rozpočtu z MZe na energie a zapojením nároků z nespotřebovaných výdajů
The incurred exceeded expenditure for other personal expenses was covered by a transfer of funds from unused expenditures from previous years. The exceeded special-purpose and other current expenses was covered by increasing the energy budget from the Ministry of Agriculture of the Czech Republic and with the involvement of claims for unused expenses.

*** Nedočerpaná výše kapitálových výdajů přechází do nároků nespotřebovaných výdajů a bude čerpána na základě již uzavřených a připravovaných smluv.
The unspent amount of capital expenditures is transferred to claims for unused expenditures and will be drawn on the basis of previously concluded and upcoming contracts.

8 Závěr Conclusion



Snížení koupěschopnosti českých spotřebitelů v roce 2023 vytvořilo tlak zejména na výrobce potravin, na které je tento tlak přenášen prostřednictvím maloobchodu. V samotné sféře maloobchodu se bylo možné v uplynulém roce setkat s celou řadou nekalých obchodních praktik, jejichž cílem bylo spíše přilákat zákazníka než mu poskytnout reálnou slevu. V tomto duchu proběhly příslušné celostátní akce s výsledky pro některé maloobchodníky velmi málo povzbudivými. S ohledem na stále slábnoucí pozici běžných spotřebitelů na trhu lze očekávat, že takto zaměřené kontrolní akce budou pokračovat i nadále. Některé způsoby vyjadřování slevy jsou stále pro spotřebitele matoucí či nejasné. Není také vždy jasné, k jakému časovému období je sleva vyjádřena a zda nedošlo v minulosti k účelovému, časově silně omezenému navýšení ceny.

V oblasti tzv. „dvojí kvality" pokračovala monitorovací činnost SZPI a ojediněle byly řešeny i podněty spotřebitelů. S ohledem na to, že na trhu jsou pravděpodobně stovky tisíc nejrůznějších potravin, lze považovat ojedinělé stížnosti a prakticky nulové nevyhovující kontrolní zjištění za znak toho, že dvojí kvalita není v České republice žádným problémem. Problémem ovšem může být to, že některé značky potravin s vyšší jakostí nemusí být na trhu v ČR prakticky vůbec přítomny.

Novou kompetenci získala SZPI dnem 23. 3. 2023, kdy nabyla účinnosti novela zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, kterou byla SZPI přidělena nová kompetence ke kontrole nikotinových sáčků bez obsahu tabáku, pokud jde o kontrolu některých povinností kontrolovaných osob, které uvádí tyto výrobky na trh.

Výsledky úředních kontrol provedených v roce 2023 ukázaly a potvrdily dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. České potraviny měly v roce 2023 relativně nejméně problémů s naplňováním požadavků potravinového práva. Na trhu samotném pak je zřetelné, že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům, byť se množina solventních zákazníků začíná, doufejme že jen dočasně, zmenšovat.

Svůj efektivní dopad má také zavedený systém Českých cechovních norem. Lze konstatovat, že kontroly zaměřené na výrobky označené známkou KLASA nebo nesoucí označení Regionální potravina ukázaly na to, že jejich producenti jsou si v drtivé většině vědomi významu těchto značek a zodpovědnosti za jejich užívání. Nedostatky jsou u takových potravin zjišťovány jen výjimečně, nicméně pokud jsou zjištěny hrubé nedostatky, je takovým potravinám příslušné označení kvality následně odebíráno.

Pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozů vybraných potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 371 790 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 638 kontrol.

The reduction in the purchasing power of Czech consumers in 2023 created pressure especially on food producers, to whom this pressure is transmitted via the retail network. In the sphere of retail itself, a whole series of unfair business practices were encountered in the past year, the aim of which was to attract customers rather than to give them a real discount. Nationwide inspection events took place in this connection, with results which were not very encouraging for some retailers. Considering the ever weakening position of ordinary consumers on the market, it can be expected that such inspection events will continue to take place. Certain ways of expressing discounts are still confusing or unclear for customers. Also, it is not always clear which period the discount is related to, nor is it clear whether a purposeful, time-limited price increase has not taken place in the recent past.

In the area of "dual quality", CAFIA monitoring activities continued and consumer complaints were occasionally addressed. Given that there are probably hundreds of thousands of different foodstuffs on the market, isolated complaints and virtually zero unsatisfactory inspection findings can be considered a sign that dual quality is not an issue in the Czech Republic. However, it could be a problem that some higher quality food brands may not be present on the market in the Czech Republic at all.

CAFIA gained a new competence on 23. 3. 2023, when the amendment to Act No. 65/2017 Coll., on the Protection of Health against the Harmful Effects of Addictive Substances came into force. This assigned CAFIA the new competence to check nicotine sachets without tobacco content with regard to checks of the fulfilment of certain duties by inspected entities who are placing these products on the market.

The results of official inspections carried out in 2023 showed and confirmed the long-term and stable high quality level of Czech food producers. In 2023, relatively speaking, Czech foodstuffs had the fewest problems with fulfilling the requirements of food legislation. On the market itself, it is clear that Czech manufacturers are trying harder and in a better way to satisfy even very demanding customers, even though the group of solvent customers is starting to shrink, hopefully just temporarily.

In addition, the established system of Czech guild standards is also having an effective impact. It can be stated that inspections focused on products marked KLASA or bearing the Regional Food label showed that their producers are mostly aware of the importance of these labels and the responsibility involved in their use. Deficiencies were detected in such foods only exceptionally. However, if gross deficiencies are discovered, the quality label is consequently withdrawn from such foods.

Inspections of compliance with the reporting obligation for imports of selected food commodities regulated by Decree

Inspektoři SZPI provedli celkem 48 821 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 30 906 kontrol v maloobchodní síti, 13 550 v provozovnách společného stravování, 13 058 ve výrobě, 2 459 ve velkoskladech, 969 v prvovýrobě a 2 832 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2023 bylo zjištěno celkem 4 192 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 542 šarží, ve výrobě nevyhovělo 160 šarží, ve velkoobchodě 128 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 362 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (16 % nevyhovujících šarží) a mírně vyšší podíl u produkce pocházející z EU (24 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (40,9 % nevyhovujících šarží).

Dodržování mikrobiologických požadavků bylo zkontrolováno celkem u 3 435 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 1 268 šarží přímo na místě a 2 167 šarží prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 370 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 151 nevyhovujících šarží.

V roce 2023 bylo v rámci kontroly vybraných cizorodých látek v níže uvedeném rozsahu analýz zkontrolováno celkem 2 662 vzorků potravin, z nichž 106 (4,0 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných šarží byl vyšetřen na přítomnost reziduí pesticidů. Za účelem stanovení reziduí pesticidů bylo odebráno 1 260 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 89 šarží. Jednalo se zejména o šarže koriandru, bazalky, liči, chilli papriček, dýně, broskví, avokáda, máku, římského kmínu nebo čaje.

V roce 2023 bylo zkontrolováno celkem 1 161 šarží potravin na obsah konzervačních látek, barviv a sladidel, z nichž 59 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující.

V rámci kontroly označování bylo v roce 2023 zkontrolováno celkem 4 541 šarží potravin, z nichž bylo celkem 2 355 šarží potravin nevyhovujících.

V průběhu roku 2023 proběhla také řada kontrol tematických a mimořádných, o kterých blíže pojednává kapitola 2.1.7.

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhala kontinuál-

No. 172/2015 Coll. continued. A total of 371 790 food reports were delivered to CAFIA, based on which 638 inspections took place.

In 2023 CAFIA inspectors carried out a total of 48 821 inspections at food business establishments, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 30 906 inspections were carried out at retail premises, 13 550 at catering facilities, 13 058 at production plants, 2 459 at wholesale warehouses, 969 at primary production facilities, and 2 832 at other locations (e.g. during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 4 192 non-compliant lots of foodstuffs and other products were discovered in 2023. The number of non-compliant lots is divided according to the inspection location and is as follows: 3 542 non-compliant lots in retail, 160 in production, 128 in wholesale and 362 in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant lots was found for foods originating in the Czech Republic (16% of non-compliant lots), with a slightly higher share for products originating in the EU (24% of non-compliant lots). A still higher percentage was found for products imported from third countries (40.9% of non-compliant lots).

Compliance with microbiological criteria was checked for a total of 3 435 samples of foodstuffs, meals, ice, bottled water and swabs from places, equipment and objects, of which 1 268 lots were checked directly on site and 2 167 via laboratory samples. On-site inspections discovered 370 lots that were unfit for human consumption. 151 non-compliant samples were detected in laboratory tests.

In 2023, inspections for foreign substances were carried out for a total of 2 662 foodstuff lots, out of which 106 (4.0%) were non-compliant. The highest number of tested samples focused on the presence of pesticide residues. 1 260 food lots were tested with the objective of determining the level of pesticide residues present. Above-limit amounts of pesticide residue were found in 89 lots. These were mainly lots of coriander, basil, lychees, chilli peppers, pumpkins, peaches, avocados, poppyseed, cumin and tea.

In 2023, a total of 1 161 lots of foodstuffs were checked for their content of preservatives, colourings and sweeteners, of which 59 were evaluated as unsatisfactory.

In 2023 a total of 4 541 foodstuff lots were tested during labelling inspections, of which 2 355 lots were non-compliant.

Over the course of 2023, many thematic and ad hoc inspections took place, and these are described in greater detail in chapter 2.1.7.

ně v průběhu celého roku 2023. SZPI při kontrole využívala jak standardní nástroje a metody, tak specifická zákonná oprávnění (kontrolní nákupy z e-shopů pod zastřenou identitou, „blokování" webových stránek prostřednictvím poskytovatelů internetového připojení apod.).

Tradičně vysoké zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2023 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 rizikových webových stránek (viz www.potravinynapranyri.cz – sekce Rizikové webové stránky).

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů, anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2023 SZPI přijala celkem 4 533 podnětů, což je o 1 047 podnětů více než v roce 2022.

V roce 2023 uložila SZPI 19 995 opatření, nejčastějším typem opatření bylo Opatření k odstranění zjištěných nedostatků (19 343 případů), Stažení z trhu nebo z distribuce – potraviny/ZV/TV (317 případů) a Uložení povinnosti dle z. č. 634/1992 Sb. (91 případů).

V roce 2023 bylo na SZPI doručeno celkem 371 790 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlašovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

V průběhu roku 2023 provedli inspektoři SZPI celkem 13 550 kontrol provozoven společného stravování, při 3 803 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů.

Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2023 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.

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2023, s ohledem na výrobky z révy vinné, směřovalo zejména na kontrolu jakosti a bezpečnosti „dovozů" nebalených vín ze zahraničí (států Evropské unie a třetích zemí). Předpokladem byl fakt, že zhruba 70 % zkonzumovaného vína v České republice pochází ze zahraničí.

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 2023. During the inspections, CAFIA used the standard tools and methods as well as specific legal authorisations (the checking of purchases from e-shops under a disguised identity, the "blocking" of websites through internet connection providers, etc.)

In 2023, food supplements were (as is traditionally) 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 www.potravinynapranyri.cz – section Risky websites).

A common type of inspection conducted by CAFIA involves the handling of notifications received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2023 CAFIA received 4 533 notifications in total, which is 1 047 more than in 2022.

In 2023, CAFIA imposed 19 995 measures, the most common type being Measures to Eliminate Identified Deficiencies (19 343 cases), Withdrawal from the Market or Distribution – Foodstuffs/ ZV/TV (317 cases), and Imposition of the Obligation Pursuant to. 634/1992 Coll. (91 cases).

In 2023, a total of 371 790 foodstuff reports were submitted to CAFIA. All reports were made using CAFIA´S web-based reporting application, which can be found at the address www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Throughout 2023, CAFIA inspectors conducted a total of 13 550 inspections of public catering facilities; violations of applicable legal regulations were found in the case of 3 803 inspections.

Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities.

An important area which CAFIA inspections focused on in 2023 was the obligation of catering operators to make information on allergenic substances used in the preparation of meals accessible to consumers. This requirement has been incorporated into the Act on Foodstuffs based on Regulation (EU) No. 1169/2011 on the Provision of Food Information to Consumers.

V roce 2023 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno). 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.

SZPI měla ke dni 31. 12. 2023 určených celkem 27 úředních laboratoří, z nichž čtyři jsou laboratoře zahraniční.

SZPI každý rok provádí v souladu s § 19 odst. 4 písm. d) zákona č. 321/2004 Sb. ověřování odrůdy, původu, cukernatosti a hmotnosti vinných hroznů. V roce 2023 bylo ověřeno 39 161 863 kg vinných hroznů. Celkem v roce 2023 proběhlo 110 zasedání Komise pro hodnocení a zatřiďování vín, v rámci kterých bylo zatříděno celkem 6 502 šarží vín v množství 301 677 hl vína.

V roce 2023 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 371 originálních oznámení týkajících se ČR a také související dodatečné informace. ČR odeslala celkem 93 originálních oznámení, z toho 60 oznámení spadalo do kompetence SZPI. V roce 2023 bylo prostřednictvím on-line nástroje distribuováno celkem 364 oznámení. Z toho 204 bylo v kompetenci SZPI.

Pokračovaly práce na rozvoji informačního systému KOPR, který je stěžejním systémem pro výkon kontrolní činnosti a navazující správní řízení SZPI. Pokračovaly také práce na projektu uzavírání spisů IS KOPR v ERMS, dořešeno bylo uzavírání dovozových spisů. Rozvojové úpravy v roce 2023 byly zaměřeny i na zvýšení uživatelského komfortu. Nadále pokračuje i rozvoj a implementace úprav informačního systému vinařské agendy IS Víno.

V roce 2023 bylo pravomocně skončeno 2 982 správních řízení o přestupku vedených s kontrolovanými osobami, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 128 254 000 Kč. Ve správních řízeních o přestupcích provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 247 000 Kč.

Systém managementu jakosti na SZPI byl úspěšně prověřen a zkontrolován recertifikačním auditem prováděným certifikační společností. SZPI je nyní certifikována na výkon činnosti správního úřadu provádějícího státní dozor v oblasti potravin, vybraných výrobků a veřejného stravování dle ČSN EN ISO 9001:2016 do 26. 9. 2026.

I v roce 2023 měli zaměstnanci SZPI možnost účastnit se zahraničních pracovních cest, které v drtivé většině směřovaly na rozličná školení BTSF, v menší míře pak na vzdělávací workshopy určené pro zaměstnance laboratoří a různé konference.

With regard to viticultural products, the focus of inspection activities in 2023 was mainly on checks of the quality and safety of "imports" of bulk wines from abroad (EU countries and third countries). The assumption behind this was the fact that about 70% of the wine consumed in the Czech Republic comes from abroad.

In 2023, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products at its two testing laboratories (Prague, Brno). 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, as well as interlaboratory validation studies of laboratory methods.

As of 31. 12. 2023, CAFIA had a total of 27 official laboratories, of which four are foreign laboratories.

Every year, CAFIA carries out verifications of the variety, origin, sugar content and weight of grapes, in accordance with Sec. 19 (4), d) of Act No. 321/2004 Coll. In 2023, 39 161 863 kg of grapes were inspected. In 2023, a total of 110 meetings of the Commission for the Evaluation and Classification of Wines took place, during which a total of 6 502 lots of wine in the amount of 301 677 hl of wine were classified.

In 2023, a total of 371 notifications concerning the Czech Republic were distributed through the NCP RASFF along with additional pieces of related information. 93 original notifications were sent by the Czech Republic, of which 60 notifications came under the authority of CAFIA. A total of 364 reports were distributed via the online tool in 2023. Of this, 204 notifications fell under the authority of CAFIA.

Work continued on the development of the KOPR information system, which is the primary system for the performance of inspection activities and subsequent administrative proceedings of CAFIA. The work also continued on the project of closing IS KOPR files in ERMS, and the closing of import files was completed. In 2023, the development modifications were also aimed at increasing user comfort. Also continuing is the development and implementation of modifications to the Víno IS wine agenda information system.

2 982 administrative proceedings were concluded with inspected entities in 2023, and fines totalling 128 254 000 CZK were imposed. The obligation to reimburse the amount of CZK 247 000 was imposed as the total compensation for the costs of administrative proceedings for offences committed by food business operators.

V roce 2023 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 005 osob a subjektů. Z toho téměř devadesát procent (5 238) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při oddělení komunikace a médií (OKM) speciální informační linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy ze strany veřejnosti. Nejvíce se na OKM se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby uvažující o zahájení podnikání v potravinářství) a dále spotřebitelé.

Obdržený počet žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím v roce 2023 ve srovnání s lety předchozími velmi vzrostl. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 98 dotazů. Z tohoto počtu vyřizoval Ústřední inspektorát SZPI celkem 76 žádostí. Zbytek žádostí pak vyřizovaly krajské inspektoráty SZPI.

Facebookový profil Potraviny na pranýři ke konci roku 2023 sledovalo více než 47 000 uživatelů, tedy přibližně o 8 200 uživatelů více než v roce 2022. Nejsledovanější příspěvky pravidelně oslovují desítky tisíc unikátních uživatelů, kteří obsah dále sdílejí a zvyšují tak povědomí o činnosti SZPI, zejména pak o její osvětové činnosti v oblasti potravinového práva.

Profil Potraviny na pranýři na sociální sítí Twitter na konci roku 2023 sledovalo více než 7 400 uživatelů, tedy o 2 200 uživatelů více ve srovnání s rokem předcházejícím. Profil Potraviny na pranýři působí také na sociální sítí Instagram, kde jej sleduje přes 2 800 uživatelů, což je o 800 uživatelů více než v předcházejícím roce. Potravinářská inspekce rovněž působí na profesní sociální sítě LinkedIn, která slouží ke zveřejňování volných pracovních míst ve snaze oslovit vyšší počet potenciálních uchazečů o práci v SZPI. V roce 2023 došlo rovněž k založení profilu na sociální síti Threads od společnosti Meta.

Po vzoru předchozích let se také v roce 2023 největší pozornosti a míře interakcí na sociálních sítích těšily příspěvky s informacemi o uzavřených provozovnách společného stravování, přičemž ty nejsledovanější z nich pravidelně oslovovaly až 40 000 unikátních uživatelů.

Stěžejním nástrojem interní komunikace zůstává pro SZPI intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost. Dlouholetou a osvědčenou součástí intranetového portálu je anonymní e-mailová schránka, která umožňuje zaměstnancům posílat své připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI. Důležitou roli v interní komunikaci hraje magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI.

SZPI se v roce 2023 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců

The quality management system at CAFIA was successfully inspected and checked by a re-certification audit performed by a certification company. CAFIA is now certified to perform the activities of an administrative office carrying out state supervision in the area of foodstuffs, selected products and public catering according to the ČSN EN ISO 9001:2016 Standard until 26. 9. 2026.

Also in 2023, CAFIA employees had the opportunity to take part in business trips abroad, the vast majority of which were to participate in various BTSF training sessions, or, to a lesser extent, workshops intended for laboratory employees, and various conferences.

In 2019 a total of 6 005 individuals and entities contacted CAFIA with inquiries. Almost 90% of them (5 238) contacted the CAFIA Headquarters directly.

A special telephone helpline and e-mail address are operated by the CAFIA Communication and Media Unit, which deals with all sorts of inquiries from the public as part of the CAFIA Headquarters. The majority of people who contacted the CMU with their inquiries were entrepreneurs (or persons considering starting a business in the area of food), followed by consumers.

The number of requests for information received in accordance with Act No. 106/1999 Coll., on free access to information, increased significantly compared to previous years. A total of 98 inquiries fulfilled the formal requirements of the given request for information. Of this number, the CAFIA Headquarers handled a total of 76 requests. The rest of the requests were processed by the regional CAFIA Inspectorates.

The Facebook profile for the Food Pillory was followed by nearly 47 000 users in 2023, which is approximately 8 200 users more than in 2022. The most watched posts regularly reach tens of thousands of unique users, who then share the content. In this way, awareness is increased among consumers about CAFIA´s activities and mainly about educational activities concerning food legislation.

The Food Pillory Twitter profile was followed by more than 7 400 users at the end of 2023, which is 2 200 more users in comparison with the previous year. The Food Pillory profile also exists on the Instagram social network, where it is followed by more than 2 800 users, which is 800 users more than in the previous year. CAFIA is also active on the LinkedIn professional platform, which is used to publish vacancies in an effort to attract a larger number of potential seekers of jobs at CAFIA. In 2023, a profile was established on the Meta Threads social network.

In 2023, as in the previous year, contributions providing information about the closure of public catering facilities attracted the most attention and the highest level of interac-

kontrolní činnosti. V oblasti kontrolní činnosti se uskutečnilo 75 vzdělávacích akcí s účastí 3 064 osob. Vedle odborného vzdělávání se v roce 2023 uskutečnilo 10 běhů vzdělávacího projektu Zvládání konfliktních situací souvisejících s výkonem kontroly inspektora, který ve spolupráci se SZPI lektorsky zajistil Útvar policejního vzdělávání a služební přípravy, vzdělávací zařízení Brno.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je příslušná hospodařit s majetkem státu u 6 budov, které využívá. Kromě obvyklých udržovacích prací bylo v roce 2023 realizováno také několik důležitých oprav a významných investičních akcí, jejichž cílem bylo zajistit dobrý technický stav užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI.

tion on social networks. The most popular of them regularly addressed as many as 40 000 unique users.

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 day-to-day activities. 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.

In 2023, CAFIA focused mainly on routine educational training aimed at improving the knowledge of inspectors and other employees involved in inspection activities. In that area, 75 educational events were held, with the participation of 3 064 people. In 2023, in addition to expertise-based training sessions, 10 runs of the educational project Handling Conflict Situations Related to the Performance of Inspection Work took place, for which lecturers were provided by the Department of Police Education and Service Training, Brno educational facility, in cooperation with CAFIA.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is responsible for managing state property in the 6 buildings it uses. In 2023, in addition to routine repairs, several significant repairs and investment projects were implemented with the aim to ensure the good technical condition of the premises used and to improve the working environment of CAFIA employees.

9 Zkratky a vysvětlivky Abbreviations and explanations

AAC	Správní pomoc a spolupráce	Administrative Assistance and Cooperation
BTSF	Vzdělávací program Evropské komise	Better Training for Safer Food
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit – Německý úřad pro ochranu spotřebitele a bezpečnost potravin	Federal Office of Consumer Protection and Food Safety of Germany
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CFU/g		Colony Forming Units
CG		Coordination Group
CISTA		Czech Institute for Supervising and Testing in Agriculture
COI	Certifikát o provedené kontrole produktů ekologického zemědělství za účelem dovozu do EU	Certificate of Inspection for import of products from organic production into the EU
COREPER	Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE – Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CPCS	Systém spolupráce pro ochranu spotřebitele	Consumer Protection Cooperation System
CR		Czech Republic
CZK		Official Czech Currency
ČIA	Český institut pro akreditaci	
ČR	Česká republika	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations
ČZHM	Částečně zkvašený hroznový mošt	
DG SANTE	Generální ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin	Directorate-General for Health and Food Safety
DLA		Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR
DMT	Datum minimální trvanlivosti	Best before date
DP	Datum použitelnosti	Use by date
DRRR	Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel--Ringversuche und Referenzmaterialien – Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EC		European Commision or European Communities
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
EK	Evropská komise	
EP	Evropský parlament	European Parliament
ERMS	Spisová služba	Electronic Records Management System
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro
EURL	Referenční laboratoř EU	European Union Reference Laboratory
FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří – chemické rozbory potravin	Food Analysis Performance Assessment Scheme
FERA	Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí	Food and Environment Research Agency
FIT	Analýza používající izotopové techniky	Food analysis using Isotopic Techniques
FortiGate	Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT síťové infrastruktury	System providing complex protection to IT network

FÚ	Finanční úřad	
GC	Plynová chromatografie	Gas chromatography
GM	Genetická modifikace	Genetic modification
GPS	Globální polohový systém	Global Positioning System
GŘC	Generální ředitelství cel	
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
HHC	Hexahydrokanabinol	
HMF	Hydroxymethylfurfural	
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
IS GINIS	Informační systém ve veřejné správě	Information system in public administration
IS KOPR	Informační systém pro kontrolní, laboratorní a právní činnost	Information System for Control, Laboratory and Legal Activity
Kč	Koruna česká – oficiální měna České republiky	
KLASA	Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky	Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
MPLS	Multiprotocol Label Switching – nejmodernější a nejbezpečnější technologie na bázi IP pro efektivní datové přenosy s větší rychlostí přenosu a škálovatelností služeb ve VPN sítích, které umožňuje logicky a bezpečně oddělit.	Multiprotocol Label Switching – most modern and safest IP-based technology for efficient data transfer with faster transmission and scalability of services in VPN, which can be logically and safely separated.
MPO	Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR	
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
NCP		National Contact Point
NESSUS	Skener zranitelnosti	Vulnerability scanner
NIPH		National Institute of Public Health
NKM	Národní kontaktní místo	
NRL	Národní referenční laboratoř	National Reference Laboratory
NRPI		National Radiation Protection Institute
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
OKM	Oddělení komunikace a médií Ústředního inspektorátu SZPI	
OS	Operační systém	Operating system
OSS	Organizační složka státu	
PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected geografical indication
PHPA		Public Health Protection Authorities
PK ČR	Potravinářská komora České republiky	
PnP	Potraviny na pranýři	
PPP	Provozovatel potravinářského podniku	
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
PSČ	Poštovní směrovací číslo	
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RKS	Resortní koordinační skupina	
RSS	Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách	Really Simple Syndication – format to publish frequently updated information on website
SOCR ČR	Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR	

SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
SONS		State Office for Nuclear Safety
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SÚRO	Státní ústav radiační ochrany	
SVA		State Veterinary Administration
SVS	Státní veterinární správa	
SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZIF	Státní zemědělský intervenční fond	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
SZÚ	Státní zdravotní ústav	
TRACES	Obchodní řídicí a expertní systém	Trade Control and Expert System
UCT Prague		University of Chemistry and Technology, Prague
USA	Spojené státy americké	United States of America
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	
VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

CZECH AGRICULTURE AND FOOD INSPECTION AUTHORITY

Květná 15, 603 00 Brno
www.szpi.gov.cz