



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

Výroční zpráva 2006

Annual Report 2006



CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY



Obsah		Contents	
strana			page
5	Úvod	1	Introduction 5
9	Výsledky činnosti inspekce	2	Results of CAFIA Activities 9
10	Kontrolní činnost	2.1	Inspection Activities 10
10	Zaměření kontrolní činnosti v roce 2006	2.1.1	Priorities of Inspections in 2006 10
11	Celkové přehledy výsledků kontroly	2.1.2	Overall Summaries of Inspection Results 11
13	Kontrola mikrobiologických požadavků	2.1.3	Checks on Microbiological Requirements 13
16	Kontrola cizorodých látek	2.1.4	Inspection of Contaminants 16
20	Kontrola označování a jakosti potravin	2.1.5	Inspection of Food Labelling and Food Quality 20
21	Kontroly tématické a mimořádné	2.1.6	Thematic and Ad-Hoc Inspections 21
31	Kontrola výroby	2.1.7	Production Inspection 31
32	Kontrola obchodu	2.1.8	Trade Inspection 32
33	Podněty ke kontrole	2.1.9	Suggestions for Inspections 33
34	Opatření	2.1.10	Measures 34
35	Laboratorní činnost	2.2	Laboratory Activities 35
37	Certifikační činnost	2.3	Certification Activities 37
38	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	2.4	Rapid Alert System for Food and Feed 38
41	Informační a komunikační systém	2.5	Information and Communication System 41
42	Činnost v oblasti legislativy	2.6	Legislation 42
42	Tvorba a připomínkování právních předpisů	2.6.1	Creating and Commenting on the Legislation 42
42	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU	2.6.2	Participation in the Meetings of the EC and the EU Council Working Groups and Committees 42
43	Činnost právní	2.6.3	Legal Activities 43
44	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR	2.7	Cooperation with Other Authorities and Institutions in the CR 44
45	Mise Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele EU v ČR	2.8	Missions of the General Directorate of Health and Consumer Protection of the EU in the CR 45
47	Mezinárodní vztahy	3	International Relations 47
48	Mezinárodní spolupráce	3.1	International Cooperation 48
50	Mezinárodní projekty	3.2	International Projects 50
55	Vztahy s veřejností	4	Public Relations 55
61	Oblast lidských zdrojů	5	Human Resources 61
62	Interní komunikace	5.1	Internal Communication 62
63	Vzdělávání zaměstnanců	5.2	Personnel Training 63
65	Zpráva o hospodaření	6	Report on the Financial Management 65
69	Závěr	7	Conclusion 69
74	Zkratky a vysvětlivky		Abbreviations and Explanations 74



1. Úvod

1. Introduction



Mám-li v úvodu této výroční zprávy shrnout a zhodnotit rok 2006, naskytá se mi celá řada především pozitivních témat – úspěšně zakončené tuzemské projekty, dobře fungující zahraniční spolupráce, cílevědomě nastartovaná spolupráce orgánů státního dozoru či opakovaně obhájený systém managementu jakosti. Za signifikantní však považuji jednu z kauz, kterou jsme se zabývali více než jinými.

Snad nejzávažnějším případem, kterým jsme se na přelomu roku 2006 a 2007 zabývali, byl zvýšený výskyt *Listeria monocytogenes* v některých potravinách. Veřejnost po několika měsících sledovala s více či méně oprávněnými obavami medializované informace o nebezpečné listerióze, které se na poměrně dlouhou dobu staly výživnou potravou nejen pro bulvární, ale i pro seriózní sdělovací prostředky.

Odborníci velmi dobře vědí, že s bakteriemi jsme se setkávali v minulosti, setkáváme se s nimi nyní a budeme se s nimi setkávat i v budoucnu. Proč se tak náhle zvýšila četnost zaznamenaných případů listeriózy v tuto chvíli přesně nevíme a nevědí to zatím ani odborníci. Důležité však je to, že právě v této kauze došlo k jednoznačným dohodám a fungující spolupráci všech úřadů, v jejichž kompetenci je dozor nad bezpečností potravin. Koordinovaně se zvýšila četnost odběrů pro laboratorní rozbor, což mimo jiné sebou logicky přineslo také zvýšení počtu pozitivních nálezů, ale současně byly nastartovány i mechanismy jednotné komunikace s veřejností, ať už se spotřebiteli nebo provozovateli potravinářských podniků. Během této kauzy tak postupně ubylo informačních šumů a tzv. zaručených zpráv, které mohly mást a zbytečně zneklidňovat veřejnost.

Should I summarize and assess the year 2006 in the introduction of this annual report, there is an array of mainly positive topics that present themselves – successfully finished domestic projects, well functioning foreign cooperation, purposefully started cooperation of bodies of state supervision, or repeatedly defended quality management system. However, there is one case I consider to be significant and which kept us busy more than other cases.

Probably the most important case we dealt with at the turn of 2005 and 2006 was increased occurrence of *Listeria monocytogenes* in some foodstuffs. For several months the public has followed, with more or less legitimate concerns, information about dangerous listeriosis, which for a relatively long time became a breeding ground not only for tabloids, but also for respectable media.

Professionals know very well that we have encountered bacteria in the past, we encounter them now, and we will encounter them in the future as well. At the moment, we do not know exactly why the frequency of listeria cases has increased so suddenly and professionals do not know it either. However, what is important is that it is this case where unequivocal agreements and functioning cooperation of all authorities competent for the supervision of food safety have been reached. The frequency of sampling for laboratory analysis has been increased in a coordinated way, which, among others, logically brought an increased number of positive findings, but at the same time mechanisms of uniform communication with the public, whether with consumers or food business operators, were started. Thus, information noises and “sure-fire information” that could puzzle and unnecessarily worry the public decreased during this case.

Na druhou stranu se v souvislosti s případem Listérie objevila i kritická slova na adresu dozorových orgánů ze strany institucí zastupujících podnikatele. Úřady údajně špatně, příliš přísně či naopak nedostatečně vykonávaly kontrolu. Podle mých zkušeností se podobná kritika objevuje téměř vždy, nastane-li nějaký problém v potravinářském sektoru. Přitom dnes už i jen mírně poučený laik ví, že odpovědnost za vše, co se skrývá pod označením food safety, má ten, kdo potraviny jakýmkoli způsobem uvádí do oběhu. Tedy ne stát nebo státní orgány.

Odpovědnost státního dozoru je samozřejmě nesporně velmi významná. Její těžiště však spočívá v kontrole kontroly. Základem je právně zakotvený princip, podle kterého musí mít každý podnikatel v oboru potravinářství nastaven a hlavně funkčně zaveden takový systém vlastní kontroly, který zajistí uvádění bezpečné potraviny na trh. Těžko lze očekávat, že naši inspektoři budou všudypřítomně dohlížet na to, zda každý dělá to, co má.

Náš úřad mnohdy čelí kritice, proč vlastně zveřejňuje výsledky své dozorové činnosti. Vždyť tím údajně poškozujeme podnikatele. Možná by si právě ti nejhlasilivější z nich měli uvědomit, že základní evropské, a tedy i naše předpisy jasně formulují, jak se má podnikatel, který sám zjistí nebo u něhož kontrola prokáže, že uvádí do oběhu závadnou potravinu, zachovat. Jednou z jeho základních povinností je odpovídající formou informovat veřejnost. Pokud tak sám neučiní, je zcela legitimní a právně správné, aby tak učinil příslušný dozorový orgán.

Je stále velmi jednoduché a bohužel beztrestné střežovat se do státních orgánů. Nezřídká jsme to v průběhu roku 2006 zaznamenali. Vždy se jednalo o více či méně populistický krok, který využil dozorové orgány jako snadný a vhodný cíl, který je vždy příhodně po ruce.

Dovolte mi použít jeden přírůbek z dopravy. Je to podobné, jakoby někdo chtěl za počty osob zahynulých při dopravních nehodách kritizovat policisty. A ještě jedna poznámka ze stejného soudku: pokud budou účastníci silničního provozu respektovat právní předpisy jen při spatření policisty, asi to také nebude správné. Stejně tak je tomu i v oblasti naší činnosti. Jen místo policistů, dopravních nehod a řidičů je třeba si dosadit naše inspektory, prohřešky proti potravinovému právu a kontrolované osoby.

Posláním našeho úřadu není zajistit vnitřní kontrolu výrobce nebo obchodníka. Není jím však ani rozdávání pokut a likvidace podnikatelů. Naším cílem a zájmem je naopak ukládat taková opatření, která vedou k odstraňování příčin protiprávního stavu a tím k ještě bezpečnějšímu trhu s potravinami pro spotřebitele.

Ing. Jakub Šebesta
ústřední ředitel

On the other hand, supervisory bodies were criticised by institutions representing entrepreneurs in connection with the Listeria case. The authorities allegedly poorly, too strictly or, on the contrary, insufficiently carried out inspections. In my experience, similar critique appears almost always when there is a problem in the food industry sector. Today, even only little informed layman knows that the responsibility for everything that is hidden behind the words "food safety" lies on those who place food on the market. Therefore, not on the state or state bodies.

The responsibility of state supervision is, of course, undoubtedly very important. However, its focus lies in the control of control. The basis is legally based principle under which every food business operator must establish and maintain such a system of internal control which will ensure placing on the market of safe food. We can only hardly expect that our inspectors will omnipresently supervise whether everyone is doing what he or she should do.

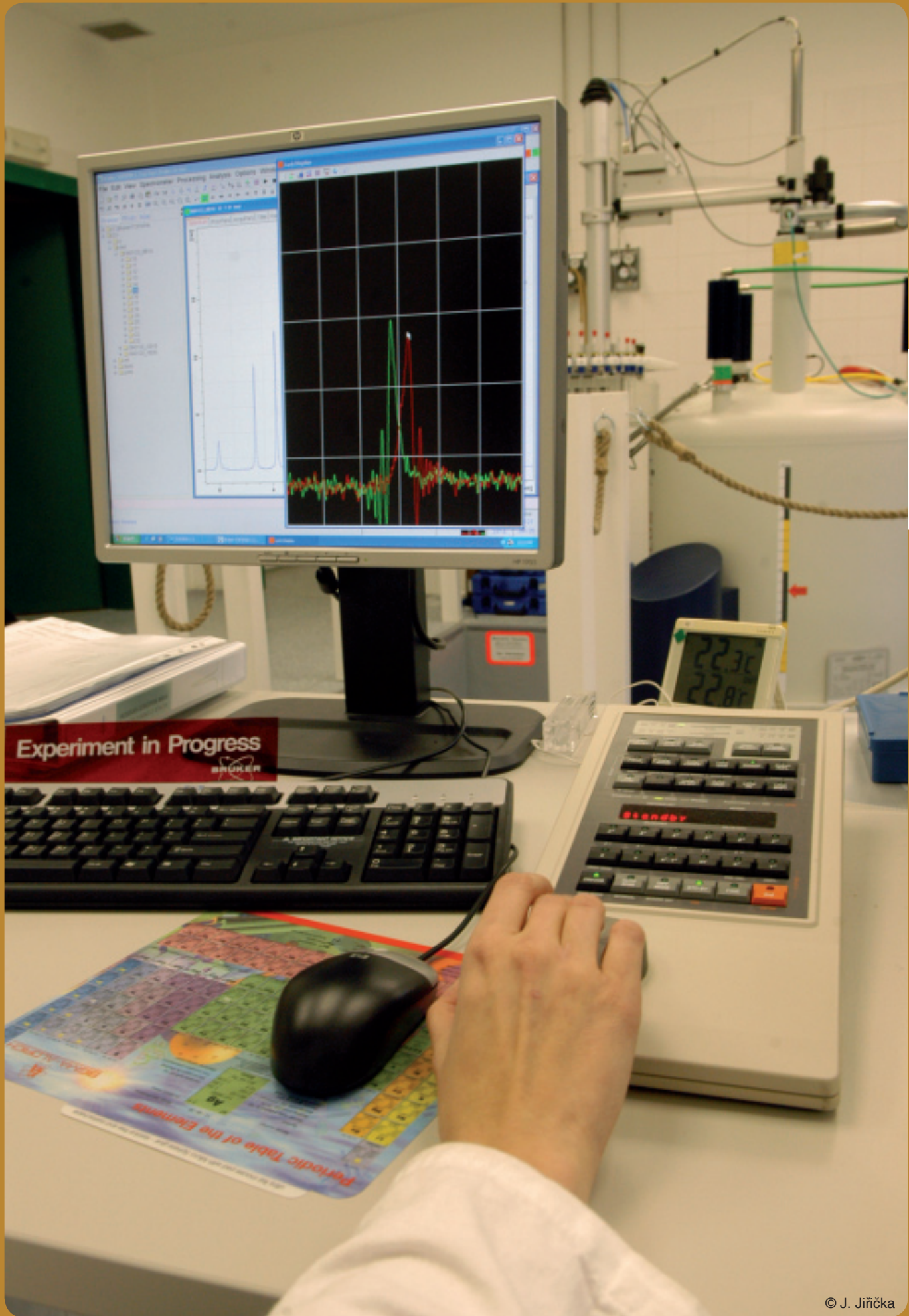
Our authority is often criticised why it actually publishes the results of its inspection activities. By doing so it allegedly causes harm to business operators. Perhaps just the loudest of them should realise that basic European and thus also our regulations clearly formulate how business operator who himself identifies that he places on the market unsafe food, or if an inspection proves so, should act. One of his fundamental obligations is to adequately inform the public. If he does not do so himself, it is fully legitimate and legally correct that relevant supervisory body does so.

It is still very easy and unfortunately non-punishable to take aim at state authorities. This was often noticed during 2006. It was always more or less populist step that used supervisory bodies as an easy and suitable target that is always at hand.

Let me use one comparison from transport. It is similar as if someone wanted to criticise policemen for the numbers of people who had died in traffic accidents. And one more remark from transport: if transport users respect legal regulations only when they see a policeman, it will probably not be correct. The same applies to our activities. Only instead of policemen, traffic accidents and drivers there are our inspectors, offences against the food law, and inspected persons.

The mission of our authority is not to ensure internal control of producers or traders. However, it is not imposition of fines and liquidation of business operators either. Our objective and interest is to impose such measures which lead to the removal of causes of unlawful conditions and to safer trade in food for consumers.

Jakub Šebesta
Director General



Experiment in Progress



2. Výsledky činnosti inspekce

2. Results of CAFIA Activities

2.1 Kontrolní činnost

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2006

SZPI zaměřuje kontrolní činnost především na bezpečnost potravin. Hlavním cílem je zajistit vysokou úroveň ochrany lidského zdraví v potravinovém řetězci, zejména ve výrobě a při uvádění do oběhu. Zvláštní režim byl zaveden pro kontrolu potenciálně rizikových potravin dovážených ze třetích zemí. Součástí kontroly je ověřování, zda provozovatelé potravinářských podniků pochopili a plní primární odpovědnosti k zajištění bezpečnosti potravin. SZPI klade důraz na odhalování falšování potravin a klamání spotřebitele tak, aby v maximální míře byla zajištěna ochrana zdraví a ekonomických zájmů spotřebitele.

Kontrolní činnost SZPI se odvíjí od právních norem, které úřady ustanovily, dále od těch, které vymezují jeho kompetence, od Konceptce potravinářství České republiky pro období po vstupu ČR do EU (2004-2013) a bezesporu od platných právních norem Evropské unie a politiky EU.



Politika EU se odvíjí od pravomocí přidělených institucím EU ve smlouvách. Výlučné pravomoci EU, kdy má EU právo přijímat a určovat pravidla a členské státy v těchto oblastech mohou zasahovat jen s povolením unie, má v oblastech společné obchodní politiky vůči třetím zemím, společným celním sazebníkům, měnové politiky a vnitřního trhu. Tato politika nařizuje volný pohyb bezpečných potravin na vnitřním trhu. Výkon kontroly musí být prováděn tak, aby nebyl chápán jako instrument pro ovlivňování fungování vnitřního trhu.

Sdílené pravomoci, členské státy mohou vydávat legislativu za předpokladu, že již tak neučinila Unie, se mj. týkají zemědělství a ochrany spotřebitele, které zahrnují oblast potravinového práva.

2.1 Inspection Activities

2.1.1 Priorities of Inspections in 2006

The CAFIA focuses its inspection activities mainly on food safety. The main objective is to ensure a high level of protection of human health in the food chain, particularly in the production and placing on the market. A special regime was introduced for the inspection of risk food imported from third countries. During inspections it is verified whether food business operators have understood and fulfil primary responsibilities to ensure food safety. The CAFIA puts emphasis on the detection of food adulteration and consumer deception so that protection of consumer health and economic interests is ensured to the maximum degree.

CAFIA inspection activities are based on legal rules by which the authority was established and legal rules defining its competencies, on the Czech Republic Food Industry Conception for the period after the accession of the CR to the EU (2004-2013), and on applicable legal rules of the European Union and EU policy.

EU policy is based on powers conferred on the EU institutions by the Treaties. Exclusive powers of the EU, when the EU has the right to adopt and define rules and the Member States may interfere in these areas only with consent of the Union, concern the area of common commercial policy towards third countries, common customs tariffs, monetary policy and internal market. This policy prescribes free movement of safe food in the internal market. Inspections must be carried out so that they are not seen as a tool to influence the functioning of the internal market.

Shared powers - Member States may issue legal regulations provided that the Union has not done so - concern, among others, agriculture and consumer protection which encompasses the field of food law.

The field of food law has gone through an intensive development and integration at the Community level. Following Regulation (EC) No. 178/2002 of 28 January 2002, laying down the general principles and requirements of food law, which is fully effective as of 1 January 2005, another series of Regulations (EC) entered into force, which significantly concerns the focus of inspections and their carrying out.

As of 1 January 2006, Regulation (EC) No. 2073/2005 of November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs, Regulation (EC) No. 882/2004 of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules, and Regulation (EC) No. 852/2004 of 29 April on the hygiene of foodstuffs entered into force.

The CAFIA seeks to transfer its role in inspections to the position of an authoritative entity, however, with the ability to discuss and consult with inspected persons (the effort is to "educate", not to "punish").

Oblast potravinového práva prošla na komunitární úrovni intenzívním vývojem a integrací. Po nařízení (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, jehož kompletní platnost je ode dne 1. ledna 2005, kterým se stanovují obecné zásady a požadavky potravinového práva vešla v platnost další série nařízení (ES), která se významně týká zaměření kontrolní činnosti a provádění kontroly.

Počínaje datem 1. ledna 2006 vešla v platnost nařízení (ES) č. 2073/2005 z listopadu 2005, o mikrobiologických kriteriích pro potraviny, nařízení (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004, o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat a nařízení (ES) č. 852/2004 z 29. dubna, o hygieně potravin.

SZPI se snaží ještě více posunout svoji roli v kontrolní činnosti do polohy sice autoritativního subjektu, avšak se schopností diskuse a konzultace s kontrolovanou osobou (snahou má být „vychovat“ ne „trestat“).

Kontrolní činnost v roce 2006 byla řízena a vedena v souladu s plánem ústředně řízených kontrol a kontrol řízených jednotlivými inspektoráty. Výsledky o kontrolní činnosti jsou zaměřené a cílené kontroly, nemohou tedy vypovídat o zdravotní bezpečnosti a jakosti potravin obecně a nelze z nich stanovit ani vývojové trendy. Za účelem stanovení trendů ohledně kontaminace potravin cizorodými látkami se SZPI podílí na monitorovacím programu a tyto výsledky jsou uváděny ve zvláštní zprávě.

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly

V průběhu roku 2006 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 25 737 vstupů do provozoven provozovatelů potravinářských podniků. Z uvedeného počtu bylo 16 490 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 7 347 ve výrobě, 1 798 ve velkoobchodě a 102 vstupů v ostatních místech (to je v restauracích, při přepravě). V rámci těchto vstupů bylo provedeno 48 018 kontrol s cíleným zaměřením.

V průběhu sledovaného období bylo zjištěno celkem 4 744 nevyhovujících vzorků potravin a ostatních výrobků.

Z uvedeného počtu byly zjištěny, vzhledem k původu kontrolovaných potravin a výrobků, tyto počty nevyhovujících vzorků: vzorky pouze z ČR – 2 452, EU mimo ČR – 1 436, EU včetně ČR – 3 888, třetí země – 456 a původ nebyl uveden u 400 nevyhovujících vzorků.

Z pohledu místa kontroly byly počty nevyhovujících vzorků následující: v maloobchodní síti 4 031, ve výrobě 396, ve velkoobchodě 237 a v ostatních místech 80. Počty nevyhovujících vzorků podle komodit jsou uvedeny v tabulce.

Inspekcions in 2006 were managed and carried out in accordance with the plan of centrally managed inspections and inspections managed by individual inspectorates. Results of inspection activities are results from focused and targeted inspections; therefore, they cannot be evidence of food safety and quality in general and cannot be used to establish developmental trends. In order to establish trends in food contamination with foreign substances, the CAFIA takes part in a monitoring programme and these results are reported in special report.



2.1.2 Overall Summaries of Inspection Results

During 2006, CAFIA inspectors made a total of 25 737 entries to establishments of food business operators. Of this number, 16 490 were made in retail network, 7 347 in the production, 1 798 in wholesale warehouse, and 102 elsewhere (restaurants, during transport). Within these entries, 48 018 targeted inspections were carried out.

During the period monitored, a total of 4 744 unsatisfactory food samples and other products were found.

Of this number, with respect to the origin of controlled foodstuffs and products, the following numbers of unsatisfactory samples were identified: samples only from the CR – 2 452, EU apart from the CR – 1 436, EU including the CR – 3 888, third countries – 456, and origin was not specified on 400 unsatisfactory samples.

As to the place of inspection, the numbers of unsatisfactory samples were the following: 4 031 in retail network, 396 in the production, 237 in wholesale, and 80 elsewhere. The numbers of unsatisfactory samples by commodities are given in the Table.

Tabulka 2.1.2.
Počty nevyhovujících vzorků podle komodit

Table 2.1.2.
Numbers of unsatisfactory samples by commodities

Komodita Commodities	Nevyhovující vzorky Unsatisfactory samples
Brambory / Potatoes	259
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and doughs	59
Čaj pravý, bylinný, ovocný, výrobky z čaje / Tea, herbal tea, fruit tea, tea products	29
Čerstvá zelenina / Fresh vegetables	680
Čerstvé ovoce / Fresh fruit	602
Čokoláda, cukrovinky / Chocolate, confectionery	147
Dehydratované výrobky a ochucovačla / Dehydrated products and flavour enhancers	23
Drůbež, vejce / Poultry, eggs	543
Houby / Mushrooms	18
Jedlá sůl / Edible salt	1
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils	35
Kakao / Cocoa	9
Káva pražená, extrakty, kávoviny / Coffee roasted, extracts, coffee substitutes	17
Koření / Spices	17
Květiny / Flowers	11
Líh, lihoviny / Spirit, spirit drinks	98
Luštěniny, olejnatá semena / Pulses, oil seeds	14
Maso, masné výrobky / Meat, meat products	385
Mléčné výrobky / Milk products	206
Mlýnské obilné výrobky / Grain mill products	43
Mrazírenské výrobky / Frozen products	94
Nealkoholické nápoje / Soft drinks	62
Pekařské výrobky / Bakery products	213
Pivo / Beer	2
Přidatné látky, aroma (prodej spotřebiteli) / Additives, aromes (sale to consumers)	3
Přírodní sladidla / Natural sweeteners	6
Ryby, vodní živočichové / Fish, aquatic animals	24
Studená kuchyně / Delicatessen products	189
Suché skořápkové plody / Dry shell fruits	33
Škrob, škrobárenské výrobky / Starch, starch products	4
Tabákové výrobky / Tobacco products	42
Těstoviny / Pasta	4
Včelí med / Bee honey	58
Vína jiná než réвовá / Wines others than grape wines	9
Víno / Wine	477
Výrobky z brambor / Potato products	8
Zmrzlina a mražené krémy / Ice-creams and frozen creams	50
Zpracované ovoce a zelenina / Processed fruit and vegetables	116
Zrniny / Grain products	4
Zvláštní výživa / Food for particular nutritional uses	150
Celkem / Total	4 744

2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny v roce 2006 probíhala v laboratořích, ale některá hodnocení, např. ověřování, zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísně viditelné prostým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2006 bylo na dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem 2 908 vzorků potravin, z tohoto bylo kontrolováno 1 927 vzorků přímo na místě a 981 vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 247 vzorků nevhodných k lidské spotřebě, laboratorními rozbory bylo zjištěno 24 vzorků potravin, které byly buď škodlivé pro zdraví nebo nevyhověly jakostním požadavkům.

Z hlediska komodit potravin bylo nejvíce vzorků, které nebyly po jejich kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mase - masných výrobcích (42), mléčných výrobcích (39) a nealkoholických nápojích (12).

2.1.3 Checks on Microbiological Requirements

Checks on compliance with microbiological requirements for foodstuffs were undertaken in laboratories in 2006, however, some evaluations, e.g. determination whether foodstuffs show undesirable changes caused by microbial activities, or undesirable growth of microorganisms (moulds visible by the naked eye, rotting), were undertaken directly at the point of inspection (in shops, warehouses, etc.).

In 2006, a total of 2 908 food samples were checked for compliance with microbiological requirements, of this number 1 927 samples directly on-the-spot and 981 samples in laboratories. On-the-spot checks revealed 247 samples unsuitable for human consumption, laboratory analyses established 24 samples that were either harmful to health or failed to comply with quality requirements.

In terms of food commodities, most of the samples that were not deemed to be safe after their examination were meat – meat products (42), milk products (39) and soft drinks (12).



Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozborů potravin v laboratoři byly prováděny podle příslušných technických norem stanovených v nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny. Rozborů balených vod byly hodnoceny podle vyhlášky č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich údržby.

Z celkem 981 vzorků potravin odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří bylo zjištěno 14 (1,4%) vzorků potravin, které byly škodlivé pro zdraví a 10 (1,0%) vzorků balených vod neodpovídalo mikrobiologickým požadavkům na jakost.

Nejčastější příčinou porušení mikrobiologických požadavků byly nálezy tzv. indikátorových mikroorganismů (počty kolonií při 36°C a 22°C) ve 12,8% balených vod a nálezy patogeních bakterií: *Salmonella* sp. v 0,8% cukrářských výrobcích, *Listeria monocytogenes* v 1,2% lahůdkářských výrobcích a *Pseudomonas aeruginosa* v 2,6% balených vod.

Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Z celkového počtu 255 odebraných vzorků bylo v rámci plánované mikrobiologické kontroly laboratorními rozborů zjištěno 8 (3,2%) výrobků potravin, které byly škodlivé pro zdraví a 9 (3,5%) výrobků balené kojenecké vody, které neodpovídaly jakostním požadavkům.

Z hlediska ochrany zdraví spotřebitelů je významný nález patogenů *Salmonella* sp. a *Listeria monocytogenes* v potravinách určených k přímé spotřebě (cukrářské výrobky a lahůdkové saláty) a záchyt *Salmonella* sp. v pokračovací sušené kojenecké výživě. Ve srovnání s plánovanou kontrolou v předchozím roce byl zaznamenán nárůst porušení jakostních ukazatelů u balených kojeneckých vod.

Results of laboratory analyses

Microbiological analyses of foodstuffs in laboratory were performed in accordance with relevant technical standards laid down in Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. Analyses of bottled waters were evaluated in accordance with Decree No. 275/2004 Coll., on the requirements for quality and safety of bottled waters and the method of their maintenance.

Of the total of 981 food samples taken to laboratories for microbiological examination, 14 (1.4%) food samples were harmful to health and 10 (1.0%) samples of bottled waters failed to comply with microbiological quality requirements.

The most frequent reason for failing to comply with microbiological requirements was the detection of indicator microorganisms (numbers of colonies at 36°C and 22°C) in 12.8% of bottled waters and the detection of pathogen bacteria: *Salmonella* sp. in 0.8% of confectionery products, *Listeria monocytogenes* in 1.2% of delicatessen products and *Pseudomonas aeruginosa* in 2.6% of bottled waters.

Besides regular inspections, determination of the level of microbiological purity of food products also included planned microbiological inspection. Of the total of 255 samples, 8 (3.2%) food products harmful to health and 9 (3.5%) products of bottled waters intended for infants which failed to comply with quality requirements were identified by laboratory analyses within planned microbiological inspection.

In terms of protection of consumer health, detection of *Salmonella* sp. and *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods (confectionery products and delicatessen salads) and detection of *Salmonella* sp. in dried follow-on infant formula is important. In comparison with planned inspections in previous year, increase in non-compliance with quality indicators at bottled waters was registered.



Tabulka 2.1.3.
 Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků v roce 2006

 Table 2.1.3.
 Results of checks on microbiological requirements in 2006

Komodita Commodity	Celkem kontrolovaných vzorků Total of samples checked	Počty vzorků (zjištěný mikroorganismus) Numbers of samples (microorganism)		
		nevhodné k lidské spotřebě unsuitable for human consumption	škodlivé pro zdraví harmful to health	nevyhovující požadavkům na jakost non-complying with quality requirements
Mléčné výrobky Milk products	284	39	0	0
Drůbež, králíci, vejce Poultry, rabbits, eggs	123	6	0	0
Maso, masné výrobky Meat, meat products	393	40	2 (Salmonella sp.)	0
Ryby a vodní živočichové Fish and aquatic animals	18	0	0	0
Jedlé tuky a oleje Edible fats and oils	7	0	0	0
Zpracované ovoce a zelenina Processed fruit and vegetables	75	9	0	0
Balené vody Bottled waters	78	0	2 (Pseudomonas aeruginosa)	10 (počty kolonií při 36°C a 22°C) (number of colonies at 36°C and 22°C)
Mlýnské obilné výrobky Grain mill products	20	0	0	0
Pekařské výrobky Bakery products	127	7	0	0
Čokoláda a cukrovinky Chocolate and confectionery	35	0	0	0
Mrazírenské výrobky Frozen products	4	1	0	0
Zvláštní výživa Food for particular nutritional uses	10	0	2 (Salmonella sp.)	0
Dehydratované výrobky ochucené Dehydrated products, flavoured	1	0	0	0
Cukrářské výrobky a těsta Confectionery products and doughs	364	4	3 (Salmonella sp.)	0
Zmrzlina a mražené krémy Ice-creams and frozen creams	15	0	0	0
Těstoviny Pasta	21	0	0	0
Studená kuchyně Delicatessen products	412	3	5 (Listeria monocytogenes)	0
Luštěniny, olejnatá semena Pulses, oil seeds	4	0	0	0
Zrniny Grain products	2	0	0	0
Balírenské výrobky Packaged products	5	0	0	0
Ovoce Fruit	482	62	0	0
Zelenina Vegetables	343	70	0	0
Houby Mushrooms	11	0	0	0
Výrobky z brambor Potato products	1	0	0	0
Suché skořápkové plody Dry shell fruits	73	6	0	0
Celkem / Total	2 908	247	14	10

2.1.4 Kontrola cizorodých látek

Pro kontrolu obsahu cizorodých látek v potravinách bylo v roce 2006 odebráno celkem 6 584 vzorků (celkem bylo uděláno 55 147 rozborů), z nichž 248 vzorků (3,8 %) nevyhovělo. Nejvíce rozborů bylo provedeno ve skupině pesticidů, dále také u barviv, konzervantů a zejména mykotoxinů.

Za účelem stanovení reziduí pesticidů bylo odebráno 1 115 vzorků potravin, u kterých bylo provedeno celkem 32 021 rozborů. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno pouze u 4 vzorků. Nevyhovujícími potravinami byly vzorky papriky zeleninové, mrkve, loupané dýně a špenátu, konkrétně se jednalo o nadlimitní výskyt difofolu, ethionu, hexachlorbenzenu a procymidonu.

Ve skupině barviv z celkového počtu 9 279 provedených rozborů (717 vzorků) nevyhovělo 41 rozborů (21 vzorků), především u upraveného ovoce, cukrovinek, lihovin, stolních a jakostních vín. V nevyhovujících potravinách byla zjištěna buď nepovolená syntetická barviva nebo jejich nadlimitní množství. Nedostatky se týkaly hlavně syntetických barviv jako azorubin, žluť SY, ponceau 4R, tartrazin, nebo alura červená AC.

Nejčastěji kontrolovaný analyt ze skupiny konzervantů byl oxid siřičitý, kyselina sorbová a kyselina benzoová a to především u vína a lahůdkových salátů. Celkem bylo ve skupině konzervantů provedeno 3 929 rozborů (u 1 307 vzorků), z nichž bylo 54 rozborů nevyhovujících.

Ze skupiny sladidel byly nejčastěji kontrolovány sacharin, kyselina cyklamová nebo glukosa (celkem bylo provedeno 244 rozborů, z toho 8 nevyhovělo). Nedostatky se vyskytovaly nejvíce u limonád, zeleninových protlaků nebo vitamínových prostředků.

V rámci skupiny ostatních aditiv, mezi něž patří např. L-karnitin, kyselina glutamová nebo chlorid sodný, bylo provedeno 318 rozborů potravin. Celkem nevyhovujících rozborů bylo 15, nejčastěji se jednalo o nižší obsah L-karnitinu než bylo deklarováno na obalu potravního doplňku.

Při stanovení chemických prvků, z celkového množství 902 uskutečněných rozborů potravin, nevyhovělo 13 rozborů (u 5 vzorků) z důvodu překročení povolených či nedodržení deklarovaných hodnot. Nedostatky se ve většině případů týkaly nadlimitního obsahu sodíku nebo kadmia, nedodržení deklarovaných hodnot vápníku nebo železa. Komoditami, v nichž byly potvrzeny nevyhovující nálezy, byly ovocné a zeleninové nápoje, potraviny pro zvláštní lékařské účely a podpůrné prostředky.

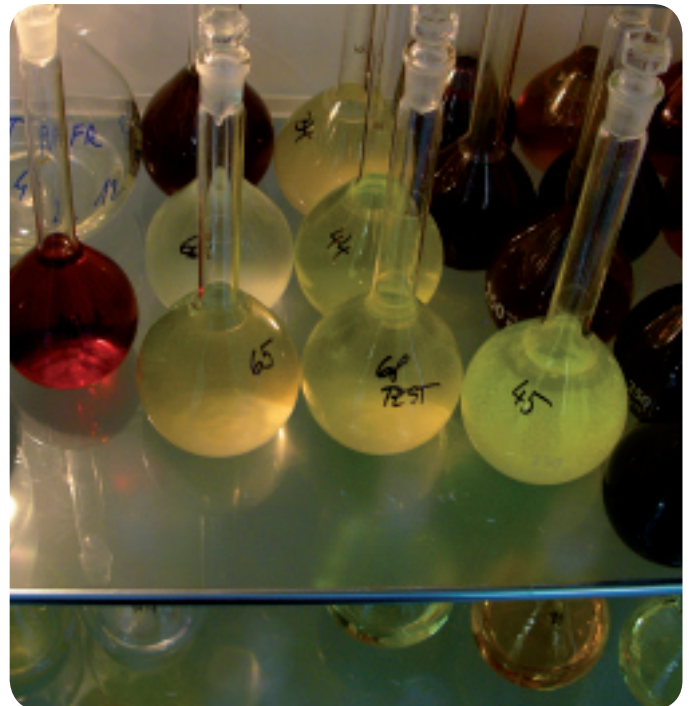
Ve skupině léčiv bylo provedeno 97 rozborů u 51 vzorků ze skupiny drůbeže, podpůrných prostředků a prostředků pro zvláštní výživu, z nichž žádný vzorek nebyl vyhodnocen jako nevyhovující.

V loňském roce bylo odebráno 228 vzorků potravin pro stanovení geneticky modifikovaných organismů. Celkem bylo provedeno 260 rozborů u komodit: výrobky ze sóji, trvanlivé pečivo, mouka nebo luštěniny. Žádný z odebraných vzorků nebyl vyhodnocen jako nevyhovující.

2.1.4 Inspection of Contaminants

There were 6 584 samples (total of 55 147 analyses were performed) taken in 2006 to examine the content of contaminants in foodstuffs, of which 248 samples (3.8 %) failed to comply. Most of the analyses were conducted in the group of pesticides, furthermore in colours, preservatives and mainly in mycotoxins.

To determine pesticide residues, 1 115 food samples were taken on which 32 021 analyses were performed. Only 4 samples exceeded the limit for pesticide residues. The unsatisfactory foodstuffs were samples of peppers, carrot, peeled pumpkin and spinach; specifically the level of difofol, ethion, hexachlorobenzene and procymidone was exceeded.



In the group of colours, of the total number of 9 279 analyses (717 samples), 41 analyses (21 samples) were unsatisfactory, the unsatisfactory samples being mainly processed fruit, confectionery, spirits, table and quality wines. The unsatisfactory food samples contained either banned synthetic colours or their limit values were exceeded. The deficiencies concerned mainly synthetic colours such as azorubin, yellow SY, ponceau 4R, tartrazine, or allura red AC.

The most frequently examined analyte from the group of preservatives was sulphur dioxide, sorbic acid and benzoic acid, checked mainly in wine and delicatessen salads. A total of 3 929 analyses (on 1 307 samples) were performed in the group of preservatives, of which 54 analyses gave unsatisfactory results.

In the group of sweeteners, saccharine, cyclamic acid or glucose were examined the most frequently (a total of 244 analyses were performed, of which 8 gave unsatisfactory results). The deficiencies were identified particularly in soda waters, vegetable purees or vitamin preparations.

Pro stanovení polyaromatických uhlovodíků (PAH) bylo provedeno celkem 945 rozborů potravin (ve 135 vzorcích), z nichž u jednoho vzorku rostlinného oleje byl potvrzen nadlimitní nález benzo[a]pyrenu.

Za účelem stanovení obsahu ftalátů bylo odebráno celkem 19 vzorků potravin. Uskutečněno bylo 57 rozborů, z toho jako nevyhovující nebyl vyhodnocen žádný vzorek.

Ve skupině polychlorovaných bifenylnů (PCB) a polychlorovaných dibenzo-p-dioxinů (PCDD) nebyl zjištěn - z celkového počtu 783 provedených rozborů - žádný nevyhovující vzorek. Ve skupině 11 vzorků rostlinných tuků, olejů, pšenice nebo peckového ovoce byla nově sledována skupina polybromovaných difenyletherů, z nich také žádný vzorek nebyl nevyhovující.

Ve skupině ostatních uhlovodíků (zejména alifatické uhlovodíky, styren, kresol) bylo zjištěno 8 nevyhovujících rozborů z celkového počtu 299. Mezi skupinu rozborů s nevyhovujícím výsledkem patřila skupina vzorků upraveného ovoce, trvanlivého pečiva nebo koření.

V rámci stanovení ostatních organických kontaminantů bylo provedeno celkem 185 rozborů, z nichž 18 bylo hodnoceno jako nevyhovující. Nedostatky se týkaly především nálezu acetildenafilu ve vzorcích vitamínových prostředků.



Mezi nově zavedené metody stanovení v laboratoři SZPI lze zařadit skupinu anabolických steroidů, kdy u 100 odebraných vzorků bylo provedeno 1 504 rozborů a 7 rozborů bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Jednalo se zejména o podpůrné prostředky používané v posilovnách, kdy bylo v těchto vzorcích nalezeno nadlimitní množství progesteronu, testosteronu, testosterone-17-propionátu nebo dehydroepiandrosteronu.

Within the group of other additives to which belong, for example, L-carnitine, glutamic acid or sodium chloride, 318 food analyses were performed. Fifteen analyses gave unsatisfactory results; the most often it concerned lower content of L-carnitine than specified on the packaging of food supplement.

Of the total of 902 food analyses performed to determine chemical elements, 13 analyses (5 samples) gave unsatisfactory results, because permitted levels were exceeded or declared levels were not complied with. The deficiencies found were mainly: high content of sodium or cadmium, failure to comply with declared levels of calcium or iron. Commodities in which unsatisfactory findings were established were fruit and vegetable drinks, foods for special medical purposes, and food supplements.

In the group of medical and pharmaceutical products, 97 analyses were performed on 51 samples of poultry, food supplements and products for particular nutritional uses; none of the samples were unsatisfactory.

Last year, 228 samples were taken to determine genetically modified organisms. A total of 260 analyses were undertaken on the following commodities: soy products, bakery products, flour, or pulses. All of the samples taken were satisfactory.

To determine polyaromatic hydrocarbons (PAH), 945 food analyses were performed (135 samples), of which one sample of vegetable oil contained benzo[a]pyrene above prescribed limit.

In order to determine phthalates, 19 food samples were taken on which 57 analyses were performed. None of the samples were assessed as unsatisfactory.

In the group of polychlorinated biphenyls (PCB) and polychlorinated dibenzo-p-dioxins (PCDD) any unsatisfactory sample was identified of the total of 783 analyses. In the group of 11 samples of vegetable fats, oils, wheat or stone fruit, the group of polybrominated diphenyl ethers was newly monitored, of which any of the samples were unsatisfactory.

In the group of other hydrocarbons (particularly aliphatic hydrocarbons, styrene, cresol), 8 analyses gave unsatisfactory results of the total of 299. The samples with unsatisfactory results included samples of processed fruit, bakery products or spices.

To determine other organic contaminants, 185 analyses were undertaken, of which 18 were assessed as unsatisfactory. The main deficiency was the detection of acetildenafil in samples of vitamin preparations.

New determination methods used in CAFIA laboratory included the group of anabolic steroids, when 1 504 analyses were performed on 100 samples; 7 analyses gave unsatisfactory results. The unsatisfactory samples were particularly food supplements used in fitness centres; the content of progesterone, testosterone, testosterone-17-propionate, or dehydroepiandrosterone in these products exceeded the limit.

Výrazný podíl nevyhovujících rozborů byl zaznamenán v rámci kontroly mykotoxinů, kdy z celkového počtu 689 odebraných vzorků (2 300 rozborů) nevyhovělo 32 vzorků, především upraveného ovoce, suchých skořápkových plodů, kávy, koření a mouky. V nevyhovujících potravinách byla zjištěna nadlimitní množství aflatoxinu B1, suma aflatoxinů B1, B2, G1 a G2 a ochratoxin A.

Ve skupině analytů aminy nebyly nalezeny žádné nadlimitní hodnoty. Ve skupině ostatní přírodní toxiny, kam patří například dehet, oxid uhelnatý, ethylkarbamáty, enterotoxiny nebo stafylokokové enterotoxiny, bylo provedeno celkem 214 rozborů, z nichž 53 bylo nevyhovujících a to zejména u vzorků cigaret s filtrem a destilátů. U komodity cigarety s filtrem a u tabáku byl také sledován obsah nikotinu a u 20 vzorků byl zjištěn nadlimitní obsah této látky.

Ve skupině dusitanů a dusičnanů bylo provedeno 125 rozborů ve vzorcích zeleniny a zpracované zeleniny, z toho žádný nebyl nevyhovující.

14 vzorků rybích a masných výrobků balených v konzervách bylo prověřeno na obsah bisfenolu A a dalších látek ze skupiny BADGE, žádný vzorek nebyl nevyhovující.

Nově byl ve vlastní laboratoři SZPI pomocí izotopových metod stanovován přídavek vody do burčáku a částečně zkvašeného hroznového moštu. Celkem bylo odebráno 52 vzorků (104 rozborů), z nichž 6 vzorků bylo nevyhovujících.

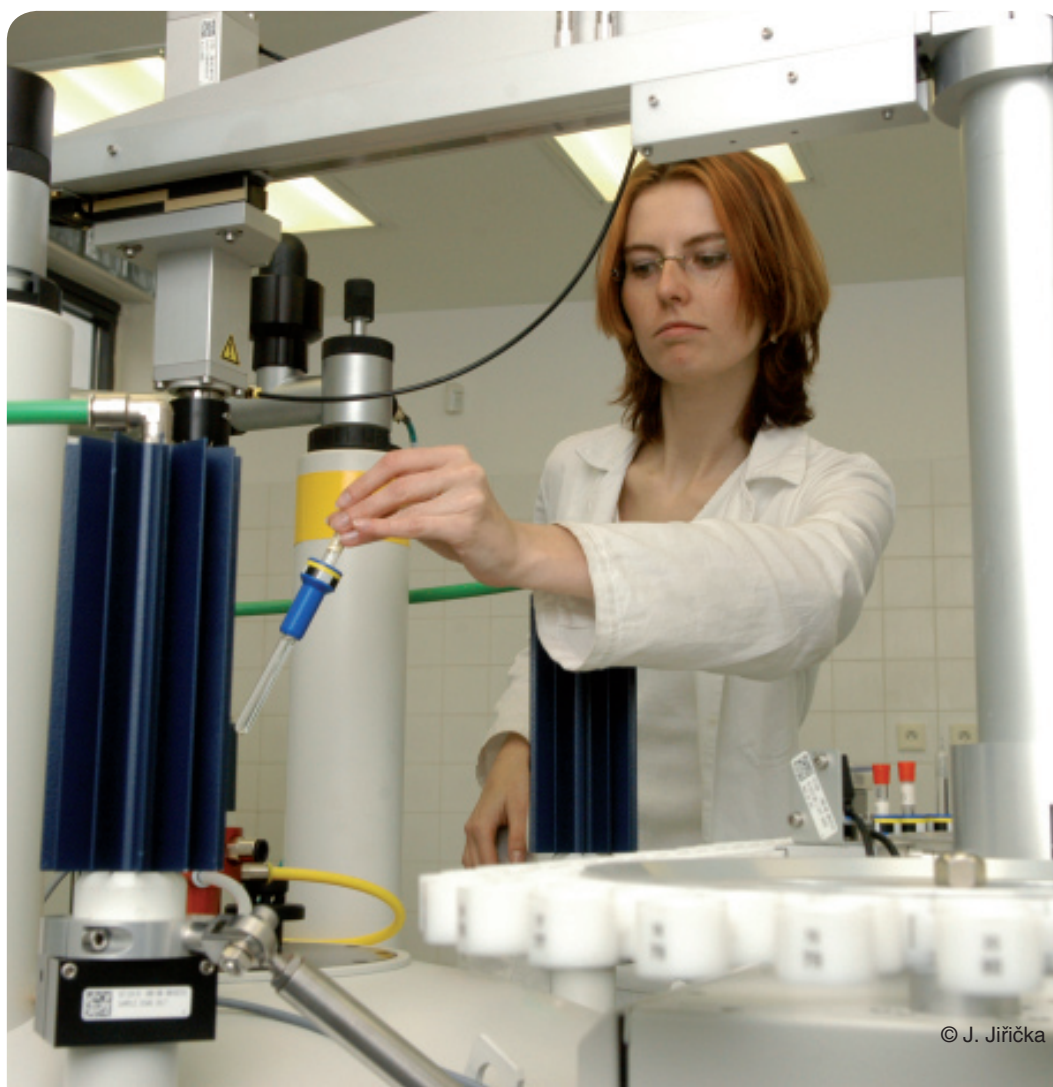
A distinctive share of unsatisfactory analyses was registered within the inspection of mycotoxins, where 32 samples of the total of 689 samples (2 300 analyses) failed to comply; this particularly concerned samples of processed fruit, dry shell fruits, coffee, spices and flour. The limit values for aflatoxin B1, B2, G1 and G2 and ochratoxin A were exceeded in these food products.

In the group of amines, no limit values were exceeded. In the group of other natural toxins to which belong, for example, tar, carbon monoxide, ethylcarbammates, enterotoxins or staphylococcus enterotoxins, 214 analyses were undertaken, of which 53 were unsatisfactory, particularly analyses of filter cigarettes and spirits. In filter cigarettes and tobacco, content of nicotine was monitored, which exceeded the limit in 20 samples.

In the group of nitrites and nitrates, 125 analyses were performed on samples of vegetables and processed vegetables, none of them were unsatisfactory.

A total of 14 samples of fish and meat products packed in cans were examined to determine the content of bisphenol A and other substances from the BADGE group; all samples were satisfactory.

Using isotope methods, CAFIA laboratory begun to determine addition of water to half-fermented wine and grape must in fermentation. A total of 52 samples were taken (104 analyses), of which 6 samples were unsatisfactory.



U 130 vzorků koření, bylinných čajů, doplňků stravy, drůbeže a ovoce byla provedena detekce ošetření ionizujícím zářením, z nichž u 5 vzorků bylo potvrzeno použití tohoto záření.

V rámci celostátní radiační monitorovací sítě (CRMS) byla také sledována hmotnostní aktivita radionuklidu ¹³⁷Cs u 31 vzorků, zejména brambor, obilí, plodové zeleniny a ovoce, a několika vzorků hub dovezených z Ukrajiny. Všechny vzorky byly vyhodnoceny jako vyhovující.

Tabulka 2.1.4.
Celkový přehled kontroly cizorodých látek

Detection of treatment with ionizing radiation was performed on 130 samples of spices, herbal tea, food supplements, poultry and fruit; use of ionizing radiation was confirmed in 5 samples.

Within the Nationwide Radiation Monitoring Network (NRMN), mass activity of the radionuclide ¹³⁷Cs was monitored in 31 samples of potatoes, cereals, fruit vegetables and fruit, and several samples of mushrooms imported from Ukraine. All samples were satisfactory.

Table 2.1.4.
Summary of the inspection of contaminants

Cizorodé látky Contaminants	Celkový počet vzorků Total number of samples	Nevyhovující vzorky Unsatisfactory samples	Celkový počet rozborů Total number of analyses	Nevyhovující rozbory Unsatisfactory analyses
Pesticidy / Pesticides	1 115	4	32 021	4
Antioxidanty / Antioxidants	1	1	1	1
Barviva / Colours	717	21	9 279	41
Konzervanty / Preservatives	1 307	48	3 929	54
Sladidla / Sweeteners	87	8	244	8
Vitaminy / Vitamins	79	15	183	31
Ostatní aditiva / Other additives	303	12	318	15
Chemické prvky / Chemical elements	531	5	902	13
Léčiva – ostatní / Medical products - other	51	0	97	0
GMO / GMO	228	0	260	0
Polyaromatické uhlovodíky / Polyaromatic hydrocarbons	135	1	945	1
Polybromované difenyletery / Polybrominated diphenylethers	11	0	88	0
Ftaláty / Phthalates	19	0	57	0
Polychlorované bifenylly, polychlorované dibenzo-p-dioxiny / Polychlorinated biphenyls, polychlorinated dibenzo-p-dioxins	63	0	783	0
Další uhlovodíky / Other hydrocarbons	74	8	299	8
Ostatní organické kontaminanty / Other organic contaminants	73	18	185	18
Anabolické steroidy / Anabolic steroids	100	3	1 504	7
Aminy / Amines	24	0	176	0
Alkaloidy / Alkaloids	191	20	269	20
Mykotoxiny / Mycotoxins	689	32	2 300	64
Dusičnany / Nitrates	124	0	125	0
Ostatní přírodní toxiny / Other natural toxins	214	33	326	53
Skupina BADGE a příbuzné látky / BADGE group and related substances	14	0	168	0
Izotopové analýzy / Isotope analysis	52	6	104	6
Detekce ozářených potravin / Detection of irradiated food	130	5	263	5
Radioaktivita / Radioactivity	31	0	34	0
Ostatní látky / Other substances	221	8	287	9
Celkem / Total	6 584	248	55 147	358

2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin

Kontrola jakosti a označování potravin je důležitou součástí činnosti SZPI. Jakost je definována jako soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin a tabákových výrobků. Jejich limity jsou stanoveny zákonem č. 110/1997 Sb., prováděcími vyhláškami a nařízeními. Jsou také jakostní požadavky nad rámec právních předpisů, o kterých se spotřebitel dozví např. z údajů na obale potravin; to jsou takové jakostní požadavky, k jejichž splnění se výrobce nebo prodejce vůči spotřebiteli dobrovolně zavázal. S jakostí úzce souvisí označování potravin, které informuje spotřebitele o složení potravin, jejich hmotnosti nebo objemu, jejich původu, trvanlivosti, způsobu použití a mnoha dalších vlastnostech.

Jakostní požadavky je možno rozdělit na jakostní požadavky analytické a jakostní požadavky senzorické. Pro posouzení jakostních požadavků analytických (např. vlhkosti, obsahu tuku, cukru, obsahu příměsí apod.) jsou obvykle nezbytné odpovídající laboratorní přístroje. Senzorické (smyslové) požadavky se posuzují smysly. Odpovídající hodnocení se provádějí buďto přímo na místě kontroly nebo se vzorky dopravují ke kontrole do laboratoře. Hovoříme též o senzorické analýze.

Kontrola označování zahrnuje kontrolu údajů uvedených na obalech potravin a výrobků, na vnějších obalech a dokumentech, které se k nim vztahují. Posuzuje se, zda jsou uváděné údaje pravdivé a spotřebitel není klamán (zda se nejedná o falšování), zda jsou uvedeny všechny povinné údaje a zda jsou uvedeny správně (tedy, zda je dodržen předepsaný způsob jejich uvádění). V kontrole označování je zahrnuta i kontrola dat použitelnosti a minimální trvanlivosti.

V rámci kontroly jakostních analytických požadavků zjistila SZPI v roce 2006 celkem 725 nevyhovujících vzorků, v rámci kontroly jakostních senzorických požadavků celkem 1966 nevyhovujících vzorků a v rámci kontroly označování 1979 nevyhovujících vzorků.

2.1.5 Inspection of Food Labelling and Food Quality

Inspection of food quality and food labelling is an important part of CAFIA activities. Quality is defined as a set of characteristic properties of individual kinds, groups and subgroups of foodstuffs and tobacco products. Their limit values are laid down in Act No. 110/1997 Coll., in implementing Decrees and Regulations. There are also quality requirements that are outside the framework of legal regulations, which consumers come to know, for example, from information on food packaging; these are quality requirements food producers or food sellers voluntarily committed themselves to comply with. Quality is closely connected with food labelling that informs the consumer about ingredients used in the food, its weight or volume, its origin, shelf-life, use, and many other properties.

Quality requirements can be divided into analytical quality requirements and sensory quality requirements. To evaluate analytical quality requirements (e.g. humidity, fat, sugar content, content of ingredients, etc.), appropriate laboratory equipment is usually necessary. Sensory (sense) requirements are evaluated by senses. Evaluation is done directly on-the-spot, or samples are taken to laboratory. This is also called sensory analysis.

Inspection of labelling includes checks on information specified on the packaging of food or product, outside packaging, and on documents relating to it. It is examined whether all information is true and consumer is not deceived (adulteration), whether all mandatory information is provided and whether it is provided correctly (i.e., whether it is provided as prescribed). The inspection of labelling also includes checks on use-by dates and best before dates.

Within the inspection of analytical quality requirements, the CAFIA identified a total of 725 unsatisfactory samples, 1 966 unsatisfactory samples within the inspection of sensory analytical requirements, and 1 979 within the inspection of labelling.



2.1.6 Kontroly tématické a mimořádné

Kontrola čistoty přídatných látek

Kontrola čistoty přídatných látek se zaměřením na přídatné látky určené pro prodej konečnému spotřebiteli nebyla doposud prováděna. Z definice potravin uveřejněné v nařízení č. 178/2002 čl. 2 vyplývá, že přídatné látky patří mezi potraviny, tudíž veškeré právní kvalifikace a kontrolní postupy musí být v souladu s potravinovým právem. Přídatné látky jsou běžně kontrolovány při kontrole potravin, kdy se ověřuje, zda byly deklarovány a zda bylo dodrženo deklarované množství popř. množství stanovené právním předpisem. Kritériem pro kontrolu čistoty z pohledu bezpečnosti potravin byl obsah těžkých kovů. Vedle čistoty přídatných látek byly předmětem této akce ukazatele běžné při kontrole potravin tj. označení, dokumentace a sledovatelnost.

Kontrola měla být provedena tak, aby předmětem kontroly byla balení přídatných látek, která jsou přímo určena spotřebiteli, tzn. zejména maloobchodní síť. Z vytipovaného sortimentu aditiv byla zkontrolována potravinářská barviva, konzervanty, antioxydanty, sladidla a kyseliny.

Kontrolou bylo zjištěno, že počet aditiv určených pro přímý prodej spotřebiteli na domácím trhu je velmi nízký. Čistota přídatných látek určených pro přímý prodej spotřebiteli není problematická a s přihlédnutím k návodům na použití, kdy se přídatné látky mnohonásobně ředí, lze tyto potraviny zařadit mezi potraviny s minimálním stupněm rizika. Také označování kontrolovaných přídatných látek lze hodnotit jako neproblematické.

Mimořádná kontrola dovážených rozinek do ČR ze třetích zemí

V průběhu roku 2005 a na začátku roku 2006 měla SZPI závažná zjištění zpracování a distribuce rozinek kontaminovaných ochratoxinem. Jednalo se zejména o surovinu dováženou z Uzbekistánu, Iránu a Turecka.

Proto bylo v květnu roku 2006 rozhodnuto provést mimořádnou kontrolu dovážených rozinek ze třetích zemí. Cílem kontrolní akce bylo prověřit u dovážených rozinek dodržení přípustného limitu pro obsah ochratoxinu A dle nařízení Komise (ES) č. 466/2001, v platném znění.

Mimořádná kontrola dovážených rozinek nebyla provedena standardním způsobem - tzn. před jejich uvolněním do volného oběhu. Celním úřadům bylo vystaveno souhlasné závazné stanovisko s propuštěním zboží do volného oběhu, vlastní kontrola SZPI byla provedena bezprostředně po uvolnění do volného oběhu v konečném místě určení zásilky – u dovozců a prodejců.

V rámci mimořádné kontroly dovážených rozinek do ČR bylo odebráno a zkontrolováno celkem 19 vzorků. Vzorky byly odebrány u 6 dovozců a 1 prodejce.

Z celkového počtu odebraných 19 vzorků nevyhověly požadavkům platných právních předpisů 4 vzorky, což představuje 21%.

2.1.6 Thematic and Ad-Hoc Inspections

Inspection of Purity of Additives

Inspection of purity of additives with a focus on additives intended for direct sale to the final consumer had not been carried out so far. As results from the definition of foodstuffs laid down in Regulation No. 178/2002 Art. 2, additives belong to foodstuffs, therefore, all legal qualifications and control procedures must be in compliance with the food law. Additives are usually controlled during food inspections, when their specification and compliance with the specified amount, or amount laid down in legal regulation is verified. The criterion for purity control, with respect to food safety, is the content of heavy metals. In addition to additives, this inspection includes examination of indicators usual in food inspections, i.e. labelling, documentation and traceability.

The inspection should be carried out so that it is aimed at directly marketable additives, i.e. retail network in particular. From selected range of additives, food colours, preservatives, antioxidants, sweeteners, and acids were checked.

The inspection revealed that the number of directly marketable additives on the domestic market is very low. Purity of directly marketable additives is not problematic and with regard to instructions for use, when additives are diluted, these foodstuffs can be classified as foodstuffs with a minimum level of risk. Labelling of additives is also not problematical.

Ad-Hoc Inspection of Raisins Imported to the CR from Third Countries

During 2005 and at the beginning of 2006, the CAFIA had serious findings concerning processing and distribution of raisins contaminated with ochratoxin. It concerned mainly raisins imported from Uzbekistan, Iran and Turkey.

For that reason it was decided in May 2006 to carry out an ad-hoc inspection of raisins imported from third countries. The objective of this inspection action was to verify compliance with tolerable level for ochratoxin A in accordance with Commission Regulation (EC) No. 466/2001, as amended.

This ad-hoc inspection was not carried out in a standard way – i.e. before the raisins were placed on the market. Customs authorities were given approval to place them on the market, the CAFIA then immediately carried out an inspection at the place of final destination of the consignment – at importers and sellers.

There were 19 samples taken and examined within this ad-hoc inspection of raisins imported to the CR. The samples were taken at 6 importers and 1 seller.

Of the total of 19 samples, 4 samples failed to comply with the requirements of applicable legal regulations, which is 21%.

U těchto 4 nevyhovujících vzorků (původem z Afgánistánu) bylo zjištěno překročení přípustného limitu pro obsah ochratoxinu A, hodnoty se pohybovaly v rozmezí 20-50 µg/kg (NPM 10 µg/kg).

Kontrolní akce prokázala, že v současné době se na trhu již vyskytují většinou vyhovující výrobky rozinek ze třetích zemí, pouze rozinky z Afgánistánu byly hodnoceny jako nevyhovující. Přesto i v budoucnu bude nutné těmto výrobkům věnovat pozornost a vyhodnocovat je pravidelně z hlediska zdravotních požadavků, tzn. na obsah kontaminujících látek.

Ověřování hroznů sklizně 2006

Celkem SZPI v roce 2006 provedla 6 027 ověření odrůdy, původu, cukernatosti a hmotnosti hroznů. V roce 2006 SZPI ověřila celkem za ČR 22 959 053 kg hroznů vhodných pro výrobu přívlastkových vín, z toho 22 201 962 kg ve vinařské oblasti Morava (7 305 952 kg zastupovaly modré odrůdy) a 757 091 kg ve vinařské oblasti Čechy (269 734 kg zastupovaly modré odrůdy).

These 4 samples (originating in Afghanistan) were found to exceed the maximum level for Ochratoxin A, the values varying from 20 to 50 µg/kg (NPM 10 µg/kg).

This inspection action showed that at present, the majority of products from raisins from third countries that are on the market are satisfactory, only raisins from Afghanistan are unsatisfactory. However, with respect to health requirements, i.e. with respect to contaminants, it will be necessary to pay attention to these products and check them regularly.

Verification of 2006 Vintage

In 2006, the CAFIA performed a total of 6 027 verifications of varieties, origin, sugar content and weight of grapes. On behalf of the CR the CAFIA verified 22 959 053 kg of grapes suitable for the production of wines labelled with traditional specific terms, of this 22 201 962 kg in the wine region of Moravia (red varieties represented 7 305 952 kg) and 757 091 kg in the wine region of Bohemia (red varieties represented 269 734 kg).

Classification of Domestic Wines

There were 95 sessions of committee for wine evaluation and classification, at which 4 566 wine samples were submitted. These samples represented 291 266.66 hl of wine. A total of 4 546 wine samples were classified, which represents 290 484.92 hl of wine. Of this, 45 samples in the amount of 1 746.73 hl were evaluated in second round (repeatedly) and 20 samples in the amount of 781.74 hl were eliminated.

Of this, in the region of Moravia, the share of white varieties of the total was 61.21% and the share of red varieties 36.51%, i.e. 62.6% share of white varieties and 37.4% share of red varieties represented in the wine region of Moravia. In the wine region of Bohemia, the share of white varieties was 1.22% and the share of red varieties was 1.06% of the total, i.e. 53.6% share of white varieties and 46.4% share of red varieties represented in the wine region of Bohemia.

Thematic Inspection of Half-Fermented Wine

This centrally managed action was aimed at checking the content of exogenous water in half-fermented wine originating in Moravian wine region. The inspection was carried out at sellers of half-fermented wine. Adding exogenous water to half-fermented wine is not authorized enological procedure in terms of Annex IV to Council Regulation No. 1493/1999. If half-fermented wine is multiplied, its properties change, in particular in terms of ingredients, alcohol volume, origin, quality, variety, or volume.

During this inspection action, a total of 51 control samples and 40 standards from the wine region of Moravia were taken. Of this, 7 control samples contained exogenous water, but one only 9%, which was evaluated as satisfactory sample. One sample was evaluated as unsatisfactory because of labelling.

In 2006, the samples were analysed for the first time in CAFIA laboratory in Brno, where they were analysed by isotope analyser together with mass spectrometer to determine the proportion of oxygen isotopes ¹⁸O.



Zatřídování tuzemských vín

V komisi pro hodnocení a zatřídování vín proběhlo 95 zasedání komisí, v nichž bylo předloženo 4 566 vzorků vín. Tyto vzorky reprezentovaly 291 266,66 hl vína. Zatříděno bylo 4 546 vzorků vín, což představuje množství 290 484,92 hl vína. Z toho bylo hodnoceno ve druhém kole (opakovaně) celkem 45 vzorků v množství 1 746,73 hl a 20 vzorků bylo vyřazeno v celkovém množství 781,74 hl.

Z toho ve vinařské oblasti Morava byl podíl bílých odrůd z celkového počtu zatřídovaného vína 61,21% a podíl modrých odrůd 36,51% z celkového počtu zatřídovaného vína tj. 62,6% podíl bílých odrůd a podíl modrých odrůd 37,4% zastoupených ve vinařské oblasti Morava. Ve vinařské oblasti Čechy byl podíl bílých odrůd z celkového počtu zatřídovaného vína 1,22% a podíl modrých odrůd 1,06% z celkového počtu zatřídovaného vína tj. 53,6% podíl bílých odrůd a podíl modrých odrůd 46,4% zastoupených ve vinařské oblasti Čechy.

Tematická kontrola burčáků

Tato ústředně řízená akce byla zaměřená na kontrolu obsahu exogenní vody v burčáku původem z moravské vinařské oblasti. Kontrola se prováděla u prodejců burčáku. Přídavek exogenní vody do burčáku není povoleným enologickým postupem ve smyslu přílohy IV nařízení Rady č. 1493/1999. Při množení burčáku dochází ke změně vlastností produktu především pokud se jedná o složení, obsah alkoholu, barvy, původu, jakosti, odrůdy nebo objemu.

V průběhu kontrolní akce bylo odebráno celkem 51 kontrolních vzorků a 40 odebraných standardů z vinařské oblasti Morava. Z toho 7 kontrolních vzorků obsahovalo exogenní vodu, ale jeden jen 9%, což bylo hodnoceno vzhledem k chybě metody na hladině pravděpodobnosti 95% jako vyhovující vzorek. Jeden vzorek byl hodnocen inspektorem jako nevyhovující pro označování.

V roce 2006 byly vzorky poprvé analyzovány v laboratoři SZPI v Brně izotopovým analyzátozem ve spojení s hmotnostním spektrometrem na stanovení poměru izotopů kyslíku ^{18}O .

Zdravotní nezávadnost suchých skořápkových plodů – dovoz ze třetích zemí

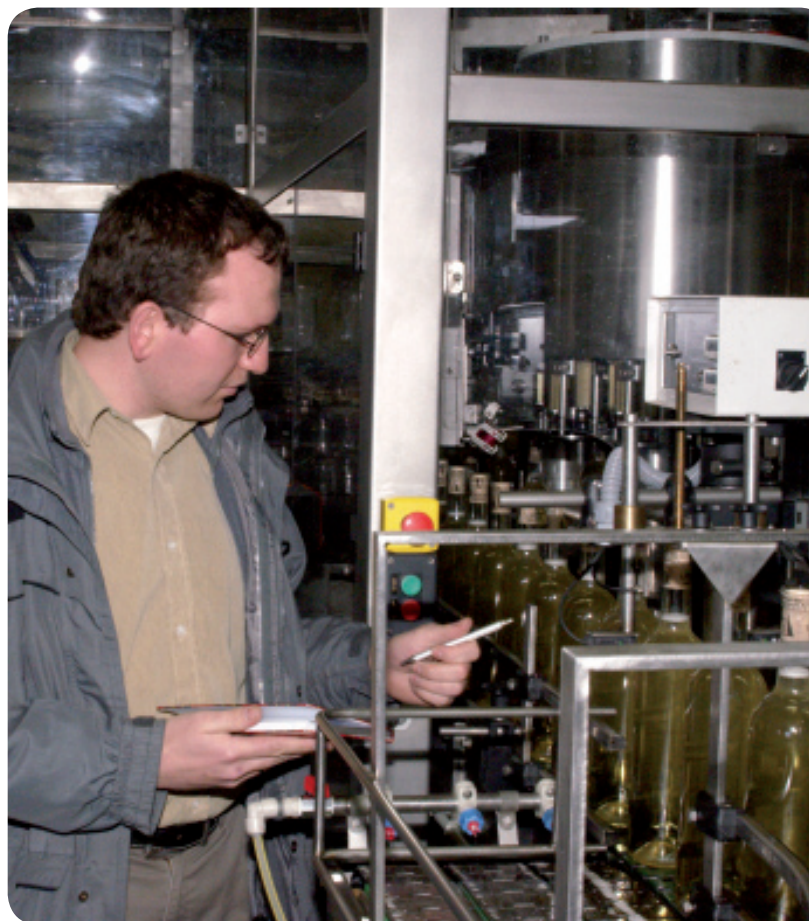
Předmětem této kontroly byly hlavně pistácie, arašídy, lískové ořechy, vlašské ořechy, mandle, kešu a para ořechy.

V rámci kontroly bylo provedeno celkem 78 kontrol, při kterých bylo odebráno 42 vzorků do laboratoře. Z celkového počtu vzorků nevyhověl požadavku na zdravotní nezávadnost překročením limitního obsahu pro aflatoxiny 1 vzorek (pistácie, země původu Irán) a dále 1 vzorek nevyhověl sensorickému hodnocení (mandle, země původu USA). Část nevyhovující šarže pistácií byla pozastavena u výrobce a bylo uloženo opatření o stažení nevyhovující šarže z oběhu.

Další zákazy na nevyhovující potraviny nebyly vystaveny, neboť předmětné šarže v době následné kontroly již nebyly k dispozici. Současně byly provedeny kontroly zaměřené na HACCP, provozní hygienu a technologická zařízení.

Použití maziv v pekárnách

Kontrola byla zaměřena na to, zda výrobci pekařských výrobků používají zejména pro mazání ploch a míst strojního zařízení, přicházejících do styku se surovinami a potravinami, jen maziva vhodná a hygienicky bezpečná. Zda nedochází ke kontaminaci těsta nevhodnými mazivy.



Safety of Dry Shell Fruits – Imports from Third Countries

This control covered mainly pistachios, peanuts, hazelnuts, walnuts, almonds, cashew and Brazil nuts.

A total of 78 inspections were undertaken during which 42 samples were taken to laboratories. Of the total, 1 sample (pistachio, country of origin Iran) failed to comply with safety requirements by exceeding the limit value for aflatoxins and 1 sample failed sensory examination (almonds, country of origin USA). Part of the non-complying lot of pistachios was suspended at the producer and measure to withdraw the non-complying lot from the market was imposed.

Other bans on unsatisfactory foodstuffs were not imposed, for the lots in question have not already been at disposal at the time of inspection. At the same time, inspections aimed at HACCP, hygiene and technological equipment were performed.

Use of Lubricants in Bakeries

The inspection focused on whether producers of bakery products use particularly for lubricating surfaces and parts of machineries coming into contact with raw materials and foodstuffs only suitable and hygienically safe lubricants. Whether doughs are not contaminated with unsuitable lubricants.

V rámci kontrol v pekárnách v roce 2006 zaměřených na maziva bylo celkem zkontrolováno 98 provozoven. Nedostatky vůči hygieně v souvislosti s mazivy byly zjištěny ve 21 provozovnách. Konkrétních nedostatků bylo zjištěno 57; v těchto případech buďto riziko možné kontaminace potravin nebylo sníženo na minimum nebo byla kontaminace prokázána. Některé z těchto nedostatků byly odstraněny ihned, ještě během kontroly, na jiné byla uložena termínovaná opatření.

Obdobná kontrola proběhla už v roce 2005, tehdy však bylo zjištěno podstatně méně nedostatků. Rozdíl ve výsledcích mezi oběma roky lze přičíst více faktorům, především však tomu, že se před kontrolou v roce 2006 uskutečnilo důkladné proškolení inspektorů speciálně zaměřené na potravinářská maziva. Tím se podstatně zvýšila jejich odbornost.

A total of 98 establishments were checked within inspections in bakeries in 2006, focused on lubricants. Hygiene deficiencies with respect to lubricants were identified in 21 establishments. There were 57 particular deficiencies; in these cases, either the risk of possible contamination was not minimized, or, contamination was confirmed. Some of these deficiencies were rectified immediately during inspection; other will have to be rectified within a set deadline.

Similar inspection was carried out already in 2005, however, at that time, considerably fewer deficiencies were ascertained. The difference between the results from both years can be attributed to several factors. First of all, however, to the fact that before the 2006 inspection, inspectors were thoroughly trained in food lubricants. This training significantly enhanced their qualification.



Označování alergenů na obalech potravin

Cílem bylo ověřit, jak výrobci potravin dodržují ustanovení předpisů, která se týkají označování alergenních složek na obalech potravin, získat komplexnější data, ale především v případě zjištění nedostatků zajistit nápravu, tedy správné označení a správné informování spotřebitele.

V rámci této akce bylo zkontrolováno 77 provozoven a 163 výrobků. U 72 výrobků bylo zjištěno, že neodpovídají požadavkům na označení alergenů. Podíl nevyhovujících vzorků byl 44,17%. Z pohledu komodit byly nejvíce kontrolovány pekařské výrobky – (počet zkontrolovaných vzorků byl 82), studená kuchyně (45) a cukrářské výrobky (15). V rámci ostatních komodit bylo zkontrolováno 21 vzorků.

Vzhledem k relativně velkému počtu zjištěných nedostatků pokračovaly kontroly označování alergenů i po ukončení této tématické kontroly a jsou důležitou součástí kontroly označení potravin i v roce 2007.

Labelling of Allergens on Food Packaging

The aim was to verify how food producers comply with regulations relating to the labelling of allergenic ingredients specified on food packaging, to obtain more complex data, but, first of all, in case of deficiencies, to ensure rectification, thus, correct labelling and correct information of consumers.

Within this action, 77 businesses and 163 products were checked. It was ascertained that 72 products did not comply with the requirements for allergen labelling. The share of unsatisfactory products was 44.17%. With respect to commodities, bakery products – (the number of checked samples was 82), delicatessen products (45) and confectionery products (15) were checked the most often. Within other commodities, 21 samples were examined.

Taking into account a relatively high number of shortcomings, inspections of allergen labelling continued also after this thematic inspection was finished and they are an important part of inspection of food labelling in 2007.

KLASA v roce 2006

SZPI kontroluje potraviny oceněné značkou KLASA, zda byly dodrženy podmínky stanovené v „Pravidlech pro udělování národní značky KLASA“. K 1. 9. 2006 došlo ke změně v kompetencích k této kontrole. Dosud kontrolovala SZPI dodržení podmínek KLASA u všech potravin, po tomto datu již probíhá kontrola ve smyslu rozdělení kompetencí dle § 16 zákona o potravinách. Potraviny KLASA živočišného původu kontrolují orgány veterinární správy, potraviny jiné než živočišného původu kontroluje SZPI.

Během roku 2006 uskutečnila SZPI 101 kontrol zaměřených na plnění podmínek stanovených v Pravidlech pro KLASA, v rámci nichž zkontrolovala 69 firem. Z uvedeného počtu provedených kontrol bylo 71 kontrol u výrobců potravin jiných než živočišného původu a 30 kontrol u výrobců, kteří vyrábějí potraviny živočišného původu.

Kontroly KLASA probíhají průběžně v těsné spolupráci se SZIF (Odborem pro marketing - národní značka KLASA), na základě aktualizovaných seznamů oceněných firem, které jsou SZPI pravidelně poskytovány.

Průkaz anabolik v doplňcích stravy

Cílem této celoroční kontrolní akce byla především kontrola zdravotní nezávadnosti doplňků stravy vhodných při zvýšeném tělesném výkonu, zvláště sportovním, potravin určených pro zvláštní výživu – určených pro sportovce a pro osoby při zvýšeném tělesném výkonu v souvislosti s obsahem anabolických látek, dále kontrola obsahu vybraných látek deklarovaných ve složení na obalu výrobku a kontrola označování dle příslušných právních předpisů. Kontrola byla realizována ve fitness centrech nebo specializovaných prodejnách, které nabízejí k prodeji doplňky stravy.

V průběhu této kontrolní akce bylo zkontrolováno celkem 414 vzorků potravin u 155 kontrolovaných osob. Z toho 83 vzorků bylo odebráno k laboratornímu stanovení anabolik a vybraných látek deklarovaných na obalech výrobků. Nevyhovělo celkem 38 vzorků (tj. 46%), přičemž 37 vzorků nevyhovělo na obsah látek deklarovaných na obalech výrobků a u 1 vzorku byl zjištěn obsah hormonu progesteron. Všechny vzorky doplňků stravy, potravin určených pro zvláštní výživu – určené pro sportovce, vyhověly laboratornímu stanovení na obsah anabolik, a tudíž u nich nebyl prokázán jejich obsah. Zbývajících 331 vzorků bylo hodnoceno na označování. Celkem nevyhovělo 58 vzorků (tj. 18%), nejčastějším zjištěním bylo, že údaje na obalech potravin nebyly uvedeny v českém jazyce.

Kontrola extra panenských a panenských olivových olejů

Účelem kontrolní akce bylo získat aktuální přehled o kvalitě extra panenských a panenských olivových olejů na tuzemském trhu a prověřit, zda extra panenské a panenské olivové oleje splňují fyzikální a chemické parametry stanovené nařízením Komise (EHS) č. 2568/91. V rámci kontrolní akce bylo provedeno rovněž senzorické hodnocení extra panenských a panenských olivových olejů zkušební komisí schválenou ve Slovinsku na pracovišti Primorské univerzity.

KLASA in 2006

The CAFIA checks foodstuffs awarded with KLASA label, whether conditions laid down in the “Rules relating to the granting of national label KLASA” are met. As of 1 September 2006, competencies regarding this inspection have changed. Up to this date, the CAFIA has been checking compliance with requirements for KLASA for all foodstuffs, after this date, the inspection is carried out in accordance with competencies assigned by Art. 16 of the Food Act. KLASA foods of animal origin are checked by veterinary administration bodies, other foods than foods of animal origin are checked by the CAFIA.

During 2006, the CAFIA performed 101 inspections focused on compliance with requirements laid down in the Rules for KLASA, within which 69 businesses were checked. Of this number of inspections, 71 were carried out at producers of food other than food of animal origin, and 30 at producers manufacturing food of animal origin.

KLASA checks are carried out continuously in close cooperation with the SAIF (Marketing Department – KLASA national label), based on up-dated lists of awarded businesses that are regularly provided to the CAFIA.

Detection of Anabolic Steroids in Food Supplements

The objective of this yearly inspection action was, above all, to check the safety of food supplements suitable at increased physical performance, particularly in sport, foods intended for particular nutritional uses – intended for sportspeople and people at increased physical performance in connection with the content of anabolic substances, furthermore, to check the content of selected substances given in the list of ingredients on product packaging, and to check labelling according to relevant legal regulations. Inspections were carried out in fitness centres or specialized shops selling food supplements.

A total of 414 food samples were taken in 155 establishments during this inspection action. Of this, 83 samples were taken for laboratory determination of anabolic steroids and selected substances specified on product packaging. A total of 38 samples failed to comply (i.e. 46%), while 37 samples were unsatisfactory due to their content of substances specified on packaging and 1 sample was found to contain progesterone. None of the samples of food supplements, foods intended for particular nutritional uses – intended for sportspeople - failed laboratory determination of anabolic substances, and therefore, their presence was not proved. The remaining 331 samples were checked for labelling. A total of 58 samples failed (i.e. 18%), the most frequent deficiency was that information on the packaging was not in Czech.

Inspection of Extra Virgin and Virgin Olive Oils

The purpose of this inspection action was to gain up-to-date knowledge of the quality of extra virgin and virgin olive oils in the domestic market and verify whether extra virgin and virgin olive oils comply with physical and chemical parameters laid down in Commission Regulation (EEC) No. 2568/91. The inspection action also included sensory evaluation of extra virgin and virgin olive oils by an examining board of the University of Primorska, approved in Slovenia.

Kontrola byla provedena u centrálních distributorů extra panenských a panenských olivových olejů. Prověřeno bylo celkem 7 vzorků extra panenských olivových olejů (4 vzorky španělských olejů, 2 vzorky italských olejů a 1 vzorek řeckého extra panenského oleje).

Ze 7 hodnocených extra panenských olivových olejů nevyhověly požadavkům platných právních předpisů celkem 2 vzorky. V obou případech nebyly organoleptické vlastnosti ve shodě s deklarovanou kategorií.

Kontrola přinesla uspokojivé výsledky pokud jde o splnění fyzikálních a chemických ukazatelů stanovených nařízením (ES) č. 2568/91, jejichž nesplnění může ukazovat na příměsi jiných rostlinných olejů. U žádného z odebraných vzorků nebylo zjištěno falšování.

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

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 na základě závazných předpisů ES podléhají zvláštnímu režimu dovozu a před uvolněním do volného oběhu musí být podrobeny systematické nebo namátkové kontrole.

The inspection was performed at central distributors of extra virgin and virgin olive oils. A total of 7 samples of extra virgin olive oils (4 samples of Spanish oils, 2 samples of Italian oils and 1 sample of Greek oil) were examined.

Of the total, 2 samples failed to comply with the requirements of applicable legal regulations. In either case organoleptic properties were not in accordance with the declared category.

The inspection gave satisfactory results as regards conformity with physical and chemical indicators laid down in Regulation (EC) No. 2568/91, while non-conformity with these indicators may indicate addition of other vegetable oils. None of the samples were found to be adulterated.

Import Controls of Food of Plant Origin from Third Countries Governed by EC Legislation

The CAFIA supervises imports of food of plant origin from third countries in close cooperation with customs services. The import control focuses mainly on risk commodities that are, based on binding EU legislation, subject to special import regime and before they are released for free circulation they must be subject to systematic or random inspection.

Food safety controls focus particularly on the determination of aflatoxins in certain kinds of dry shell fruits (peanuts from China and Egypt, pistachios from Iran, hazelnuts and figs from Turkey, Brazil nuts from Brazil). In 2006, these targeted import controls included for the first time also compound foodstuffs containing risk dry shell fruits and dried fruits.

The CAFIA also regularly examines the presence of colours that are banned to be used for food production in chilli peppers and products thereof, in curcuma and palm oil and monitors the level of radioactive contamination in wild mushrooms imported from certain third countries affected by nuclear accident in Chernobyl.

In 2006, certain rice products originating in the USA were newly checked at the point of import. The aim was to find out whether they contain banned genetically modified organism "LL RICE 601".

During 2006, the CAFIA Inspectorate in Prague issued to the Customs Office D5 in Rudná u Prahy, which is the only authorized point of entry for imports of risk groups of dry shell fruits, its binding opinion on 110 consignments. These included 84 consignments of peanuts from China, 17 consignments of hazelnuts and figs from Turkey and 9 consignments of compound foodstuffs containing hazel nuts from Turkey. There were 36 samples of dry shell fruits and compound foodstuffs taken during import controls. Based on unsatisfactory results of laboratory determination of aflatoxins, 2 consignments were rejected to be released for free circulation.

The CAFIA informed about the rejected consignments of dry shell fruits other Member States and the European Commission so as to prevent food non-complying with safety requirements for aflatoxins from being placed on the common market through entry points in other Member States. In comparison to



Kontroly zdravotní nezávadnosti potravin jsou zaměřené zejména na stanovení obsahu aflatoxinů u vybraných druhů suchých a skořápkových plodů (arašidy z Číny a Egypta, pistácie z Iránu, lískové oříšky a fíky z Turecka, para ořechy z Brazílie). V roce 2006 byly poprvé do cílené kontroly dovozu zahrnuty rovněž složené potraviny obsahující rizikové suché skořápkové plody a sušené ovoce.

Předmětem pravidelné kontroly ze strany SZPI je také přítomnost barviv nepovolených pro použití v potravinářské výrobě u chilli papriček, ve výrobcích z chilli papriček, u kurkumy a palmového oleje, sledování hladiny radioaktivní kontaminace u volně rostoucích hub dovážených z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu. V roce 2006 byly při dovozu nově prověřovány rovněž vybrané produkty z rýže pocházející z USA. Cílem kontroly bylo ověřit, zda neobsahují nepovolený geneticky modifikovaný organismus „LL RICE 601.“

V průběhu roku 2006 vydal inspektorát SZPI v Praze Celnímu úřadu D5 v Rudné u Prahy, který je jediným určeným místem dovozu pro rizikovou skupinu suchých skořápkových plodů na území ČR, závazné stanovisko ke 110 zásilkám. Jednalo se o 84 zásilek arašidů z Číny, 17 zásilek lískových oříšků a fíků z Turecka a 9 zásilek složených potravin obsahujících lískové ořechy z Turecka. Při kontrole dovozu bylo odebráno 36 vzorků suchých skořápkových plodů a složených potravin. Na základě nevyhovujících výsledků laboratorního stanovení obsahu aflatoxinů bylo u 2 zásilek zamítnuto uvolnění do volného oběhu.

SZPI informovala o zamítnutých zásilkách suchých skořápkových plodů ostatní členské státy a Evropskou komisí. Cílem uvedeného opatření je zabránit uvedení potravin nesplňujících zdravotní požadavky na obsah aflatoxinů na jednotný trh prostřednictvím vstupních míst na území jiných členských států. V porovnání s rokem 2005, kdy prošlo v určeném místě dovozu vstupní kontrolou 205 zásilek, došlo v roce 2006 k výraznému poklesu objemu dovozu rizikových skupin suchých skořápkových plodů do ČR.

SZPI prověřuje při dovozu ze třetích zemí rovněž splnění kvalitativních parametrů potravin a surovin, jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením ES.

Odrůdová pravost a jednotnost konzumních brambor

Během této kontroly bylo prověřeno celkem 84 šarží konzumních brambor, z toho bylo 19 šarží brambor raných a 65 šarží brambor pozdních. Původem z jiné země než z České republiky bylo 15 šarží.

Požadavkům právních předpisů nevyhovělo celkem 9 kontrolovaných šarží, tj. 10,7%. Tuzemského původu bylo celkem 8 šarží, z toho celkem 7 bylo zjištěno v maloobchodní síti, jedna nevyhovující šarže byla zjištěna ve velkoobchodě. Z dovozových šarží nevyhověla pouze jedna původem z Francie.

Výsledek této kontroly lze porovnat s výsledky již dříve provedených kontrol konzumních brambor.

2005, when 205 consignments went through the entry point, there was a significant decrease in the volume of imports of risk groups of dry shell fruits to the CR in 2006.

During import controls from third countries the CAFIA also examines if qualitative parameters of foodstuffs and raw materials are complied with. This examination mainly includes certification of fresh fruit and vegetables carried out in accordance with relevant EC Regulation.



Authenticity and Uniformity of Potato Varieties

There were 84 lots of potatoes checked during this inspection, of which 19 lots were early potatoes and 65 lots were late potatoes. Fifteen lots originated outside the Czech Republic.

Nine lots failed to comply with the requirements of legal regulations, i.e. 10.7%. Eight lots were of domestic origin, 7 of them were identified in retail network, one unsatisfactory lot was found in wholesale. As regards imported lots, one lot originating in France failed.

The outcome of this inspection can be compared with the results of previous inspections.

Tabulka 2.1.6.

Výsledky kontroly odrůdové pravosti a jednotnosti konzumních brambor

Table 2.1.6.

Results of inspection of authenticity and uniformity of potato varieties

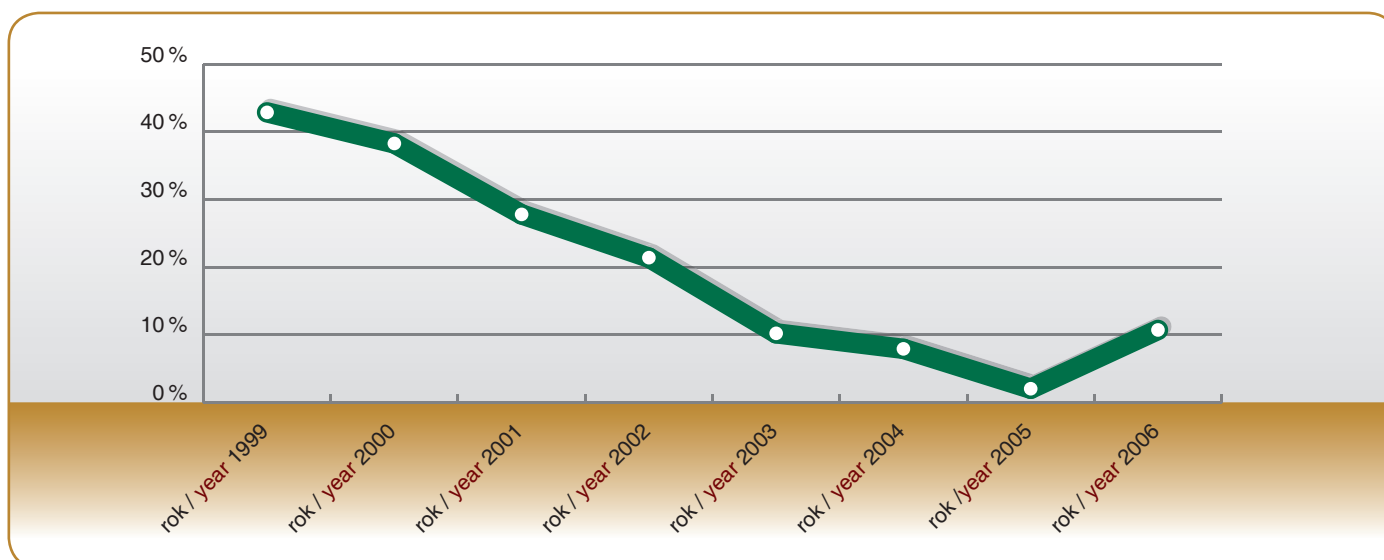
Rok Year	Počet kontrolovaných šarží Number of lots checked	Zjištěné % nevyhovujících Unsatisfactory in %
1999	21	42,9
2000	94	38,3
2001	181	27,8
2002	252	21,4
2003	147	10,2
2004	76	7,9
2005	99	2,0
2006	84	10,7

Graf 2.1.6.

Výsledky kontroly odrůdové pravosti a jednotnosti konzumních brambor

Chart 2.1.6.

Results of inspection of authenticity and uniformity of potato varieties



Tyto údaje ukazují na jasnou a setrvalou pozitivní tendenci ve vývoji tohoto jakostního znaku.

Na základě těchto výsledků lze i konstatovat, že po zavedení pravidelných kontrol došlo k výraznému jakostnímu posunu na trhu konzumních brambor a to především proto, že sledování tohoto znaku se stalo pravidelným, vešlo v obecnou známost u podnikatelské veřejnosti a patrně i díky relativně citelným sankcím, které byly při zjištění nevyhovujících šarží vůči kontrolovaným osobám uplatněny. Nelze tak dávat do souvislosti vývoj úrovně tohoto jakostního znaku vůči počtu odebraných kontrolních vzorků.

Kontrola jakosti konzumních brambor

Během této kontroly bylo prověřeno celkem 452 šarží konzumních brambor, z toho bylo celkem 356 šarží konzumních brambor pozdních a 96 šarží konzumních brambor raných. Požadavkům právních předpisů nevyhovělo celkem 80 kontrolovaných šarží, tj. 17,7%. Z celkového počtu nevyhovujících šarží byla pouze jediná šarže raných brambor vyhodnocena jako nevyhovující, tj. 1,0%. V 79 případech se jednalo o šarže brambor pozdních (22,2%).

These figures show clear and constant positive trend in the development of this quality parameter.

Based on these results it can be concluded that after implementation of regular inspections, there was a significant shift in the quality of potatoes, particularly because this parameter is checked regularly and became known to business operators, and probably also due to relatively high sanctions that were imposed when unsatisfactory lots were detected. Therefore, it is not possible to connect the development of the level of this quality parameter with the number of control samples taken.

Inspection of Potato Quality

A total of 452 lots of potatoes were checked during this inspection, of which 356 lots were late potatoes and 96 lots were early potatoes. 80 lots did not comply with the requirements of legal regulations, i.e. 17.7%. Of the total of unsatisfactory lots, only one lot of early potatoes was assessed as unsatisfactory, i.e. 1.0%. The other 79 lots were late potatoes (22.2%).

Konzumních brambor českého původu bylo kontrolováno celkem 351 šarží, požadavkům vyhlášky č. 157/2003 Sb. v platném znění nevyhovělo celkem 70 šarží, tj. 19,9%.

Konzumních brambor z dovozu bylo kontrolováno celkem 101 šarží, jako nevyhovující bylo vyhodnoceno celkem 10, tj. 9,9% hodnocených šarží. Z toho brambor původem z Evropské unie bylo kontrolováno celkem 54 šarží, jako nevyhovující bylo vyhodnoceno 6 šarží, tj. 11,1%. Brambor původem ze třetích zemí bylo kontrolováno celkem 47 šarží, z toho byly jako nevyhovující vyhodnoceny 4 šarže, tj. 8,5%.

Na základě těchto výsledků lze konstatovat, že jakost konzumních brambor tuzemských byla v porovnání s dovozovými ve sledovaném období znatelně horší.

Výsledky této kontroly lze porovnat s výsledky obdobně zaměřených kontrol provedených v letech 2001, 2002, 2003 a 2005. V roce 2001 bylo při kontrole zjištěno, že celkem nevyhovělo právním předpisům 45,6% kontrolovaných šarží, v roce 2002 to bylo již jen 23,1% šarží, r. 2003 17,5%, r. 2005 také 17,5% a v roce 2006 17,7%. Z těchto čísel je zřejmý nejen pozitivní trend ve vývoji jakosti konzumních brambor na trhu, ale také určitá stagnace v tomto vývoji v posledních 4 letech.

Znepokojivou je ovšem skutečnost, že naprostá většina zjištěných nedostatků se vyskytla v maloobchodní síti, která je samozřejmě z hlediska spotřebitelů rozhodující.

Sama kontrola maloobchodu je z hlediska rychlé a účinné nápravy poměrně málo efektivní, ovšem, jak naznačují výše uvedené výsledky v letech 2003 – 2006, má svůj význam a z hlediska spotřebitele může přinést okamžité zlepšení místní situace v prodeji brambor.

Potraviny ošetřené ionizujícím zářením

SZPI již třetím rokem kontroluje potraviny ošetřené ionizujícím zářením a o výsledcích pravidelně informuje Evropskou komisi. Také v roce 2006 byla provedena ústředně řízená kontrola potravin potenciálně ošetřených ionizujícím zářením. Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda jsou potraviny po ošetření následně řádně označeny a zda jsou ionizujícím zářením ošetřovány pouze potraviny, u nichž to povolují právní předpisy.

V průběhu kontrolní akce bylo odebráno celkem 122 vzorků, které zahrnovaly vzorky čerstvého ovoce, koření, instantních nudlových polévek, doplňků stravy, bylinných čajů, baleného kuřecího masa, drůbežího masa, ryb a ostatních mořských živočichů.

U všech odebraných vzorků byla provedena detekce ozáření, na kterou navazovala kontrola označení. Vzorky byly analyzovány v laboratoři SZPI v Praze, s využitím nově zakoupeného přístrojového vybavení (termoluminiscence a GC/MS) pro detekci ozáření potravin. Celkem 4 vzorky byly vyhodnoceny jako nevyhovující na označování, kontrolovaným osobám bylo uloženo opatření, aby byla na potravinách uvedena informace „ionizováno“, „ošetřeno ionizací“ nebo „ošetřeno ionizujícím zářením“.

Dále bylo zjišťováno, jestli potraviny ošetřené ionizujícím zářením na území ČR, byly určeny pro trh EU nebo byly vyvezeny do třetích zemí. Kontrolou bylo zjištěno, že převážná část potravin ošetřených ionizujícím zářením zůstává na území ČR.

There were 351 lots of potatoes of Czech origin checked, of which 70 lots, i.e. 19.9%, failed to conform to the requirements of Decree No. 157/2003 Coll., as amended.

The other 101 lots of potatoes were of foreign origin; 10 of them, i.e. 9.9%, were assessed as unsatisfactory. Of this number, 54 lots originated in the European Union and 6 of them, i.e. 11.1%, were evaluated as unsatisfactory. The remaining 47 lots of potatoes originated in third countries; of this number, 4 lots, i.e. 8.5%, were assessed as unsatisfactory.

Based on these results it can be stated that the quality of domestic potatoes was, in comparison to imported potatoes, noticeably worse.

These control results can be compared to the results of controls with similar focus performed in 2001, 2002, 2003 and 2005. In 2001, a total of 45.6 % of lots were found not to comply with legal regulations, in 2002 it was only 23.1 % of lots, in 2003 17.5%, in 2005 also 17.5%, and in 2006 17.7%. These figures show not only obvious positive trend in the development of the quality of potatoes on the market, but also certain stagnancy during last 4 years.

However, the fact that the absolute majority of shortcomings were identified in retail network that is, in terms of consumers, the most important is worrying.

The inspection of retail itself is, in terms of quick and effective remedy, relatively little efficient, however, as the above results from 2003 – 2006 indicate, it has its sense and from the viewpoint of consumers it can bring immediate improvement in sale of potatoes.

Food Treated with Ionizing Radiation

The CAFIA has been checking food treated with ionizing radiation and regularly informing the European Commission about results of these checks for three years. Centrally managed inspection of food potentially treated with ionizing radiation was carried out also in 2006. The aim of this inspection action was to verify whether food is properly labelled after its treatment and whether only authorized food was treated.

During this inspection action, 122 samples that included samples of fresh fruit, spices, instant noodle soups, food supplements, herbal teas, packed chicken meat, fish and other sea animals were taken.

All the samples taken were subjected to the detection of ionization, followed by labelling inspection. The samples were analysed in CAFIA laboratory in Prague using new instrumentation (thermoluminescence and GC/MS) for the detection of irradiated foodstuffs. Four samples were evaluated as unsatisfactory due to labelling and a measure was imposed to label the products in question with the words “ionized”, “treated with ionization”, or “treated with ionizing radiation”.

Furthermore, the inspection focused on whether food treated with ionizing radiation in the CR was intended for the EU market or to be imported to third countries. The inspection revealed that a vast majority of food treated with ionizing radiation remains in the CR.

Kontrola jakosti čokolád

Tato ústředně řízená akce byla zaměřena na kontrolu jakosti čokolád a odhalení případného klamání spotřebitelů. Z celkem 21 analyzovaných vzorků (hořká čokoláda, vysoce kvalitní hořká čokoláda, mléčná čokoláda a bílá čokoláda) bylo 5 nevyhovujících, z toho 4 vzorky pocházející z EU nevyhověly jakostním požadavkům a u jednoho vzorku byla zjištěna nedeklarovaná alergenní složka (arašídý). Tento vzorek tedy nesplnil bezpečnostní požadavky na potraviny.

Kontrola falšování kakaového prášku a směsí kakaa s cukrem

Předmětem kontroly byl kakaový prášek (kakao), kakaový prášek se sníženým obsahem tuku a směsi kakaa s cukrem (čokoláda v prášku, čokoláda k přípravě nápoje, slazené kakao, slazený kakaový prášek, čokoláda k přípravě nápoje se sníženým obsahem tuku, slazené kakao se sníženým obsahem tuku, slazený kakaový prášek se sníženým obsahem tuku).

Celkem bylo odebráno 15 vzorků, jakostním požadavkům nevyhovělo 5 vzorků (obsah kakaového prášku v sušině), 5 vzorků nevyhovělo požadavkům na označování, z toho byly 4 vzorky zároveň vyhodnoceny jako nevyhovující i na jakostní požadavky.

Kontrola označování a jakosti tabákových výrobků

Záměrem kontrolní akce bylo prověřit dodržování požadavků na označování a jakost tabákových výrobků stanovených zákonem č. 110/1997 Sb. a jeho prováděcí vyhláškou č. 344/2003 Sb. a zákonem č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních.

Inspektoráty SZPI odebraly celkem 72 vzorků cigaret, 18 vzorků cigaretového a 18 vzorků dýmkového tabáku. Zjištěnými nedostatky bylo nedodržení deklarované hmotnosti u 3 vzorků cigaretového tabáku, hmotnostního podílu tabákových částic užších než 1 mm z celkové hmotnosti všech tabákových částí u 2 vzorků cigaretového tabáku. U 2 vzorků cigaret neodpovídal obsah nikotinu a dehtu deklaraci na obale. Požadavkům na označování dle zákona č. 110/1997 Sb. a vyhlášky č. 344/2003 Sb. a zákona č. 353/2003 Sb. vyhověly všechny hodnocené vzorky.

Kontrola geneticky modifikovaných potravin a surovin

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda není do oběhu v České republice uváděna geneticky modifikovaná sója a kukuřice, která není schválena v EU, a jestli jsou finální potraviny obsahující případně povolenou genetickou modifikaci řádně označeny dle platného právního řádu.

Předmětem kontroly byly finální potraviny i suroviny obsahující v převážném množství sóju a kukuřici.

V odebraných vzorcích byla provedena analýza za účelem stanovení přítomnosti genetické modifikace, včetně její specifikace. Celkem bylo odebráno a laboratorní analýze podrobeno 100 vzorků. Ani u jedné potraviny nebyla zjištěna nepovolená genetická modifikace. Označování kontrolovaných potravin odpovídalo platným předpisům. Výsledky kontrolní akce

Inspection of Chocolate Quality

This centrally managed inspection action focused on the quality of chocolate and the detection of possible consumer deception. Of the total of 21 analysed samples (plain chocolate, high quality plain chocolate, milk chocolate and white chocolate), 5 samples were unsatisfactory, of which 4 samples originating in the EU failed to comply with quality requirements and one sample was found to contain undeclared allergenic ingredient (peanuts). This sample thus failed to comply with the requirements for food safety.

Inspection of Adulteration of Cocoa Powder and Sugar and Cocoa Mixtures

Inspection focused on cocoa powder (cocoa), fat-reduced cocoa powder and sugar and cocoa mixtures (powdered chocolate, drinking chocolate, sweetened cocoa, sweetened cocoa powder, fat-reduced drinking chocolate, fat-reduced sweetened cocoa, fat-reduced sweetened cocoa powder).

There were 15 samples taken; 5 samples (cocoa powder content in dry matter) failed to comply with quality requirements, 5 samples did not comply with labelling requirements, of this, 4 samples were, moreover, evaluated as non-complying with quality requirements.



neprokázaly, že by byly do oběhu v ČR uváděny potraviny a suroviny, jež obsahují nepovolenou genetickou modifikaci.



2.1.7 Kontrola výroby

V průběhu roku 2006 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 7 347 vstupů do provozoven výrobců potravin. V rámci těchto vstupů tak bylo kontrolami s cíleným zaměřením prověřeno 2 855 potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin z celkového počtu 7 225 registrovaných.

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2006 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol (v rámci ústředně řízené kontroly výroby se ve sledovaném období uskutečnilo 2 078 vstupů do provozoven u celkem 1 602 potravinářských podniků), dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2006. Cílem kontrol výroby potravin 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, tzn. jak výrobci dodržují své vlastní postupy založené na zásadách HACCP. Ve sledovaném období byly hygienické požadavky výrobců potravin komplexně posouzeny při celkem 3 947 vstupech a systémy vnitřní kontroly výrobců založené na zásadách HACCP při celkem 2 958 vstupech do provozoven výrobců potravin.

Inspection of Labelling and Quality of Tobacco Products

The objective of this control action was to verify the compliance with labelling and quality requirements for tobacco products laid down in Act No. 110/1997 Coll., and its implementing Decree No. 344/2003 Coll., and in Act No. 353/2003 Coll., on excise duties.

The CAFIA inspectorates took a total of 72 cigarette samples, 18 samples of cigarette and 18 samples of pipe tobacco. The shortcomings found were non-compliance with declared weight at 3 samples of cigarette tobacco, mass percentage of tobacco particles having a cut width of less than 1 mm of the total mass of all tobacco particles at 2 samples of cigarette tobacco. Two cigarette samples did not comply with nicotine and tar content as stated on the packaging. All samples complied with labelling requirements under Act No. 110/1997 Coll., Decree No. 344/2003 Coll., and Act No. 353/2003 Coll.

Inspection of Genetically Modified Food and Raw Materials

The purpose of this inspection action was to find out whether genetically modified soya or maize is placed on the market in the Czech Republic, which is not approved in the EU and whether final products possibly containing approved genetic modification are properly labelled in accordance with applicable legal regulations.

The inspection focused on final foodstuffs and raw materials containing predominantly soya and maize.

The samples were subject to analysis to determine the presence of genetic modification, including its specification. There were 100 samples taken and subject to laboratory analysis. None of the samples were found to contain banned genetic modification and their labelling was in accordance with applicable regulations. The outcome of this inspection action did not confirm that foodstuffs and raw materials placed on the market in the Czech Republic contained banned genetic modification.

2.1.7 Production Inspection

In the course of 2006, CAFIA inspectors made 7 347 entries to establishments of food producers. This means that 2 855 food production businesses of the total of 7 225 registered were checked.

The approach to inspections of food production in 2006 was based on the plan of centrally managed inspections (2 078 entries to 1 602 food businesses were made in 2006 within centrally managed inspections), on plans of individual inspectorates, and also on current situation throughout the year 2006. The objective of inspection of food production was mainly to assess compliance with the provisions of relevant legal regulations concerning requirements for personal and operational hygiene and requirements for internal control system of producers, with focus on food safety, i.e. how producers observe their own procedures based on HACCP principles. In the period monitored, hygiene requirements were assessed within 3 947 entries and producers' internal control systems based on HACCP principles were assessed within 2 958 entries to food businesses.

Kromě kontrol s cíleným zaměřením na hygienické požadavky a požadavky na systémy vnitřní kontroly prováděla inspekce v roce 2006 u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu zdravotní nezávadnosti a jakosti potravin, o hodnocení jakosti potravin a jejich správného označování přímo na provozovně nebo o kontroly plnění uloženého opatření apod.

2.1.8 Kontrola obchodu

Kontrola obchodu zahrnuje kontrolu maloobchodní sítě (tj. velkých prodejen obchodních řetězců typu super a hypermarket a jejich distribučních center, menších prodejen, včetně prodejních stánků) a dále pak kontrolu velkoobchodních skladů (tj. míst, kde se soustřeďuje zboží ve velkých objemech před jeho distribucí dalším podnikatelům atd.).



Koncepce kontroly obchodu vychází z plánu ústředně řízených akcí, plánů jednotlivých inspektorátů, s přihlédnutím k aktuální situaci na trhu v průběhu roku. Dalším významným aspektem koncepce kontroly obchodu je přednostní zaměření na ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit. To představuje například zdravotní nezávadnost v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních řetězců u chlazených a mrazených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji, údaje uváděné při prodeji nebalených potravin a zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodáváného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti atd. Kontrole je podrobováno i plnění dalších povinností uložených právními předpisy, zejména pak nařízením (ES) č. 852/2004.

In addition to this, the CAFIA also carried out inspections targeted on compliance with other provisions of legal regulations. Such inspections included, for example, sampling for food safety and quality, on-the-spot evaluation of food quality and correct labelling, or follow-up inspections, etc.

2.1.8 Trade Inspection

Trade inspection encompasses inspection of retail network (i.e. large stores of commercial chains like super and hypermarkets and their distribution centers, smaller shops, including stalls) and inspection of wholesale warehouses (i.e. places where large quantities of products are stored before they are distributed to other operators, etc.).

The approach to trade inspection is based on plans of centrally managed inspections, plans of individual inspectorates, taking into account current situation in the market throughout the year. Another important aspect is a priority focus on those duties which the sellers themselves can directly influence. This is, for example, food safety in connection with storage conditions, maintenance of cold chain for chilled and frozen food, compliance with hygiene requirements during sale, information provided when unpacked or packed foods are sold, shop equipment according to the range of sold products, compliance with use-by dates and best before dates, etc. Fulfillment of other obligations laid down in legal regulations, particularly Regulation (EC) No. 852/2004, is also subject to inspection.

In 2006, a total of 16 490 entries to retail shops and 1 798 to wholesale warehouses were made. Complex control of hygiene requirements was carried out in the framework of 2 615 inspections. In retail shops, 4 030 unsatisfactory lots, i.e. 29.0%, were detected.

As to commodities, the inspection mainly focused on fresh fruit and vegetables, potatoes, confectionery products, delicatessen products, bakery products, wine, and other commodities important in terms of consumption basket, or, there was another reason why to pay increased attention to them.

The following food products appeared to be particularly problematic in 2006: bee honey (60.4% of unsatisfactory), chocolate and confectionery products (51.4%), wine (43.7%), mushrooms (41.5%), frozen products (39.0%), poultry, rabbits, eggs (36.0%) and fresh vegetables (33.8%). Relatively fewer shortcomings were identified in beer (2.4%), grain mill products (14.8%), dry shell fruits (15.4%), soft drinks (16.7%), food for particular nutritional uses (19.6%), packaged products (20.2%), milk products (22.5%), and bakery products (24.4%).

Deficiencies identified during inspections in commercial network that are evidently not a consequence of sellers' incorrect procedure, but that are caused by producers or importers (such as e.g. non-complying labelling of packed products, breach of safety requirements, or certain cases of food adulteration) then mainly serve as an impetus to follow-up such findings at producers or importers.

V maloobchodech bylo v roce 2006 uskutečněno celkem 16 490 vstupů a ve velkoskladech pak 1 798. Komplexní kontrola hygienických požadavků byla provedena v rámci 2 615 kontrol. Při kontrolách maloobchodních provozoven bylo zjištěno celkem 4 030 nevyhovujících šarží, tj. 29,0% z celkového počtu hodnocených.

Z pohledu jednotlivých komodit byla kontrola zaměřena nejvíce na čerstvé ovoce a zeleninu, konzumní brambory, cukrářské výrobky, výrobky studené kuchyně, pekařské výrobky, víno, ale i další komodity, které jsou významné z hlediska spotřebního koše, popřípadě byl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

Problematickými se v roce 2006 jeví zejména výrobky potravinářských oborů včelí med (60,4% nevyhovujících), čokoláda a cukrovinky (51,4%), víno (43,7%), houby (41,5%), mrazírenské výrobky (39,0%), drůbež, králíci, vejce (36,0%) a čerstvá zelenina (33,8%). Relativně méně nedostatků bylo zjištěno v oborech pivo (2,4%), mlýnské obilné výrobky (14,8%), suché skořápkové plody (15,4%), nealkoholické nápoje (16,7%), zvláštní výživa (19,6%), balírenské výrobky (20,2%), mléčné výrobky (22,5%) a pekařské výrobky (24,4%).

Nedostatky zjištěné během kontrol v obchodní síti, které evidentně nevzniknou jako důsledek nesprávného postupu prodejce, ale jsou způsobeny pochybením výrobce nebo dovozce (jako je třeba neodpovídající označení balených výrobků, některé typy porušení zdravotní nezávadnosti anebo případy falšovaných potravin), pak slouží především jako podněty k dořešení takových zjištění u výrobce nebo dovozce.

2.1.9 Podněty ke kontrole

V roce 2006 SZPI přijala celkem 2 829 podnětů, což je o 163 podnětů více než v roce 2005.

Těchto podnětů bylo celkem 763 přijato jako anonymních. Z celkového počtu podnětů bylo 924 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 491 jako neoprávněných, zbývající část zatím nebyla uzavřena.

2 387 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a zbývající část podnětů byla Státní zemědělské a potravinářské inspekcí postoupena jinými kontrolními orgány a institucemi, zejména Českou obchodní inspekcí (204 podnětů), Krajskými hygienickými stanicemi (173 podnětů) a Státní veterinární správou (26 podnětů). Naopak SZPI postoupila Státní veterinární správě 135 podnětů, Krajským hygienickým stanicím 32 podnětů a České obchodní inspekcí 11 podnětů.

Nejčastějším předmětem podnětů byla nevyhovující jakost potravin, jejich zdravotní závadnost, hygienické nedostatky v prodejnách, prodej potravin s prošlou dobou použitelnosti a minimální trvanlivosti, dále nevyhovující označování potravin, přelepování dat spotřeby na obalech, nevyhovující podmínky uchování a výskyt škůdců či cizích předmětů v potravině. Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, pekařských výrobků, drůbežářských výrobků a vajec, čerstvé zeleniny, mléčných výrobků, čerstvého ovoce a brambor.

2.1.9 Suggestions for Inspections

In 2006, the CAFIA received 2 829 suggestions, which is 163 more than in 2005.

Of these suggestions, 763 were anonymous.

Of the total, 924 suggestions were assessed as legitimate, 1 491 as unjustified, the remaining suggestions have not yet been fully assessed.

There were 2 387 suggestions received from consumers; the remaining suggestions were submitted to the Czech Agriculture and Food Inspection Authority by other control bodies and institutions, mainly by the Czech Trade Inspection (204 suggestions), District Public Health Institutions (173 suggestions), and by the State Veterinary Administration (26 suggestions). On the other hand, the CAFIA submitted to the State Veterinary Administration 135 suggestions, 32 suggestions to District Public Health Institutions, and 11 suggestions to the Czech Trade Inspection.

The suggestions very often concerned inadequate food quality, unwholesomeness, hygiene deficiencies in shops, sale of food with expired use-by dates and best before dates, inadequate labelling, relabelling with new shelf-life dates, unsuitable storage conditions, and presence of pests or foreign materials in food.

As regards commodities, the suggestions concerned mainly meat and meat products, bakery products, poultry products and eggs, fresh vegetables, milk products, fresh fruit and potatoes.

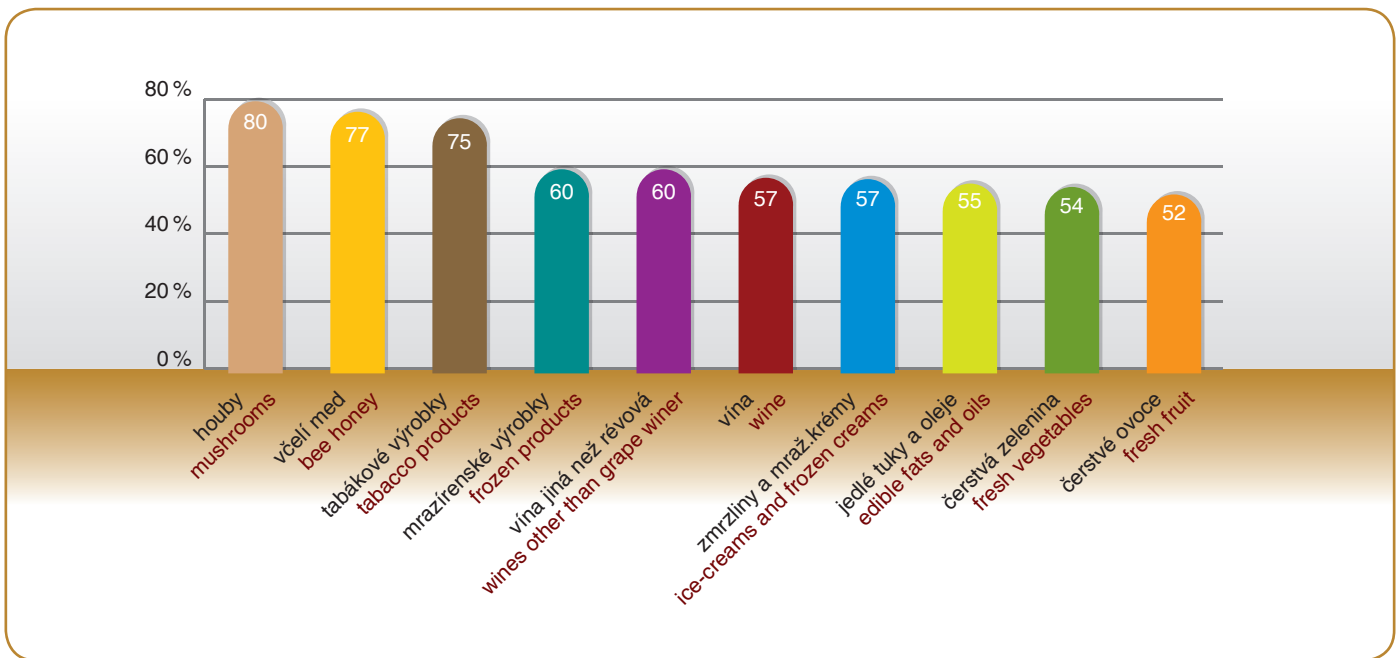


Na základě podnětů bylo odebráno celkem 4 698 vzorků, z nichž nevyhovělo celkem 1 497, což v průměru za všechny komodity odpovídá 32% nevyhovujících vzorků. Z hlediska nejvyššího procentuálního záchytu nevyhovujících vzorků na základě podnětů byly vyhodnoceny jako nejproblematictější následující komodity: houby, včelí med, tabákové výrobky, mrazírenské výrobky, vína jiná než réвовá, víno, zmrzliny a mražené krémy, jedlé tuky a oleje, čerstvá zelenina a čerstvé ovoce.

Graf 2.1.9. Nevyhovující vzorky zjištěné na základě podnětů

Based on these suggestions, 4 698 samples were taken of which 1 497 failed, which is in average for all commodities 32% of unsatisfactory samples. As to the highest percentage of detection of unsatisfactory samples, the most problematic commodities were the following: mushrooms, bee honey, tobacco products, frozen products, wines other than grape wines, wine, ice-creams and frozen creams, edible fats and oils, fresh vegetables and fresh fruit.

Chart 2.1.9. Unsatisfactory samples detected on the basis of suggestions



2.1.10 Opatření

Při zjištění protiprávního stavu jsou inspektory ukládány provozovatelům potravinářských podniků opatření zaměřené na odstranění zjištěných nedostatků. Informace uvedené v této kapitole se vztahují na zákazy uložené při výrobě a dalším uvádění do oběhu potravin nebo tabákových výrobků, u kterých nebyly splněny požadavky stanovené právními předpisy.

V roce 2006 uložila SZPI celkem 11 086 zákazů, v celkové výši 49 958 420 Kč. Z toho bylo u výrobců uloženo pouhých 85 zákazů v celkové výši 5 012 780 Kč. Na potraviny živočišného původu (mléčné výrobky, drůbež, králíci, vejce, maso, masné výrobky, ryby a vodní živočichové) bylo na základě výsledků kontrol uloženo celkem 3 725 zákazů v celkové výši 1 954 606 Kč. K potravinářským oborům s poměrně vysokým počtem uložených zákazů dále patřily obory čokoláda a cukrovinky. Bylo uloženo celkem 978 zákazů v celkové výši 1 399 625 Kč, a dále obor pekařských výrobků, kde bylo uloženo celkem 784 zákazů v celkové výši 4 890 903 Kč. Největší finanční objem zákazů (15 166 255 Kč) byl uložen v komoditě víno.

2.1.10 Measures

If unlawful conditions are identified, inspectors order food business operators to remedy the identified shortcomings. Information provided in this chapter relates to bans imposed in production and subsequent placing on the market of food or tobacco products which failed to comply with the requirements laid down by legal regulations.

In 2006, the CAFIA imposed 11 086 bans totalling CZK 49,958,420. Of this, only 85 bans totalling CZK 5,012,780 applied to producers. Based on control results, 3 725 bans amounting to CZK 1,954,606 were imposed on food of animal origin (milk products, poultry, rabbits, eggs, meat, meat products, fish and aquatic animals). Other food commodities with relatively high number of imposed bans included chocolate and confectionery, where a total of 978 bans amounting to CZK 1,399,625 were imposed, and the commodity of bakery products, where 784 bans totalling CZK 4,890,903 were imposed. The largest financial amount of bans (CZK 15,166,255) was imposed on wine.

2.2 Laboratorní činnost

V roce 2006 prováděla SZPI fyzikální, chemické, molekulárně-biochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků převážně ve dvou vlastních analytických laboratořích (Praha, Brno). Na inspektorátu v Brně byla nově zavedena a akreditována metoda nukleární magnetické rezonance (SNIF–NMR) na stanovení přídatku cukru do produktů vinné révy a metoda hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) na stanovení přídatku vody do produktů vinné révy.

Rovněž byla využita spolupráce s externími zahraničními laboratořemi pro potvrzení výsledků stanovení anabolických steroidů v laboratoři dopingové kontroly univerzity v Gentu v Belgii. Analýzu olivových olejů provedla zkušební laboratoř vědecko-výzkumného centra Koper, Primorské Univerzity ve Slovinsku.

V souladu s článkem 33 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 byla s účinností od července 2006 jmenována laboratoř inspektorátu Praha národní referenční laboratoř pro následující oblasti:

- pro oblast mykotoxinů
- pro oblast pesticidů v ovoci a zelenině
- pro oblast pesticidů v cereáliích
- pro oblast pesticidů singlresiduální metodou

V návaznosti na nařízení (ES) 882/2004 bylo provedeno posouzení externích laboratoř k provádění analýz vzorků pro potřeby SZPI. Na základě kladných výsledků posouzení bylo vydáno pověření celkem 17 laboratořím, které může SZPI využívat k provádění analýz vzorků odebraných při úředních kontrolách.

SZPI provedla vyhodnocení kvality služeb dodávaných laboratořemi provádějícími rozborů vín pro účely hodnocení a zařídování vín a udělila pověření celkem 16 laboratořím.



2.2 Laboratory Activities

In 2006, the CAFIA performed physical, chemical, molecular-biochemical and sensory analyses of agricultural and food products mainly in its two analytical laboratories (Prague, Brno). At the inspectorate in Brno, nuclear magnetic resonance method (SNIF–NMR) to determine the addition of sugar to vine products and isotope ratio mass spectrometry method (IRMS) to determine the addition of water to vine products were newly introduced and accredited.

Also, the CAFIA took advantage of cooperation with external foreign laboratories to confirm the results of determination of anabolic steroids in laboratory for doping control of Ghent University, Belgium. Analysis of olive oils was undertaken by test laboratory of Koper Science and Research Centre, University of Primorska, Slovenia.

Pursuant to Article 33 of Regulation (EC) No. 882/2004 of the European Parliament and of the Council, CAFIA laboratory in Prague was as of July 2006 appointed national reference laboratory for the following areas:

- mycotoxins
- pesticides in fruit and vegetables
- pesticides in cereals
- pesticides single residue method

Based on Regulation (EC) 882/2004, external laboratories were assessed in terms of sample analysis for CAFIA needs. On the basis of positive results, 17 laboratories were issued authorization, which the CAFIA can use for analyses of samples taken during official controls.

The CAFIA evaluated the quality of services provided by laboratories performing wine analyses for the purpose of wine evaluation and classification and granted authorization to 16 laboratories.

During 2006, the inspectorates were equipped with portable freezers allowing transportation of frozen and chilled food samples for analysis in accordance with the requirements of legal regulations and standards. For their needs, portable digital refractometers were purchased by which refraction of juice from fresh fruit will be measured in accordance with OECD recommendation.

Supervision was carried out in CAFIA laboratories (Prague, Brno) by the accreditation body CAI Praha by which compliance with ČSN EN ISO/IEC 17025 criteria was confirmed and during which new testing methods were accredited.

As every year, also in 2006 the CAFIA organised inter-laboratory proficiency testing of laboratories. In 2006, six rounds of 6 series of comparison tests in which 73 laboratories participated took place. The rounds of comparison tests were the following:

Series II Round 19: Determination of benzoic acid, sorbic acid and citric acid and determination of sulphur dioxide in wine; 34 laboratories participated in the test;

Series II Round 20: Determination of preservatives, colours and sweeteners in drinks; 28 laboratories participated in the test;

Series VIII Round 15: Determination of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* in foods; 29 laboratories participated in the test;

Inspektoráty byly během roku 2006 vybaveny automrazničkami, které umožňují přepravu mrazených a chlazených vzorků potravin k analýzám v souladu s požadavky právních předpisů a norem. Pro potřeby inspektorátů byly rovněž zakoupeny přenosné digitální refraktometry, pomocí nichž bude prováděno měření refrakce šťávy z čerstvého ovoce v souladu s doporučením OECD.

V laboratořích SZPI (Praha, Brno) se uskutečnil dozor akreditačního orgánu ČIA Praha, kterým bylo potvrzeno plnění kritérií ČSN EN ISO/IEC 17025 a během kterého byly akreditovány nové metody zkoušení.

Jako již každoročně pořádala SZPI i v roce 2006 mezilaboratorní testování způsobilosti laboratoří. V roce 2006 se uskutečnilo 6 kol šesti sérií porovnávacích testů, kterého se zúčastnilo 73 laboratoří. Jednalo se o následující kola porovnávacích testů:

Série II kolo 19: Stanovení kyseliny benzoové, sorbové a citronové a stanovení volného a celkového oxidu siřičitého ve víně; testu se zúčastnilo 34 laboratoří;

Série II kolo 20: Stanovení konzervačních látek, barviv a sladidel v nápoji; testu se zúčastnilo 28 laboratoří;

Série VIII kolo 15: Stanovení *Listeria monocytogenes* a bakterií rodu *Salmonella* v potravinách; testu se zúčastnilo 29 laboratoří;

Série IX kolo 25: Stanovení relativní hustoty, alkoholu, těkavých kyselin, redukujících cukrů a bezcukerného extraktu ve víně; testu se zúčastnilo 31 laboratoří;

Série IX kolo 26: Stanovení bílkovin, tuku, vlhkosti, soli, hydroxyprolinu, popela a čistých svalových bílkovin v masném výrobku; testu se zúčastnilo 27 laboratoří;

Série X kolo 06: Stanovení aflatoxinů v suchých skořápkových plodech; testu se zúčastnilo 12 laboratoří.

Laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek - testování způsobilosti chemických, molekulárně-biochemických a mikrobiologických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025.

V roce 2006 se fyzikálně-chemické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily 27 testů v systému FAPAS pořádaných CSL (Velká Británie), 8 testů v systému CHEK pořádaných Inspectorate for Health Protection and Veterinary Public Health (Nizozemí) a jednoho testu pořádaného SZÚ Praha.

Laboratoř SZPI Praha, která je NRL pro oblast pesticidů singlresiduální metodou, se zúčastnila jednoho testu pro NRL „1st European Proficiency Test for Pesticide Residue Analysis using Single Residue Methods“ pořádaných Referenční laboratoří ES.

Molekulárně-biochemická laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně se zúčastnila tří testů v systému GeMMA pořádaných CSL (Velká Británie).

Mikrobiologická laboratoř inspektorátu SZPI v Praze se zúčastnila jednoho testu v systému FEPAS pořádaných CSL (Velká Británie) a tří testů NFA pořádaných National Food Administration (Švédsko).

Series IX Round 25: Determination of relative density, alcohol, volatile acids, reducing sugars and sugar-free extract in wine; 31 laboratories participated in the test;

Series IX Round 26: Determination of proteins, fat, humidity, salt, hydroxyproline, ash and pure muscle proteins in meat product; 27 laboratories participated in the test;

Series X Round 06: Determination of aflatoxins in dry shell fruits; 12 laboratories participated in the test.

CAFIA laboratories regularly take part in international and national comparison tests – proficiency testing of chemical, molecular-biochemical and microbiological laboratories in accordance with the requirements of ČSN EN ISO/IEC 17025.

In 2006, CAFIA physical-chemical laboratories in Prague and Brno took part in 27 FAPAS tests organized by the CSL (Great Britain), 8 CHEK tests organized by the Inspectorate for Health Protection and Veterinary Public Health (the Netherlands) and one test organized by the NIPH Praha.

CAFIA laboratory in Prague, which is the NRL for pesticides single residue method, took part in a test for NRL “1st European Proficiency Test for Pesticide Residue Analysis using Single Residue Methods” organized by the EC Reference Laboratory.

Molecular-biochemical laboratory of CAFIA inspectorate in Brno participated in three GeMMA tests organized by the CSL (Great Britain).

Microbiological laboratory of CAFIA inspectorate in Prague took part in a FEPAS test organized by the CSL (Great Britain) and three NFA tests organized by the National Food Administration (Sweden).



2.3 Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

SZPI prováděla certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny dle nařízení Komise (ES) č. 1148/2001 pro produkty, pro které existují obchodní normy – nařízení ES upravující především jakost jednotlivých produktů. Pro účely plnění tohoto nařízení jsou za čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu považovány všechny komodity, pro které jsou vydávány obchodní normy dle přílohy č. I nařízení Rady (ES) č. 2200/1996 v platném znění.

Vydávání certifikátů o shodě s obchodními normami Společenství pro čerstvé ovoce a zeleninu je prováděno podle zákona č. 146/2002 Sb., o SZPI v platném znění.

2.3 Certification Activities

Certification of Fresh Fruit and Vegetables

In accordance with Commission Regulation (EC) No. 1148/2001, the CAFIA certified those fresh fruit and vegetables for which standards have been laid down – EC Regulations governing the quality of individual products. For the purpose of implementing this Regulation, all commodities for which standards have been laid down under Annex No. I to Council Regulation (EC) No. 2200/1996, as amended, are taken as fresh fruit and vegetables.

Certificates on compliance with Community standards for fresh fruit and vegetables are issued pursuant to Act No. 146/2002 Coll., on the CAFIA, as amended.



DOVOZ

V roce 2006 bylo inspektory SZPI vystaveno celkem 1 051 certifikátů při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny.

Pokud se týkalo dovozu čerstvého ovoce ze třetích zemí, jednalo se např. o komodity, citrusové plody a jahody z Turecka či Egypta nebo stolní hrozny révy vinné z Jihoafrické republiky. Mimo certifikace čerstvého ovoce a zeleniny bylo vystaveno celkem 126 certifikátů na zpracování v České republice. Jednalo se převážně o dovoz zeleniny či švestek na zpracování.

VÝVOZ

Vývoz čerstvého ovoce zahrnoval především vývoz jablek, které byly nakupovány v Polsku a exportovány vývozci ČR do Ruska. Celkem bylo vystaveno pro ovoce a zeleninu 242 certifikátů pro vývoz z ČR do třetích zemí.

IMPORT

In 2006, CAFIA inspectors issued 1 051 certificates for fresh fruit and vegetables at the point of import.

As to imports of fresh fruit from third countries, for example, citrus fruits and strawberries from Turkey or Egypt, or table grapes from South Africa Republic were imported.

Besides certification of fresh fruit and vegetables, 126 certificates for processing in the Czech Republic were issued. This concerned mainly import of vegetables or plumes for processing.

EXPORT

Export of fresh fruits included mainly export of apples purchased in Poland and exported by Czech exporters to Russia. A total of 242 certificates for fruit and vegetables for import to third countries were issued.

Certifikáty pro export révového vína

SZPI byla roku 1992 pověřena Výborem pro víno při Komisi EU vydávat certifikáty pro export vína. Za export se od 1.5.2004 považuje pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2006 vydala SZPI celkem 17 certifikátů VI1 pro export vína. Z toho bylo vystaveno 16 certifikátů pro vývoz do Japonska a 1 certifikát pro vývoz do Makedonie.

Certifikace ostatní

SZPI zajišťovala certifikaci potravin nebo surovin určených k jejich výrobě v neregulované sféře, převážně za účelem exportu. Rozsah zkoušek byl proto zpravidla stanoven v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V rámci nepovinné certifikace výrobků bylo v roce 2006 vystaveno celkem 120 certifikátů.

Certificates for Wine Exports

In 1992, the CAFIA was entrusted by the Committee for Wine of the EU Commission with issuing certificates for wine exports. Since 1 May 2004 export encompasses only export to third countries, not to EU Member States. In 2006, the CAFIA issued 17 VI1 certificates for wine export. Of this, 16 certificates were issued for exports to Japan and 1 certificate for exports to Macedonia.

Other Certification

The CAFIA ensured certification of foodstuffs and raw materials for their production in non-harmonized area, particularly for export purposes. Therefore, the scope of the tests was usually determined according to the requirements of foreign customers. Within optional product certification, 120 certificates were issued in 2006.



2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva

Evropský systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF) funguje v rámci Evropské komise již od roku 1979. Právně je zakotven v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, konkrétně v článkách 50 – 52. V současnosti Evropská komise vytváří nařízení stanovující zvláštní podmínky a postupy použitelné pro předávání oznámení a doplňujících informací na základě článku 51.

2.4 Rapid Alert System for Food and Feed

The European Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) has been functioning in the European Union already since 1979. Its legal basis is Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council, specifically its Articles 50 – 52. At present, the European Commission is drafting Regulation laying down specific conditions and procedures applicable to the transmission of notifications and supplementary information based on Article 51.

V České republice je systém vymezen v zákoně č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů a v zákoně č. 91/1996 Sb., o krmivech, ve znění pozdějších předpisů a podrobně je upraven nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je jedním z orgánů dozoru nad dodržováním povinností stanovených zákonem o potravinách čili jedním z členů sítě v České republice a je zároveň Národním kontaktním místem pro komunikaci s kontaktním místem Evropské komise. Dalšími členy sítě jsou: Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, orgány ochrany veřejného zdraví (Ministerstvo zdravotnictví), orgány veterinární správy, celní orgány, Státní úřad pro jadernou bezpečnost a Ministerstvo spravedlnosti. Koordinační činnost zajišťuje Ministerstvo zemědělství.

V roce 2006 přijala ČR prostřednictvím národního kontaktního místa ze systému RASFF celkem 75 oznámení, z toho 41 (55%) spadalo do kompetencí SZPI, která zajistila jejich došetření v terénu a zpětně o výsledcích šetření informovala Evropskou komisi formou dodatečných oznámení. V jednom případě se na došetření spolupodílela s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským, ve dvou případech se Státní veterinární správou.

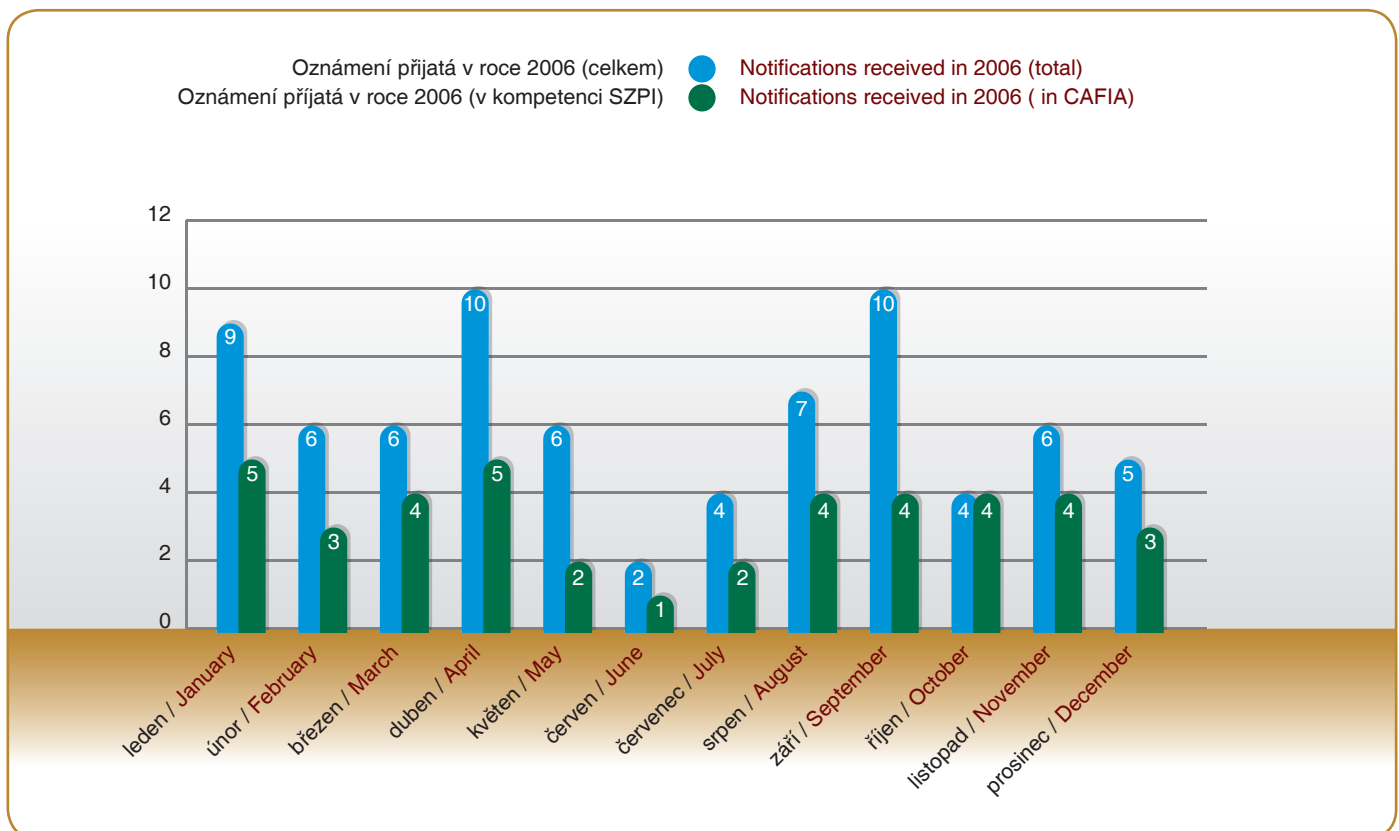
In the Czech Republic, the system is defined in Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products, as subsequently amended, and in Act No. 91/1996 Coll., on feedingstuffs, as subsequently amended. In more details it is governed by Government Regulation No. 98/2005 Coll., establishing rapid alert system on emergence of risk of threatening human health by food and feed.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is one of the control bodies supervising the fulfillment of obligations laid down in the Food Act, therefore, it is one of the members of this network in the Czech Republic and, at the same time, it is the National Contact Point for communication with the Commission contact point. Other members of the network are: Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, public health protection bodies (Ministry of Agriculture), state veterinary bodies, customs bodies, State Office for Nuclear Safety, and Ministry of Justice. The network is coordinated by the Ministry of Agriculture.

In 2006, the CAFIA received 75 notifications through the RASFF National Contact Point, of this 41 (55%) fell within CAFIA competencies which ensured their investigation in the field and through additional notification informed back on the results. In one case, the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture cooperated with the CAFIA in investigation, the State Veterinary Administration cooperated in two cases.

Graf 2.4. – 1
Oznámení přijatá NKM v jednotlivých měsících roku 2006

Chart 2.4. – 1
Notifications received by the NCP in individual months of 2006

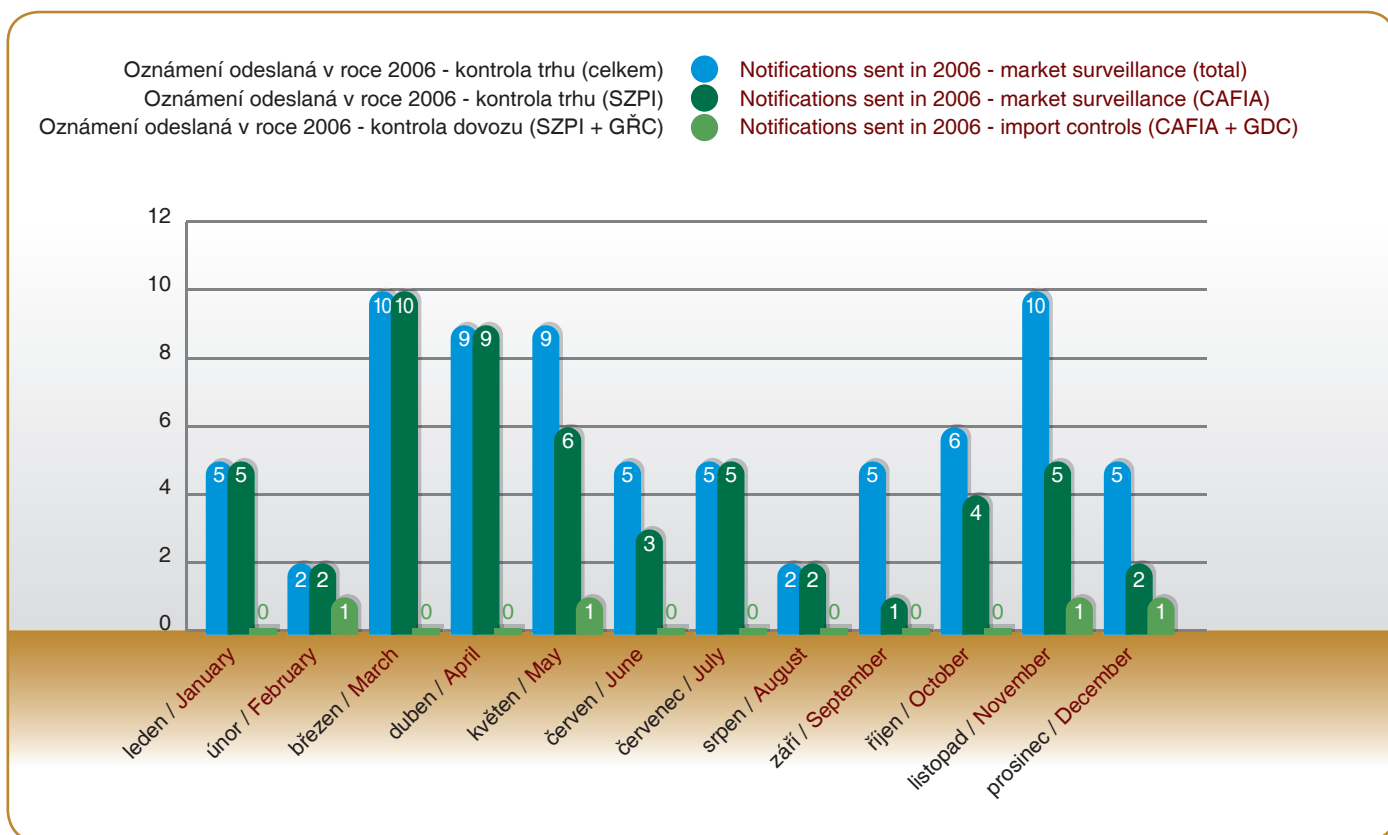


Z ČR bylo prostřednictvím národního kontaktního místa odesláno do systému 73 oznámení souvisejících s kontrolou trhu, z toho 54 případů (74%) vzešlo z kontrolní činnosti SZPI. V souvislosti s kontrolou dovozu potravin a surovin pocházejících ze třetích zemí hlásilo národní kontaktní místo celkem 4 případy odmítnutí zásilky na hranicích a jejich nepropuštění do volného oběhu. Na těchto případech se SZPI podílí s orgány Celní správy v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

There were 73 notifications concerning market surveillance sent from the CR through NCP, of which 54 (74%) were grounded on CAFIA inspection activities. In connection with import controls of food and raw materials from third countries, the national contact point notified 4 consignments rejected at borders and not released for free circulation. In such cases the CAFIA cooperates with customs services in accordance with Agreement on mutual collaboration and cooperation concluded between the CAFIA and the General Directorate of Customs.

Graf 2.4. – 2
Oznámení odeslaná prostřednictvím NKM v jednotlivých měsících roku 2006

Chart 2.4. – 2
Notifications sent through the NCP in individual months of 2006



2.5 Informační a komunikační systém

Informační a komunikační systém SZPI představuje pro úřad jeden z nejvýznamnějších zdrojů informací, který mimo jiné slouží k podpoře řídicích, rozhodovacích a plánovacích procesů managementu a zvyšuje operativnost a efektivitu práce inspektorů v terénu. IS SZPI zahrnuje několik podsystémů (např. odborné informační systémy „Kontrolní a laboratorní činnost“ (KLČ), „Vino“, společný informační systém dozorových orgánů, personální informační systém, ekonomický informační systém, intranet, webové stránky, elektronický docházkový systém, apod.). IS SZPI je provozován v 8 lokálních sítích na více než 500 stacionárních počítačích, notebookech a serverech. Lokální sítě jsou propojeny pomocí virtuální privátní sítě (VPN), do níž mají uživatelé datový přístup ze sítě GSM prostřednictvím přístupového APN intranet bodu.

Koncem roku 2006 byl na SZPI zprovozněn videokonferenční systém. Na osmi pracovištích SZPI byly umístěny mobilní videokonferenční terminály, ve školícím středisku SZPI v Brně na Běhounské ulici pak stacionární terminál. Na ústředním inspektorátu byla instalována řídicí jednotka, umožňující vzájemnou současnou komunikaci a plánování videokonferencí mezi lokalitami a zařízení pro záznam a archivaci videokonferenčního provozu. Účastníci videokonferenčního systému jsou spojeni pomocí VPN sítě SZPI. Systém také umožňuje videokonferenční připojení MZe, případně dalších účastníků mimo SZPI pomocí ISDN linky.

V roce 2006 přistoupila SZPI k budování nového intranetového portálu vypsáním veřejné soutěže a následným výběrem nejvhodnější nabídky. Portál bude nejen využívat moderní redakční systém, ale bude řešit i jednotnou správu uživatelů a představovat vstupní místo jak do stávajících tak i nových intranetových aplikací.

Rok 2006 zaznamenal i další prohloubení spolupráce IS SZPI s registry MZe. Byl zřízen přístup uživatelům (vinařským inspektorům) do Registru vinic a vybraným uživatelům do registru Evidence využití zemědělské půdy podle uživatelských vztahů (LPIS), který je potřebný pro přípravu na kontrolu v rámci cross-compliance (podle nařízení (ES) č. 178/2002 a č. 852/2002). V závěru příprav je zřízení přístupu uživatelů do Společného zemědělského registru a výměna dat o subjektech kontroly mezi KLČ a tímto registrem.

V roce 2006 pokračovalo zdokonalování a obnova technické základny informačního a komunikačního systému SZPI (nákupy notebooků, přenosných a stacionárních tiskových a kopírovacích zařízení, stacionárních PC, serverů, mobilních telefonů apod.). Naplňovala se tak koncepce mobilní kanceláře inspektora, což v praxi znamená vybavení každého inspektora notebookem s PCMCIA kartou pro datový přenos, přenosnou tiskárnu a mobilním telefonem.

V roce 2006 byla posílena bezpečnost IS SZPI mimo jiné tím, že byl zaveden nový antivirový systém, jehož častá a kvalitní aktualizace virové databáze zásadním způsobem přispívá k eliminaci virových útoků. Ke zvýšení bezpečnosti IS přispělo i školení bezpečnostních koordinátorů všech pracovišť. Pro zlepšení uživatelského povědomí o bezpečnosti slouží i e-learningový kurz o bezpečnosti IS nově dostupný v lokálních sítích a přednáška o bezpečném chování na internetu na setkání zaměstnanců SZPI na Seči.

2.5 Information and Communication System

CAFIA information and communication system represents for the authority one of the most important sources of information that, among others, supports the management in its managerial, decision-making and planning processes and increases flexibility of inspectors working in the field. CAFIA IS encompasses several subsystems (e.g. professional information systems "Inspections and Laboratory Activities" (ILA), "Wine", joint information system of supervisory bodies, personnel information system, economic information system, intranet, website, electronic attendance system, etc.). CAFIA IS is operated on 8 local networks on more than 500 stationary computers, laptops and servers. Local networks are interconnected through common virtual private network (VPN) which the users can access from the GSM network through access APN intranet point.

By the end of 2006, videoconference system was put into operation at the CAFIA. Mobile videoconference terminals were placed at 8 CAFIA inspectorates, and stationary terminal was placed in the training centre of CAFIA Inspectorate in Brno in Běhounská Street. The Headquarters were equipped with a control unit that allows parallel communication and planning of videoconferences, and a device for recording and archiving videoconference operation. Videoconference participants are connected through CAFIA VPN network. The system also allows videoconference connection of the MA, or other participants outside the CAFIA through an ISDN line.

In 2006, the CAFIA began to build new intranet portal by calling for a tender and subsequent awarding of the contract. The portal will use not only up-to-date redaction system, but it will also address uniform administration of users and serve as an entry point to the existing and new intranet applications.

In 2006, cooperation of CAFIA IS with MA registers was deepened. Users (wine inspectors) were allowed to access the Vineyard Register and certain users were allowed to access the Land Parcel Identification System (LPIS) that is necessary for preparation and control within cross-compliance (pursuant to Regulation (EC) No. 178/2002 and No. 852/2002). Preparations for enabling access to Common Agricultural Register and exchange of data about inspected persons between the ILA and this Register are being finished.

In 2006, improvement and renewal of technical background of CAFIA information and communication system continued (purchases of laptops, portable and stationary printing and copying equipment, stationary PC, servers, mobile phones, etc.). This was to accomplish the concept of inspector's mobile office, which in practice means to equip each inspector with a laptop with PCMCIA card for data transmission, a portable printer and a mobile phone.

The security of CAFIA IS was enhanced in 2006, among others, by installing new antivirus system whose frequent and quality update of virus database significantly contributes to the elimination of virus attacks. Training of security coordinators contributed to the enhancement of IS security too. In order to improve users' knowledge of security, an e-learning course on the security of IS has been provided, which is newly accessible on local networks, and a lecture on safe use of Internet at the meeting of CAFIA employees in Seč.

2.6 Činnost v oblasti legislativy

2.6.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů

Činnost v oblasti legislativy byla v roce 2006 rozsáhlá a významná. Stěžejní práce byly zaměřeny na zahájení novelizace zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a s tím související novelizaci zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Navrhované novely uvedených zákonů reagují na nejvýznamnější kvalitativní a kvantitativní změny v právních předpisech Evropského společenství týkající se potravinového práva. V současné době zde probíhá reforma potravinového práva a připravuje se řada nových přímo použitelných předpisů. Za této situace představují návrhy novel obou uvedených zákonů minimum nezbytné k zajištění elementárního souladu mezi stávajícím potravinovým právem Evropských společenství a vnitrostátní úpravou České republiky. Vzhledem k rozsáhlým změnám budou legislativní práce na citovaných zákonech pokračovat i v roce 2007.

V rámci legislativní činnosti zasílala SZPI své připomínky k návrhu novely zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních a k návrhu novely zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele. Podílela se na novelizaci vyhlášky č. 326/2001 Sb., jako prováděcí vyhlášky k zákonu o potravinách pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich a vyhlášky č. 323/2004 Sb., kterou se provádí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství.

2.6.2. Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

Za rakouského a finského předsednictví Evropské unie v roce 2006 se zintenzívnilo zapojení odborníků SZPI do legislativní činnosti na evropské úrovni prostřednictvím účasti na jednáních pracovních formací Evropské komise a Rady EU. Důvodem bylo zahájení přípravy vybraných expertů na blížící se předsednictví ČR v Radě EU v první polovině roku 2009. Odborníci SZPI se aktivně zúčastnili celkem 49 jednání. Nejčetnější účast ze strany SZPI byla v Expertním výboru EK – Pracovní skupině pro zemědělské kontaminanty, ve Výboru EK pro ochranu geografických označení a označení původu pro zemědělské produkty a potraviny (OAP), v Expertní skupině pro mléko a mléčné výrobky (chemická analýza), ve Stálém výboru EK pro potravinový řetězec a zdraví zvířat – podskupina pro všeobecné potravinové právo, v Pracovní skupině Rady pro kvalitu potravin – geografická označení a označení původu, ve Stálém výboru EK pro potravinový řetězec a zdraví zvířat – podskupina pro ochranu rostlin – rezidua pesticidů a v Pracovní skupině expertů EK pro normalizaci a kontrolu jakosti čerstvého ovoce a zeleniny. Ve Výboru EK pro ochranu geografických označení a označení původu pro zemědělské produkty a potraviny (OAP) byla mimo jiné projednávána implementační pravidla k novému nařízení Rady (EHS) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin, která jsou pro SZPI klíčová z pohledu provádění kontrol označování takových výrobků v obchodech, skladech a dalších provozovnách.

Pravidelně každý týden se zástupce SZPI účastnil jednání Resortní koordinační skupiny na Ministerstvu zemědělství ČR,

2.6 Legislation

2.6.1 Creating and Commenting on the Legislation

The activities in the field of legislation were extensive and significant in 2006. The principal tasks were aimed at amending Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on amendments to some related Acts, as subsequently amended, and at related amendment to Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and on amendments to some related Acts, as subsequently amended. Draft amendments to the above Acts respond to the most significant qualitative and quantitative alterations to the European Community law. At the present time, a reform of the European food law is in progress and a range of new directly applicable legislation is being drafted. In this situation, draft amendments to both Acts represent the minimum necessary to ensure fundamental conformity of national regulations of the Czech Republic with current food law of the European Communities. With regard to the extensive alterations, the legislative work on the Acts mentioned above will continue in 2007 as well.

Within the scope of legislative work, the CAFIA sent its comments on draft amendment to Act No. 353/2003 Coll., on excise duties, and on draft amendment to Act No. 634/1992 Coll., on consumer protection. The CAFIA was involved in amending Decree No. 326/2001 Coll., implementing Decree to the Food Act for meat, meat products, fish, other aquatic animals and products thereof, eggs and products thereof, and in amending Decree No. 323/2004 Coll., implementing certain provisions of the Act on viticulture and viniculture.

2.6.2. Participation in the Meetings of the EC and the EU Council Working Groups and Committees

The involvement of CAFIA experts in the legislative work at the European level through taking part in meetings of working groups of the European Commission and the EU Council has been strengthened under the Austrian and Finnish presidency. This was because commencing preparation for the forthcoming presidency of the CR in the EU Council in the first half of 2009 have begun. In total, the CAFIA experts took an active part in 49 meetings. The largest part of CAFIA participation was in the EC expert committee – Working Group on Agricultural Contaminants, the EC Committee on Geographical Indications and Designations of Origin for agricultural products and foodstuffs (OAP), the EC Expert Group on Milk and Milk Products (chemical analysis), the EC Standing Committee on the Food Chain and Animal Health – Section of General Food Law, the EU Council Working Group on Food Quality - geographical indications and designations of origin, the EC Standing Committee on the Food Chain and Animal Health – Section of Plant Protection – pesticide residues and in the EC Group of National Experts for Marketing Standardisation of Fruit and Vegetables. In the EC Committee on Geographical Indications and Designations of Origin for agricultural products and foodstuffs (OAP), among others, implementing provisions of the new Council Regulation (EEC) No. 510/2006 of 20 March 2006 on the protection of geographical indications and designation of origin for agricultural products and foodstuffs, which are fundamental for the CAFIA from the point of view of performing checks on labelling of such products in shops, warehouses and other establishments were discussed.

kteřá představuje koordinační centrum pro schvalování instrukcí, pozic a mandátů prezentovaných za ČR a resort zemědělství na jednáních pracovních orgánů EU včetně COREPERu, Zvláštního zemědělského výboru a Rady ministrů pro zemědělství a rybolov.

2.6.3 Činnost právní

Tato činnost zahrnovala komplexní zajišťování právní agendy jak v oblasti správního práva, tak i v ostatních právních oborech.

V roce 2006 bylo pravomocně skončeno 1 712 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 32 442 100 Kč. V porovnání s rokem 2005 došlo k navýšení celkové výše uložených pokut o 19 282 600 Kč. Uvedené navýšení lze vysvětlit tím, že u vybraných správních deliktů podle zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, došlo k navýšení horní hranice pro ukládání pokut na 50 000 000 Kč. Tato skutečnost se odrazila i při ukládání pokut za závažná porušení povinností při uvádění potravin do oběhu, vyplývajících z kontrol obchodních řetězců. Vzhledem k tomu, že od 1. ledna 2006 nastala účinnost nového zákona č. 500/2005 Sb., o správním řízení, byly ve správních řízeních mimo pokut ukládány i náklady na správní řízení v celkové částce 1 900 000 Kč.

Nejvíce pokut bylo ve správním řízení uloženo za porušení těchto ustanovení právních předpisů (v závorce je uveden počet případů, kdy porušení příslušného ustanovení bylo důvodem k uložení pokuty):

§ 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách (507) – oddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti

§ 11 odst. 2 písm. a) zákona o potravinách (422) - nevyřazení potravin nesplňujících stanovené požadavky

§ 10 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách (499) - uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti

§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách (152) – uvádění do oběhu klamavě označených potravin

§ 10 odst. 1 písm. a) zákona o potravinách (128) – uvádění do oběhu jiných než zdravotně nezávadných potravin

§ 8 zákona o potravinách (168) – označování nebalených potravin

§ 11 odst. 2 písm. c) zákona o potravinách (274) – nedodržení hygienických požadavků při prodeji potravin

§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách (166) - nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin

§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství (119) – nedodržení požadavků na jakost vína

§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství (21) – neoznačení nebo nesprávné označení vína

Pokud bylo u kontrolované osoby zjištěno současně porušení více ustanovení právního předpisu, byla pokuta ukládána souhrnně za všechny zjištěné nedostatky. Počet uložených pokut je tedy nižší, než počet zjištěných porušených ustanovení právních předpisů.

V rámci odvolacích řízení bylo v roce 2006 projednáno 151 rozhodnutí, z nichž bylo 139 potvrzeno, 9 změněno a 3 rozhodnutí byla zrušena a vrácena příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí.

Every week a CAFIA representative took part in the meetings of the Coordination Group at the Ministry of Agriculture, which is a coordination centre for approving Instructions, Positions, and Mandates presented at the meetings of EU working groups and committees on behalf of the Czech Republic and department of agriculture, including COREPER, the Special Committee on Agriculture, and the Agriculture and Fisheries Council.

2.6.3 Legal Activities

These activities included complex legal paperwork both in the field of administrative law as well as in other legal fields.

There were 1 712 administrative proceedings lawfully closed in 2006, in which fines amounting to CZK 32,442,100 were imposed. In comparison with 2005, the amount of fines imposed in 2006 increased by CZK 19,282,600. This increase can be explained by the fact that the upper limit for imposing fines has been increased to CZK 50,000,000 at selected administrative offences, according to Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on amendments to some related Acts, as subsequently amended. This fact was also obvious when imposing fines for serious breaches of obligations in placing food on the market. Taking into account that on 1 January 2006 new Act No. 500/2005 Coll., on administrative procedures came into force, in addition to fines, administrative proceedings costs were imposed in the total amount of CZK 1,900,000.

Most of the fines were imposed for violating the following legal provisions (in brackets see the number of cases where the fine was imposed on the basis of violated provision):

Article 11(1)(d) of Act on Foodstuffs (507) – separated placement and labelling of food with expired best before date

Article 11(2)(a) of Act on Foodstuffs (422) – non-discarding of food non-complying with the requirements laid down by law

Article 10(1)(c) of Act on Foodstuffs (499) - placing on the market of food with expired use by date

Article 10(1)(b) of Act on Foodstuffs (152) – placing on the market of food with misleading labelling

Article 10(1)(a) of Act on Foodstuffs (128) – placing of foodstuffs other than safe

Article 8 of Act on Foodstuffs (168) – labelling of non-packaged food

Article 11(2)(c) of Act on Foodstuffs (274) – non-compliance with hygiene requirements applicable to food sale

Article 11(1)(c) of Act on Foodstuffs (166) – non-compliance with temperature set for food storage

Article 27 of Act on viticulture and viniculture (119) – non-compliance with requirements for wine quality

Article 16 of Act on viticulture and viniculture (21) – non-labelling or incorrect labelling of wine

If an inspection detected more violations of legal provisions at one time, a cumulative fine was imposed for all violations. The number of fines imposed is therefore lower than the number of violations of legal provisions identified.

Within the appellate procedure, 151 decisions were discussed in 2006, of which 139 were confirmed, 9 changed and 3 decisions were repealed and returned to the relevant inspectorate to be reconsidered.

2.7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

Pro činnost Státní zemědělské a potravinářské inspekce je důležitá spolupráce s mnoha národními úřady a institucemi. V oblasti kontroly vína trvala spolupráce s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským při poskytování informací týkajících se vinohradnictví a vinařství. Od Generálního ředitelství cel získala SZPI řadu konkrétních informací zejména o dovozech vína a některých dalších problematických potravin, které byly následně využity pro efektivní provádění kontroly.

V oblasti ochrany práv duševního vlastnictví byla zaktivizována činnost pracovního týmu podle uzavřené „Dohody o spolupráci mezi vybranými orgány státní správy v oblasti duševního vlastnictví“ s ohledem na nárůst padělků v oblasti potravin, tabákových výrobků a potravinových doplňků.

Spolupráce s Ovocnářskou a Zelinářskou unií se týkala především konzultací při řešení otázek v rámci harmonizace kontroly čerstvého ovoce a zeleniny a tvorby nových nebo doplnění stávajících nařízení (ES) a dále aktivní účasti SZPI na jednáních Komoditní rady pro čerstvé ovoce a zeleninu při MZe.

Mezi další úřady, se kterými SZPI úzce spolupracuje patří SZIF, kdy SZPI vykonává činnost související s Rámcovou smlouvou o spolupráci se SZIF. Dále byly v roce 2006 zahájeny jednání týkající se CC (zavedení přímých plateb) při MZe a realizace CC na SZPI.

V oblasti kontroly květin je SZPI členem Poradního sboru pro okrasné zahradnictví při MZe a účastní se jednání na MZe.

Pokračovala také stálá spolupráce s Policií ČR, Státní veterinární správou, Českou obchodní inspekcí a orgány ochrany veřejného zdraví.

2.7 Cooperation with Other Authorities and Institutions in the CR

Cooperation with many national authorities and institutions is very important for the work of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. In the field of wine controls, cooperation with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture continued in the form of exchange of information regarding viticulture and viniculture. From the General Directorate of Customs the CAFIA obtained a range of specific information particularly on wine imports and some other problematic food, which was subsequently utilized in effective performance of inspections.

As regards protection of intellectual property rights, activities of the work team were stimulated in compliance with the “Agreement on Cooperation between Selected Authorities of State Administration in the Area of Intellectual Property” taking into account the increase of fakes in the area of foodstuffs, tobacco products and food supplements.

Cooperation with the Fruit Union and the Czech and Moravian Vegetable Union related particularly to consultations during handling questions within harmonization of fresh fruit and vegetables inspections and drafting new Regulations (EC) or amendments to them, and to active CAFIA participation in meetings of Commodity Council for fresh fruit and vegetables within the MA.

The SAIF belongs to other authorities the CAFIA closely cooperates with when performing activities resulting from the “General Agreement on Cooperation with SAIF”. Furthermore, discussions relating to CC (introducing direct payments) within the MA and implementation of CC at the CAFIA were started in 2006.

As regards inspections of flowers, the CAFIA is a member of Advisory Committee for Ornamental Horticulture of the MA and takes part in the meetings at the MA.

Cooperation with the Police of the CR, the State Veterinary Administration, the Czech Trade Inspection, and the public health protection authorities also continued.



Aktivní účast – přednášky:

1) **XXXVII. symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin**, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, dne 29. 5. 2006. Přednáška na téma: Alergeny potravin a související legislativa, kontrolní činnost SZPI související s alergeny potravin.

2) **Akce pro celiaky, pořadatel Poradenské centrum pro celiakii a bezlepkovou dietu**, dne 21. 9. 2006, v areálu společnosti Ireks Enzyma s.r.o., Kšírova 257, Brno. Přednáška na téma: Bezlepkové potraviny – právní předpisy, označování bezlepkových potravin, označování alergenních složek (lepek) na obalech potravin.

3) **Seminář trenérů a instruktorů fitness center, pořadatel Svaz kulturistiky a fitness České republiky**, dne 12. 11. 2006 v rámci veletrhu SPORT LIVE, BVV, Výstaviště 1, Brno. Přednáška na téma: Povinnosti provozovatelů potravinářských podniků – fitness centra.

Dále:

ÚKZÚZ – spolupráce při získávání standardních vzorků konzumních brambor, vzdělávání inspektorů.

Svaz obchodu a cestovního ruchu – aktivní účast na semináři „Hygienický balíček“ 3. 2. 2006.

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

2.8 Mise Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele EU v ČR

V průběhu roku 2006 proběhly v ČR tři mise Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele EU (DG SANCO), které souvisely s činností SZPI.

První z těchto kontrolních akcí se uskutečnila v únoru a jejím cílem bylo seznámení se s činností systému rychlého varování RASFF v ČR. V průběhu závěrečného jednání zástupci DG SANCO konstatovali, že v ČR nebyly nalezeny žádné nedostatky tohoto systému. Označili jej jako optimálně vyvážený a plně funkční s tím, že by mohl sloužit jako příklad pro další členské státy EU.

Druhá mise proběhla v březnu a byla zaměřena na celkové zhodnocení kontrolních systémů ČR v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv, zdraví rostlin a zvířat a dobrého zacházení se zvířaty. V rámci mise bylo rovněž sledováno, zda byla splněna opatření přijatá na základě doporučení ze závěrečných zpráv z předchozích misí. Výsledkem této mise je „profil“ České republiky, který charakterizuje aktuální stav ve výše uvedených oblastech. Tyto informace bude DG SANCO využívat jako podklad pro přípravu dalších kontrolních misí.

Třetí mise se uskutečnila v květnu a prověřila celkový systém kontrol potravin a krmiv, které obsahují nebo jsou vyrobeny z geneticky modifikovaných organismů. Zjištění mise byla ze strany DG SANCO hodnocena uspokojivě. K drobným nedostatkům, které byly v průběhu mise shledány, byla v závěrečné zprávě vydána doporučení k odstranění. Na základě těchto doporučení byl pak vypracován „akční plán“, který obsahoval informace o přijatých opatřeních.

Active participation – lectures:

1) **XXXVII. Symposium on new trends in food production and assessment**, Skalský Dvůr u Bystřice nad Pernštejnem, 29 May 2006. Topic of the lecture: Food allergens and related legislation, CAFIA inspection activities relating to food allergens.

2) **Project for Celiacs, organised by the Advisory Centre for Gluten-Free Diet**, 21 September 2006, company Ireks Enzyma s.r.o, Kšírova 257, Brno. Topic of the lecture: Gluten-free food – legislation, labelling of gluten-free food, labelling of allergen components (gluten) on the food labelling.

3) **Workshop for instructors of fitness centres organised by the Federation of Bodybuilding and Fitness of the Czech Republic**, 12 November 2006, within the SPORT LIVE, BVV, Výstaviště 1, Brno. Topic of the lecture: Obligations of food business operators – fitness centres.

Followed by:

CISTA – cooperation in obtaining standard samples of potatoes, training of inspectors.

The Czech Confederation of Commerce and Tourism – active participation in workshop “Hygiene Package”, 3 February 2006.

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

2.8 Missions of the General Directorate of Health and Consumer Protection of the EU in the CR

In the course of 2006, three missions of the EU General Directorate of Health and Consumer Protection (DG SANCO) relating to CAFIA activities took place.

The first of these inspection actions took place in February and its aim was to acquaint the inspectors with the functioning of the rapid alert system RASFF in the CR. In the course of the closing meeting the representatives of DG SANCO noted that there were no deficiencies ascertained in this system in the CR. The system was found to be optimally balanced and fully functioning and it could serve as an example for other EU Member States.

The second mission occurred in March and it was focused on general assessment of inspection systems in the CR in the area of food and feed safety, plant and animal health, and animal welfare. The mission also monitored whether measures taken on the basis of recommendations made in final reports from previous missions have been implemented. The result of this mission is a “Country Profile of the Czech Republic” which characterizes the current situation in the above areas. DG SANCO will utilize this information as a basis for preparation of other inspection missions.

The third mission took place in May and examined the general system of inspections of food and feed containing or produced from genetically modified organisms. The findings of the mission were assessed as satisfactory by DG SANCO. As to small deficiencies identified during the mission, recommendations for their removal were made in the final report. With regard to these recommendations, “action plan” containing information about measures taken was developed.



3. Mezinárodní vztahy

3. International Relations

3.1 Mezinárodní spolupráce

Jednou z nejvýznamnějších událostí roku 2006 na poli mezinárodní spolupráce bylo jmenování specializované laboratoře SZPI v Praze národní referenční laboratoří (NRL). V říjnu se zástupce pražské NRL zúčastnil úvodního setkání zástupců národních referenčních laboratoří ze zemí Evropských společenství se zástupci referenční laboratoře Společenství (CRL) pro mykotoxiny v belgickém Geelu.

SZPI nadále rozvíjela svoji činnost prostřednictvím spolupráce s obdobnými zahraničními subjekty a vzájemnou výměnou zkušeností z oblastí kontroly bezpečnosti potravin. Zástupci SZPI navštívili holandský kontrolní orgán (Voedsel en Waren Autoriteit, VWA), kde se setkali jak s představiteli ústředí v Haagu, tak také s pracovníky regionálního inspektorátu v Zutphenu. Zástupci SZPI se seznámili s organizací a prioritami kontroly v Holandsku a společně s holandskými odborníky diskutovali aktuální problémy týkající se organizace úředních kontrol zdravotní nezávadnosti potravin, komunikace rizika a vymahatelnosti právních předpisů ES. V neposlední řadě se také seznámili se systémem kontroly řezaných květin na květinové burze v Aalsmeeru.



V oblasti bilaterální spolupráce byly dále prohloubeny vztahy se slovenským orgánem dozoru - Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR. S rakouskými kolegy pokračovala spolupráce prostřednictvím projektu realizovaného v rámci iniciativy společenství „INTERREG III A“. V oblasti kontroly dovozu potravin neživočišného původu ze třetích zemí byla navázána spolupráce s francouzskou DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) zabývající se ochranou hospodářské soutěže, ekonomickou ochranou spotřebitelů a ochranou

3.1 International Cooperation

One of the most significant events in the field of international cooperation in 2006 was appointing specialized CAFIA laboratory in Prague as a National Reference Laboratory (NRL). In October, a representative of the NRL in Prague took part in an introductory meeting of representatives of national reference laboratories from EC countries with representatives of the Community Reference Laboratory (CRL) for Mycotoxins in Belgian Geel.

The CAFIA again developed its activities through cooperation with similar foreign institutions and mutual exchange of experience from the area of food safety inspection. CAFIA representatives visited Dutch supervisory authority (Voedsel en Waren Autoriteit, VWA), where they met both representatives of the Headquarters in the Hague and representatives of the regional inspectorate in Zutphen. CAFIA representatives familiarized themselves with organization and priorities of inspections in the Netherlands and together with Dutch experts discussed current problems relating to organization of official food safety controls, risk communication, and enforceability of EC legislation. Last but not least, they were also acquainted with the inspection system of cut flowers in the Flower Auction in Aalsmeer.

In the area of bilateral cooperation, relations with Slovak supervisory authority – State Veterinary and Food Administrations of the Slovak Republic were deepened as well. Cooperation with Austrian colleagues continued within a project implemented in the framework of the Community initiative “INTERREG III A“. As regards import controls of food of non-animal origin, cooperation with French DGCCRF (General Directorate for Competition, Consumer Affairs and Fraud Control) dealing with protection of economic competition, economic protection of consumers and protection of consumer health, and with British Port Health Authority dealing with food import controls in ports was established. Representatives of CAFIA laboratory in Prague visited a laboratory of German supervisory authority – Federal Institute for Risk Assessment in Berlin, where they discussed issues concerning enlargement of the range of pesticide analyses in CAFIA laboratory, which is being prepared.

A CAFIA representative took part in regular FLEP-forum meetings (Food Law Enforcement Practitioners), an informal grouping of supervisory authorities in the field of food safety in Europe and as a new member of the FLEP Steering Group he also participated in the meeting of this Group. CAFIA experts were actively involved particularly in the work of working group focused on managing on effects, working meetings of which were held in February in Ireland and in June in Norway, and working group dealing with instructional films for inspectors, which was established on CAFIA suggestion.

Also in 2006, a CAFIA representative participated in the meetings of the Czech Committee for Cooperation with FAO. The CAFIA monitored activities of the Codex Alimentarius Commission - FAO and WHO joint body - in the field of food safety. CAFIA delegates together with representatives of the Ministry of Agriculture took part in meetings of working groups for Codex Alimentarius and they also participated in a number of meetings of relevant Codex Alimentarius Committees. The CAFIA again monitored commitments resulting for the Czech Republic from the WTO agreements and SPS notifica-

zdraví spotřebitelů a britskou Port Health Authority zabývající se kontrolou dovozu potravin v přístavech. Zástupci pražské laboratoře SZPI navštívili laboratoř německého dozorového orgánu Bundesinstitut für Risikobewertung v Berlíně, kde diskutovali problematiku připravovaného rozšíření spektra analýz pesticidů v laboratoři SZPI.

Zástupce SZPI se zúčastnil pravidelných zasedání FLEP Fóra (Food Law Enforcement Practitioners), neformální organizace dozorových orgánů v oblasti kontroly potravin v Evropě, a jako nový člen řídicího výboru FLEPu také jednání řídicího výboru. Odborníci SZPI se aktivně zapojili především do činnosti pracovní skupiny zaměřené na efektivní řízení kontrol, jejíž pracovní setkání se uskutečnilo v únoru v Irsku a v červnu v Norsku, a pracovní skupiny zabývající se instruktážními filmy pro inspektory, která vznikla na podnět SZPI.

Také v roce 2006 se zástupce SZPI zúčastnil zasedání Českého výboru pro spolupráci s FAO. SZPI sledovala aktivity Komise Codexu Alimentarius, společného orgánu FAO a WHO, v oblasti bezpečnosti potravin. Spolu se zástupci Ministerstva zemědělství ČR se zástupci SZPI účastnili jednání pracovních skupin pro Codex Alimentarius při Radě EU a také řady jednání příslušných výborů Codexu Alimentarius. SZPI nadále sledovala závazky vyplývající pro ČR z WTO dohod a SPS notifikace v oblasti bezpečnosti potravin, volného pohybu zboží a překážek v mezinárodním obchodě.

K 30. červnu ukončila právnička SZPI dvouleté působení v roli národního experta na právním oddělení DG SANCO Evropské komise. Rada odborníků SZPI se v průběhu roku aktivně zúčastnila několika významných mezinárodních setkání. Zaměstnankyně pražské laboratoře se zúčastnila, jako expertka registrovaná v databázi TAIEX, workshopu zaměřeného na mykotoxiny, ozářené potraviny a materiály přicházející do kontaktu s potravinami. Workshop organizoval TAIEX v dubnu v Rumunsku. Ze strany SZPI zazněl příspěvek na téma Přehled a systém úřední kontroly mykotoxinů v ČR včetně změn vyplývajících ze vstupu ČR do EU a výsledků analýz jednotlivých mykotoxinů za poslední tři roky. V červenci se zaměstnankyně SZPI zabývající se problematikou čerstvého ovoce a zeleniny zúčastnila workshopu organizovaného ve spolupráci OECD, UNECE, ES a Ministerstva zemědělství v Gruzii. Na workshopu vystoupila s prezentací na téma Struktura a organizace inspekční služby v ČR, kontrola čerstvého ovoce a zeleniny. Další odborníci SZPI se zúčastnili např. v říjnu v italské Ispře osmého zasedání Evropské sítě GMO laboratoří (ENGL) a v listopadu devátého setkání Evropské sítě státních laboratoří pro kontrolu tabáku a tabákových výrobků na Kypru a druhého setkání členů sítě laboratoří na testování tabáku a tabákových výrobků v Číně. Setkání členů sítě laboratoří na testování tabáku a tabákových výrobků organizovala Světová zdravotnická organizace, na jejíž iniciativu tato síť vznikla. Další odborník pražské laboratoře SZPI se zúčastnil mise FVO ve Francii, která byla zaměřená na oblast pesticidů.

tions in the field of food safety, free movement of goods and the barriers to international trade.

On 30 June, a CAFIA lawyer terminated her two-year work of a national expert at DG SANCO Law Department. In the course of the year, a number of CAFIA experts took an active part in several significant international meetings. An employee of the laboratory in Prague participated, as an expert registered in the TAIEX database, in a workshop focused on mycotoxins, irradiated foodstuffs and food contact materials. The workshop was organized by TAIEX in Rumania in April. A contribution on the topic "Overview and system of official controls of mycotoxins in the Czech Republic, including changes resulting from the accession of the Czech Republic to the European Union and results of analyses of individual mycotoxins in the last three years" was presented by her. In July, a CAFIA employee dealing with issues of fresh fruit and vegetables participated in a workshop organized in cooperation of OECD, UNECE, EC, and the Ministry of Agriculture in Georgia. She had a presentation on the topic "Structure and Organization of Inspection Service in the Czech Republic, Inspection of Fresh Fruit and Vegetables". Other CAFIA experts participated in e.g. Italian Ispira in the 8th meeting of the European Network of GMO Laboratories (ENGL) in October, in the 9th meeting of the European Network of Government Laboratories for Tobacco and Tobacco Products in Cyprus in November, and the 2nd meeting of members of the Tobacco Laboratory Network in China. The meeting of the Tobacco Laboratory Network members was organized by the World Health Organization, on whose suggestion this network was established. Another specialist from the CAFIA laboratory in Prague took part in FVO mission in France, which focused on the area of pesticides.



3.2 Mezinárodní projekty

Projekt Spolupráce inspektorů v česko-rakouském příhraničním regionu

V roce 2006 pokračoval projekt spolupráce s rakouskými inspektory realizovaný v rámci Iniciativy společenství „INTERREG IIIA“ a spolufinancovaný ze strany SZPI. Na české straně byly do projektu zapojeny inspektoráty SZPI v Brně a Táboře. Za rakouskou stranu se na realizaci projektu podílely Amt der Oberösterreichischen Landesregierung – Úřad vlády spolkové země Horní Rakousko a Amt der Niederösterreichischen Landesregierung - Úřad vlády spolkové země Dolní Rakousko. Projektové aktivity roku 2006 proběhly v souladu se stanoveným časovým harmonogramem. V březnu a dubnu se uskutečnily dvě výměnné stáže inspektorů SZPI v Rakousku a dvě výměnné stáže rakouských inspektorů v ČR. Projekt byl oficiálně ukončen 30. května závěrečným workshopem v rakouském Linci za účasti všech zainteresovaných stran.

Projekt OFFCOS

V první polovině roku byl realizován twinningový projekt programu Transition Facility „Posílení systému úřední kontroly potravin neživočišného původu pocházejících ze třetích zemí“ (OFFCOS). Řešitelem projektu byl holandský kontrolní orgán Voedsel en Waren Autoriteit (VWA). Projekt reagoval na povinnosti kladené na SZPI v oblasti kontroly dovozu potravin neživočišného původu ze třetích zemí právními předpisy ES. V rámci projektu se uskutečnily celkem tři semináře a tři zahraniční stáže. Projekt byl oficiálně ukončen 9. května na Královské nizozemské ambasádě v Praze.

Projekt COSTRA

Počátkem roku byl zahájen další twinningový projekt programu Transition Facility „Komplexní školení zaměstnanců ve vztahu k řízení rizika a komunikaci“ (COSTRA). Řešitelem projektu bylo Ministerstvo pro zemědělství, přírodu a kvalitu potravin v Holandsku. V rámci projektu bylo v průběhu roku realizováno celkem šest seminářů a tři zahraniční stáže týkající se oblasti řízení rizika a komunikace rizika. Semináře byly zaměřené především na požadavky právních předpisů ES, zejména na přípravu na kontrolu včetně přípravy kontrolních plánů, kontrolní postupy a techniky, komunikaci rizika, audit HACCP, atd. Teoretické znalosti získané v rámci seminářů byly doplněny praktickým cvičením na audit HACCP a zahraničními stážemi v Holandsku. Projekt byl oficiálně ukončen 15. prosince na Královské nizozemské ambasádě v Praze.

3.2 International Projects

The Cooperation of Czech and Austrian Food Inspectors in the Czech-Austrian Cross-Border Region Project

The project of cooperation with Austrian inspectors, implemented within the Community Initiative “INTERREG IIIA” and co-financed by the CAFIA, continued in 2006. On the Czech side, CAFIA inspectorates in Brno and Tábor were involved in the project. For the Austrian side, Amt der Oberösterreichischen Landesregierung – Office of the Government of Upper Austria, and Amt der Niederösterreichischen Landesregierung – Office of the Government of Lower Austria participated in its implementation. The project activities in 2006 were carried out in accordance with a set timetable. In March and April, two exchange visits of CAFIA inspectors to Austria and two exchange visits of Austrian inspectors to the Czech Republic took place. The project was officially concluded on 30 May with a final workshop in Austrian Linz in attendance of all parties involved.

The OFFCOS Project

In the first half of the year, twinning project of the Transition Facility programme “Strengthening of the Official Control System of Food of Non-animal Origin Coming from Third Countries” was implemented. The project was provided by the Dutch supervisory authority Voedsel en Waren Autoriteit (VWA). The project reflected responsibilities imposed on the CAFIA by EC legislation in the field of control of non-animal foodstuffs imported from third countries. In total, three workshops and three foreign study visits were held within the project. The project was officially terminated on 9 May at the Royal Dutch Embassy in Prague.

The COSTRA Project

At the beginning of the year, another twinning project from the Transition Facility programme “Comprehensive Staff Training with Respect to Risk Management and Communication” was launched. The Dutch Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality was the provider of the project. Within the project, six workshops and three foreign visits relating to the field of risk management and risk communication took place throughout the year. The workshops focused particularly on EC legislation requirements, specifically on preparation of controls including drafting control plans, control procedures and methods, risk communication, HACCP audit, etc. Theoretical knowledge gained within the workshops was followed by practical exercises focused on HACCP audit and foreign study visits to the Netherlands. The project was officially terminated on 15 December at the Royal Dutch Embassy in Prague.

Projekt Podpora prosazování práv k duševnímu vlastnictví

V polovině roku začala realizace projektu Úřadu průmyslového vlastnictví na téma „Podpora prosazování práv k duševnímu vlastnictví“. V projektu jsou zapojeny subjekty státní správy, kterých se kompetenčně dotýká prosazování práv k duševnímu vlastnictví. Jedná se o projekt technické asistence financovaný z programu Transition Facility. Cílem projektu je vytvoření vzdělávacího systému, databáze soudních rozhodnutí souvisejících s prosazováním práv z duševního vlastnictví a proškolení zaměstnanců zúčastněných institucí. Vybraní zaměstnanci SZPI se zúčastní seminářů, které budou uspořádány v rámci projektu v druhé polovině roku 2007.

The Assistance in Enforcement of Intellectual Property Rights Project

In the half of the year, implementation of the project on the topic “Assistance in Enforcement of Intellectual Property Rights” provided by the Industrial Property Office was started. Public administration bodies responsible for enforcing intellectual properties rights are involved in the project. The project concerns technical assistance and it is financed from the Transition Facility programme. Its aim is to establish an education system, a database of judicial decisions relating to enforcement of intellectual properties rights, and to provide staff of the institutions involved with training. Selected CAFIA employees will take part in workshops which will be held within the project in the second half of 2007.



Další projekty

Evropské komisi byl Centrem pro zahraniční pomoc Ministerstva financí doporučen ke schválení návrh projektu „Bezpečnost potravin v e-komerci“. Návrh reaguje na potřebu vyškolení pracovníky SZPI, kteří by prováděli inspekci potravin a potravinových doplňků distribuovaných prostřednictvím elektronického obchodování a jiných distribučních kanálů mimo kamenné obchody. Projekt byl zpracován už v roce 2004, následně upraven v roce 2005 a v roce 2006 přepracován na twinningový projekt programu Transition Facility pod názvem „Posílení strategie kontroly e-komerce u komodit, které spadají do kompetence SZPI“. Evropská komise projekt koncem roku schválila k financování v rámci tzv. nealokované obálky.

Projekt, který byl závěrem roku 2005 předložen prostřednictvím Centra pro zahraniční pomoc MF ke schválení Evropské komisi pod názvem „Posílení kapacity SZPI“ (ENCA), byl v září 2006 schválen k financování z programu Transition Facility. Koncem roku bylo vyhlášeno výběrové řízení na řešitele twinningové části projektu. Twinningový projekt zahrnuje řadu školení pro různé skupiny zaměstnanců s cílem prohloubit jejich znalosti o aplikaci právních předpisů a z nich vyplývajících požadavků na oblast úřední kontroly zdravotní nezávadnosti potravin. Součástí projektu je také školení laboratorních odborníků a dodávka laboratorního zařízení pro analýzu širšího spektra pesticidů pro laboratoř SZPI v Praze. Projekt bude realizován v roce 2007.

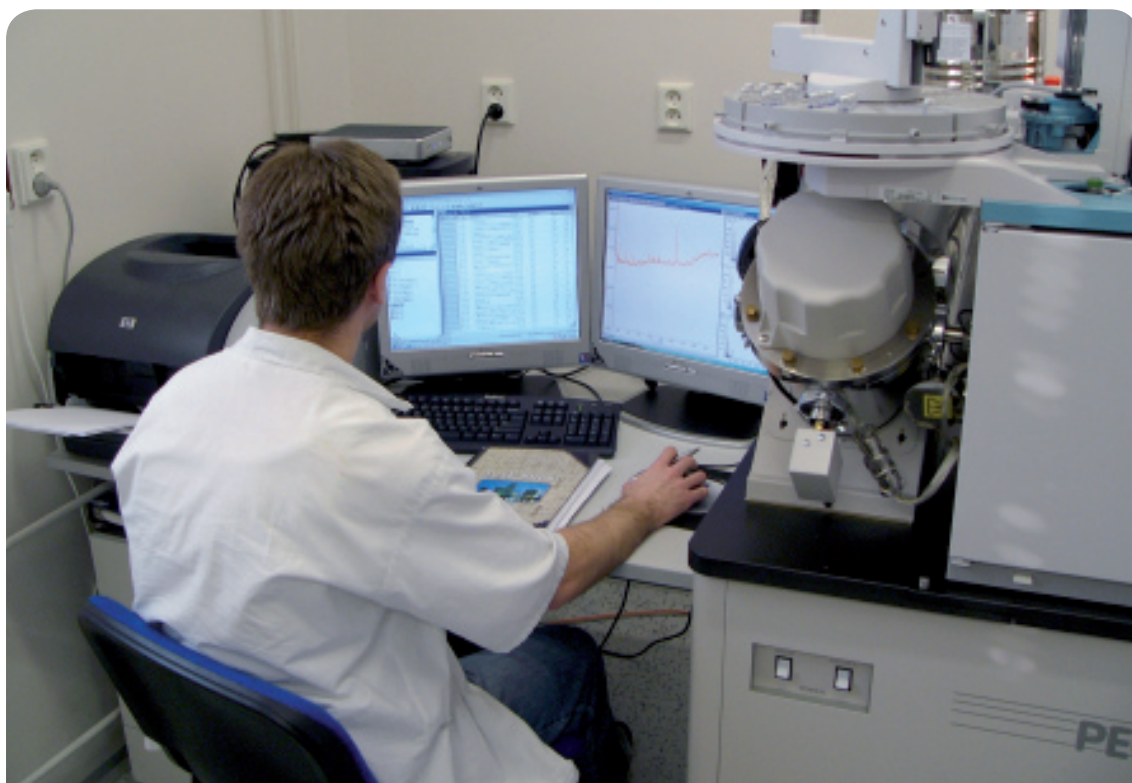
V polovině roku byl zpracován návrh projektu zaměřený na flexibilitu HACCP v malých a středních podnicích. Návrh byl předložen prostřednictvím Centra pro zahraniční pomoc MF holandské vládě, která poskytuje prostřednictvím holandského MF v rámci programu MATRA finanční prostředky na realizaci bilaterálních projektů s cílem posilování institucí a naplnění acquis ve střední a východní Evropě.

Other Projects

The Centre for Foreign Assistance of the Ministry of Finance recommended the European Commission to approve the proposal for the project “Food Safety in E-commerce”. The proposal responds to the need to train CAFIA staff members who would carry out controls of foodstuffs and food supplements distributed through e-commerce and other than traditional distribution channels. The project was drafted already in 2004, subsequently redrafted in 2005 and in 2006 it was changed into a twinning project of the Transition Facility programme under the name “Strengthening Food Safety Strategy through E-commerce Surveillance of Foodstuffs by CAFIA”. By the end of the year, the European Commission approved the project for financing within so-called “Unallocated Institution Building Envelope”.

A project submitted by the end of 2005 under the name “Enhancing the Capacity of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority” (ENCA) by the Centre for Foreign Assistance of the Ministry of Finance for approval to the European Commission was approved for financing from the Transition Facility programme in September 2006. By the end of the year, a tender to select a provider of the twinning part of the project was announced. The twinning project comprises a range of trainings for various groups of employees with the aim to deepen their knowledge of implementation of legislation and relating requirements in the area of official controls of food safety. The project also includes training of laboratory experts and providing the CAFIA laboratory in Prague with equipment for analysis of a broader spectrum of pesticides. The project will be implemented in 2007.

In the middle of the year, a proposal for a project focused on HACCP flexibility in small and medium businesses was drafted. The proposal was submitted by the Centre for Foreign Assistance of the Ministry of Finance to the Dutch government which through the Dutch Ministry of Finance provides, within the MATRA programme, financial funds for implementation of bilateral projects with the aim of strengthening institutions and implementing acquis in Central and Eastern Europe.





V září 2006 byl zpracován návrh dalšího twinningového projektu programu Transition Facility pod názvem „Posílení implementace acquis v oblasti dozoru nad bezpečností potravin“ (IAFS) a předložen Centru pro zahraniční pomoc MF. Koncem roku Centrum projekt doporučilo k realizaci.

V září také požádala SZPI prostřednictvím Centra pro zahraniční pomoc MF Evropskou komisi o zařazení do seznamu institucí oprávněných předkládat nabídky do výběrových řízení z pozice gestora projektu a vysílat odborníky do země přijímající pomoc v rámci projektu. 20. září 2006 byla SZPI na tento seznam zařazena a následně se zúčastnila výběrových řízení na řešitele níže uvedených projektů.

Na podzim byla SZPI oslovena německou společností AFC Consultants International GmbH ve věci zpracování společné nabídky k řešení projektu týkajícího se vybudování národního potravinového úřadu v Albánii. Vzhledem k zaměření projektu SZPI souhlasila s účastí na projektu jako jeden z členů řešitelského konsorcia. Projektoví partneři zpracovali společně nabídku do výběrového řízení, kterou předložili v říjnu Delegaci EK v Albánii. O vítězi výběrového řízení však nebylo do konce roku rozhodnuto.

V druhé polovině roku obdržela SZPI také nabídku zapojit se spolu s holandskou VWA do polského projektu „Zlepšení implementace dozoru nad bezpečností potravin“. SZPI a VWA zpracovali společný návrh řešení projektu a následně se zúčastnili jeho obhajoby v rámci výběrového řízení. Společná nabídka SZPI a VWA však nebyla úspěšná.

In September 2006, a proposal for another twinning project within the Transition Facility programme called “Improved Implementation of Acquis in the Area of Food Safety” (IAFS) was drafted and submitted to the Centre for Foreign Assistance of the Ministry of Finance. By the end of the year, the Centre approved the project to be implemented.

In September, the CAFIA also asked through the Centre for Foreign Assistance of the Ministry of Finance to be included in the list of institutions which are authorized to submit proposals for tenders from the position of the project provider and to second its experts to countries receiving assistance within projects. The CAFIA was included in this list on 20 September 2006 and subsequently participated in a tender to select providers of the below projects.

In autumn, the CAFIA was addressed by German company AFC Consultants International GmbH in the matter of drafting joint proposal for a project concerning establishing a national food authority in Albania. With regard to the orientation of the project, the CAFIA agreed with participation as one of the consortium members. The project partners together drafted a proposal for a tender, which was submitted for approval to the delegation of the European Commission in Albania in October. However, decision on the winner of the tender has not been made until the end of the year.



In the second half of the year, the CAFIA also received an offer to participate, together with the Dutch VWA, in Polish project “Improvement of Implementation of Food Safety Surveillance”. The CAFIA and the VWA drafted a joint proposal for the project solution and thereafter took part in its defense within a tender. However, joint proposal of the CAFIA and the VWA was not successful.



4. Vztahy s veřejností

4. Public Relations

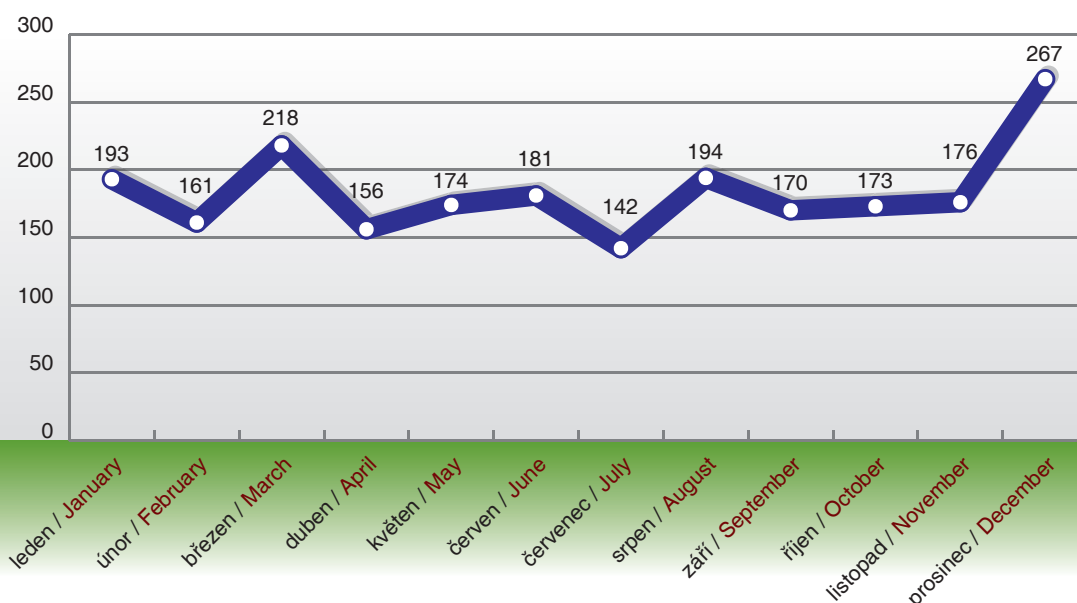
Otevřenost, operativnost, odbornost. To jsou zásady, které uplatňuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce při komunikaci s veřejností. Na běžné dotazy týkající se bezpečnosti potravin dostává laická i odborná veřejnost odpovědi obratem, na speciální dotazy pak v drtivé většině do deseti dnů.

Během roku 2006 vydala SZPI 39 tiskových zpráv o kontrolní činnosti a dále zejména o mezinárodních projektech, na kterých se podíleli její pracovníci. SZPI uspořádala také dvě tiskové konference. První, připravená v rámci účasti na Mezinárodním gastronomickém veletrhu SALIMA 2006 v Brně, byla zaměřená na odhalování falšovaných potravin a na prezentaci unikátního laboratorní zařízení, které pracuje na principu nukleární magnetické rezonance a izotopové analýzy. Druhá tisková konference pořádaná v červnu v Praze informovala pracovníky sdělovacích prostředků a jejich prostřednictvím i veřejnost o výsledcích kontroly doplňků stravy pro sportovce.

V průběhu roku 2006 uveřejnily sdělovací prostředky 1 094 článků, zpráv, reportáží, rozhovorů a besed, které přinesly informace o činnosti SZPI a jejích pracovníků. Celkem 143 z nich bylo uveřejněno v celostátních denících, 720 v regionálním tisku, 165 v rozhlasu a televizi a zbývající desítky v odborných časopisech. Na pořadech se podílela řada odborníků inspekce. Tento výčet není úplný, protože dodávaný monitor médií nezahrnuje například regionální rozhlasové a televizní stanice ani internetové zpravodajské servery.

Na oddělení komunikace směřovalo v roce 2006 každý měsíc od 142 do 218 dotazů. Výjimkou však byl prosinec, kdy jen počet kontaktů s novináři dosáhl čísla 168. Společným jmenovatelem větší části těchto prosincových dotazů byla bakterie *Listeria monocytogenes* v souvislosti s kontrolní činností SZPI.

Graf 4 – 1
Dotazy veřejnosti celkem



Directness, operativeness, proficiency. These are the principles applied by the Czech Agriculture and Food Inspection Authority in communication with the public. Common inquiries of both lay and professional public regarding food safety are answered immediately; specific questions are answered mostly within ten days.

During 2006, the CAFIA issued 39 press releases on inspection activities and particularly on international projects in which CAFIA employees participated. The CAFIA also organized two press conferences. The first one, held within participation in the International Food Fairs SALIMA 2006 in Brno, focused on detection of adulterated foodstuffs and on presentation of unique laboratory equipment working on the principle of nuclear magnetic resonance and isotopic analysis. The second conference, held in Prague in June, informed journalists and through the press also the public on the results of inspections of food supplements for sportsmen.

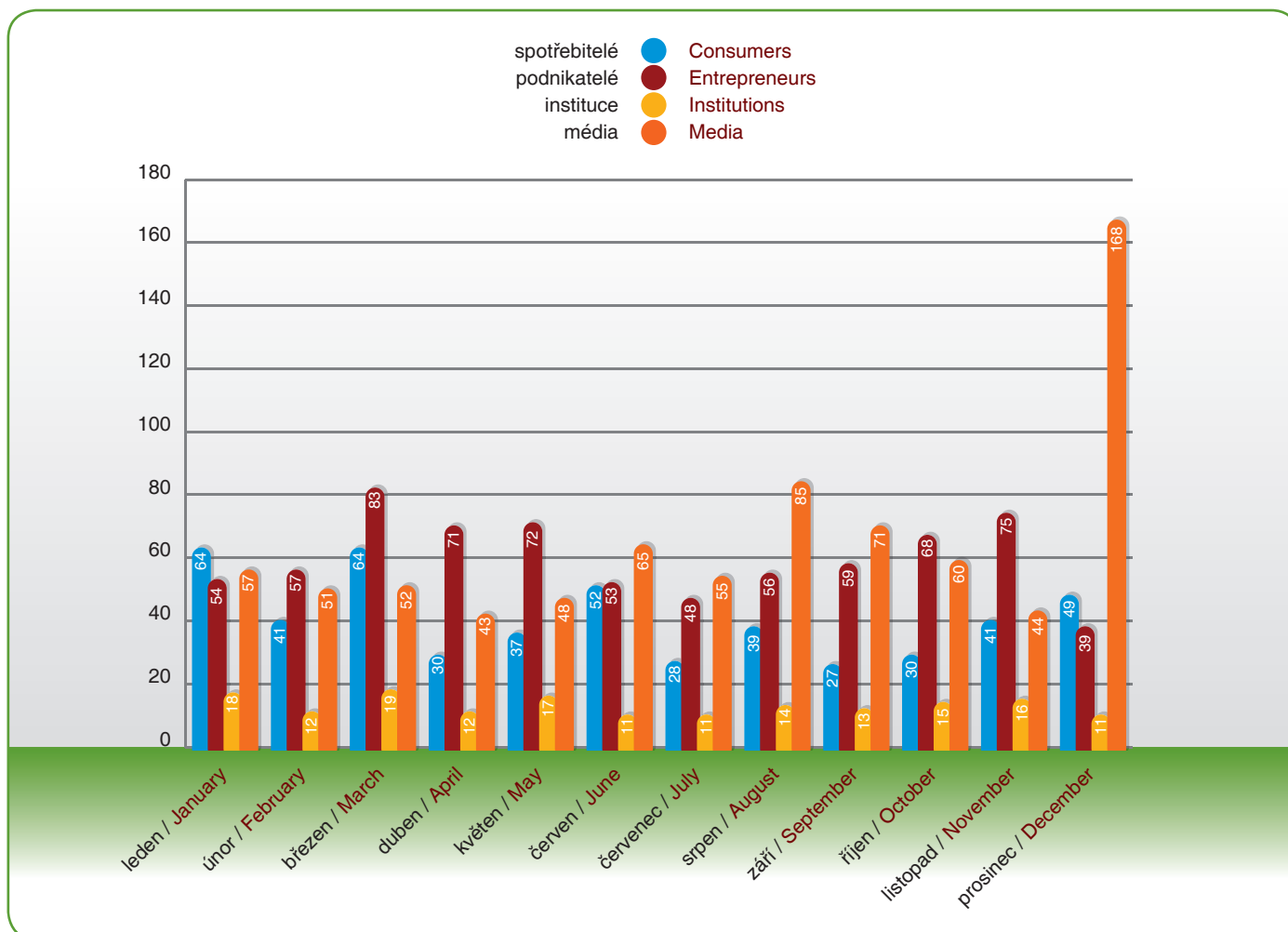
In the course of 2006, the media published 1 094 articles, news and reports, interviews, and forums which brought information on CAFIA activities and its employees. In total, 143 of them were published in nationwide journals, 720 in regional journals, 165 in radio and TV, and the rest in specialized magazines. A number of experts of the Inspection Authority participated in the programmes. This list is not complete because the monitoring provided does not include, for example, either regional radio and TV stations or Internet news servers.

In 2006, from 142 to 218 inquiries were sent to the Communication Unit every month. The exception was December, when only the number of contacts with journalists reached the figure of 168. The common denominator of the vast majority of these December inquiries was *Listeria monocytogenes* in connection with CAFIA inspection activities.

Chart 4 – 1
Total public inquiries

Graf 4 – 2
Dotazy veřejnosti podle skupin tazatelů

Chart 4 – 2
Public inquiries by inquirer groups



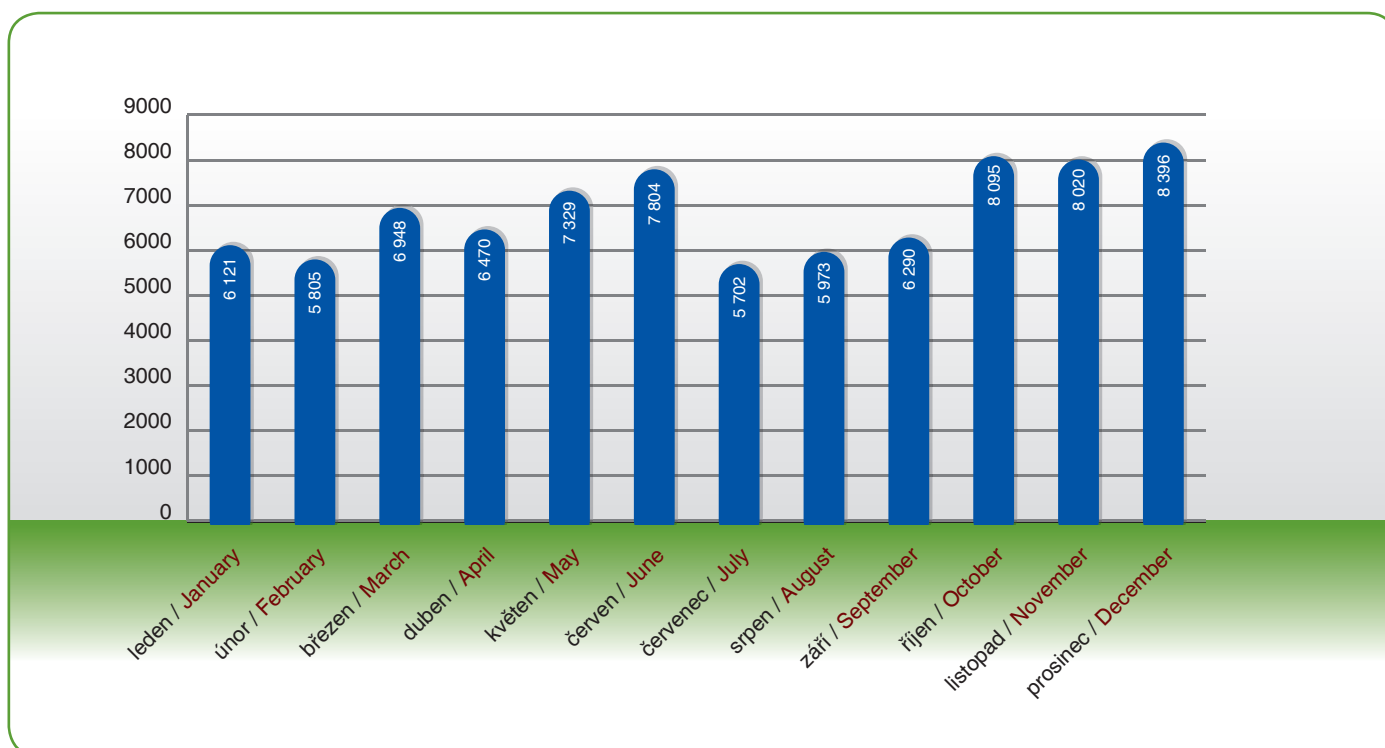
Webové stránky

Náklady tzv. klasických novin mírně klesají, jak vyplývá z přehledů vydavatelů tisku. I z tohoto důvodu mají stále větší váhu webové stránky, které jsou velmi významným nástrojem komunikace s veřejností. Webové stránky SZPI představují ucelený komplex, který je každoročně zlepšován. V roce 2006 se rozšířily o zveřejňování nejdůležitějších vybraných předpisů ES v plném znění a o anketní rubriku. Ta zahrnuje v pravidelných cyklech obměňované anketní otázky širokého záběru, a to počínaje činnostmi SZPI přes záležitosti zabývající se chováním a zkušenostmi spotřebitelů až po označování potravin.

Již tradičně nejsledovanější rubrikou jsou Aktuality. Následují Informace pro spotřebitele/Potravinový koutek, Tiskové zprávy, Právní předpisy, Volná místa, Dokumenty ke stažení, Organizační struktura, Víno, Informace pro spotřebitele/Chemické látky v potravinách, a Činnost SZPI/Kontrolní činnost.

Z přehledu lze odvodit, že webové stránky SZPI stále více navštěvuje nejširší veřejnost, tedy spotřebitelé, následují zástupci médií a podnikatelé. Odborná i laická veřejnost více používá tento typ získávání informací v souvislosti s tím, jak se v rámci obyvatelstva rozšiřuje přístup k internetu.

Graf 4 – 3
Počet unikátních přístupů na webové stránky



Website

As follows from overviews of press publishers, the number of issues of so-called classic journals slightly decreases. Also for this reason the website has considerably greater importance and it is a significant tool of communication with the public. The CAFIA website represents a comprehensive complex which is improved every year. In 2006, it was extended with publishing the most important selected EC legislation in full wording and by Section "Inquiry". This section includes a wide range of inquiries which are regularly changed, beginning with CAFIA activities, through issues concerning consumers' behaviour and experience, up to food labelling.

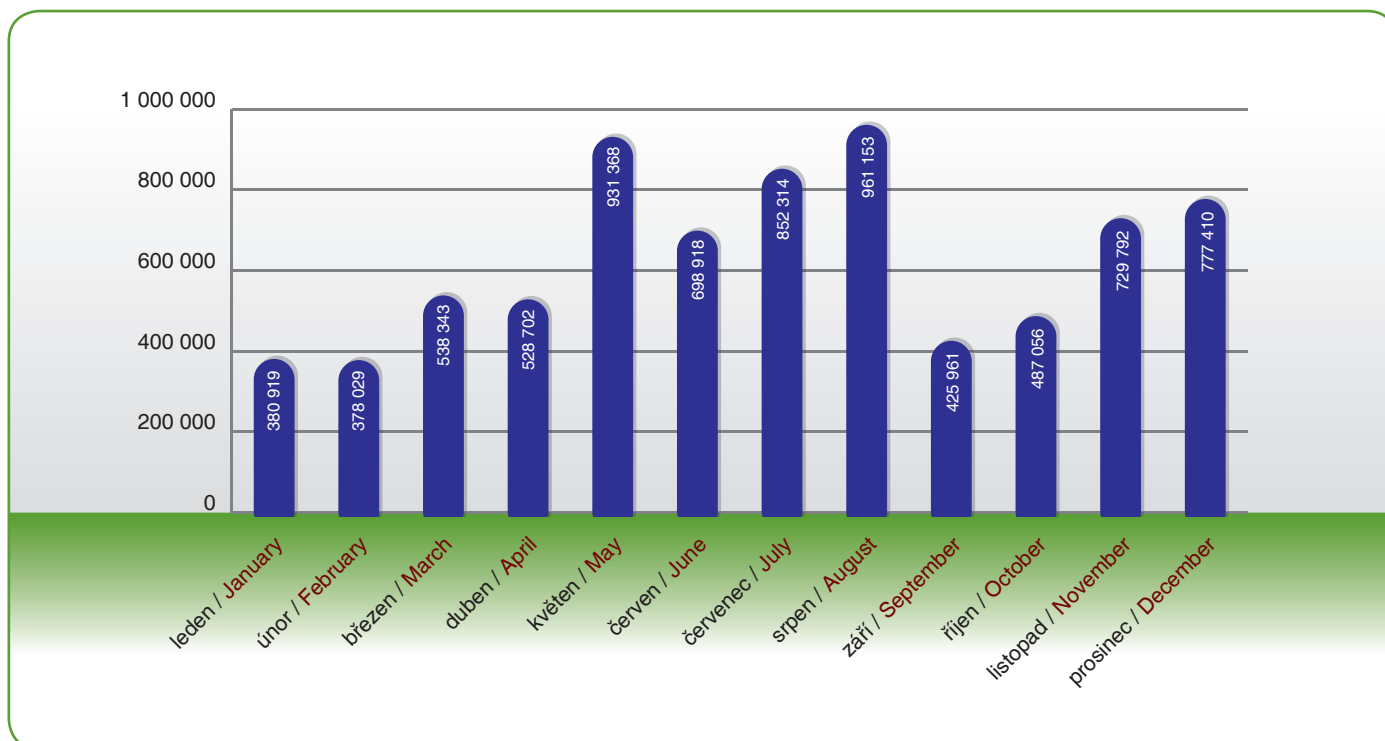
As traditionally, the most visited section was "News". It is followed by "Information for Consumers/Food Corner", "Press Releases", "Act, Decrees", "Jobs", "Documents to Download", "Organizational Structure", "Wine", "Information for Consumers/Chemical Substances in Food", and "About CAFIA/Control Activities".

It can be concluded from this overview that the CAFIA website is increasingly visited by general public, thus by consumers, followed by media representatives and entrepreneurs. The professional and lay public more uses this way of obtaining information with regard to extension of access to internet within the population.

Chart 4 – 3
Number of unique website visits

Graf 4 – 4
Celkový počet přístupů na webové stránky

Chart 4 – 4
Total number of website visits



Poznámka: Do unikátních přístupů nejsou započteny opakované přístupy. Vysoký počet opakovaných přístupů (tj. celkový počet přístupů) vypovídá o tom, že webové stránky pravidelně prohlíží určitý okruh uživatelů, který se k jistým okruhům informací vrací.

Remark: The unique visits do not include repeated visits. The high number of repeated visits (i.e. total number of visits) gives evidence that the website is regularly visited by certain group of users who return to certain information.





5. Oblast lidských zdrojů

5. Human Resources

5.1 Interní komunikace

Interní časopis

Zpravodaj SZPI se stal tradičním zdrojem informací, a to především neformálních. Zahrnuje však také v lehčím tónu upozornění na nejrůznější činnosti inspekce, aniž by měly úřední charakter. Toto médium se stalo prostředkem, který přibližuje nejen činnost SZPI jako celku, ale také jeho pracovníků. Dokladem toho jsou pravidelné rubriky, včetně Deseti otázek pro... směřujících k přiblížení určité osobnosti SZPI, informací zaměřených na potravinářské komodity i třeba zpráv ze společnosti.

Společné setkání zaměstnanců

V závěru května 2006 se uskutečnilo již třetí setkání zaměstnanců, opět v Seči na Chrudimsku. Přijelo jich 240. Zúčastnili se přednášek s potravinářskou tematikou v rámci bloku zaměřeného na činnosti inspekce a také tzv. teambuildingových aktivit. Součástí akce bylo samozřejmě nespočet neformálních setkání pracovníků inspekce z různých postů. Během soutěží vznikl videozáznam, který obdrželi všichni pracovníci SZPI.

Pracovní část setkání byla financována z rozpočtu úřadu, společensko-sportovní byla hrazena z FKSP.

Besedy managementu se zaměstnanci

Besedy vedení SZPI se zaměstnanci jednotlivých inspektorátů pokračovaly i v roce 2006, neboť jsou vítaným zdrojem informací jak pro management při řízení činnosti inspekce jako celku, tak i pro jednotlivé pracovníky.

Potřebné kontakty mezi zaměstnanci na nerůznějších pozicích a vedením zajišťuje také anonymní e-mailová schránka. Pracovníci SZPI tam mohou podle svého uvážení zasílat své názory, připomínky a podněty. Odpovědi jsou uveřejňovány na intranetu SZPI.

V předvánočním období pozval ústřední ředitel na tradiční setkání dřívější pracovníky inspekce, kteří jsou již na zaslouženému odpočinku. Informoval je o podmínkách, ve kterých pracují jejich nástupci a samozřejmě také o požadavcích, které musí současní zaměstnanci SZPI splňovat, aby v každodenní práci obstáli. Senioři pak také při rozhovorech s ústředním ředitelem i mezi sebou měli šanci si zhodnotit, jak rychle se vyvíjí činnost SZPI kupředu.

5.1 Internal Communication

Internal Magazine

The internal magazine Zpravodaj SZPI became a traditional source particularly of informal information. It includes less informal advices on various activities of the Inspection Authority without having an official character. This medium became a device which outlines the activities not only of the CAFIA as a whole but also of its employees. Regular columns including "Ten Questions for..." aiming to acquaint with a certain person, information focused on food commodities, and also, for example, news from the society can serve as an example.

Joint Staff Meetings

By the end of May 2006, already third joint meeting of employees took place, again in Seč at Chrudimsko. In total, 240 employees came to attend this meeting. Within the part focused on Inspection Authority activities they took part in professional lectures about food and participated in teambuilding activities. Of course, many informal meetings of CAFIA employees from various posts comprised a part of this action. The meeting was recorded on video and the recording was given to all CAFIA employees. The working part was funded from the Authority budget; the social-sport part was covered from the Fund for Cultural and Social Needs.

Management Forums with Staff

Forums of CAFIA management with employees of individual Inspectorates continued in 2006 as well, because they are a useful source of information both for the management for managing activities of the Authority as a whole and for single employees as well.

Necessary contacts between employees at various posts and management are also ensured by anonymous e-mail box. CAFIA employees can send there their opinions, comments, and suggestions at their discretion. Answers are published on the CAFIA intranet.

Before Christmas, the Director General invited former employees of the Inspection Authority who have gone into retirement to a traditional meeting. He informed them on conditions under which their successors work and, of course, on requirements which present CAFIA employees have to meet to stand their day-to-day activities. During talks with the Director General and with each other, the seniors had an opportunity to assess how quickly the CAFIA activities have been progressing.

5.2 Vzdělávání zaměstnanců

Vzdělávání a rozvoj zaměstnanců byl zabezpečován v souladu se schváleným ročním plánem vzdělávání, a to zejména prostřednictvím externích vzdělávacích agentur. Část odborných akcí byla zajišťována prostřednictvím vlastních lektorů z řad zaměstnanců SZPI.

Největší pozornost při vzdělávání byla věnována realizaci odborných školení pro různé cílové skupiny, zejména potom pro zaměstnance kontrolní sféry. Prioritními tématy v roce 2006 bylo praktické provádění kontroly podle nařízení (ES) č. 852/2004 pro vybrané komodity a kurz manažera bezpečnosti potravin.

Pozornost byla nadále věnována i zvyšování úrovně komunikačních dovedností. Pro zaměstnance kontrolní sféry byl speciálně organizován kurz Konflikty a jejich řešení, navazující na kurz Komunikační dovednosti.

Významným prvkem vzdělávání se stávají aktivity spojené s přípravou zaměstnanců zařazených do skupiny expertů vybraných na připravované předsednictví ČR v Radě EU v roce 2009. V letošním roce bylo zahájeno jejich intenzivní jazykové vzdělávání.

SZPI i nadále organizovala jazykové kurzy pro své zaměstnance, případně přispívala na jazykovou výuku v externích kurzech.

Celkem bylo na vzdělávání v roce 2006 vynaloženo 2 017 tis. Kč.

5.2 Personnel Training

Staff training and development was ensured in accordance with approved annual training plan, particularly by external education agencies. Some training events were provided by own lecturers from the CAFIA staff.

The highest attention during training was paid to implementation of professional trainings for various target groups, in particular for employees from the inspection area. Practical performance of inspections in accordance with Regulation No 852/2004 for selected commodities and a course of a food safety manager were the priority issues in 2006.

Attention was paid to improving the level of communication skills. The course "Conflicts and their solving" was organized specially for employees from the inspection area, followed by "Communication Skills" course.

Activities related to the preparation of employees who are included in the expert group selected for forthcoming presidency of the Czech Republic of the EU Council in 2009 became an important part of the training.

The CAFIA again organized language courses for its employees, or contributed to language education provided by external tutors.

In total, CZK 2,017,000 was spent on training in 2006.



printy 4924

Timbri autoninchostrami

Zelfinaktende stampis

Selbstfahrende Stampengeräte



Osvědčení o shodě s obchodními podmínkami společnosti Certificate of conformity with trading conditions of the company

1. Obchodní podmínky
Trading conditions

2. Balení označené na balení
Packaging identified on packaging

3. Označení dopravního prostředku (SPZ)
Identifier of means of transport

4. Balení (počet a druh)
Packaging (number and type)

5. Druh výrobku (počet, jednotka měry)
Type of product (quantity if the standard is met)

vydávány inspekční orgány na základě kontroly provedené podle obchodních norem podle článku 2 nařízení (ES) E 2200
issued by inspection bodies on the basis of inspection by reference to the marketing standards referred to in Article 2 of Regulation (EC) No 2200/2002

6. Zpráva o hospodaření

6. Report on the Financial Management

Tabulka 6
Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč)

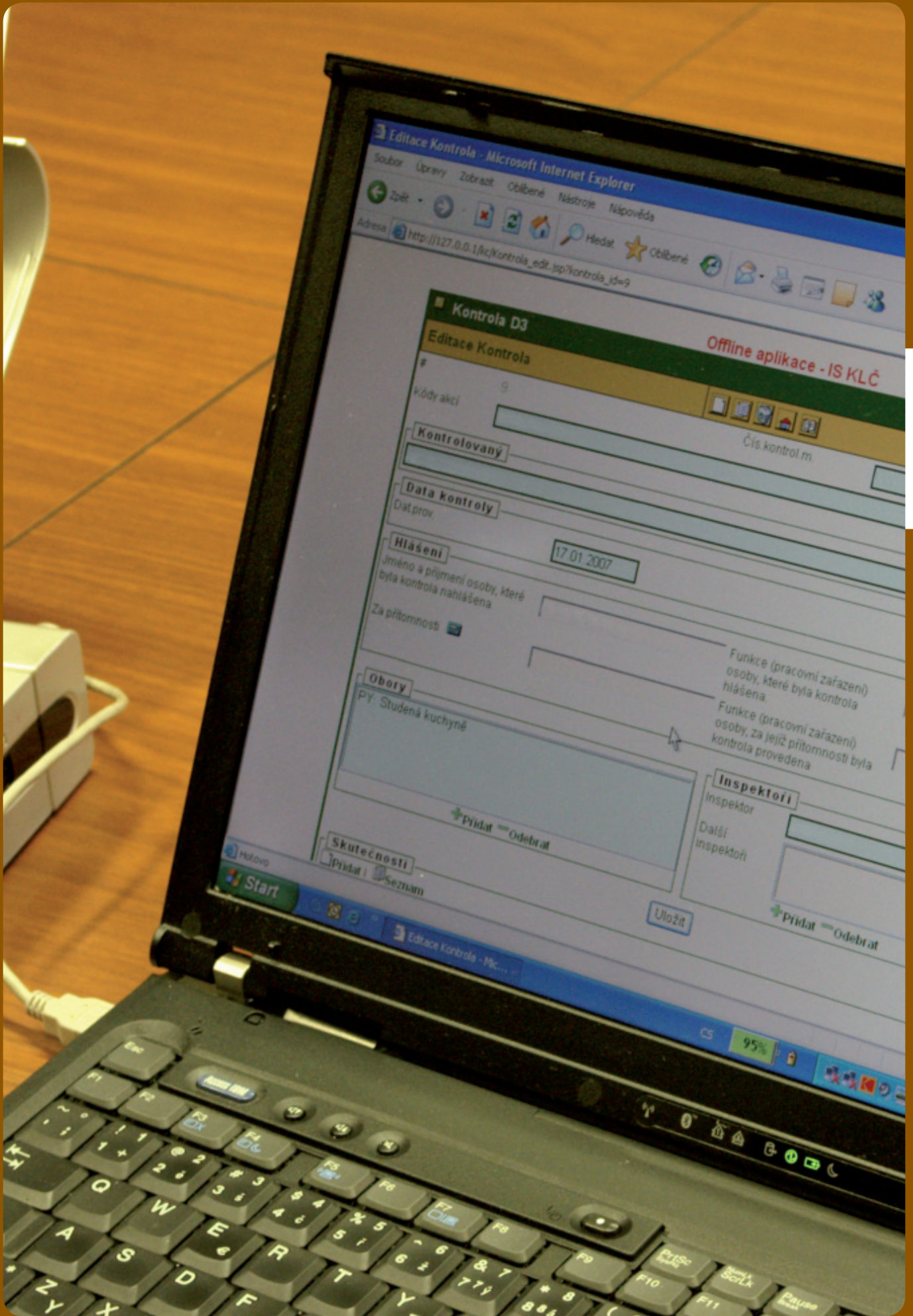
Table 6
Revenue and Expenditure Budget Data (in thousand CZK)

Závazné ukazatele Binding indicators	Rozpočet schválený Budget approved	Rozpočet po změnách Budget after modification	Skutečnost Reality
Rozpočet příjmů Revenue budget			
Příjmy OSS celkem Revenue OUS - total	3 000	2 900	3 565
Rozpočet výdajů Expenditure budget			
1. Běžné výdaje OSS celkem Current expenditures OUS - total	242 833	268 518	268 846
v tom: platy zaměstnanců a ost. platby za prov. práci Including: employee salaries and other remuneration for work done	124 835	133 835	133 835
z toho: státní správa Including: state administration	124 835	133 835	133 835
platy zaměstnanců employee salaries	123 671	132 671	132 671
povinné pojistné placené zaměstnavatelem compulsory insurance premiums paid by employer	43 692	46 842	46 842
převod fondu kult. a soc. potřeb transfer to the Fund for Cultural and Social Needs	2 473	2 653	2 653
účelové a ostatní běžné výdaje single-purpose and other current expenditures	71 833	85 188	85 516*
2. Kapitálové výdaje OSS celkem Capital expenditures OUS - total	27 500	27 500	35 142**
Úhrn výdajů (1 a 2) Expenditures – total (1 and 2)	270 333	296 018	303 988
Počet zaměstnanců Number of employees	502	502	492,54
Průměrný plat (v Kč) Average revenue (in CZK)	20 530	22 024	22 447

* překročení o použití prostředků rezervního fondu SZPI ve výši 301 tis. Kč (zapojení do projektu INTERREG III A) a náhrad za pojistná plnění motorových vozidel ve výši 27 tis. Kč;
** překročení ve výši 7 642 tis. Kč o použití prostředků rezervního fondu SZPI.

* Overrun due to using resources from the CAFIA reserve fund in the amount of CZK 301,000 (involvement in the INTERREG III A project) and reimbursements of insurance benefits for company cars in the amount of CZK 27,000;
** Overrun in the amount of CZK 7,642,000 due to using resources from the CAFIA reserve fund.





Editace Kontrola - Microsoft Internet Explorer

Soubor Úpravy Zobrazit Oblíbené Nástroje nápověda

Adresa http://127.0.0.1/kc/kontrola_edit.jsp?kontrola_id=9

Kontrola D3

Editace Kontrola

Offline aplikace - IS KLČ

Kódy akci

Kontrolovány

Data kontroly

Hlášení

Jméno a příjmení osoby, které byla kontrola nahlášena

Za přítomnosti

Obory

Py. Studená kuchyně

Funkce (pracovní zařazení) osoby, které byla kontrola hlášena

Funkce (pracovní zařazení) osoby, za jejich přítomnosti byla kontrola provedena

Inspektori

Inspektor

Další inspektori

Skutečnosti

Přidat

Seznam

Uložit

Přidat Odebrat

Start

Editace Kontrola - MS...

95%

7. Závěr

7. Conclusion

Česká republika učinila v roce 2006 zásadní krok k upevnění své pozice v Evropské unii, a to jednak v rámci aplikace právních předpisů, tak i ekonomicky. Proto také doznala změny činnosti SZPI. Její kontrolní akce a s nimi související procesy vycházejí z rámce právních předpisů i z celkové filozofie unie jako celku. Inspekce se také stále více zapojuje do spolupráce složek EU působících v rámci kontroly potravin a v dalších navazujících oblastech.



Zásadním způsobem pokračovala spolupráce SZPI v rámci států unie. Během minulého roku se uskutečnily v únoru, v březnu a v květnu tři mise Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele EU v České republice, které souvisejí s činností SZPI. Jejich výsledky byly pro ČR a tedy i pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci velmi příznivé. Podnět k tomuto příznivému hodnocení SZPI je dán také tím, že inspekce je velmi aktivní v rámci mezinárodní spolupráce a mezinárodních projektů.

SZPI po vstupu České republiky do unie zavedla Systém managementu jakosti, který byl úspěšně certifikován v září 2005 certifikační společností BVQI a úřad jej loni obhájil. „Systém managementu jakosti je plně funkční, splňuje tedy i nadále požadavky normy ČSN EN ISO 9001:2001,“ takový je výrok auditora v závěru hodnotící zprávy, kterou obdržela SZPI koncem listopadu 2006. Předmětem certifikace je Výkon činnosti správního úřadu provádějícího státní dozor v oblasti potravin a vybraných výrobků.

Prioritami kontrolní činnosti SZPI jsou bezpečnost potravin a ochrana spotřebitele před falšovanými potravinami. Svě aktivní působení v tomto směru úřad mění, uzpůsobuje a doladňuje v souladu s legislativou a situací na trhu v rámci České republiky i Evropské unie.

In 2006, the Czech Republic has made a significant step to consolidate its position in the European Union, both as regards application of legislation and from the economic point of view as well. Thus, CAFIA activities have gone through changes. Its control activities and relating procedures are based on the framework of legal regulations and the general concept of the Union as a whole. The Inspection Authority is also increasingly more involved in cooperation of EU bodies dealing with food controls and other related areas.

The cooperation between the CAFIA and the Member States of the Union continued. During the last year, three missions of the General Directorate of Health and Consumer Protection (DG SANCO) relating to CAFIA activities took place in the Czech Republic. Their results were very favourable for the Czech Republic and thus for the CAFIA as well. The reason for this positive assessment of the CAFIA is also its very active involvement in international cooperation and projects. After the accession of the Czech Republic to the European Union, the CAFIA established Quality Management System that was successfully certified by the certificate company BVQI in September 2005 and which the Authority defended last year. “The Quality Management System is fully functioning, thus complies with the requirements of ČSN EN ISO 9001:2001”, this is the statement of the auditor in the conclusion of the assessment report the CAFIA obtained by the end of November 2006. The subject of the certification is the “Performance of activities of administration authority carrying out state supervision in the field of foodstuffs and selected products”.

The priorities of CAFIA inspection activities are food safety and protection of consumers against adulterated foodstuffs. The Authority modifies, adjusts and improves its activities in accordance with legislation and situation on the market within the Czech Republic and the European Union as well. Within 2006, CAFIA inspectors carried out a total of 25 737 entries to establishments of food business operators and 48 018 targeted inspections. Of this number, 16 490 entries were undertaken in retail network, 7 347 in the production, 1 798 in wholesale warehouses, and 102 entries at other facilities (in restaurants, transportation etc). By the end of the year, the CAFIA in cooperation with hygiene services of the Ministry of Health and the State Veterinary Administration intensified its control activities focused on presence of *Listeria monocytogenes* in food.

In 2006, a total of 4 744 unsatisfactory samples of foodstuffs and other products were identified. As to the place of inspection, the number of unsatisfactory samples was as follows: 4 031 in retail network, 396 in the production, 237 in wholesale warehouses, and 80 unsatisfactory samples at other facilities. The highest number of unsatisfactory samples was detected in fresh vegetables (680), fresh fruit (602), poultry and eggs (543), wine (477), meat and meat products (385), potatoes (250), and bakery products (213).

In 2006, the CAFIA lawfully closed 1 712 administrative proceedings, in which fines amounting to CZK 32,442,100 were imposed. In comparison with 2005, the amount of fines imposed in 2006 increased by CZK 19,442,100. Without regard to this increase, it is necessary to emphasize that CAFIA, within its activities, tries to communicate more with the inspected persons and educate them.

Během roku 2006 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 25 737 vstupů do provozoven potravinářských podniků a 48 018 kontrol s cíleným zaměřením. Z uvedeného počtu bylo 16 490 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 7 347 ve výrobě, 1 798 ve velkoobchodech a 102 vstupů v ostatních místech (to je v restauracích, při přepravě apod.). V závěru minulého roku ve spolupráci s hygienickými složkami Ministerstva zdravotnictví a Státní veterinární správou SZPI zvýšila svou kontrolní činnost zaměřenou na výskyt bakterie *Listeria monocytogenes* v potravinách.

V roce 2006 bylo zjištěno celkem 4 744 nevyhovujících vzorků potravin a ostatních výrobků. Z pohledu místa kontroly byly počty nevyhovujících vzorků následující: v maloobchodní síti 4 031, ve výrobě 396, ve velkoobchodě 237 a v ostatních místech 80 nevyhovujících vzorků. Nejvyšší počty nevyhovujících vzorků byly zjištěny u čerstvé zeleniny (680), čerstvého ovoce (602), drůbeže a vajec (543), vína (477), masa a masných výrobků (385) brambor (250) a pekařských výrobků (213).

SZPI v roce 2006 pravomocně ukončila 1 712 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 32 442 100 korun. V porovnání s rokem 2005 došlo k navýšení celkové výše uložených pokut o 19 442 100 korun. Bez ohledu na navýšení je však nutné zdůraznit, že SZPI se snaží stále víc při své činnosti komunikovat s kontrolovaným subjektem a vychovávat jej.

Podněty veřejnosti a dalších složek jsou významným zdrojem pro kontrolní akce SZPI. V roce 2006 SZPI přijala celkem 2 829 těchto podnětů (763 bylo anonymních), což je o 163 podnětů více než v roce 2005. Z celkového počtu podnětů bylo 924 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 491 jako neoprávněných, zbývající část zatím nebyla do konce roku 2006 uzavřena.

Celkem 2 387 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a zbývající část podnětů byla Státní zemědělské a potravinářské inspekci postoupena jinými kontrolními orgány a institucemi, zejména Českou obchodní inspekci (204 podnětů), Krajskými hygienickými stanicemi (173 podnětů) a Státní veterinární správou (26 podnětů). Naopak SZPI postoupila Státní veterinární správě 135 podnětů, Krajským hygienickým stanicím 32 podnětů a České obchodní inspekci 11 podnětů.

V roce 2006 pokračovala obnova a další vybavování laboratoří inspekce v Praze a v Brně, kde se provádí fyzikální, chemické, molekulárně-biochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků. Na inspektorátu v Brně byla nově zavedena a akreditována metoda nukleární magnetické rezonance (SNIF–NMR) na stanovení přídavku cukru do produktů vinné révy a metoda hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) na stanovení přídavku vody do produktů vinné révy.

V loňském roce byla využita spolupráce s externími zahraničními laboratořemi pro potvrzení výsledků stanovení anabolických steroidů v laboratoři dopingové kontroly univerzity v Gentu v Belgii. Analýzu olivových olejů provedla zkušební laboratoř vědecko-výzkumného centra Koper, Primorské Univerzity ve Slovinsku.

Suggestions of the public and other institutions are a considerable source for CAFIA inspection activities. In 2006, the CAFIA received a total of 2 829 suggestions (of which 763 were anonymous), which is 163 more than in 2005. From the total amount of suggestions, 924 were assessed as justified, 1 491 as unjustified, and the remaining part has not been concluded until the end of 2006.

A total of 2 387 suggestions were received directly from consumers and the remaining part was forwarded to the Czech Agriculture and Food Inspection Authority by other control bodies and institutions, particularly by the Czech Trade Inspection (204 suggestions), regional public health institutions (173 suggestions), and the State Veterinary Administration (26 suggestions). On the contrary, the CAFIA submitted 135 suggestions to the Veterinary Administration, 32 suggestions to regional public health institutions, and 11 suggestions to the Czech Trade Inspection.

Modernisation and further equipment of CAFIA laboratories in Prague and Brno, where physical, chemical, molecularly biochemical and sensory analyses of agricultural and food products are performed, continued in 2006. A new nuclear magnetic resonance method (SNIF–NMR) for determination of sugar added to wine products and isotope ratio mass spectrometry method (IRMS) for determination of sugar added to wine products were introduced and accredited in CAFIA laboratory of the Inspectorate in Brno.



In the previous year, cooperation with external foreign laboratories was utilized to confirm results of determination of anabolic steroids in the laboratory performing doping controls at the University of Ghent in Belgium. A laboratory of the Science and Research Centre in Koper at the University of Primorska in Slovenia carried out analysis of olive oils.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je v rámci České republiky Národním kontaktním místem pro komunikaci s dalšími kontaktními místy unie. V roce 2006 přijala ČR prostřednictvím tohoto Národního kontaktního místa ze systému RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) celkem 75 oznámení, z toho 41 (55%) spadalo do kompetencí SZPI, která zajistila jejich došetření v terénu a zpětně o výsledcích šetření informovala Evropskou komisi formou dodatečných oznámení. V jednom případě se na došetření spolupodílela s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským, ve dvou případech se Státní veterinární správou.

Činnost SZPI v oblasti legislativy byla v roce 2006 zaměřena zejména na zahájení novelizace zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a s tím související novelizaci zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, a o změně některých souvisejících zákonů.

V rámci legislativní činnosti zasílala své připomínky SZPI k návrhu novely zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních a k návrhu novely zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele. Podílela se na novelizaci vyhlášky č. 326/2001 Sb., jako prováděcí vyhlášky k zákonu o potravinách pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich a vyhlášky č. 323/2004 Sb., kterou se provádí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství.

Přímo i prostřednictvím médií komunikovala s veřejností SZPI také v průběhu roku 2006. Na běžné dotazy týkající se bezpečnosti potravin dostává laická i odborná veřejnost odpovědi obratem, na speciální dotazy pak v drtivé většině do deseti dnů. Sdělovací prostředky loni uveřejnily 1 094 článků, zpráv, reportáží, rozhovorů a besed (počet vychází z monitoringu pouze hlavních celostátních a regionálních sdělovacích prostředků), které přinesly informace o kontrolní činnosti inspekce a jejich pracovníků. Podnětem k těmto novinářským útvarům buď byly přímé a cílené informace SZPI, či reakce inspekce na požadavky novinářů a čtenářů, posluchačů i diváků nejrůznějších sdělovacích prostředků. Nedílnou součástí úřadu je také stále se rozvíjející interní komunikace mezi pracovníky na různých postech SZPI.

Within the Czech Republic, the CAFIA is the National Contact Point for communication with other Union contact points. In 2006, the Czech Republic received through this National Contact Point of the RASFF system (Rapid Alert System for Food and Feed) a total of 75 notifications, of which 41 (55%) fell within CAFIA competencies which ensured their investigation in the field and through additional notifications informed back the European Commission on the results. In one case, the CAFIA participated in investigation together with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, in two cases with the State Veterinary Administration.

CAFIA activities in the field of legislation focused in particular on amending Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on amendments to some related Acts, as subsequently amended, and on related amendments to Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and on amendments to some related Acts, as subsequently amended.

Within the scope of legislative work, the CAFIA sent its comments on draft amendment to Act No. 353/2003 Coll., on excise duties and on draft amendment to Act No. 634/1992 Coll., on consumer protection. The CAFIA was involved in amending Decree No. 326/2001 Coll., implementing Decree to the Act on foodstuffs for meat, meat products, fish, other aquatic animals and products thereof, eggs and products thereof, and in amending Decree No. 323/2004 Coll., implementing certain provisions of the Act on viticulture and viniculture.

Also in the course of 2006, the CAFIA communicated with the public directly or through the media. Common inquiries of both lay and professional public regarding food safety are answered immediately; specific questions are answered mostly within ten days. In the last year, the media published 1 094 articles, news and reports, interviews, and forums (number based on the monitoring of main nationwide and regional media only) which brought information on activities of the Inspection Authority and their employees. Reasons for such publicistic forms were either direct and targeted CAFIA information or reaction on requirements of journalists and readers, listeners, and viewers of various media. Constantly developing internal communication between employees at various posts of CAFIA is an indispensable part of the Authority.



připojení notebooku přes mobilní telefon	APN	Access Point Name (laptop connection through mobile telephone)
Bisfenol a jeho deriváty	BADGE	Bisphenol and its derivatives
	CAFIA	Czech Agriculture and Food Inspection Authority
	CISTA	Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture
Zavedení přímých plateb	CC	introducing direct payments (relates to cross compliance)
Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	COREPER	Comité des représentants permanents (Committee of Permanent Representatives of Member States Governments)
Komplexní školení zaměstnanců ve vztahu k řízení rizika a komunikaci	COSTRA	Comprehensive Staff Training with Respect to Risk Management
Referenční laboratoř Společenství	CRL	Community Reference Laboratory
Celostátní radiační monitorovací síť	CRMS	
Central Science Laboratory	CSL	Central Science Laboratory
	CR	Czech Republic
Česká republika	ČR	
Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele	DG SANCO	Health and Consumer Protection Directorate – General
Derection Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes	DGCCRF	General Directorate for Competition, Consumer Affairs and Fraud Control
	EEC	European Economic Community
	EC	European Commission
	EC	European Communities
Evropské hospodářské společenství	EHS	
Evropská komise	EK	
Projekt posílení kapacity SZPI	ENCA	Enhancing the Capacity of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority
Evropská síť laboratoří analyzujících GMO	ENGL	European Network of GMO Laboratories
Evropská společenství	ES	
Evropská unie	EU	European Union
Organizace OSN pro výživu a zemědělství (Food and Agriculture Organization of UN)	FAO	Food and Agriculture Organization of the UN
mezinárodní testování způsobilosti laboratoří - chemické analýzy	FAPAS	International laboratory proficiency testing – chemical analysis
Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi	FLEP	Food Law Enforcement Practitioners
Potravinářský a veterinární ústav, Irsko	FVO	Food Veterinary Office
Plynový chromatograf s hmotnostním detektorem	GC/MS	Gas chromatograph with mass detector
	GDC	General Directorate of Customs
Testování způsobilosti laboratoří provádějících analýzy geneticky modifikovaných materiálů	GeMMA	Proficiency testing of laboratories performing analysis of genetically modified materials
Generální ředitelství cel	GŘC	
Globální systém mobilní komunikace	GSM	Global System for Mobile Communication
Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	HACCP	Critical Control Point system in production
Systém mezinárodních testů způsobilosti v rámci organizace IAEA – International Atomic Energy Agency (Chemical and Quality Assurance)	CHEK	System of international proficiency tests within IAEA (International Atomic Energy Agency) - Chemical and Quality Assurance
Posílení implementace acquis v oblasti dozoru nad bezpečností potravin	IAFS	Improved Implementation of Acquis in the Area of Food Safety
	ILA	Inspection and Laboratory Activities Subsystem
Program EU zaměřený na spolupráci vzájemně sousedících regionů	INTERREG IIIA	EU programme focused on cooperation of neighbouring regions
Izotopový hmotnostní spektrometr	IRMS	Isotopic Ratio Mass Spectrometry
Informační systém	IS	Information System
Integrovaná digitální datová a telefonní linka	ISDN	Integrated Services Digital Network
Informační systém Kontrolní a laboratorní činnost	KLČ	
Systém Evidence využití zemědělské půdy podle uživatelských vztahů	LPIS	Land Parcel Identification System (system for parcel identification based on user relations)
	MA	Ministry of Agriculture
Program na podporu sociální transformace v nových členských státech EU, v kandidátských státech, atd.	MATRA	Programme to support social transformation in new EU Member States, candidate countries etc.
Ministerstvo financí	MF	Ministry of Finance
Ministerstvo zemědělství	MZe	
	NCM	National contact point for RASFF
Švédský kontrolní úřad	NFA	National Food Administration
Národní kontaktní místo pro RASFF	NKM	
	NIPH	National Institute of Public Health

Národní referenční laboratoř	NRL	National Reference Laboratory
	NRMN	Nationwide radiation monitoring network
Původ zemědělských produktů	OAP	Origin of Agricultural Products
Organizace pro ekonomickou spolupráci a rozvoj	OECD	Organization for Economic Cooperation and Development
Systém úřední kontroly potravin neživočišného původu pocházejících ze třetích zemí	OFFCOS	Strengthening of the Official Control System of Food of Non-animal Origin Coming from Third Countries Project
Organizační složka státu	OSS	
	OUS	Organizational unit of the state
Polyaromatické uhlovodíky	PAH	polyaromatic hydrocarbons
Osobní počítač	PC	personal computer
Polychlorované bifenylly	PCB	polychlorinated biphenyls
Polychlorované dibenzo-p-dioxiny	PCDD	polychlorinated dibenzo-p-dioxins
Karta pro datový přenos	PCMCIA	PC Memory Card International Association
Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
	SAIF	State Agricultural and Intervention Fund
Nukleární magnetická rezonance izotopových poměrů	SNIF-NMR	Site-Specific Natural Isotope Fractionation-Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy
	SONS	State Office for Nuclear Safety
Slovenská republika	SR	Slovak Republic
Státní úřad pro jadernou bezpečnost	SÚJB	
Státní zemědělský a intervenční fond	SZIF	
Státní zemědělská a potravinářská inspekce	SZPI	
Státní zdravotní ústav	SZÚ	
Úřad pro výměnu informací o technické pomoci, Generální ředitelství pro rozšíření, Evropská komise	TAIEX	Technical Assistance Information Exchange Unit
Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	ÚKZÚZ	
Evropská hospodářská komise spojených národů	UNECE	United Nations Economic Commission for Europe
Spojené státy americké	USA	United States of America
Virtuální privátní síť	VPN	virtual private network
Nizozemský kontrolní úřad	VWA	Voedsel en Waren Autoriteit (Dutch supervisory authority)
Světová zdravotnická organizace	WHO	World Health Organization
Světová obchodní organizace	WTO	World Trade Organization



www.szpi.gov.cz