



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**
ÚSTŘEDNÍ INSPEKTORÁT
Květná 15, 603 00 Brno
tel.: 543 540 201, fax: 543 540 202



Vyřizuje: Ing. Romana Kadaňková Tel.: 542 426 630 E-mail: romana.kadankova@szpi.gov.cz
Č.j.: SZPI/AA909-2/2013 Datum: 8. 1. 2013

HABEAS CORPUS, občanské sdružení

[REDACTED]

Vážený pane [REDACTED]

v návaznosti na Váš dopis ze dne 27. 12. 2012, který jsme obdrželi dne 2. 1. 2013, v němž nás žádáte o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, mi dovolu, abych Vás informovala, že:

dozor nad provozovny veřejného stravování (či gastronomickými zařízeními) nespadá do kompetencí SZPI, nýbrž je v kompetencích orgánů ochrany veřejného zdraví, konkrétně krajských hygienických stanic. Pouze tam se můžete obrátit s žádostí o poskytnutí informací k prováděným kontrolám v provozovnách veřejného stravování a s dalšími souvisejícími dotazy.

Dále Vám sděluji, že veškeré informace o výsledcích kontrol z let 2009, 2010, 2011 vztahující se k otázkám Vaší žádosti č. 1, 2 a 4 (vyjma informací o kontrolách provozoven veřejného stravování apod., vysvětlení viz výše) jsou k dispozici na veřejně přístupných webových stránkách úřadu www.szpi.gov.cz, a to ve zveřejněných zprávách o činnosti SZPI (*Hlavní stránka | Činnost SZPI | Souhrnné zprávy*). Informace naleznete vždy v kapitole č. 2 – Kontrolní činnost.

Ke zbývajícím částem Vaší žádosti, tedy k otázkám č. 3, 5 a 6 pro léta 2009, 2010, 2011 (vyjma informací o kontrolách provozoven veřejného stravování apod., vysvětlení viz výše) a dále k otázkám č. 1 – 6 pro rok 2012, u něhož v této chvíli ještě nejsou uzavřena data v systému, (vyjma informací o kontrolách provozoven veřejného stravování apod., vysvětlení viz výše), Vám sděluji, že:

na základě ustanovení § 14 odst. 7 písm. b) zákona č. 106/1999 Sb. bude vzhledem k rozsáhlosti požadovaných informací a časové náročnosti jejich zpracování prodloužena zákonná lhůta pro poskytnutí informací (která činí 15 dní ode dne následujícího po dni doručení žádosti na SZPI) o 10 dnů.

Současně Vám sdělujeme, že dle § 17 odst. 1 zákona č. 106/1999 Sb. jsme oprávněni požadovat za poskytnutí takových informací finanční náhradu. **Její orientační výše činí maximálně 4 000 Kč.** Přesná částka Vám bude sdělena na konci prodloužené lhůty, kdy bude odpověď na Vaši žádost již kompletně zpracována a bude Vám zaslána faktura. Sazebník úhrad za poskytování informací je dostupný na našich webových stránkách www.szpi.gov.cz.

Výše uvedená částka vyplývá ze skutečnosti, že pro zpracování zbývajících částí odpovědi je nutné vyhledat údaje v informačním systému SZPI a exportovat je. Dále je nutné exportované údaje verifikovat a zkompletovat.

Pokud i za těchto podmínek trváte na původním rozsahu své žádosti, sdělte nám tuto informaci obratem na výše uvedený e-mail společně s Vašimi fakturačními údaji (v případě, že na původním rozsahu žádosti netrváte, sdělte nám toto také).

Ve stanoveném (prodlouženém) termínu Vám bude zaslána faktura. Dle § 17 odst. 5 zákona č. 106/1999 Sb. Vám bude vypracovaná odpověď zaslána až po zaplacení faktury.

S přátelským pozdravem

RNDr. Daniela Kolečková, CSc.
ředitelka Kanceláře úřadu



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**
ÚSTŘEDNÍ INSPEKTORÁT
Květná 15, 603 00 Brno
tel.: 543 540 201, fax: 543 540 202

Vyřizuje: Ing. Romana Kadaňková Tel.: 542 426 630 E-mail: romana.kadankova@szpi.gov.cz
Č.j.: SZPI/AA909-16/2013 Datum: 5. 4. 2013

HABEAS CORPUS, občanské sdružení

[REDACTED]

Vážený pane [REDACTED]

v návaznosti na Váš dopis ze dne 27. 12. 2012, který jsme obdrželi 2. 1. 2013, v němž nás žádáte o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, Vám ke zbývající části Vaší žádosti (první část Vaší žádosti byla zodpovězena dopisem ze dne 8. 1. 2013, č.j.: SZPI/AA909-2/2013), tedy k otázkám č. 3, 5 a 6 pro léta 2009, 2010, 2011 a dále k otázkám č. 1 – 6 pro rok 2012, sděluji:

K otázkám č. 1, 2, 4 - rok 2012

V roce 2012 provedli inspektoři SZPI celkem 35 136 vstupů do provozoven potravinářských podniků, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 26 088 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 9 001 ve výrobě, 1 858 ve velkoskladech, 430 v prvovýrobě, 939 v celních skladech a 269 v ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě, apod.).

V roce 2012 bylo zjištěno celkem 4 095 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 644 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 234 šarží, ve velkoobchodě 196 šarží a na ostatních místech byla jako nevyhovující hodnocena 21 šarže.

Pokud se jedná o procentuální zastoupení nevyhovujících šarží podle jejich země původu, bylo zjištěno nejmenší procento u produkce pocházející z ČR (celkově 16 % nevyhovujících šarží), vyšší procento bylo zjištěno u produkce pocházející ze zemí EU (22 % nevyhovujících šarží) a nejvyšší procento u produkce dovezené ze třetích zemí (44 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (54 %), kakaa a směsí kakaa s cukrem (48 %), vín jiných než révových (44 %), dehydratovaných výrobků (42 %), medu (39 %), vína (36 %), čerstvého ovoce (30 %), zmrzlin a mražených krémů (29 %), čerstvé zeleniny a hub (28 %), zpracované zeleniny a hub (26 %).



Tabulka 1: Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %)

Komodita	Nevyhovující šarže (%)
Brambory	13
Cukrářské výrobky a těsta	6
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	28
Čerstvé ovoce	30
Čokoláda, cukrovinky	54
Dehydratované výrobky a ochucovadla	42
Jedlé tuky a oleje	13
Kakao, směsi kakaa s cukrem	48
Káva, kávoviny, čaj	26
Koření	19
Lihovarnické výrobky	22
Luštěniny, olejnatá semena	12
Masné výrobky	18
Med	39
Mléčné výrobky	15
Mlýnské obilné výrobky	17
Nealkoholické nápoje	19
Obilniny	5
Pekařské výrobky	12
Pivo	8
Přídavné, aromatické látky	0
Přírodní sladidla	7
Ryby, vodní živočichové	16
Studená kuchyně	7
Skořápkové plody	19

Škrob, škrobové výrobky	0
Tabákové výrobky	2
Těstoviny	25
Vejce, vaječné výrobky	20
Vína jiná než révová	44
Víno	36
Výrobky z brambor	14
Zmrzliny a mražené krémy	29
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	26
Zpracované ovoce	19
Zvláštní výživa, doplňky stravy	22

K otázce č. 3

Pojem „gastronomické zařízení“ je velmi široký. Vedle maloobchodu (hypermarkety, supermarkety, obchody, lékárny, prodejní stánky mobilní i statické, vybrané velkosklady) vykonává SZPI dozor nad potravinami obecně také omezeně ve veřejném stravování, a to ve stravovacích službách tzv. otevřeného typu (restaurace, ubytovací služby, služby cestovního ruchu, úseky s občerstvením v maloobchodě, stánky s občerstvením). Naopak je pak z dozoru SZPI vyňat dozor nad uzavřeným typem stravovacích služeb (školní či závodní stravování, stravování v nápravně výchovných zařízeních apod.). Ve stravovacích službách tzv. otevřeného typu SZPI nekontroluje pokrmy, ale pouze balené potraviny a rozlévané nápoje, např. víno. Pozornost kontrol u provozovatelů potravinářských podniků zabývajících se maloobchodními činnostmi je zaměřena především na nedostatky, které evidentně vznikají jako důsledek nesprávného postupu prodejce (to je zaměřením na ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit, což představuje například bezpečnost potravin v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji potravin, správnost údajů uváděných při prodeji nebalených či zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodáváného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod.), dále jsou kontroly maloobchodu zaměřeny na prověřování hygienických podmínek prodeje a prověřování systémů bezpečnosti potravin založených na zásadách HACCP, rovněž na prověření funkčnosti těchto systémů, na posouzení stavu plnění stanovených kritérií a posouzení úrovně traceability. Pokud byly nedostatky evidentně způsobeny pochybením výrobce nebo dovozce (jako je třeba neodpovídající označení balených výrobků, některé typy porušení bezpečnosti potravin anebo případy falšovaných potravin), slouží výsledky z kontrol především jako podněty k dořešení takových případů v místě jejich vzniku – tedy u výrobce nebo dovozce.

Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti bývá kontrola zaměřena nejvíce na čerstvé ovoce a zeleninu, masné a mléčné výrobky, pekařské výrobky, víno, výrobky studené kuchyně, konzumní brambory, výrobky pro zvláštní výživu a doplňky stravy, čokoládu a cukrovinky, nealko-nápoje, a také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

K otázce č. 5 - víno

2012

V roce 2012 bylo ve výrobě zkontrolováno celkem 186 vzorků, z toho 42 vzorků bylo nevyhovujících. U výrobců proběhlo v roce 2012 celkem 733 kontrol.

Situační a výhledová zpráva Víno na stránkách MZe zatím není k dispozici.

2011

V roce 2011 bylo ve výrobě zkontrolováno celkem 115 vzorků, z toho 41 vzorků bylo nevyhovujících. U výrobců proběhlo v roce 2011 celkem 1204 kontrol.

Více informací viz Situační a výhledová zpráva Víno na stránkách MZe:

http://eagri.cz/public/web/file/183298/SVZ_2012_na_web.pdf

– str. 16

2010 V roce 2010 bylo ve výrobě zkontrolováno celkem 184 vzorků, z toho 109 vzorků bylo nevyhovujících. U výrobců proběhlo v roce 2010 celkem 1463 kontrol.

Více informací viz Situační a výhledová zpráva Víno na stránkách MZe:

http://eagri.cz/public/web/file/128921/SVZ_2011.pdf

– str. 27

2009

V roce 2009 bylo ve výrobě zkontrolováno celkem 101 vzorků, z toho 24 vzorků bylo nevyhovujících. U výrobců proběhlo v roce 2009 celkem 117 kontrol.

Více informací viz Situační a výhledová zpráva Víno na stránkách MZe:

http://eagri.cz/public/web/file/49959/VINO_duben_2010.pdf

– str. 24

K otázce č. 5 - lihoviny

2012

V roce 2012 bylo ve výrobě zkontrolováno celkem 171 lihovarnických výrobků, z toho 26 vzorků bylo nevyhovujících.

U výrobců lihovarnických výrobků proběhlo v roce 2012 celkem 244 kontrol, uloženo 16 zákazů.

(Pozn.: V rámci vnitřního informačního systému SZPI je na základě technologie výroby a propojení činností pod obor lihovarnické výrobky zahrnuta i výroba octa a droždí.)

2011

V roce 2011 bylo ve výrobě zkontrolováno celkem 91 lihovarnických výrobků, z toho 27 vzorků bylo nevyhovujících.

U výrobců proběhlo v roce 2011 celkem 103 kontrol, uloženo 7 zákazů.

2010

V roce 2010 bylo ve výrobě zkontrolováno celkem 87 lihovarnických výrobků, z toho 14 vzorků bylo nevyhovujících.

U výrobců proběhlo v roce 2010 celkem 111 kontrol, uložen 1 zákaz.

2009

V roce 2009 bylo ve výrobě zkontrolováno celkem 109 lihovarnických výrobků, z toho 29 vzorků bylo nevyhovujících.

U výrobců proběhlo v roce 2009 celkem 120 kontrol, uloženy 2 zákazy.

K otázce č. 6 - víno

Ve vzorcích vína je sledován obsah cizorodých látek - zejména obsah barviv, konzervantů, kontaminantů, přídavek vody, původ etanolu, geografický původ hroznů použitých pro výrobu vína, exogenní CO² či přídavek syntetického glycerolu.

Z jakostních parametrů je sledován například obsah kyselin, obsah bezcukerného extraktu, tlak, hustota, obsah cukru a obsah alkoholu.

Senzoricky je u vzorků hodnocena barva, vůně, chuť, vzhled a perlení vína.

Na základě zjištěných nedostatků může být kontrolovaným osobám uloženo opatření, například aktualizace funkčnosti systému HACCP u výrobců v souladu s platnými právními předpisy, zaslání kopie dokladů o původu zboží na vína odebraná ke kontrole jakosti a zdravotní nezávadnosti na příslušný inspektorát, ale také může být uložen zákaz prodeje, vyřazení vína z oběhu a likvidace nevyhovujících šarží.

K otázce č. 6 - lihoviny

Při kontrolách lihovin a lihu jsou laboratorní metody zaměřeny na stanovení následujících parametrů: botanický původ lihu v lihovinách, metanol, obsah alkoholu, etylkarbamát, stanovení vyšších alkoholů, esterů a aldehydů v lihu a lihovinách, ftalátů a benzenu, toluenu a xylenu, hustoty, těkavých organických látek, suchého extraktu lihovin, cukrů, veškerých kyselin, odparku, zjišťování alkality a kyselosti lihu, stanovení objemu spotřebitelského balení, stanovení reziduí denaturačních prostředků, stanovení glykolů a senzorické zkoušení lihovin.

Dále je kontrolováno označování lihovin.

U výrobců je dále prováděna komplexní kontrola zahrnující hodnocení postupů nebo systémů založených na zásadách HACCP, kontrolu hygienických podmínek, kontrolu polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších látek používaných pro výrobu, kontrola sledovatelnosti, kontrola prostředků a postupů pro čištění a údržbu, kontrola materiálů a předmětů pro styk s potravinami, kontrola přídatných látek atd.

Na základě zjištěných nedostatků může být kontrolovaným osobám uloženo opatření k odstranění zjištěných nedostatků, zákaz či pozastavení uvádění potravin do oběhu.

S přátelským pozdravem

RNDr. Daniela Kolejková, CSc.
ředitelka Kanceláře úřadu