



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**

ÚSTŘEDNÍ INSPEKTORÁT

Květná 15, 603 00 Brno

tel.: 543 540 201, fax: 543 540 202

Vyřizuje: Bc. Šárka Kolečková

Tel.: 542 426 632

E-mail: sarka.kolejkova@szpi.gov.cz

Č.j.: SZPI/AC905-5/2013

Datum: 13. 9. 2013



[REDACTED]

Vážená paní [REDACTED]

v návaznosti na Váš dopis, který jsme obdrželi dne 16. 8. 2013, v němž nás žádáte o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, Vám zasíláme požadované informace:

1. Počty porušení právních předpisů v oblasti hygieny prodeje a výsledovatelnosti v letech 2012 a 2013

Hygiena prodeje – porušení v roce 2012	Výsledovatelnost – porušení v roce 2012	Hygiena prodeje – porušení v roce 2013	Výsledovatelnost – porušení v roce 2013
2 800	304	1 876	374

Počet vydaných zákazů použití prostor v roce 2012 bylo 24, v roce 2013 zatím 25.

Tabulka správních řízení (SŘ), resp. návrhů na SŘ u kontrolovaných osob, u nich byl medializovaný výskyt hlodavců v letech 2011 až 2013:

Rok	Počet případů	Pokuta v Kč	Návrh pokuty v Kč
2013	13		1 625 000
2012	2	25 000	50 000
2011	6	352 000	

2. Výsledky v oblasti pekařských výrobků

Počty zkontrolovaných výrobků (vyhovující, nevyhovující) v letech 2012 a 2013 – všichni provozovatelé potravinářských podniků:

Rok	Vyhovující	Nevyhovující	Celkem
2012	1469	192	1661
2013	814	107	921

Počty zkontrolovaných výrobků (vyhovující, nevyhovující) v letech 2012 a 2013 – pouze maloobchod:

Rok	Vyhovující	Nevyhovující	Celkem
2012	862	168	1030
2013	496	94	590

Seznam zjištěných nedostatků v maloobchodě v roce 2012:

Ze 168 nevyhovujících výrobků bylo zjištěno u 109 výrobků porušení v rámci označování, což představuje cca 65% z celkového počtu nevyhovujících výrobků. Dále bylo zjištěno u 22 vzorků porušení z hlediska senzoriky (chuť, vůně, kůrka, střídka, povrch, vzhled a tvar). U 12 vzorků byly zjištěny plísňě okem viditelné a 10 vzorků nevyhovělo z hlediska obsahu arašídů. Zbývající nevyhovující výrobky nevyhověly z hlediska dalších ukazatelů – viz. souhrnná tabulka:

Zjištěný nedostatek	Počet nevyhovujících vzorků
označování	109
chuť, vůně, kůrka, střídka, povrch, vzhled a tvar	22
plísňě okem viditelné	12
obsah arašídů	10
teplota uchování	4
hmotnost	3
podmínky skladování	1
kumarin	1
mléčná bílkovina	1
škůdci	1
barviva	1
sušina	1
mléčný tuk	1
železo	1

Seznam zjištěných nedostatků v maloobchodě v roce 2013:

Z 94 nevyhovujících výrobků bylo zjištěno u 52 výrobků porušení v rámci označování, což představuje cca 55% z celkového počtu nevyhovujících výrobků. Dále bylo zjištěno u 21 vzorků porušení z hlediska senzoriky (chuť, vůně, kůrka, střídka, povrch, vzhled a tvar). U 4 výrobků byly zjištěny plísně okem viditelné a u 5 výrobků nebyla dodržena teplota uchování. Zbývající nevyhovující výrobky nevyhověly z hlediska dalších ukazatelů – viz. souhrnná tabulka:

Zjištěný nedostatek	Počet nevyhovujících vzorků
označování	52
chuť, vůně, kůrka, střídka, povrch, vzhled a tvar	21
teplota uchování	5
plísně okem viditelné	4
podmínky skladování	3
obal, vzhled	3
obsah arašídů	2
hmotnost	2
nutriční údaje	1
sušina kakaová	1

3. Výsledky v oblasti čerstvého ovoce a zeleniny

Počty zkontrolovaných výrobků (vyhovujících, nevyhovujících) v letech 2012 a 2013 – všichni provozovatelé potravinářských podniků:

Rok	Vyhovující	Nevyhovující	Celkem
2012	1863	742	2605
2013	860	679	1539

Počty zkontrolovaných výrobků (vyhovujících, nevyhovujících) v letech 2012 a 2013 – pouze maloobchod:

Rok	Vyhovující	Nevyhovující	Celkem
2012	1283	730	2013
2013	578	671	1249

Seznam zjištěných nedostatků v maloobchodě v roce 2012:

Nejčastějším důvodem nevyhovujícího stavu hodnoceného čerstvého ovoce a zeleniny bylo nedodržení minimálních požadavků na jakost vyplývající z nařízení Komise č. 543/2011. Ze 730 nevyhovujících vzorků čerstvého ovoce byl tento nedostatek zjištěn u 530 vzorků. Na

plodech čerstvého ovoce se vyskytovala hniloba, která zasahovala i do dužniny plodu. Dále byly zjišťovány plody napadené plísní, plody vykazující hluboké otlaky zasahující do dužniny. U čerstvé zeleniny plody vykazovaly známky napadení hnilobou a plísní. V menší míře byly zjišťovány plody nečerstvého vzhledu, měkké, svrasklé po celém povrchu nebo plody mechanicky poškozené. Chybné nebo neúplné označení čerstvé zeleniny a ovoce bylo zaznamenáno u 201 vzorků. Důvodem nedostatečného označení čerstvého ovoce a zeleniny byl zejména chybějící údaj s uvedením země původu, dále údaj s názvem odrůdy a třídy jakosti. Poměrně častým nedostatkem bylo i odlišné označení země původu na obale produktu a na informační tabuli pro spotřebitele umístěné nad tímto produktem.

Zjištěný nedostatek	Počet nevyhovujících vzorků
minimální požadavky na jakost	530
označování	201
plísně okem viditelné	45
změny způsobené mikrobiální činností	18
hmotnost balení	11
rezidua pesticidů	7
podmínky skladování	4
senzorické vlastnosti	1
těžké kovy	1

Seznam zjištěných nedostatků v maloobchodě v roce 2013:

Požadavky na jakost nebyly dodrženy u 516 vzorků čerstvého ovoce a zeleniny. U nevyhovujícího ovoce byly zjišťovány především plody napadené hnilobou nebo plísní, dále plody s vadami slupky (mechanicky poškozená slupka) a otlaky zasahujícími do dužniny. V případě zeleniny byly zjišťovány opět plody s výskytem hniloby a plísní viditelnou prostým okem. Častým důvodem nevyhovujícího označování čerstvého ovoce a zeleniny byl chybějící údaj o zemi původu na obale produktu, dále i název odrůdy a třída jakosti. Opět byly zjištěny případy odlišného značení země původu na přepravním obale produktu a na informační tabuli pro spotřebitele umístěné nad tímto produktem.

Zjištěný nedostatek	Počet nevyhovujících vzorků
minimální požadavky na jakost	516
označování	160
plísně okem viditelné	93

změny způsobené mikrobiální činností	86
hmotnost balení	7
podmínky skladování	7
senzorické vlastnosti	7
odrůdová pravost	1
rezidua pesticidů	1

4. Výsledky v oblasti lahůdek; výrobků studené kuchyně

Počty zkontrolovaných výrobků (vyhovující, nevyhovující) v letech 2012 a 2013 – všichni provozovatelé potravinářských podniků:

Rok	Vyhovující	Nevyhovující	Celkem
2012	935	74	1009
2013	492	79	571

Počty zkontrolovaných výrobků (vyhovující, nevyhovující) v letech 2012 a 2013 – pouze maloobchod:

Rok	Vyhovující	Nevyhovující	Celkem
2012	443	62	505
2013	187	70	257

Seznam zjištěných nedostatků v maloobchodě v roce 2012:

U 62 nevyhovujících výrobků bylo zjištěno celkem 86 nedostatků. Nejvíce nedostatků souviselo s porušením podmínek skladování / uchování výrobků studené kuchyně, což představuje 29,1% z celkového počtu nedostatků. Dále bylo zjištěno 16 porušení z hlediska označení výrobků, a také 16 porušení, týkajících se ověření deklarovaného obsahu výrobků (v obou případech 18,6%). U 12 výrobků byly zjištěny plísňě okem viditelné a u 4 výrobků nebyla dodržena hmotnost, resp. vzhled výrobků (obsahu, nákroje, povrchu). Zbývající nevyhovující výrobky nevyhověly z hlediska dalších ukazatelů – viz. souhrnná tabulka:

Zjištěný nedostatek	Počet nevyhovujících vzorků
podmínky skladování / uchování	25
značení	16
obsah výrobku / náplně / složky	16
plísňě okem viditelné	12
hmotnost	4

vzhled (obsahu, nákroje, povrchu)	4
chuť	3
Listeria monocytogenes	2
vůně	2
prošlé DP / DMT	2
SUMA	86

Seznam zjištěných nedostatků v maloobchodě v roce 2013:

U 70 nevyhovujících vzorků bylo zjištěno celkem 96 nedostatků. Znamená to, že u některých nevyhovujících vzorků bylo shledáno vícero porušení právních předpisů. Z 96 nedostatků u nevyhovujících výrobků bylo zjištěno v 34 případech porušení správného způsobu skladování / uchování výrobku (35,4% ze všech nedostatků), dále pak 24 nedostatků souvisejících s nesprávným označováním výrobků studené kuchyně (25,0%), a vzorky s narostlou plísní viditelnou pouhým okem představovaly počet 9 (9,4%). Zbývající nedostatky – viz. souhrnná tabulka. Problémem výrobků studené kuchyně v obchodní síti je tak především nedodržování podmínek skladování / uchování zadaných výrobcem ze strany pracovníků maloobchodu, které pak logicky plodí další nedostatky v senzorce (např. vzniku rostoucích kolonií plísní). Druhou skupinu nedostatků, na které se do jisté míry podílí i dodavatelé (výrobci) jsou chyby v označování zboží.

Zjištěný nedostatek	Počet nevyhovujících vzorků
podmínky skladování / uchování	34
značení	24
plísně okem viditelné	9
obsah masa	8
hmotnost	4
vůně	3
vzhled povrchu	3
změny způsob. MIBI činností	3
barva	2
cizí těleso	2
prošlé DP / DMT	2
kyselina benzoová	1
kyselina sorbová	1
suma	96

5. Výsledky v oblasti masných výrobků

Počty zkontrolovaných výrobků (vyhovující, nevyhovující) v letech 2012 a 2013 – všichni provozovatelé potravinářských podniků se rekrutují pouze z řad maloobchodu:

Rok	Vyhovující	Nevyhovující	Celkem
2012	2396	513	2909
2013	1218	263	1481

Seznam zjištěných nedostatků v maloobchodě v roce 2012:

U 513 nevyhovujících vzorků bylo zjištěno celkem 1935 nedostatků. Znamená to, že u některých nevyhovujících vzorků bylo shledáno vícero porušení právních předpisů. Z 1935 nedostatků u nevyhovujících výrobků bylo zjištěno u 314 výrobků porušení správné vůně výrobku (16,2% ze všech nedostatků), dále pak u 313 výrobků nebyly dodrženy podmínky označování (16,2%), a vzorky s nevyhovujícím vzhledem představovaly počet 281 (14,5%). S odstupem následují nedostatky v dodržování podmínek skladování / uchovy (bylo zjištěno 164 nedostatků - 8,5%) a s dalším odstupem zbývající nedostatky – viz. souhrnná tabulka. Problémy masných výrobků v obchodní síti v roce 2012 tak spočívaly především v nedodržování podmínek týkajících se označování, na nichž se podílel maloobchod a výrobci/dovozci víceméně mírou stejnou. Nedodržování podmínek skladování / uchování ze strany maloobchodu a nedodržování jakostních požadavků výrobci (čistá svalová bílkovina, strojně oddělené maso, aktivita vody aw apod.) pak ruku v ruce plodily další nedostatky v senzorce (vůně, vzhled, barva, v kombinaci s častým narušením obalů i nárůst kolonií plísní).

Zjištěný nedostatek	Počet nevyhovujících vzorků
vůně	314
značení	313
vzhled (povrchu, obsahu, nákroje)	281
podmínky skladování / uchování	164
čistá svalová bílkovina	67
strojně oddělené maso	65
aktivita vody aw	62
plísně okem viditelné	62
barva	61
tuk	60
vápník	54
změny způsob. MIBI činností	50
chlorid sodný,	49
obal	45

sójová bílkovina	40
přítomnost kostní drti	31
voda	31
prošlé DP/DMT	26
obsah masa	24
bílkoviny	22
kolagen	21
chuť	18
popel	18
poměr voda/bílkoviny (W/RP)	14
konzistence	10
průkaz maso drůbeží	8
hydroxyprolin	6
chuť po tepelné úpravě	6
sodík	4
biologické příměsi	2
hmotnost celková	2
hmotnost uvolněné vody po rozmrazení	2
průkaz maso drůbeží	2
průkaz maso drůbeží	1
hmotnost pevného podílu	0
jakost obecně	0
suma	1935

Seznam zjištěných nedostatků v maloobchodě v roce 2013:

U 263 nevyhovujících vzorků bylo zjištěno celkem 980 nedostatků. Znamená to, že u některých nevyhovujících vzorků bylo shledáno vícere porušení právních předpisů. Z 980 nedostatků u nevyhovujících výrobků bylo zjištěno u 200 výrobků porušení správného vzhledu výrobku (20,4% ze všech nedostatků), dále pak u 187 výrobků nebyly dodrženy podmínky skladování / uchování (19,1%), a vzorky s nevyhovující vůní představovaly počet 176 (18,0%). S odstupem následují nedostatky v označování (bylo zjištěno 105 nedostatků - 10,7%) a s dalším odstupem zbývající nedostatky – viz. souhrnná tabulka. Problémem masných výrobků v obchodní síti je tak v roce 2013 především nedodržování podmínek skladování / uchování pracovníky maloobchodu, které pak logicky plodí další nedostatky v senzorice (vzhled, vůně, barva, chuť). V kombinaci s častým narušením obalů dochází následně i ke vzniku rostoucích kolonií plísní.

Zjištěný nedostatek	Počet nevyhovujících vzorků
vzhled (povrchu, obsahu, nákroje)	200
podmínky skladování / uchování	187
vůně	176
značení	105
barva	54
plísňě okem viditelné	45
změny způsob. MIBI činností	36
obal	29
bílkoviny	19
čistá svalová bílkovina	19
kolagen	16
chuť	14
aktivita vody aw	12
obsah masa	12
tuk	11
prošlé DP/DMT	8
voda	8
popel	7
sójová bílkovina	6
hmotnost celková	2
hmotnost pevného podílu	2
hmotnost uvolněné vody po rozmrazení	2
chlorid sodný,	2
chuť po tepelné úpravě	2
jakost obecně	2
poměr voda/bílkoviny (W/RP)	2
ABT- screening	1
ABT-doxycyklin	1
suma	980

6. Celkové posouzení situace, trendu

Z pohledu našeho úřadu jakékoliv trendy, zda je u provozovatelů potravinářských podniků situace horší nebo lepší než v minulých letech, nesledujeme. Náš úřad nemá v tomto směru ani nastaven sběr dat do informačního systému. Kontrola našeho úřadu je cílená s aktivním

vyhledáváním nedostatků, nikoliv monitoring producentů nebo maloobchodu s předem nadefinovanými srovnatelnými parametry.

S pozdravem

RNDr. Daniela Kolejková, CSc.
ředitelka Kanceláře úřadu