



Výroční zpráva
Annual report
2022



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE



CZECH AGRICULTURE
AND FOOD INSPECTION AUTHORITY



**Výroční
zpráva
Annual
report**

**20
22**

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE
CZECH AGRICULTURE AND FOOD
INSPECTION AUTHORITY

Obsah

Contents

Výsledky činnosti inspekce Results of inspection activities	14 15
2.1 Kontrolní činnost Inspection activities	16
2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2022 Focus of inspection activities in 2022	16
2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly Overall summaries of inspection results	18 19
2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků Inspection of microbiological requirements	19
2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek Summary of inspection results for selected groups of foreign substances	24
2.1.5 Přehled kontroly vybraných skupin potravinářských přídatných látek Summary of inspection results for selected groups of food additives	26
2.1.6 Kontrola označování a jakosti potravin Inspection of foodstuff labelling and quality	27
2.1.7 Kontroly tematické a mimořádné Thematic and ad-hoc inspections	28
2.1.8 Kontrola výroby Production inspections	43 44
2.1.9 Kontrola obchodu Sales inspections	44 45
2.1.10 Kontrola internetového obchodu Inspections of internet shops	45
2.1.11 Kontrola reklamy Inspection of advertising	47 47
2.1.12 Podněty ke kontrole Inspection notifications	47
2.1.13 Opatření Measures	48
2.1.14 Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries as governed by EU regulations	48 49
2.1.15 Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. Inspection of the obligation to provide information pursuant to Decree No.172/2015 Coll.	51
2.1.16 Kontroly ve společném stravování Inspections at public catering facilities	52
2.1.17 Inspections of honey Kontroly medu	54 55
2.1.18 Kontroly vína Inspections of wine	56 55
2.2 Laboratorní činnost Laboratory activities	57
2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy Interlaboratory comparative testing	60
2.2.2 Systém databanky analytických hodnot vín The Analytical European Wine Databank system	61
2.3 Certifikační činnost Certification activities	62
2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	63
2.5 Systém správní pomoci a spolupráce (AAC) Administrative Assistance and Cooperation (AAC)	67
2.6 Informační a komunikační systém Information and Communication System	68
2.7 Činnost v oblasti legislativy Legislative activities	71

2.7.1	Tvorba a připomínkování právních předpisů Legal regulations: creation and commentary	71
2.7.2	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU Participation in meetings of working groups of the European Commission and the Council of the EU	72
2.7.3	Činnost právní Legal activities	74 73
2.8	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic	75
2.9	Systém managementu jakosti Quality management system	79 78

kapitola 3 | chapter 3

Mezinárodní vztahy International relations	80 81
3.1 Mezinárodní spolupráce International cooperation	82
3.2 Mezinárodní projekty International projects	83

kapitola 4 | chapter 4

Vztahy s veřejností Public relations	86 87
4.1 Komunikace s médii Media communications	88
4.2 Komunikace s veřejností Communication with the public	89

kapitola 5 | chapter 5

Oblast lidských zdrojů Human resources	100 101
5.1 Interní komunikace Internal communication	102
5.2 Vzdělávání zaměstnanců Employee training	102

kapitola 6 | chapter 6

Správa nemovitého majetku Immovable Property Management	106 107
--	------------------

kapitola 7 | chapter 7

Zpráva o hospodaření Financial overview	110 111
--	------------------

kapitola 8 | chapter 8

Závěr Conclusion	114 115
---------------------------	------------------

kapitola 9 | chapter 9

Zkratky a vysvětlivky Abbreviations and explanations	128 129
---	------------------

kapitola 1

Úvod



chapter 1

Introduction





Vážení přátelé,

počátek roku 2022 většina z nás prožívala s nadějí, že pandemie nemoci COVID-19 konečně poleví a budeme se moci opět nerušeně věnovat svým každodenním pracovním a osobním povinnostem. S ročním odstupem lze konstatovat, že se tato naděje alespoň zčásti vyplnila. Zdá se, že se COVID-19 opravdu začal transformovat do běžného respiračního onemocnění.

Relativní optimismus však trval jen do 24. února 2022, kdy vojska Ruské federace vstoupila na Ukrajinu a nedařilo se od nás začala válka. Její důsledky na sebe nenechaly dlouho čekat. Během několika málo týdnů se negativně projevil také v potravinářském průmyslu a ovlivnily tak i činnost našeho úřadu. Ukrajina, jako významný producent potravinových surovin, byla nucena omezit svůj export a naši výrobci nečekaně stáli před dilematem, jak výpadky ze dne na den nahradit. Náhrady potravinových surovin však bylo nutné posoudit z hlediska bezpečnosti, kvality i korektních a úplných informací pro spotřebitele. SZPI proto poskytovala zájmovým svazům, sdružením, uniím i jednotlivým výrobcům konzultace a rady, jak v takové mimořádné situaci postupovat, aby byly dodrženy zákonné požadavky a zároveň zajištěna bez vážného narušení plynulá produkce potravin, a tak i zásobování spotřebitelů. Ukázalo se, že obě strany, tedy naši zemědělcí a potravináři i SZPI, se vyrovnaly s tímto úkolem rychle a efektivně.

Dopady války pro naši budoucnost nedokážeme ani téměř po roce rozumně odhadnout. Na tento konflikt můžeme nahlížet z pohledu globální bezpečnosti, politických zájmů, národního hospodářství i našeho rodinného rozpočtu a soukromí, ale především to je velká lidská tragédie.

Často jsou mi ze strany laické či odborné veřejnosti kladeny dotazy, jakými hlavními problémy na trhu s potravinami jsme se zabývali v minulém období nebo jaký plán máme do budoucna. V odpovědi vždy znovu opakuji naši dlouhodobou strategii, která zůstává stále stejná, neboť vychází z našich zákonných kompetencí. Ačkoliv v detailech a v konkrétním zaměření se v čase mění, základním principem a prvořadým cílem vždy byla a bude ochrana zdraví spotřebitelů, jejich ekonomických zájmů a vytváření rovného prostředí pro podnikání důsledným vymáháním potravinového práva.

V rámci bezpečnosti potravin jsme v roce 2022 opakovaně řešili nevyhovující zásilky potravin z třetích zemí s deklarovaným původem v jihovýchodní Asii. Šlo o listovou zeleninu, chilli papričky a další, některé s vysoce překročenými limity reziduí pesticidů, s „koktejlem“ mnoha pesticidů. Neuspokojivé výsledky přinesla kontrola dodržování mikrobiologických požadavků u ledů do nápojů a u točených a kopečkových zmrzlin ve společném stravování. Relativně velkým problémem zůstávají rizikové nebo podvodné zahraniční webové stránky, často bez náležitých kontaktních údajů, nabízející přípravky k vy-

Dear Friends,

Most of us entered the year 2022 hoping that the COVID-19 pandemic would finally subside, and that we would be able to devote ourselves, undisturbed, to our daily work and personal duties again. One year later, it can be said that this hope was at least partly fulfilled. It seems that COVID-19 really has started to transform into a common respiratory disease.

However, the relative optimism lasted only until 24th February 2022, when the troops of the Russian Federation entered Ukraine and a war began not far from our borders. Its consequences were shown very quickly. Within a few weeks, they began to have a negative impact on the food industry, and thus also affected the activities of our office. Ukraine, as a major producer of food raw materials, was forced to limit its exports, and our producers were unexpectedly faced with the dilemma of how to replace the resulting deficits on a day to day basis. Food raw material substitutes had to be assessed in terms of safety and quality, as well as the provision of correct and complete consumer information. CAFIA thus provided interest associations, unions and individual producers with consultations and advice on how to proceed in this extraordinary situation in a manner that ensures legal requirements are met, and that the smooth production of food, and thus its supply to consumers, takes place without serious disruptions. It turned out that both sides, i.e. our farmers and food producers and also CAFIA itself, coped with this task quickly and efficiently.

Even after almost a year, we cannot reasonably estimate the effects of the war on our future. We can look at this conflict from the point of view of global security, political interests, the national economy and our family budget and privacy, but above all it is a great human tragedy.

I am often asked questions by members of the lay or professional public about the major problems on the food market we have dealt with the past, or the plans we have for the future. In my answer, I always repeat our long-term strategy, which remains the same because it is based on our legal competences. Although the details and specific focus change over time, the basic principles and primary goals has always been and will always be the protection of consumers' health and their economic interests, and the creation of an equal environment for enterprise through the consistent enforcement of food law.

With regard to food safety, in 2022 we repeatedly addressed non-compliant shipments of food from third countries with a declared origin in Southeast Asia. These were leafy greens, chilli peppers and others, some with highly exceeded pesticide residue limits, with a "cocktail" of many pesticides. Unsatisfactory results were obtained from the inspection of compliance with microbio-

řešení zdravotních problémů, zatímco se ve skutečnosti jedná o potraviny (doplňky stravy) někdy i se zásadními nedostatky a s možným dopadem na lidské zdraví. Tyto weby cílí na českého spotřebitele, jsou však mimo dosah českých dozorových orgánů.

Při běžných rutinních anebo i speciálních kontrolách jsme se v roce 2022 důkladněji zaměřili např. na vína dovožená ze zahraničí, na „rostlinné náhražky“ živočišných potravin a další speciální nebo méně obvyklé skupiny potravin (jako jsou jedlé květy, proteinové potraviny, rostlinné klíčky produkované v provozovnách společného stravování), na doplňky stravy s ohledem na jejich složení nebo na dodržování teplot chlazených potravin při nákupu prostřednictvím internetového prodeje. Dlouhodobě a pravidelně se věnujeme potravinám s určitou přidanou hodnotou produkovaným v zavedených systémech jakosti, které u českého spotřebitele oprávněně nacházejí setrvalou přízeň (české cechovní normy, KLASA, Regionální potravina, chráněná zeměpisná označení a označení původu, ekologická produkce).

Plně si uvědomuji, že potravinová legislativa, a zvláště ta evropská, je v některých svých částech značně nepřehledná a složitá. Pro menší podnikatele, kteří nedisponují zázemím kvalitářů, právníků nebo konzultantů, může i při nejlepší vůli nastat vcelku zásadní problém s orientací ve spleti povinností a jejich správné aplikaci v praxi. Podobně také rychlý nástup různých způsobů obchodování s potravinami, nově používané technologie a suroviny nebo rozvoj tzv. alternativních směrů stravování, jakkoliv mohou být pro trh a spotřebitele přínosné, nesou s sebou nezodpovězené otázky a někdy i rizika, palčivá o to víc, že legislativní proces reaguje – a nemůže to být ani jinak – opožděně. SZPI tuto situaci velmi dobře vnímá. Snažíme se proto srozumitelně a otevřeně komunikovat své názory, kontrolní postupy, stanoviska k předpisům, doporučení podnikatelům a rady spotřebitelům. Zvláště pečlivě dbáme, abychom zkušenosti z praxe uplatnili v podobě návrhů a připomínek v rámci legislativního procesu.

Rok 2022 byl naplněn také jinými významnými událostmi, než jsou kontroly. Úspěšně jsme realizovali několik zásadních stavebních akcí probíhajících několik měsíců. Na jaře byla dokončena první etapa rekonstrukce klimatizace v budově ústředního inspektorátu v Brně, Květná 15 (práce probíhaly od podzimu roku 2021) a v letních měsících byla dokončena rekonstrukce klimatizace v laboratoři inspektorátu v Praze. Celá řada stavebních úprav proběhla i v budově brněnského inspektorátu na ulici Běhounská 10. Pokračovali jsme také v rozvoji interního informačního systému pro kontrolní, laboratorní a právní činnost SZPI, v jehož rámci byly realizovány nové funkcionality a úpravy ke zvýšení uživatelského komfortu a usnadnění práce inspektora. V roce 2022 jsme si připomněli 10leté výročí vzniku a spuštění veřejností velmi oceňovaného projektu „Potraviny na pranýři“. Tak jako každý rok jsme se aktivně účastnili legislativního

ological requirements for ice for drinks as well as for soft serve and scooped ice creams in catering. A relatively large problem that remains is that of risky or fraudulent foreign websites, often without proper contact information, which offer preparations that are claimed to solve health problems, while in fact they are food (food supplements), sometimes with fundamental flaws and with a possible impact on human health. These websites target Czech consumers, but they are beyond the reach of the Czech supervisory authorities.

In 2022, during regular routine and also special inspections, we focused more closely on, for example, wines imported from abroad, on “vegetable substitutes” for animal foods, and other special or less common groups of foods (such as edible flowers, protein foods, plant sprouts produced in catering establishments), on food supplements with regard to their composition, and on the maintenance of the temperature of refrigerated foods which are purchased via Internet sales. We pay long-term and regular attention to foods with certain added value produced in established quality systems which are rightfully popular with Czech consumers (Czech guild standards, KLASA, Regional Food, protected geographical indications and designations of origin, organic production).

I am fully aware that food legislation, and especially European law in this area, is quite unclear and complex in some of its parts. In the case of smaller entrepreneurs who do not have a staff of quality experts, lawyers and consultants, they can have rather fundamental problems, even if they have the best of intentions, with orientation within the tangled web of obligations that surrounds them, and with the correct application of said obligations in practice. Similarly, the rapid onset of various means of trading with food, newly used technologies and raw materials, and the development of so-called ‘alternative’ ways of eating, however beneficial they may be for the market and consumers, carry with them unanswered questions and sometimes risks. These are all the more pressing because the legislative process reacts slowly - and it cannot be otherwise. CAFIA perceives this situation very well. We therefore strive to clearly and openly communicate our opinions, inspection procedures, opinions on regulations, recommendations for entrepreneurs and advice to consumers. We take particular care to apply practical experience in the form of suggestions and comments as part of the legislative process.

The year 2022 was also filled with significant events other than inspections. We successfully implemented several major construction efforts which lasted several months. In the spring, the first stage of the renovation of the air conditioning in the building of the Headquarters in Brno, 15 Květná St, was completed (the work took place from autumn 2021), and in the summer months, the renovation of the air conditioning in the laboratory

procesu a poskytovali své názory a stanoviska při vzniku a novelizaci zákonů a mnoha vyhlášek.

Na jaře jsme zrealizovali projekt „Společně za lepší potraviny“ uskutečněný v rámci programu na podporu přeshraniční spolupráce mezi Českou republikou a Svobodným státem Sasko. Šlo již o šestou akci SZPI a dozorového orgánu sousední země v posledních letech, na které mohli inspektoři obou stran lépe poznat práci svého partnera, a získat tak praktické zkušenosti, čerstvé vědomosti a navázat osobní kontakty.

Výroční zpráva o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce je vydávána každoročně, dlouhodobě, pravidelně a je jakousi pomyslnou tečkou za prací úřadu, která byla v daném roce odvedena. Všem, kteří se přímo či nepřímo podíleli na vysoké kvalitě i kvantitě výkonu úřadu, patří mé poděkování.

Martin Klanica
ústřední ředitel

of the Inspectorate in Prague was finished. Many construction modifications also took place at the building of the Brno Inspectorate at 10 Běhounská St. We also continued developing the internal information system for CAFIA inspection, laboratory and legal activities, within which new functionalities and modifications were implemented to increase user comfort and facilitate inspectors' work. In 2022 we also commemorated the 10th anniversary of the creation and launch of the highly popular "Food Pillory" project. As every year, we actively participated in the legislative process and provided our opinions and statements during the creation and amendments of laws and many decrees.

In the spring, we implemented the project "Together for better food", which was carried out as part of a programme to support cross-border collaboration between the Czech Republic and the Free State of Saxony. This was the sixth event organised between CAFIA and the supervisory authority of a neighbouring country in recent years, the purpose being to enable inspectors from both sides to get to know their partner's work better, and thus gain practical experience and fresh knowledge, and also establish personal contacts.

The annual report on the activities of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is an annual publication which has been produced regularly for many years. It serves as a kind of imaginary full stop at the end of the work that was carried out by the authority in a given year. My thanks go to everyone who contributed, directly or indirectly, to the high quality as well as the quantity of the tasks completed by the authority.

Martin Klanica
Director General

kapitola 2



Výsledky činnosti inspekce

Results of inspection activities



2.1 Kontrolní činnost

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2022

Jakostní a bezpečné potraviny jsou jedním ze základních faktorů, které mají přímý vliv na lidské zdraví, respektive na délku a kvalitu života, pokud jsou konzumovány v širokém spektru a v rozumném množství. Jsou faktorem natolik důležitým, že si nepochybně zaslouží zvláštní pozornost ze strany státu a jeho správních orgánů.

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

Počátek roku 2022 byl již jen krátce poznamenán koronavirovou pandemií a postupně mohla být kontrolní činnost vykonávána v rozsahu a způsobem obvyklým před rokem 2020.

Zvláštní situací, kterou musela Státní zemědělská a potravinářská inspekce v průběhu roku 2022 řešit, se stal nedostatek některých surovin, které jsou do českého potravinářství dováženy z Ukrajiny. Po napadení Ukrajiny Ruskem došlo k přerušení obchodních tras a některé suroviny, zejména pak oleje, musely být nahrazovány jinými druhy přijatelnými pro příslušnou potravinářskou technologii. V úzké koordinaci zejména s Potravinářskou komorou ČR se našla vhodná řešení a po nutnou dobu byla zavedena i tolerance dočasně nepřesného označení.

V polovině roku 2022, po dlouhé a zevrubné přípravě, byla naplno zahájena kontrola tzv. dvojí kvality potravin. Je vhodné připomenout, že sama metodika kontroly dvojí kvality procházela postupným vývojem a byla důsledně komunikována jak s výrobci prostřednictvím Potravinářské komory ČR, tak i s obchodníky prostřednictvím Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a Asociací českého tradičního obchodu. SZPI si provedla svoji

2.1 Inspection activities

2.1.1 Focus of inspection activities in 2022

High quality and safe foodstuffs are among those basic factors that have a direct impact on human health, as well as length and quality of life, if a wide range of them are consumed in reasonable quantities. They are such an important factor that they undoubtedly deserve special attention from the state and its administrative bodies.

CAFIA is the sole supervisory body in the Czech Republic for which the inspection of foodstuffs and tobacco products is its main and only competence. CAFIA's specialization enables it to concentrate all its forces and resources on official food inspections. However, it can also focus intensively on the development of new inspection procedures and methods regarding foodstuffs, particularly as far as their safety and the detection of adulteration are concerned. The nature of CAFIA rules out conflicts of interest that are difficult to eliminate entirely when a combination of different but simultaneously closely related inspection competences exist. CAFIA performs comprehensive official inspections of foodstuffs at food processing facilities and throughout the entire business chain, including the area of public catering, and in some other related activities, such as advertising. Over time, the area of inspections of the relatively new distance sales method, which has its own inherent specifics, has also been expanding.

The beginning of 2022 was only briefly affected by the coronavirus pandemic, and it gradually became possible to carry out inspection activities in the scope and manner usual before 2020.

A special situation which the Czech Agriculture and Food Inspection Authority had to deal with in the course of 2022 was the shortage of some raw materials that are imported to the Czech food industry from Ukraine. After the invasion of Ukraine by Russia, trade routes were interrupted and some raw materials, especially oils, had to be replaced by other types suitable for the relevant food production methods. An acceptable solution was found in close coordination with, in particular, the Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic: a degree of tolerance for temporarily inaccurate labelling has been introduced for the necessary period.

In the middle of 2022, after long and thorough preparation, the inspection of "dual quality" in foodstuffs was fully launched. It is worth mentioning that the dual

vlastní analýzu rizika a vytypovala si některé konkrétní potraviny, u kterých by se o dvojí kvalitě dalo uvažovat. Na druhou stranu je třeba konstatovat, že samotní provozovatelé potravinářských podniků provedli řadu opatření, a tak se počet možných potencionálně problematických potravin značně snížil. O tom, že dvojí kvalita není nyní až takový problém, svědčí mimo jiné i v podstatě zanedbatelný počet podaných podnětů z řad spotřebitelů. Potravinářský průmysl a obchod odvedly na tomto poli kus efektivní práce.

Novou kompetenci získala SZPI prostřednictvím novely zákona o SZPI (č. 146/2002 Sb.), která je účinná od 1. 10. 2022 a která vybavila SZPI pravomocí nařít blokaci webových stránek s nabídkou nebezpečných potravin nebo s obsahem závažně porušujícím právní předpisy. Blokaci musí provést všichni poskytovatelé služby přístupu k internetu v České republice do 15 dnů od uvedení na „seznamu blokováných internetových stránek“. Tyto stránky budou mj. uvedeny na webu Potraviny na pranýři v sekci Rizikové weby se zdůrazněním, že jde o stránky v ČR blokované.

Pravomoc nařít blokaci uvedených webů přispěje k řešení dlouhodobého problému, kdy provozovatelé webů registrovaných mimo EU mohli cílit na tuzemského spotřebitele nabídkou zboží v českém jazyce, za české koruny a možností zasílat zboží do ČR, přičemž nebylo možné je donutit dodržovat právní předpisy ČR a EU. Prostřednictvím podnětů ke kontrole si na porušování svých práv stěžovalo významné množství tuzemských spotřebitelů.

Další významnou kompetenci přinesla novela zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, která nabyla účinnosti 1. 10. 2022. Od tohoto dne přechází kompetence k potvrzování certifikátů COI (potvrzení o kontrole) z orgánů Celní správy na příslušné dozorové orgány – Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci, Státní veterinární správu a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, které budou v souladu s věcnou příslušností podle zvláštních právních předpisů provádět kontrolu dovozu produktů ekologického zemědělství ze třetích zemí podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/848. Celní správa tak bude nadále odpovědná jen za průběh celního řízení.

To pro dovozce představuje změnu v komunikaci s vyřizujícím orgánem. Zásilky biopotravin neživočišného původu v místech propouštění do volného oběhu kontroluje a certifikáty potvrzuje SZPI. Celní prohlášení k propuštění zásilky do volného oběhu v rámci celního režimu je tak možné podat až po výše zmíněném potvrzení certifikátu.

Výsledky úředních kontrol provedených v roce 2022 ukázaly dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. České potraviny měly v roce 2022 relativně nejméně problémů s naplňováním požadavků potravinového práva. Na trhu samotném je pak zřetelné,

quality inspection methods themselves underwent gradual development, which was consistently communicated both with producers through the Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic, and with merchants through the Trade and Tourism Association of the Czech Republic and the Association of Czech Traditional Trade. CAFIA carried out its own risk analysis and selected some specific foodstuffs where dual quality could be an issue. It must also be noted that the operators of food facilities themselves have implemented a number of measures, and thus the number of potentially problematic foodstuffs has been reduced considerably. The fact that dual quality is no longer such a problem is evidenced by, among other things, the practically negligible number of submitted complaints from consumers. The food industry and food business have done a lot of effective work in this field.

CAFIA gained a new competence through an amendment to the Act on CAFIA (No. 146/2002 Coll.), which is effective from 1. 10. 2022, and which gave CAFIA the power to order the blocking of websites offering dangerous foodstuffs or with content that seriously violates legal regulations. Blocking must be carried out by all internet access providers in the Czech Republic within 15 days of the site's appearance on the "list of blocked websites". These pages will be listed on, among other places, the Food Pillory website in the Risky Websites section, emphasising that they are sites blocked in the Czech Republic.

Possession of the power to order the blocking of the above-mentioned websites will contribute to the solution of a long-term problem: the fact that the operators of websites registered outside the EU were able target domestic consumers by offering goods through the medium of the Czech language, for Czech crowns and with the option of goods being sent to the Czech Republic, while it was not possible to force them to comply with the legal regulations of the Czech Republic and the EU. A significant number of domestic consumers complained about the violations of their rights by providing grounds for inspection.

Another significant competence was initiated by the amendment to Act No. 242/2000 Coll., on organic farming, which came into force on 1. 10. 2022. From this date, the competence to confirm COI certificates (confirmation of inspection) passed from the customs authorities to the relevant supervisory activities - the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, the State Veterinary Administration and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, which will, in accordance with the substantive jurisdiction arising from special legal regulations, carry out inspections of imported organic farming products from third countries according to Regulation (EU) 2018/848 of the European Parliament and of the Council. The customs authorities are thus now and into the future responsible only for the performance of customs procedures.

že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům, byť se množina solventních zákazníků začíná – doufejme, že jen dočasně – zmenšovat.

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

Nejvyšší počet kontrol, přibližně dvě třetiny, byl i v roce 2022 opět proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen samotným počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovujících potravin zjišťovaných při kontrolách je dlouhodobě vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců. Na druhou stranu je vhodné zde zmínit, že maloobchod udělal v roce 2022 významný pokrok v úrovni podmínek prodeje nebalených potravin, zejména pak pečiva. Řada obchodníků investovala do redesignu svých provozoven, aby jednak tyto provozovny byly přívětivější nakupujícím, ale aby také lépe naplnili požadavky právních předpisů.

V roce 2022 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozu některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 305 250 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 808 kontrol. Efektivitu kontrol ohlášených potravin lze kladně hodnotit zejména v případě konzumních brambor, kde byla zjištěna záměna odrůdy celkem u 3 šarží, a dále pak u doplňků stravy, kde byla zjištěna jedna nevyhovující šarže z důvodu neodpovídajícího obsahu látek uvedených na obalu. Rezidua pesticidů byla detekována u jedné šarže pozdních konzumních brambor a rajčat. Jedna šarže máku setého byla zadržena z důvodu překročení povoleného obsahu morfinových alkaloidů.

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2022 provedli inspektoři SZPI celkem 48 809 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 29 875 kontrol v maloobchodní síti, 14 988 v provozovnách společného stravování, 11 626 ve výrobě, 2 312 ve velkoskladech, 693 v prvovýrobě a 2 339 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

For importers, this means a change in their communications with the handling authority. Consignments of organic food of non-animal origin are checked and certified by CAFIA at the points where they are released into free circulation. The customs declaration for the release of a consignment into free circulation under the customs regime can only be submitted after the above-mentioned confirmation of the certificate.

The results of official inspections carried out in 2022 showed the long-term and consistent high quality level of Czech food producers. In 2022, relatively speaking, Czech foodstuffs had the lowest number of issues concerning the fulfilment of food law requirements. From the market itself it is apparent that Czech producers today are striving ever harder to satisfy even the most demanding customers, even though the group of solvent customers is starting to shrink. Let us hope that is only a temporary state.

The established system of Czech guild standards is also having an effective impact. Inspections that focus on products with the KLASA trademark or the Regional Food label have shown that their producers are mostly aware of the meaning of these labels and the responsibility arising from their use. Inspections of these foodstuffs show that deficiencies are rarely found. If they are discovered, however, the relevant quality label is subsequently removed from such foodstuffs.

Also in 2022, the highest number of inspections, approximately two thirds, concerned the retail network. This is not only due to the number of retail facilities in the Czech Republic, but also to the fact that the proportion of non-compliant foodstuffs identified during inspections has been higher in retail on a long-term basis than it is in food production. On the other hand, it should be mentioned that retail made significant progress in 2022 with regard to conditions for the sale of unwrapped foodstuffs, especially bread. A number of merchants have invested in the redesign of their establishments, both to make these establishments more friendly to shoppers but also to meet the requirements of legal regulations more effectively.

2022 saw continued inspections concerning compliance with reporting obligations for the imports of certain food commodities, as regulated by Decree No. 172/2015 Coll. A total of 305 250 reports of foodstuffs were received by CAFIA, on the basis of which 808 inspections were carried out. The efficiency of inspections of reported foodstuffs may be deemed positive, especially in the case of consumable potatoes, where the substitution of varieties was found in a total of 3 batches, and also in the case of food supplements, where one batch was discovered that was non-compliant due to the non-corresponding content of substances listed on the packaging. Pesticide residues were detected in one batch of late season ware potatoes and tomatoes. One batch

V roce 2022 bylo zjištěno celkem 3 351 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 645 šarží, ve výrobě nevyhovělo 175 šarží, ve velkoobchodě 142 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 389 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (18,0 % nevyhovujících šarží) a mírně vyšší podíl u produkce pocházející z EU (21,9 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (39,2 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků, soli a hořčice (72,7 %), ostatních potravin jinde nezařazených, včetně zmrazených (69,5 %), čokolády a cukrovinek (60,8 %), zmrzlin a mražených krémů (51,3 %), nealkoholických nápojů (51,2 %), mléčných výrobků (40,2 %), těstovin (38,0 %), masných výrobků, (32,6 %), naklíčených semen a klíčků (28,6 %) a ryb a vodních živočichů (27,8 %).

2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2022 v laboratořích a některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísňe viditelné pouhým okem, hniloba, kažení), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2022 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 2 625 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 922 šarží přímo na místě a 1 703 šarží prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 218 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 166 nevyhovujících šarží. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Počty zkontrolovaných šarží z této kontroly jsou zahrnuty v celkovém přehledu zkontrolovaných vzorků. Dále byly odebírány vzorky z míst, zařízení a předmětů používaných při výrobě potravin a pokrmů – z celkového počtu 484 vzorků nevyhověl jeden.

of poppy seed was detained for exceeding the permitted content of morphine alkaloids.

2.1.2 Overall summaries of inspection results

In 2022, CAFIA inspectors carried out a total of 48 809 inspections at food business establishments, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 29 875 inspections were carried out at retail premises, 14 988 at catering facilities, 11 626 at production plants, 2 312 at wholesale warehouses, 693 at primary production facilities, and 2 339 at other locations (e.g. during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 3 351 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2022. The number of non-compliant batches is divided up according to the inspection location and is as follows: 2 645 non-compliant batches were found in retail, 175 in production, 142 in wholesale and 389 in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found for foods originating in the Czech Republic (18.0% of non-compliant batches), with a slightly higher share for products originating in the EU (21.9% of non-compliant batches). A higher percentage was found for products imported from third countries (39.2% of non-compliant batches).

As far as individual commodities are concerned, the highest percentage of non-compliant batches was found in dehydrated products, liquid flavourings, dressings, salt and mustard (72.7%), and other foodstuffs not listed anywhere else, including frozen products (69.5%), chocolate and confectionery (60.8%), ice creams and frozen creams (51.3%), non-alcoholic beverages (51.2%), dairy products (40.2%), pasta (38.0%), meat products (32.6%), sprouted seeds and sprouts (28.6%) and fish and seafood (27.8%).

2.1.3 Inspection of microbiological requirements

In 2022, inspections for compliance with microbiological criteria for foodstuffs were performed in laboratories, and some tests, e.g. of whether food demonstrates

TABULKA 1 | TABLE 1

Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %)

Proportion of non-compliant batches by commodity (in %)

Brambory Potatoes	14,5
Cukrářské výrobky a těsta Confectionery products and dough	8,4
Cukronosné rostliny Sugar crops	0,0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby Fresh vegetables, fresh mushrooms	26,7
Čerstvé ovoce Fresh fruit	23,5
Čokoláda, cukrovinky Chocolate, confectionery	60,8
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard	72,7
Doplňky stravy Food supplements	26,5
Jedlé tuky, oleje Edible fats, oils	22,0
Kakao, směsi kakaa s cukrem Cocoa, cocoa mixtures with sugar	9,1
Káva, kávoviny, čaj Coffee, coffee substitutes, tea	24,5
Koření Spices	13,4
Lihovarnické výrobky Distilled products	10,4
Luštěniny, olejnatá semena Legumes, oil seeds	9,9
Masné výrobky Meat products	32,6
Med Honey	25,0
Mléčné výrobky Dairy products	40,2
Mlýnské obilné výrobky Milled cereal grain products	9,0
Naklíčená semena a klíčky Sprouted seeds and sprouts	28,6
Nealkoholické nápoje Non-alcoholic beverages	51,2
Obilniny Cereal grain products	1,3
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených Other foodstuffs not classified elsewhere, incl. frozen foodstuffs	69,5
Pekařské výrobky Bakery products	21,5
Pivo Beer	11,3
Pokrm – gastro Meals – gastro	9,3
Pomocné látky Excipients	0,0
Potravinářská aromata Food aromas	0,0
Potravinářské enzymy Food enzymes	0,0
Přídavné látky Additives	21,4
Přírodní sladidla Natural sweeteners	10,5
Ryby, vodní živočichové Fish, aquatic animals	27,8
Skořápkové plody Dry fruit	14,9
Studená kuchyně Cold dishes	13,5
Škrob, škrobové výrobky Starch, starch products	22,2
Tabákové výrobky Tobacco products	2,7
Těstoviny Pasta	38,0
Vejce, vaječné výrobky Eggs, egg products	10,0
Vína jiná než révová Wine other than grape wine	27,0
Víno – výroba Wine – production	27,7
Výrobky z brambor Potato products	26,8
Zmrzliny, mražené krémy Ice cream, frozen creams	51,3
Zpracovaná zelenina, zpracované houby Processed vegetables, processed mushrooms	26,9
Zpracované ovoce Processed fruit	19,1
Zvláštní výživa Special nutrition	7,1

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (93 šarží), v masných výrobcích (66 šarží) a v čerstvém ovoci (15 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísně viditelné pouhým okem a kažení způsobené mikrobiální činností.

Výsledky laboratorních rozborů

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

Z celkem 1703 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 166 šarží.

Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, která byla zjištěna v jedné šarži lahůdkových výrobků (bagety) odebraných z výroby. Ve dvou šaržích tatarských bifteků odebraných v tržní síti byla prokázána enteropatogenní *E. coli* (EPEC). V jedné šarži uzeneho nekuchaného sledě z tržní sítě byli prokázáni paraziti (*Anisakis* spp.).

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

V rámci provozů společného stravování bylo u 90 šarží nebalených zmrzlin překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro indikátorové mikroorganismy čeledi Enterobacteriaceae.

Z výrobníků ledu byly v provozovnách společného stravování odebrány vzorky ledu určeného do nápojů ke zjištění úrovně zabezpečení hygienického prostředí výroby, manipulace s ledem a jeho skladování. Z výsledků mikrobiologického vyšetření vyplývá, že nevyhovělo 70 šarží ledu. V 16 případech se jednalo o překročení

undesirable changes caused by microbial activity or the undesired growth of microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection itself (sales points, warehouses, etc.).

In 2022, compliance with microbiological criteria was checked for a total of 2 625 samples of foodstuffs, meals, ice, bottled water and swabs from places, equipment and objects, of which 922 batches were checked directly on site and 1703 via laboratory samples. On-site inspections discovered 218 batches that were unfit for human consumption, while 166 non-compliant samples were detected in laboratory tests. In addition to routine tests, the level of microbiological purity of foods was also monitored as part of the planned microbiological inspection activity. The number of batches tested in this way is included in the overall summary of inspected samples. In addition, samples were taken from locations, devices and objects used in foodstuff and meal production - out of a total of 484 samples, one was non-compliant.

In terms of individual sectors of the food industry, the greatest number of inspected samples found to be unsafe was for dairy products (93 batches), meat products (66 batches) and fresh fruit (15 batches). The most frequent safety violation was the growth of mould visible to the naked eye, and spoiling due to microbial activity.

Results of laboratory analyses

Microbiological analyses according to the requirements of the Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs, as amended, were carried out by the accredited official laboratory EUROFINS CZ, s. r. o. Analyses of bottled water according to the microbiological requirements of Decree No. 275/2004 Coll., on quality and safety requirements for packaged waters and on methods of treating them, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., which sets the hygienic requirements for drinking and hot water and the number and scope of inspections of drinking water, as amended, were also carried out by the above independent laboratory EUROFINS CZ, s. r. o. Other microbiological analyses were provided by the laboratory of the Veterinary Research Institute, v. v. i. Brno, and the laboratories of the State Veterinary Institute Prague and Olomouc.

From a total of 1703 batches of food, meals, ice, bottled water and swabs taken for microbiological inspection in laboratories, non-compliant results were recorded for 166 batches.

The cause of the violation of microbiological food safety criteria was the discovery of pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* in one batch of delicatessen products (baguettes) taken from a production plant. Enteropathogenic *E. coli* (EPEC) was detected in two batches of steak tartare available in the market network.

Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků (šarží)	Kontrola na místě	Rozbory		
		Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených vzorků (šarží)	Nevhodné k lidské spotřebě/škodlivé pro zdraví z důvodu zjištění mikroorganismu	Nevyhovující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu
Doplňky stravy, zvláštní výživa	23	0	23	0	0
Ryby, vodní živočichové	23	0	19	1 <i>Anisakis</i> spp.	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	430	66	95	2 <i>EPEC</i>	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	270	6	224	1 <i>Listeria monocytogenes</i>	0
Čokoláda, cukrovinky	32	1	17	0	0
Koření	2	0	1	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, hořčice	7	0	5	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	53	2	38	0	1 počty kolonií při 22 °C a 36 °C
Luštěniny, olejnatá semena	10	0	4	0	0
Mléčné výrobky	207	93	11	0	0
Zpracované ovoce	34	1	12	0	0
Zpracovaná zelenina	33	4	11	0	0
Naklíčená semena a klíčky	10	0	10	0	0
Čerstvá zelenina	54	13	19	0	0
Čerstvé ovoce	49	15	10	0	0
Skořápkové plody	34	2	0	0	0
Výrobky z brambor	3	0	0	0	0
Mlýnské obilné výrobky	14	0	0	0	0
Těstoviny	2	0	0	0	0
Pekařské výrobky	76	12	10	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	388	0	364	0	0
Led určený do nápojů (nebalený a balený)	94	0	94	16 <i>Escherichia coli</i> , enterokoky	54 koliformní bakterie, počty kolonií při 22 °C a 36 °C, živé organismy
Zmrzlina, mražené krémy	170	0	169	0	90 Enterobacteriaceae
Vejce, vaječné výrobky	6	0	3	0	0
Pokrm – gastro	153	3	116	0	0
Hygiena PPP	448	0	448	0	1 <i>Listeria monocytogenes</i>
CELKEM	2 625	218	1 703	20	146

TABLE 2

Results of inspections of the fulfilment of microbiological requirements

Commodity	Total inspected samples (batches)	On-site inspection	Total samples (batches) analysed	Analysis	
		Unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition		Unfit for human consumption / harmful to health due to discovered microorganisms	Not meeting requirements for quality / production process hygiene
Food supplements, special nutrition	23	0	23	0	0
Fish, aquatic animals	23	0	19	1 <i>Anisakis</i> spp.	0
Packed meat, semi-finished prepared meat products, meat products	430	66	95	2 <i>EPEC</i>	0
Delicatessen products and other cold dishes	270	6	224	1 <i>Listeria monocytogenes</i>	0
Chocolate, confectionery	32	1	17	0	0
Spices	2	0	1	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard	7	0	5	0	0
Bottled water – water intended for consumption by infants, spring water, natural mineral water and bottled drinking water	53	2	38	0	1 colony count at 22 °C and 36 °C
Legumes, oil seeds	10	0	4	0	0
Dairy products	207	93	11	0	0
Processed fruit	34	1	12	0	0
Processed vegetables	33	4	11	0	0
Sprouted seeds and sprouts	10	0	10	0	0
Fresh vegetables	54	13	19	0	0
Fresh fruit	49	15	10	0	0
Dry fruit	34	2	0	0	0
Potato products	3	0	0	0	0
Milled cereal grain products	14	0	0	0	0
Pasta	2	0	0	0	0
Bakery products	76	12	10	0	0
Confectionery products and dough	388	0	364	0	0
Ice for drinks (unpackaged and packaged)	94	0	94	16 <i>Escherichia coli</i> , enterococci	54 coliform bacteria, colony count at 22 °C and 36 °C, live organisms
Ice cream, frozen creams	170	0	169	0	90 Enterobacteriaceae
Eggs, egg products	6	0	3	0	0
Meals – gastro	153	3	116	0	0
FBO hygiene	448	0	448	0	1 <i>Listeria monocytogenes</i>
TOTAL	2 625	218	1 703	20	146

limitů pro zdravotní ukazatele, a to *Escherichia coli* a intestinální enterokoky, a v 54 případech pouze o překročení limitů pro jakostní ukazatele (koliformní bakterie, počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C a živé organismy).

V jednom vzorku stěru, který byl odebrán z předmětů a zařízení používaných v restauraci, byly zjištěny patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*.

2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2022 bylo v rámci kontroly cizorodých látek v níže uvedeném rozsahu analýz zkontrolováno celkem 1 776 šarží potravin, z nichž 94 (5,3 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných šarží byl zaměřen na stanovení obsahu reziduí pesticidů.



Parasites (*Anisakis* spp.) were detected in one batch of smoked non-gutted herring available in the market network.

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

In 90 batches of unpackaged ice cream, the hygiene criterion for the production process was exceeded for indicator microorganisms of the Enterobacteriaceae family in public catering facilities.

Samples of ice intended for use in beverages were taken from ice makers in public catering facilities in order to determine the hygiene safety level of the production environment, the handling of ice and its storage. The results of the microbiological examination show that 70 batches of ice did not meet requirements. In 16 cases, the limits for health indicators were exceeded, namely for *Escherichia coli* and intestinal enterococci, and in 54 cases, only the quality indicator limits were exceeded (coliform bacteria and colony counts increasing at 22 °C and 36 °C, and live organisms).

In one swab sample taken from objects and devices used in a restaurant, pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* were found.

2.1.4 Summary of inspection results for selected groups of foreign substances

In 2022, inspections for foreign substances were carried out for a total of 1 776 foodstuff batches, out of which 94 (5.3%) were non-compliant. The highest number of tested samples focused on the determination of pesticide residue content.

854 food batches were tested with the objective of determining the level of pesticide residues present. Above-limit amounts of pesticide residue were found in 77 batches. These were mainly batches of green tea, mate, chilli peppers, citrus fruits, lychees, peppers, tomatoes, basil and coriander.

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

Cizorodé látky Foreign substances	Celkový počet kontrolovaných šarží Total number of inspected batches	Počet nevyhovujících šarží Number of non-compliant batches	
Pesticidy Pesticides	854	77	
Kontaminanty Contaminants			
Mykotoxiny Mycotoxins	459	3	
Chemické prvky Chemical elements	321		
	kadmium, olovo, rtuť, cín, arsen Cadmium, lead, mercury, tin, arsenic	227*	4
	ostatní others	111*	8
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	56	1	
Dusičnany Nitrates	86	1	

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

Za účelem stanovení reziduí pesticidů bylo odebráno 854 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 77 šarží. Jednalo se zejména o šarže zelených čajů, maté, chilli papriček, citrusových plodů, liči, paprik, rajčat, bazalky nebo koriandru.

Ve skupině vzorků, které byly odebrány na stanovení obsahu mykotoxinů, byly z celkového počtu 459 kontrolovaných šarží tři vyhodnoceny jako nevyhovující. Jednalo se o Bio nemléčnou ovesnou kaši s překročeným maximálním limitem obsahu Ochratoxinu A a para ořechy a lísková jádra s překročeným maximálním limitem obsahu aflatoxinů.

Pro stanovení množství chemických prvků bylo odebráno celkem 321 šarží. Na obsah kontaminantů (kadmium, olovo, rtuť, cín, arsen) bylo analyzováno 227 vzorků a na obsah ostatních prvků (např. hliník, aj.) bylo analyzováno 111 vzorků. 12 šarží bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Největší skupinu nevyhovujících šarží tvořily doplňky stravy. Čtyři doplňky stravy obsahovaly kovový hořčík, jehož použití není v potravinách povoleno. Dvě šarže křemeliny obsahovaly olovo a jedna šarže obsahovala rtuť v množství překračujícím maximální limit. Byla také zjištěna paprika s překročeným maximálním limitem obsahu kadmia.

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 56 šarží potravin, nevyhověla jedna šarže, a to uzených šprotů v rostlinném oleji.

In the group of samples taken for the determination of mycotoxins, 3 batches were evaluated as unsatisfactory out of the total number of 459 inspected samples. These were Organic non-dairy oatmeal with an exceeded maximum limit for Ochratoxin A content, and Brazil nuts and hazelnut kernels with an exceeded maximum limit for aflatoxin content.

A total of 321 batches were taken to determine the amount of chemical elements present. 227 samples were analysed for their content of contaminants (cadmium, lead, mercury, tin, arsenic) and 111 samples were analysed for their content of other elements (e.g. aluminium, etc.). 12 batches were evaluated as being unsatisfactory. Food supplements made up the largest group of non-compliant batches. Four food supplements contained metallic magnesium, the use of which is not permitted in foodstuffs. Two batches of diatomaceous earth contained lead and one batch contained mercury in a quantity which exceeds the maximum limit. Pepper for which the maximum cadmium content had been exceeded was also detected.

Polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) content was checked for a total of 56 foodstuff batches, and one batch, namely smoked sprats in vegetable oil, did not meet the requirements.

Nitrate content was checked for a total of 86 batches of foodstuffs, and one sample of organic baby spinach did not meet requirements.

Obsah dusičnanů byl kontrolován celkem u 86 šarží potravin, nevyhověl jeden vzorek Bio baby špenát.

2.1.5 Přehled kontroly vybraných skupin potravinářských přídatných látek

V roce 2022 bylo zkontrolováno celkem 969 šarží potravin na obsah konzervačních látek, barviv a sladidel, z nichž 52 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující.

Největší podíl hodnocených analytů tvořily konzervační látky, jako je oxid siřičitý (E 220), kyselina sorbová (E 200) a kyselina benzoová (E 210). Z uvedeného celkového počtu byl obsah konzervačních látek hodnocen celkem u 586 šarží potravin, přičemž 28 šarží bylo hodnoceno jako nevyhovující. V pěti případech se jednalo o zjištění oxidu siřičitého v chilli omáčkách původem ze třetích zemí, kde není obsah tohoto konzervantu povolen. Dále byl zjištěn nepovolený obsah oxidu siřičitého v zeleninovém salátu, v případě aromatizovaného vína nebyl oxid siřičitý jako alergen uveden. V nadlimitním množství byla zjištěna přítomnost oxidu siřičitého v medovině. Ve dvou dalších šaržích medoviny bylo zjištěno nadlimitní množství kyseliny sorbové a v jednom případě doplňku stravy ve formě nápoje nebyly kyseliny sorbová a benzoová deklarovány na obale. Další zjištění se týkala překročení povoleného množství oxidu siřičitého ve čtrnácti šaržích vína a ve dvou šaržích vína bylo překročeno povolené množství kyseliny sorbové. V jednom případě bylo zjištěno nadlimitní množství oxidu siřičitého v burčáku.

Obsah barviv byl analyzován ve 258 šaržích. Nevyhovující zjištění bylo učiněno u 13 z nich. Ve dvou případech se jednalo o přítomnost barviva amoniak – sulfitový karamel (E150d) v medu, kde není toto barvivo povoleno. V nadlimitním množství byl zjištěn obsah barviva žluť SY (E110) v lízátku. Ve dvou šaržích modelovací dekorační hmoty byla zjištěna přítomnost nadlimitního množství syntetických barviv, v jedné šarži byla navíc zjištěna přítomnost barviva erythrosin (E 127), které není pro tuto potravinu povoleno.

Ve dvou případech byl zjištěn obsah povolených, avšak nedeklarovaných barviv. Jednalo se o dekorační hmotu (marcipán) a ochucený nápoj. V dalších pěti případech pak chyběla na obale potravin doplňující informace „název nebo číslo E barviva/barviv: mohou nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí“, která je povinná v případě, že potravina obsahuje tzv. „azobarviva“. Tento nedostatek byl zjištěn u cukrovinky „ovocná pudink ty-

2.1.5 Summary of inspection results for selected groups of food additives

In 2022, a total of 969 batches of foodstuffs were checked for their content of preservatives, colourings and sweeteners, and 52 of the batches were evaluated as unsatisfactory.

The largest proportion of evaluated analytes were preservatives such as sulphur dioxide (E 220), sorbic acid (E 200) and benzoic acid (E 210). Of the above-mentioned number, the content of preservatives was evaluated for a total of 586 batches of foodstuffs, with 28 batches being evaluated as unsatisfactory. In five cases, sulphur dioxide was found in chilli sauces originating in third countries where the inclusion of this preservative is not allowed. Furthermore, unauthorized content of sulphur dioxide was found in vegetable salad, and in the case of aromatized wine, sulphur dioxide was not listed as an allergen. The presence of sulphur dioxide in above-limit quantities was found in mead. In two other batches of mead, above-limit amounts of sorbic acid were found, and in one case of a food supplement in the form of a beverage, sorbic and benzoic acids were not declared on the packaging. Other findings concerned exceeding the permitted amount of sulphur dioxide in fourteen batches of wine, and the permitted amount of sorbic acid was exceeded in two batches of wine. In one case, an above-limit quantity of sulphur dioxide was found in partially fermented grape must (“burčák”).

The content of colourings was analysed in 258 batches, and 13 of them were found to be non-compliant. In two cases, ammonia colouring – sulphite caramel (E150d) was present in honey, where this colouring is not permitted. Above-limit quantities of SY colouring (E110) was found in a lollipop. In two batches of decorative modelling paste, the presence of above-limit amounts of synthetic colourings was found, and in one batch the presence of erythrosine (E127) was found, which is not permitted for this foodstuff.

In two cases, permitted but undeclared colourings were found. The foodstuffs were a decorative paste (marzipan) and a flavoured drink. In another five cases there was no complementary information on food packaging stating the “name or number of the E colouring: these may adversely affect the activity and attention of children”, which is compulsory if the food contains what are known as “azo colourings”. This deficiency was found in a confectionery product – a “fruit pudding bar” – and

činka“ a u cukrovinky „želé“ a ve třech případech u ochuceného nápoje. Byl zjištěn také nepovolený obsah azorubinu (E 122) ve víně.

Obsah sladidel byl hodnocen ve 125 šaržích, a to jak pomocí laboratorních analýz, tak posouzením recepturního složení. Jako nevyhovující bylo vyhodnoceno 11 šarží. V deseti případech byla důvodem přítomnost sladidla, které nebylo pro dané potraviny povolené, z toho ve třech případech se jednalo se o nepovolené použití sladidel (steviol-glykosidy (E 960a), sukralosa (E 955), acesulfam K (E 950)) v instantní směsi na přípravu palačinek. Ve dvou případech se jednalo o obsah steviol-glykosidů v ořechových máslech a v jednom případě byla zjištěna přítomnost steviol-glykosidů v instantní směsi na přípravu kaše. V doplňku stravy ve formě nápoje byla zjištěna přítomnost acesulfamu K. Toto nepovolené sladidlo obsahoval také instantní kávový nápoj, v instantním nápoji s čokoládovou příchutí byla zjištěna přítomnost sacharinu (E 954). V jednom případě byl prokázán přídavek nepovoleného sacharinu ve víně.

Nadlimitní množství sladidla (sukralosa) bylo zjištěno v jednom případě u doplňku stravy se sladidly ve formě tablet.

in “jelly” confectionery, and in three cases in a flavoured drink. Unauthorized azorubine (E 122) content was found in wine.

The content of sweeteners was evaluated in 125 batches, via both laboratory analyses and the assessment of recipe compositions. 11 batches were found to be non-compliant. In ten cases, the reason was the presence of a sweetener that was not permitted for the given foodstuffs, out of which in three cases unauthorized sweeteners were used (steviol-glycosides (E960A), sucralose (E 955), acesulfame K (E 950)) in an instant pancake mixture. In two cases, the presence of steviol-glycosides was determined in nut butters, and in one case, steviol-glycosides were found in an instant porridge mixture. Acesulfame K was found in a food supplement drink. This unauthorized sweetener was also present in an instant coffee drink, and saccharine (E 954) was found in a chocolate-flavoured instant drink. In one case, the addition of unauthorized saccharin was proven in wine. An above-limit amount of sweetener (sucralose) was found in one case of a food supplement with sweeteners in the form of tablets.

TABULKA 4 | TABLE 4

Přehled vybraných skupin aditivních látek
Summary of selected groups of additives

Potravinářské přídatné látky Food additives	Celkový počet kontrolovaných šarží Total number of inspected batches	Počet nevyhovujících šarží Number of non-compliant batches
Konzervanty Preservatives	586	28
Barviva Colourings	258	13
Sladidla Sweeteners	125	11

2.1.6 Kontrola označování a jakosti potravin

V rámci kontroly označování bylo v roce 2022 zkontrolováno celkem 3 981 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 994 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 271 nevyhovujících šarží a při kontrole sensorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 911 nevyhovujících šarží.

2.1.6 Inspection of foodstuff labelling and quality

In 2022, a total of 3 981 foodstuff batches were tested as part of labelling inspections, and of that amount, a total of 1 994 batches were deemed non-compliant. A total of 271 non-compliant batches were found during the checking of analytical requirements (physical and chemical quality requirements), and a total of 911 non-compliant batches were found during inspections focused on sensory requirements (sensory quality requirements).

2.1.7 Kontroly tematické a mimořádné

Kontroly projektu „Ovoce a zelenina do škol“

Dle smlouvy o součinnosti mezi SZPI a SZIF jsou prováděny kontroly školního projektu, kdy schválení dodavatelé dodávají čerstvé a zpracované ovoce a zeleninu do základních škol. V roce 2022 byl kontrolami ověřen vyhovující stav při dodávkách čerstvého a zpracovaného ovoce a zeleniny do základních škol. Celkem bylo provedeno 45 kontrol a zkontrolováno 40 šarží čerstvého ovoce a zeleniny a ovocných nápojů. V jednom případě byla zjištěna dodávka jablek, která neodpovídala svou hmotností minimální hmotnosti 100 g/porci.

Kontrola jedlých a nejedlých květů použitých v potravinářství

Cílená kontrola byla zaměřená na ověření dodržování požadavků na bezpečnost, označování a sledovatelnost jedlých květů. Proběhla také kontrola řízení rizik při používání nejedlých květových dekorací jako materiálu přicházejícího do styku s potravinami (např. v cukrářství, společném stravování). V květnu až srpnu 2022 probíhaly kontroly u pěstitelů jedlých květů v zemědělské prvovýrobě, v tržní síti u prodejců balených jedlých květů a dále v cukrářské výrobě a společném stravování, kde bylo zjišťováno, zda se jedná o květy určené ke konzumaci nebo o nejedlou dekoraci. V rámci 20 kontrol byly odebrány 2 vzorky jedlých květů ke stanovení reziduí pesticidů, přičemž nebylo zjištěno nevyhovění. Bylo zjištěno, že u kontrolovaných osob byly dodržovány zásady správné zemědělské, výrobní a hygienické praxe při pěstování a zpracování jedlých květů. Hygiena v cukrářské výrobě a ve společném stravování nebyla porušena.

Mimořádná kontrola produkce rajčat

Inspektoři SZPI se při mimořádné kontrole zaměřili na bilanční kontrolu množství vyprodukovaných rajčat a rajčat uvedených na trh u pěstitelů a následovaly také kontroly u odbytových družstev, balíren a distributorů, kdy byly porovnávány doklady o dodávkách českých rajčat s množstvím dále distribuovaných rajčat dle dokladů o prodeji produktů. Celkem bylo provedeno 30 kontrol u 19 kontrolovaných osob. Kontrolní zjištění byla v souhrnu vyhovující, pokud jde o bilanci produkce a dodávek zboží odběratelům. Nebylo potvrzeno podezření na falšování původu rajčat a neidentifikované vstupy rajčat. V distribučním řetězci nebyla zjištěna pochybení, pokud jde o neoprávněné označování rajčat zemí původu ČR.

Mimořádná kontrola obsahu reziduí cizorodých látek v jablkách

Cílem kontrolní akce, která proběhla po sklizni v roce 2022, bylo ověřit bezpečnost jablek, která jsou prodávána za nízké spotřebitelské ceny. Dále byla při kontrolách hodnocena jakost a označování podle zvláštní obchodní

2.1.7 Thematic and ad-hoc inspections

“Fruit and Vegetables for Schools” project inspections

According to the agreement on cooperation between CAFIA and SAIF, inspections are performed in relation to this school project in which approved suppliers supply fresh and processed fruit and vegetables to primary schools. In 2022, inspections were performed, and the deliveries of fresh and processed fruit and vegetables to primary schools were found satisfactory. A total of 45 inspections were performed and samples were taken from 40 batches of fresh fruit, vegetables and fruit drinks. In one case, a delivery of apples was detected which did not correspond to a minimum weight of 100 g/portion.

Inspection of edible and inedible flowers used in the food industry

The targeted inspection was aimed at verifying compliance with requirements for the safety, labelling and trackability of edible flowers. Risk management inspection also took place concerning the use of inedible flower decorations as a material coming into contact with food (e.g. in confectionery production, public catering facilities). From May to August 2022, inspections were performed at growers of edible flowers in primary agricultural production, in the market network on the premises of sellers of packed edible flowers, as well as at confectionery production and public catering facilities, where it was checked whether flowers were intended for consumption or inedible decoration. As a part of the 20 inspections, 2 samples of edible flowers were taken to determine pesticide residues, and no non-compliance was found. It was found that the principles of correct agricultural, production and hygiene practice were followed in the growing and processing of edible flowers by the inspected producers. Hygiene regulations were not violated in confectionery production and public catering facilities.

Ad-hoc inspection of tomato production

During an ad-hoc inspection activity, CAFIA inspectors focused on the balance sheets of growers concerning the number of tomatoes produced and tomatoes placed on the market, following this up with inspections at sales cooperatives, packaging facilities and distributors, where documents concerning deliveries of Czech tomatoes were compared with the quantity of tomatoes distributed further, according to product sales documents. A total of 30 inspections were carried out at 19 inspected entities. In summary, the inspection findings were satisfactory in terms of the balance of production and the supply of goods to customers. Suspicions concerning falsification of the origin of to-

normy pro jablka a kontrolovány byly průvodní doklady jablek. V rámci akce bylo provedeno 46 kontrol u 18 kontrolovaných maloobchodních řetězců. Bylo zhodnoceno 51 šarží jablek s nízkou prodejní cenou s různými zeměmi původu. Z nich bylo odebráno 20 laboratorních vzorků ke stanovení reziduí pesticidů. Laboratorní analýza neprokázala přítomnost reziduí pesticidů nad povolené maximální reziduální limity dle platných právních předpisů. Nebylo zjištěno ani porušení požadavků na označování na maloobchodní úrovni a jablka vyhověla i jakostním požadavkům. Výsledky nepotvrzují podezření na prodej nejakostních jablek či levných jablek jiných než bezpečných.

Mimořádná kontrola oregana a dalšího koření

Mimořádná kontrola byla zaměřena na ověření jakostních požadavků – převážně oregana (dobromysli) a dalších obdobných botanických druhů koření. Celkem bylo odebráno 12 šarží jednodruhového koření, z toho bylo celkem 7 šarží oregana, 2 šarže bazalky, 2 šarže majoránky a jedna šarže tymiánu. Všechny šarže byly vyhodnoceny jako vyhovující podle platné vyhlášky.

Kontrola máku z dovozu se zaměřením na obsah morfinových alkaloidů

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

V rámci kontrolní akce bylo provedeno celkem 15 kontrol u celkem 7 kontrolovaných osob. U žádného PPP nebyly shledány nedostatky při plnění informační povinnosti při dovozu máku dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. Stanovení morfinových alkaloidů bylo provedeno u celkem 15 šarží, stanovení chemických prvků u 6 šarží a přítomnost reziduí pesticidů byla ověřena u celkem 9 šarží máku. Jedna šarže máku původem ze SR byla hodnocena jako nevyhovující, protože zjištěná suma morfinových alkaloidů 39,3 mg/kg překročila hodnotu 25 mg/kg uvedenou ve vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Kontrola přítomnosti ethylenoxidu a propylenoxidu v potravinách

Cílem kontrolní akce bylo ověřit přítomnost ethylenoxidu v potravinách, u kterých byly v minulosti nálezy zjišťovány, nebo u komodit, které byly oznámeny prostřednictvím systému RASFF. V rámci kontrolní akce byla rovněž ověřována přítomnost propylenoxidu, což je látka, která se podobně jako ethylenoxid může používat v potravinářském průmyslu k zamezení mikrobiální kontaminace, likvidaci škodlivých bakterií a minimalizaci růstu kvasinek a plísní.

matoes and unidentified tomato inputs were not confirmed. In the distribution chain, there were no faults as far as the unauthorized marking of tomatoes with the Czech Republic as their country of origin is concerned.

Ad-hoc inspection of the residue content of foreign substances in apples

The aim of the inspection activity, which took place after harvesting in 2022, was to check the safety of apples which are sold to consumers at low prices. Furthermore, the inspections evaluated quality and labelling according to the special business standard for apples, and the accompanying documents were checked. A total of 46 inspections were carried out at 18 inspected entities. 51 batches of apples with a low selling price with different countries of origin were inspected. Of these, 20 laboratory samples were taken to determine pesticide residue content. The laboratory analyses did not prove the presence of pesticide residues above the permitted maximum residue limits according to valid legal regulations. There was no violation of the requirements for labelling at the retail level, and the apples also met quality requirements. The results do not confirm any suspicions concerning the sale of quality non-compliant or cheap apples that are anything other than safe.

Ad-hoc inspection of oregano and other spices

The ad-hoc inspection activity focused on the checking of quality requirements – mostly regarding oregano and other similar botanical species of spices. A total of 12 batches of single-species spice were taken, of which there were 7 batches of oregano, 2 batches of basil, 2 batches of marjoram and one batch of thyme. All of the batches were evaluated as satisfactory according to the valid decree.

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

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

This inspection activity involved a total of 15 inspections carried out for a total of 7 inspected entities. No shortcomings were found in the fulfilment of the obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll. for the import of poppy seed at any food business operation. 15 batches were analysed for the presence of morphine alkaloids, 6 batches for chemical elements and 9 batches for pesticide residues. One batch of pop-

V rámci kontrolní akce bylo odebráno celkem 12 vzorků na stanovení ethylenoxidu a 3 vzorky na stanovení propylenoxidu. Analýzy na přítomnost ethylenoxidu byly provedeny ve vzorcích sezamu původem z Indie, v doplňcích stravy, přídatných látkách původem ze třetích zemí a v koření. Nález ethylenoxidu a jeho metabolitu 2-chloroethanolu byl zaznamenán v doplňcích stravy (Moringa powder, Ašvaganda, Brahmi), v přídatných látkách (E410, E415) a ve vzorku mletého černého pepře. Všechny vzorky vyhověly MRL pro ethylenoxid uvedenému v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005. Předpoklad možného nálezu propylenoxidu se nepotvrdil, u žádného z odebraných vzorků mandlí nebyl propylenoxid detekován.

Kontrola charakteristických vlastností olivových olejů

Dle nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 musí každý členský stát zajistit ověřování údajů deklarovaných na etiketě olivových olejů, počet vzorků je závislý na množství olivového oleje uváděného na trh – v ČR, která není produkční zemí, je počet zkontrolovaných šarží závislý na spotřebě olivového oleje. Výsledky těchto ověřování jsou zasílány do Evropské komise. V roce 2022 bylo zkontrolováno 21 šarží extra panenských olivových olejů, což je více, než je povinný počet dle množství olivového oleje uvedeného na trh.

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda extra panenské olivové oleje splňují fyzikální a chemické parametry stanovené nařízením Komise (EHS) č. 2568/91 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy (dále jen „nařízení Komise (EHS) č. 2568/91“).

V průběhu kontrolní akce bylo prověřeno 21 šarží extra panenských olivových olejů – 8 olejů bylo z Řecka, 7 ze Španělska, 4 z EU a 2 byly směsí olejů z EU a mimo EU.

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

U všech kontrolovaných šarží bylo dále provedeno v souladu s nařízením Komise (EHS) č. 2568/91 senzoricke hodnocení, které slouží k potvrzení deklarované kategorie olivového oleje (v tomto případě byly všechny oleje deklarovány jako extra panenské). Senzorické hodnocení musí být provedeno schváleným senzorickeým panelem – SZPI za tímto účelem využívá schválený senzorickeý panel ve Slovinsku, Laboratory of Olive Oil Tasting, Zelena ulica 8 6310 IZOLA. Z 21 hodnocených šarží bylo 7 vyhodnoceno jako nevyhovující (1 ze Španělska, 3 z Řecka, 1 z EU a 2 ze směsi EU a mimo EU).

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

py seed from the Slovak Republic was found non-compliant, as the sum of morphine alkaloids (39.3 mg/kg) determined was higher than the value of 25 mg/kg set by Decree No. 329/1997 Coll.

Ad hoc inspection of ethylene oxide and propylene oxide in foodstuffs

The aim of the inspection activity was to check the presence of ethylene oxide in foodstuffs where it had been found in the past, or in commodities which were reported through the RASFF system. As a part of the inspections, the presence of propylene oxide was also checked. This is a substance which can be used, as is the case with ethylene oxide, in the food industry to prevent microbial contamination, to destroy harmful bacteria and minimise yeast and mould growth.

As a part of the inspections, a total of 12 samples were taken for the determination of ethylene oxide and 3 samples for the determination of propylene oxide. Analyses for the presence of ethylene oxide were carried out on samples of sesame originating in India, in food supplements, in additives originating in third countries, and in spices. Ethylene oxide and its metabolite 2-chloroethanol were found in food supplements (Morinda powder, Ashwagandha, Brahmi), in additives (E410, E415), and in samples of ground black pepper. All the samples met the MRL for ethylene oxide laid down in Regulation (EC) No. 396/2005 of the European Parliament and Council. The assumption that propylene oxide could possibly be found was not confirmed, and propylene oxide was not detected in any almond samples.

Inspection of the characteristic features of olive oils

Pursuant to Commission Regulation (EEC) No. 2568/91, each member state must ensure the verification of data declared on the labelling of olive oils. The number of test samples required depends on the quantity of olive oil placed on the market - in the Czech Republic, which is not a producing country, the number of test samples required depends on olive oil consumption. The results of these checks are sent to the European Commission. In 2022, 21 samples of extra virgin olive oil were collected, which is more than the mandatory number according to the quantity of olive oil placed on the market.

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

In the course of the inspection activity, 21 batches of extra virgin olive oils were tested: 8 oils from Greece, 7 from Spain and 4 from the EU. The remaining 2 were a mixture of oils from the EU and outside the EU.

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

O provedení oponentních hodnocení si požádalo 5 kontrolovaných osob, u nichž byly odebrány vzorky s nevyhovujícím výsledkem ze sensorického hodnocení provedeného ve Slovinsku (1 kontrolovaná osoba si o provedení oponentních hodnocení nepožádala a výsledek tedy zůstal nevyhovující, u jedné šarže by oponentní hodnocení nestihla proběhnout před uplynutím DMT a výsledek tedy nebyl hodnocen). Oponentní sensorické hodnocení bylo provedeno sensorickými zkušebními komisemi v Řecku a ve Španělsku. U 4 šarží oponentní hodnocení potvrdila nevyhovující hodnocení laboratoře ve Slovinsku.

I po provedení sensorických oponentních hodnocení lze tedy konstatovat, že 5 šarží bylo nevyhovujících, oleje neodpovídaly deklarované kategorii extra panenský olivový olej.

V roce 2022 bylo jako nevyhovující z pohledu kategorizace olivových olejů vyhodnoceno 23,8 % kontrolovaných šarží (v roce 2021 to bylo 45,5 %). Došlo k poklesu nevyhovujících záchytů, který se v předešlých letech pohyboval nad 30 %.

Kontrola bezpečnosti káv (mletých), které jsou na trh uváděny ve formě kapslí, se zaměřením na obsah ochratoxinu A

Se zvyšující se oblibou kávovarů v domácnostech i firmách se zvyšuje i podíl káv uváděných na trh ve formě jednorázových kapslí. Spotřebitelé jsou různé druhy kapslí nabízeny nejen v potravinářských prodejnách a v prodejnách s nepotravinářským zbožím, ale také na internetových stránkách. Káva je jednou z komodit, která významně přispívá k obecné expozici člověka ochratoxinem A. Cílem kontroly tedy bylo prověřit bezpečnost kávy v kávových kapslích, a to s ohledem na jeho obsah.

Bylo prověřeno 14 šarží různých značek, včetně značek privátních. Všechny zkontrolované šarže byly označeny jako vyhovující.

Kontrola doplňků stravy s obsahem amygdalinu

Důvodem uskutečnění této kontrolní akce byl alarmující výsledek mimořádné kontroly doplňků stravy s obsahem amygdalinu v roce 2021. V rámci této mimořádné kontroly bylo zjištěno, že některé doplňky stravy obsahují amygdalin v takovém množství, které může představovat zdravotní riziko pro spotřebitele. Účelem této kontrolní akce bylo ověřit, zda doplňky stravy s obsahem amygdalinu představují riziko pro spotřebitele, tzn., zda mohou být považovány za potraviny škodlivé pro zdraví ve smyslu čl. 14 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 178/2002, čímž nesplňují požadavky stanovené v čl. 14 odst. 1 nařízení (ES) č. 178/2002 a jako takové nesmí být uváděny na trh.

Analyses pursuant to Commission Regulation (EEC) No. 2568/91 were conducted on all the inspected batches to determine if the olive oils had been potentially adulterated by other types of oil - these analyses were conducted at the CAFIA laboratory in Prague. All the evaluated batches were satisfactory.

Furthermore, a sensory analysis of all the batches was carried out according to Regulation (EEC) No. 2568/91. This analysis, which must be conducted by an approved sensory panel, is used to confirm the declared olive oil category (in this case, all the oils were declared extra virgin). CAFIA employs an approved sensory panel in Slovenia for this purpose, the Laboratory of Olive Oil Tasting, Zelena ulica 8 6310 IZOLA. Out of the 21 evaluated samples, 7 were evaluated as non-compliant (1 from Spain, 3 from Greece, 1 from the EU and the 2 samples that were a mixture from the EU and outside the EU).

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

5 of the inspected entities whose samples were rated unsatisfactory during the sensory evaluation carried out in Slovenia requested the execution of counter-assessments (1 inspected entity did not request any opponent evaluations, and the result therefore remained unsatisfactory, and in the case of one batch, the counter-assessment would not have time to take place before the expiry of the DMP, and the result was therefore not evaluated). The counter-assessment was conducted by sensory testing panels in Greece and Spain. For 4 of the batches, the counter-assessments confirmed the unsatisfactory evaluation of the laboratory in Slovenia.

Even after the sensory analyses for the purposes of counter-assessment, it can be stated that 5 batches continued to be found non-compliant, i.e. the oils did not meet the standards of their declared category of extra virgin olive oil.

In 2022, 23.8% of the inspected batches were evaluated as non-compliant with regard to the olive oil category (in 2021 it was approx. 45.5%). There was a decrease in detections of non-compliance, which has been above 30% over the past several years.

Inspection of the safety of coffee (ground) marketed in the capsule form, with a focus on content of ochratoxin A

With the increasing popularity of coffee machines in households and companies, the market share of coffees placed on the market in the form of disposable capsules is also increasing. Different types of capsules are offered to the consumer not only in food stores and non-food stores, but also on the Internet. Coffee is one

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 6 šarží doplňků stravy obsahujících amygdalin, přičemž 3 šarže byly v rámci hodnocení rizika Státního zdravotního ústavu vyhodnoceny jako potraviny škodlivé pro zdraví ve smyslu článku 14 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 178/2002, tudíž nevyhovující.

Kontrola doplňků stravy s obsahem kyseliny listové

Důvodem uskutečnění této kontrolní akce bylo mimo jiné využití nově validované metody stanovení formy kyseliny listové - glukosaminové soli kyseliny (6S)-5-methyltetrahydrolistové (tzv. Quaterfolic). Glukosaminová sůl kyseliny (6S)-5-methyltetrahydrolistové je nová složka potravin, jejíž uvádění na trh bylo povoleno prováděcím rozhodnutím Komise 2014/154/EU. Účelem této kontrolní akce bylo prověření obsahu kyseliny listové deklarované ve složení doplňků stravy a následné vyhodnocení, zda nejsou uvedeny zavádějící informace, pokud jde o složení těchto výrobků.

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 8 šarží doplňků stravy, u kterých byl deklarován obsah kyseliny listové (resp. některé z jejích povolených forem: glukosaminová sůl kyseliny (6S)-5-methyltetrahydrolistové, tzv. Quaterfolic, methylfolát vápenatý,

of the commodities that contribute significantly to the general level of human exposure to ochratoxin A. The aim of the inspection was to check the safety of coffee in coffee capsules with regard to their content of this substance.

14 batches of different brands were inspected, including private brands. All of checked batches were found to be satisfactory.

Ad hoc inspection of food supplements containing amygdalin

The reason for carrying out this inspection activity was the alarming results of the ad hoc inspection of food supplements containing amygdalin in 2021. During that ad hoc inspection, some food supplements were found to contain amygdalin in such quantities that it may pose a health risk to consumers. The aim of this inspection activity was to verify whether food supplements containing amygdalin pose a risk to consumers, i.e. whether they can be considered foodstuffs harmful to human health in accordance with Article 14 (2) a) of Regulation (EC) No. 178/2002, and thus not meeting the requirements set in Article 17 (1) of Regulation (EC) No. 178/2002, and so may not be placed on the market as such.

As a part of this extraordinary inspection, a total of 7 batches of food supplements were taken for the determination of amygdalin content, 3 batches of which being subsequently evaluated as foodstuffs harmful to health in accordance with Article 14 (2) (a) of Regulation (EC) No. 178/2002, and therefore unsatisfactory.

Inspection of food supplements containing folic acid

The reason for carrying out this inspection activity was, among others, the use of a newly validated method for determining the form of folic acid - the glucosamine salt of (6S)-5-methyltetrahydrofolic ("Quaterfolic") acid. The glucosamine salt of (6S)-5-methyltetrahydrofolic acid is a new food ingredient, whose placement on the market has been authorized by Commission Implementing Decision 2014/154/EU. The aim of this inspection activity was to check the content of folic acid declared in the composition of food supplements, and to subsequently evaluate whether misleading information is provided as to the composition of these products.

During this centrally managed inspection activity, a total of 8 batches were taken of food supplements which were declared to contain folic acid (or some of its permitted forms: glucosamine salt of (6S)-5-methyltetrahydrofolic, "Quaterfolic" acid, calcium methylfolate, pteroylmonoglutamic acid). All 8 batches met the requirements of Article 7 (1) a) of Council Regulation (EU) No. 1169/2011, as amended, i.e. the declared content of folic acid corresponded to the values determined in the laboratory.



kyselina pteroylmonoglutamová). Všechny 8 šarží vyhovělo požadavkům čl. 7 odst. 1 písm. a) nařízení Rady (EU) č. 1169/2011 v platném znění, tudíž deklarovaný obsah kyseliny listové odpovídal laboratorně zjištěným hodnotám.

Kontrola přídatných látek

Ústředně řízená kontrolní akce byla zaměřena na kontrolu oprávněnosti použití náhradních sladidel u instantních kakaových nápojů do nápojových automatů a instantních kávových a kakaových nápojů určených pro maloobchodní prodej, kontrolu přítomnosti barviv – dodržení požadovaného množstevního limitu a označování barviv ve vybraných potravinách, kontrolu označování stolních sladidel a kontrolu čistoty přídatných látek, které vycházely jako problematické v předchozích kontrolních zjištěních.

V rámci kontroly správného používání sladidel u instantních kakaových a kávových nápojů bylo odebráno celkem 13 šarží. Požadavkům nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách nevyhověly dvě šarže z důvodu obsahu sladidla, které nebylo pro daný typ výrobku povoleno. V rámci kontroly barviv ve vybraných potravinách (cukrovinky, dekorační hmoty, ochucené nápoje) bylo odebráno celkem 20 šarží. Celkem nevyhověly 4 šarže. Při kontrole označování stolních sladidel bylo hodnocením na místě prověřeno celkem 11 výrobků, přičemž nedostatečné označování bylo zjištěno celkem u čtyř z nich. V rámci kontroly čistoty přídatných látek bylo odebráno celkem 20 šarží samostatných přídatných látek, které byly laboratorně hodnoceny podle požadavků nařízení (EU) č. 231/2012. Všechny šarže požadavkům uvedeného nařízení vyhověly.

Mimořádná kontrola proteinových potravin na obsah přídatných látek, zejména sladidel

Na základě podnětu byla provedena mimořádná kontrola s cílem ověřit oprávněnost používání sladidel, případně i dalších přídatných látek, u vybraných kategorií proteinových potravin (vyjma doplňků stravy), jako jsou směsi na přípravu proteinových palačinek, kaší, nápojů, proteinové tyčinky a proteinová ořechová másla.

V rámci této kontrolní akce bylo zkontrolováno celkem 45 šarží, z nichž 13 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Sedm šarží nevyhovělo z důvodu nepovoleného obsahu sladidel pro dané kategorie potravin. Pět šarží nevyhovělo z důvodu obsahu zahušťovadel, která nejsou povolena pro dehydratované výrobky určené k rehydrataci při spotřebě. V jednom případě byl nevyhovující závěr učiněn z důvodu deklarace sladidla, které nebylo ve vzorku laboratorně prokázáno.

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

Produkce klíčků v rámci stravovacích služeb je považována za prvovýrobu a vztahují se na ni veškerá legisla-

Inspection of additives

This centrally managed inspection activity was aimed at checking the legality of the use of substitute sweeteners in instant cocoa drinks for vending machines, and instant coffee and cocoa drinks intended for retail sale, checking for the presence of colourings – compliance with the required quantity limit and the labelling of colourings in selected foods, checking the labelling of table sweeteners, and checking the purity of additives that had been found to be problematic in previous inspection findings.

A total of 13 batches of sweeteners in instant cocoa and coffee drinks were checked. Two batches did not meet the requirements of Regulation (EC) No. 1333/2008 on food additives due to their content of a sweetener that is not permitted for the given type of product. A total of 20 batches were tested as part of the inspection of colourings in selected foodstuffs (confectionery, decorative substances, flavoured drinks). A total of 4 batches were non-compliant. During the inspection of the labelling of table sweeteners, a total of 11 products were examined on-site, with insufficient labelling found for a total of four of them. During an inspection of the purity of additives, a total of 20 batches of individual additives were taken and evaluated in a laboratory according to the requirements of Regulation (EU) No. 231/2012. All of the batches complied with the requirements of said regulation.

Ad hoc inspection of protein foodstuffs for their content of additives, particularly sweeteners

Based on a report, an ad hoc inspection was carried out with the aim of verifying the legality of the use of sweeteners, or also other additives, in selected categories of protein foodstuffs (with the exception of food supplements), such as mixtures for the preparation of protein pancakes, porridges, drinks, protein bars and protein nut butters.

A total of 45 samples were taken to the laboratory, out of which 13 were evaluated as non-compliant. Seven batches were non-compliant due to their unauthorized content of sweeteners for the given categories of foodstuffs. Five batches were non-compliant due to their content of thickeners which are not permitted for dehydrated products intended for rehydration at the time of consumption. In one case, an unsatisfactory conclusion was reached due to the declaration of a sweetener that was not proven in the laboratory.

Inspections of public catering facilities focusing on the performance of seed germination (except microgreens)

The production of sprouts within catering services is considered a form of primary production and is subject to all legislative rules established for operations producing sprouts, including the approval of operations pursuant to Regulation (EU) No. 210/2013 on the approv-

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

V rámci kontrolní akce bylo provedeno 152 kontrolních vstupů u 111 kontrolovaných osob, z nichž 73 bylo v kompetenci SZPI a 38 v kompetenci KHS. K vlastní produkci klíčků v rámci provozoven společného stravování dochází spíše výjimečně (9 %; 10 případů ze 111), převládá (91 %; 101/111) nákup hotových klíčků přes různé dodavatele, a to především vyprodukovaných holandskými schválenými výrobci, v menší míře jsou nakupovány klíčky vyprodukované českým schváleným producentem. Kontrolou v provozovnách v kompetenci SZPI bylo zjištěno celkem 7 neschválených provozů společného stravování produkujících klíčků. V provozovnách pod dozorem KHS

al of operations producing sprouts pursuant to Article 6 of Regulation (EC) No. 852/2004. For these reasons, pursuant to Section 16 of Act No. 110/1997 Coll., the production of sprouts at all catering facilities falls within the competence of CAFIA, which also means the production of sprouts in public catering facilities which are supervised by Regional Hygiene Stations. The subject of the inspection was public catering facilities which use sprouts in the preparation of food. The inspection focused on the approval of operations - whether the sprouts were produced by a (non) approved producer, checking of purchase documents and the traceability of the sprouts. The inspections also included an investigation into the traceability of the supplier of the sprouts.

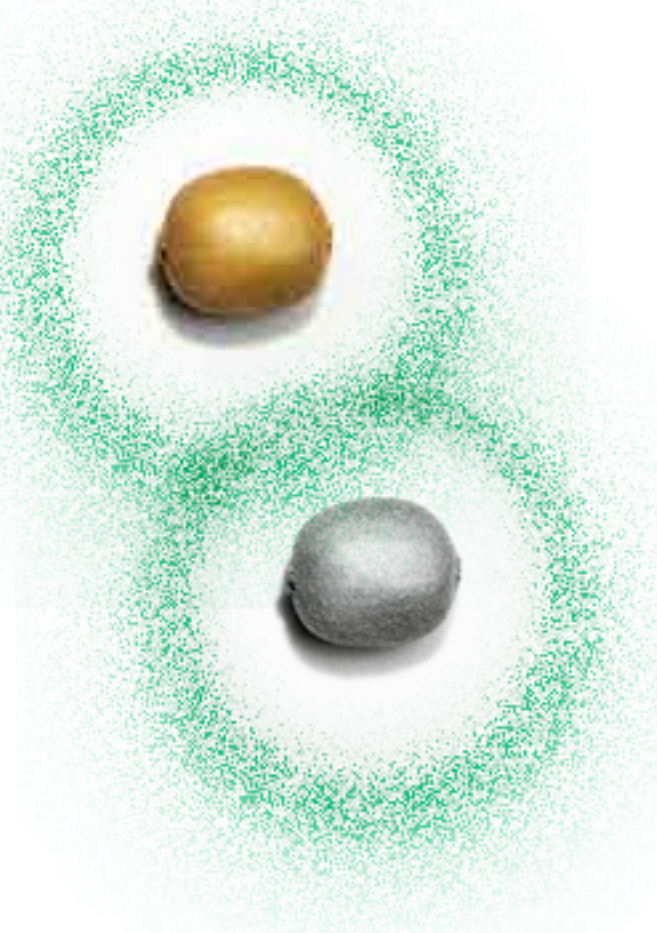
During the inspection activity, 152 inspections were performed at 111 inspected entities, out of which 73 were within the competence of CAFIA and 38 were within the competence of Regional Hygiene Stations. Self-production of sprouts occurs rather rarely at public catering facilities (9%; 10 cases out of 111), and the purchasing of sprouts via various suppliers prevails (91%; 101/111), particularly those sprouts produced by approved Dutch producers, while sprouts produced by approved Czech producers are in the minority. A total of 7 unauthorised public catering facilities producing sprouts were found among the establishments under the competence of CAFIA, while 2 unauthorised public catering facilities producing sprouts were found among the establishments under the supervision of Regional Hygiene Stations. Furthermore, one unauthorised domestic "industrial" producer of sprouts and one unauthorised Slovak sprout producer were found.

A total of 32 bans were imposed, including 7 bans on the use of all premises of the inspected establishment for the production of germinated seeds (sprouts), as these were unauthorised operations.

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

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

The assessment of whether used frying oil/fat shows signs of undesirable thermal decomposition was conducted based on the sensory evaluation of frying oils.



byly zjištěny 2 neschválené provozy společného stravování produkující klíčky. Dále byl zjištěn jeden tuzemský „průmyslový“ neschválený producent klíčků a jeden slovenský neschválený producent klíčků.

Celkem bylo uloženo 32 zákazů, z toho 7 zákazů užívání veškerých prostor kontrolované provozovny pro produkci naklíčených semen (klíčků), neboť se jednalo o neschválené provozy.

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

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

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

Kontrola fritovacích olejů byla provedena ve 134 provozovnách společného stravování, zejména v restauracích a provozovnách rychlého občerstvení. Při kontrolní akci bylo hodnoceno celkem 162 vzorků fritovacích tuků a olejů, 10 vzorků bylo posouzeno na základě sensorického hodnocení a podpůrného stanovení obsahu polárních látek (TPM) a polymerních triacylglycerolů (PTG) jako potravina nevhodná k lidské spotřebě, respektive nevhodná k přípravě pokrmů. Nevyhovující vzorky fritovacích olejů tak představovaly 6,2 % ze 162 vzorků fritovacích olejů, které byly celkově při kontrolní akci posuzovány.

U 2 hodnocených vzorků podpůrná stanovení TPM a PTG ukazovala na velmi vysoký stupeň tepelného rozkladu olejů. Z celkového počtu 134 prověřovaných provozoven společného stravování bylo použito „přepáleného“ oleje zjištěno u 7,5 % provozoven.

V rámci ústředně řízené kontroly bylo kromě fritovacích olejů a tuků odebráno i 21 vzorků fritovaných hranolků z brambor do laboratoře ke stanovení obsahu akrylamidu. Celkem 3 vzorky překročily porovnávací hodnotu pro přítomnost akrylamidu v potravinách.

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

The inspection of frying oils was conducted at 134 public catering facilities, these being mainly restaurants and fast-food establishments. During the inspection, a total of 162 samples of frying fats and oils were evaluated. 10 samples were evaluated using sensory methods and the auxiliary determination of total polar material (TPM) and polymerised triacylglycerol (PTG) as being a foodstuff unsuitable for human consumption or unsuitable for the preparation of meals, as applicable. It was found that non-compliant samples of frying oils accounted for 6.2% of the total of 162 samples which were assessed during the inspection activity.

For 2 of the samples tested, auxiliary determination of TPM and PTG indicated a very high degree of thermal disintegration. Out of the total number of 134 inspected public catering facilities, the use of “burnt” oil was identified at 7.5% of facilities.

In addition to the frying oil and fat samples, 21 samples of fried potato chips were also taken to the laboratory to determine their acrylamide content during the centrally managed inspection activity. A total of 3 samples exceeded the benchmark value for the presence of acrylamide in foods.

9 public catering facilities (out of the total number of 136 inspected) failed to meet the hygiene requirements for such facilities stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004, Annex II, on food hygiene.

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

Inspection of the authenticity of information in the food menu provided at public catering facilities, with a focus on consumer deception

The aim of this thematic inspection was to check whether false or misleading information is being provided to consumers. Inspections were specifically focused on cases of consumer deception, where the use of higher quality and usually more expensive food is declared in the menu, although in reality lower quality or cheaper raw materials are used to prepare the food. During the inspection activity, the provision of misleading information was investigated at a total of 211 different catering facilities. The provision of misleading information in the food menu for consumers was ascertained in 34 establishments, which represents a total of 16% of the total number of establishments inspected.

U 9 provozoven společného stravování (z celkového počtu 136 prověřovaných provozoven) bylo při kontrole zjištěno nedodržení hygienických požadavků na zařízení stanovených v příloze II, kapitoly V nařízení (ES) č 852/2004, o hygieně potravin.

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

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

Cílem tematické kontroly bylo prověřit, zda nejsou při uvádění pokrmů na trh poskytovány spotřebiteli nepravdivé nebo zavádějící informace. Kontroly byly cíleně zaměřeny zejména na případy klamání spotřebitelů, kdy je v nabídce pokrmu deklarováno použití kvalitnější a zpravidla i dražší potraviny, ačkoliv ve skutečnosti je k přípravě pokrmu použita méně kvalitní a levnější surovina. V rámci kontrolní akce bylo prověřeno uvádění zavádějících informací na celkem 211 různých provozovnách společného stravování. Poskytování zavádějících informací v nabídce pokrmů pro spotřebitele bylo zjištěno u 34 provozoven, což představuje 16 % z celkového počtu kontrolovaných provozoven.

Z hlediska surovin používaných k přípravě pokrmů se ukázaly jako nejproblematičtější mléčné výrobky. Nejčastěji se jednalo o situaci, kdy bylo zjištěno neoprávněné uvádění výrazu „parmazán“, které navozovalo mylný dojem, že byl použit sýr nesoucí chráněné označení původu „Parmigiano-Reggiano“, které je podle nařízení (EU) č. 1151/2012 chráněno proti jakémukoliv zneužití, napodobení nebo připomenutí. K přípravě pokrmů byly ve skutečnosti použity jiné tvrdé dlouhozrající sýry. Velmi časté byly případy, kdy v nabídce pro spotřebitele byl deklarován sýr s plísní na povrchu značky Hermelín a prokázáno bylo použití téhož druhu sýra, avšak jiné značky (camembert různých obchodních značek). Poměrně často také bylo v nabídce pokrmů deklarováno použití mléčných výrobků – smetany nebo sýra, ačkoliv ve skutečnosti byly použity alternativní výrobky na bázi rostlinných tuků a olejů. V jednom případě bylo zjištěno rovněž neoprávněné uvádění chráněného označení původu Grana Padano.

Kontroly dále odhalily poskytování zavádějících informací o použití šunky, která byla nahrazena jiným masným výrobkem nižší kvality. Zjištěno bylo i neoprávněné uvedení výrazu „parmská šunka“ (český ekvivalent pro chráněné označení původu „Prosciutto di Parma“). Při kontrole údajů o druhu masa použitého k přípravě pokrmů bylo ve dvou případech laboratorně potvrzeno uvádění zavádějících údajů. U pokrmu „Jehněčí šašlik“ byla kromě jehněčí bílkoviny zjištěna i kozí bílkovina. U pokrmu „Hovězí kebab“ byla kromě hovězí bílkoviny zjištěna i bílkovina vepřová a krutí.

With regard to the ingredients used to prepare dishes, dairy products proved to be the most problematic. Most often, it was a situation where the unauthorised use of the term “Parmesan” was detected, giving the false impression that cheese bearing the protected designation of origin “Parmigiano-Reggiano” was used, which is protected against any misuse, imitation or false labelling. Other hard, long-aged cheeses were actually used to prepare the dishes. There were very frequent cases when cheese with mould on the surface was declared as cheese of the Hermelín brand, but the use of the same type of cheese but of a different brand (Camembert-style cheeses of different brands) was proven. Quite often, the use of dairy products (cream or cheese) was declared on the menu, even though alternative products based on vegetable fats and oils were used in reality. In one case, unauthorised use of the protected designation of origin Grana Padano was also detected.

The inspections also revealed the provision of misleading information concerning the use of ham, which was replaced by another meat product of lower quality. Unauthorised use of the term “Parma ham” (“parmská šunka” – the Czech equivalent for the protected designation of origin “Prosciutto di Parma”) was also detected. When checking the data on the type of meat used for the preparation of dishes, the provision of misleading information was confirmed in the laboratory in two cases. In a dish labelled “Lamb shashlik”, goat protein was found in addition to lamb protein. In a dish labelled “Beef kebab”, pork and turkey protein was also detected.

As part of the inspection activity, the veracity of information provided when offering draft and bottled drinks was also checked. A common finding was the offering of the spirit named “tuzemák” (made from spirit, water and rum essence) under the name “rum”.

Inspection of fulfilment of the notification and storage obligations for wine products

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

As of 1.4.2017, recipients are obliged to inform the Vineyard Register of each shipment of wine products immediately upon its arrival at its first delivery location in the Czech Republic, and this no later than within 12 hours of said arrival. Bulk wine is the only one of the stipulated wine products that additionally must remain at the first place of delivery for 10 subsequent days.

In the period from 1.1.2022 to 31.12.2022, a total of 2 599 reports of the arrival of bulk wine were made, which is 4 004 batches, amounting to a total of 57 245 376 litres. Most frequently it was bulk wine

V rámci kontrolní akce byla prověřována také pravdivost informací poskytovaných při nabídce čepovaných a rozlévaných nápojů. Častým zjištěním bylo nabízení lihoviny „tuzemák“ (vyrobené z lihu, vody a rumových trestí) pod názvem „rum“.

Kontrola oznamovací a uskladňovací povinnosti vinařských produktů

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

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

V období od 1. 1. 2022 do 31. 12. 2022 bylo oznámeno celkem 2 599 hlášení příjmu nebaleného vína, což představuje 4 004 šarží v celkovém množství 57 245 376 litrů. Nejčastěji se jednalo o nebalené víno původem z Maďarska, Itálie, Španělska, Argentiny, Slovenska, Rakouska a Moldavska.

V rámci kontroly bylo inspektory provedeno celkem 367 kontrolních vstupů, během kterých byla prověřena oznamovací povinnost u 739 šarží (tj. 18,5 % z celkového počtu oznámených šarží nebalených vín) v celkovém objemu 10 690 955 litrů (tj. 18,7 % z celkového objemu oznámených šarží nebalených vín).

V laboratoři bylo analyzováno 152 šarží nebalených vín v celkovém objemu 2 584 432 litrů. Laboratorním rozborům nevyhověly celkem 2 šarže nebalených vín. U nebaleného vína původem ze Španělska v objemu 21,4 tis. litrů byl zjištěn překročený povolený limit pro obsah mědi. Naopak u druhého nebaleného vína původem z Rakouska v objemu 200 litrů neodpovídala naměřená hodnota skutečného obsahu alkoholu deklaraci na obalu výrobku a průvodního dokladu. Ostatní vzorky byly vyhodnoceny jako vyhovující.

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

V roce 2022 bylo pravomocně skončeno 12 správních řízení s uložením sankce v celkové výši 695 tis. Kč, a to ve vztahu k nesplnění oznamovací nebo uskladňovací povinnosti dle § 14a nebo § 14b zákona č. 321/2004 Sb.

originating in Hungary, Italy, Spain, Argentina, Slovakia, Austria and Moldova.

During the inspection activity, the inspectors carried out a total of 367 inspections, during which the notification duty was checked for 739 batches (i.e. 18.5% of the total number of reported batches of bulk wine) with a total volume of 10 690 955 litres (i.e. 18.7% of the total volume of reported batches of bulk wine).

152 batches of bulk wine were taken for the purposes of laboratory analysis, amounting to a total volume of 2 584 432 litres. 2 batches of bulk wine were found to be unsatisfactory during the laboratory analyses. The permitted limit for copper content was found to have been exceeded in 21.4 thousand litres of bulk wine originating in Spain. In contrast, in the case of the second bulk wine – originating in Austria, with a volume of 200 litres – the actual measured alcohol content did not correspond to the declaration on the product label and the accompanying document. The other samples were evaluated as being satisfactory.

In this inspection activity, other offences were determined, such as: late notification of the receipt of bulk wine from the first place of delivery (or the report was not submitted at all), non-compliance with the 10-day storage duty, and also insufficiently kept records, or missing or incomplete accompanying documents, or inappropriate hygiene conditions in the facility.

In 2022, 12 administrative proceedings were finalised legally, with the imposition of sanctions to a total of 695 thousand CZK related to the non-fulfilment of the notification or storage obligation pursuant to Section 14 a or 14 b of Act No. 321/2004 Coll.

Since the effective date of the amendment of the Act on Viniculture and Viticulture No. 321/2004 Coll., i.e. from the effective date of the duty to perform notification and storage, a total of 65 administrative proceedings have been finalised for the illegal sale of cask wine, with the imposition of sanctions to a total amount of 6 310 thousand CZK (this also includes many other offences).

Inspection of the method of selling wine in “wine shop - bottling plant” establishments

The aim of the inspection was to verify, through purchases for the purpose of inspection, whether wines in packaging intended for consumers were offered and sold in accordance with legal regulations. It particularly focused on the verification of requirements that must be met by “wine shop - bottling facility” food business operators that bottle bulk wine into packaging intended for consumers (in advance).

During the inspection activity, inspectors carried out a total of 106 inspections (at a total of 96 operators), during which 41 of these inspections ascertained at least

Od platnosti novely zákona o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., tedy od účinnosti oznamovací a uskladňovací povinnosti, bylo za nesplnění oznamovací nebo uskladňovací povinnosti pravomocně skončeno celkem 65 správních řízení s uložením sankce v celkové výši 6 310 tis. Kč (to zahrnuje i řadu dalších prohrěšků).

Kontrola způsobu prodeje vína v provozovnách „vinotéka-stáčírna“

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

V rámci kontroly bylo inspektory provedeno celkem 106 kontrolních vstupů (u celkem 96 provozovatelů), přičemž 41 z těchto kontrolních vstupů obsahovalo minimálně jednu nevyhovující skutečnost. Ve 30 případech bylo kvalifikováno porušení – protiprávní způsob prodeje sudového vína (tj. ve 28,3 % ze všech kontrolních vstupů). Rovněž byla kvalifikována řada dalších závažných nedostatků, jako jsou např. zavádějící označení výrobků, neodpovídající vedení evidenčních knih, uvádění na trh výrobků bez platného průvodního dokladu aj.

Kontrola částečně zkvašeného hroznového moštu (vč. burčáku)

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

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

Celkem bylo v rámci této kontroly v roce 2022 provedeno 259 kontrolních vstupů (do 209 provozoven), z nichž 41 obsahovalo min. jednu nevyhovující skutečnost.

K laboratorní analýze bylo odebráno celkem 52 šarží nabízeného částečně zkvašeného hroznového moštu (z toho 16 šarží na podnět spotřebitele). Laboratorně nevyhověly 4 šarže částečně zkvašeného hroznového moštu (označeného jako burčák) původem z České republiky. V prvním případě byl prokázán nadlimitní skutečný obsah alkoholu s ohledem na definici výrobku z révy vinné (částečně zkvašený hroznový mošt se získává kvašením hroznového moštu, který následně obsahuje skutečný obsah alkoholu vyšší než 1 % objemové a nižší než tři pětiny celkového obsahu alkoholu v procentech objemových) společně s překročením povoleného limitu pro přirozené zvyšování obsahu alkoholu ve výrobku

one instance of non-compliance. In 30 cases, violations were found - the selling of cask wine in an illegal manner (i.e. in 28.3% of all inspections). A number of other serious deficiencies were also found, such as the misleading labelling of products, inconsistent record book keeping, the marketing of products without a valid accompanying document, etc.

Inspection of partially fermented grape must (incl. burčák)

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

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

A total of 259 inspections (in 209 establishments) were carried out as part of this inspection activity in 2022, of which 41 determined at least one instance of non-compliance.

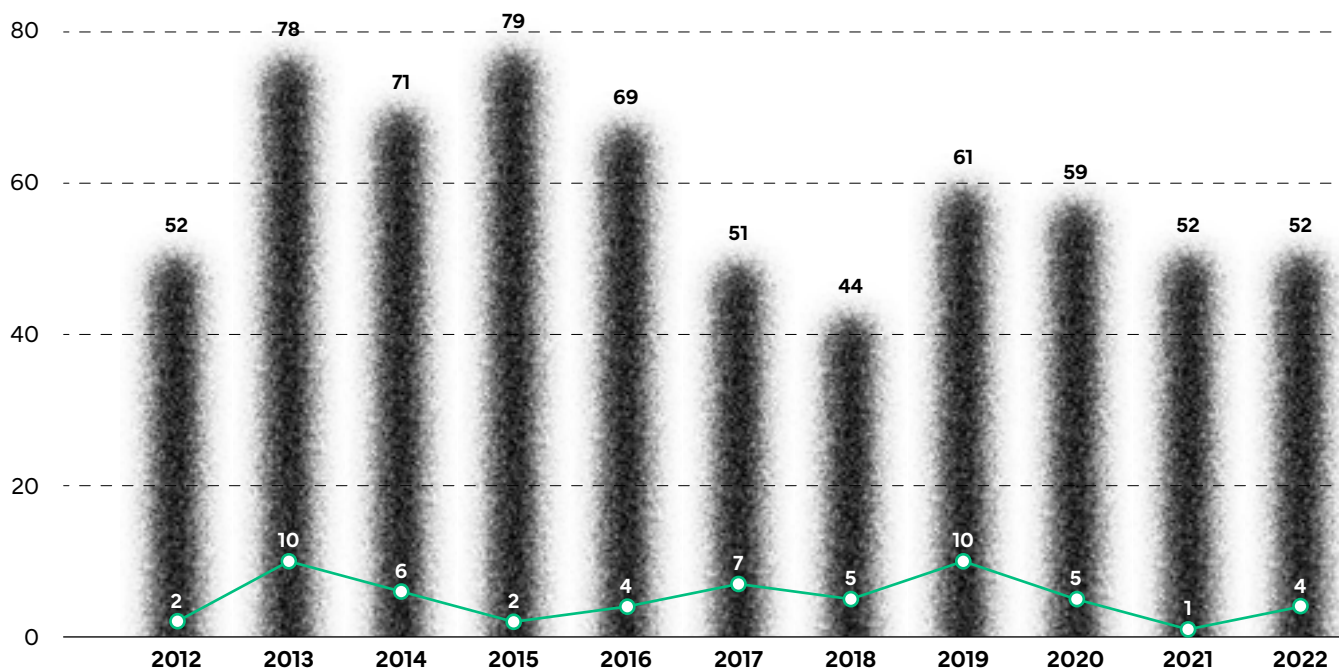
A total of 52 batches of partially fermented grape must (of which 16 batches were requested by a consumer) were taken for laboratory analysis. 4 batches of partially fermented grape must (labelled as burčák) originating in the Czech Republic failed in the laboratory. In the first case, the above-limit actual alcohol content did not meet the definition of a viticultural product (partially fermented grape must is obtained via fermentation of grape must so that it consequently contains a real alcohol content that is higher than 1% by volume, but lower than three fifths of the total alcoholic strength, by volume), and it also exceeded the permitted limit for the natural increase in alcohol content in the product (termed "enrichment"). In the second case, it was proven that the permitted (maximum) limit for the total content of sulphur dioxide was exceeded. In the third case, a serious violation of legal regulations was proven - falsification - unauthorised addition of water took place, and the permitted limit for a natural increase in alcohol content in the product was exceeded (enrichment). In the fourth case, a serious violation of legal regulations was also proven - falsification - unauthorised addition of water.

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

Přehled počtu šarží odebraných do laboratoře a nevyhovujících šarží ČZHM vč. burčáku za období 2012 až 2022

Overview of the number of collected and non-compliant batches of partially fermented grape must (including burčák) for the period 2012 to 2022

sloupce = počet hodnocených šarží; křivka = počet nevyhovujících šarží.
columns = number of evaluated batches; curve = number of non-compliant batches.



(tzv. obohacování). Ve druhém případě bylo prokázáno překročení povoleného (maximálního) limitu pro celkový obsah oxidu siřičitého. Ve třetím případě bylo prokázáno závažné porušení právních předpisů – falšování – nepovolený přídavek vody, společně s překročením povoleného limitu pro přirozené zvyšování obsahu alkoholu ve výrobku (obohacování). Ve čtvrtém případě bylo rovněž prokázáno závažné porušení právních předpisů – falšování – nepovolený přídavek vody.

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

Audity u provozovatelů potravinářských podniků

Audit je jedna z forem kontroly SZPI, jejímž cílem je prověřit funkčnost systémových opatření PPP. Od roku 2008 jsou audity PPP systematicky využívány a v ročních intervalech plánovány. V roce 2022 provedli inspektoři SZPI celkem 93 auditů PPP. Pokud se týká místa kont-

Audits at food processing operators

The audit is one of the forms of CAFIA inspection whose aim is to check the functionality of FBO system measures. Since 2008, FBO audits have been systematically used and planned in annual intervals. In 2022, CAFIA inspectors carried out a total of 93 audits at FBOs. As far as the inspections are concerned, the audits examined a total of 193 types of activity. In some cases, the FBO audit included the inspection of more than one operated food enterprise activity. In 2022, the most frequently audited activity was food production. It was the subject of a food safety audit 127 times in total. This was followed by audited "retail and wholesale activities" (39×), followed by audited public catering activities (27×). The FBO audit remains an integral part of CAFIA's inspection activities, as it is a method that provides not only our authority but also the audited FBO entities with the most comprehensive possible insight into the real operations of food processing companies.

Inspection of protected geographical indication and protected designation of origin of foodstuffs (except for wine)

In accordance with the legislation in force (in particular Regulation (EU) No.1151/2012 and the Regulation of the

rolních akcí, tak bylo auditováno 193 typů činností. Audit PPP tak v některých případech zahrnoval prověření více jak jedné provozované potravinářské činnosti. Nejčetnějšími auditovanými činnostmi v roce 2022 byla výroba potravin. Ta byla celkem 127x předmětem auditu bezpečnosti potravin. Následují auditované „maloobchodní a velkoobchodní činnosti“ (39x), následované auditovanými činnostmi ve společném stravování (27x). Audit PPP zůstávají nedílnou součástí kontrolní činnosti jako metoda, která poskytuje nejen našemu úřadu, ale i auditovaným osobám z řad PPP nejkomplexnější pohled na skutečné fungování potravinářských podniků.

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

Dle platných právních předpisů (zejména nařízení EP a Rady (EU) č. 1151/2012 a nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004) má být u každého výrobce prověřeno dodržování specifikace potravin s chráněným zeměpisným označením (dále jen „CHZO“) a chráněným označením původu (dále jen „CHOP“), jejichž výroba spadá do kontrolní kompetence SZPI. U výrobců je zhodnoceno dodržování specifikace výrobků, tj. technologický postup včetně použitých surovin, na místě jsou dále zhodnoceny senzorické vlastnosti potravin nebo odebrány vzorky do laboratoře. SZPI kontroluje také oprávněnost užití CHZO/CHOP při uvádění výrobků na trh (zejména v obchodech).

V roce 2022 bylo provedeno 117 kontrolních vstupů u 80 kontrolovaných osob; hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 116 vzorků šarží potravin označených CHZO/CHOP – jako nevyhovující byly vyhodnoceny 4 šarže.

Kontroly potravin označených značkou KLASA

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

Celkově bylo v roce 2022 provedeno 114 kontrol KLASA a zkontrolováno 177 šarží oceněných potravin. U 3 kontrolovaných osob byly zjištěny 4 nevyhovující šarže.

Kontrola výrobků s deklarací „Vyrobeno podle české cechovní normy“

Cílem této kontrolní akce bylo prověřit dodržování požadavků na jakost a označování výrobků uváděných na trh s deklarací (logem) „Vyrobeno podle české cechovní normy“ a zkontrolovat, zda u těchto výrobků nedochází ke klamání spotřebitele nedodržením jakosti a požadavků deklarovaných českou cechovní normou.

European Parliament and Council (EC) No. 882/2004 of the European Parliament No. 88/2004), every producer is to be checked for compliance with the rules for the specification of foodstuffs with a protected geographical indication (hereinafter referred to as “PGI”) and protected designation of origin (hereinafter only “PDO”). Inspections assess the compliance of producers with product specifications, i.e. technical procedures, including the raw materials used. The sensory properties of foodstuffs are further evaluated on site, or samples are taken to the laboratory. CAFIA also inspects the legitimacy of the use of PGI/PDO when products are placed on the market (especially in shops).

In 2022, 117 inspections were carried out at 80 inspected entities; 116 samples of food batches marked as PGI/PDO were evaluated on site or taken to a laboratory - 4 batches were found to be unsatisfactory.

Inspections of foodstuffs with the KLASA label

The aim of the inspections was to verify the compliance of producers of foodstuffs awarded the KLASA quality mark with the legal requirements of valid legislation and the above-standard requirements set out in the Methodology with regard to compliance with rules for technical documentation to be submitted together with the application by the producer of the foodstuffs awarded the mark. It is compulsory to meet these conditions, which are committed to voluntarily by the producer, for the entire period for which the mark was awarded.

In 2022, a total of 114 KLASA inspections were carried out and 177 batches of foodstuffs awarded the KLASA quality mark were checked. 4 non-compliant batches were found at 3 checked entities.

Inspection of products with the declaration “Made in accordance with the Czech Guild Standard”

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

A total of 23 inspections were carried out and 54 batches of foodstuffs were checked. No batch of food was found to violate the quality and above-standard parameters specified in the Czech Guild Standard.

Inspection of foodstuffs with the Regional Food label

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

Celkem bylo provedeno 23 kontrol a zkontrolováno celkem 54 šarží potravin. U žádné šarže potravin nebylo zjištěno porušení jakostních a nadstandardních parametrů vyplývajících z požadavků uvedených v českých cechovních normách.

Kontroly potravin oceněných značkou Regionální potravina

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

Celkově bylo v roce 2022 provedeno 128 kontrol potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina a bylo analyzováno 96 šarží takto oceněných potravin. Při kontrolách Regionální potraviny byly zjištěny celkem 4 nevyhovující skutečnosti. 3 šarže potravin nevyhověly požadavkům na min. 70% podíl surovin z daného regionu, 1 výrobce část výroby přesunul do jiného regionu.

Kontrola ekologické produkce

Cílem kontrolní akce bylo ověření dodržování pravidel ekologické produkce, která jsou stanovena nařízením (EU) č. 2018/848, prováděcím nařízením Komise (EU) č. 2021/1165, nařízením (EU) 2021/2306, zákonem č. 242/2000 Sb. a vyhláškou č. 16/2006 Sb. Z větší části byly kontroly zaměřeny na maloobchodní prodejce, neboť v předchozích člancích řetězce provádí kontroly rovněž pověřené kontrolní organizace.

V roce 2022 provedla SZPI při kontrolách ekologické produkce celkem 240 kontrolních vstupů u 150 kontrolovaných osob. Pochybení bylo zjištěno v sedmi případech. Jednalo se převážně o e-shopy, které nebyly registrovány v kontrolním systému ekologické produkce, a dále šlo o neregistrovanou provozovnu.

Od 1.10. 2022 získala SZPI, na základě novely zákona o ekologickém zemědělství, kompetence ke kontrole dovozu ekologické produkce. U tohoto typu kontrol jsou prováděny kontroly před propuštěním zboží do volného oběhu. Bylo zkontrolováno celkem 271 zásilek biopotravin vstupujících do Unie. Všechny zásilky byly vyhodnoceny jako vyhovující a byly propuštěny do volného oběhu jako ekologické.

Laboratorní vzorky ke stanovení pesticidů byly při dovozu odebrány ve 3 případech, kdy se jednalo o komodity dle tzv. guidelines pro členské státy (pokyny EK pro zesílené kontroly vybraných rizikových komodit ze třetích zemí). Šlo o 2 šarže lněného semínka z Kazachstánu a 1 šarži kakaových bobů z Peru. Všechny šarže vyhověly a zásilky byly propuštěny do volného oběhu jako ekologické.

Kontrola potravin (surovin) zaměřená na přítomnost genetické modifikace

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou v České republice na trh uváděny potraviny obsahující nebo vy-

In 2022, a total of 128 inspections of foodstuffs with the Regional Food quality label were performed, and 96 batches of foodstuffs awarded the Regional Food quality label were analysed. Four instances of non-compliance were identified in the Regional Food inspections. 3 batches of foodstuffs did not meet the requirements for a min. 70% share of raw materials from the given region, and 1 producer had moved part of their production operations to another region.

Inspection of organic production

Inspections were performed aimed at verification of compliance with the rules for organic production which are laid down by Regulation (EC) No. 2018/848, Commission Implementing Regulation (EU) No. 2021/1165, Regulation (EU) No. 2021/2306, Act No. 242/2000 Coll. and Decree No. 16/2006 Coll. The inspections focused mainly on retailers, as inspections are carried out for previous links in the chain by authorised inspection bodies.

In 2022, CAFIA carried out a total of 240 inspections at the premises of 150 inspected entities during the organic production inspection activity. Deficiencies were found in 7 cases. These were mostly e-shops which were



robené z geneticky modifikovaných odrůd sóji, kukuřice, rýže, které nejsou v EU schváleny pro použití v potravinách. Účelem kontroly bylo zároveň posoudit, zda jsou potraviny obsahující povolenou GM sóju a GM kukuřici označeny v souladu s požadavky platných právních předpisů. V menší míře byla kontrola zaměřena rovněž na prověření, zda na trh není uváděna geneticky modifikovaná papája.

V rámci kontrolní akce bylo v roce 2022 laboratorně vyhodnoceno celkem 41 šarží potravin (surovin). Jednalo se o 13 šarží potravin vyrobených z kukuřice, 15 šarží rýže a výrobků z rýže, 10 šarží sóji a sójových výrobků a 3 šarže zelené papáji.

V rámci kontrolní akce byla u jedné šarže zelené papáji zjištěna přítomnost genetické modifikace, která nebyla schválena pro potraviny v souladu s nařízením (ES) č. 1829/2003. Další odebrané šarže již splnily požadavky tohoto nařízení.

Kontrola ozářených potravin

Zaměření akce vyplývá z povinnosti každoročně informovat EK o výsledcích kontrol ozářených potravin. Předmětem kontroly byla detekce ozáření u potravin, které nenesly označení, že by byly ozářeny ionizujícím zářením. Kontrolované potraviny byly analyzovány, zda nebyly ozářeny a neoznačeny, či zda nebyly ozářeny v neschválené ozařovně. Výběr analyzovaných komodit

not registered in the organic production inspection system, and there was also one non-registered retailer.

On 1. 10. 2022, based on an amendment to the Act on Organic Agriculture, CAFIA acquired the competence to inspect the import of organic products. In this type of inspection, checks are carried out before the goods are released for free circulation. A total of 271 organic food consignments entering the European Union were checked. All the consignments were evaluated as being satisfactory, and were released into free circulation as ecological products.

Laboratory samples for the determination of pesticides were taken from imports in 3 cases where the “guidelines for member states” applied to the commodities (EC guidelines for the enhanced inspection of selected risky commodities from third countries). These were 2 batches of linseed from Kazakhstan and 1 batch of cocoa beans from Peru. All of the batches were satisfactory, and the consignments were released into free circulation as organic products.

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

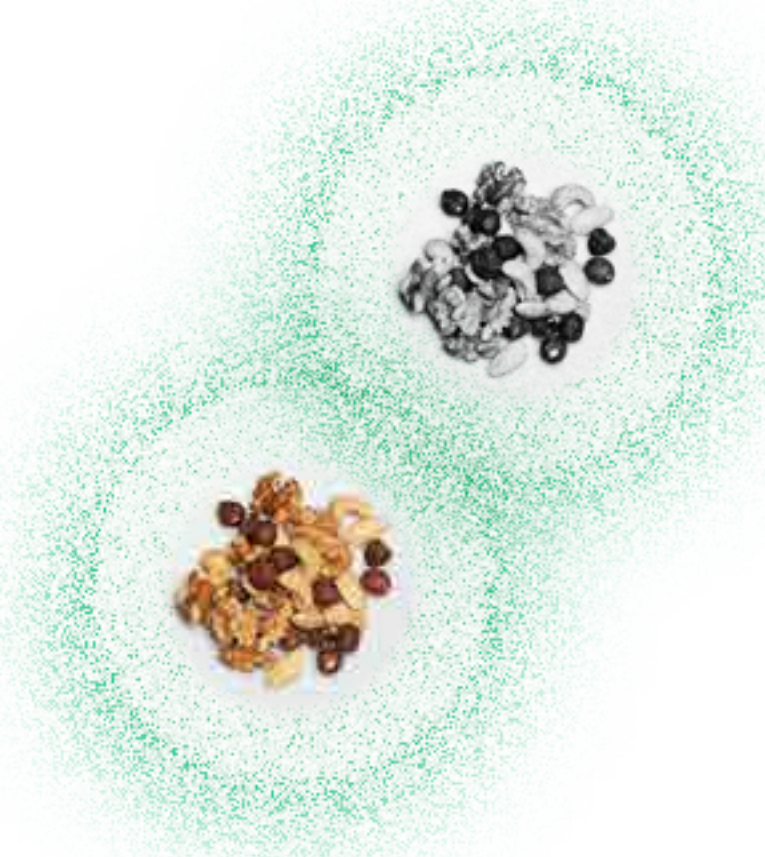
The objective of this inspection activity was to verify whether foodstuffs containing or made from genetically modified varieties of soya, maize and rice that have not been approved for use in foodstuffs in the EU have found their way onto the Czech market. Concurrently, the aim of the inspection was to assess whether foodstuffs containing permitted GM soya and GM maize are labelled in accordance with the applicable legal requirements. To a lesser extent, the inspection also focused on checking that genetically modified papaya has not been placed on the market.

In 2022, a total of 41 batches of foodstuffs (raw materials) were evaluated in laboratories during the inspection activity. This involved 13 samples of foodstuffs made from maize, 15 samples of rice and rice products, 10 batches of soya and soya products, and 3 batches of green papaya.

The inspection activity identified the presence of genetic modification in one batch of green papaya which was not approved for foodstuffs according to Regulation (EC) No. 1829/2003. The other tested batches complied with the requirements of this regulation.

Inspection of irradiated foodstuffs

The focus of the activity stems from the obligation to inform the EC annually about the results of inspections of irradiated foodstuffs. The object of the inspection was the detection of irradiation in foodstuffs which are not marked as having been irradiated by ionising radiation. The inspected foodstuffs were analysed as to whether or not they have been irradiated, or whether they have been irradiated in a non-approved



byl proveden na základě seznamu potravin povolených k ozařování příslušnou vyhláškou, dále pozitivních záchytů z předchozích kontrol a pozitivních záchytů v rámci EU (výroční zprávy členských států a systém RASFF). Při výběru komodit a výrobců byl zohledněn i přehled objednavatelů ozařeni za rok 2021, který poskytla ozařovna Bioster, a. s. V průběhu kontrolní akce bylo odebráno celkem 15 šarží potravin.

Z celkového počtu 15 odebraných šarží se podařilo ověřit ozařeni u 14 analyzovaných šarží. 2 ozařené šarže byly vyhodnoceny jako nevyhovující, jednalo se o doplněk stravy Ašvagandha prášek (neboli indický ženšen kořen, *Withania somnifera*) a česnek mletý. Obě ozařené šarže by bylo možné ozařit a následně informaci o ozařeni uvést na obale. Nicméně se jednalo o potraviny ze třetích zemí, které musejí být doprovázeny dokumentací s údaji o názvu a adrese ozařovny. Tyto doklady nebyly kontrolovanými osobami doloženy (existuje podezření, že byly ozařeny v neschválené ozařovně). U jedné šarže potravin nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit, nebylo možné z nich izolovat dostatečné množství křemičitých minerálů.

Monitorování radioaktivní kontaminace u potravin určených k přímé spotřebě na území ČR

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

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

Odběr 28 šarží potravin, které zahrnovaly šarže ovoce, zeleniny, brambor, obilí, mlýnských obilných výrobků a pekařských výrobků, byl proveden přímo u pěstitelů a výrobců potravin. Zpracování výsledků všech složek radiační monitorovací sítě je plně v kompetenci SÚJB.

2.1.8 Kontrola výroby

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2022 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů provozovatelů potravinářských podniků, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů

irradiation facility. The selection of analysed commodities was made on the basis of the list of foodstuffs for which irradiation is permitted by the relevant decree, as well as positive records from earlier inspections and positive reports within the EU (annual reports of the member states and the RASFF system). When selecting commodities and producers for inspection, consideration was also given to the list of irradiation customers for 2021 provided by the Bioster, a. s. irradiation facility. A total of 15 batches of foodstuffs were analysed during the inspection activity.

Out of the total number of 15 analysed batches, it was possible to check irradiation for 14 of them. 2 of the irradiated batches were evaluated as non-compliant. These were one batch of the food supplement Ashwagandha powder (or Indian ginseng, *Withania somnifera*) and one batch of minced garlic. It would have been possible to irradiate both of the irradiated batches and then place the information about the irradiation on the packaging. However, these were foodstuffs from third countries which must be accompanied by documentation with information containing the name and address of the irradiation facility. These documents were not provided by the inspected entities (it is suspected that they were irradiated in an unapproved irradiation facility). In one foodstuff batch, it was not possible to check for treatment with ionising radiation as it was not possible to isolate a sufficient quantity of siliceous minerals from the samples.

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

The incidence of radiation, including that found in elements of the environment (soil, water, air), and also throughout the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs), is monitored across the EU's member states. Based on the requirements of the State Office for Nuclear Safety (SONS), monitoring is performed concerning the mass activity of radionuclide ^{137}Cs with a half-life of 30 years, whose presence is a possible consequence of the accident at the Chernobyl nuclear power plant. The function of the national monitoring network in the sector of food and feed is assured by the permanent members of the monitoring network (CAFIA, CISTA, SVA, SONS and NRPI).

Samples taken for the radiation monitoring network should represent an optimal distribution in terms of both type and locality, and correspond to the percentages at which the selected foodstuffs appear in the Czech food shopping basket: cereals (12%), potatoes (6%), vegetables (4%) and fruit (4%).

28 samples of foodstuffs, which included batches of fruit, vegetables, potatoes, cereals, milled cereal products and bakery products, were collected directly from growers and food producers. The processing

jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2022. Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP. V průběhu roku 2022 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 11 626 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny) a 693 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). V rámci těchto jednotlivých kontrol ve výrobě potravin byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením na hygienu, na zavedené systémy založené na zásadách HACCP, na prověření funkčnosti tohoto systému, na posouzení úrovně sledovatelnosti, dále na označování, dokumentaci včetně záznamů, data použitelnosti a trvanlivosti apod., u prvovýroby navíc i na dodržování právních předpisů při zemědělském hospodaření v rámci tzv. „Cross Compliance“ – kontroly podmíněnosti za účelem čerpání určitých typů zemědělských dotací a podpor. Kontrolami tak bylo prověřeno 6 824 provozoven potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin a 493 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla např. kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu. V roce 2022 prováděla SZPI u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu bezpečnosti a jakosti potravin, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů.

2.1.9 Kontrola obchodu

Cílem kontrol obchodu s potravinami v roce 2022 bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadovaného způsobu prodeje, šarží prodávaného zboží, dále požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly prodejců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak prodejci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP. Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2022 celkem 29 875 kontrol provozoven v maloobchodní síti, 2 312 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech a 877 kontrol v internetovém obchodu. Kontrolovány byly zejména ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit, což představuje například bezpečnost potravin v sou-

of the results from all the components of the radiation monitoring network is fully within the competence of the SONS.

2.1.8 Production inspections

The concept for the inspection of food production in 2022 was based on a centrally managed inspection plan, on the audit plan for food business operators, and on the risk analysis of primary producers applying for subsidies. Additionally, it took into consideration the plans of individual Inspectorates and also the real situation during 2022. The objective of food production and primary producer inspections was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legal regulations related to the requirements for personal and operational hygiene, and the system requirements for internal food safety inspections of producers (in particular, Regulation (EC) No. 852/2004). Inspectors also checked the compliance of producers with their own inspection procedures based on HACCP principles. Throughout 2022, CAFIA inspectors carried out 11 626 inspections of the premises of food producers (food business operators that manufacture or package foodstuffs), and 693 inspections of primary producers of food (food business operators that are engaged in the cultivation of crops, including the harvesting or picking of wild fruits) were also conducted. Within the scope of these individual food production inspections, inspections were performed with a targeted focus on hygiene, the introduction of systems based on HACCP, the verification of system functionality, the assessment of the level of traceability, and also labelling and documentation, including records, expiry dates, shelf life, etc. For primary producers, additional agricultural regulation compliance inspections were performed in the context of the 'Cross Compliance' system, which checks compliance for producers claiming certain types of agricultural subsidies and aid. Inspections thus verified 6 824 food business operator facilities involved in food production, and 493 involved in primary production. Inspections were performed repeatedly at some food business operators. The reasons for this included the need to verify whether previous corrective measures that had been imposed were being met, or the need for a higher frequency of inspections as a result of previous risk evaluations at the facility in question. In 2022, CAFIA also performed inspections at the premises of food producers with a specific focus on the fulfilment of other provisions contained in legal regulations. These included, for example, the taking of samples in order to check food safety and quality, inspections of accompanying food documentation, and inspections of packaging.

vislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji potravin, správnost údajů uváděných při prodeji nebalených či zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodávaného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod. Kontrola prověřila celkem 18 807 maloobchodních provozoven, 1 117 velkoobchodních potravinářských podniků a 517 provozoven náležejících internetovému obchodu. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném roce vícekrát, a to ze stejných důvodů, jako tomu bylo u výrobců. Z pohledu jednotlivých komodit prověřovaných v obchodní síti byla kontrola v roce 2022 zaměřena nejvíce na čerstvou zeleninu včetně čerstvých hub a brambor. Dalšími komoditami s četnější frekvencí kontrol pak bylo v roce 2022 čerstvé ovoce, následováno masnými výrobky, vínem a mléčnými výrobky. Náležitá pozornost byla zaměřena také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše.

2.1.10 Kontrola internetového obchodu

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhala kontinuálně v průběhu celého roku 2022. Počet kontrol v této oblasti se vrátil k číslům obvyklým před vypuknutím pandemie COVID-19. SZPI při kontrole využívala jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu pod zastřenou identitou.

Na konci roku 2022 bylo v informačním systému SZPI registrováno téměř 6 000 PPP nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu, ať už se skladem nebo bez skladu. Inspektoři SZPI provedli v roce 2022 celkem 877 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 491 kontrolovaných osob v 517 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 236 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. 46 % kontrol skončilo s nevyhovujícím výsledkem.

Internetový prodejce je z hlediska potravinového práva považován za PPP a SZPI proto kontrolovala, zda prostřednictvím internetu byly na trh uváděny bezpečné a jakostní potraviny a zda byly dodržovány ostatní požadavky (hygiena, dodání spotřebiteli, skladování a manipulace s potravinami, oznámení o zahájení činnosti aj.). Velká pozornost byla věnována také uvádění informací

2.1.9 Sales inspections

In 2022, the objective of inspections of grocery stores and stores selling foodstuffs was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legal regulations related to required sales methods, batches of goods sold, personal and operational hygiene, and also the requirements of retailers' internal control systems with a focus on food safety (in particular, the requirements of Regulation (EC) No. 852/2004). Inspectors also checked the compliance of vendors with their own control procedures based on HACCP principles. In 2022, CAFIA inspectors carried out a total of 29 875 inspections of establishments in the retail network, while 2 312 inspections were carried out at warehouses and 877 at e-shop facilities. The inspections mainly focused on those obligations that can be directly affected by vendors, for example food safety in relation to storage conditions, compliance with recommended temperatures for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for the sale of foodstuffs, the correctness of records kept relating to the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, the suitability of store facilities for the range of goods sold, compliance with 'best before' and 'use by' dates, etc. A total of 18 807 food business operators engaged in the retail sale of foodstuffs, 1 117 premises belonging to wholesale food business operators, and 517 e-shop facilities were inspected. It was again necessary in the food retail sector for some establishments to be checked several times in the given year, for the same reasons as in the case of producers. As far as individual commodities in the retail network were concerned, the inspections in 2022 focused mainly on fresh vegetables, including fresh mushrooms and potatoes. Other commodities with more frequent inspections in 2022 were fresh fruit, followed by meat products, wine and dairy products. Due attention was also paid to other commodities that are important from the point of view of the consumer's shopping basket.

2.1.10 Inspections of internet shops

Inspections of compliance with the requirements of food legislation and consumer protection regulations when selling goods through e-shops, including sales through social networks, were carried out on a continuous basis throughout 2022. The number of inspections in this area has returned to the numbers usual before the outbreak of the COVID-19 pandemic. During the inspections, CAFIA officials used standard tools and

o potravinách včetně neschválených zdravotních a výživových tvrzení a kontrole nekalých obchodních praktik.

Tradičně vysoké zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2022 doplňky stravy. Tyto výrobky např. na hubnutí, růst svalů, klouby, posílení imunity nebo proti alkoholismu jsou často nabízeny na webových stránkách v českém jazyce za české koruny, ale dodavatel mnohdy sídlí mimo území ČR a obvykle i EU. Protože kontrola takových dodavatelů je limitována územní působností českých kontrolních úřadů, SZPI vytvořila a postupně aktualizuje seznam rizikových webových stránek (viz www.potravinynapranryri.cz – sekce Rizikové webové stránky).

Novela zákona o Státní zemědělské a potravinářské inspekci (SZPI) účinná od října 2022 umožnila i zcela nové opatření. SZPI vede od 1. 10. 2022 v souladu s ustanovením § 3 odst. 4 písm. f) zákona o SZPI seznam internetových stránek s nabídkou nebezpečných potravin nebo jejichž obsah závažným způsobem porušuje požadavky stanovené právními předpisy, k jejichž kontrole je inspekce příslušná a zveřejňuje ho na svých internetových stránkách (viz www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx). Zákon o SZPI v § 3d ukládá povinnost poskytovatelům služby přístupu k internetu na území České republiky zamezit přístup k internetovým stránkám uvedeným v tomto seznamu, a to do 15 dnů ode dne zveřejnění internetové stránky v tomto seznamu. Tyto stránky se objeví rovněž na webu Potravi-

methods, and also made use of their legal authority to carry out the inspection of purchases made incognito (mystery shopping).

Almost 6 000 food business operators with and without warehouse storage facilities offering foodstuffs via the Internet were registered in the CAFIA information system by the end of 2022. In 2022, CAFIA inspectors carried out a total of 877 inspections that specifically focused on online sales from 491 individual entities at 517 establishments. Out of this number, 236 inspections were carried out in the form of, e.g. a test purchase from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were based on consumer notifications. 46% inspections ended with an unsatisfactory result.

From the perspective of food legislation, an Internet retailer is considered to be a food business operator, and therefore CAFIA checked whether safe and quality foodstuffs were being placed on the market via the Internet, and also if other requirements were being met (hygiene, delivery to the customer, storage and handling of foodstuffs, notification of the commencement of business activity, etc.). Considerable attention was also paid to the information declared about the foodstuffs. This included the investigation of unauthorised health and nutritional claims, and the inspection of unfair business practices.

In 2022, food supplements were (as is traditional) a major area for online sales inspections. These products for, e.g. weight loss, muscle growth, joints, the strengthening of the immune system, or for use against alcoholism, are frequently offered on websites in the Czech language for Czech crowns, but the supplier is often based outside the Czech Republic, and often even outside the EU. As the inspection of such suppliers is limited by the territorial competence of the Czech inspection authorities, CAFIA has created and is gradually updating a list of potentially risky websites (see www.potravinynapranryri.cz – section Risky websites).

The amendment to the Act on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (CAFIA), effective from October 2022, has also enabled completely new measures. From 1. 10. 2022, in accordance with the provisions of Section 4 (f) of the Act on CAFIA, CAFIA has been managing a list of websites offering dangerous foodstuffs and foodstuffs with ingredients that seriously violate the requirements established by legal regulations and which should be the subject of inspection. CAFIA publishes this list on its website (see www.szpi.gov.cz/en/article/list-of-blocked-websites.aspx). Section 3d of the Act on CAFIA imposes an obligation on internet access service providers on the territory of the Czech Republic to block access to websites named on this list within 15 days of the date of publication of said websites on the list. These pages will also appear on the Food

ny na pranýři v sekci Rizikové webové stránky se zdůrazněním, že jde o stránky v ČR „blokované“.

Pillory website in the Risky websites section, emphasizing that they are sites which are “blocked” in the Czech Republic.

2.1.11 Kontrola reklamy

Kontrola reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb. o regulaci reklamy probíhala po celý kalendářní rok 2022 v souladu s kompetencemi SZPI dle tohoto právního předpisu (kontrola některých požadavků na tištěnou nebo internetovou reklamu na potraviny). Kontrolovanými subjekty byly v tomto případě zadavatelé, zpracovatelé a šířitelé reklamy s výjimkou rozhlasového a televizního vysílání (v těchto případech provádí kontrolu Rada pro rozhlasové a televizní vysílání).

SZPI provedla v roce 2022 celkem 125 kontrol u 71 kontrolovaných osob. Většina provedených kontrol byla realizována na základě podnětů (spotřebitelů, médií, ostatních dozorových orgánů atd.). Nejvíce nevyhovujících zjištění se týkalo internetové reklamy, a to hlavně u doplňků stravy.

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

2.1.12 Podněty ke kontrole

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů nebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2022 SZPI přijala celkem 3 486 podnětů, což je o 417 podnětů více než v roce 2021.

Z celkového počtu podnětů bylo 897 vyhodnoceno jako oprávněných a 1 456 jako neoprávněných nebo u nichž nebylo možné jednoznačně rozhodnout o jejich oprávněnosti. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci.

Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, čerstvého ovoce a zeleniny, mléčných výrobků a pekařských výrobků. Předmětem podaných podnětů byla v nejvíce případech nevyhovující jakost potraviny, která často souvisela s hygienickými nedostatky na prodejní, dále potraviny

2.1.11 Inspection of advertising

The inspection of advertising according to Act No. 40/1995 Coll. on the regulation of advertising took place throughout the calendar year of 2022 in accordance with CAFIA's competencies and according to that legal regulation (checking that certain requirements for printed and internet advertising for foodstuffs are met). The entities inspected in this case were clients, creators, and distributors of advertising, with the exception of entities involved in radio and television broadcasting (which are inspected by the Council for Radio and Television Broadcasting).

In 2022, CAFIA conducted a total of 125 inspections of 71 entities. Most of the inspections were carried out based on notifications (from consumers, the media, other supervisory bodies, etc.). The biggest number of non-compliant findings concerned online advertising, in particular of food supplements.

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

2.1.12 Inspection notifications

A common type of inspection performed by CAFIA involves the handling of notifications received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2022 CAFIA received 3 486 notifications in total, which is 417 more than in 2021.

Out of the total number of notifications, 897 were evaluated as justified and 1 456 as either unjustified, or impossible to unambiguously verify. The remainder have not yet been fully processed, or were resolved by other

po DP a DMT a nevyhovující označování potravin. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 2 363 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 565 šarží.

2.1.13 Opatření

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

V roce 2021 uložila SZPI 19 819 opatření, nejčastějším typem opatření bylo Opatření k odstranění zjištěných nedostatků (19 424 případů), Uložení povinnosti provést laboratorní rozbor (145 případů) a Uložení povinnosti dle zákona č. 40/1995 Sb. (32 případů).

V roce 2021 uložila SZPI celkem 11 857 zákazů v celkové výši 24 737 474 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 162 zákazů v celkové výši 4 370 859 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 602 zákazů v celkové výši 14 447 991 Kč na šarže tuzemského původu a 4 608 zákazů v celkové výši 5 677 315 Kč na šarže zahraniční. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zakázky nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 610 zákazů v celkové výši 328 653 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 520 zákazů v celkové výši 447 841 Kč). Z ostatních oborů pak následovala čokoláda a cukrovinky (1 036 zákazů v celkové výši 476 440 Kč), studená kuchyně (uloženo 704 zákazů v celkové výši 61 900 Kč) a pekařské výrobky, u nichž bylo uloženo 606 zákazů v celkové výši 363 641 Kč. Největší finanční objem zákazů (13 388 850 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru obilniny (3 305 740 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru doplňky stravy, jejichž výše dosáhla 2 221 903 Kč, a dále v oboru skořápkové plody s finanční výší zákazů 919 085 Kč.

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

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. Kontrola dovozu je zaměřena zejména na rizikové komodity, které dle bezprostředně závazných předpi-

means, e.g. by referring them to a different supervisory body or institution.

In terms of individual commodities, the most frequent subjects of complaint were meat and meat products, fresh fruit and vegetables, dairy products and baked products. The object of submitted complaints was, in most cases, deficient foodstuff quality that was often related to sanitary inadequacies in the store, foodstuffs after their 'use by' and 'best before' dates, and also non-compliant food labelling. A total of 2 363 batches of food and food products were inspected on the basis of notifications, and 565 of these were found to be non-compliant.

2.1.13 Measures

CAFIA has the right to impose measures aimed at ensuring the elimination of identified deficiencies. The range of measures available includes banning the sale of foodstuffs, the destruction of foodstuffs, the relabelling of food, and ordering the performance of laboratory analyses before food is placed on the market.

In 2021, CAFIA imposed 19 819 measures, the most common type being measures to eliminate identified deficiencies (19 424 cases), imposition of the obligation to perform laboratory analyses (145 cases), and imposition of the obligation pursuant to Act No. 40/1995 (32 cases).

In 2021, CAFIA imposed a total of 11 857 bans with a total value of 24 737 474 CZK. 162 of the above bans, amounting to a total of 4 370 859 CZK, were imposed on food producers, 6 602 bans totalling 14 447 991 CZK were on batches of domestic origin in shops, and 4 608 bans were on foreign batches totalling 5 677 315 CZK. The foodstuffs upon which bans were most often imposed included dairy products (a total of 2 610 bans imposed, totalling 328 653 CZK) and meat products (2 520 fines totalling 447 841 CZK). These were followed by chocolate and confectionery (1 036 bans totalling 476 440 CZK), cold food (704 bans totalling 61 900 CZK) and baked products, where 606 bans were imposed, totalling 363 641 CZK. The highest financial sum in terms of bans (13 388 850 CZK) was imposed on wine and in the area of cereals (3 305 740 CZK). It is also worth mentioning that the financial volume of bans in the field of food supplements amounted to 2 221 903 CZK, and in the field of nuts, the financial volume of bans amounted to 919 085 CZK.

sů EU podléhají zvláštnímu režimu dovozu a při vstupu musí být podrobeny systematické nebo námatkové kontrole.

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

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

V roce 2022 byly prováděny kontroly dovozu zejména dle nařízení (EU) 2019/1793 o dočasném zintenzivnění úředních kontrol a mimořádných opatření upravujících vstup určitého zboží z určitých třetích zemí do Unie, kterým se provádějí nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 a (ES) č. 178/2002. Dle tohoto nařízení bylo v roce 2022 při dovozu zkontrolováno celkem 114 zásilek. Vzorky byly odebrány z 20 zásilek. Jeden byl vyhodnocen jako nevyhovující. Do volného oběhu nebylo propuštěno celkem 8 zásilek – 1 z důvodu nevyhovujících laboratorních rozborů, 1 kvůli nevyhovující kontrole identity a 6 z důvodu nevyhovující kontroly dokumentace.

Nařízení (EU) 2019/1793 rovněž obsahuje seznam komodit, jejichž dovoz do Unie je pozastaven. V roce 2022 se jednalo o sušené fazole z Nigérie. Pokus o dovoz této komodity nebyl v roce 2022 přes ČR uskutečněn.

Dle prováděcího nařízení Komise (EU) 2022/1533, kterým se stanoví zvláštní podmínky pro dovoz krmiv a potravin pocházejících nebo odesílaných z Japonska po havárii v jaderné elektrárně Fukušima, nebyla v roce 2022 dovezena žádná zásilka.

Dle rozhodnutí č. 2011/884/EU je při dovozu kontrolováno, zda zásilky rýže z Číny či produkty z ní vyrobené nejsou geneticky modifikovány. V roce 2022 nebyla dovezena žádná zásilka.

Při dovozu jsou rovněž kontrolovány i klíčky a semena určená k nakličování (na přítomnost vybraných patogeních mikroorganismů) dle nařízení (EU) 2020/2235. Tyto komodity však v roce 2022 nebyly do ČR dovezeny.

Dle nařízení (EU) 2020/1158 jsou kontrolovány i volně rostoucí houby, borůvky a brusinky z vybraných třetích zemí, postižených jadernou havárií v Černobylu, a to na hladinu radioaktivní kontaminace. V roce 2022 nebyla přes ČR dovezena žádná zásilka.

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

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

From 1st October 2022, CAFIA also checks compliance with the rules for organic products when organic food is imported from third countries. More detailed information on the import of organic food can be found in paragraph 2.1.7 in the section Inspection of organic production.

Some of these commodities may only enter the territory of the Union through a border inspection post, or, where appropriate, an inspection point. Other commodities do not have defined entry point requirements. In the Czech Republic, all customs offices serve as entry points. There is only one border control point in the Czech Republic: Václav Havel Airport Prague. There is also only one designated "control point" in the Czech Republic: the Customs Office for Central Bohemia, Rudná u Prahy regional office. Both of these places fall within the territorial competence of the CAFIA Inspectorate in Prague.

In 2022, import inspections were carried out primarily in accordance with Regulation (EU) No. 2019/1793 on the temporary intensification of official inspections and emergency measures governing the entry of certain goods from certain third countries into the Union, implementing Regulations (EU) No. 2017/625 and (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and Council. According to this regulation, a total of 114 consignments were inspected during 2022. Samples were taken from 20 consignments. One was evaluated as unsatisfactory. A total of 8 consignments were not released into free circulation - 1 due to unsatisfactory laboratory analyses, 1 due to an unsatisfactory identity check, and 6 due to unsatisfactory documentation checks.

Regulation (EU) No. 2019/1793 also contains a list of commodities whose imports into the Union have been suspended. In 2022 it featured a ban on imports of dried beans from Nigeria. An attempt to import this commodity via the Czech Republic was not made in 2022.

Od 10. 7. 2015 je platné nařízení (EU) č. 2015/949, kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné některými třetími zeměmi u některých potravin, pokud jde o přítomnost některých mykotoxinů. V případě provedení předvývozní kontroly by frekvence fyzických kontrol měla být menší než 1%. U zásilek bez předvývozní kontroly je frekvence kontrol stanovena dle vlastní analýzy rizika členskými státy. V roce 2022 byly přes ČR dovezeny 2 zásilky pšenice z Kanady bez předvývozní kontroly a 2 zásilky mandlí bez předvývozní kontroly. Při kontrole byl odebrán vzorek u 1 zásilky pšenice a 1 zásilky mandlí. Rozbory byly u obou vyhovující.

Při dovozu jsou sledovány rovněž komodity, které byly na základě zjištění kontrol v trhu vyhodnoceny jako rizikové a nejsou zařazeny do seznamů komodit, u nichž je dovoz zpřísněn evropskými právními předpisy – v roce 2022 šlo konkrétně o gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí. V roce 2022 byly dovezeny celkem 4 takové zásilky. Vzorky odebrány nebyly. Jedna zásilka nebyla z důvodu obsahu nepovolené látky pro tento typ potravin propuštěna do volného oběhu.

With regard to Commission Implementing Regulation (EU) No. 2022/1533, which lays down special conditions for the import of feed and foodstuffs originating in or sent from Japan following the accident at the Fukushima nuclear power plant, no consignment was imported in 2022.

Pursuant to Decision (EU) No. 2011/884, consignments of rice from China and products made from such rice are inspected upon import to see if they are genetically modified. No such consignment was imported in 2022.

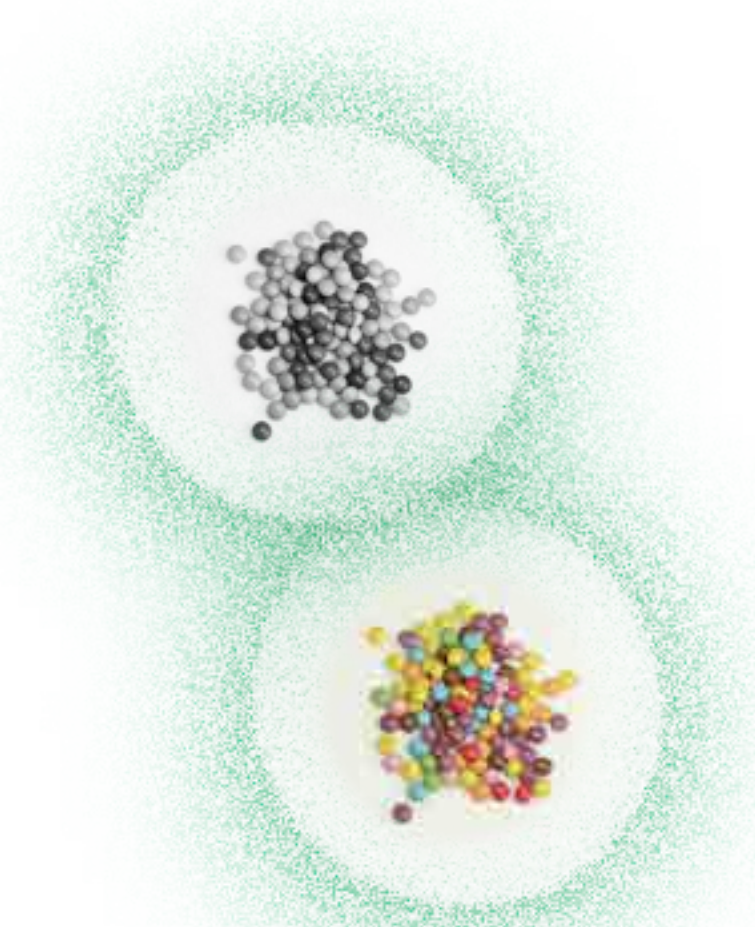
Sprouts and seeds intended for germination are also inspected on import (for the presence of selected pathogenic microorganisms) in accordance with Regulation (EU) No. 2020/2235. However, these commodities were not imported into the Czech Republic in 2022.

Pursuant to Regulation (EU) No. 2020/1158, wild mushrooms, blueberries and cranberries from third countries affected by the Chernobyl nuclear accident are also inspected to detect the level of radioactive contamination present. In 2022, no consignment was imported through the Czech Republic.

Since 10. 7. 2015, Regulation (EU) No. 2015/949 approving pre-export inspections to be carried out on certain foodstuffs by certain third countries to check for the presence of certain mycotoxins has come into effect. If a pre-export check is done, the frequency of physical inspections should be less than 1%. For consignments without pre-export checks, the inspection frequency is stipulated based on the member states' own risk analyses. In 2022, 2 consignments of wheat from Canada were imported through the Czech Republic without pre-export inspection and 2 consignments of almonds without pre-export inspection. During the inspection, a sample was taken from 1 consignment of wheat and 1 consignment of almonds. The analyses were satisfactory in both cases.

Monitoring is also performed with regard to imported commodities that have been assessed as risky based on market findings yet are not included in the lists of commodities for which imports are more strictly controlled by European legislation – in 2022, these were gummy candies from all third countries. In 2022, 4 such consignments in total were imported. Samples were not taken. One consignment was not released into free circulation due to its content of an unauthorized substance for this type of food.

In 2022, 5 consignments to which no relevant regulations could be applied were imported. Inspections of these consignments were made due to suspected non-compliance with legislation. Samples were taken from three consignments. All of the consignments were released into free circulation.



V roce 2022 bylo dovezeno 5 zásilek, na které se nevztahují žádné přímo použitelné předpisy. Kontroly těchto zásilek byly provedeny z podezření na nedodržení právních předpisů. U třech zásilek byly odebrány vzorky. Všechny zásilky byly propuštěny do volného oběhu.

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

Dle výše uvedených předpisů bylo v roce 2022 dovezeno celkem 127 zásilek. Do laboratoře bylo odebráno celkem 25 vzorků, z nichž 1 byl vyhodnocen jako nevyhovující. Na základě výše uvedených kontrol nebylo 9 zásilek propuštěno do volného oběhu.

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

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

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

V roce 2022 bylo na SZPI doručeno celkem 305 250 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlášovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Kontrola na základě analýzy rizika v místě určení byla provedena u 808 nahlášených potravin.

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

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

A total of 127 consignments were imported pursuant to the above regulations in 2022. A total of 25 samples were taken for laboratory testing, out of which 1 was evaluated as non-compliant. Based on the above-mentioned inspections, 9 consignments were not released into free circulation.

CAFIA informs other member states and the European Commission regarding rejected consignments of imported foodstuffs and primary ingredients via the RASFF system. The aim of this measure is to prevent foodstuffs that do not comply with health requirements from entering the single market via different points of entry into the territories of other member states.

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

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

In 2022, a total of 305 250 foodstuff reports were submitted to CAFIA. All reports were made using CAFIA's web-based reporting application, which can be found at the address www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Inspections at the point of delivery were performed for 808 reported foodstuffs.

Samples of selected foodstuffs were taken for laboratory testing, and the following analytes were monitored: pesticide residues (apples, cabbage, potatoes, carrots, peppers, tomatoes, pears, garlic, poppyseed), chlorates (carrots, potatoes, tomatoes), heavy metals (apples, cabbage, carrots, potatoes, food supplements), streptomycin in apples, polyaromatic hydrocarbons (apples, cabbage), and morphine alkaloids in poppy seed. Furthermore, other information was verified in the labora-

sahu jednotlivých funkčních látek s deklarací na obalu u doplňků stravy.

Za uvedené období bylo odebráno 146 šarží do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 7 šarží:

- 4 šarže brambor konzumních pozdních, ve třech případech deklarovaná odrůda neodpovídala skutečnosti a v jednom případě byla nalezena rezidua pesticidů
- 1 šarže rajčat z důvodu obsahu reziduí pesticidů
- 1 šarže máku z důvodu překročení obsahu morfinových alkaloidů
- 1 šarže doplňků stravy z důvodu neodpovídajícího obsahu látek uvedených na obalu

2.1.16 Kontroly ve společném stravování

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

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

Koncepce kontroly SZPI ve společném stravování v roce 2022 vycházela zejména z plánu komplexních kontrol a ústředně řízených tematických kontrol. V segmentu provozovatelů poskytujících stravovací služby věnuje SZPI dlouhodobě velkou pozornost zejména kontrole hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Kontroly v provozovnách společného stravování v roce 2022 byly rovněž zaměřeny na prověření povinnosti provozovatelů zpřístupnit spotřebitelům informaci o alergenních látkách. Dlouhodobým cílem kontrolní činnosti SZPI v oblasti stravovacích služeb je rovněž postihovat případy klamání spotřebitele a falšování potravin. V roce 2022 věnovala SZPI velký prostor také kontrolám zaměřeným na bezpečnost potravin, při kterých bylo mimo jiné prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány fritovací tuky a oleje vykazující známky nepřijatelného stupně tepelného rozkladu a nejsou vhodné k lidské spotřebě. Součástí kontroly fritovacích olejů a tuků byl i v některých případech odběr vzorků fritovaných hraček ke stanovení obsahu akrylamidu.

tory, such as the varietal identity and uniformity of potatoes, and the agreement of the real content of individual functional substances with the declaration on the packaging of food supplements.

146 batches were taken for laboratory testing during the above period. A non-compliant result was found in 7 batches:

- 4 batches of late ware potatoes: in three cases, the declared variety did not correspond to reality, and in one case, pesticide residues were found
- 1 batch of tomatoes due to their content of pesticide residues
- 1 batch of poppy seed because the content of morphine alkaloids exceeded permissible levels
- 1 batch of food supplements due to the non-correspondence of the real content of substances with that stated on the packaging

2.1.16 Inspections at public catering facilities

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

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

The 2022 CAFIA inspection concept for public catering was based primarily on a schedule of comprehensive inspections and centrally managed thematic inspections. In the segment of operators providing catering services, CAFIA has long paid particular attention to the inspection of hygiene requirements stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.

Inspections at public catering facilities in 2022 also focused on the verification of whether operators meet the requirement to make information about allergens available to consumers. The long-term goal of CAFIA inspection activities in the area of catering services is to punish cases of consumer misinformation and food adulteration. In 2022, CAFIA also prioritised food safety inspections that checked, among other things, whether frying fats and oils that show signs of an unacceptable degree

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

V průběhu roku 2022 provedli inspektoři SZPI celkem 14 988 kontrol provozoven společného stravování, při 4 114 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 10 495 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 3 289 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 31,3 %.

Problémy s dodržováním hygienických požadavků ukázaly i výsledky cílené kontrolní akce zaměřené na dodržování mikrobiologických požadavků stanovených nařízením (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny při výrobě točených a kopečkových zmrzlin. Ze 169 odebraných vzorků nebalených točených a kopečkových zmrzlin bylo nesplnění kritéria hygieny výrobního procesu zjištěno u 90 vzorků (53,3 %), u kterých byla překročena limitní hodnota stanovená pro ukazatel přítomnost bakterií Enterobacteriaceae.

Dalším typem kontrol, kdy mikrobiologické ukazatele indikují problémy s dodržováním hygienických požadavků, jsou kontroly zaměřené na výrobce ledu určeného zejména k přípravě nápojů. Cílem kontroly zdravotní nezávadnosti ledu určeného do nápojů bylo ověřit, zda provozovatelé plní ustanovení nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, týkající se výroby ledu, manipulace s ním a jeho skladování. Celkem bylo odebráno 94 vzorků ledu, u 70 vzorků (74,5 %) bylo zjištěno nedodržení limitních hodnot stanovených vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu. V 16 případech se jednalo o překročení zdravotních limitů pro (intestinální) enterokoky a *Escherichia coli* a v 54 případech pouze o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií rostoucích při 22 °C a 36 °C.

Většina vzorků ledu (90) byla odebrána z výrobníků ledu, z nichž 68 bylo nevyhovujících (75,6 %). Ve 4 případech byly odebrány balené ledy (dva vzorky originálně uzavřeného balení a dva z otevřeného balení). Z balených vzorků ledu dva nevyhověly.

Vysoká frekvence případů, kdy nejsou dodržovány legislativní požadavky pro provozování potravinářských podniků, svědčí o obecně nižší úrovni znalostí a o problémech s naplňováním základních požadavků potravinového práva u velké části provozovatelů společného stravování. Výsledky kontrol v provozovnách společného stravování v roce 2022 v tomto směru korespondují s výsledky kontrol provedených SZPI v předchozích letech.

of thermal decomposition and thus are not suitable for human consumption are being used in the preparation of meals. In some cases, the testing of frying oils and fats involved taking samples of fried potatoes to detect acrylamide content.

Detailed information about the results of targeted inspection activity is provided in Chapter 2.1.7 (Thematic and ad hoc inspections).

Throughout 2022, CAFIA inspectors conducted a total of 14 988 inspections of public catering facilities, during which violations of applicable legal regulations were found in the case of 4 114 inspections. Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities. Out of the total number of 10 495 inspections focused on hygiene requirements, 3 289 inspections revealed non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, i.e. 31.3%.

Problems regarding compliance with sanitary requirements were also revealed by a targeted inspection activity focused on the fulfilment of microbiological requirements stipulated by Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs during the production of whipped and scoop ice cream. Out of 169 samples of unpackaged whipped and scoop ice cream, failure to meet the hygiene criteria for the production process was identified in 90 samples (53.3%). In these cases, the limit value stipulated for the indicator of Enterobacteriaceae presence was exceeded.

Another type of inspection in which microbiological indicators show problems concerning compliance with sanitary requirements are inspections focused on ice makers designated mainly for the preparation of beverages. The aim of the beverage ice hygiene safety test was to verify whether operators are following the provisions of Regulation (EC) No. 852/2004 Coll. on the hygiene of foodstuffs concerning the production of ice, its handling and storage. A total of 94 samples of ice were taken, 70 of which (74.5%) failed to meet the limit values stipulated by Decree No. 252/2004 Coll. laying down Sanitary Requirements for Drinking and Hot Water. In 16 cases, the health limits for (intestinal) enterococci and *Escherichia coli* were exceeded, and in 54 cases, only the hygiene limits for coliform bacteria and colony counts at 22 °C and 36 °C were exceeded.

The majority of the ice samples (90) were taken from ice makers, of which 68 were non-compliant (75.6%). In 4 cases, packaged ice was taken (two samples of originally closed packaging and two from open packaging). 2 of the packaged ice samples were non-compliant.

The high frequency of cases in which legislative requirements for the operation of food production facilities

V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2022 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 48 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 34,8 % všech uzavřených potravinářských provozoven (138), v roce 2021 to bylo 18,1 %. V porovnání s rokem 2021 tedy došlo k výraznému nárůstu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což do značné míry může souviset s omezeným provozem zařízení společného stravování v roce 2021 v důsledku mimořádných epidemiologických opatření v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2022 zaměřovaly, byla povinnost provozovatelů společného stravování zpřístupnit spotřebiteli informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů, která byla do zákona o potravinách zapracována na základě nařízení (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2022 celkem 5 243 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 198 kontrol (tj. přibližně v 3,8 % kontrol). Mezi časté nedostatky při kontrolách

were not fulfilled testified to the generally lower level of awareness and problems with meeting the basic requirements of food legislation of a large portion of public catering facility operators. The results of inspections at public catering facilities in 2022 correspond to the results of inspections conducted by CAFIA in previous years in this regard.

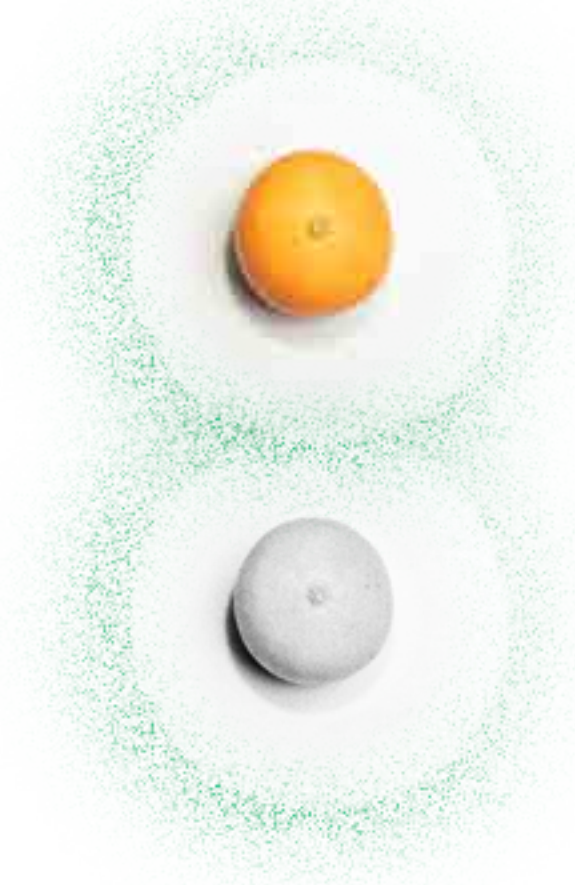
In a number of cases, failure to meet basic hygiene requirements resulted in a ban on the facility, or a part thereof. During 2022, a total of 48 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. The closed public catering facilities accounted for 34.8% of all closed food facilities (138); in 2021, it was 18.1%. Compared to 2021, there was a significant increase in the number of closed catering establishments, which can largely be related to the limited operation of catering establishments in 2021 due to extraordinary epidemiological measures in connection with the COVID-19 pandemic.

An important area which CAFIA inspections focused on in 2022 was the obligation of catering operators to make information on allergenic substances used in the preparation of meals accessible to consumers. This requirement has been incorporated into the Act on Foodstuffs based on Regulation (EU) No. 1169/2011 on the Provision of Food Information to Consumers.

In 2022, CAFIA inspectors carried out a total of 5 243 inspections, during which checks were made to determine whether or not operators had made information on the allergenic substances in offered dishes available to consumers. Failure to meet this obligation to notify was identified in 198 inspections (i.e. about 3.8% of inspections). Frequent deficiencies found during the inspections focused on allergenic substances included inaccurate or incomplete information listings, the absence of mandatory information for a specific part of the offered range of foodstuffs, and the declaration of allergens using numerical codes without an explanation. The inspections also determined whether or not the information on allergens was true. The inspections showed that in some cases, information provided on allergens did not correspond to the recipe used, or the composition and labelling of the primary ingredients used. The undeclared presence of allergenic substances was then proven by laboratory analyses.

2.1.17 Inspections of honey

In 2022, 43 batches of honey were taken as part of routine inspections. For honey, the country of origin in which the honey was harvested must be indicated. 12 batches declared the Czech Republic as the coun-



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

2.1.17 Kontroly medu

V roce 2022 bylo v rámci běžných kontrol odebráno 43 šarží medu. U medu musí být uvedena země původu, ve které byl med sklizen. U 12 šarží byla jako původ medu uvedena ČR, u 21 šarží byl uveden původ „směs medů ze zemí EU a zemí mimo EU“, u 4 šarží „směs medů ze zemí EU“, u 1 šarže „směs medů ze zemí mimo EU“, u 1 šarže Francie, stejně tak u 1 šarže Itálie a u 1 šarže Maďarsko. V jednom případě se jednalo o směs medů, které pocházely z více zemí a všechny země byly uvedeny na etiketě.

U 18 odebraných šarží byla jako země výroby uvedena ČR, 7 šarží bylo vyrobeno v Německu, 7 šarží na Slovensku, 1 šarže ve Francii a 2 šarže v EU. U 7 šarží nebyla země výroby uvedena.

Z celkového počtu 42 odebraných šarží medu jich nevyhovělo 10. V 8 případech nebyly v době zpracování zprávy k dispozici výsledky všech rozborů a kontroly nebyly ukončeny. U nevyhovujících šarží byla ve 2 případech na obale uvedena jako země původu medu ČR, v 8 případech šlo o „směs medů ze zemí EU a ze zemí mimo EU“. Z deseti nevyhovujících šarží bylo 5 šarží vyrobeno v ČR, 3 na Slovensku, jedna v Německu a u jedné nebyla uvedena informace o zemi výroby.

U 1 šarže byla zjištěna příliš nízká aktivita enzymu diastáza, u 2 šarží byla zjištěna přítomnost barviva amoniak – sulfitový karamel (E150d), u 8 šarží bylo zjištěno klamání ohledně botanického původu medu a v 1 případě nebyly povinné údaje na etiketě uvedeny v češtině. U některých šarží bylo zjištěno více nedostatků zároveň.

try of origin of the honey, 21 batches were “a mixture of honeys from the EU and countries outside the EU”, 4 batches were “a mixture of honeys from EU countries”, 1 batch was “a mixture of honeys from countries outside the EU”, 1 batch was from France, 1 batch was from Italy and 1 batch was from Hungary. In one case, it was a mixture of honeys from several countries; all the countries were listed on the label.

The Czech Republic was declared as the country of production for 18 of the batches taken, while 7 batches were produced in Germany, 7 batches in Slovakia, 1 batch in France and 2 batches in the EU. 7 batches did not state their country of origin.

Of the total number of 42 collected batches, 10 were non-compliant. In 8 cases, the complete results of all analyses were not yet available at the time this report was prepared. With regard to the non-compliant batches, in 2 cases the country of origin of the honey on the packaging was the Czech Republic, and in 8 cases it was a “mixture of honeys from the EU and countries outside the EU”. From the 10 non-compliant batches, 5 batches were made in the Czech Republic, 3 in Slovakia, and one in Germany, and one of them did not state the country of origin.

In 1 batch, the activity of the enzyme diastase was found to be too low, in 2 batches the ammonia colouring sulphide caramel (E150d) was present, in 8 batches there was misleading information concerning the botanical origin of the honey, and in 1 case compulsory data were not stated on the label in Czech. Some batches displayed multiple deficiencies simultaneously.

2.1.18 Inspections of wine

In 2022, a total of 4 450 inspection visits were carried out (at 3 132 establishments) in order to check the requirements for the production and marketing of viticultural products. During these inspections, at least one instance of non-compliance was found for 1 115 inspected materials (i.e. 1/4 of the conducted inspections were unsatisfactory).

During these inspections, 734 batches of wine products were collected for laboratory analysis according to performed risk analyses, out of which 87 batches (i.e. 12% of the sampled batches) did not comply with legal regulations (permitted oenological practices and restrictions).

As far as specific instances of non-compliance are concerned, the most numerous findings were in the area of non-compliant sensory parameters. Diseases and defects such as oxidation, undesirable volatile substanc-

2.1.18 Kontroly vína

V roce 2022 bylo provedeno celkem 4 450 kontrolních vstupů (do 3 132 provozoven) za účelem prověření požadavků na produkci a uvádění na trh výrobků z révy vinné. Během těchto kontrol byla v 1 115 kontrolních materiálech popsána minimálně jedna nevyhovující skutečnost (tedy 1/4 daných kontrol byla nevyhovující).

V rámci těchto kontrolních vstupů bylo za účelem laboratorní analýzy odebráno dle analýzy rizika 734 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 87 šarží (tj. 12 % z odebraných šarží) nevyhovělo právním předpisům (povoleným enologickým postupům a omezením).

Co se týče konkrétních nevyhovění, tak nejpočetnější zjištění bylo v sensoricky nevyhovujících parametrech. Nejčastěji byly zjištěny choroby a vady jako například oxidáza, nežádoucí těkavé látky – octovatění vína, nežádoucí biologické procesy – druhotná fermentace a plíseň. Dále byly zjištěny nedostatky při ověřování údajů uvedených na etiketě vín (tzn., lišily se údaje o skutečném obsahu alkoholu anebo údaje o zbytkovém obsahu cukru).

Nedostatky v jakostních a bezpečnostních parametrech byly zjištěny v případě překročení povoleného limitu obsahu těkavých kyselin, překročení limitu přetlaku v lahvi pro danou kategorii produktu a celkového obsahu oxidu siřičitého (alergen).

Dále byly zjištěny nepovolené enologické postupy, a to v případě překročení limitu pro zvyšování přirozeného obsahu alkoholu ve výrobku (nadlimitní přídavek cukru do moštu nebo rmutu) a překročení limitu v případě použití kyseliny sorbové (tj. konzervantu), kyseliny citronové (tj. stabilizátoru) nebo obsahu mědi.

Naopak závažná zjištění, tedy falšování produktu, byla zjištěna v 10 případech, a to u šarží vín původem z České republiky, Slovenska a Španělska. Tato vína a částečně zkvašené hroznové mošty (tzv. burčáky) obsahovaly zakázaný přídavek exogenní vody (3x), neodpovídající geografický původ (2x), nepovolený přídavek syntetických aromat (2x), nepovolený přídavek barviva – azorubin (E120), dále původ ethanolu u likérového vína a nepovolená přítomnost sacharinu (náhradní sladidlo).

Dále bylo v rámci těchto vstupů na místě hodnoceno 779 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 332 šarží (tj. 43 % z hodnocených šarží) nevyhovělo právním předpisům (nejčastěji v neodpovídajícím či zavádějícím značení).

Celkem tedy bylo hodnoceno 1513 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 419 šarží nevyhovělo právním předpisům, což představuje 27,7 % nevyhovujících šarží ze všech hodnocených šarží. V porovnání s rokem 2021 se jedná

es – wine vinegaring, undesired biological processes – secondary fermentation and mould – were most often found. Examples of non-compliance were also found when checking the information on the wine label (i.e. the information about the real content of alcohol or residual sugar content differed from reality).

Deficiencies in quality and safety parameters were found, e.g. exceedance of the permitted limit of volatile acid content, the bottle pressure limit for the given product category, or the total content of sulphur dioxide (allergen).

Furthermore, non-permitted oenological practices were found in cases when limits were exceeded for the raising of natural alcohol content in the product (via the above-limit addition of sugar to must or pomace), the use of sorbic acid (i.e. a preservative) or citric acid (i.e. a stabilizer), or the content of copper.

On the other hand, serious findings, i.e. adulteration of the product, were only found in 10 cases, namely in batches of wines originating in the Czech Republic, Slovakia and Spain. These wines and partially fermented grape musts (referred to as “burčák”) contained prohibited additions of exogenous water (3x), materials of an inappropriate geographical origin (2x), unauthorised additions of synthetic aromas (2x), and unauthorised additions of colouring – azorubine (E120). Also, ethanol was found in liqueur wine, and the unauthorised presence of saccharin (substitute sweetener) was detected.

Furthermore, 779 batches of wine products were inspected on-site, of which 332 batches (i.e. 43% of the evaluated batches) did not comply with legal regulations (most often due to non-corresponding or misleading labelling).

Thus, a total of 1513 batches of wine products were evaluated, of which 419 batches did not comply with legislation, which means that 27.7% of all evaluated batches were non-compliant. Compared to 2021, there was a slight increase in non-compliant cases, while at the same time there was an increase in the total number of assessed batches of wine products.

With regard to wine products, the focus of inspection activities in 2022 was mainly on checking “imports” of bulk wines from abroad (EU countries and third countries). The assumption behind this was the fact that about 70% of the wine consumed in the Czech Republic comes from abroad. As a part of this focus, over 152 batches of bulk wine with a volume of approximately 2.6 mil. litres were tested, out of which 2 batches were found to be non-compliant (see subsection 2.1.7 Thematic and ad hoc inspections).

The second main focus of inspection activities was on the checking of legal conditions for the sale of wine

o mírný nárůst nevyhovujících záchytů a současně navýšení celkového počtu posuzovaných šarží výrobků z révy vinné.

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2022, s ohledem na výrobky z révy vinné, směřovalo zejména na kontrolu „dovozů“ nebalených vín ze zahraničí (států Evropské unie a třetích zemí). Předpokladem byl fakt, že zhruba 70 % zkonsumovaného vína v České republice pochází ze zahraničí. V rámci tohoto zaměření bylo laboratorně prověřeno 152 šarží nebalených vín o objemu cca 2,6 mil. litrů, z nichž nevyhověly 2 šarže (více v kap. 2.1.7 Kontroly tematické a mimořádné).

Druhé podstatné zaměření kontrolní činnosti směřovalo na prověření zákonných podmínek při prodeji vína spotřebiteli, tedy prodeji vína sudového, čepovaného, rozlivaného a vína v obalu určeném pro spotřebitele. Zásadní pohled tak byl upřen na prodejce vín vystupujících v pozici „vinotéky-stáčírny“, kteří svým chováním obcházejí zákonný prodej sudového vína.

S těmito subjekty bylo v roce 2022 zahájeno 53 správních řízení s návrhem na uložení sankce v celkové výši 1 204 tis. Kč. Pravomocně skončeno pak bylo 51 správních řízení s uložením sankce v celkové výši 1 141 tis. Kč (více v kap. 2.1.7 Kontroly tematické a mimořádné).

Od platnosti novely zákona o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., respektive od účinnosti povinnosti prodeje sudového vína v provozovně příjemce nebo výrobce, tj. od počátku roku 2018, bylo za protizákonný prodej sudového vína pravomocně skončeno 228 správních řízení s uložením sankce v celkové výši 5 045 tis. Kč (to zahrnuje i řadu dalších prohřešků).

2.2 Laboratorní činnost

V roce 2022 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozборы zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V obou laboratořích je zaveden elektronický systém řízení dokumentace vnitřních předpisů předmětného Odboru zkušební laboratoře (OZL), tedy Inspektorátu SZPI v Brně a v Praze. Tento vnitřní elektronický systém v rámci intranetu SZPI je součástí racionalizace práce s dokumenty, který zavedla norma ČSN EN ISO/IEC 17025:2018.

Na začátku roku 2022 výrazně zasáhla do chodu brněnské laboratoře rekonstrukce klimatizace, která probíhala v prostorách Ústředního inspektorátu a v zázemí budovy Květná. V průběhu roku pak brněnská laboratoř dočasně převzala po dobu provádění rekonstrukce OZL Praha ně-

to customers, i.e. the sale of cask, draft, house and packaged wine intended for consumers. The primary target was thus vendors of wine acting as a wine shop - bottling facility, whose behaviour circumvented the legal sale of cask wine.

In 2022, 53 administrative proceedings were initiated against these entities, with proposals to impose sanctions in the total amount of 1 204 thousand CZK. In 2020, 51 administrative proceedings were legally resolved with the imposition of sanctions amounting to a total of 1 141 000 CZK (more in subsection 2.1.7 Thematic and ad hoc inspections).

Since the effective date of the amendment of the Act on Viniculture and Viticulture No. 321/2004 Coll., or from the effective date of the duty to sell cask wine in the establishment of the recipient of the producer, i.e. since the beginning of 2018, 228 administrative proceedings were finalized for the illegal sale of cask wine, with the imposition of sanctions amounting to a total of 5 045 thousand CZK (this also includes many other offences).

2.2 Laboratory activities

In 2022, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products at its two testing laboratories (Prague, Brno).

An electronic system to handle the documentation of internal regulations of the applicable Testing Laboratory Department (TLD), i.e., the CAFIA Inspectorate in Brno and Prague, has been introduced in both laboratories. This internal electronic system, which runs within the CAFIA intranet framework, was developed as part of efforts to increase the efficiency of work with documents, which implements IEC 17025:2018.

At the beginning of 2022, the reconstruction of air conditioning equipment, which took place on the premises of the Headquarters and at the building in Květná St, had a significant impact on the operations of the Brno laboratory. Over the year, the Brno laboratory temporarily took over some analyses from Prague's testing laboratory during the reconstruction of TLD Prague. At the end of 2022, an investment plan was implemented at the Brno laboratory - the database of isotope values for wine was updated at the Department of Isotope Analyses.

In 2022, three investment projects were completed at the Prague laboratory. The air conditioning was replaced in almost the entire laboratory. For this reason, part of the laboratory was shut down for four months.

kteří analyzy za tuto laboratoř. Na konci roku 2022 došlo v brněnské laboratoři k realizaci investičního záměru – na oddělení izotopových analýz proběhla aktualizace databází izotopových hodnot pro víno.

V pražské laboratoři byly v roce 2022 realizovány tři investiční akce. V téměř celé laboratoři proběhla výměna klimatizace. Z tohoto důvodu byla část laboratoře na čtyři měsíce odstavena. Dále byly do laboratoře pořízeny skříně na chemikálie, přičemž některé z nich mají zajištěno odvětrání, což zajistí odpovídající pracovní podmínky. Kromě toho byly pořízeny dvě laboratorní váhy, které nahradí starší, již nevyhovující a poruchové.

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

V květnu roku 2022 byl v Metrologické a zkušební laboratoři VŠCHT v Praze dokončen ze strany SZPI korespondenční audit metody stanovení ethylenoxidu (suma látek ethylenoxid a 2-chloroethanol) z předchozího roku, který rozšířil spektrum analyzovatelných matric. Auditována byla dále metoda na stanovení propylenoxidu (a jeho majoritního degradačního produktu 1-chloro-2-propanolu) a metoda stanovení rostlinných alkaloidů o stanovení glykoalkaloidů chaconinu a solaninu v bramborách a výrobcích z brambor. Na základě provedených výše uvedených auditů bylo laboratoři rozšířeno stávající určení. Koncem roku byl v laboratoři zahájen audit na stanovení PFAS ((per)fluoralkylovaných sloučenin).

V květnu bylo dále vydáno nové určení Zkušební laboratoři Eurofins CZ v Praze z důvodu změny názvu společnosti na Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic, s. r. o. Při této příležitosti byl rovněž aktualizován seznam určených metod v souladu s vystavením nové přílohy Osvědčení o akreditaci této laboratoři.

Nové určení bylo vydáno v květnu pro Centrum laboratoří Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. z důvodu redukce metod využitelných SZPI.

V laboratoři Státního veterinárního ústavu v Jihlavě probíhal v roce 2022 rozsáhlý korespondenční audit metod, které byly součástí stávajícího určení laboratoře, konkrétně: stanovení dusitanů a dusičnanů, stanovení akrylamidu, identifikace a screeningové stanovení antibiotik, speciální metoda pro rezidua tulathromycinu včetně metabolitu, stanovení tetracyklinů, stanovení beta-laktamových antibiotik, stanovení alergenu kešu, druhová specifikace živočišné DNA, kvantitativní stanovení druhové DNA. Tento audit byl dokončen v srpnu 2022.

Furthermore, cabinets for chemicals were purchased for the laboratory, some of which have ventilation, which will ensure appropriate working conditions are maintained. Apart from these items, two laboratory scales were also purchased to replace several older, faulty and no longer suitable devices.

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

In May 2022, a correspondence audit of the method for the determination of ethylene oxide (sum of the substances ethylene oxide and 2-chloroethanol), which had commenced the previous year, was completed at the Metrological and Testing Laboratory of the University of Chemistry and Technology in Prague. It expanded the spectrum of analysable matrices. Additionally, the method for determining propylene oxide (and its majority degradation product 1-chloro-2-propanol) and the method for the determination of plant alkaloids and the glycoalkaloids chaconine and solanine in potatoes and potato products were also audited. Based on the above-mentioned audits, the laboratory's current designation was expanded. At the end of the year, an audit to determine PFAS ((per)fluoroalkyl compounds) was launched.

In May, a new designation was issued for the testing laboratory EUROFINS CZ in Prague, due to a change in the laboratory's name to Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic, s. r. o. On this occasion, a list of specified methods was also updated in accordance with the issue of a new attachment to the Certificate of accreditation of this laboratory.

A new designation was issued in May for the Laboratory Centre of the Veterinary Research Institute, v. v. i. due to the reduction in methods usable by CAFIA.

A large-scale correspondence audit of methods that were part of the existing laboratory designation took place at the State Veterinary Institute in Jihlava in 2022, specifically: the determination of nitrites and nitrates; the determination of acrylamide; the identification and screening determination of antibiotics; a special method for residues of tulathromycin, including metabolite; tetracycline determination; the determination of beta-lactam antibiotics; the determination of cashew nut allergen; the species specification of animal DNA; and the quantitative determination of species DNA. This audit was finished in August 2022.

V červenci roku 2022 bylo SZPI navíc nad rámec stávajícího určení laboratoře vydáno podle čl. 42 odst. 1 nařízení (EU) 2017/625 tzv. dočasné určení pro tuto laboratoř rozšiřující použitelnost metody stanovení počtu charakteristických mikroorganismů kulturačně v rozsahu akreditace na potraviny vč. doplňků stravy.

V červenci roku 2022 prodloužila SZPI určení laboratoři BS vinařské potřeby, s. r. o. se sídlem ve Velkých Bílovicích, a to ve stávajícím rozsahu pro analýzy vína a na dobu určitou.

SZPI v listopadu 2022 určila Národní referenční laboratoř Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského v Olomouci, Odbor diagnostiky škodlivých organismů rostlin, pro metody s předmětem zkoušky v zájmu úřední kontroly SZPI, např. detekce a identifikace vybraných druhů rodu *Tilletia* metodou světelné mikroskopie.

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

Ke konci roku 2022 měla SZPI celkem 24 určených úředních laboratoří:

- SZPI, Inspektorát SZPI v Praze
- SZPI, Inspektorát SZPI v Brně
- Státní veterinární ústav Jihlava
- Státní veterinární ústav Praha
- Státní veterinární ústav Olomouc
- Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s.
- Výzkumný ústav bramborářský
- Státní zdravotní ústav
- Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i.
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.
- Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic, s. r. o.
- Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě
- Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem
- Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
- Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv

In July 2022, CAFIA also issued, in addition to the existing laboratory designation pursuant to Article 42 (1) of the Regulation (EU) 2017/625, what is termed a 'temporary designation' for this laboratory. It extends the applicability of methods for the determination of the number of characteristic microorganisms via cultivation to the extent of the accreditation of foodstuffs, including food supplements.

In July 2022, CAFIA extended the designation to the laboratory BS vinařské potřeby, s. r. o. based in Velké Bílovice to the current extent for wine analyses and for a definite period.

In November 2022, CAFIA designated the Department of Diagnosis of Harmful Organisms of Plants at the National Reference Laboratory of the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture in Olomouc as an institution where testing will be performed in connection with official CAFIA inspections, e.g. the detection and identification of selected species of the genus *Tilletia* using the light microscopy method.

A list of designated external laboratories and issued designations is given on the CAFIA website in the section on CAFIA's laboratory activities.

By the end of 2022, CAFIA had a total of 24 designated official laboratories:

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

- Státní ústav radiační ochrany, v. v. i.
- The Science and Research Centre Koper
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA), Agri-Food Arbitral Laboratory
- University of the Peloponnese, Kalamata Olive Oil Taste Laboratory
- Intertek Food Services GmbH
- Generální ředitelství cel, Celně technická laboratoř
- BS vinařské potřeby, s. r. o.
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
- Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines
- National Radiation Protection Institute, v. v. i.
- The Science and Research Centre Koper
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAP), Agri-Food Arbitral Laboratory
- University of the Peloponnese, Kalamata Olive Oil Taste Laboratory
- Intertek Food Services GmbH
- General Directorate of Customs, Customs technical laboratory
- BS vinařské potřeby, s. r. o.
- Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture

2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy

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

V roce 2022 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 13 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie). Laboratoř SZPI v Praze, která je národní referenční laboratoř (NRL) pro mykotoxiny a rostlinné toxiny, pro kontaminanty z výroby a pro oblast pesticidů v cereáliích, v ovoci a zelenině a pro oblast pesticidů analyzovaných jednoúčelovými metodami, se zúčastnila celkem šesti testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů ve Španělsku, Dánsku a Německu a dále jednoho testu pořádaného evropskou referenční laboratoř pro mykotoxiny a rostlinné toxiny a dvou testů pořádaných evropskou referenční laboratoř pro kontaminanty z výroby. Z dalších zahraničních testů se laboratoř účastnila dvou testů pořádaných organizací WFSR (Wageningen Food Safety Research, Holandsko), tří testů pořádaných německou laboratoř DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien, Německo). Z testů pořádaných v ČR se zúčastnila testu na mykotoxiny, který organizoval Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský a laboratoř SZPI v Praze se na organizaci podílela. Kromě toho se laboratoř zapojila do mezinárodní porovnávací a validační studie organizované CVUA-FR (Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg). V rámci této studie bylo analyzováno 33 vzorků špaldy

2.2.1 Interlaboratory comparative testing

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

In 2022, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 13 tests in the FAPAS system organized by the FERA (Food and Environment Research Agency, United Kingdom). The CAFIA laboratory in Prague is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and plant toxins, for production contaminants, for pesticides in cereals, fruit and vegetables, and also in the field of pesticides analysed using the single-purpose method. The laboratory participated in six tests organised by EU reference laboratories for pesticide residues in Spain, Denmark and Germany, and in addition, one test organised by the European reference laboratory for mycotoxins and plant toxins, as well as two tests organised by the European reference laboratory for production contaminants. As far as other foreign tests are concerned, the laboratory took part in two tests organised by WFSR (Wageningen Food Safety Research, Holland), and three tests organised by the German laboratory DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien, Germany). Out

a výrobků ze špaldy proteomickou analýzou, metodou kapalinové chromatografie s hmotnostně spektrometrickou detekcí.

V roce 2022 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně zúčastnila 26 mezilaboratorních testů v rámci programu testování způsobilosti a jedné certifikační studie na stanovení prvků v zeleném čaji metodou hmotnostní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem. Oddělení izotopových analýz se v průběhu roku zúčastnilo tří kol porovnávacích FIT testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii a dále od stejného poskytovatele tří kol testů zaměřených na profilovací techniky, tzv. 1H-profilování analýzy, např. bílého, růžového a červeného vína, medu či ovocných šťáv. Celkem bylo od poskytovatele Eurofins Analytics analyzováno 17 vzorků. Oddělení analýzy vína se v průběhu roku zúčastnilo šesti porovnávacích testů na víno, šumivé víno, likérové víno a hroznový mošt pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France ve Francii. V oblasti zkoušení medu byly v rámci testování způsobilosti zpracovány dva vzorky od německého poskytovatele DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien). Kromě toho se Oddělení analýzy vína účastnilo dvoustranného mezilaboratorního porovnání za účelem ověření analytických metod pro analýzu částečně zkvašeného hroznového moštu.

2.2.2 Systém databanky analytických hodnot vín

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

Hlavním účelem databanky je shromažďování dat izotopového rozboru etanolu a vody úředně odebraných vzorků hroznů zpracovaných na víno v souladu s výše uvedenými nařízeními. Data se dle platné legislativy získávají referenčními metodami převzatými ze Sborníku oficiálních metod Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV). Hlavním cílem vytvoření databanky je zejména harmonizace úředních rozborů vína v celé EU a následné použití naměřených parametrů k uplatňování unijních a vnitrostátních předpisů v odvětví vína, jako je např. prokázání překročení limitu pro zvyšování přirozeného alkoholu v produktech vinné révy, k prokázání nedovoleného přídatku vody nebo k potvrzení pravdivosti dalších deklarovaných informací o původu nebo způsobu zpracování obchodovaného vína nebo deklarovaného výrobku z vinné révy. Záměrem založení databanky bylo rovněž zjednodušení vyhodnocení výsledků úřed-

of the tests organised in the Czech Republic, the CAFIA laboratory in Prague participated in a test for mycotoxins organised by the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, and it also participated in the organisation of this test. In addition, the laboratory participated in an international comparison and validation study organised by CVUA-FR (Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg). In this study, 33 samples of spelt and spelt products were analysed by proteomic analysis using the liquid chromatography method with mass spectrometric detection.

In 2022, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno participated in 26 interlaboratory tests as part of the competency testing programme, and one certification study on the determination of elements in green tea via the inductively coupled plasma mass spectrometry method. The Department of Isotopic Analyses participated in three rounds of comparative FIT tests organized by the Eurofins Analytics laboratory in France this year, as well as three rounds of tests arranged by the same provider, this time focusing on profiling techniques: the '1H-profilování' analysis of white, rose and red wine, honey and fruit juice. A total of 17 samples were analysed from the provider Eurofins Analytics. The Department of Wine Analysis participated in six comparative tests for wine, sparkling wine, liqueur wine, and grape must organised by the Oenologues de France, a European reference laboratory (EURL) in France. In the area of honey testing proficiency, two samples from the German provider DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien) were processed. In addition, the Wine Analysis Department participated in a bilateral interlaboratory comparison aimed at validating analytical methods for the analysis of partially fermented grape must.

2.2.2 The Analytical European Wine Databank system

Pursuant to the Commission Delegated Regulation (EU) No. 2018/273 and the Commission Implementing Regulation (EU) No. 2018/274, the analytical European Wine Databank is managed and coordinated by the Joint Research Centre of the European Commission in Geel, Belgium.

The main purpose of the database is the collection of ethanol and water isotopic analysis data from officially collected samples of grapes processed into wine in accordance with the above regulations. According to the valid legislation, the data is obtained by refer-

ních rozborů porovnáním s výsledky dřívějších rozborů provedených stejnou metodou u výrobků obdobných vlastností, jejichž původ a způsob produkce je ověřený, tj. se souborem autentických vzorků.

V ČR systém databanky zastřešuje Ministerstvo zemědělství ČR. SZPI je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (oddělení vinohradnictví) a Generálním ředitelstvím cel (celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v úředním odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro ČR a v jejich zpracování na víno dle pokynů ve výše uvedených nařízeních a dále ve fyzikálně-chemických a izotopových rozbořech. Soubor strukturovaných informací o původu a zpracování dvaceti databázových vzorků z ČR společně s výsledky laboratorních rozborů jsou každoročně poskytovány EK. SZPI v systému zajišťuje fyzikálně-chemický a izotopový rozbor vzorků, vkládání i odesílání dat do evropské databanky a plní rovněž koordinační funkci celého systému v České republice.

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

2.3 Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určených k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 94 zásilek (z toho tvořilo 28 zásilek čerstvé ovoce a 66 zásilek čerstvá zelenina), inspektoři SZPI vystavili v roce 2022 celkem 59 certifikátů (17 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 42 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny). V případě jedné zásilky ovoce a jedné zásilky zeleniny nemohl být certifikát vydán z důvodu porušené jakosti produktů a zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu.

Vývoz čerstvého ovoce a zeleniny nebyl v roce 2022 realizován a nebyla prováděna kontrola shody s obchodními normami ani vystavován certifikát o shodě s obchodními normami EU pro čerstvé ovoce a zeleninu.

Certifikace vín bez CHOP/CHZO s názvem odrůdy nebo ročníku sklizně

Za rok 2022 bylo SZPI při kontrolách provedeno 103 certifikací (resp. bylo certifikováno 103 šarží vína) celkem u 12 výrobců vína. Za účelem certifikace bylo u výrobců vína provedeno 20 kontrolních vstupů. Z tohoto celkového počtu provedených certifikací byly na výrobu u 75 šarží vín použity hrozny či hroznový mošt původem z Maďarska, a to na výrobu 1977 124 litrů vína. Na 28 šarží vína byly použity hrozny či hroznový mošt původem ze Slovenska, a to na výrobu 107 960 litrů vína.

ence methods taken from the Compendium of Official Methods of the International Organization of Vine and Wine (OIV). The main goal of creating the databank is, in particular, the harmonisation of official wine analyses throughout the EU and the subsequent use of the measured parameters in the application of EU and national regulations in the wine sector, such as proving that the limit for increasing natural alcohol in grapevine products has been exceeded; or proving the illegal addition of water; or confirming the truth of other declared information about the origin or processing method of traded wine or declared grapevine products. The intent behind the establishment of the databank was also to simplify the evaluation of the results of official analyses by comparing them to the results of earlier analyses made using the same method for origin and production-certified products with similar characteristics, i.e. comparison to a set of authentic samples.

In the Czech Republic, the databank system lies under the patronage of the Czech Ministry of Agriculture. CAFIA is a member of this system, as is the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture (Viticulture Department) and the General Directorate of Customs (Customs Technical Laboratory). The databank system consists of an official collection of samples of grapes that are typical for the Czech Republic, both with regard to their processing into wine according to the instructions in the above-mentioned regulations, and also their physico-chemical and isotopic breakdowns. A set of structured information on the origin and processing of twenty database samples from the Czech Republic, together with the results of laboratory analyses, are provided to the European Commission on an annual basis. CAFIA's role in the system is to provide physico-chemical and isotopic analyses of the samples, to store and send data to the European databank, and to coordinate the functions of the entire system in the Czech Republic.

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

2.3 Certification activities

Certification of fresh fruit and vegetables

A total of 94 consignments of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption (28 consignments of fresh fruit and 66 consignments of fresh vegetables) were reported to individual Inspectorates on import. In 2022 CAFIA inspectors issued a total of 59 certificates (17 certificates for the import of fresh fruit and 42 certificates for the import of fresh vegetables). In the case of one consignment of fruit and one consignment

Celkové množství vyrobeného a certifikovaného vína v roce 2022 tak činilo 2 085 084 litrů. Při kontrolních vstupech v roce 2022, souvisejících s certifikacemi vín, byla certifikována vína ročníku 2021 a 2022.

Certifikace ostatní

SZPI zajišťuje vydávání osvědčení pro potraviny nebo suroviny pro výrobu potravin v neregulované sféře na základě žádosti provozovatelů potravinářských podniků. V neregulované sféře platí pro uvedení daných komodit na trh pouze obecné požadavky bezpečnosti a nemusí se u nich posuzovat shoda. Osvědčení jsou vydávána převážně za účelem exportu a rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanoven v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V roce 2022 vystavila SZPI celkem 1536 osvědčení tohoto typu. V roce 2022 se SZPI také aktivně podílela na registraci českých výrobců pro potřeby vývozu potravin do Číny v souladu s požadavky čínské legislativy.

2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země EU s EK a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo krmivy. Systém umožňuje jednotlivým státům učinit co nejrychlejší kroky k odvrácení poškození zdraví spotřebitelů zamezením uvedení produktu na trh anebo stažením výrobku z trhu. Právně je evropský systém rychlého varování pro potraviny a krmiva zakotven v člancích 50–52 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, v platném znění, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Právním základem pro systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) je prováděcí nařízení Komise (EU) č. 2019/1715 ze dne 30. září 2019, kterým se stanoví pravidla pro fungování systému pro správu informací o úředních kontrolách a jeho systémových složek („nařízení o IMSOC“). EK komunikuje v členských státech s tzv. jedinými kontaktními místy (Single Contact Points). Jediné kontaktní místo je v České republice totožné s tzv. Národním kontaktním místem pro RASFF při Státní zemědělské a potravinářské inspekci (SZPI).

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

of vegetables, the certificate could not be issued due to the insufficient quality of the products, and the consignments were not released for free circulation.

The export of fresh fruit and vegetables did not take place in 2022, and no checks of compliance with trade standards were carried out, nor were certificates of conformity with the EU trade standards for fresh fruit and vegetables issued.

Certification of wines without PDO/PGI with the variety name or the harvest year

In 2022, CAFIA carried out 103 certifications during inspections (i.e. 103 batches of wine were certified) for a total of 12 wine producers. For the purpose of certification, 20 inspections were carried out at wine producers. Out of this total number of certifications, grapes or grape must originating in Hungary were used for the production of 75 of the batches of wine, from which 1 977 124 litres of wine were produced. For 28 of the batches of wine, grapes or grape must originating in Slovakia were used, from which 1 079 960 litres of wine were produced.

In 2022, the total amount of produced and certified wine was 2 085 084 litres. During the inspections in 2022 that were related to wine certification, wines of the 2021 and 2022 vintages were certified.

Other certification

CAFIA issues certificates for foodstuffs and primary ingredients for the production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests from food business operators. In the non-regulated sector, only general safety requirements apply to the introduction of the commodities in question onto the market, and it is not necessary to assess compliance in these cases. Certificates are issued primarily for the purpose of export, and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of a customer from abroad. CAFIA issued a total of 1536 certificates of this type in 2022. In 2022, CAFIA also actively participated in the registration of Czech producers for the needs of food exports to China, in accordance with the requirements of Chinese legislation.

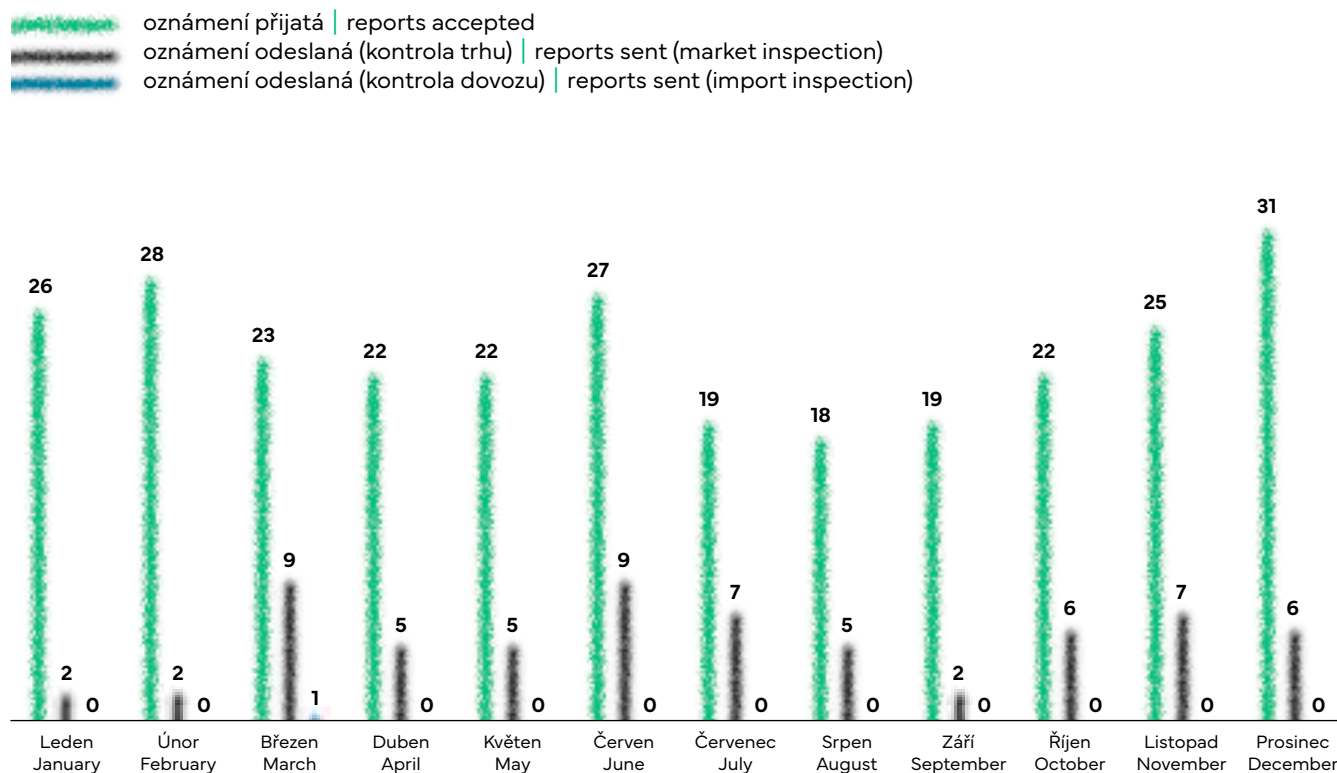
2.4 The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is an interconnected network connecting the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The principal objective of this system

GRAF 2 | GRAPH 2

Oznámení systému RASFF v roce 2022 v rámci ČR

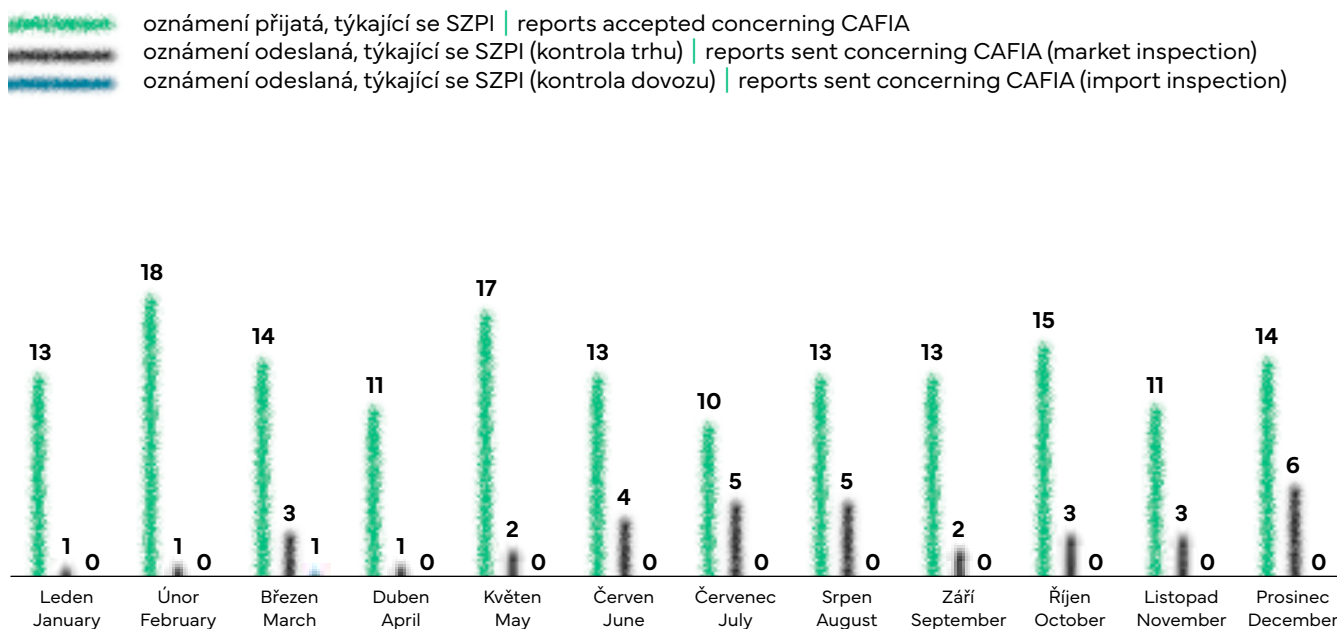
Notifications in the RASFF system in the Czech Republic in 2022



GRAF 3 | GRAPH 3

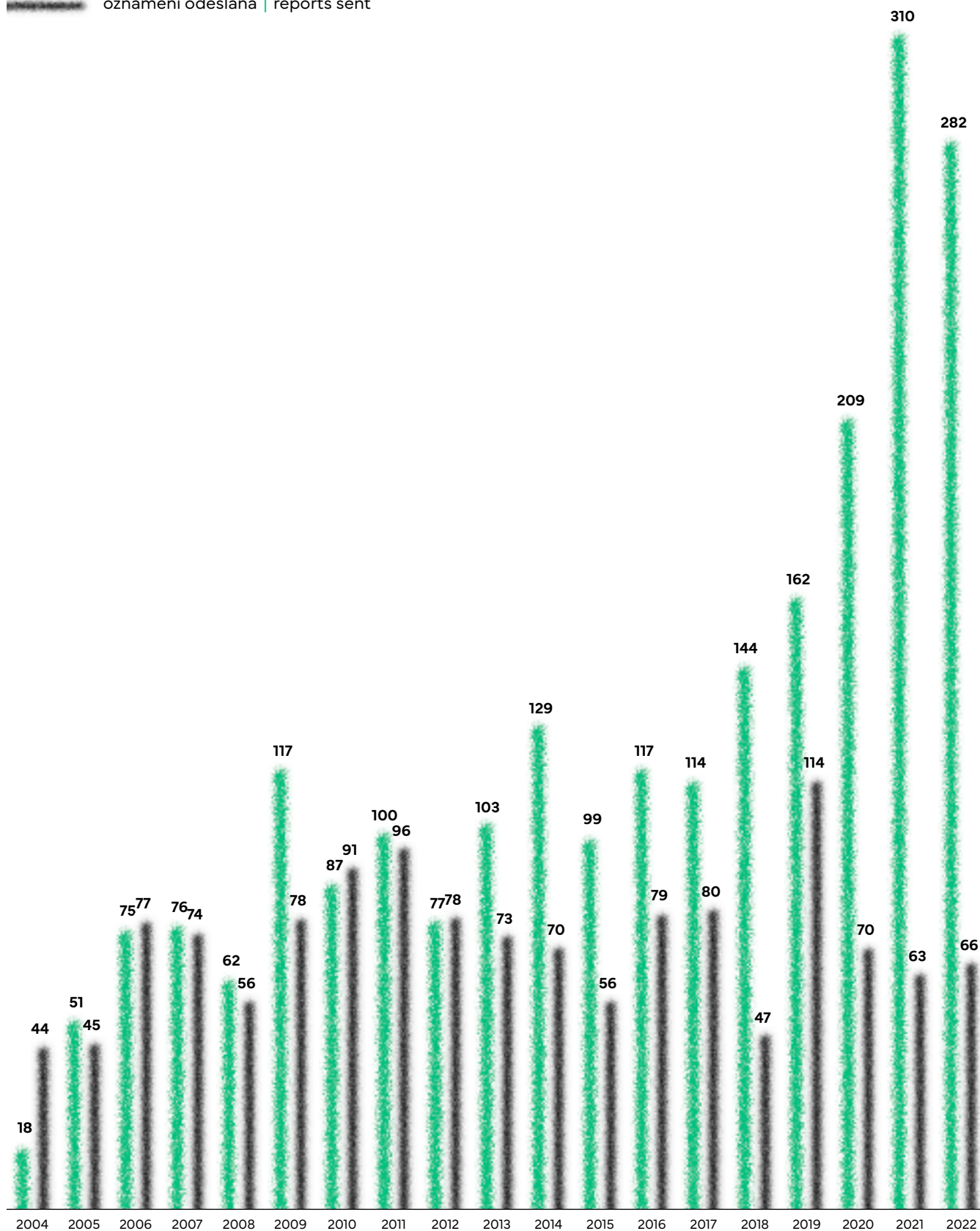
Oznámení systému RASFF v roce 2022 v kompetenci SZPI

Notifications in the RASFF system in the Czech Republic in 2022 within the competence of CAFIA



Počty oznámení systému RASFF v letech 2004-2022
Number of notifications in the RASFF system in 2004-2022

oznámení přijatá | reports accepted
 oznámení odeslaná | reports sent



stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv. SZPI je podle § 15 odst. 5 zákona č. 110/97 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém rychlého varování (NKM RASFF).

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

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

Dojde-li ke zjištění výskytu nebezpečného výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, odesílá Národní kontaktní místo do EK informace získané od jednotlivých

is to protect consumers from the risk of exposure to unsafe food or feed. The system makes it possible for individual states to act as quickly as possible to avert harm to the health of consumers by restricting the placement of a product on the market, and/or facilitating its withdrawal from the market. The legal basis for the European Rapid Alert System for Food and Feed is outlined in Articles 50-52 of Regulation (EC) No. 178/2002 laying down the General Principles and Requirements of Food Law, establishing the European Food Safety Authority and laying down Procedures in Matters of Food Safety, as amended. The legal basis for the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is Commission Implementing Regulation (EU) No. 2019/1715 of 30 September 2019, laying down the Rules for the Functioning of the Information Management System for Official Inspections, and for its System Components (the IMSOC Regulation'). The EC communicates within the member states via "Single Contact Points". The only Single Contact Point in the Czech Republic is identical with the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF).

The operations of the RASFF in the Czech Republic are regulated in detail in Government Directive No. 98/2005 Coll., which establishes a Rapid Alert System for the Emergence of Risks to Human Health from Food and Feed. Pursuant to §15 (5) of Act No. 110/97 Coll., on Food and Tobacco Products, as amended, CAFIA is the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF).

The National Contact Point gathers information from all supervisory bodies in the area of food and feed in the Czech Republic: CAFIA, the State Veterinary Administration, public health protection bodies and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. Other participants in the national rapid alert system also cooperate with the National Contact Point: the General Directorate of Customs, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of the Interior of the Czech Republic and the Ministry of Defence. The coordination point is the Secretariat of the Coordination Group for Food Safety at the Ministry of Agriculture.

The flow of information on the presence of unsafe products is two-way; the supervisory bodies of the Czech Republic are notified of unsafe products that may be present on the Czech market via the National Contact Point, and subsequently conduct inspections in a manner lying within the scope of their competence. The EC receives feedback on the findings and also on any follow-up measures imposed.

Should any supervisory body in the Czech Republic become aware of the presence of any unsafe product, the National Contact Point sends the EC the information gathered from individual participants in the national system. Following the identification of an unsafe imported product or one already on the market, the inspection results obtained via on-site product assess-



účastníků národního systému. Po identifikaci rizikového výrobku na trhu nebo při dovozu jsou výsledky kontroly získané hodnocením produktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s vodítky pro zaslání oznámení do systému – tzv. Standardními operačními postupy (SOP). Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd. Od roku 2011 jsou v ČR oznámení tvořena a předávána prostřednictvím on-line aplikace iRASFF.

V roce 2022 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 348 originálních oznámení týkajících se ČR a také související dodatečné informace. ČR odeslala celkem 66 originálních oznámení, z toho 37 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Z celkového počtu odeslaných oznámení se 65 případů týkalo kontroly na trhu a v jednom případě se jednalo o výsledek kontroly dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes ČR nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2022 přijala ČR celkem 282 případů, z toho 162 spadalo do kompetence SZPI.

Nad rámec případů, které se bezprostředně týkají ČR, rozeslalo NKM RASFF v roce 2022 celkem 27 informativních oznámení v kategorii Novinka, a to včetně souvisejících dodatečných informací.

2.5 **Systém správní pomoci a spolupráce (AAC)**

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

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

ment or from laboratory analyses are compared to the notification guidelines for the system – what are known as the Standard Operating Procedures (SOP). The notification sent includes the results of inspections, measures taken, detailed information leading to accurate product identification, distribution data, etc. Since 2011, notifications in the Czech Republic have been created and transmitted through the iRASFF online application.

In 2022, a total of 348 notifications were distributed through the NCP RASFF: 348 original notifications concerning the Czech Republic and additional pieces of related information. 66 original notifications were sent by the Czech Republic, of which 37 notifications came under the authority of CAFIA. Out of the total number of sent notifications, 65 cases concerned market inspections, and in one case, it was the result of an import inspection. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with the authorities of the Customs Administration of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category is that of notifications received by the RASFF system. They concern products manufactured in the Czech Republic or distributed via the Czech Republic, or those that have been placed on the Czech market from abroad. In 2022 the Czech Republic received 282 cases, 162 of which fell under the authority of CAFIA.

Beyond the framework of the cases which directly affected the Czech Republic in 2021, the NCP RASFF sent a total of 27 information notices in the category of News, including additional related information.

2.5 **Administrative Assistance and Cooperation (AAC)**

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

The legal basis for administrative assistance and cooperation (AAC) is Title IV (Administrative Assistance and Cooperation) of Regulation (EU) of the European Parliament and the Council 2017/625 of 15 March 2017 on official inspections and other official activities conducted to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products („Official Control Regulation“) and

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

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

V roce 2022 bylo prostřednictvím on-line nástroje distribuováno celkem 251 oznámení (167 AAC-AA oznámení a 84 AAC-FF oznámení). Z toho 130 bylo v kompetenci SZPI. Dále bylo zpracováno 266 souvisejících žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 84 případů odeslaných z ČR a 167 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 11 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno prostřednictvím e-mailové komunikace nebo formou tzv. konverzace.

2.6 Informační a komunikační systém

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

Systémy jsou integrovány v osmi lokálních sítích, které jsou propojeny pomocí virtuální privátní sítě na bázi stabilní hybridní technologie MPLS. Ta je centrálně spravována a proaktivně provozně i bezpečnostně monitorována moderními HW a SW prostředky. V lokálních sítích na všech lokalitách jsou v síťové infrastruktuře začleněna výkonná síťová zařízení FortiGate, která zajišťují komplexní ochranu sítě SZPI a ochranu internetové konektivity proti bezpečnostním hrozbám. Tím je zabezpečena

Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1715 of 30 September 2019 laying down the Rules for the Functioning of the Information Management System for Official Inspections, and for its System Components (‘the IMSOC Regulation’).

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

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

In 2022, a total of 251 notifications (167 AAC-AA notifications and 84 AAC-FF notifications) were distributed via the online tool. Of this, 130 notifications fell under the authority of CAFIA. Also, 266 related notifications, pieces of information and reactions were processed. Out of the total number of notifications, 84 cases were sent from the Czech Republic and 167 cases received from the other member states. 11 AAC notifications in total were received or sent out in the form of e-mail communication or “conversations”.

2.6 Information and Communication System

CAFIA’s information and communication infrastructure consists of a comprehensive set of technologies from trusted suppliers on different platforms. The various technologies are focused on the processing and data

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

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

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

V roce 2022 byla dokončena modernizace videokonferenčního systému na inspektorátu v Praze, aby byly plně využity veškeré funkcionality dostupné na platformě Cisco.

V rámci reflektování nabízených možností na trhu byly výrazně posíleny datové linky mezi všemi inspektoráty, a to zejména s ohledem na datovou náročnost vybraných procesů v interních systémech provozovaných v centrální serverovně. V této souvislosti byl optimálně navýšen i limit datového provozu v rámci Centrálního místa služeb.

Významnou změnou bylo přemístění centrální serverovny v budově ústředního inspektorátu do nově připravených a moderně vybavených prostor. Současná serverovna je kromě dvojité podlahy vybavena také výkonnými chladicími věžemi, kvalitním hasicím systémem s adekvátním zálohováním a s řádným zabezpečením dle související legislativy.

V roce 2022 byly dokončeny i veškeré úpravy serveroven na jednotlivých krajských inspektorátech, jednalo se zejména o výměny hasicích plynů v hasicích systémech a změny v konfiguracích místních síťových prvků.

Průběžně byly v období roku 2022 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů či v souvislosti s požadavky legislativy.

V roce 2022 pokračovaly práce na rozvoji informačního systému KOPR, který je stěžejním systémem pro výkon kontrolní činnosti a navazujících správních řízení SZPI. V tomto roce byly úpravy IS KOPR zaměřeny na optimalizaci funkcionalit umožňujících správu databáze sídel a provozoven. Dokončeny byly nové funkce pro administraci oznámení RASFF a oznámení AACS prostřednictvím IS KOPR, které nahradily stávající způsob e-mailové komunikace. V IS KOPR tak budou dostupné komplexní informace k danému případu RASFF/AACS včetně vazby na provedené kontroly SZPI. Usnadnění práce inspekto-

integration of heterogeneous software systems and applications with specific solutions running in multiple subsystems.

The systems are integrated in eight local networks, which are interconnected using a virtual private network based on stable MPLS hybrid technology. It is centrally administered, and operations and security are proactively monitored with modern HW and SW equipment. Powerful FortiGate network infrastructure devices are integrated in the local networks at all locations, providing comprehensive protection to the CAFIA network and the protection of Internet connectivity against security threats. The high reliability and quality of network connections and services are secured therewith, including fixed network voice services which are operated via an IP telephony platform. All Inspectorates are equipped with powerful backbone elements from a certified manufacturer (Cisco), which are changed at regular intervals and according to current requirements for the development of the entire infrastructure.

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

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

In 2022, the modernisation of the video conference system was completed at the Inspectorate in Prague in order to fully utilise all the functionalities available on the Cisco platform.

So as to reflect all the options offered on the market, the data lines between all Inspectorates were significantly strengthened, especially with regard to the data intensity of selected processes in the internal systems operated in the central server room. In this context, the data traffic limit within the Central Service Center was also optimally increased.

A significant change was the relocation of the central server room in the central Inspectorate building to newly prepared premises with modern equipment. In addition to a double floor, the current server room is also equipped with powerful cooling towers, a high-quality fire extinguishing system with adequate backup, and proper security according to the relevant legislation.

In 2022, all modifications to the server rooms at the individual Inspectorates were also completed, in particular the replacement of extinguishing gases in the fire extinguishing systems and changes in the configurations of local network elements.

rům pak přinesly nové funkce pro správu vzorů kontrol, které jsou užitečným nástrojem při tvorbě kontrolních materiálů v IS KOPR.

V návaznosti na novelu přestupkového zákona, kterou byla zrušena povinnost předkládat přehled přestupků, byly realizovány rozsáhlé úpravy, respektive zjednodušení struktury modulu Správního řízení, které podstatným způsobem usnadnily práci právníků SZPI.

Implementovány byly rovněž funkcionality hromadného importu výsledků z laboratorních přístrojů do IS KOPR, které umožnily zefektivnění zpracování laboratorních rozborů, dále úprava číselníku kapacity laboratoří za účelem zlepšení plánování zadávání laboratorních rozborů.

V roce 2022 pokračovaly také práce na projektu uzavírání spisů IS KOPR v ERMS, dořešeno bylo uzavírání dovozových spisů. Rozvojové úpravy v roce 2022 byly zaměřeny i na zvýšení uživatelského komfortu.

V průběhu roku 2022 byly zavedeny úpravy ERMS, které usnadňují, a především zefektivňují práci uživatelů v daném informačním systému. Za nejdůležitější změny lze považovat ty, které se týkají práce jednotlivých podatelů. V ERMS byly zavedeny úpravy, které zjednodušují

Modifications to application software for the individual subsystems of the CAFIA information system were carried out in the context of current user requirements or in connection with legislative requirements throughout 2022.

In 2022, work continued on the development of the KOPR information system, which is the primary system for the execution of inspection activities and subsequent administrative proceedings at CAFIA. This year, modifications to IS KOPR were aimed at optimising the functionalities enabling the management of the database of headquarters and establishments. New functions for the administration of RASFF notices and AACS notices through IS KOPR were completed, replacing the existing email communication method. In IS KOPR, comprehensive information on a given RASFF/AACS case will be available, including a link to the CAFIA checks carried out. New functions for managing inspection templates, which are a useful tool in the creation of inspection materials in IS KOPR, made the work of inspectors easier.

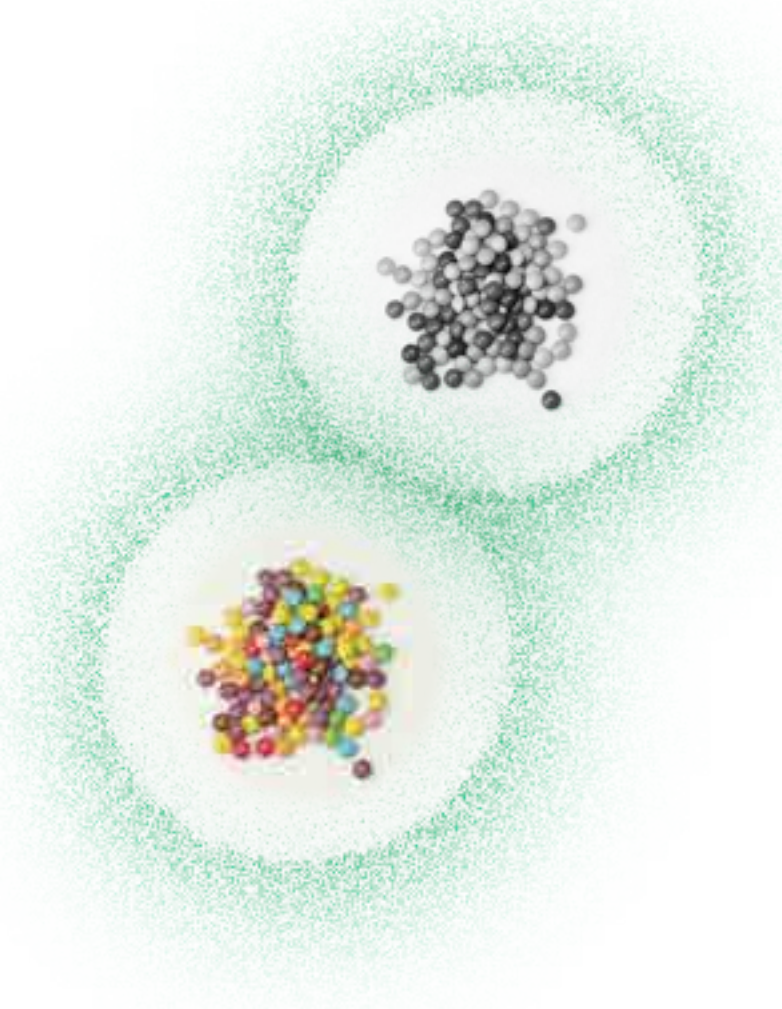
Following the amendment of the law on offences, which abolished the obligation to submit an overview of offences, extensive modifications were implemented, i.e. the simplification of the structure of the Administrative Procedure module, which made the work of CAFIA lawyers significantly easier.

Functionalities allowing the mass import of results from laboratory instruments into IS KOPR were also implemented, which enabled the processing of laboratory analyses to be made more efficient, as well as the adjustment of the number list of laboratory capacity in order to improve the planning of the submission of laboratory analyses.

In 2022, work also continued on the project of closing IS KOPR files in ERMS, and the closing of import files was completed. In 2022, developmental modifications were also aimed at increasing user comfort.

Over the course of 2022, changes were made to the ERMS that simplified and significantly improved the efficiency of work performed by users in the information system. The most important changes are those related to the work of individual filing offices. Modifications were introduced in ERMS that simplify the work of users, especially colleagues who manage the agenda of filing offices. For example, the filing sheet was changed according to the requirements of the Czech Post Office. Furthermore, it was made possible to "Print addresses" straight onto adhesive labels. Last but not least, the filing of documents in ERMS was also modified.

In 2022 communication between the ERMS and other agenda systems, in particular the KOPR IS, was developed and deepened. The concept for developing the



uživatelům práci, zejména kolegyním a kolegům spravující agendu podatelen. Jedná se např. změnu podacího archu dle požadavků České pošty. Dále byla nasazena funkce „Tisk adres“ přímo na lepicí štítek. V neposlední řadě došlo také k úpravě zařazování dokumentů do spisu v ERMS.

V roce 2022 také došlo k rozvoji a prohloubení komunikace mezi ERMS a dalšími agendovými systémy, především IS KOPR. Také se velmi intenzivně pracovalo na konceptu rozvoje nového informačního systému IS Víno.

Nadále pokračuje i rozvoj a implementace úprav informačního systému vinařské agendy IS Víno, který plně nahradil systém původní, funkčně i morálně zastaralý.

2.7 Činnost v oblasti legislativy

2.7.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2022 se SZPI podílela na vzniku třech novel zákonů. Nejvýznamnější byla novela zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a související novela zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci.

SZPI v roce 2022 připomínkovala sedm návrhů či novel prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Jedná se o tyto vyhlášky: Vyhláška o požadavcích na pokrmy; Vyhláška o požadavcích na jakost balených vod a způsobu jejich úpravy; Vyhláška o požadavcích na čaj, kávu a kávoviny; Vyhláška o nikotinových sáčcích bez obsahu tabáku; Novela vyhlášky č. 329/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), b), e), f), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena; Novela vyhlášky č. 88/1997 Sb., o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství; Novela vyhlášky č. 58/2018 Sb., o doplňcích stravy a složení potravin. SZPI dále podala připomínky k Návrhu nařízení vlády o stanovení podmínek poskytnutí podpory na provádění opatření v odvětví produktů včelařství.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI aktivně sledovala vývoj právní úpravy v oblasti vinařství, zejména přípravu prováděcích aktů k nařízení (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví organizace trhu se zemědělskými produkty. SZPI

new IS Víno information system was also worked on very intensively.

Also continuing is the development and implementation of modifications to the IS Víno wine agenda information system, which has fully replaced the original functionally and morally obsolete system.

2.7 Legislative activities

2.7.1 Legal regulations: creation and commentary

In 2022 CAFIA participated in the creation of 3 legislative amendments. The most significant of these was an amendment to Act No. 242/2000 Coll., on organic farming and a related amendment to Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority.

In 2022 CAFIA also commented on seven proposals or amendments to implementing decrees related to various acts. The amendments concern following decrees: the Food requirements decree; the Decree on requirements for the quality of bottled water and the method of its treatment; the Decree on requirements for tea, coffee and coffee products; the Decree on tobacco-free nicotine pouches; the Amendment to Decree No. 329/1997 Coll., which implements Sec. 18 a), b), e), f), g) and h) of Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on the amendment and addition of some related laws, for starch and starch products, legumes and oil seeds; the Amendment to Decree No. 88/1997 Coll., on the implementation of certain provisions of the Act on Viticulture and Viniculture; the Amendment to Decree No. 58/2018 Coll., on dietary supplements and food composition. CAFIA also submitted comments on a proposal for a government decree on the establishment of conditions for the provision of support for the implementation of measures in the sector of beekeeping products.

As in previous years, CAFIA contributed to creation of EU legal regulations. CAFIA actively monitored development of legislation in the area of viticulture, specifically the drafting of implementing Acts concerning Regulation (EU) No. 1308/2013 establishing the organisation of the market for agricultural products. CAFIA also provided background materials to the Ministry of Agriculture for preparations for meetings of the working groups of the Council of the EU or the European Commission, and directly participated in meetings as required (within the context of the discussed areas).

poskytuje podklady MZe pro přípravu na jednání pracovních formací Rady EU nebo Evropské komise a dle potřeby (v rámci diskutovaných oblastí) se také přímo účastní jednání.

2.7.2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

Zaměstnanci SZPI se pravidelně a aktivně účastní jednání pracovních formací Evropské komise a Rady EU, v roce 2022 se až na výjimky všechna jednání uskutečnila on-line. Během roku se uskutečnily více než čtyři desítky jednání s problematikou relevantní pro SZPI. Nejčastěji se scházela pracovní skupina EK pro zemědělské, environmentální a průmyslové kontaminanty (7x) následovaná pracovní skupinou EK pro úřední kontroly potravin (5x). Dále se experti pravidelně scházeli ve skupinách EK pro systém rychlého varování RASFF, systém administ-

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

CAFIA employees regularly and actively participate in the meetings of working groups of the European Commission and the Council. In 2022, all negotiations, with a few exceptions, took place online. During the year, more than forty meetings were held concerning issues relevant to CAFIA. The EC working group for agricultural, environmental and industrial contaminants met the most frequently (7x), followed by the EC working group for official food controls (5x). Furthermore, experts met regularly in the EC groups for the RASFF rapid alert system, the AAC administrative cooperation system, tobacco products, wine and spirits, issues concerning imports, new foodstuffs, and others. A group for nano materials in foodstuffs was newly created.

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

The main event of 2022 was the presidency of the Czech Republic in the Council of the EU, which took place from 1.7. to 31.12. 2022. During the presidency, the Ministry of Agriculture attended meetings of the CZ PRES Gremium, which was made up of the representatives of Ministry of Agriculture departments and subordinate supervisory authorities. The CZ PRES Gremium met once or twice a week to discuss the outputs of the EU Council's working groups and informal events, and preparation also took place for future meetings of the Council's working groups and discussions about organisational matters related to the smooth running of the presidency.

During the Czech presidency in the EU Council, which was taken over from France, 2 working groups of the Council of the EU relevant to CAFIA activities were active, namely the working group for geographical designation and designation of origin, and the working group for wine and alcohol. Within the context of the first mentioned group, the regulation on EU geographical indications for wine, spirits and agricultural products and quality modes for agricultural products was dis-



rativní spolupráce AAC, tabákové výroby, víno a lihoviny, k problematice dovozu, nových potravin a dalším. Nově vznikla skupina pro nanomateriály v potravinách.

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

Hlavní událostí roku 2022 bylo předsednictví ČR v Radě EU, které probíhalo od 1.7. do 31.12. 2022. MZe po dobu předsednictví svolávalo schůzky Grémia CZ PRES, které bylo tvořeno zástupci útvarů MZe a podřízených dozorových orgánů. Grémium CZ PRES se scházelo jednou nebo dvakrát týdně k jednání ohledně výstupů z proběhlých pracovních formací Rady EU a neformálních akcí a probíhala zde rovněž příprava na budoucí jednání pracovních formací Rady a diskuse ohledně organizačních záležitostí souvisejících s hladkým průběhem předsednictví.

Za českého předsednictví v Radě EU, které převzalo štafetu po Francii, byly aktivní 2 pracovní skupiny Rady EU relevantní pro činnost SZPI, a sice pracovní skupina pro zeměpisná označení a označení původu a dále pracovní skupina pro víno a alkohol. V rámci prvně zmíněné skupiny bylo projednáváno nařízení o zeměpisných označených EU pro víno, lihoviny a zemědělské produkty a režimech jakosti zemědělských výrobků a české předsednictví uzavřelo projednávání tohoto návrhu na jednání Rady AGRIFISH, kde byla představena zpráva o pokroku a práce na nařízení byla předána švédskému předsednictví. Co se týče skupiny pro víno a alkohol (OIV), zástupce SZPI působil jako zástupce předsedy při jednání v Bruselu a neformálním jednání členských států EU před Valným shromážděním OIV (Mezinárodní organizace pro révu a víno) v rámci mezinárodního vinohradnicko-vinařského Kongresu. Valné shromáždění se uskutečnilo v Mexiku a byly zde schvalovány rezoluce OIV týkající se enologických praktik.

V rámci předsednictví se také v Praze uskutečnilo setkání Heads of Food Safety Agencies, což je neformální uskupení vedoucích představitelů evropských úřadů zodpovědných za dozor nad kvalitou a bezpečností potravin. Zástupce SZPI předsedal tomuto dvoudennímu jednání ve spolupráci s MZe. Na programu jednání byla udržitelnost potravinářského řetězce, kontroly uvádění potravin na trh prostřednictvím e-commerce, nové technologie při kontrolách potravin a také výsledek dozoru CZ PRES k revizi hygienického balíčku.

cussed, and the Czech presidency concluded the discussion of this proposal at the meeting of the AGRIFISH Council, where a progress report was presented and the work on the regulation was handed over to the Swedish presidency. As for the Group for Wine and Alcohol (OIV), the CAFIA representative acted as the Deputy Chairman at a meeting in Brussels and at an informal meeting of the EU member states before the General Assembly of the OIV (International Organization for Vine and Wine) as a part of the International Viticulture and Wine Congress. The General Assembly took place in Mexico, and OIV resolutions concerning oenological practices were approved there.

Within the framework of the presidency, a meeting of the Heads of Food Safety Agencies was also held in Prague. It is an informal association of leaders of European authorities responsible for supervising food quality and safety. A CAFIA representative chaired these two-day negotiations in cooperation with the Ministry of Agriculture. The following points were on the agenda: the sustainability of the food chain, inspections of placing food on the market via e-commerce, new technologies in food inspections, and also the results of the CZ PRES questionnaire on the revision of the hygiene package.

2.7.3 Legal activities

3 202 administrative proceedings were concluded with food business operators in 2022, and fines totalling 109 801 000 CZK were imposed.

Obligation to reimburse the amount of CZK 327 000 was imposed as the total compensation for administrative proceeding costs for offences committed by food business operators.

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

Article 4 of Regulation (EC) No. 852/2004 - failure to comply with hygiene requirements when placing foodstuffs on the market (1685);

Article 5 of Regulation (EC) No. 852/2004 - failure to comply with procedures based on HACCP principles (639);

Article 14 of Regulation (EC) No. 178/2002 - placing foodstuffs on the market that are unsafe or unfit for human consumption (223);

Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011 - statement of misleading information (498);

2.7.3 Činnost právní

V roce 2022 bylo pravomocně skončeno 3 202 správních řízení o přestupku vedených s kontrolovanými osobami, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 109 801 000 Kč.

Ve správních řízeních o přestupcích provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 327 000 Kč.

Nejčastěji byla ve správním řízení projednávána porušení následujících právních předpisů:

čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (1685);

čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (639);

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (223);

čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 – uvádění zavádějících informací (498);

§ 3 odst. 1 písm. i) zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku k nahlašování činnosti (438);

§ 3 odst. 1 písm. k) zákona o potravinách – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (76);

§ 3 odst. 1 písm. q) zákona o potravinách – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (332);

§ 3 odst. 1 písm. r) zákona o potravinách – nezabezpečení dokladů o původu potravin (220);

§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (1042);

§ 10 odst. 2 zákona o potravinách – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (1173);

§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na označení produktu/vína (53);

§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na uvádění do oběhu vína (148);

§ 30 zákona o vinohradnictví a vinařství – řádné nevedení evidenčních knih v odvětví vína (91);

§ 3 (1) (i) of the Food Act – violation of the obligation of food business operators to report the initiation of business activity (438);

§ 3 (1) (k) of the Food Act – failure to comply with the stipulated temperature for food storage (76);

§ 3 (1) (q) of the Food Act – failure to immediately withdraw non-compliant foodstuffs from the market (332);

Sect. 3 (1) (r) of the Food Act – failure to provide documentation on the origin of foodstuffs (220);

Sect. 10 (1) (b) of the Food Act – the marketing of foodstuffs with an expired use-by date (1042);

§ 10 (2) of the Food Act – failure to separately place and label foodstuffs with an expired best-before date (1173);

§ 16 of the Viticulture and Viniculture Act – failure to comply with requirements for product/wine labelling (53);

§ 27 of the Viticulture and Viniculture Act – failure to comply with requirements for the placement of wine on the market (148);

§ 30 of the Viticulture and Viniculture Act – failure to keep records in the wine sector (91);

§ 76 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – failure to comply with the requirements of commercial standards for fruit and vegetables (130);

Art. 80 (2) of Regulation (EC) No. 1308/2013 – marketing of products from the vine that have undergone unauthorised oenological practices (20);

Art. 147 (1) of Regulation (EC) No. 1308/2013 – placement of products in the wine sector on the market without accompanying documents (29);

Art. 42 (1) of Regulation (EC) No. 2019/33 – marketing of products in the wine sector that are labelled contrary to Regulation (9);

administrative proceedings related to the violation of Act No. 40/1995 Coll., on the regulation of advertising (45).

104 decisions made by CAFIA Headquarters on appeals against the Inspectorate's decision regarding fines imposed for committed offences entered into legal force in 2022; the appealed decision was upheld in 65 of these cases, while it was changed in 27 cases (including formal changes), annulled and returned to the relevant Inspectorate for a renewed hearing and decision in 7 cases, and cancelled with proceedings suspended in three cases. The appeal was submitted late in 2 cases.

čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (130);

čl. 80 odst. 2 nařízení (ES) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů z révy vinné podrobených nepovoleným enologickým postupům (20);

čl. 147 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (29);

čl. 42 odst. 1 nařízení (EU) č. 2019/33 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením (9);

správních řízení souvisejících s porušením zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy – (45).

V roce 2022 nabylo právní moci 104 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty za spáchané přestupky, z nichž bylo v 65 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 27 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí (včetně změn formálního charakteru), v 7 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, ve 3 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno a ve 2 bylo podáno opožděné odvolání.

V roce 2022 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 30 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 27 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a ve 3 případech bylo rozhodnutí ÚI soudem zrušeno a věc vrácena k dalšímu řízení. V roce 2022 nabylo právní moci též 13 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.

2.8 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

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

In 2022, regional courts decided with final legal force on the administration of justice regarding 30 complaints against the decisions of CAFIA Headquarters. Of these delivered final regional court decisions, the complaints were dismissed as unjustified in 27 cases, and the decision of the Headquarters was revoked by the court in 3 cases and returned for consideration in further proceedings. In 2022, 13 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters entered final legal force.

2.8 Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic

CAFIA has been cooperating with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic for many years in the joint operation of the ProCoP system, the function of which is to provide information to entrepreneurs regarding product requirements and the functioning of the internal market for the free movement of foodstuffs. CAFIA has actively contributed to the resolution of cases concerning the identification of unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed at consumers from other member states of the EU (using the CPCS – Consumer Protection Cooperation System). CAFIA is also involved in the SOLVIT system, which facilitates cooperation between member states for the effective resolution of issues that arise due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public authorities. CAFIA also participates in the meetings of the expert committee concerning the law on the regulation of advertising, whose activities lie under the patronage of the Ministry of Industry and Trade.

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

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

v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci. SZPI se rovněž účastní zasedání expertní komise k zákonu o regulaci reklamy, jejíž činnost zastřešuje MPO.

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

Permanентně vysokou úroveň má spolupráce SZPI s Generálním ředitelstvím cel při kontrolách potravinářských komodit dovážených ze třetích zemí. Časté a účinné jsou společné kontroly zaměřené na původ dováženého nebo přepravovaného vína. SZPI spolupracuje s GŘC i při vzdělávání inspektorů v oblasti kontroly internetového obchodu.

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

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

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

V roce 2022 spolupracovala SZPI také se Správou státních hmotných rezerv (SSHR) při poskytování informací při naskladnění jedné ze strategických hmotných rezerv do úložišť SSHR.

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

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

Another cooperating supervisory body that should be mentioned is the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, with which cooperation takes place on inspections carried out on the premises of primary producers, and also during CAFIA inspections conducted based on the analysis of data from the Institute's Vineyard Register.

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

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

In 2022 CAFIA cooperated with the Administration of State Material Reserves (ASMR) in the provision of information when one of the strategic material reserves in the repositories of the ASMR was being restocked.

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

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

In 2022, issues concerning the labelling of "plant based products" were discussed intensively with the latter two organisations, i.e. the FFDI CR and the CCCT.

The monitoring of the incidence of radiation is organised across the EU's member states and includes the elements of the environment (soil, water, air) and the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs). CAFIA

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

S posledními dvěma organizacemi, tedy PK ČR a SOCR ČR, byla v roce 2022 intenzivně komunikována problematika označování tzv. plant based produktů.

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

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

SZPI pokračovala v roce 2022 ve spolupráci se zájmovým sdružením právnických osob CZ.NIC (správce domény CZ) v oblasti identifikace kontrolovaných osob při kontrole internetového obchodu.

SZPI pokračovala v roce 2022 ve spolupráci s Radou pro rozhlasové a televizní vysílání v oblasti koordinace kontroly reklamy.

SZPI spolupracovala v roce 2022 s Národní protidrogovou centrálou Služby kriminální policie a vyšetřování

is a member of the National Radiation Monitoring Network and collaborates with the State Office for Nuclear Safety in the monitoring of radioactive contamination (activity of the ¹³⁷Cs radionuclide) throughout the entire territory of the Czech Republic.

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

In 2022 CAFIA continued its cooperation with the interest group for legal entities CZ.NIC (the administrator of the CZ domain) in the field of the identification of inspected entities during the investigation of online trading.

In 2022 CAFIA continued its cooperation with the Council for Radio and Television Broadcasting in the coordination of advertising inspections.

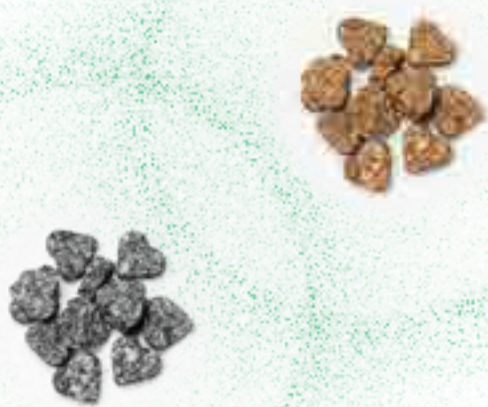
In 2022 CAFIA also cooperated with the National Anti-drug Centre of the Police of the Czech Republic, Criminal Police and Investigation Service, in the area of the inspection of food which could contain narcotic and psychotropic substances.

In the area of metrology, CAFIA maintains active cooperation with the Czech Metrology Institute and the Office for Standards, Metrology and Testing. In 2022, a representative from CAFIA was appointed to the Council for Metrology. CAFIA participates in regular meetings of the Council and monitors current events in the field of metrology in the Czech Republic.

In 2022, contact was established with the Association of Disinfection, Disinsection and Pest Control Workers of the Czech Republic.

Cooperation with other organisations:

- National Institutes of Public Health (NIPH)
- State Institute for Drug Control (SIDC)
- Mendel University in Brno – Faculty of AgriSciences
- Masaryk University, Brno
- Faculty of Food and Biochemical Technology, UCT Prague
- Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology - University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno
- Czech and Slovak Association of Special Foods (CASF)



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

V oblasti metrologie udržuje SZPI aktivní spolupráci s ČMI a ÚNMZ. V roce 2022 byl do Rady pro metrologii jmenován zástupce za SZPI. SZPI se účastní pravidelných schůzek této Rady a sleduje aktuální dění na poli metrologie v ČR.

V roce 2022 byl navázán kontakt se Sdružením pracovníků dezinfekce, dezinfekce, deratizace České republiky.

Spolupráce s dalšími organizacemi:

- Státní zdravotní ústavy (SZÚ)
- Státní ústav pro kontrolu léčiv (SÚKL)
- Mendelova univerzita v Brně – Agronomická fakulta
- Masarykova univerzita v Brně
- Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha
- Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární univerzity Brno
- Česká a slovenská asociace pro speciální potraviny (ČASP)
- Společnost pro bezpečnou dietu, o. s.
- Klub celiaků Brno
- Zelinářská unie Čech a Moravy
- Ovocnářská unie České republiky
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.
- Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i.
- Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův brod, s. r. o.
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský
- Český svaz pivovarů a sladoven
- Českomoravský svaz minipivovarů
- Unie destilátérů
- Český svaz zpracovatelů masa v Praze
- Českomoravský svaz mlékárenský v Praze
- Českomoravská komora odborových svazů – odborná sekce Kvalita v ochraně spotřebitele
- Society for Gluten-Free Diet, o. s.
- Celia Club, Brno
- Vegetable Producers Union of Bohemia and Moravia
- Fruit Producers Union of the Czech Republic,
- Veterinary Research Institute, v. v. i.
- Crop Research Institute, v.v.i
- Potato Research Institute Havlíčkův Brod, s. r. o.
- Beer and Malt Research Institute
- Czech Beer and Malt Association
- Czech-Moravian Association of Microbreweries
- Distillers Union
- Czech Meat Processors Association, Prague
- Bohemian-Moravian Dairy Product Association, Prague
- Czech-Moravian Confederation of Trade Unions - Quality in Consumer Protection Expert Section
- Czech Consumer Association
- Czech-Moravian Poultry Association
- Czech Poultry Breeders Association
- Czech Technology Platform for Foodstuffs (CTPF) – working groups for Foodstuffs and the Consumer, and for Food Safety
- MEAT (MASO) magazine

2.9 Quality management system

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. It applies to the entire authority, i.e., all Inspectorates and employees, and all processes that take place within CAFIA. The quality management system is under continuous improvement and is subjected to supervisory and recertification audits by an external auditing authority every year. In 2022, the quality management system at CAFIA was successfully inspected and checked by a supervisory audit performed by a certification

- Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.
- Českomoravská drůbežářská unie, o.s.
- Sdružení drůbežářských podniků
- Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) – pracovní skupina Potraviny a spotřebitel a Bezpečnost potravin
- Časopis MASO

company. At the same time, in 2022, the Ministry of the Interior assessed the conformity of the processes of the Authority with the requirements of the Methodological Instruction for quality management at official authorities according to Government Resolution No. 214/2018. The evaluators authorised by the Ministry of the Interior confirmed compliance with the requirements of the criteria for improvement given in the Methodological Instruction at an optimal level of quality, as well as the continuous improvement of CAFIA.

2.9 Systém managementu jakosti

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. na všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Systém managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2022 byl systém managementu jakosti na SZPI úspěšně prověřen a zkontrolován dozorovým auditem prováděným certifikační společností. Zároveň v roce 2022 proběhlo ze strany MV posouzení shody procesů služebního úřadu s požadavky Metodického pokynu pro řízení kvality ve služebních úřadech podle usnesení vlády č. 214/2018. Hodnotitelé pověření MV konstatovali shodu s požadavky kritérií zlepšování Metodického pokynu v optimální míře kvality a setrvalé zlepšování SZPI.

kapitola 3



Mezinárodní vztahy

International relations



3.1 Mezinárodní spolupráce

Díky ústupu pandemie COVID-19 se zaměstnanci SZPI opět začali účastnit zahraničních pracovních cest; drtivá většina cest v roce 2022 směřovala na rozličná školení BTSF, případně na workshopy určené pro zaměstnance laboratoří.

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se opět začali účastnit školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANTE a která se specializují na různá kontrolní témata. V roce 2022 mělo 14 zaměstnanců SZPI možnost účastnit se 9 typů školení (zaměřené např. na audits, HACCP, chráněná označení, kontrolu vína, nové potraviny atd.). Tři zaměstnanci SZPI se nadále aktivně podílejí jako školitelé v rámci programů BTSF pro oblast kontroly e-commerce a HACCP.

V roce 2022 působila zaměstnankyně SZPI na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu na Oddělení zemědělství a životního prostředí, kde měla na starosti problematiku společné organizace trhů, rostlinné a živočišné komodity, ekologické zemědělství a záležitosti týkající se OIV.

Inspektorka z olomouckého inspektorátu strávila 3 měsíce na stáži na DG SANTE, konkrétně na oddělení bilaterálních mezinárodních vztahů, které má na starosti komunikaci se třetími zeměmi ohledně fytosanitárních a hygienických opatření, certifikáty pro dovozy/vývoz z/do 3. zemí a také strategii Farm to Fork. Stáž zaměstnankyni rozšířila obzory, co se týče fungování EU a poskytla jí pohled na její práci z odlišného úhlu.

Další zaměstnankyně olomouckého inspektorátu se aktivně zapojila do workshopu pro Ukrajinu, který realizoval Český metrologický institut a on-line formou poskytla školení zaměřené na zajištění bezpečnosti potravin i s ohledem na situaci, kdy se země nachází ve válečném konfliktu. Workshop byl realizován v rámci twinningového projektu pod názvem Posílení institucionální kapacity Ministerstva pro rozvoj venkova, hospodářství, obchodu a zemědělství Ukrajiny v oblasti národní infrastruktury kvality.

V dubnu proběhla v ČR studijní návštěva zástupců úředníků z Bosny a Hercegoviny s cílem výměny zkušeností a hlubšího poznání současného přístupu EU a ČR v různých oblastech zemědělství. Součástí delegace byli i odborníci v oblasti vinohradnictví a vinařství, kterým v rámci jejich pobytu na ÚKZÚZ zaměstnanci SZPI představili činnost a kompetence SZPI v oblasti úřední kontroly vína; diskutovali s nimi na téma relevantních právních předpisů, konkrétních kontrolních postupů, metodiky kontrol, označování a také jim stručně představili výsledky a zkušenosti z kontrolní činnosti a zatřídování vína v Komisi SZPI. Získané zkušenosti využijí bosenští experti při tvorbě národních právních předpisů.

3.1 International cooperation

Thanks to the decline in the COVID-19 pandemic, CAFIA employees have begun to participate in business trips abroad again; the vast majority of the trips in 2022 were for various BTSF training sessions, or to workshops intended for laboratory employees.

In 2022, CAFIA inspectors and other employees started to renew participation in training courses called Better Training for Safer Food (BTSF), which are organised for the representatives of supervisory authorities by DG SANTE, and which specialise in various inspection topics. In 2022, 14 CAFIA employees had the opportunity to participate in 9 types of training (focused on, e.g. audits, HACCP, protected labels, wine evaluation, new foodstuffs, etc.) Three CAFIA employees continue to actively participate as trainers in the BTSF programmes for the area of e-commerce inspections and HACCP.

In 2022, a CAFIA employee was engaged in the Permanent Representation of the Czech Republic to the EU in Brussels at the Department of Agriculture and Environment, where she was in charge of issues connected with the organisation of the common market, plant and animal commodities, organic agriculture, and OIV issues.

An inspector from the Olomouc Inspectorate spent 3 months on an internship at DG SANTE, specifically at the department of bilateral international relations, which is in charge of communication with third countries regarding phytosanitary and hygiene measures, certificates for imports/exports from/to third countries, and also the Farm to Fork strategy. The internship broadened the employee's horizons regarding the functioning of the EU and gave her a perspective on her work from a different angle.

Another employee of the Olomouc Inspectorate actively participated in a workshop for Ukraine, which was organized by the Czech Metrology Institute. It provided online training aimed at ensuring food safety, with regard also given to the conditions that arise when a country is in a military conflict. The workshop took place as part of a twinning project entitled Strengthening the Institutional Capacity of the Ministry Of Rural Development, Economy, Trade and Agriculture of Ukraine in the Field of National Quality Infrastructure.

In April, a study visit by representatives of administrators from Bosnia and Herzegovina took place in the Czech Republic with the aim of exchanging experience and gaining a deeper understanding of the current approach of the EU and the Czech Republic in various areas of agriculture. The delegation included experts in the field of viticulture and viniculture, who were introduced

Na přelomu května a června navštívila SZPI sedmičlenná návštěva z gruzínské National Food Safety (NFA). NFA je gruzínský dozorový orgán, který vykonává dozor nad bezpečností potravin, krmiv, zdravím a welfare zvířat a také fytosanitární oblastí. Důvodem pro návštěvu našeho úřadu byla pro gruzínské kolegy dvě hlavní témata: Systém managementu jakosti a komunikace se spotřebiteli. NFA zatím nemá zaveden a certifikován systém managementu jakosti, a tak její zástupci hledají inspiraci, která by jim při zavádění SMJ na NFA napomohla. Dále byl představen nastavený systém komunikace se spotřebiteli, aktivity SZPI na sociálních sítích, web Potravinový na pranýři a další komunikační nástroje. Návštěvu na SZPI zprostředkovala Česká rozvojová agentura, která v Gruzii realizuje komplexní projekt financovaný z evropského programu ENPARD, jehož součástí je právě zavádění systému managementu jakosti a téma komunikace se spotřebiteli na NFA.

SZPI měla v roce 2022 možnost přihlížet auditům americké Food and Drug Administration, které tento dozorový orgán provedl celkem ve 4 provozech, které spadají do kompetence SZPI. Předmětem auditu byly společnosti, které vyvážejí své produkty do USA.

3.2 Mezinárodní projekty

V první polovině roku 2022 realizovala Státní zemědělská a potravinářská inspekce společně se saským státním ministerstvem pro sociální záležitosti a soudržnost již druhý projekt přeshraniční spolupráce, tentokrát pod názvem Společně za lepší potraviny. Tento projekt byl realizován v rámci Programu spolupráce Česká republika – Svobodný stát Sasko 2014–2020. Za SZPI se do něj zapojilo zhruba 25 osob, především inspektorů.

Za SZPI se do projektu zapojily inspektoráty v Ústí nad Labem a v Plzni, na saské straně pak dozorové orgány z okresů Drážďany, Saské středohoří, Saské Švýcarsko – Východní Krušné hory a Pohořelec a celkem se jej zúčastnilo přibližně 50 osob.

Stejně jako v případě předešlých přeshraničních projektů bylo i zde cílem kromě seznámení se s přístupem ke kontrolní činnosti také posílení spolupráce a navázání kontaktů mezi inspektory v příhraničním regionu. Projekt byl zahájen v březnu v Karlových Varech teoretickou částí, na kterou bezprostředně navázaly výměnné pobyty saských inspektorů na inspektorátech SZPI a poté se uskutečnila teoretická část v Drážďanech následovaná výměnnými pobyty českých inspektorů na saských dozorových orgánech v jednotlivých okresech. Poté ještě proběhl pobyt vedoucích pracovníků na saském ministerstvu a v polovině června roku 2022 byl projekt ukončen v Drážďanech.

to the activities and competences of CAFIA in the area of the official assessment of wine during their stay at the Central Institute for Supervising and Testing by CAFIA employees. Discussions were held with them regarding relevant legal regulations, specific inspection procedures, inspection methods and labelling, and they also were given a brief presentation on the results and experience of the CAFIA Committee concerning inspection activities and the classification of wine. The Bosnian experts will use the experience gained in the creation of national legislation.

At the end of May and the beginning of June, a seven-member group from the Georgian National Food Agency (NFA) visited CAFIA. The NFA is a Georgian regulatory body that oversees the safety of food, feed, health and the welfare of animals, as well as the phytosanitary area. For our Georgian colleagues, there were two main reasons for visiting our office: the topics of quality management systems and communication with consumers. The NFA does not yet have an established and certified quality system, and so its representatives are looking for inspiration that will help them set up a quality management system at the NFA. In addition, the system used by CAFIA to communicate with consumers, CAFIA's activities on social networks, the Food Pillory website and other communication tools were presented. The visit to CAFIA was mediated by the Czech Development Agency, which is implementing a comprehensive project in Georgia financed from the European programme ENPARD, which includes the implementation of a quality management system and the topic of communication with consumers at the NFA.

In 2022, CAFIA had the opportunity to observe audits by the American Food and Drug Administration, which that supervisory body carried out at a total of 4 operations which fall under the competence of CAFIA. The subject of the audits were companies that export their products to the USA.

3.2 International projects

In the first half of 2022, CAFIA together with the Saxon State Ministry for Social Affairs and Cohesion implemented already second joint cross-border cooperation project, this time under the title Together for Better Food. This project was implemented as a part of the Cooperation programme Czech Republic - Free State of Saxony 2014–2020. Approximately 25 persons from CAFIA were involved, these being mainly inspectors.

On behalf of CAFIA, Inspectorates in Ústí nad Labem and Pilsen were involved, and on the Saxon side, supervisory authorities from the districts of Dresden, Central

Výměnný pobyt 4členných skupin trval 3 dny, sestával ze společné teoretické části, kdy byly obecně představeny systémy kontroly nastavené v obou zemích a dále následovaly návštěvy regionálního inspektorátu či kontrolního orgánu, kde byly představeny postupy daného úřadu týkající se kontrol potravin, diskutovány aktuální problémy a vybraná kontrolní témata a dále následovaly návštěvy provozovatelů potravinářských podniků. Tyto návštěvy provozovatelů byly realizovány v rozsahu kompetencí obou dozorových orgánů a v rámci tohoto projektu byly zaměřeny převážně na provozovny veřejného stravování.

Celkové náklady obou partnerů na projekt jsou necelých 50 tisíc EUR, z nichž 85 % bylo následně refundováno z Evropského fondu pro regionální rozvoj.

Saxon Hills, Saxon Switzerland – Eastern Ore Mountains and Gortlitz. A total of 50 people took part.

As in previous cases of cross-border cooperation, the objective here, in addition to an increase in familiarity with approaches to inspection activities, was the enhancement of cooperation and the establishment of contacts among inspectors in the border region. The project started in March in Karlovy Vary with a theoretical part, which was immediately followed by exchange visits of Saxon inspectors at CAFIA Inspectorates. After that, a theoretical part then took place in Dresden, followed by exchange visits of Czech inspectors at Saxon supervisory authorities in individual districts. Afterwards, senior workers engaged in a stay at the Saxon ministry, and the project was completed in Dresden in the middle of June 2022.

The exchange visits involved 4-member groups and lasted for 3 days. They consisted of a common theoretical part, where inspection systems set up in both countries were presented generally, and were followed by visits to the regional Inspectorate or supervisory body, where the procedures of the given authority concerning food inspections were presented, and current issues and selected inspection topics were discussed. This was followed by visits to food business operators. These visits to operators were carried out within the scope of the competences of both supervisory authorities, and, within this project, were mainly focused on public catering facilities.

The total expenses for the project for both partners combined amounted to almost 50,000 €, 85% of which was subsequently reimbursed from the European Regional Development Fund.

kapitola 4



Vztahy s veřejností

Public relations



4.1 Komunikace s médii

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

Komunikační prioritou SZPI směrem k veřejnosti a médiím zůstává zveřejňování informací o zjištění potravin nebezpečných, nevhodných k lidské spotřebě a falšovaných. Tyto informace SZPI zveřejňuje s důrazem na rychlost, dostupnost široké veřejnosti a adresnost s ohledem na název výrobku, výrobní šarže, výrobce a místa prodeje tak, aby byli v maximální možné míře chráněni ti spotřebitelé, kteří mohou mít zavadnou potravinu doma. Inspekce průběžně zveřejňuje i zprávy o opatřeních ukládaných v provozovnách potravinářských podniků a podniků společného stravování, které nesplňují příslušné právní předpisy.

Ve srovnání s předchozími dvěma lety ustoupila do pozadí problematika nevyhovujících doplňků stravy, jejichž prodejci zneužívali obav veřejnosti v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19. Mediální komunikace v roce 2022 reflektuje návrat k běžné kontrolní činnosti.

Jedním z nejvýznamnějších témat roku 2022 bylo desáté výročí evropsky unikátního projektu Potraviny na pranýři, v rámci něhož SZPI zveřejňuje potraviny či provozovny porušující právní předpisy. Deset let existence této služby spotřebitelům revidovala tisková konference za účasti ministra zemědělství Zdeňka Nekuly a dalších zástupců resortu. Zástupci většiny předních tuzemských médií byli mj. seznámeni i s oblastmi dalšího rozvoje služeb tuzemským spotřebitelům a novými kontrolními kompetencemi SZPI.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2022 SZPI zveřejnila celkem 26. Dále SZPI průběžně zodpovídá dotazy vznesené individuálně redakcemi jednotlivých médií, kterých bylo v loňském roce 1142. Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k edukaci veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi

4.1 Media communications

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

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

Compared to the previous two years, the issue of non-compliant food supplements, whose vendors exploited the fears of the public regarding the COVID-19 pandemic, receded into the background. Media communication in 2022 reflects a return to normal inspection activities.

One of the most important events in 2022 was the tenth anniversary of the Food Pillory project, which is unique in Europe. It is a service for consumers whereby CAFIA publicises information about food or facilities that violate legal regulations. The ten years of existence of this service were reviewed at a press conference with the participation of the Minister of Agriculture Zdeněk Nekula, and other department staff. Representatives of most of the leading domestic media organisations were also introduced to areas where the further development of services to domestic consumers is taking place, as well as the new inspection competences of CAFIA.

The publication of press releases is a basic tool for communication with the public via the media; CAFIA issued a total of 26 press releases in 2022. In addition,

a rozhlase nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích. SZPI mj. dlouhodobě spolupracuje s Českou televizí a Českým rozhlasem, kde odborníci z řad SZPI seznamují veřejnost s problematikou potravinového práva, potravinářského sortimentu a s ním spojenými potenciálními riziky, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a také rady spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin. Významným kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. Tyto informace jsou k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o téměř 5 500 šaržích potravin, které nevyhověly požadavkům právních předpisů. K těmto komunikačním kanálům náleží i účty na sociálních sítích Facebook, Twitter a Instagram s denně aktualizovaným obsahem.

4.2 Komunikace s veřejností

V roce 2022 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 032 osob a subjektů. Více než osmdesát procent z nich (celkem 5 175 tazatelů) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zde Odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 989 nejrůznějších žadatelů o informace (z nichž 472 bylo podáno písemně, 517 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 142 tazatelů z oblasti médií. Zbývající necelé dvě desetiny tazatelů (celkem 857 žadatelů o informace) se pak se svým dotazem obrátily na některý z krajských inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při Oddělení komunikace (OK) speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy veřejnosti. V roce 2022 využilo této služby celkem 3 044 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 696 žadatelů o informace telefonicky a 1 348 osob písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 111 zpráv, a to v angličtině. Nejčastěji se jednalo o podnikatele, kteří se dotazovali na možnosti dovozu komodit do České republiky nebo na informace k uvedení tabákových a potravinářských výrobků na český trh.

Nejvíce se na OK se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby uvažující o zahájení podnikání v potravinářství) a dále spotřebitelé. V roce 2022 telefonicky kontaktovalo OK 1 433 podnikatelů a 228 spotřebitelů. Písemnou formu dotazu zvolilo 972 podnikatelů a 263 spotřebitelů. Jako již tradičně spotřebitelé raději používali písemnou komunikaci. Podnikatelé se naopak na OK častěji obra-

the authority continuously provides answers to individual questions raised by the editors of individual media organisations; there were 1 142 questions from this source last year. Members of CAFIA's management, alongside other groups of expert employees, also regularly contribute to the education of the public through their participation in news, consumer and general interest programmes on television or on the radio, as well as through the expert proofreading of articles in the press. Among other things, CAFIA regularly cooperates with Czech TV and Czech Radio, sending CAFIA's expert employees to inform the public about issues concerning food law, food selection, and the potential risks associated therewith. They additionally provide information about the results of inspection activities, and advise consumers on how to reduce the risk of buying poor quality or even unsafe food. A significant source of information on the results of CAFIA inspections for both consumers and the media is the Food Pillory portal. At this site, CAFIA publishes information on serious findings concerning unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through an application for mobile phones running on Android and iOS operating systems. At present, visitors to the website can find information on almost 5 500 food batches that failed to comply with the requirements of legal regulations. The communication channels employed also include accounts on the social networks Facebook, Twitter, and Instagram, where the content is updated daily.

4.2 Communication with the public

In 2022 a total of 6 032 individuals and entities contacted CAFIA with inquiries. More than eighty percent of them (5 175 inquirers in total) contacted the CAFIA Headquarters directly. The CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification registered inquiries from a total of 989 various entities (of which 472 were submitted in writing, and 517 by telephone). In addition, the CAFIA spokesperson and their deputy received a total of 1 142 inquiries from the media throughout the course of the year. The remaining fewer than two tenths of inquirers (a total of 857 inquirers) took their question to one of the regional CAFIA Inspectorates.

A special telephone helpline and email address are operated by the Communication Unit, which deals with all sorts of inquiries from the public. In 2022, a total of 3 044 inquirers used this service. 1 696 applicants for information contacted CAFIA by telephone, and 1 348 individuals did so in writing. Some inquiries were submitted in a foreign language. Specifically, 111 reports

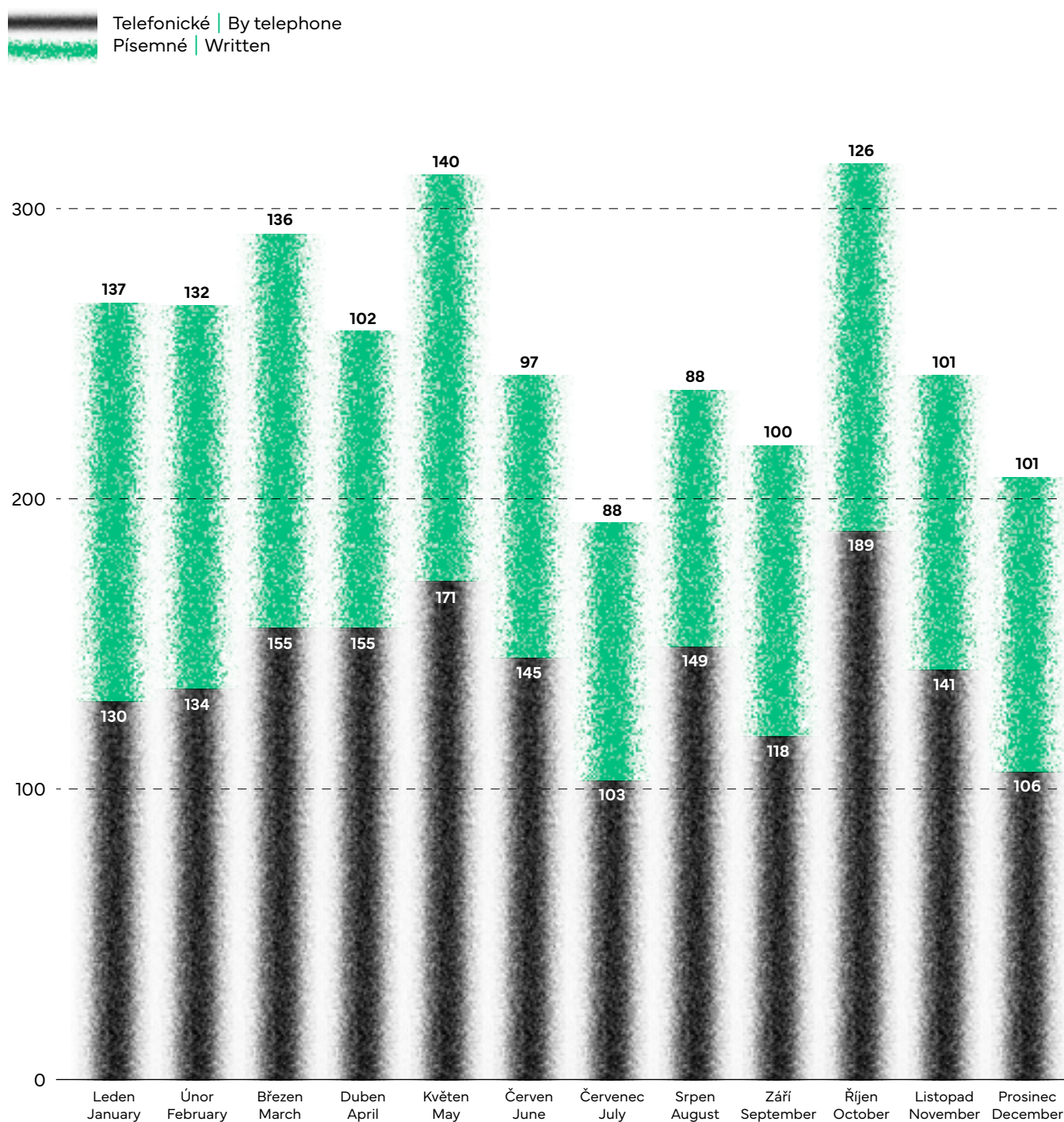
celi telefonicky, což je z jejich pohledu patrně rychlejší a flexibilnější způsob získání informací. Rozložení množství dotazů určených pro OK v průběhu roku dle typu komunikace přibližuje graf 5.

were made in English. Most frequently they were sent by entrepreneurs asking about the possibility of importing commodities into the Czech Republic or information concerning the introduction of tobacco and food products to the Czech market.

Graf 6 zobrazuje vývoj počtu dotazů směřovaných

GRAF 5 | GRAPH 5

Dotazy veřejnosti směřované na Oddělení komunikace ÚI SZPI v roce 2022 Queries from the public addressed to the CAFIA Communication Unit at the CAFIA Headquarters in 2022



GRAF 6 | GRAPH 6

Dotazy veřejnosti určené Oddělení komunikace ÚI SZPI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2022

Questions from the public addressed to the Communication Unit at the CAFIA Headquarters and to the CAFIA spokesperson by type of inquirer in 2022



na Oddělení komunikace a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2022. V kategorii „instituce“ se v uplynulém roce objevovaly nejčastěji dotazy finančních úřadů, Policie České republiky, ministerstev, Celní správy a jiných dozorových organizací (ÚKZÚZ, SÚKL). V kategorii „jiné“ šlo nejčastěji o žadatele o zaměstnání u SZPI a o studenty, převážně vysokých škol, kteří měli zájem o neplacenou stáž u SZPI. Často pak studenti také žádali o podklady a informace, které by mohli využít ve svých písemných pracích.

Podnikatelé obracející se na OK nejčastěji žádají informace k zahájení činnosti v oblasti potravinářství. Často se jedná o výrobu potravin ve sdílených kuchyních, skladování potravin v rodinných domech či výrobu v domácnostech, což může být následkem pandemie COVID-19, kdy se podnikatelé začali postupně více zajímat o výrobu potravin z domova. Již tradičně pak tazatelé měli zájem o informace k dovozu či prodeji doplňků stravy a dalších produktů (typicky nápojů, ovoce a zeleniny, cukrářských výrobků nebo bylinných směsí). Stejně jako v předcházejících letech mnoho tazatelů zjišťuje podmínky pro podnikání s produkty obsahujícími CBD (kanabidioly). Nově dotazy často směřovaly také na HHC a ve velké míře pak na kratom, jeho kontrolu a legislativu s touto problema-

The majority of people who contacted the CU with their inquiries were entrepreneurs (or persons considering starting a business in the area of food), followed by consumers. 1433 entrepreneurs and 228 consumers contacted the CU by phone in 2022. 972 entrepreneurs and 263 consumers opted for written queries. As is traditionally the case, consumers tended to use written communication. Conversely, entrepreneurs contacted the CU more frequently via telephone, as they see this as being a faster and more flexible way to obtain information. The distribution of the number of inquiries addressed to the CU during the year according to the type of communication is shown in more detail in Graph 5.

Graph 6 shows the frequency of queries sent to the Communication Unit and the CAFIA spokesperson in 2022. In the “institution” category, questions from financial authorities, the Police of the Czech Republic, ministries, the Customs Administration and other supervisory organizations (Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, State Institute for Drug Control). In the “other” category, there were most often CAFIA job applicants and students, mostly from universities, who were interested in unpaid internships at CAFIA. Often, students also asked for documents and information that they could use in their written work.

Entrepreneurs addressing the Communication Unit most frequently ask for information on the commencement of business activities in the food industry. Their queries mainly concern food production in shared kitchens, the storage of food in family homes, or homemade food production. This may be a consequence of the COVID-19 pandemic, when entrepreneurs gradually became more interested in food production from home. Traditionally, the inquirers were interested in information on the import or sale of food supplements and other products (typically beverages, fruit and vegetables, confectionery and herbal products). As in previous years, many inquirers ask about the conditions for doing business with products containing CBD (cannabidiols). Recently, there were frequent questions concerning HHC and also to a significant extent about kratom, its control and legislation related to this issue. Entrepreneurs also ask about the parameters for tobacco products, the labelling of foodstuffs generally, or reporting their imports from abroad. The number of inquiries from foreign entrepreneurs also increased. These businesspersons were mainly interested in the possibilities of importing goods from Ukraine, which was undoubtedly connected with the military conflict in that country.

Questions from consumers who contacted the CAFIA information line were now related to issues concerning kratom and the way it is sold to children and adolescents. As is traditional, consumers asked about the obligations of entrepreneurs, especially as to whether it is necessary to indicate the country of origin or manufacturer on packaged food. Several questions also

tikou spojenou. Podnikatelé se dále ptají na parametry pro tabákové výrobky, označování potravin obecně či na nahlašování jejich dovozu ze zahraničí. Vzrostl počet dotazů od zahraničních podnikatelů. Převážně se tito podnikatelé věnovali možnostem importu zboží z Ukrajiny, což bylo bezpochyby spojeno s válečným konfliktem na tomto území.

Dotazy spotřebitelů, kteří se na informační linku SZPI obrátili, se nově týkaly problematiky kratomu a způsobu jeho prodeje dětem a mladistvím. Již tradičně se spotřebitelé dotazovali na povinnosti podnikatelů, zejména zda je nutno uvádět na balených potravinách zemi původu či výrobce. Několik dotazů také reflektovalo aktuálně se odehrávající kauzy v médiích (například kauza s Kinder čokoládou). Převážně seniory pak zajímaly zkušenosti našeho úřadu s doplňky stravy nebo různými přidanými látkami. Několik tazatelů žádalo o rozbor potravin, o jejichž jakosti a bezpečnosti mělo pochybnost.

Obdržení počet žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím se v roce 2022 udržel na obdobných hodnotách jako v roce předešlém. Formální požadavky dané žádostí o informace naplnilo celkem 70 dotazů. Z tohoto počtu vyřizoval Ústřední inspektorát SZPI celkem 42 žádostí. Zbytek žádostí pak vyřizovaly krajské inspektoráty SZPI.

Mimo režim zákona č. 106/1999 Sb. jsou vyřizovány žádosti o potvrzení informací, jež jsou provozovatelům potravinářských podniků známy (tj. že jsou vedeni v evidenci SZPI a že je u nich prováděna kontrola). Často podnikatelé vyžadují potvrzení o evidenci u SZPI, aby jim bylo umožněno hlásit se do dotačních programů. Vyřizování uvedených žádostí je v kompetenci jednotlivých regionálních inspektorátů a je nastaveno přes příslušný formulář dostupný všem podnikatelům na webových stránkách SZPI. V roce 2022 se jednalo o celkem 361 žádostí.

Webové stránky

Prostřednictvím webových stránek informuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce širokou veřejnost nejčastěji o činnosti úřadu, volných pracovních pozicích a aktuálních zjištěních. Pravidelně jsou uživatelé varováni před nebezpečnými, nejakostními či falšovanými potravinami, a to buď prostřednictvím tiskových zpráv, nebo odkazem na web Potraviný na pranýři. Uživatelé na webu najdou také informace vedoucí k bezpečnému nákupu potravin. Nechybí varování před nedůvěryhodnými informacemi, tzv. hoaxy, a odpovědi na nejčastější dotazy.

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

reflected current cases in the media (for example, the Kinder chocolate case). Primarily senior citizens were interested in the experience of our authority with food supplements or various additives. Several inquirers asked for an analysis of foodstuffs whose quality and safety they had doubts about.

The number of requests for information received in accordance with Act No. 106/1999 Coll., on free access to information remained at a similar level in 2022 as in the previous year. A total of 70 inquiries fulfilled the formal requirements of the given request for information. Of this number, the CAFIA Headquarters handled a total of 42 requests. The rest of the requests were then processed by the regional CAFIA Inspectorates.

Requests for the confirmation of information known to food business operators are dealt with outside the regime of Act No. 106/1999 Coll. (i.e. they are registered with CAFIA and are subject to inspection). Entrepreneurs often require confirmation that they are registered with CAFIA in order to be able to apply for subsidy programmes. The settlement of these requests is within the competence of the individual regional Inspectorates, and is arranged via a specific form, which is available to all entrepreneurs on the CAFIA website. A total of 361 requests were processed in 2022.

Web pages

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority informs the public about its activities, vacancies and current findings via its web pages. Users are regularly warned about unsafe, poor-quality or adulterated food, either through press releases or via a link to the Food Pillory website. Web users can also find information that enables the safe purchase of foodstuffs. There are also warnings against untrustworthy information, i.e. hoaxes, and answers to frequently asked questions.

There is a clear overview of the conditions under which entrepreneurs may commence activities in the area of food business operation, including the necessary forms. Media representatives can find press releases as well as information in other awareness-raising articles on the website.

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

The CAFIA website is available for the users in two language versions, Czech and English.

Webové stránky úřadu jsou archivovány Národní knihovnou ČR a splňují podmínky internetové přístupnosti, což znamená, že všechny zveřejněné informace jsou přístupné také spoluobčanům se zdravotním postižením a jsou plně v souladu se zákonem č. 99/2019 Sb., o přístupnosti internetových stránek a mobilních aplikací a o změně zákona č. 365/2000 Sb., o informačních systémech veřejné správy a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

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

I v roce 2022 přibyl na webové stránky SZPI nový obsah. Nově se uživatelé mohou seznámit s blokovanými webovými stránkami, které nabízejí nebezpečné potraviny nebo jejichž obsah závažným způsobem porušuje požadavky stanovené právními předpisy – viz kapitola 2.1.10 Kontrola internetového obchodu. K dispozici jsou také nové postupy a stanoviska SZPI, které jsou umístěny ve stejnojmenné rubrice. Dále se mohou uživatelé seznámit s novými informacemi, které se vztahují k tabákovým výrobkům nebo vinařské problematice. Přibyl také informace týkající se certifikační činnosti či protikorupční strategie.

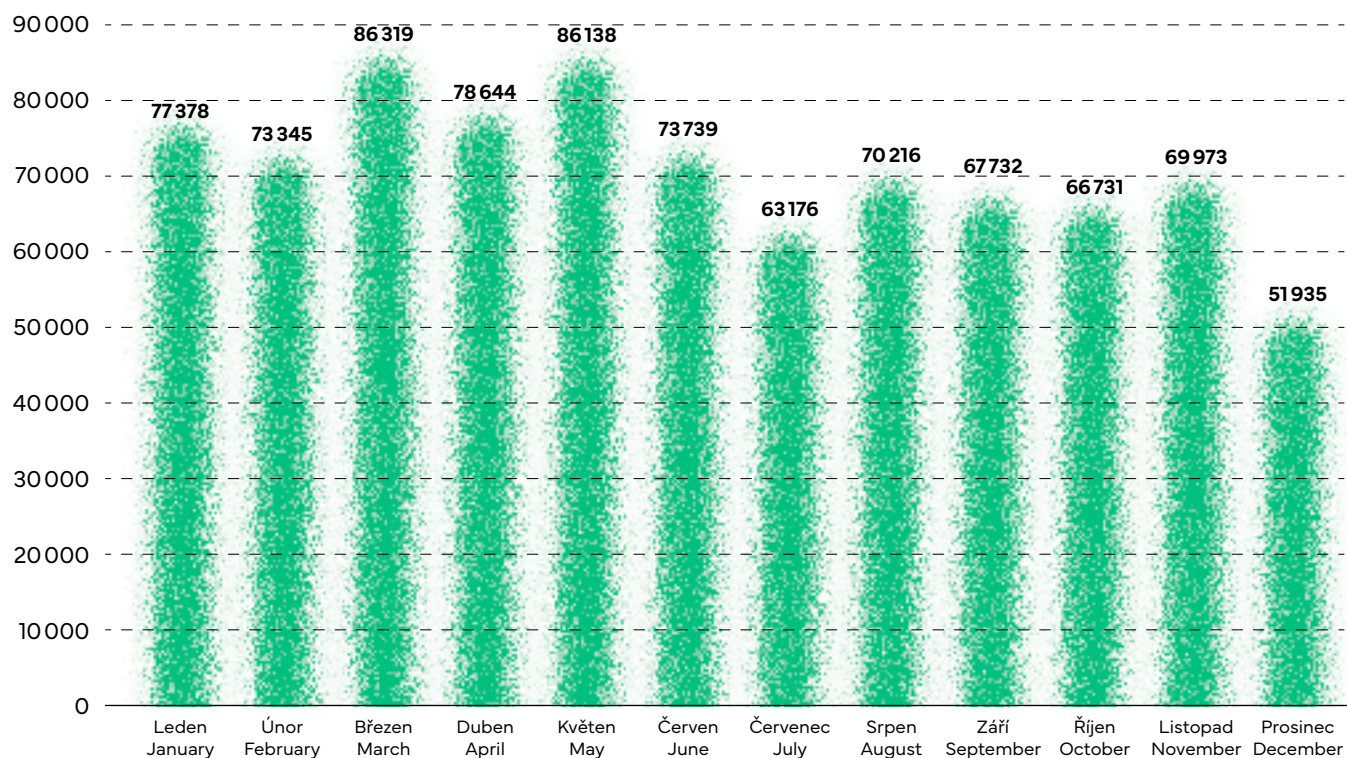
Also in 2022, new content was added to the CAFIA website. Users can now acquaint themselves with blocked web pages which offer dangerous foodstuffs, or the content of which seriously violates the requirements set by legal regulations – see chapter 2.1.10 Inspections of internet shops. There are also new CAFIA procedures and statements available, which are placed in the section of the same name. Furthermore, users can also familiarise themselves with new information related to tobacco products or wine issues. Information regarding certification activities and anti-corruption strategy has also been added.

Shopping habits, consumer behaviour, and also users' knowledge are checked every month via a survey question. After users have submitted their answer to the question checking their knowledge, the correct answer is displayed to them. The obtained data is often used as supporting material for the authority's supervisory activities.

The Authority is also presented online at the eAgri portal, which is run by the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. The users can find basic information about the Authority there, including links to individual

GRAF 7 | GRAPH 7

Celkové přístupy na web v roce 2022 Total number of visits to the website in 2022



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

Webovou prezentaci úřadu lze rovněž nalézt i na portálu eAgri, který provozuje Ministerstvo zemědělství ČR. Uživatelé zde najdou základní informace o úřadu včetně odkazů na jednotlivé rubriky z webových stránek SZPI, na které jsou po několika vteřinách přesměrováni.

V roce 2022 byly webové stránky SZPI nejvíce navštěvovány uživateli z České republiky (75,1% celkových uživatelů), zaznamenány byly významné přístupy z Číny (10,0%), dále Francie (2,8%), Německa (2,3%), Slovenska (2,2%) nebo USA (2,0%).

Uživatelé si v roce 2022 nejčastěji zobrazovaly tyto rubriky (v uvedeném pořadí): Tiskové zprávy, Novinky na webu, Nahlašování dovozu potravin, Volná místa a Podněty ke kontrole. Vyhledávány byly nejčastěji informace ke dvojí kvalitě potravin, vínu a tabákovým výrobkům.

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

In 2022, the CAFIA web pages were most frequently visited by users from the Czech Republic (75.1% of all users), while significant numbers of visits were recorded from China (10.0%), and also France (2.8%), Germany (2.3%), Slovakia (2.2%) and the USA (2.0%).

The most frequently visited sections in 2022 were (in the following order): Press releases, News on the website, Reporting of the import of foodstuffs, Vacancies and Inspection notifications. The most frequently searched for information was that on the dual quality of foodstuffs, wine and tobacco products.

Food Pillory in 2022

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

The Food Pillory project was launched on 10. 7. 2012, and from its launch up to the end of 2022 it was visited by 6.3 million users, of which 400 000 were in 2022. The website provides information on non-compliant batch-

TABULKA 5 | TABLE 5

Počty záznamů zveřejněných v sekci Potraviný

Number of records published in the Foodstuffs section

Zveřejněné záznamy Entries published	Kategorie Category			
	Nebezpečné Unsafe	Falšované Adulterated	Nejakostní Poor quality	
SZPI CAFIA	374	263	62	49
SVS SVA	48	33	6	9
Celkem Total	422	296	68	58

Potraviný na pranýři v roce 2022

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

Web Potraviný na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2022 jej navštívilo 6,3 miliónu uživatelů, konkrétně za rok 2022 to bylo 400 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovněch, tematicky zaměřených kontrolách a upozornění na rizikové webové stránky.

V roce 2022 uběhlo 10 let od spuštění webu Potraviný na pranýři a k danému výročí byla uspořádána tisková konference v prostorách SZPI za účasti ministra zemědělství Ing. Zdeňka Nekuly a ústředního ředitele SZPI Ing. Martina Klanici.

es of foodstuffs identified during official CAFIA and SVA inspections, closed facilities, thematic inspections, and warnings about risky websites.

In 2022, 10 years have passed since the launch of the Food Pillory website, and a press conference was held on CAFIA premises to mark the anniversary, with the participation of the Minister of Agriculture, Ing. Zdeněk Nekula and CAFIA Director General, Ing. Martin Klanica.

In the Foodstuffs section, entries concerning non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to the seriousness of findings related to them - unsafe, adulterated and poor quality. The State Veterinary Administration also became involved in the Food Pillory project in 2016. Since 15. 11. 2016, the Foodstuffs section has also been publishing information on non-compliant batches of foodstuffs identified in official inspections by the SVA.

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

V roce 2022 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 374 záznamů o nevyhovujících šaržích potravin, v kategorii nebezpečné 263, falšované 62 a nejakostní 49.

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

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

V roce 2022 bylo zveřejněno celkem 138 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii maloobchod 70, restaurace 31, výroba 12, velkoobchod 8, rychlé občerstvení 7, pivnice, bar nebo herna 5, čerpací stanice 2, cukrárna 3. Záznamy je možné zobrazit jako seznam nebo pro lepší přehled na mapě ČR.

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

V sekci Rizikové webové stránky informuje SZPI spotřebitele o webových stránkách, které nabízejí potraviny (zejména doplňky stravy) v rozporu s právními předpisy ČR a EU. Jedná se o stránky, které jsou jednoznačně orientovány na tuzemského spotřebitele – zboží prezentují v českém jazyce, prodej nabízí v českých korunách a umožňují doručení zásilky do ČR, ve skutečnosti ale jejich provozovatelé sídlí převážně mimo území EU, případně jejich sídlo nelze identifikovat a SZPI tak u těchto prodejců má velmi omezenou možnost vymáhat dodržování právních předpisů. Nově od roku 2022 jsou uvedeny informace o tom, zda je webová stránka v ČR „blokována“, tedy zda byla daná webová stránka přidána na Seznam internetových stránek s nabídkou nebezpečných potravin nebo jejichž obsah závažným způsobem porušuje požadavky stanovené právními předpisy,

In 2022, a total of 374 entries regarding non-compliant batches of foodstuffs found during official CAFIA inspections were made public: 263 in the “unsafe” category, 62 in the “adulterated” category and 49 in the “poor quality” category.

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

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

In 2022, information was published concerning 138 full or partial closures of establishments, including 70 in the retail category, 31 in the category of restaurants, 12 in the category of production, 8 in the category of wholesale, 7 in the category of fast food, 5 in the category of pubs, bars or gambling houses, 2 in the category of petrol stations, and 3 in the category of sweet shops. The entries can be viewed as a list or on a map of the Czech Republic for easier orientation.

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

In the Risky Websites section, CAFIA informs consumers about websites that offer foodstuffs (food supplements in particular) that are non-compliant with legal regulations in the Czech Republic and the EU. These are sites which are clearly aimed at domestic consumers - they present the goods in Czech, offer the option of purchasing goods using Czech crowns, and enable the delivery of consignments to the Czech Republic. In reality, however, their operators are located mainly outside the EU, or their location cannot be identified, and consequently, in the case of such vendors, CAFIA has very few options for forcing compliance with legal regulations. Newly from 2022, information is provided on whether a website is “blocked” in the Czech Republic, i.e. if a given website has been added to the list of websites offering dangerous food, or food whose content seriously violates the requirements set by legal regulations, for whose inspection CAFIA is responsible (see www.szpi.gov.cz/en/article/list-of-blocked-websites.aspx).

k jejichž kontrole je Státní zemědělská a potravinářská inspekce příslušná (viz www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx).

V roce 2022 bylo v sekci Rizikové webové stránky zveřejněno 17 záznamů. Spotřebitelé byli informováni, v čem provozovatel porušuje právní předpisy nebo v čem jsou stránky pro spotřebitele „rizikové“, např. že provozovatel neposkytl všechny vyžadované kontaktní údaje, případně že takové údaje zcela chybí, stránky jsou registrovány mimo území ČR a držitele doménového jména není možné zjistit, na stránkách jsou používány nekalé obchodní praktiky, chybí povinné informace o potravině, provozovatel uvádí u nabízených potravin neschválená zdravotní tvrzení nebo tzv. „léčebná tvrzení“ v rozporu s právními předpisy atd.

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

Mobilní aplikace Potraviny na pranýři

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

In 2022, 17 entries were published in the Risky Websites section. The consumers were informed on how the operator breaches legal regulations or why the website is 'risky' for the consumer. For instance, there may be a warning that the operator failed to provide all requested contact information, or that such data is missing completely; that the website is registered outside the territory of the Czech Republic and one cannot identify the holder of the domain name; that unfair marketing practices are used on the website; that compulsory information about foodstuffs is missing; or that the operator uses unauthorised health claims for the foodstuffs offered as well as so-called 'medical claims' that are contrary to legal regulations, etc.

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

The Food Pillory mobile app

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

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

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

The Food Pillory on Facebook, Twitter and Instagram

The Food Pillory profiles on social networks represents an extension of the portfolio of communication channels through which CAFIA informs consumers and the wider public about inspection findings, and deepens their knowledge about foodstuffs. It also serves as a discussion platform not only between consumers and CAFIA, but also among consumers themselves.

The Facebook profile for the Food Pillory was followed by nearly 38 800 users in 2022, which is approximately 4 800 users more than in 2021. The most watched

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

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

Facebook, Twitter a Instagram Potraviny na pranýři

Profily Potraviny na pranýři na sociálních sítích představují rozšíření portfolia komunikačních kanálů, jejichž prostřednictvím SZPI informuje spotřebitele a širokou veřejnost o výsledcích kontrolních zjištění, prohlubuje její znalosti o potravinách a které slouží také jako diskusní platforma nejen mezi spotřebiteli a SZPI, ale také mezi spotřebiteli navzájem.

Facebookový profil Potraviny na pranýři ke konci roku 2022 sledovalo více než 38 800 uživatelů, tedy přibližně o 4 800 uživatelů více než v roce 2021. Nejsledovanější příspěvky pravidelně oslovují desítky tisíc unikátních uživatelů, kteří obsah dále sdílejí a zvyšují tak povědomí o činnosti SZPI, zejména pak o její osvětové činnosti v oblasti potravinového práva.

V posledních třech měsících roku 2022 se průměrné zhlédnutí jednoho příspěvku pohybovalo na úrovni 13 500, tedy přibližně o 1 500 zhlédnutí více než za stejné období v roce 2021, na čemž se podílely zejména příspěvky o uzavřených provozovnách a nevyhovujících spotřebitelsky oblíbených potravinách.

Profil Potraviny na pranýři na sociální síti Twitter na konci loňského roku sledovalo více než 5 200 uživatelů. Twitterový účet PnP dlouhodobě funguje rovněž jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií.

Profil Potraviny na pranýři působí také na sociální síti Instagram, kde jej sleduje téměř 2 000 uživatelů, což je o 200 uživatelů více než v předcházejícím roce. Instagramový profil tak druhý rok po sobě zaznamenal meziroční nárůst sledujících uživatelů o více než 10 %, což lze vnímat jako opakované potvrzení pozměněné obsahové strategie, která více reflektuje komunikační specifika a publikum sociální sítě Instagram.

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

posts regularly reach tens of thousands of unique users, who then share the content. In this way they increase awareness among consumers about CAFIA's activities and mainly about educational activities concerning food legislation. In the last three months of 2022, the average number of views per post was about 13 500, which is about 1 500 views more than in the same period in 2021, mainly due to posts concerning closed establishments and non-compliant foods which are popular with consumers.

The Food Pillory Twitter profile had more than 5 200 followers at the end of 2022. The Twitter account has long been functioning as an effective platform for communication with media representatives.

The Food Pillory profile also exists on the Instagram social network, where it is followed by more than 2 000 users, which is 200 users more than in the previous year. For the second year in a row, the Instagram profile recorded a year-on-year increase in followers by more than 10%, which can be seen as a repeated confirmation of the change in the content strategy to one which is more reflective of the specifics of this means of communication and the followers of the Instagram social network.

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

As in the previous year, in 2022 contributions providing information about the closure of public catering facilities attracted the most attention and the highest level of interaction on social networks. The most popular of them regularly addressed as many as 35 000 unique users. A post about a closed sweet shop in which the inspectors found traces of rodent activity had a record number of viewers in 2022. The post organically attracted more than 90 000 unique users and registered over 60 000 interactions.

Po vzoru předchozích let se také v roce 2022 největší pozornosti a míře interakcí na sociálních sítích těšily příspěvky s informacemi o uzavřených provozovnách společného stravování, přičemž ty nejsledovanější z nich pravidelně oslovovaly až 35 000 unikátních uživatelů. Nejvyšší sledovanost v uplynulém roce zapsal příspěvek o uzavřené cukrárně, v níž inspektoři zjistili stopy po působení hlodavců. Příspěvek organicky oslovil více než 90 000 unikátních uživatelů a zaznamenal přes 60 000 interakcí.

kapitola 5

Oblast lidských zdrojů

Human resources



5.1 Interní komunikace

Uplynulé období proticovidových opatření bylo příležitostí k upevnění a rozvoji zejména elektronických nástrojů interní komunikace, na které kladla SZPI důraz již dříve i k hledání nových příležitostí.

Intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost, zůstává nadále hlavním pilířem interní komunikace SZPI. V roce 2022 byla pozornost věnována zejména rozvoji aplikací, které jsou jeho přímou součástí (např. Vnitřní předpisy, Rezervace zdrojů, Evidence vzdělávání, Testování inspektorů). Díky personalizaci zobrazovaných dat závislých na konkrétním pracovním zařazení je intranet všestranným operativním pomocníkem každého zaměstnance. Pravidelnými aktualizacemi prochází i obsah hlavních rubrik a sdílených dokumentů.

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

Důležitou roli v interní komunikaci hraje magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. Informuje o aktuálním dění na SZPI, obsahuje rozhovory se zaměstnanci, představuje netradiční koníčky či jiné aktivity. Věnuje se i otázkám z potravinářství či gastronomie. Pravidelnou součástí Zpravodaje jsou i celoroční fotografické soutěže, jejichž výstupem je např. tištěný stolní kalendář či jiná obdobná publikace, kterou následně obdrží všichni zaměstnanci.

Mimo tyto elektronické nástroje se postupně v roce 2022 obnovovala i oblast založená na společných setkáních zaměstnanců. Vrátily se tak hromadné teambuildingové akce i tradiční předvánoční setkání se seniory (bývalými zaměstnanci).

5.2 Vzdělávání zaměstnanců

V roce 2022 probíhalo vzdělávání zaměstnanců SZPI v souladu se služebním předpisem upravujícím vzdělávání zaměstnanců ve státní správě, konkrétně Rámcovými pravidly vzdělávání státních zaměstnanců ve slu-

5.1 Internal communication

The previous period of anti-Covid measures was an opportunity to consolidate and develop, in particular, electronic tools of internal communication, which CAFIA had already emphasised previously as a way to search for new opportunities.

The intranet portal remains the main means of internal communication for employees at CAFIA, and is a source of a great deal of important information, documents and tools required for the Authority's day-to-day activities. In 2022, attention was mainly paid to the development of applications which are a direct part of it (e.g. Internal Regulations, Reservation of Resources, Education Records, Testing of Inspectors). Owing to the personalisation of displayed data corresponding to specific job descriptions, it acts as a universal personal assistant for each employee. The content of the main sections and shared documents is also updated regularly.

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

An important role in internal communication is played by the magazine for employees called the CAFIA Newsletter. It is published six times per year in two-month intervals. Primarily, it is an electronic periodical which employees can download in PDF format from the Intranet portal. It not only provides information about current events at CAFIA, but also contains interviews with employees, and presents non-traditional hobbies and other activities. It also deals with questions from the food industry and gastronomy. The CAFIA Newsletter regularly features our year-round photo competitions, the result of which are, e.g. a printed desk calendar or similar publication, which is subsequently delivered to all employees.

In addition to these electronic tools, meetings of employees started to take place again in 2022. The year saw the return of mass teambuilding events and our traditional pre-Christmas meetings with seniors (former employees).

5.2 Employee training

In 2022 CAFIA employees were trained in accordance with the service regulation governing the training of employees in state administration: *Guidelines*

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

SZPI zajišťovala všechny druhy povinného vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání představených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. Interní moduly vstupního vzdělávání seznámily přijímané zaměstnance s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. Noví zaměstnanci se dále účastnili externího modulu, Vstupního vzdělávání následného, které sjednocuje přípravu zaměstnanců státní správy a seznamuje zaměstnance s činností státních institucí, veřejnou správou, veřejnými financemi, právním systémem ČR a Evropské unie. V souladu s Interním protikorupčním programem bylo součástí vstupního i průběžného vzdělávání protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky.

SZPI se v roce 2022 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. Podkladem pro systematické vzdělávání zaměstnanců SZPI byl plán vzdělávání, který byl vypracován v návaznosti na plán jakosti SZPI a nařízení (ES) č. 625/2017, o úředních kontrolách, v platném znění. Pro oblast kontrolní sféry byla stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která byla často proškolená v rámci oborových porad. Každá vzdělávací akce měla přiděleného odborného garanta, který ověřoval kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikoval cílovou skupinu a ověřil, zda byly naplněny vzdělávací cíle.

V roce 2022 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 109 vzdělávacích akcí s účastí 3 671 osob.

for the Training of Government Employees in Official Authorities. These rules placed increased emphasis on the identification of training needs based on the assessment of the civil servant, the assessment of requirements for the employee as determined by the area of service, and also the evaluation of the impacts of legislative changes on the exercise of the employee's activities.

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

In 2022, CAFIA focused mainly on routine educational training aimed at improving the knowledge of inspectors and other employees involved in inspection activities. The systematic training of CAFIA employees is based on a training schedule drawn up as a follow-up to the CAFIA quality plan and Regulation (EC) No. 625/2017 on Official Controls, as amended. For the area of inspections, sectional topics were stipulated for individual commodities and training often took place during sectional meetings. Every training event had an expert supervisor assigned who verified the competency of the suppliers of the training event, identified the target group and verified whether training goals had been met.

In 2022, 109 training events were organized in the area of inspection activities, and 3 671 individuals participated.

Přehled některých vzdělávacích akcí realizovaných v roce 2022

Overview of specific educational events organized in 2022

Název kurzu

Course name

Požadavky na osobní hygienu pracovníků v potravinářství vyřazení zdravotně nezpůsobilých osob | Requirements for the personal hygiene of workers in the food industry, exclusion of medically unfit persons

Certifikace ovoce a zeleniny při dovozu z třetích zemí | Certification of fruit and vegetables upon import from third countries

Čaje – druhy, pěstování, zpracování, technologické postupy | Teas - kinds, growing, processing, technical procedures

GMO v enzymech používaných v potravinářství | GMO in enzymes used in the food industry

Hodnocení jakosti čerstvého ovoce a zeleniny dle obchodních norem | Evaluation of the quality of fresh fruit and vegetables according to commercial standards

GŘC – kontrola e-commerce a spolupráce se SZPI | Customs Directorate-General - e-commerce inspection and cooperation with CAFIA

Kontrola pěstitelských pálenic | Inspection of grower distilleries

Kontrola potravinářských obalů u výrobců potravin | Inspection of food packaging at foodstuff producers

Kontrola škůdců v potravinářství | Pest control in the food industry

Mléko (Kysané mléko, Kefírové mléko, Kefír, Acidofilní mléko), Smetana (Kysaná smetana, smetanový zákys); Kysané mléčné výrobky (Kysané podmásí, Jogurt) | Milk (Sour milk, Kefir milk, Kefir, Acidophilic milk), Cream (Sour cream, cultured cream); Fermented milk products (Fermented buttermilk, Yoghurt)

Nové trendy v oblasti včelaření | New trends in beekeeping

Označování potravin | Food labelling

Používání názvů kategorií lihovin a zeměpisných označení lihovin nejen v lihovinách, ale také na alkoholických nápojích a na jiných potravinách, než jsou alkoholické nápoje | Use of spirit category names and geographical indications of spirits not only on spirits but also on alcoholic beverages and on foodstuffs other than alcoholic beverages

Řízení skla a některých dalších těžko detekovatelných materiálů v potravinářství, detektory v potravinářském průmyslu | Management of glass and some harder-to-detect materials in the food industry, detectors in the food industry

Sanitace výčepních zařízení | Sanitation of tap equipment

Školení zaměřené na kontrolu semen určených k naklíčování, klíčků a schvalování provozů produkujících klíčky | Training focused on the control of seeds intended for germination, sprouts and the approval of operations producing sprouts

Technologie výroby a označování – Drobné masné výrobky a měkké salámy | Production and labelling technology - Small meat products and soft salami

kapitola 6



Správa nemovitého majetku

chapter 6

Immovable Property Management



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

Kromě obvyklých udržovacích prací bylo v roce 2022 realizováno také několik důležitých oprav a významných investičních akcí, jejichž cílem bylo zajistit dobrý technický stav užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI.

Inspektorát v Praze provedl opravy budovy včetně zařízení sloužících k zálohování provozu laboratoří ve výši 750 tis. Kč. Pro zlepšení ekonomiky provozu zajistil instalaci tzv. chytrého vodoměru. Rovněž došlo k obnově vybavení zasedací místnosti audiovizuální technikou v celkové hodnotě 1,12 mil. Kč.

Inspektorát v Hradci Králové zajistil opravu odvodňovacích žlabů budovy a parkoviště v ceně 300 tis. Kč.

V budově ústředního inspektorátu byla dokončena rozsáhlá investiční akce Rekonstrukce klimatizace budovy Květná 15, Brno – 1. část, která zahrnovala kompletní výměnu zdrojových zařízení, instalaci akumulace chladu, rekonstrukci okruhu kanceláře včetně souvisejících instalačních, montážních a stavebních prací. Cílem bylo zajištění spolehlivého a ekonomického provozu budovy (nově včetně možnosti přitápění) a zajištění splnění hygienických norem pro výkon činností pracovníků SZPI vzhledem k nepříznivé konstrukci budovy za využití ekologicky příznivých technologií. Dále byla realizována náročná investiční akce Změna umístění serverovny Květná 15, Brno, v rámci které došlo k úpravě prostor bývalého skladu tak, aby splňoval podmínky pro provoz serverovny, včetně přestěhování zařízení a stavební úpravy přiléhajících prostor. Cílem této stavební akce bylo zajištění bezpečného provozu centrální serverovny SZPI. Mezi významné opravy provedené v budově Ústředního inspektorátu patří mimo jiné výměna podkladových krytin v prostorách kanceláří a chodeb a oprava technického objektu na ulici Květná.

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

In 2022, in addition to routine repairs, several significant repairs and investment projects were implemented with the aim of ensuring the good technical condition of the premises used and improving the working environment of CAFIA employees.

The Inspectorate in Prague carried out building repairs, which included the equipment used to backup operations in laboratories, for a total sum of 750 000 CZK. To render operations there more economical, a “smart” water meter was installed. Furthermore, the audiovisual equipment of the meeting room was upgraded, for a total cost of 1.12 mil. CZK.

The Inspectorate in Hradec Králové arranged for drainage gutters and a car park to be repaired, costing 300 thousand CZK.

An extensive investment project titled Reconstruction of the Air Conditioning at the Květná 15 Building in Brno - Part 1 was also completed, which included the complete replacement of power source equipment, the installation of a cold accumulator, and the reconstruction of the office circuit, including related installation, assembly and construction work. The aim was to ensure the reliable and economical operation of the building (also including the option of additional heating) and to ensure compliance with the hygiene standards for the performance of activities of CAFIA staff, with regard to the unfavourable construction of the building, using environmentally friendly technologies. In addition, a challenging investment project took place: Changing the Location of the Server Room at Květná 15, Brno, during which the premises of a former warehouse were modified so that they met the conditions for the operation of a server room, including the relocation of the equipment and the construction of adjacent premises. The aim of this construction project was to ensure the safe operation of the CAFIA central server room. Important repairs carried out at the Headquarters building included, among other things, the replacement of floor coverings in the offices and corridors, and the repair of a technical structure at Květná Street.

kapitola 7

Zpráva o hospodaření

Financial overview



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

Information on the budget for revenues and expenditures (in thous. CZK)

Závazné ukazatele Binding indicators	Rozpočet schválený Budget approved	Rozpočet po změnách Budget after adjustments	Skutečnost Reality
Příjmy OSS celkem Total revenues of the state organisational unit	95 700	94 700	98 666
z toho: daňové příjmy of which: tax revenues	700	700	776
OP přeshraniční spolupráce OP cross-border collaboration	0	0	269
Rozpočet výdajů Budget for expenditures			
1. Běžné výdaje OSS celkem 1. Current expenditures of the state organisational unit - total	502 175	511 097	506 754
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci of which: salaries paid to employees and other remuneration for work completed	280 486	286 871	281 331
z toho: of which:	20 045	20 045	19 575*
• platy zaměstnanců v pracovním poměru salaries paid to employees under contractual employment			
• platy státních zaměstnanců salaries of civil servants	259 192	265 577	259 991*
• ostatní osobní výdaje (vč. odstupné a odbytné) other personal expenditures (incl. severance pay)	1 249	1 249	1 765**
• povinné pojistné placené zaměstnavatelem mandatory insurance premiums paid by the employer	94 804	96 963	95 090*
• převod fondu kulturních a sociálních potřeb transferred to the social and cultural fund	5 585	5 713	5 652*
• účelové a ostatní běžné výdaje (vč. OP přeshraniční spolupráce) special-purpose, and other regular expenditures (incl. OP cross-border collaboration)	121 300	121 550	124 681**
2. Kapitálové výdaje OSS celkem 2. Capital expenditures of the state organisational unit - total	0	22 395	52 962**
Úhrn výdajů (1 a 2) Total expenditures (1 and 2)	502 175	533 492	559 716
Počet zaměstnanců Number of employees	559	559	542
Průměrný plat (v Kč) Average salary (in CZK)	41 627	42 579	42 952

* Rozdíl nedočerpaných výdajů na platy, pojistné a FKSP představuje povinné vázání finančních prostředků za neobsazená služební místa a převod do nároku nespotebovaných výdajů roku 2023.

* The difference between unspent expenditures on salaries, insurance premiums and the Cultural and Social Needs Fund represents a mandatory commitment of funds for vacant positions and a transfer to unused expenses for which there is entitlement in 2023.

** Vzniklé překročení výdajů bylo způsobeno zapojením převedených finančních prostředků z nespotebovaných výdajů předchozích let.

** The incurred exceeded expenditure was caused by the involvement of unused expenditures from previous years.

Závěr



Conclusion



Počátek roku 2022 byl již jen krátce poznamenán koronavirovou pandemií a postupně mohla být kontrolní činnost vykonávána v rozsahu a způsobem obvyklým před rokem 2020.

Zvláštní situaci, kterou musela Státní zemědělská a potravinářská inspekce v průběhu roku 2022 řešit, se stal nedostatek některých surovin, které jsou do českého potravinářství dováženy z Ukrajiny. Po napadení Ukrajiny Ruskem došlo k přerušení obchodních tras a některé suroviny, zejména pak oleje, musely být nahrazovány jinými druhy přijatelnými pro příslušnou potravinářskou technologii. V úzké koordinaci zejména s Potravinářskou komorou ČR se našla vhodná řešení a po nutnou dobu byla zavedena i tolerance dočasně nepřesného označení.

V polovině roku 2022, po dlouhé a zevrubné přípravě, byla naplno zahájena kontrola tzv. dvojí kvality potravin. Samotní provozovatelé potravinářských podniků provedli řadu opatření, a tak se počet možných potenciálně problematických potravin značně snížil. O tom, že dvojí kvalita není nyní až takový problém, svědčí mimo jiné i v podstatě zanedbatelný počet podaných podnětů z řad spotřebitelů. Potravinářský průmysl a obchod odvedly na tomto poli kus efektivní práce.

Novou kompetenci získala SZPI prostřednictvím novely zákona o SZPI (č. 146/2002 Sb.), která je účinná od 1. 10. 2022 a která vybavila SZPI pravomocí nařít blokaci webových stránek s nabídkou nebezpečných potravin nebo s obsahem závažně porušujícím právní předpisy. SZPI tak od 1. 10. 2022 vede v souladu s ustanovením § 3 odst. 4 písm. f) zákona o SZPI seznam internetových stránek s nabídkou nebezpečných potravin nebo jejichž obsah závažným způsobem porušuje požadavky stanovené právními předpisy, k jejichž kontrole je inspekce příslušná, a zveřejňuje ho na svých internetových stránkách. Zákon o SZPI v § 3d ukládá povinnost poskytovatelům služby přístupu k internetu na území České republiky zamezit přístup k internetovým stránkám uvedeným v tomto seznamu, a to do 15 dnů ode dne zveřejnění internetové stránky v tomto seznamu. Tyto stránky se objeví rovněž na webu Potraviny na pranýři v sekci Rizikové webové stránky se zdůrazněním, že jde o stránky v ČR „blokované“.

Další významnou kompetenci přinesla novela zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, která nabyla účinnosti 1. 10. 2022. Od tohoto dne přechází kompetence k potvrzování certifikátů COI (potvrzení o kontrole) z orgánů Celní správy na příslušné dozorové orgány – Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci, Státní veterinární správu a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, které budou v souladu s věcnou příslušností podle zvláštních právních předpisů provádět kontrolu dovozu produktů ekologického zemědělství ze třetích zemí podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/848. Celní správa tak bude nadále odpovědná jen za průběh celního řízení.

The beginning of 2022 was only briefly effected by the coronavirus pandemic, and inspection activities could gradually return to being carried out in the scope and manner that was usual before 2020.

A special situation which the Czech Agriculture and Food Inspection Authority had to deal with over the course of 2022 was the shortage of some raw materials that are imported to the Czech food industry from Ukraine. After the invasion of Ukraine by Russia, trade routes were interrupted and some raw materials, especially oils, had to be replaced by other types acceptable for specific food technologies. In close coordination with the Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic in particular, a suitable solution was found, and a degree of tolerance for temporarily inaccurate labelling was introduced for the necessary period.

In the middle of 2022, after long and thorough preparation, the inspection of what is known as “dual quality of foodstuffs” was fully launched. The operators of food facilities themselves have implemented a number of measures, and thus the number of potentially problematic foodstuffs has been reduced considerably. The fact that dual quality is not such a problem now is evidenced, among other things, by the practically negligible number of submitted complaints from consumers. The food industry and trade sectors have done a lot of effective work in this field.

CAFIA gained a new competence through an amendment to the Act on CAFIA No. 146/2002 Coll., which is effective from 1.10.2022. It gave CAFIA the power to order the blocking of websites offering dangerous foodstuffs or with content that seriously violates legal regulations. Since 1.10.2022, CAFIA has been managing a list of websites offering dangerous foodstuffs, or foodstuffs whose content seriously violates the requirements established by legal regulations, for the monitoring of which inspection is appropriate, and publishes it on its website. The Act on CAFIA in Section 3d imposes an obligation on internet access service providers on the territory of the Czech Republic to block access to the websites listed on this list within 15 days of the date of publication of the website on the list. These pages will also appear on the Food Pillory website in the Risky Websites section, emphasising that they are sites “blocked” in the Czech Republic.

Another significant competence was introduced by the amendment to Act No. 242/2000 Coll., on organic farming, which came into force on 1. 10. 2022. On this day, the competence to confirm COI certificates (confirmation of inspection) passed from the customs authorities to the relevant supervisory activities - the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, the State Veterinary Administration and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. These organi-

Výsledky úředních kontrol provedených v roce 2022 ukázaly dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. České potraviny měly v roce 2022 relativně nejméně problémů s naplňováním požadavků potravinového práva. Svůj efektivní dopad má také zavedený systém Českých cechovních norem. Lze konstatovat, že kontroly zaměřené na výrobky označené známkou KLASA nebo nesoucí označení Regionální potravina ukázaly na to, že jejich producenti jsou si v drtivé většině vědomi významu těchto značek a zodpovědnosti za jejich užívání. Nedostatky jsou u takových potravin zjišťovány jen výjimečně, nicméně pokud jsou zjištěny hrubé nedostatky, je takovým potravinám příslušné označení kvality následně odebráno.

Nejvyšší počet kontrol, přibližně dvě třetiny, byl i v roce 2022 opět proveden v oblasti maloobchodu, kde byl zaznamenán významný pokrok v úrovni podmínek prodeje nebalených potravin, zejména pak pečiva.

V roce 2022 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozců některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 305 250 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 808 kontrol.



sations will, in accordance with the substantive jurisdiction according to special legal regulations, carry out inspections of the import of organic farming products from third countries according to Regulation (EU) No.2018/848 of the European Parliament and of the Council. The customs authorities will now thus only be responsible for the course of the customs procedure.

The results of official inspections carried out in 2022 showed the long-term, consistently high level of Czech food producers. In 2022, relatively speaking, Czech foodstuffs had the lowest number of issues concerning fulfilment of the requirements of food law. The established system of Czech guild standards is also having an effective impact. Inspections that focus on products with the KLASA trademark or the Regional Food label have shown that their producers are mostly aware of the meaning of these labels and the responsibility arising from their use. Inspections of these foodstuffs show that deficiencies are rarely found. If they are discovered, however, the relevant quality label is subsequently removed from such foodstuffs.

The largest number of inspections, approximately two thirds, were carried out in the area of retail, where significant progress was noted in the level of conditions for the sale of unpacked food, especially baked goods.

2022 saw continued inspections concerning compliance with reporting obligations for the import of certain food commodities, as regulated by Decree No.172/2015 Coll. A total of 305 250 reports of foodstuffs were received by CAFIA, on the basis of which 808 inspections were carried out.

In 2022, CAFIA inspectors carried out a total of 48 809 inspections at food business establishments, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 29 875 inspections were carried out at retail premises, 14 988 at catering facilities, 11 626 at production plants, 2 312 at wholesale warehouses, 693 at primary production locations, and 2 339 at other locations (e.g. during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 3 351 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2022. The number of non-compliant batches is divided according to the inspection location and is as follows: 2 645 non-compliant batches were found in retail, 175 in production, 142 in wholesale and 389 in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found for foods originating in the Czech Republic (18.0% of non-compliant batches), with a slightly higher share for products originating in the EU (21.9% of non-compliant batches). A higher percentage was found for products imported from third countries (39.2% of non-compliant batches).

V roce 2022 provedli inspektoři SZPI celkem 48 809 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 29 875 kontrol v maloobchodní síti, 14 988 v provozovnách společného stravování, 11 626 ve výrobě, 2 312 ve velkoskladech, 693 v prvovýrobě a 2 339 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2022 bylo zjištěno celkem 3 351 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 645 šarží, ve výrobě nevyhovělo 175 šarží, ve velkoobchodě 142 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 389 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (18,0 % nevyhovujících šarží) a mírně vyšší podíl u produkce pocházející z EU (21,9 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (39,2 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků, soli a hořčice (72,7 %), ostatních potravin jinde nezařazených, včetně zmrazených (69,5 %), čokolády a cukrovinek (60,8 %), zmrzlin a mražených krémů (51,3 %), nealkoholických nápojů (51,2 %), mléčných výrobků (40,2 %), těstovin (38,0 %), masných výrobků, (32,6 %), naklíčených semen a klíčků (28,6 %) a ryb a vodních živočichů (27,8 %).

V roce 2022 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 2 625 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 922 šarží přímo na místě a 1 703 šarží prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 218 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 166 nevyhovujících šarží.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (93 šarží), v masných výrobcích (66 šarží) a v čerstvém ovoci (15 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísně viditelné pouhým okem a kažení způsobené mikrobiální činností.

V roce 2022 bylo v rámci kontroly cizorodých látek v níže uvedeném rozsahu analýz zkontrolováno celkem 1 776 šarží potravin, z nichž 94 (5,3 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných šarží byl zaměřen na stanovení obsahu reziduí pesticidů. Za účelem stanovení reziduí pesticidů bylo odebráno 854 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 77 šarží. Jednalo se zejména o šarže zelených čajů, maté, chilli

As far as individual commodities are concerned, the highest percentage of non-compliant batches was found for dehydrated products, liquid flavourings, dressings, salt and mustard (72.7%), and other foodstuffs not listed anywhere else, including frozen products (69.5%), chocolate and confectionery (60.8%), ice creams and frozen creams (51.3%), non-alcoholic beverages (51.2%), dairy products (40.2%), pasta (38.0%), meat products (32.6%), sprouted seeds and sprouts (28.6%) and fish and seafood (27.8%).

In 2022, compliance with microbiological criteria was checked for a total of 2 625 samples of foodstuffs, meals, ice, bottled water and swabs from places, equipment and objects, of which 922 batches were checked directly on site and 1 703 via laboratory samples. On-site inspections discovered 218 batches that were unfit for human consumption. 166 non-compliant samples were detected in laboratory tests.

In terms of individual sectors of the food industry, the greatest number of inspected samples found to be unsafe was in the area of dairy products (93 batches), meat products (66 batches) and fresh fruit (15 batches). The most frequent safety violation was the growth of mould visible to the naked eye and spoiling due to microbial activity.

In 2022, inspections for foreign substances were carried out for a total of 1 776 foodstuff batches, out of which 94 (5.3%) were non-compliant. The highest number of tested samples focused on the determination of pesticide residue content. 854 food batches were tested with the objective of determining the level of pesticide residues present. Above-limit amounts of pesticide residue were found in 77 batches. These were mainly batches of green tea, mate, chilli peppers, citrus fruits, lychees, peppers, tomatoes, basil and coriander.

In 2022, a total of 969 batches of foodstuffs were checked for their content of preservatives, colourings and sweeteners, and 52 were evaluated as unsatisfactory. The largest proportion of evaluated analytes were preservatives such as sulphur dioxide (E 220) acid (E 200) and benzoic acid (E 210). Of the above-mentioned number, the content of preservatives was evaluated in a total of 586 batches of foodstuffs, with 28 batches being evaluated as unsatisfactory.

In 2022, a total of 3 981 foodstuff batches were tested during the inspection of labelling, and of that amount, a total of 1 994 batches were deemed non-compliant. A total of 271 non-compliant batches were found during the analytical requirements check (physical and chemical quality requirements), and a total of 911 non-compliant batches were found during inspections focused on sensory requirements (sensory quality requirements).

papriček, citrusových plodů, liči, paprik, rajčat, bazalky nebo koriandru.

V roce 2022 bylo zkontrolováno celkem 969 šarží potravin na obsah konzervačních látek, barviv a sladidel, z nichž 52 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Největší podíl hodnocených analytů tvořily konzervační látky jako je oxid siřičitý (E 220), kyselina sorbová (E 200) a kyselina benzoová (E 210). Z uvedeného celkového počtu byl obsah konzervačních látek hodnocen celkem u 586 šarží potravin, přičemž 28 šarží bylo hodnoceno jako nevyhovující.

V rámci kontroly označování bylo v roce 2022 zkontrolováno celkem 3 981 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 994 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 271 nevyhovujících šarží a při kontrole sensorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 911 nevyhovujících šarží.

I v roce 2022 se uskutečnily kontroly tematické a mimořádné.

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhala kontinuálně v průběhu celého roku 2022. Počet kontrol v této oblasti se vrátil k číslům obvyklým před vypuknutím pandemie COVID-19. SZPI při kontrole využívala jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu pod zastřenou identitou. Inspektoři SZPI provedli v roce 2022 celkem 877 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 491 kontrolovaných osob v 517 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 236 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. 46 % kontrol skončilo s nevyhovujícím výsledkem.

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů nebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2022 SZPI přijala celkem 3 486 podnětů, což je o 417 podnětů více než v roce 2021. Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, čerstvého ovoce a zeleniny, mléčných výrobků a pekařských výrobků. Předmětem podaných podnětů byla v nejvíce případech nevyhovující jakost potravin, která často souvisela s hygienickými nedostatky na prodejně, dále potravin po DP a DMT a nevyhovující označování potravin. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 2 363 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 565 šarží.

SZPI je oprávněna ukládat opatření, jejichž účelem je zajistit odstranění zjištěných nedostatků. Opatření zahr-

Thematic and ad hoc inspections also took place in 2022.

Inspections of compliance with the requirements of food legislation and consumer protection regulations when selling goods through e-shops, including sales through social networks, were carried out on a continuous basis throughout 2022. The number of inspections in this area has returned to the numbers usual before the outbreak of the COVID-19 pandemic. During the inspections, CAFIA officials used standard tools and methods, and also made use of their legal authority to carry out the inspection of purchases incognito (mystery shopping). In 2022, CAFIA inspectors carried out a total of 877 inspections that specifically focused on online sales from 491 individual entities at 517 establishments. Out of this number, 236 inspections were carried out in the form of, e.g. a test purchase from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were based on consumer notifications. 46% inspections ended with an unsatisfactory result.

A common type of inspection conducted by CAFIA involves the handling of notifications received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2022 CAFIA received 3 486 notifications in total, which is 417 more than in 2021. In terms of individual commodities, the most frequent subjects of complaint were meat and meat products, fresh fruit and vegetables, dairy products and bakery products. The subject of submitted complaints was, in most cases, deficient foodstuff quality that was often related to sanitary inadequacies in the store, foodstuffs after their 'use by' and 'best before' dates, and also non-compliant food labelling. A total of 2 363 batches of food and products were inspected on the basis of notifications, and 565 of these were found to be non-compliant.

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

In 2021, CAFIA imposed a total of 11 857 bans with a total value of 24 737 474 CZK. 162 of the above bans, amounting to a total of 4 370 859 CZK, were imposed on food producers, 6 602 bans totalling 14 447 991 CZK were on batches of domestic origin in shops, and 4 608 bans were on foreign batches totalling 5 677 315 CZK. The foodstuffs upon which bans were most often imposed included dairy products (a total of 2 610 bans imposed, totalling CZK 328 653) and meat products (2 520 fines totalling CZK 447 841). These were followed by chocolate and confectionery (1 036 bans totalling CZK 476 440), cold food (704 bans totalling CZK 61 900) and bakery products, where 606 bans were imposed, totalling CZK 363 641. The highest financial sum in terms of bans

nují například zákaz prodeje potraviny, zničení potraviny, pře značení potraviny, nařízení provádění laboratorních rozborů před uvedením potraviny na trh apod.

V roce 2021 uložila SZPI celkem 11 857 zákazů v celkové výši 24 737 474 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 162 zákazů v celkové výši 4 370 859 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 602 zákazů v celkové výši 14 447 991 Kč na šarže tuzemského původu a 4 608 zákazů v celkové výši 5 677 315 Kč na šarže zahraniční. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zakázky nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 610 zákazů v celkové výši 328 653 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 520 zákazů v celkové výši 447 841 Kč). Z ostatních oborů pak následovala čokoláda a cukrovinky (1 036 zákazů v celkové výši 476 440 Kč), studená kuchyně (uloženo 704 zákazů v celkové výši 61 900 Kč) a pekařské výrobky, u nichž bylo uloženo 606 zákazů v celkové výši 363 641 Kč. Největší finanční objem zákazů (13 388 850 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru obilniny (3 305 740 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru doplňky stravy, jejichž výše dosáhla 2 221 903 Kč, a dále v oboru skořápkové plody s finanční výší zákazů 919 085 Kč.

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

(13 388 850 CZK) was imposed on wine and in the field of cereals (3 305 740 CZK). It is also worth mentioning that the financial volume of bans in the field of food supplements amounted to 2 221 903 CZK, and in the field of nuts it was 919 085 CZK.

CAFIA supervises the import of foodstuffs of plant origin from third countries in close cooperation with customs authorities. Inspections of imports particularly focus on high-risk commodities which, in accordance with binding EU regulations, are subject to special import procedures and systematic or random inspections upon entry. From 1st October 2022, CAFIA has also been checking compliance with the rules for organic production when importing organic food from third countries.

In 2022, a total of 305 250 foodstuff reports were submitted to CAFIA. All of the reports were made using the CAFIA reporting application. Inspections at the place of destination were performed for 808 reported foodstuffs. 146 batches were taken to the laboratory during the above period. A non-compliant result was found for 7 batches.

Throughout 2022, CAFIA inspectors conducted a total of 14 988 inspections at public catering facilities; violations of applicable legal regulations were found in the case of 4 114 inspections. Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities. Out of the total number of 10 495 inspections focused on hygiene requirements, 3 289 inspections revealed non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, which represents 31.3%.

During 2022, a total of 48 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. The closed public catering facilities accounted for 34.8% of all closed food facilities (138); in 2021 it was 18.1%. Compared to 2021, there was a significant increase in the number of closed catering establishments, which can largely be related to the limited operation of catering establishments in 2021, due to the extraordinary epidemiological measures then in place in connection with the COVID-19 pandemic.

In 2022, CAFIA inspectors carried out a total of 5 243 inspections, during which checks were made as to whether or not operators had made information on allergenic substances in offered dishes available to consumers. Failure to meet this obligation to notify was identified in 198 inspections (i.e. about 3.8% of inspections).

A total of 1 513 batches of wine products were evaluated, of which 419 batches did not comply with legislation, which means 27.7% of all evaluated batches were non-compliant. Compared to 2021, there was a slight increase in non-compliant cases, while at the same time



komodity, které dle bezprostředně závazných předpisů EU podléhají zvláštnímu režimu dovozu a při vstupu musí být podrobeny systematické nebo namátkové kontrole. Od 1. října 2022 SZPI rovněž provádí ověření dodržování pravidel ekologické produkce při dovozu biopotravin ze třetích zemí.

V roce 2022 bylo na SZPI doručeno celkem 305 250 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlašovací aplikace SZPI. Kontrola na základě analýzy rizika v místě určení byla provedena u 808 nahlášených potravin. Za uvedené období bylo odebráno 146 šarží do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 7 šarží.

V průběhu roku 2022 provedli inspektoři SZPI celkem 14 988 kontrol provozoven společného stravování, při 4 114 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 10 495 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 3 289 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, což představuje 31,3 %.

V průběhu roku 2022 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 48 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 34,8 % všech uzavřených potravinářských provozoven (138), v roce 2021 to bylo 18,1 %. V porovnání s rokem 2021 tedy došlo k výraznému nárůstu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což do značné míry může souviset s omezeným provozem zařízení společného stravování v roce 2021 v důsledku mimořádných epidemiologických opatření v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19.

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2022 celkem 5 243 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 198 kontrol (tj. přibližně u 3,8 % kontrol).

Celkem bylo hodnoceno 1 513 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 419 šarží nevyhovělo právním předpisům, což představuje 27,7 % nevyhovujících šarží ze všech hodnocených šarží. V porovnání s rokem 2021 se jedná o mírný nárůst nevyhovujících záchytů a současně navýšení celkového počtu posuzovaných šarží výrobků z révy vinné.

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2022, s ohledem na výrobky z révy vinné, směřovalo zejména na kontrolu „dovozů“ nebalených vín ze zahraničí (států Evropské unie a třetích zemí). Předpokladem byl fakt, že zhruba 70 % zkonsumovaného vína v České republice pochází ze zahraničí. Druhé podstatné zaměření kontrolní činnosti směřovalo na prověření zákonných podmínek při prodeji

there was an increase in the total number of assessed batches of viticultural products.

With regard to wine products, the focus of inspection activities in 2022 was mainly on checking “imports” of bulk wines from abroad (EU countries and third countries). The assumption behind this was the fact that about 70% of the wine consumed in the Czech Republic comes from abroad. The second main focus of inspection activities was on the checking of legal conditions for the sale of wine to customers, i.e. the sale of cask, draft, house and packaged wine intended for consumers.

In 2022, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products at its two testing laboratories (Prague, Brno). Food analyses for CAFIA according to the requirements set by the EU and Czech Republic are provided by CAFIA's own and external laboratories. By the end of 2022, CAFIA had a total of 24 designated official laboratories.

CAFIA's accredited laboratories participate regularly in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physicochemical laboratories in accordance with the requirements laid down by Czech National Standard EN ISO/IEC 17025 and others, such as interlaboratory validation studies of laboratory methods. In 2022, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 13 interlaboratory tests in the FAPAS system organized by FERA, while the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno participated in 26 interlaboratory tests as part of the competency testing programme, as well as one certification study on the determination of elements in green tea by the inductively coupled plasma mass spectrometry method.

In 2022, a total of 348 original notifications concerning the Czech Republic were distributed through the NCP RASFF, along with additional pieces of related information. 66 original notifications were sent by the Czech Republic, of which 37 notifications fell under the competence of CAFIA. Out of the total number of sent notifications, 65 cases concerned market inspections, and in one case it was the result of an import inspection. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with the authorities of the Customs Administration of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category includes notifications received by the RASFF system. They concern products manufactured in the Czech Republic or distributed via the Czech Republic, or those that have been placed on the Czech market from abroad. In 2022 the Czech Republic

vína spotřebiteli, tedy prodeji vína sudového, čepovaného, rozlévaného a vína v obalu určeném pro spotřebitele.

V roce 2022 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno). Rozbory potravin podle požadavků stanovených předpisy EU a ČR zajišťují pro SZPI vlastní a externí laboratoře. Ke konci roku 2022 měla SZPI celkem 24 určených úředních laboratoří.

Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických a fyzikálně-chemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025 nebo například mezilaboratorních validačních studií laboratorních metod. V roce 2022 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 13 testů v systému FAPAS pořádaných FERA a laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně zúčastnila 26 mezilaboratorních testů v rámci programu testování způsobilosti a jedné certifikační studie na stanovení prvků v zeleném čaji metodou hmotnostní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem.

V roce 2022 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 348 originálních oznámení týkajících se ČR a také souvisejících dodatečných informací. ČR odeslala celkem 66 originálních oznámení, z toho 37 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Z celkového počtu odeslaných oznámení se 65 případů týkalo kontroly na trhu a v jednom případě se jednalo o výsledek kontroly dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes ČR nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2022 přijala ČR celkem 282 případů, z toho 162 spadalo do kompetence SZPI.

V roce 2022 bylo prostřednictvím on-line nástroje systému AAC distribuováno celkem 251 oznámení. Z toho 130 bylo v kompetenci SZPI. Dále bylo zpracováno 266 souvisejících žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 84 případů odeslaných z ČR a 167 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 11 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno prostřednictvím e-mailové komunikace nebo formou tzv. konverzace.

V roce 2022 byly dokončeny i veškeré úpravy serveroven na jednotlivých krajských inspektorátech, jednalo se zejména o výměny hasicích plynů v hasicích systémech a změny v konfiguracích místních síťových prvků. Průběžně byly v období roku 2022 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti

received 282 cases, 162 of which fell under the competence of CAFIA.

A total of 251 reports were distributed via the online tool of the AAC system in 2022. Of these, 130 notifications fell under the competence of CAFIA. Also, 266 related notifications, pieces of information and reactions were processed. Out of the total number of notifications, 84 cases were sent from the Czech Republic and 167 cases were received from other member states. 11 AAC notifications in total were received or sent out in the form of email communication or "conversations".

In 2022, all modifications to the server rooms at the individual Inspectorates were also completed, in particular the replacement of extinguishing gases in the fire extinguishing systems, and changes to the configurations of local network elements. Modifications to application software for the individual subsystems of the CAFIA information system were carried out in the context of current user requirements or in connection with legislative requirements throughout 2022.

In 2022, work on the development of the KOPR information system continued. It is the primary system for the execution of inspection activities and the subsequent administrative proceedings of CAFIA. Work also continued on the project of closing IS KOPR files in ERMS, and the closing of import files was completed. In 2022, development modifications were also aimed at increasing user comfort. In 2022 communication between the ERMS and other agenda systems, in particular the KOPR IS, was developed and deepened. In 2022, the concept for developing the new information system IS Víno was also worked on very intensively.

In 2022 CAFIA participated in the creation of 3 amendments to legislation. The most significant of these was the amendment to Act No. 242/2000 Coll. on organic farming and the related amendment to Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. In 2022 CAFIA also commented on seven proposals or amendments to implementing decrees related to various acts. As in previous years, CAFIA was a contributor in the creation of EU legal regulations. CAFIA actively monitored the development of legislation in the area of viticulture, specifically the drafting of implementing acts concerning Regulation (EU) No. 1308/2013 establishing the organisation of the market with agricultural products. CAFIA also provided background materials to the Ministry of Agriculture for preparations for the meetings of the working formations of the Council of the EU or the European Commission, and directly participated in meetings as required (within regard to the discussed areas).

The main event of 2022 was the presidency of the Czech Republic in the Council of the EU, which took place from 1.7. to 31.12.2022. During the presidency, the Ministry

s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy.

V roce 2022 pokračovaly práce na rozvoji informačního systému KOPR, který je stěžejním systémem pro výkon kontrolní činnosti a navazující správní řízení SZPI. Pokračovaly také práce na projektu uzavírání spisů IS KOPR v ERMS, dořešeno bylo uzavírání dovozových spisů. Rozvojové úpravy v roce 2022 byly zaměřeny i na zvýšení uživatelského komfortu. V roce 2022 také došlo k rozvoji a prohloubení komunikace mezi ERMS a dalšími agendovými systémy, především IS KOPR. V roce 2022 se také velmi intenzivně pracovalo na konceptu rozvoje nového informačního systému IS Víno.

V roce 2022 se SZPI podílela na vzniku třech novel zákonů. Nejvýznamnější byla novela zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a související novela zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci. SZPI v roce 2022 připomínkovala sedm návrhů či novel prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI aktivně sledovala vývoj právní úpravy v oblasti vinařství, zejména přípravu prováděcích aktů k nařízení (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví organizace trhu se zemědělskými produkty. SZPI poskytuje podklady MZe pro přípravu na jednání pracovních formací Rady EU nebo Evropské komise a dle potřeby (v rámci diskutovaných oblastí) se také přímo účastní jednání.

Hlavní událostí roku 2022 bylo předsednictví ČR v Radě EU, které probíhalo od 1.7. do 31.12. 2022. MZe po dobu předsednictví svolávalo schůzky Grémia CZ PRES, které bylo tvořeno zástupci útvarů MZe a podřízených dozorních orgánů. Grémium CZ PRES se scházelo jednou nebo dvakrát týdně k jednání ohledně výstupů z proběhlých pracovních formací Rady EU a neformálních akcí a probíhala zde rovněž příprava na budoucí jednání pracovních formací Rady a diskuse ohledně organizačních záležitostí souvisejících s hladkým průběhem předsednictví.

V rámci předsednictví se také v Praze uskutečnilo setkání Heads of Food Safety Agencies, což je neformální uskupení vedoucích představitelů evropských úřadů zodpovědných za dozor nad kvalitou a bezpečností potravin. Zástupce SZPI předsedal tomuto dvoudennímu jednání ve spolupráci s MZe. Na programu jednání byla udržitelnost potravinářského řetězce, kontroly uvádění potravin na trh prostřednictvím e-commerce, nové technologie při kontrolách potravin a také výsledek dozoru CZ PRES k revizi hygienického balíčku.

V roce 2022 bylo pravomocně skončeno 3 202 správních řízení o přestupku vedených s kontrolovanými osobami, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 109 801 000 Kč.

Ve správních řízeních o přestupcích provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinn-

of Agriculture convened meetings of the CZ PRES Grémium, which was made up of representatives of Ministry of Agriculture departments and subordinate supervisory authorities. The CZ PRES Grémium used to meet once or twice a week to discuss the outputs of the EU Council's working formations and informal events, and preparation also took place for future meetings of the Council's working formations, alongside discussions about organisational matters related to the smooth running of the presidency.

During the presidency, meeting of Heads of Food Safety Agencies was also held in Prague. It is an informal association of leaders of European authorities responsible for supervising food quality and safety. A CAFIA representative chaired these two-day negotiations, in cooperation with the Ministry of Agriculture. The following points were on the agenda: the sustainability of the food chain, the checking of the introduction of food to the market via e-commerce, new technologies in food inspections and also the results of the CZ PRES questionnaire on the revision of the hygiene package.

3 202 administrative proceedings were concluded with food business operators in 2022 and fines totalling 109 801 000 CZK were imposed.

The food business operators were also ordered to reimburse the costs of the administrative proceedings in the total amount of CZK 327 000.

In 2022, the quality management system at CAFIA was successfully inspected and checked via a supervisory audit performed by a certification company. At the same time, in 2022, the Ministry of the Interior assessed the conformity of the processes of the civil service office with the requirements of the Methodological instruction for quality management in civil service offices according to Government Resolution No. 214/2018.

Thanks to the decline of the COVID-19 pandemic, CAFIA employees began to participate in foreign business trips again; the vast majority of the trips in 2022 were for various BTSF training sessions, or workshops intended for laboratory employees.

In the first half of 2022, CAFIA implemented, together with the Saxon State Ministry for Social Affairs and Cohesion, what is already a second cross-border cooperation project, this time under the name "Together for Better Food". Approximately 25 employees from CAFIA were involved in it, these mainly being inspectors. The total cost of the project for both partners combined amounted to almost 50 000 EUR, 85% of which was subsequently refunded from the European Regional Development Fund.

Communication between CAFIA and the general public is based on the principles of transparency and open-

nost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 327 000 Kč.

V roce 2022 byl systém managementu jakosti na SZPI úspěšně prověřen a zkontrolován dozorovým auditem prováděným certifikační společností. Zároveň v roce 2022 proběhlo ze strany MV posouzení shody procesů služebního úřadu s požadavky Metodického pokynu pro řízení kvality ve služebních úřadech podle usnesení vlády č. 214/2018.

Díky ústupu pandemie COVID-19 se zaměstnanci SZPI opět začali účastnit zahraničních pracovních cest; drtivá většina cest v roce 2022 směřovala na rozličná školení BTSF, případně na workshopy určené pro zaměstnance laboratoří.

V první polovině roku 2022 realizovala Státní zemědělská a potravinářská inspekce společně se saským státním ministerstvem pro sociální záležitosti a soudržnost již druhý projekt přeshraniční spolupráce, tentokrát pod názvem „Společně za lepší potraviny“. Za SZPI se do něj zapojilo zhruba 25 osob, především inspektorů. Celkové náklady obou partnerů na projekt jsou necelých 50 tisíc EUR, z nichž 85 % bylo následně refundováno z Evropského fondu pro regionální rozvoj.

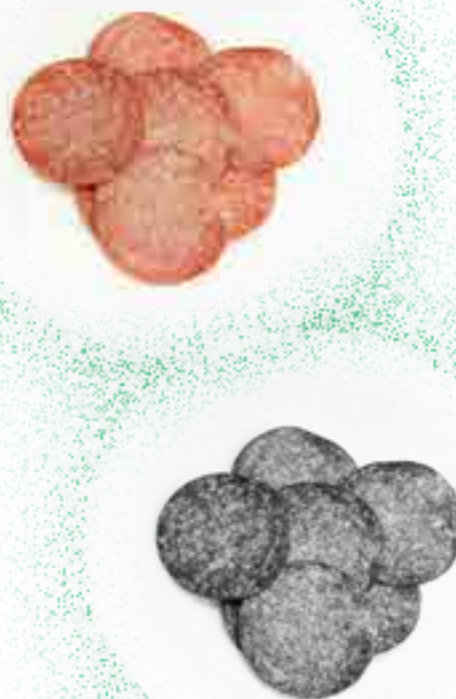
Komunikace SZPI s veřejností je založena na principu transparentnosti a otevřenosti. Klíčovou úlohu v této komunikaci sehrávají média a Potravinářská inspekce prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi medií všech typů – televizí, rozhlasem, tiskem a internetovým zpravodajstvím včetně jejich extenzí na sociálních sítích. Ve srovnání s předchozími dvěma lety ustoupila do pozadí problematika nevyhovujících doplňků stravy, jejichž prodejci zneužívali obav veřejnosti v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19. Mediální komunikace v roce 2022 reflektuje návrat k běžné kontrolní činnosti.

Jedním z nejvýznamnějších témat roku 2022 bylo desáté výročí evropsky unikátního projektu Potraviny na pranýři, v jehož rámci SZPI zveřejňuje potraviny či provozovny porušující právní předpisy. Deset let existence této služby spotřebitelům revidovala tisková konference za účasti ministra zemědělství Zdeňka Nekuly a dalších zástupců resortu. Zástupci většiny předních tuzemských médií byli mj. seznámeni i s oblastmi dalšího rozvoje služeb tuzemským spotřebitelům a novými kontrolními kompetencemi SZPI.

V roce 2022 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 032 osob a subjektů. Více než osmdesát procent z nich (celkem 5 175 tazatelů) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zbývající necelé dvě desetiny tazatelů (celkem 857 žadatelů o informace) se pak se svým dotazem obrátily na některý z krajských inspektorátů SZPI.

ness. The media plays a key role in this communication. CAFIA closely cooperates with the media on a regular basis through its press officer with news outlets and journalist editorial teams of all media types - television, radio, press and online reporting, including their extensions in social networks. Compared to the previous two years, the issue of non-compliant food supplements, whose sellers exploited the fears of the public regarding the COVID-19 pandemic, receded into the background. Media communication in 2022 reflected a return to normal inspection activities.

One of the most important topics in 2022 was the tenth anniversary of the Food Pillory project, which is unique in Europe. Within the project, CAFIA publishes food-stuffs or facilities that violate legal regulations. The ten years of existence of this service for consumers were commemorated at a press conference with the participation of the Minister of Agriculture Zdeněk Nekula and other representatives of the department. Representatives of most of the leading domestic media outlets were also introduced to areas where the further development of services to domestic consumers is taking place, as well as the new inspection competences of CAFIA.



V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při Oddělení komunikace (OK) speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy veřejnosti. V roce 2022 využilo této služby celkem 3 044 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 696 žadatelů o informace telefonicky a 1 348 osob písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 111 zpráv, a to v angličtině. Nejčastěji se jednalo o podnikatele, kteří se dotazovali na možnosti dovozu komodit do České republiky nebo na informace k uvedení tabákových a potravinářských výrobků na český trh.

Obdržený počet žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím se v roce 2022 udržel na obdobných hodnotách jako v roce předešlém. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 70 dotazů. Z tohoto počtu vyřizoval Ústřední inspektorát SZPI celkem 42 žádostí. Zbytek žádostí pak vyřizovaly krajské inspektoráty SZPI.

Web Potraviný na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2022 jej navštívilo 6,3 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2022 to bylo 400 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovnách, tematicky zaměřených kontrolách a upozornění na rizikové webové stránky.

Projekt Potraviný na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, facebookový, twitterový a instagramový profil. Spotřebitelům je k dispozici ke stažení zdarma mobilní aplikace pro systémy – Android a iOS (iPhone). Facebookový profil Potraviný na pranýři ke konci roku 2022 sledovalo více než 38 800 uživatelů, tedy přibližně o 4 800 uživatelů více než v roce 2021. Profil Potraviný na pranýři na sociální síti Twitter na konci loňského roku sledovalo více než 5 200 uživatelů. Twitterový účet PnP dlouhodobě funguje rovněž jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií. Profil Potraviný na pranýři působí také na sociální síti Instagram, kde jej sleduje téměř 2 000 uživatelů, což je o 200 uživatelů více než v předcházejícím roce.

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

V roce 2022 byla věnována pozornost rozvoji aplikací intranetového portálu SZPI, které jsou jeho přímou součástí (např. Vnitřní předpisy, Rezervace zdrojů, Evidenční vzdělávání, Testování inspektorů). Díky personalizaci zobrazovaných dat závislých na konkrétním pracovním zařazení je intranet všestranným operativním pomocníkem každého zaměstnance. Pravidelnými aktualizacemi prochází i obsah hlavních rubrik a sdílených dokumentů.

In 2022 a total of 6 032 individuals and entities contacted CAFIA with inquiries. More than eighty percent of them (5 175 inquirers in total) contacted the CAFIA Headquarters directly. The remaining less than two tenths of inquirers (a total of 857 inquirers) addressed their question to one of the regional CAFIA Inspectorates.

A special telephone helpline and email address are operated by the Communication Unit, which deals with all sorts of inquiries from the public. In 2022, a total of 3 044 inquirers used this service. 1 696 applicants for information contacted CAFIA by telephone, and 1 348 individuals did so in writing. Some inquiries were submitted in a foreign language. Specifically, 111 reports were made in English. Most frequently they were sent by entrepreneurs asking about the possibility of importing commodities into the Czech Republic, or for information concerning the introduction of tobacco and food products to the Czech market.

The number of requests for information received in accordance with Act No. 106/1999 Coll., on free access to information remained at similar values in 2022 as in the previous year. A total of 70 inquiries fulfilled the formal requirements of the given request for information. Of this number, the CAFIA Headquarters handled a total of 42 requests. The rest of the requests were then processed by the regional CAFIA Inspectorates.

The Food Pillory website project was launched on 10.7.2012, and from its launch up to the end of 2022 it was visited by 6.3 million users, of which 400 000 were in 2022. The website provides information on non-compliant batches of foodstuffs identified during official CAFIA and SVA inspections, closed facilities, thematic inspections, and warnings about risky websites.

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts: a website, a mobile application and profiles on Facebook, Twitter and Instagram. At present, a mobile app for Android and iOS (iPhone) systems is available to be downloaded by consumers for free. The Facebook profile for the Food Pillory was followed by nearly 38 800 users in 2022, which is approximately 4 800 users more than in 2021. The Food Pillory Twitter profile had more than 5 200 followers at the end of 2022. The Twitter account has been functioning as an effective platform for communication with media representatives. The Food Pillory profile also exists on the Instagram social network, where it is followed by around 2 000 users, which is 200 users more than in the previous year.

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

Důležitou roli v interní komunikaci hraje magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI. Informuje o aktuálním dění na SZPI, obsahuje rozhovory se zaměstnanci, představuje netradiční koníčky či jiné aktivity. Věnuje se i otázkám z potravinářství či gastronomie.

Mimo elektronické nástroje se postupně v roce 2022 obnovovala i oblast založená na společných setkáváních zaměstnanců. Vrátily se tak hromadné teambuildingové akce i tradiční předvánoční setkání se seniory (bývalými zaměstnanci).

SZPI zajišťovala v roce 2022 všechny druhy povinného vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání představených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. Interní moduly vstupního vzdělávání seznámily přijímané zaměstnance s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. SZPI se v roce 2022 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. V oblasti kontrolní činnosti se uskutečnilo 109 vzdělávacích akcí s účastí 3 671 osob.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je příslušná hospodařit s majetkem státu u 6 budov, které využívá. Jedná se o sídlo SZPI – ústřední inspektorát v Brně a budovy inspektorátů v Brně, Olomouci, Hradci Králové, Praze a Plzni. Inspektoráty v Táboře a v Ústí nad Labem sídlí v nájmu v budovách, k nimž má příslušnost hospodařit Ministerstvo zemědělství. Kromě obvyklých udržovacích prací bylo v roce 2022 realizováno také několik důležitých oprav a významných investičních akcí, jejichž cílem bylo zajistit dobrý technický stav užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI.

In 2022, attention was paid to the development of applications for the CAFIA intranet portal which are a direct part of it (e.g. Internal Regulations, Reservation of Resources, Training Records, Testing of Inspectors). Owing to the personalisation of displayed data corresponding to specific job descriptions, it acts as a universal personal assistant for each employee. The content of the main sections and shared documents is also updated regularly.

An important role in internal communication is played by the magazine for employees called the CAFIA Newsletter. It not only provides information about current events at CAFIA, but also contains interviews with employees, and presents non-traditional hobbies and other activities. It also deals with questions from the food industry and gastronomy sector.

In addition to these electronic tools, meetings of employees started to take place again in 2022. Mass teambuilding events and traditional pre-Christmas meetings with senior employees (former employees) returned.

CAFIA organized all types of mandatory training in 2022: initial introductory training, follow-up initial training, ongoing training, management training and also language training. The internal introductory training modules were aimed at acquainting newly hired employees with internal regulations and specific issues at CAFIA. In 2022, CAFIA focused mainly on routine educational training with the goal of improving the knowledge of inspectors and other employees involved in inspection activities. In the area of inspection activities, 109 educational events were held, with the participation of 3 671 people.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is responsible for managing state property in the 6 buildings it uses. These premises are the CAFIA Headquarters in Brno and the buildings of the Inspectorates in Brno, Olomouc, Hradec Králové, Prague and Pilsen. The inspectorates in Tábor and Ústí nad Labem are in rented buildings which are administered by the Ministry of Agriculture. In 2022, in addition to routine repairs, several significant repairs and investment projects were implemented with the aim of ensuring the premises used are in good technical condition, and improving the working environment of CAFIA employees.

Zkratky a vysvětlivky



Abbreviations and explanations



AAC	Systém správní pomoci a spolupráce	Administrative Assistance and Cooperation (System)
BTSF	Vzdělávací program Evropské komise	Better Training for Safer Food
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CG		Coordination Group
CISTA		Czech Institute for Supervising and Testing in Agriculture
COREPER	Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE – Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CPCS	Systém spolupráce pro ochranu spotřebitele	Consumer Protection Cooperation System
CR		Czech Republic
CZK		Official Czech Currency
ČR	Česká republika	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations
ČZHM	Částečně zkvašený hroznový mošt	
DG SANTE	Generální ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin	Directorate-General for Health and Food Safety
DMT	Datum minimální trvanlivosti	Best before date
DP	Datum použitelnosti	Use by date
DRRR	Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien – Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EC		European Commission or European Communities
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
EHS	Evropské hospodářské společenství	
EK	Evropská komise	
EP	Evropský parlament	European Parliament
ERMS	Spisová služba	Electronic Records Management System
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro
EURL	Referenční laboratoř EU	European Union Reference Laboratory
FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří – chemické rozborů potravin	Food Analysis Performance Assessment Scheme
FERA	Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí	Food and Environment Research Agency
FIT	Analýza používající izotopové techniky	Food analysis using Isotopic Techniques
FortiGate	Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT sítě infrastruktury	System providing complex protection to IT network
GM	Genetická modifikace	Genetic modification
GPS	Globální polohový systém	Global Positioning System
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
HHC	Hexahydrokanabinol	
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
IS GINIS	Informační systém ve veřejné správě	Information system in public administration
IS KOPR	Informační systém pro kontrolní, laboratorní a právní činnost	Information System for Control, Laboratory and Legal Activity
Kč	Koruna česká – oficiální měna České republiky	
KLASA	Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky	Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs

MPLS	Multiprotocol Label Switching – nejmodernější a nejbezpečnější technologie na bázi IP pro efektivní datové přenosy s větší rychlostí přenosu a škálovatelností služeb ve VPN sítích, které umožňuje logicky a bezpečně oddělit.	Multiprotocol Label Switching – most modern and safest IP-based technology for efficient data transfer with faster transmission and scalability of services in VPN, which can be logically and safely separated.
MV	Ministerstvo vnitra ČR	
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
NCP		National Contact Point
NESSUS	Skener zranitelnosti	Vulnerability scanner
NIPH		National Institute of Public Health
NKM	Národní kontaktní místo	
NMR	Nukleární magnetická rezonance	Nuclear Magnetic Resonance
NRL	Národní referenční laboratoř	National Reference Laboratory
NRPI		National Radiation Protection Institute
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
OKLC	Odbor kontroly, laboratoří a certifikace	
OK	Oddělení komunikace a médií Ústředního inspektorátu SZPI	
OP	Operační program	Operational programme
OS	Operační systém	Operating system
OSS	Organizační složka státu	
PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected geographical indication
PHPA		Public Health Protection Authorities
PK ČR	Potravinářská komora České republiky	
PnP	Potraviny na pranýři	
PPP	Provozovatel potravinářského podniku	
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
PSC	Poštovní směrovací číslo	
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RKS	Resortní koordinační skupina	
RSS	Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách	Really Simple Syndication – format to publish frequently updated information on website
SOCR ČR	Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR	
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
SONS		State Office for Nuclear Safety
SR	Slovenská republika	
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SÚRO	Státní ústav radiační ochrany	
SVA		State Veterinary Administration
SVS	Státní veterinární správa	
SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZIF	Státní zemědělský intervenční fond	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
SZÚ	Státní zdravotní ústav	
TRACES	Obchodní řídicí a expertní systém	Trade Control and Expert System
UCT Prague		University of Chemistry and Technology, Prague
USA	Spojené státy americké	United States of America
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	
VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**



**CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY**

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