

Výroční zpráva 2007

Annual Report 2007



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE



CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY

Obsah / Contents

1	Úvod / Introduction	6
2	Výsledky činnosti inspekce / Results of CAFIA Activities	9
2.1	Kontrolní činnost / Inspection Activities	10
2.1.1	Zaměření kontroly v roce 2007 / Inspection Priorities in 2007	10
2.1.2	Celkové přehledy výsledků kontroly / Overall Summaries of Inspection Results	11
2.1.3	Kontrola mikrobiologických požadavků / Check of Microbiological Requirements	12
2.1.4	Kontrola cizorodých látek / Inspection of Foreign Substances	15
2.1.5	Kontrola označování a jakosti potravin / Food Labelling and Food Quality Controls	17
2.1.6	Kontroly tematické a mimořádné / Thematic and Ad-Hoc Inspections	18
2.1.7	Kontrola výroby / Production Inspection	23
2.1.8	Kontrola obchodu / Trade Inspection	23
2.1.9	Podněty ke kontrole / Suggestions for Inspections	25
2.1.10	Opatření / Measures	26
2.2	Laboratorní činnost / Laboratory Activities	27
2.3	Certifikační činnost / Certification Activities	29
2.4	RASFF / Rapid Alert System for Food and Feed	30
2.5	Informační a komunikační systém / Information and Communication System	33
2.6	Činnost v oblasti legislativy / Legislation	35
2.6.1	Tvorba a připomínkování právních předpisů / Creating and Commenting on the Legislation	35
2.6.2	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU / Participation in the Meetings of the EC and the EU Council Working Groups and Committees	36
2.6.3	Činnost právní / Legal Activities	37
2.7	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR / Cooperation with Other Authorities and Institutions in the CR	38
3	Mezinárodní vztahy / International Relations	41
3.1	Mezinárodní spolupráce / International Cooperation	42
3.2	Mezinárodní projekty / International Projects	44
4	Vztahy s veřejností / Public Relations	47
5	Oblast lidských zdrojů / Human Resources	55
5.1	Interní komunikace / Internal Communication	56
5.2	Vzdělávání zaměstnanců / Personnel Training	57
6	Zpráva o hospodaření / Report on the Financial Management	61
7	Zkratky a vysvětlivky / Abbreviations and Explanations	65



Úvod

Introduction

Hodnotím-li rok 2007 z pohledu nejvýznamnějších případů, s nimiž jsme se potýkali, pak bych měl začít už rokem předchozím. V listopadu a prosinci roku 2006 jsme se ve zvýšené míře začali zabývat výskytem patogenu *Listerie monocytogenes* především v lahůdkářských výrobcích, a to prakticky na území celé republiky. Tyto případy, které se zdáám považovat za skutečné „kauzy“, pak pokračovaly po celé jarní období a ojediněle se vyskytly i v následujících měsících.

Listerie tu však vždy přítomná byla, je a pravděpodobně i v budoucnu bude. Její vyšší výskyt v tomto období byl podle odborníků spojen zřejmě s velmi mírnou zimou, kvůli níž mohl tento mikroorganismus přežít i v chladném období. Veřejnost však na nálezy *Listerie* reagovala, a to pochopitelně velmi citlivě. I těch několik jednotlivých případů, které se týkaly především listeriózou postižených těhotných žen, vyvolaly díky médiím velmi negativní reakce.

Ačkoli ke skutečně významnému ohrožení populace nedošlo, trvalo několik týdnů, než tyto případy vyšuměly. Na druhé straně však přinesly i některá pozitiva. Především snad poprvé v historii skutečně začala fungovat velmi úzká a přínosná komunikace a spolupráce všech dotčených dozorových orgánů – našeho úřadu, Státní veterinární správy i orgánů ochrany veřejného zdraví. Medializace případů přinesla pozitivní dopad i na samotné podnikatele. S vědomím rizika, které jim může hrozit, mnozí výrobci zdokonalili vlastní bezpečnostní systémy. Posílil se tak v důsledku nejen dozor nad rizikovými potravinami, ale rovněž bezpečnost při jejich výrobě.

Nejen nám, ale především díky některým médiím zcela jistě i velké části veřejnosti, dodnes v paměti utkvěl pojem „guarová guma“. Kauza E 412 – protože tento případ se skutečně stal dokonce celoevropskou kauzou – na nás dopadla náhle a jako z čistého nebe. Ze systému rychlého varování přišla během léta zpráva, že na trhu Evropské unie je zahušťovadlo E 412 kontaminované dioxiny. Ačkoli veškeré nastavené systémy bezpečnosti potravin fungovaly tak, jak měly, zaskočil celou EU přístup Švýcarska, jehož prostřednictvím se nebezpečná látka velmi rychle rozšířila prakticky do všech členských zemí. Švýcarský dovozce guarové gumy přesto, že o problému věděl, informoval příslušné orgány pozdě a neúplně. Z případu se brzy stal mediální skandál,



If I evaluate this year in terms of the most important cases we dealt with, then I should begin with the previous year. In November and December 2006 we increasingly began to deal with the occurrence of *Listeria Monocytogenes* particularly in delicatessen products, practically in the whole territory of the Czech Republic. These cases, which I hesitate to consider as “real cases”, then continued throughout the whole spring and occasionally they occurred in the following months too.

However, *Listeria* always was and is present, and probably will be in the future too. Its increased occurrence in this period was, according to experts, probably related to a very mild winter due to which this microorganism could survive even in cold season. However, the public's reaction to *Listeria* was naturally very sensitive. Even those few cases that mainly concerned pregnant women affected by *Listeria*

provoked, due to the media, very negative reactions.

Although the public was not put at real risk, it took several weeks before these cases faded out. On the other hand, they brought something positive. Above all, perhaps for the first time in history, very close and contributing collaboration of all relevant authorities - the CAFIA, State Veterinary Administration and public health protection bodies - began to work. Publication of these cases had a positive impact on business operators too. With the awareness of risk that may affect them many manufacturers improved their safety systems. In consequence, they not only strengthened the supervision of risk foodstuffs, but also the safety of their production.

We, and not only we, but due to our media majority of the public certainly still remembers the term “guar gum”. The E 412 case – because this case really became a Europe-wide case – struck us suddenly and like out of the blue. In summer we were notified by the rapid alert system that in the EU market there was a thickening agent E 412 contaminated with dioxins. Although all food safety systems worked as they should, the whole EU was surprised by the approach of Switzerland through which this dangerous substance was rapidly distributed to almost every Member State. The Swiss importer of guar gum, even though he knew about the problem, informed the relevant authorities late and incompletely. The case has suddenly become a media

k jehož eskalaci přispívaly i neadekvátní reakce některých členských zemí. I některá česká média, spotřebitelské organizace a některá ekologická sdružení se – bohužel bez skutečné znalosti problému – případu tzv. „jedovatého éčka“ vehementně chopily. Brzy se naši vyděšení spotřebitelé dočítali o nebezpečí šířícím se Evropou, o údajně nefunkčním systému rychlého varování i o neschopnosti příslušných úřadů. Jak se posléze ukázalo, i v tomto případě zvítězil chladný rozum, rozvaha a schopnost správně zhodnotit reálné riziko. Celoevropský RASFF prokázal svou funkčnost a připravenost pro podobné případy. Jen zasvěcení věděli, že naše kolegyně v Národním kontaktním místě několik týdnů nonstop přijímaly a odesílaly stovky notifikací a informací, které pak prostřednictvím centra systému v DG SANCO putovaly celou Evropou. Příslušné úřady tak mohly včas zasahovat a ochránit spotřebitele. Neznám jediný případ, kdy by v souvislosti s kontaminovanou guarovou gumou kdokoli onemocněl nebo měl jakékoli zdravotní potíže. Díky tomuto případu mohlo být také jasně deklarováno, že RASFF nemá sloužit jako prvotní zdroj informací pro veřejnost, ale že je nástrojem kontrolních úřadů členských zemí k účelnému dozoru nad bezpečností potravin, případně krmiv. Definitivní satisfakcí pro SZPI během řešení kauzy E 412 je vyjádření jednoho z výborů Evropské komise, v němž je Česká republika, a tedy i náš úřad, dávána za příklad ostatním zemím EU. Velký dík za to patří všem našim kolegyním a kolegům, kteří krizovou situaci zvládli velmi profesionálně, s chladnou hlavou, invencí a vysokým nasazením.

V průběhu roku 2007 jsme samozřejmě řešili celou řadu dalších případů i běžných úkolů. Shrnu-li to, pak vlastně i tento rok byl stejný jako ty předchozí. Všichni jsme pracovali tak, aby vše správně fungovalo. Jen jsme získali nové zkušenosti a věřím, že díky nim jsme zase o kousek dále.

Ing. Jakub Šebesta
ústřední ředitel

scandal escalated by inadequate reaction of certain Member States. Also some of the Czech media, consumer organization and ecological associations seized the case of “poisonous E-number” – unfortunately without a real knowledge of the problem. Soon, our frightened consumers read about risk spreading through Europe, about allegedly non-working rapid alert system, and about the inability of certain authorities. As it then turned out, also in this case common sense, discretion and ability to assess the real risk won. The Europewide RASFF system proved its functionality and preparedness for similar cases. Only dedicated knew that our colleagues at the National Contact Point non stop received and sent hundreds of notifications and information for several weeks which then, through its centre in DG SANCO, travelled through Europe. The authorities concerned could thus intervene in due time and protect consumers. I do not know a single case when someone would fall ill or would have any health problems because of contaminated guar gum. Thanks to this case, it could be clearly declared that the RASFF should not serve as a primary source of information for the public, but that it is a tool of Member States’ control authorities for effective supervision of food or feed safety. Definite satisfaction for the CAFIA and our attitudes to the E 412 case is the statement of one of the European Commission’s committee in which the Czech Republic, and therefore also our authority, is set as an example for other EU countries. Thanks for this to all our colleagues who handled this crisis situation really professionally, with a cool head, invention and assignment.

In the course of this year, we dealt with many other problems and usual tasks. To sum up, this year was, in point of fact, the same as the previous ones. We all worked so that everything functioned as it should. We have only gained new experience and I believe that owing to this we have made another step further.

Jakub Šebesta
Director General



Výsledky činnosti inspekce

Results of CAFIA Activities

2.1 Kontrolní činnost

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2007

Rok 2007 byl prvním rokem, ve kterém byla kontrolní činnost SZPI zakomponována do víceletého plánu kontrol, jehož strategickým cílem je zajistit vysokou úroveň ochrany zdraví lidí, zájmů spotřebitelů, zdraví a pohody zvířat a zdraví rostlin.

SZPI zaměřuje kontrolní činnost především na bezpečnost potravin ve výrobě a při uvádění do oběhu. K dosažení národního strategického plánu a pro naplnění potravinového práva se v kontrolní činnosti postupně realizuje aplikace analýzy rizika, která zahrnuje hodnocení rizika, řízení rizika a posléze komunikaci rizika.

Součástí kontroly je ověřování, zda provozovatelé potravinářských podniků pochopili a plní primární odpovědnosti k zajištění bezpečnosti potravin. SZPI klade důraz na odhalování falšování potravin a klamání spotřebitele tak, aby v maximální míře byla zajištěna ochrana zdraví a ekonomických zájmů spotřebitele.

Zaměření kontrolní činnosti SZPI se odvíjí od právních norem, které úřad ustanovily, dále od těch, které vymezují jeho kompetence, od Koncepce potravinářství České republiky pro období po vstupu ČR do EU (2004 – 2013) a bezesporu od platných právních norem Evropské unie a politiky EU.

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

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

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

Kontrolní činnost v roce 2007 byla řízena a vedena v souladu s plánem ústředně řízených kontrol a kontrol řízených jednotlivými inspektoráty. Výsledky kontrolní činnosti jsou výsledky ze zaměřené a cílené kontroly, nemohou tedy vypovídat o zdravotní bezpečnosti

2.1 Inspection Activities

2.1.1 Inspection Priorities in 2007

The year 2007 was the first year when CAFIA inspection activities were incorporated in the multi-annual control plan whose strategic objective is to ensure a high level of protection of public health, consumer interests, animal and plant health and animal welfare.

The CAFIA focuses its inspection activities particularly on safe food production and placing on the market. In order to accomplish the national strategic plan and implement food law, risk analysis is applied in inspection activities, which includes risk assessment, risk management and risk communication.

Part of the inspection activities is the verification whether food business operators understand and fulfil primary responsibilities to ensure food safety. The CAFIA puts emphasis on the detection of food adulteration and consumer deception to ensure the protection of public health and economic interests of consumers to the maximum extent.

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

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

Shared powers relate to, among others, agriculture and consumer protection, which include the area of food law; however, it has to be mentioned that Member States can make legislation unless the Union has already done so.

The CAFIA seeks to transfer its role in inspections to the position of authoritative entity, however, with the ability to discuss and consult with business operators (the effort is to “educate”, not to “punish”).

Inspection activities in 2007 were managed and carried out in accordance with the plan

a jakosti potravin obecně. Nelze z nich stanovit ani vývojové trendy. Za účelem stanovení trendů v rámci sledování kontaminace potravin cizorodými látkami se SZPI podílí na monitorovacím programu a tyto výsledky jsou uváděny ve zvláštní zprávě.

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2007 celkem 29 672 jednotlivých kontrol. Z uvedeného počtu bylo 19 781 kontrol provedeno v maloobchodní síti, 7 956 kontrol ve výrobě, 1 854 kontrol ve velkoobchodech a 81 kontrol na ostatních místech (tj. v restauracích, při přepravě apod.). V rámci těchto vstupů bylo provedeno 63 670 kontrol s cíleným zaměřením (tj. na hygienu, systémy kritických kontrolních bodů, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod.).

Celkem bylo ve sledovaném období zjištěno 5 553 nevyhovujících vzorků potravin a ostatních výrobků. Z uvedeného počtu nevyhovujících vzorků bylo 3 110 vzorků původem z ČR, 1 478 vzorků ze států EU (mimo ČR) a 378 vzorků ze třetích zemí. U 587 nevyhovujících vzorků nebyl původ uveden.

Relativně vyšší podíl zjištěných nevyhovujících vzorků z ČR než z ostatních zemí je důsledkem toho, že na trhu u mnoha komodit převládá tuzemská produkce (u pekařských výrobků, cukrářských výrobků, mléčných výrobků, masných výrobků, lahůdek atd.). Dalším důvodem je, že u potravin z ČR existují významná kontrolní místa navíc, která logicky chybí u dovozových potravin. Jedná se o expediční sklady tuzemských výrobců.

Z pohledu místa kontroly byly počty nevyhovujících vzorků následující: v maloobchodní síti 4 794, ve výrobě 500, ve velkoobchodě 249 a v ostatních místech 10 nevyhovujících vzorků. Počty nevyhovujících vzorků podle komodit jsou uvedeny v tabulce 2.1.2.

Z pohledu jednotlivých komodit pak byly nejvyšší počty nevyhovujících vzorků zjištěny u čerstvé zeleniny (938), čerstvého ovoce (728), vína (542), masa – masných výrobků (484), výrobků studené kuchyně (374), mléčných výrobků (351) a drůbeže – vajec (280).

of centrally managed inspections and inspections managed by inspectorates. Results of inspection activities are results obtained from focused and targeted inspections and therefore cannot give evidence of food safety and quality in general and cannot be used to establish developmental trends. For the purpose of establishing trends in food contamination by foreign substances, the CAFIA is involved in a monitoring programme and these results are specified in a special report.

2.1.2 Overall Summaries of Inspection Results

In 2007, the CAFIA inspectors carried out a total of 29 672 inspections. Of this number, 19 781 inspections were carried out in retail network, 7 956 in the production, 1 854 in wholesale warehouses, and 81 inspections elsewhere (i.e. in restaurants, during transport). Within these inspections, 63 670 targeted controls were carried out (i.e. on hygiene, critical control points, labelling, documents, use by and expiry dates, etc.).

In the period monitored, a total of 5 553 non-compliant samples of foodstuffs and other products were found. Of this number, 3 110 samples were of domestic origin, 1 478 samples from the EU countries (apart from the CR) and 378 samples from third countries. The origin was unknown for 587 non-compliant samples.

The relatively higher percentage of non-compliant samples from the CR is a consequence of the fact that domestic production is predominant at many commodities on the market (bakery, confectionery, milk, meat and delicatessen products, etc.). Another reason is that there are important control places for Czech foodstuffs that do not exist for imported food. They are dispatch warehouses of domestic manufacturers and producers.

As to the place of inspection, the numbers of non-compliant samples were the following: 4 794 in retail network, 500 in the production, 249 in wholesale and 10 non-compliant samples elsewhere. The numbers of non-compliant samples by commodity are given in the table.

As to individual commodities, the highest numbers of non-compliant samples were found in fresh vegetables (938), fresh fruit (728), wine (542), meat - meat products (484), delicatessen products (374), milk products (351) and poultry - eggs (280).

2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny v roce 2007 probíhala ve většině případů v laboratořích, ale některá hodnocení, např. ověřování, zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí

Tabulka 2.1.2 Počty nevyhovujících vzorků podle komodit

Table 2.1.2 Numbers of non-compliant samples by commodity

Komodita Commodity	Nevyhovující vzorky (počet) Non-compliant samples (number)
Brambory / Potatoes	228
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and doughs	50
Čaj pravý, bylinný, ovocný, výrobky z čaje / Tea, herbal tea, fruit tea, tea products	11
Čerstvá zelenina / Fresh vegetables	938
Čerstvé ovoce / Fresh fruit	728
Čokoláda, cukrovinky / Chocolate, confectionery	249
Dehydratované výrobky a ochucovadla / Dehydrated products and flavour enhancers	29
Drůbež, vejce / Poultry, eggs	280
Houby / Mushrooms	21
Jedlá sůl / Edible salt	8
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils	47
Kakao / Cacao	1
Káva pražená, extrakty, kávoviny / Coffee roasted, extracts, coffee substitutes	74
Koření / Spices	6
Květiny / Flowers	0
Lih, lihoviny / Spirit, spirit drinks	61
Luštěniny, olejnatá semena / Pulses, oil seeds	10
Maso, masné výrobky / Meat, meat products	484

2.1.3 Check of Microbiological Requirements

Checks of compliance with microbiological requirements for foodstuffs in 2007 were carried out mainly in laboratories, however, some evaluations, e.g. determination that foodstuffs do not show undesirable changes caused by microbial activities, or undesirable growth of microorganisms (moulds visible by the naked eye, rotting) were undertaken directly at the point of inspection (in stores, warehouses, etc.).

Mléčné výrobky / Milk products	351
Mlýnské obilné výrobky / Grain mill products	58
Mrazírenské výrobky / Frozen products	167
Nealkoholické nápoje / Soft drinks	56
Pekařské výrobky / Bakery products	247
Pivo / Beer	3
Přídavné látky, aroma (prodej spotřebiteli) / Additives, aromas (sale to consumers)	15
Přírodní sladidla / Natural sweeteners	6
Ryby, vodní živočichové / Fish, aquatic animals	53
Studená kuchyně / Delicatessen products	374
Suché skořápkové plody / Dry shell fruits	49
Škrob, škrobářské výrobky / Starch, starch products	2
Tabákové výrobky / Tobacco products	15
Těstoviny / Pasta	7
Včelí med / Bee honey	43
Vína jiná než réвовá / Wines other than grape wines	2
Víno / Wine	542
Výrobky z brambor / Potato products	14
Zmrzliny a mražené krémy / Ice-creams and frozen creams	49
Zpracované ovoce a zelenina / Processed fruit and vegetables	207
Zrniny / Grain products	2
Zvláštní výživa / Food for particular nutritional uses	66
Celkem / Total	5 553

růst mikroorganismů (plísňě viditelné prostým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2007 bylo na dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem 4 178 vzorků potravin, z toho 2 299 vzorků přímo na místě a 1 886 vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 350 vzorků nevhodných k lidské spotřebě, laboratorními rozbory bylo zjištěno 36 vzorků potravin, které byly buď škodlivé pro zdraví, nebo nevyhověly jakostním požadavkům.

Z hlediska komodit potravin bylo nejvíce vzorků, které nebyly po jejich kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v čerstvé zelenině (119), čerstvém ovoci (100), mase – masných výrobcích (58), mléčných výrobcích (38), výrobcích studené kuchyně (28) a ve zpracovaném ovoci a zelenině (15).

Výsledky laboratorních rozborů

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

Z celkem 1 886 vzorků potravin a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří bylo zjištěno 33 vzorků potravin, které byly škodlivé pro zdraví, a 3 vzorky balených vod nevyhovovaly mikrobiologickým požadavkům na jakost.

Nejčastější příčinou porušení mikrobiologických požadavků byly nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to ve 31 výrobcích, které zahrnovaly z hlediska výskytu tohoto patogenu rizikové potraviny: 24 zdravotně závadných vzorků lahůdkářských výrobků, 4x uzené ryby, 2x masné výrobky a 1x cukrářský výrobek. Zvýšený záchyt listerií souvisel s epidemií listeriózy, která v ČR proběhla na přelomu let 2006 a 2007 a vedla k zahájení mimořádné kontroly potravin a zintenzivnění odběru vzorků rizikových potravin se zaměřením na stanovení *L. monocytogenes*.

In 2007, a total of 4 178 food samples were checked for microbiological requirements, of which 2 299 samples were checked on-the-spot and 1 886 samples in laboratories. On-the-spot checks revealed 350 samples unsuitable for human consumption, laboratory analyses established 36 food samples which were either harmful to health or failed to comply with quality requirements.

In terms of food commodities, most of the samples that were not deemed to be safe after their examination were found in fresh vegetables (119), fresh fruit (100), meat - meat products (58), milk products (38), delicatessen products (28) and processed fruit and vegetables (15).

Results of Laboratory Analyses

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

Of the total of 1 886 samples of foodstuffs and bottled water taken to laboratories for microbiological examination, 33 food samples were harmful to health and 3 samples of bottled water failed to comply with microbiological requirements for quality.

The most frequent reason for failing to meet microbiological requirements was the detection of *Listeria monocytogenes* in 31 products which included, in terms of presence of this pathogen, risk foodstuffs: 24 unsafe samples of delicatessen products, 4x smoked fish, 2x meat products and 1x confectionery product. Increased detection of *Listeria* related to listeriosis outbreak that occurred in the CR at the turn of 2006 and 2007 and led to extra food controls and more intensive sampling of risk foodstuffs, focusing on the detection of *L. monocytogenes*.

Besides regular inspections and extra controls of risk foodstuffs aimed at the detection of *L. monocytogenes*, determination of the level of microbiological purity of foodstuffs included so called planned microbiological inspection. Of the total number of 462

Tabulka 2.1.3 Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků v roce 2007

Table 2.1.3 Results of checks of microbiological requirements in 2007

Komodita / Commodity	Celkem kontrolovaných vzorků / Total of samples checked	Počty vzorků, zjištěný mikroorganismus / Number of samples, microorganism		
		nehodné k lidské spotřebě / unsuitable for human consumption	škodlivé pro zdraví / harmful to health	nevyhovující požadavkům na jakost / non-compliant with quality requirements
Mléčné výrobky / Milk products	391	37	1 (plísně / moulds)	
Drůbež, králíci, vejce / Poultry, rabbits, eggs	103	2	0	0
Maso, masné výrobky / Meat, meat products	517	55	1 (Salmonella sp.) 2 (Listeria monocytogenes)	0
Ryby a vodní živočichové / Fish and aquatic animals	85	1	4 (Listeria monocytogenes)	
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils	6	0	0	0
Zpracované ovoce a zelenina / Processed fruit and vegetables	154	15	0	0
Balené vody / Bottled water	100	0	0	3 (počet kolonií při 22 °C a 36 °C / number of colonies at 22°C and 36°C)
Mlýnské obilné výrobky / Grain mill products	21	0	0	0
Pekařské výrobky / Bakery products	109	5	0	0
Čokoláda a cukrovinky / Chocolate and confectionery	123	0	0	0
Mrazírenské výrobky / Frozen products	25	1	0	0
Zvláštní výživa / Food for particular nutritional uses	5	0	0	0
Dehydratované výrobky ochucené / Dehydrated products, flavoured	9	0	0	0
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and doughs	564	1	1 (Listeria monocytogenes)	
Těstoviny / Pasta	4	2	0	0
Lahůdkářské saláty a další výrobky studené kuchyně / Delicatessen salads and other delicatessen products	877	4	24 (Listeria monocytogenes)	
Balírenské výrobky / Packaged products	24	0	0	0
Ovoce / Fruit	474	100	0	0
Zelenina / Vegetables	379	119	0	0
Houby / Mushrooms	10	0	0	0
Suché skořápkové plody / Dry shell fruits	177	8	0	0
Ostatní / Others	21	0	0	0
CELKEM / TOTAL	4 178	350	33	3

Kromě běžně prováděných kontrol a mimořádné kontroly rizikových potravin zaměřené na stanovení *L. monocytogenes* byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Z celkového počtu 462 odebraných vzorků byly v rámci plánované mikrobiologické kontroly laboratorními rozbory zjištěny 4 vzorky potravin, které byly škodlivé pro zdraví, a 2 výrobky balené kojenecké vody, které neodpovídaly jakostním požadavkům.

2.1.4 Kontrola cizorodých látek

Pro kontrolu obsahu cizorodých látek v potravinách bylo v roce 2007 odebráno celkem 5 387 vzorků, ve kterých bylo provedeno celkem 163 781 rozborů. Z tohoto odebraného množství vzorků nevyhovělo příslušným právním předpisům 160 vzorků, tj. 3,0%. Některé vzorky nevyhověly ve více sledovaných znacích. Nejvíce rozborů bylo provedeno ve skupině pesticidů a mykotoxinů a dále ve skupině barviv a konzervantů.

Za účelem stanovení reziduí **pesticidů** bylo odebráno 1 125 vzorků potravin, u kterých bylo provedeno celkem 140 743 rozborů. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 22 vzorků. Nevyhovující byly vzorky zeleninové papriky, hlávkového salátu, stolních hroznů, fazolových lusků, ředkviček, hrušek a ovocných přesnídávek. Konkrétně se jednalo o nadlimitní výskyt pirimiphos-methylu, dimethoatu, carbendazimu, acetamipridu, imidaclopridu, cyprodinilu, fenhexamidu, fludioxonilu, imidaclopridu, trifloxystrobinu, diethofencarbu. U 9 vzorků guarové gumy bylo zjištěno nadlimitní množství pentachlorofenolu.

Ve skupině **aditivních látek**, mezi které se řadí např. antioxidanty, barviva, konzervanty, sladidla a vitaminy, z celkového počtu 1 931 vzorků (12 689 provedených rozborů) nevyhovělo 95 vzorků (126 rozborů), a to především u stolních a jakostních vín, zpracovaného ovoce a zeleniny, cukrovinek a mražených ryb. V nevyhovujících potravinách byla zjištěna buď přítomnost nepovolených látek, např. nepovolené barvivo bixin v mleté paprice, nebo nadlimitní množství především syntetických barviv, a to brilantní modře FCF, ponceau 4R nebo tartrazinu ve vínech, sušenkách, cukrovinkách a v ochucené limonádě.

samples taken within planned microbiological inspection, laboratory analyses established 4 food samples harmful to health and 2 samples of bottled baby water which failed to comply with quality requirements.

2.1.4 Inspection of Foreign Substances

There were 5 387 samples taken in 2007 to examine the content of foreign substances, on which 163 781 analyses were performed. Of the total number of the samples taken, 160 samples, i.e. 3.0%, failed to comply with the relevant regulations. Some samples did not meet more properties at a time. Most of the analyses were conducted in the group of pesticides and mycotoxins, and in the group of colours and preservatives.

To determine **pesticide** residues, 1 125 food samples were taken on which 140 743 analyses were conducted. The maximum residue limit was exceeded in 22 samples. The non-compliant samples were sweet pepper, salad lettuce, table grapes, beans for shelling, radishes, pears and fruit purées in which the maximum level for pirimiphos-methyl, dimethoate, carbendazim, acetamiprid, imidacloprid, cyprodinil, fenhexamid, fludioxonil, imidacloprid, trifloxystrobin, diethofencarb was exceeded. The maximum level for pentachlorophenol was exceeded in 9 samples of guar gum.

In the group of **additives** to which belong, for example, antioxidants, colours, preservatives, sweeteners and vitamins, 95 samples (126 analyses) failed to comply of the total of 1 931 samples (12 689 analyses); the non-compliant samples were mainly table and quality wines, processed fruit and vegetables, confectionery and frozen fishes. Laboratory analyses revealed either the presence of prohibited substances, e.g. prohibited colour bixin in paprika, or a high level of synthetic colours, particularly brilliant blue FCF, ponceau 4R or tartrazine in wines, biscuits, confectionery and flavoured soda.

From the group of **antioxidants and preservatives** a high level of sulfur dioxide, sorbic acid and benzoic acid was established in wine and delicatessen salads. In the group of sweeteners, limits for acesulfame-K in 3 ketchups and for sorbitol in strawberry jam were exceeded. In the group of vitamins B1, B2 and B6, the content of these vitamins in supportive supplements for sportsmen was lower than declared

Ze skupiny **antioxidantů a konzervantů** byla zjištěna nadlimitní množství oxidu siřičitého, kyseliny sorbové a kyseliny benzoové, a to především u vína a lahůdkových salátů. Ve skupině sladidel byl překročen limit pro acesulfam K v kečupu ve 3 případech a dále pak limit pro sorbitol v jahodovém džemu. Ve skupině vitaminů B1, B2 a B6 byly zjištěny nižší obsahy těchto vitaminů, než bylo uvedeno na obalu, a to v podpůrných prostředcích určených pro sportovce. Vitaminu C bylo zjištěno méně, než bylo deklarováno na obalu, v jednom ovocném nápoji. V rámci skupiny ostatních aditiv bylo zjištěno nadlimitní množství obsahu chloridu sodného v bramborových lupíncích, oxidu fosforečného a polyfosfátů v mražených treskovitých rybách.

Ve skupině **chemických prvků**, která zahrnuje jak těžké kovy, tak minerální látky, nevyhověly 3 vzorky (13 rozborů) z důvodu překročení stanovených limitů nebo nedodržení deklarovaných hodnot minerálních látek. Komodity, v nichž byly potvrzeny nevyhovující nálezy, byly potraviny pro zvláštní lékařské účely a doplňky stravy. Nálezy se týkaly nevyhovujícího obsahu fosforu, vápníku, železa a hořčíku v potravinách pro zvláštní lékařské účely a v doplňcích stravy. Ve skupině chemických prvků bylo celkem odebráno 470 vzorků potravin, v nichž bylo provedeno 849 rozborů.

Ve skupině **polutantů**, která zahrnuje polyaromatické uhlovodíky (PAH), ftaláty, polychlorované bifenyls (PCB), dioxiny a dále ostatní organické kontaminanty, bylo provedeno celkem 3 701 rozborů potravin ve 414 vzorcích, z nichž nevyhovělo 13 vzorků. Z těchto 13 nevyhovujících vzorků se 9 vzorků týkalo výskytu dioxinů v guarové gumě.

Při prokazování přítomnosti **anabolických steroidů** byla v jednom z celkem 33 odebraných vzorků (doplňek stravy pro sportovce) prokázána přítomnost dehydroepiandrosteronu (DHEA). Jedná se o anabolický androgenní steroid ve smyslu zakázaných látek uvedených Světovou antidopingovou agenturou (WADA) v Seznamu zakázaných látek a metod dopingů pro rok 2007.

Výrazný podíl nevyhovujících rozborů byl zaznamenán v rámci kontroly **kontaminujících látek**, mezi které se řadí mykotoxiny, alkaloidy, aminy, dusičnany a ostatní přírodní toxiny. Z celkového počtu 1 119 odebraných vzorků (3 174 rozborů) nevyhovělo 29 vzorků. V nevyhovujících potravinách byla zjištěna nadlimitní množství aflatoxinu B1, suma aflatoxinů B1, B2, G1 a G2 a zearalenonu. Dále ve skupině ostatní přírodní toxiny, kam patří například nikotin, oxid uhelnatý a dehet, byl prokázán nadlimitní

on the packaging. A lower content of vitamin C than specified on the packaging was found in a fruit drink. Within the group of other additives a high level of sodium chloride in potato crisps, oxide phosphoric and polyphosphate in frozen codfish was found.

In the group of **chemical elements** which includes both heavy metals and mineral substances, 3 samples (13 analyses) failed to comply due to non-compliance with prescribed limits or declared values of mineral substances. Commodities in which unsatisfactory findings were confirmed were foods for special medical purposes and food supplements. The findings related to unsatisfactory content of phosphorus, iron and magnesium in these food products. A total of 470 food samples were taken within the group of chemical elements, on which 849 analyses were conducted.

In the group of **pollutants** which includes polyaromatic hydrocarbons (PAHs), phthalates, polychlorinated biphenyls (PCB) and dioxins, and other organic contaminants, a total of 3 701 analyses were performed on 414 samples, of which 13 samples failed to comply. Of these 13 non-compliant samples, 9 samples related to the presence of dioxins in guar gum.

Determination of the presence of **anabolic steroids** revealed dehydroepiandrosterone (DHEA) in one of the total of 33 samples taken (food supplement for sportsmen). DHEA is an anabolic androgenic steroid within the meaning of prohibited substances listed by the World Anti-Doping Agency (WADA) in the List of Prohibited Substances and Methods of Doping for 2007.

A substantial share of non-compliant analyses was registered within the inspection of **contaminants** to which belong mycotoxins, alkaloids, amines, nitrates and other natural toxins. Of the total number of 1 119 samples taken (3 174 analyses), 29 failed to comply. A high limit of aflatoxin B1, total aflatoxins B1, B2, G1 and G2 and zearalenone was found. In the group of other natural toxins to which belong, for example, nicotine, carbon monoxide and tar, a high level of these substances was established in filter cigarette samples and the maximum content of ethyl carbamate (urethane) was exceeded in spirit samples.

Tabulka 2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek v roce 2007

Table 2.1.4 Overall summary of the inspection of foreign substances in 2007

Vybrané skupiny cizorodých látek / Selected groups of foreign substances	Celkový počet vzorků / Total number of samples	Nevyhovující vzorky / Non-compliant samples	Celkový počet rozborů / Total num. of analyses	Nevyhovující rozborů / Unsatisfactory analyses
Pesticidy / Pesticides	1 125	22	140 743	27
Antioxidanty, barviva, konzervanty, sladidla, vitaminy, ostatní aditiva / Antioxidants, colours, preservatives, sweeteners, vitamins, other additives	1 931	95	12 689	126
Chemické prvky (těžké kovy a minerální látky) / Chemical elements (heavy metals and mineral substances)	470	3	849	6
Polyaromatické uhlovodíky, polybromované difenyletery, ftaláty, polychlorované bifenily, polychlorované dibenzo-p-dioxiny, další uhlovodíky, ostatní organické kontaminanty / Polyaromatic hydrocarbons, polybrominated diphenyl ethers, phthalates, polychlorinated dibenzo-p-dioxins, other hydrocarbons, other organic contaminants	414	13	3 683	13
Aminy, alkaloidy, mykotoxiny, dusičnany, ostatní přírodní toxiny / Amines, alkaloids, mycotoxins, nitrates, other natural toxins	1 119	29	3 174	47

obsah těchto látek ve vzorcích cigaret s filtrem a obsah ethylkarbamátu (uretanu) byl překročen ve vzorcích lihovin.

2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin

Jakost potravin a jejich označení spolu velmi úzce souvisí. Označení informuje spotřebitele o vlastnostech potravin, tedy také o jejich jakostních ukazatelích.

Při kontrole označování inspektoři kontrolují, zda podnikatelé uvádějí všechny povinné informace, zda je uvádějí předepsaným způsobem, jsou-li uváděné údaje pravdivé (zda nedochází ke klamání spotřebitele) a zda jsou dodrženy povinnosti v souvislosti s daty použitelnosti a daty minimální trvanlivosti. Kontrolují se údaje uvedené na obalech potravin a výrobků, údaje na tabulkách a tabulích vztahujících se k nebaleným potravinám, údaje v průvodní dokumentaci atd.

Jakost v této zprávě zahrnuje právními předpisy stanovené nebo podnikateli deklarované jakostní požadavky analytické, jako jsou např. obsah tuku, cukru, alkoholu, obsah

2.1.5 Food Labelling and Food Quality Controls

Food quality and food labelling are very closely related to each other. Labelling informs consumers about properties of the foodstuff and therefore also about its quality indicators.

During labelling controls the inspectors check whether business operators indicate all mandatory information, whether they indicate it as prescribed, whether the indicated information is true (whether consumers are not deceived) and whether obligations with respect to use by dates and best before dates are met. Information provided on food and product packaging, information on tables and boards relating to non-pre-packaged foodstuffs, information in accompanying documents, etc. is checked.

Quality in this report includes analytical quality requirements laid down by the legislation or declared by entrepreneurs, such as e.g. fat content, sugar content, alcoholic strength, content of expected ingredients (e.g. highlighted on the packaging), moisture, additions, etc. Beside analytical quality requirements it also includes sensory requirements.

očekávaných složek (např. zdůrazněných na obalu), vlhkost, obsah příměsí atd. Kromě jakostních požadavků analytických zahrnuje též požadavky senzorické.

V rámci kontroly označování zjistili inspektoři SZPI v roce 2007 celkem 2 045 nevyhovujících vzorků. Při kontrole jakostních analytických požadavků to bylo celkem 657 nevyhovujících vzorků a při kontrole senzorických požadavků celkem 2 951 nevyhovujících vzorků.

2.1.6 Kontroly tematické a mimořádné

Kontrola označování a jakosti tabákových výrobků

Záměrem kontrolní akce bylo prověřit dodržování požadavků na označování a jakost tabákových výrobků. K analýzám bylo odebráno celkem 74 vzorků cigaret, 28 vzorků cigaretového a 6 vzorků dýmkového tabáku. V případě cigaret nevyhovělo svým obsahem nikotinu deklarovaným na obalu celkem 9 vzorků. U jednoho vzorku cigaret bylo zaznamenáno rovněž nepřipustné množství dehtu a oxidu uhelnatého. Nedodržení deklarované hmotnosti bylo zjištěno u 3 vzorků cigaretového tabáku a jednoho vzorku dýmkového a lulkového tabáku.

Požadavkům na označování z celkem 120 hodnocených tabákových výrobků nevyhověly 4 vzorky cigaret a 2 vzorky cigaretových tabáků.

Kontrola doplňků stravy na bylinné bázi podporujících sexuální činnost

Tato kontrolní akce byla zaměřena na doplňky stravy s obsahem bylinných složek, u kterých výrobce deklaroval pozitivní vliv na sexuální činnost. V průběhu 3měsíční kontrolní akce bylo laboratorně prověřeno 19 doplňků stravy, u kterých se zjišťovala přítomnost účinných látek používaných při léčbě erektilní dysfunkce (sildenafilu, acetildenafilu, tadalafilu, hydroxyhomosildenafilu, ethyltadalafilu, hydroxyacetildenafilu). Tyto deriváty sildenafilu jsou registrovány jako léčivé látky. Figurují jako složka Viagry a dalších generických léčiv určená jako terapie erektilní dysfunkce. Tato kontrola pomohla odhalit jeden nebezpečný výrobek, u kterého byl zjištěn obsah sildenafilu. V ČR došlo ke stažení tohoto nebezpečného výrobku v množství 1 789 kusů.

Kontrola označování a nepovolených tvrzení u doplňků stravy

Předmětem kontroly byly potraviny uvedené na trh nebo opatřené etiketou přede dnem

Within the labelling controls the CAFIA inspectors found in 2007 a total of 2 045 non-compliant samples. There were 657 non-compliant samples found within the control of analytical quality requirements and 2 951 non-compliant samples found within the control of sensory requirements.

2.1.6 Thematic and Ad-Hoc Inspections

Labelling and Quality of Tobacco Products

The objective of this control action was to verify the compliance with labelling and quality requirements for tobacco products. There were 74 samples of cigarettes, 28 samples of cigarette and 6 samples of pipe tobacco taken for laboratory analyses. As to cigarettes, 9 samples failed due to their nicotine content declared on the packaging. One sample also contained an unacceptable amount of tar and carbon monoxide. Failure to comply with the declared mass was found at 3 samples of cigarette tobacco and one sample of pipe tobacco.

Four cigarette samples and 2 cigarette tobacco samples of the total of 120 samples of tobacco products failed to meet the labelling requirements.

Food Supplements Based on Herbs Enhancing Sexual Performance

This control action was aimed at food supplements with herbal ingredients, which the manufacturer declared to have a positive impact on sexual performance. During a 3-month control action 19 food supplements were analysed for the absence of active substances used for the treatment of erectile dysfunctions (sildenafil, acetildenafil, tadalafil, hydroxyhomosildenafil, ethyltadalafil, hydroxyacetildenafil). These sildenafil derivatives are registered as medicinal substances. They are contained in Viagra and other generic medicinal products intended for the treatment of erectile dysfunctions. This control action helped to reveal 1 dangerous product in which sildenafil was found. There were 1 789 units of this dangerous product withdrawn in the CR.

Labelling of and Prohibited Claims Made on Food Supplements

This inspection focused on foodstuffs placed on the market or labelled prior to the date of application of Regulation (EC) No 1924/2006 (i.e. before 1 July 2007), which do not comply with this Regulation and that may be marketed until their expiry date, but not later than 31 July 2009. A total of 144 products from 40 business operators

platnosti nařízení (ES) č. 1924/2006 (tzn. před 1. červencem 2007), které nejsou v souladu s tímto nařízením a které smějí být uváděny na trh do konce doby trvanlivosti, avšak nejdéle do 31. července 2009. V průběhu kontrolní akce bylo vyhodnoceno celkem 144 výrobků od 40 kontrolovaných osob. Dvacet doplňků stravy, tj. 14 % z celkového počtu vzorků, bylo hodnoceno jako nevyhovující. Na doplňky stravy s nevyhovujícím označením bylo vydáno opatření, které ukládá uvést text etikety v souladu s platnou právní legislativou.

Kontrola obsahu látek deklarovaných na obalech doplňků stravy a potravin určených pro zvláštní výživu

Tato celoroční kontrolní akce prověřila celkem 63 výrobků od 42 kontrolovaných osob – 17 vzorků, tj. 32 %, nevyhovělo v obsahu deklarovaných látek. Na nevyhovující potraviny bylo vydáno 14 opatření vedoucích k odstranění nedostatků. Na 19 115 kg nevyhovujících potravin v ceně 4 938 090 Kč byl vydán zákaz uvádění do oběhu, a to až do odstranění nevyhovujícího stavu.

Klasa v roce 2007

Potraviny KLASA kontroluje SZPI od roku 2003. Jedná se o potraviny oceněné národní značkou pro kvalitní potraviny podle „Pravidel pro udělování národní značky KLASA“. Tyto potraviny musí splňovat nejen požadavky stanovené závaznými předpisy, ale i některé požadavky nadstandardní.

Ke konci roku 2007 spadalo kompetenčně ke kontrole SZPI 114 výrobců oceněných značkou KLASA a jejich 598 výrobků.

Během roku 2007 uskutečnila SZPI 81 kontrol, v rámci nichž zkontrolovala 49 firem a jejich 187 výrobků. Všechny kontrolované výrobky vyhověly jak požadavkům závazně stanoveným v právních předpisech, tak požadavkům nadstandardním. Tyto výsledky ukazují na dobrý jakostní standard oceněných potravin.

Kontroly KLASA probíhají průběžně po celý rok v těsné spolupráci se Státním zemědělským intervenčním fondem (samostatné oddělení pro marketing – národní značka KLASA), a to na základě aktualizovaných seznamů oceněných firem, které jsou SZPI pravidelně poskytovány.

Kontrola extra panenských olivových olejů

Cílem kontrolní akce bylo prověřit, zda extra panenské olivové oleje dostupné na našem trhu splňují fyzikální a chemické parametry stanovené nařízením Komise (EHS)

inspected were assessed during this control action. Twenty food supplements, i.e. 14% of the total number of samples, were evaluated as unsatisfactory. A measure to bring labelling in line with applicable legislation was imposed.

Substances Declared on the Label of Food Supplements and Foods for Particular Nutritional Uses

This year-long control action examined 63 products from 42 business operators. Seventeen samples, i.e. 32%, failed to meet the content of declared substances. Fourteen measures were imposed on these unsatisfactory food products. A ban on placing on the market was imposed on 19 115 kg of unsatisfactory food products in the value of CZK 4,938,090, applicable until the unsatisfactory conditions are remedied.

Klasa in 2007

The CAFIA has been checking KLASA foodstuffs since 2003. These foodstuffs were awarded the national label for high-quality foodstuffs in accordance with the "Rules for awarding KLASA national label". They must meet not only requirements laid down by applicable regulations, but also some above standard requirements.

By the end of 2007, some 114 manufacturers and their 598 products were awarded the KLASA label, falling within CAFIA's control powers.

In 2007, the CAFIA carried out 81 inspections during which 49 businesses and their 187 products were checked. All the products checked met both the requirements laid down by legal regulations and the above standard requirements. These results demonstrate the good quality standard of awarded foodstuffs.

KLASA checks are carried out continuously throughout the whole year in close collaboration with the State Agriculture Intervention Fund (independent marketing department – KLASA national label) and are based on up-dated lists of awarded companies, which are regularly provided to the CAFIA.

Extra Virgin Olive Oils

The objective of this control action was to verify whether extra virgin olive oils available on the Czech market comply with physical and chemical parameters laid down in Commission Regulation (EEC) No 2568/91. This control action also included the evaluation of organoleptic properties of extra virgin olive oils and virgin olive oils by examination board approved at the University of Primorska, Slovenia.

č. 2568/91. V rámci kontrolní akce bylo provedeno i hodnocení organoleptických vlastností extra panenských a panenských olivových olejů schválenou zkušební komisí ve Slovinsku na pracovišti Primorské univerzity.

Kontrola byla provedena u centrálních distributorů extra panenských olivových olejů. Prověřeno bylo celkem 13 vzorků extra panenských olivových olejů – 1 belgický, 2 řecké, 3 španělské a 7 vzorků italských.

Z 13 vzorků nevyhověly požadavkům platných právních předpisů 3 vzorky – ve všech případech nebyly ve shodě s deklarovanou kategorií organoleptické vlastnosti.

U všech vzorků byly splněny chemické a fyzikální ukazatele stanovené nařízením Komise (EHS) č. 2568/91, jejichž nesplnění poukazuje na možnost příměsi jiných rostlinných olejů. U žádného vzorku tedy nebylo prokázáno falšování.

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

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. Kontrola dovozu je zaměřena zejména na rizikové komodity, které dle bezprostředně závazných předpisů ES podléhají zvláštnímu režimu dovozu a při vstupu musí být podrobeny systematické nebo namátkové kontrole.

Kontroly zdravotní nezávadnosti potravin jsou zaměřené zejména na stanovení obsahu aflatoxinů u vybraných druhů suchých a skořápkových plodů (arašidy z Číny, Egypta a z Brazílie, pistácie z Iránu a z Turecka, lískové oříšky a fíky z Turecka, para ořechy z Brazílie, mandle z USA) a na složené potraviny obsahující rizikové suché skořápkové plody a sušené ovoce.

Předmětem pravidelné kontroly ze strany SZPI je také přítomnost barviv nepovolených pro použití v potravinářské výrobě u chilli papriček, ve výrobcích z chilli papriček, u kurkumy a palmového oleje a sledování hladiny radioaktivní kontaminace u volně rostoucích hub dovážených z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu.

Inspection took place at central distributors of extra virgin olive oils. A total of 13 samples of extra virgin olive oils were examined – 1 Belgian, 2 Greek, 3 Spanish and 7 Italian.

Of the total, 3 samples failed to meet applicable legal regulations – organoleptic characteristics were not in line with the declared category.

Chemical and physical indicators of all samples were in line with Commission Regulation (EEC) No 2568/91, whose non-compliance indicates the possibility of adding other vegetable oils. None of the samples was therefore adulterated.

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

The CAFIA supervises imports of foods of plant origin imported from third countries in close collaboration with customs services. Import controls mainly focus on risk commodities that are, based on applicable EU regulations, subject to special import regime and upon their entry they must be subject to systematic or random inspection.

Food safety controls particularly focus on the determination of aflatoxins in selected dry and shell fruits (peanuts from China, Egypt and from Brazil, pistachios from Iran and Turkey, hazelnuts and figs from Turkey, Brazil nuts from Brazil, almonds from the USA) and also on the inspection of compound foodstuffs containing risk dry shell fruits and dried fruits.

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

Furthermore, selected rice products originating in the US were examined. The objective was to verify that they did not contain prohibited genetically modified organism "LL RICE 601".

During 2007, the CAFIA Inspectorate in Prague issued to the Customs Office D5 in Rudná u Prahy, which is the only authorized point of entry for the import of risk groups of dry and shell fruits to the EC in the territory of the CR, its binding opinion on 127

Dále byly prověřovány vybrané produkty z rýže pocházející z USA. Cílem bylo ověření, že neobsahují nepovolený geneticky modifikovaný organismus „LL RICE 601“.

V průběhu roku 2007 vydal inspektorát SZPI v Praze Celnímu úřadu D5 v Rudné u Prahy, který je jediným vstupním místem schváleným pro dovoz rizikových skupin suchých a skořápkových plodů do ES na území ČR, závazné stanovisko ke 127 zásilkám. Jednalo se o 37 zásilek arašídů z Číny, 48 zásilek lískových oříšků, fíků a pistácií z Turecka a 42 zásilek mandlí z USA. Při kontrole dovozu bylo odebráno 35 vzorků suchých skořápkových plodů. Na základě nevyhovujících výsledků laboratorního stanovení obsahu aflatoxinů bylo u 1 zásilky zamítnuto uvolnění do volného oběhu.

SZPI informovala o zamítnutých zásilkách suchých skořápkových plodů ostatní členské státy a Evropskou komisi. Cílem uvedeného opatření je zabránit uvedení potravin nesplňujících zdravotní požadavky na obsah aflatoxinů na jednotný trh prostřednictvím vstupních míst na území jiných členských států. V porovnání s rokem 2006, kdy prošlo v určeném místě dovozu vstupní kontrolou 110 zásilek, nedošlo k výrazným změnám, a to i přes to, že došlo k nárůstu sledovaných komodit.

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

Kontrola potravin (surovin) na přítomnost genetické modifikace

SZPI provádí kontrolu geneticky modifikovaných potravin a surovin v rámci ústředně řízených kontrol, v rámci podnětů (včetně oznámení z RASSF) a v rámci běžných kontrol jednotlivých regionálních inspektorátů. Celkem bylo v roce 2007 ve specializovaných laboratořích SZPI analyzováno 247 vzorků na stanovení přítomnosti genetických modifikací.



consignments. They were 37 consignments of peanuts from China, 48 consignments of hazelnuts, figs and pistachios from Turkey and 42 consignments of almonds from the USA. There were 35 samples of dry shell fruits taken within import controls. Based on unsatisfactory results of laboratory determination of aflatoxins, 1 consignment was rejected to be released for free circulation.

The CAFIA informed about the rejected consignments other Member States and the European Commission. The objective of this measure is to prevent food non-compliant with safety requirements for aflatoxins from being placed on the common market through entry points in other Member States. Despite the fact that the number of monitored commodities increased, there were not any significant changes in comparison with 2006 when 110 consignments went through this entry point. During import controls from third countries the CAFIA also examines whether qualitative parameters are met. This examination mainly includes certification of fresh fruit and vegetables, carried out in line with the relevant EC Regulation.

Foodstuffs (Raw Materials) Checked for the Presence of Genetic Modification

The CAFIA performs inspection of genetically modified foods and raw materials within centrally managed control actions, on the basis of complaints (including RASSF notifications) and within regular inspections carried out by regional inspectorates.

Cílem ústředně řízené tematické kontroly bylo ověřit, zda v České republice nedochází k uvádění nepovolených a EU neschválených genetických modifikací sóji, kukuřice a rýže do oběhu a zda jsou finální potraviny obsahující případně zjištěnou povolenou genetickou modifikaci řádně označeny dle platného právního řádu.

Současně inspektoři ověřovali, zda výrobci potravin obsahujících sóju, kukuřici a rýži mají zavedené systémy a postupy, kterými jsou schopni identifikovat dodavatele suroviny používané na výrobu finální potraviny a všechny odběratele finální potraviny.

V rámci této ústředně řízené kontroly odebrali inspektoři 152 vzorků potravin/surovin, zkontrolovali 76 provozovatelů potravinářských podniků, z nichž 50 bylo výrobců. V jednom případě byla zjištěna přítomnost nepovolené genetické modifikace u dlouhozrnné rýže. Jednalo se o neautorizovanou genetickou modifikaci rýže RICE LL 601 původem z USA, která byla přivezena do ČR přes Německo. Rýže byla stažena a vrácena dodavateli. Kontrolní zjištění bylo předmětem notifikace RASFF, který v ES slouží pro ohlašování přímých a nepřímých rizik ohrožujících zdraví lidí. Pokud se týká označování a vysledovatelnosti, nezjistili inspektoři porušení právních předpisů.

Potraviny ošetřené ionizujícím zářením

SZPI pravidelně provádí ústředně řízenou kontrolu potravin potenciálně ošetřených ionizujícím zářením a o výsledcích pravidelně informuje Evropskou komisi. Cílem kontrolní akce je ověřit, zda jsou ošetřené potraviny řádně označeny a zda jsou ošetřovány pouze potraviny, u nichž to povolují právní předpisy.

V průběhu kontrolní akce bylo odebráno celkem 60 vzorků, které zahrnovaly vzorky čerstvého ovoce, koření, instantních nudlových polévek, doplňků stravy, bylinných čajů, baleného kuřecího masa, drůbežního masa, ryb a ostatních mořských živočichů.

U odebraných vzorků byla provedena detekce ozáření pomocí termoluminiscence a GC/MS a následně kontrola označení. Z celkového počtu vzorků byly pouze 2 vyhodnoceny jako nevyhovující, z čehož jeden nesměl být ošetřen ionizujícím zářením a u druhého nebyla na obalu uvedena informace o provedeném ošetření ionizujícím zářením.

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

There were 247 samples analyzed in CAFIA specialized laboratories for the presence of genetic modifications in 2007.

The objective of this centrally managed thematic inspection was to verify that prohibited genetic modifications of soya, maize and rice that are not approved in the EU are not placed on the market and that final foodstuffs possibly containing authorized genetic modification are duly labelled in line with applicable rule of law.

The inspectors also verified whether manufacturers of foodstuffs containing soya, maize and rice have systems and procedures in place by which they are able to identify suppliers of raw materials used for the manufacture of final foodstuffs and whether they are able to identify all their customers.

Within this centrally managed inspection the inspectors took 152 samples of foodstuffs/raw materials, checked 76 food business operators, 50 of which were manufacturers. The presence of unauthorized genetic modification was found in one case in long grain rice. It was unauthorized genetic modification of RICE LL 601 originating in the US which was imported to the CR through Germany. Rice was withdrawn and given back to the supplier. This case was notified through the RASFF that serves in the EC for notifying direct and indirect risks threatening human health. As regards labelling and traceability, the inspectors did not find any breach of legal regulations.

Foodstuffs Treated with Ionizing Radiation

The CAFIA regularly carries out centrally managed inspection of foodstuffs possibly treated with ionizing radiation and informs the European Commission about its results. The objective of this control action is to verify whether foodstuffs treated with ionizing radiation are duly labelled and whether only authorized foodstuffs are treated.

Sixty samples were taken during this control action, which included samples of fresh fruit, spices, instant noodle soups, food supplements, herbal tea, packaged chicken meat, poultry meat, fishes and other sea animals.

The samples were subject to the detection of ionization by thermoluminescence and GC/MS and subsequently to labelling control. Of the total, only 2 samples were

2.1.7 Kontrola výroby

V průběhu roku 2007 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 7 956 vstupů do provozoven výrobců potravin, tedy k provozovatelům těch potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny. V rámci zmíněných vstupů tak bylo kontrolami s cíleným zaměřením prověřeno 3 092 potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin.

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2007 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2007 (například kontroly ve výrobě potřebné k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobcem). Cílem kontrol výroby potravin bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů, které se týkají požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systém vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (tzv. hygienický balíček – zejména pak požadavky nařízení č. 2004/852/ES). Inspektoři především kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

Kromě kontrol s cíleným zaměřením na hygienické požadavky a požadavky na systémy vnitřní kontroly prováděla SZPI v roce 2007 u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu zdravotní nezávadnosti a jakosti potravin, o hodnocení správného označování a obchodní úpravy potravin přímo na provozovně, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů nebo o kontroly plnění uloženého opatření apod.

2.1.8 Kontrola obchodu

Kontrola obchodu zahrnuje kontrolu maloobchodní sítě (tj. velkých prodejen obchodních řetězců, menších prodejen i stánků) a dále kontrolu velkoobchodních skladů (tj. míst, kde se soustřeďuje zboží ve velkých objemech před jeho distribucí dalším podnikatelům do prodejen, atd.).

Koncepce kontroly obchodu vychází z plánu ústředně řízených akcí, plánů jednotlivých inspektorátů a aktuální situace v průběhu roku. Dalším významným aspektem koncepce

evaluated as non-compliant, of which one sample must not have been treated with ionizing radiation and the second sample was not properly labelled – information on ionizing radiation was not indicated on the label.

Furthermore, it was ascertained whether foodstuffs treated with ionizing radiation in the territory of the CR were intended for the EU market or exported to third countries. The inspection revealed that the majority of foodstuffs treated with ionizing radiation remain in the territory of the CR.

2.1.7 Production Inspection

In the course of 2007, the CAFIA inspectors made 7 956 entries to establishments of food manufacturers, i.e. operators of those food businesses that manufacture or pack foodstuffs or raw materials. Within these entries, 3 092 food businesses manufacturing foodstuffs were checked.

The approach to inspections in 2007 was based on the plan of centrally managed inspections, on plans of individual inspectorates and also on current situation throughout the year 2007 (e.g. inspections in the production necessary to complete the investigation of deficiencies in retail, which were evidently caused by the manufacturer). The objective of food production controls was, in particular, to assess compliance with the relevant legal regulations relating to the requirements for personal and operational hygiene and requirements for internal control systems focusing on food safety (hygiene package – particularly the requirements of Regulation No 2004/852/EC). The inspectors particularly examined how manufacturers meet their own control procedures based on HACCP principles.

In addition to inspections aimed at hygiene requirements and requirements for internal control systems, the CAFIA carried out also other controls at food manufacturers, aimed at compliance with other provisions of legal regulations. These included, for example, sampling for the control of food safety and quality, assessment of correct labelling and presentation of foodstuffs, examination of accompanying documents, check of packaging or follow-up controls, etc.

kontroly obchodu je přednostní zaměření na ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit. To představuje například zdravotní nezávadnost v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji, údaje uváděné při prodeji nebalených potravin i zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodáváného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti atd.

Z pohledu jednotlivých komodit byla kontrola v roce 2007 zaměřena nejvíce na čerstvé ovoce a zeleninu, konzumní brambory, pekařské a cukrářské výrobky, mléčné a masné výrobky, výrobky studené kuchyně, víno, ale i další komodity, které jsou významné z hlediska spotřebního koše, popřípadě byl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost. V rámci kontrol obchodu bylo v maloobchodech uskutečněno 19 313 kontrol a ve



velkoskladech 1 847 kontrol. Při kontrolách maloobchodních provozoven bylo zjištěno celkem 4 794 nevyhovujících vzorků, tj. 32,6 % z celkového počtu hodnocených. U velkoobchodních firem bylo nevyhovujících 249 vzorků, tj. 10,9 %.

Problematickými se v roce 2007 jeví zejména tyto výrobky: včelí med (72,9 % nevyhovujících hodnocených šarží – N), mrazírenské výrobky (49,2 % N), víno (46,8 % N), zelenina (41,6 % N) a studená kuchyně (41,5 % N). Méně porušení právních předpisů pak bylo zaznamenáno u piva (7,3 % N), lihovin (12,5 % N), nealkoholických nápojů (12,8 % N), luštěnin a olejnatých semen (11,4 % N) a suchých skořápkových plodů (14,5 % N).

2.1.8 Trade Inspection

Trade inspection encompasses inspection of retail network (i.e. large stores of commercial chains, smaller shops and stalls) and inspection of wholesale warehouses (i.e. places where large quantities of goods are stored prior their distribution to other operators to stores, etc.).

The approach to trade inspection is based on the plan of centrally managed actions, on plans of individual inspectorates and on the current situation throughout the year. Another important aspect is a priority focus on those duties which the sellers themselves can influence. This is, for example, safety in connection with storage conditions,

maintenance of cold chain for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements during sale, information given during the sale of non-pre-packaged and packaged foodstuffs, equipment of the store according to the range of sold products, compliance with use by and best before dates, etc.

As to commodities, the inspection in 2007 particularly focused on fresh fruit and vegetables, potatoes, bakery and confectionery products, milk and meat products, delicatessen products,

wine, but also other commodities important in terms of consumption basket, or, there was another reason why to pay increased attention to them.

Within the trade inspection, 19 313 inspections were carried out in retail stores and 1 847 in warehouses. There were 4 794, i.e. 32.6%, non-compliant samples found during inspections of retail establishments. A total of 249 non-compliant samples, i.e. 10.9%, were found in wholesale establishments.

Značná pozornost byla také věnována kontrole hygienických podmínek prodeje. Pokud byly zjištěny nedostatky u provozovatelů potravinářských podniků, pak se nejednalo o nedostatky vážného rázu.

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

2.1.9 Podněty ke kontrole

V roce 2007 SZPI přijala celkem 3 208 podnětů, což je o 379 podnětů více než v roce 2006. Jako anonymních bylo přijato celkem 798 podnětů.

Z celkového počtu podnětů bylo 968 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 586 jako neoprávněných, zbývající část zatím není uzavřena nebo oprávněnost či neoprávněnost nešla vyhodnotit.

2 614 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a zbývající část podnětů byla SZPI postoupena jinými kontrolními orgány a institucemi, zejména Českou obchodní inspekcí (302 podnětů), krajskými hygienickými stanicemi (227 podnětů) a Státní veterinární správou (23 podnětů). Naopak SZPI postoupila Státní veterinární správě 145 podnětů, krajským hygienickým stanicím 71 podnětů a České obchodní inspekci 15 podnětů.

Nejčastějším předmětem podnětů byla nevyhovující jakost potravin, zdravotní závadnost potravin, hygienické nedostatky v prodejnách, prodej potravin s prošlou dobou použitelnosti či neoznačení prošlé doby minimální trvanlivosti, dále nevyhovující označování potravin, nevyhovující podmínky uchování a výskyt škůdců v potravině.

Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, pekařských výrobků, mléčných výrobků, čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce, drůbežářských výrobků a vajec, cukrovinek a čokolády.

The following food products appeared to be particularly problematic in 2007: bee honey (72.9% of unsatisfactory lots), frozen products (49.2%), wine (46.8%), vegetables (41.6%) and delicatessen products (41.5%). Fewer violations of legal regulations were found in beer (7.3%), spirits (12.5%), soft drinks (12.8%), pulses and oil seeds (11.4%) and dry shell fruits (14.5 %).

A considerable attention was paid to hygiene conditions of sale. If any deficiencies were found in food businesses, they were not serious.

If deficiencies are found in stores that are evidently not a consequence of incorrect procedure applied by the seller, but that are caused by manufacturers or importers (such as e.g. non-compliant labelling of pre-packaged foodstuffs, breach of safety requirements or cases of adulterated foodstuffs), they mainly serve as an impulse to follow-up such findings at manufacturers or importers.

2.1.9 Suggestions for Inspections

In 2007, the CAFIA received 3 208 suggestions which is 379 more than in 2006.

Of this number, 798 suggestions were anonymous.

Of the total, 968 suggestions were assessed as legitimate, 1 586 as illegitimate, the remaining suggestions have not yet been assessed or it was not possible to assess whether they were or were not legitimate.

There were 2 614 suggestions received from consumers; the remaining suggestions were submitted to the CAFIA by other control bodies and institutions, particularly by the Czech Trade Inspection (302 suggestions), District Public Health Institutions (227 suggestions) and the State Veterinary Administration (23 suggestions). On the contrary, the CAFIA submitted 145 suggestions to the State Veterinary Administration, 71 suggestions to District Public Health Institutions, and 15 suggestions to the Czech Trade Inspection.

The suggestions very often related to unsatisfactory food quality or safety, hygiene deficiencies in stores, sale of expired food or non-indicating of expired best before date, unsatisfactory food labelling, inadequate storage conditions, presence of pests in food.

Na základě podnětů bylo odebráno celkem 4 302 vzorků, z nichž nevyhovělo celkem 1 297, což v průměru za všechny komodity odpovídá 30% nevyhovujících vzorků. Z hlediska nejvyššího procentuálního zachytu nevyhovujících vzorků na základě podnětů byly vyhodnoceny jako nejproblematictější následující komodity: houby, včelí med, víno, jedlá sůl, jedlé tuky a oleje, mrazírenské výrobky, čerstvá zelenina, těstoviny, výrobky z brambor, zpracované ovoce a zelenina.

V závěru roku 2006 SZPI zavedla a v roce 2007 již běžně využívala systém postupování některých typů podnětů vybraným provozovatelům potravinářských podniků. Tento systém spočívá v rychlém přenosu informace o podnětu přijatém SZPI na provozovatele potravinářského podniku (zatím jen vybrané velké obchodní řetězce), který pak následně podnět na místě řeší a SZPI o vyřešení podnětu informuje. Tímto způsobem SZPI v roce 2007 předala 157 podnětů (tedy celkem 5% z celkového počtu všech podnětů) k dořešení provozovatelům potravinářských podniků.

2.1.10 Opatření

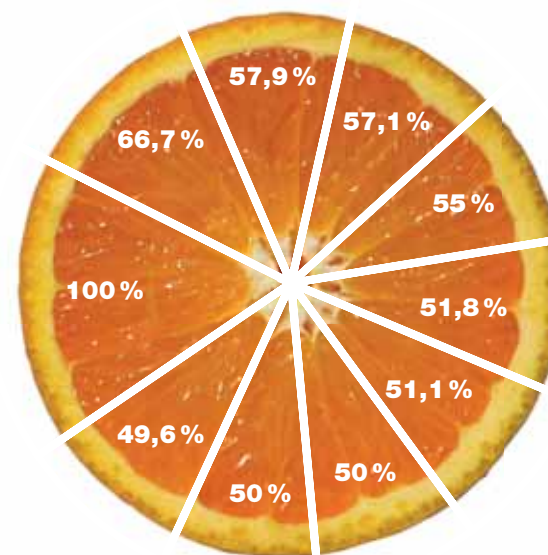
Při zjištění protiprávního stavu nařizují inspektoři provozovatelům potravinářských podniků opatření, která jsou zaměřená na odstranění zjištěných nedostatků. Informace uvedené v této kapitole se vztahují na zákazy uložené při výrobě a dalším uvádění do oběhu potravin nebo tabákových výrobků, u kterých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

V roce 2007 uložila SZPI celkem 13 215 zákazů v celkové výši 46 002 006 Kč. U výrobců bylo uloženo celkem 63 zákazů v celkové výši 1 831 065 Kč. Na potraviny živočišného původu (mléčné výrobky, drůbež, králíci, vejce, maso, masné výrobky, med, ryby a vodní živočichové) bylo na základě výsledků kontrol uloženo celkem 4 676 zákazů v celkové výši 2 141 296 Kč. K potravinářským výrobkům, kde byly zákazy nejčastěji uloženy, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 192 zákazů v celkové výši 603 597 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 1 820 zákazů v celkové výši 1 176 713 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly výrobky studené kuchyně, kde bylo uloženo celkem 896 zákazů v celkové výši 200 570 Kč a výrobky pekařské, kde bylo uloženo 809 zákazů v celkové výši 549 028 Kč. Největší finanční objem zákazů (20 403 723 Kč) byl uložen v komoditě víno.

Graf 2.1.9 Podíl nevyhovujících vzorků zjištěných na základě podnětů v roce 2007 v jednotlivých komoditách (v %).

Chart 2.1.9 Percentage of non-compliant samples found on the basis of suggestions in 2007 in individual commodities.

100	houby	mushrooms
66,7	včelí med	bee honey
57,9	víno	wine
57,1	jedlá sůl	edible salt
55	jedlé tuky a oleje	edible fats and oils
51,8	mrazírenské výrobky	frozen products
51,1	čerstvá zelenina	fresh vegetables
50	těstoviny	pasta
50	výrobky z brambor	potato products
49,6	zpracované ovoce a zelenina	processed fruit and vegetables



2.2 Laboratorní činnost

V roce 2007 prováděla SZPI fyzikální, chemické, molekulárně-biochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků převážně ve dvou vlastních analytických laboratořích (Praha, Brno). Na inspektorátu SZPI v Brně byly nově zavedeny a akreditovány metody hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) v lihovinách a dále byly akreditovány nové metody genetických modifikací, např. rýže LL 601. V laboratoři inspektorátu SZPI v Praze byly nově zavedeny metody zkoušení pomocí kapalinového chromatografu s hmotnostním detektorem (LC/MS/MS), který byl částečně financován z prostředků PHARE, a dále byly akreditovány nové metody k detekci mykotoxinů – T2 toxin a HT toxin.

V rámci laboratorní činnosti byly v roce 2007 provedeny vybrané laboratorní zkoušky pověřenými externími laboratořemi. Například rozborů zaměřené na stanovení aflatoxinu M1, průkaz falšování masných výrobků a rozborů medu byly provedeny v laboratoři SVÚ v Jihlavě. Rozborů radioaktivity (hmotnostní aktivita radionuklidu ¹³⁷Cs) zajišťovaly laboratoře SVÚ v Praze a v Olomouci. Chemické rozborů balených vod, stanovení polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) a rozborů soli zajišťovaly laboratoře ZÚ v Ostravě, pracoviště Karviná. Rozborů guarové gumy – stanovení dioxinů a pentachlorofenolu – byly provedeny v laboratoři ZÚ Ostrava, pracoviště Frýdek-Místek. Stanovení akrylamidu a bisfenolu zajišťovala laboratoř VŠCHT v Praze. Senzorickou analýzu olivových olejů provedla zkušební laboratoř vědecko-výzkumného centra Koper, Primorské univerzity ve Slovinsku.

Na žádost Evropské komise a ve vztahu k nařízení Komise č. 776/2006, MZe, Úřad pro potraviny k 1.3.2007 upřesnil a opět odeslal do Komise seznam národních referenčních laboratořích (NRL) ve vazbě na referenční laboratoře Společenství. V tomto seznamu je laboratoř inspektorátu SZPI v Praze uvedena jako NRL pro oblast mykotoxinů, pesticidů v ovoci a zelenině, pesticidů v cereáliích a pesticidů singlereziduální metodou. Laboratoř inspektorátu v Brně je dle tohoto seznamu NRL pro oblast kontroly GMO.

V návaznosti na Nařízení (ES) č. 882/2004 a posouzení externích laboratořích k provádění analýz vzorků pro potřeby SZPI byly do seznamu laboratořích pověřených SZPI k provádění mikrobiologických rozborů zařazeny v roce 2007 i laboratoře společnosti Bel/NOVAMANN International, s.r.o., Bratislava, a to pracoviště Nové Zámky (Slovenská republika) a pracoviště Panenské Břežany (Česká republika).

As to commodities, suggestions mostly related to meat and meat products, bakery products, milk products, fresh vegetables, fresh fruit, poultry products and eggs, confectionery and chocolate.

On the basis of these suggestions, a total of 4 302 samples were taken of which 1 297 samples were non-compliant, which is an average for all commodities 30% of non-compliant samples. As to the highest detection of percentage of non-compliant samples, the most problematic commodities were the following: Mushrooms, bee honey, wine, edible salt, edible fats and oils, frozen products, fresh vegetables, pasta, potato products, processed fruit and vegetables.

By the end of 2006, the CAFIA introduced and in 2007 already used a system of referring some types of suggestions to certain food business operators. This system is based on rapid transmission of information about suggestion received by the CAFIA to the food business operator (for now only certain large commercial chains) who subsequently deals with it on-the-spot and informs the CAFIA on the result. In this way, the CAFIA transmitted 157 suggestions in 2007 (5 % of the total) to be solved by food business operators.

2.1.10 Measures

In the event of infringement, the inspectors impose measures on food business operators, which are aimed at removing the identified deficiencies. Information provided in this chapter relates to bans imposed in production and subsequent placing on the market of foodstuffs or tobacco products which failed to meet the requirements laid down in legal regulations.

In 2007, the CAFIA imposed 13 215 bans amounting to CZK 46,002,006. At manufacturers, 63 bans were imposed totalling CZK 1,831,065. Based on inspection results, 4 676 bans totalling CZK 2,141,296 were imposed on foods of animal origin (milk products, poultry, rabbits, eggs, meat, meat products, honey, fishes and aquatic animals). Food products on which the bans were imposed the most frequently were milk products – 2 192 bans totalling CZK 603,597 and meat products – 1 820 bans totalling CZK 1,176,713. These were followed by delicatessen products on which 896 bans totalling CZK 200,570 were

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

Jako již každoročně pořádala SZPI i v roce 2007 mezilaboratorní porovnávací zkoušky (systém MTZL). V roce 2007 se uskutečnilo 8 porovnávacích testů, kterých se zúčastnilo 68 laboratoří. Jednalo se o následující série a kola porovnávacích testů:

Série II kolo 21: Stanovení kyseliny sorbové a citronové a stanovení volného a celkového oxidu siřičitého ve víně; testu se zúčastnilo 32 laboratoří;

Série III kolo 08: Stanovení vitamínu C v doplňku stravy; testu se zúčastnilo 17 laboratoří;

Série V kolo 11: Stanovení anorganických prvků (kadmium, olovo, rtuť a arsen) v rostlinném materiálu; testu se zúčastnilo 14 laboratoří;

Série VI kolo 06: Stanovení organických kontaminantů (PAU) v rostlinném oleji; testu se zúčastnilo 5 laboratoří;

Série VII kolo 02: Stanovení pesticidů v rostlinném oleji; testu se zúčastnilo 9 laboratoří;

Série VIII kolo 16: Průkaz *Salmonella* spp. a kvalitativní a kvantitativní stanovení *Listeria monocytogenes* v instantním čokoládovém nápoji; testu se zúčastnilo 25 laboratoří;

Série IX kolo 27: Stanovení relativní hustoty, alkoholu, těkavých kyselin, redukujících cukrů a bezcukerného extraktu ve víně; testu se zúčastnilo 28 laboratoří;

Série IX kolo 28: Stanovení vlhkosti, obsahu tuku, popela a dusíku v kakaovém prášku; testu se zúčastnilo 13 laboratoří.

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

V roce 2007 se fyzikálně-chemické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily dvaceti testů v systému FAPAS pořádaných CSL (Velká Británie), 9 testů v systému CHEK pořádaných Inspectorate for Health Protection and Veterinary Public Health (VWA, Nizozemí) a 6 testů pořádaných společností QUALIFOOD s.r.o. (Česká republika).

Laboratoř SZPI Praha, která je NRL pro oblast pesticidů singlresiduální metodou, se zúčastnila tří testů pro NRL pořádaných Referenční laboratoří ES. Brněnská laboratoř

imposed and bakery products with 809 bans amounting to CZK 549,028. The largest financial amount of bans (CZK 20,403,723) was imposed on wine.

2.2 Laboratory Activities

In 2007, the CAFIA performed physical, chemical, molecular-biochemical and sensory analyses of agricultural and food products mainly in its two analytical laboratories (Prague, Brno). At the CAFIA Inspectorate in Brno, isotope ratio mass spectrometry methods (IRMS) were newly introduced and accredited for spirits, and new genetic modification methods were accredited, for example, for rice LL 601. At the CAFIA Inspectorate in Prague, testing methods using liquid chromatograph mass spectrometer (LC/MS/MS) that was co-financed from PHARE funds were newly introduced and new detection methods for mycotoxins – T2 toxin and HT toxin were accredited.

Selected laboratory tests were performed by external laboratories within the framework of laboratory activities in 2007. For example, analyses for the detection of aflatoxin M1, determination of adulteration of meat products and honey analyses were performed in the SVI laboratory in Jihlava. Radioactivity analyses (mass activity of the radionuclide ¹³⁷Cs) were conducted by the SVI laboratories in Prague and Olomouc. Chemical analyses of bottled water, determination of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) and analyses of salt were performed by the IPH laboratories in Ostrava, Karviná office. Analyses of guar gum – determination of dioxins and pentachlorophenol were conducted by the IPH laboratory in Ostrava, Frýdek Místek office. Determination of acrylamide and bisphenol was carried out by the ICT laboratory in Prague. Sensory analysis of olive oils was conducted by the testing laboratory of Koper Science and Research Centre of the University of Primorska, Slovenia.

Upon the request of the European Commission and in relation to Commission Regulation No 776/2006, MA, Food Authority on 1 March 2007 specified and sent back to the Commission the list of national reference laboratories (NRL) in relation to Community reference laboratories. In this list, laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague is categorized as the NRL for mycotoxins, pesticides in fruit and vegetables, pesticides in cereals and pesticide single residue method. Laboratory of the CAFIA Inspectorate Brno is, in accordance with this list, the NRL for GMO control.

izotopových analýz se zúčastnila tři porovnávacích testů systému FIT-PTS (Food analysis using Isotopic Techniques – Proficiency Testing Scheme) pořádaných Joint Research Centre, EK.

Molekulárně-biochemická laboratoř inspektorátu SZPI v Brně se zúčastnila tří testů v systému GeMMA pořádaných CSL (Velká Británie). Mikrobiologická laboratoř inspektorátu SZPI v Praze se zúčastnila jednoho testu v systému společnosti QUALIFOOD, s.r.o., (Česká republika), dvou testů v systému FEPAS pořádaných CSL (Velká Británie), tří testů NFA pořádaných National Food Administration (Švédsko) a tří testů v systému CHEK (Nizozemí).

2.3 Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

SZPI prováděla certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny dle nařízení Komise (ES) č. 1148/2001, o kontrolách dodržování obchodních norem pro čerstvé ovoce a zeleninu, v platném znění pro ty druhy, pro které existují obchodní normy – nařízení ES upravující jakost jednotlivých produktů. Pro účely plnění tohoto nařízení jsou za čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu považovány všechny komodity, pro které jsou vydávány obchodní normy dle přílohy č. I nařízení Rady (ES) č. 2200/1996, o společné organizaci trhu s ovocem a zeleninou, v platném znění.

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

DOVOZ

V roce 2007 bylo inspektory SZPI vystaveno celkem 547 certifikátů při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě. Dalšíh 80 certifikátů bylo vystaveno na ovoce a zeleninu určenou k průmyslovému zpracování.

VÝVOZ

V roce 2007 inspektoři vystavili celkem 22 certifikátů při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě.

Based on Regulation (EC) No 882/2004 and assessment of external laboratories performing analyses for CAFIA's needs, laboratories of Bel/NOVAMANN International, Bratislava, Nové Zámky office (Slovakia) and Panenské Břežany office (Czech Republic) were added on the list of laboratories authorized by the CAFIA to perform microbiological analyses in 2007.

Both CAFIA laboratories (Prague, Brno) were audited by the accreditation body CAI Prague; this audit confirmed compliance with ČSN EN ISO/IEC 17025 criteria and new testing methods were accredited in the course of it.

As each year, also in 2007 the CAFIA organized interlaboratory comparison testing of laboratories. In 2007, eight comparison tests took place in which 68 laboratories participated. The series and rounds of comparison tests were the following:

Series II Round 21: Determination of sorbic acid and citric acid and determination of free and total sulphur dioxide in wine; 32 laboratories participated in the test;

Series III Round 08: Determination of vitamin C in food supplement; 17 laboratories participated in the test;

Series V Round 11: Determination of inorganic elements (cadmium, lead, mercury and arsenic) in vegetable material; 14 laboratories participated in the test;

Series VI Round 06: Determination of organic contaminants (PAU) in vegetable oil; 5 laboratories participated in the test;

Series VII Round 02: Determination of pesticides in vegetable oil; 9 laboratories participated in the test;

Series VIII Round 16: Determination of Salmonella spp. and qualitative and quantitative determination of Listeria monocytogenes in instant chocolate drink; 25 laboratories participated in the test;

Series IX Round 27: Determination of relative density, alcohol, volatile acids, reducing sugars and sugar-free extract in wine; 28 laboratories participated in the test;

Series IX Round 28: Determination of moisture, fat, ash and nitrogen content in cocoa powder; 13 laboratories participated in the test.

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

Certifikáty pro export révového vína

V roce 1992 byla udělena SZPI Výborem pro víno při Komisi EU práva pro vydávání certifikátů pro export vína. Za export je považován pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2007 bylo vystaveno celkem 28 certifikátů VI1 pro export vína. Z toho bylo 15 certifikátů vystaveno pro vývoz do Ruska, 9 do Japonska, 2 do USA, 1 do Makedonie a 1 do Austrálie.



Certifikace ostatní

SZPI zajišťovala certifikaci potravin nebo surovin určených k jejich výrobě v neregulované sféře převážně za účelem exportu. Certifikáty SZPI osvědčují určité znaky nebo limity, zpravidla v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V rámci nepovinné certifikace výrobků bylo v roce 2007 vystaveno celkem 90 certifikátů.

2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva

Centrálně spravuje evropský systém pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) Evropská komise. Legislativní oporu má systém v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, v platném znění. Z právních předpisů českého právního řádu je to především zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech, ve znění

In 2007, physical-chemical laboratories of CAFIA Inspectorates in Prague and Brno took part in twenty tests within the FAPAS system organized by the CSL (Great Britain), 9 tests within the CHEK system organized by the Inspectorate for Health Protection and Veterinary Public Health (VWA, Netherlands), and six tests organized by the company QUALIFOOD (Czech Republic).

The CAFIA laboratory in Prague, which is the NRL for pesticide single residue method, participated in three tests for NRLs organized by the EC Reference Laboratory. Brno laboratory for isotope analyses took part in three comparison tests within the FIT-PTS system (Food analysis using Isotopic Techniques - Proficiency Testing Scheme) organized by the Joint Research Centre, EC.

Molecular-biochemical laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno participated in three tests within the

GeMMA system organized by the CSL (Great Britain). Microbiological laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague took part in one test within the system of QUALIFOOD (Czech Republic), two tests within the FEPAS system organized by the CSL (Great Britain), three NFA tests organized by the National Food Administration (Sweden) and three tests within the CHEK system (Netherlands).

2.3 Certification Activities

Certification of Fresh Fruit and Vegetables

Based on Commission Regulation (EC) No 1148/2001 on checks on conformity to the marketing standards applicable to fresh fruit and vegetables, as amended, the CAFIA certified those fresh fruit and vegetables for which marketing standards have been laid down – EC Regulations governing the quality of products. For the purpose of

pozdějších předpisů, a Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

Evropská komise i nadále ve spolupráci s členskými státy pracuje na vzniku nového nařízení stanovujícího zvláštní podmínky a postupy použitelné pro předávání oznámení a doplňujících informací na základě prováděcích opatření z článku 51 nařízení (ES) č. 178/2002.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je jedním z členů sítě v České republice, neboť je jedním z orgánů dozoru nad dodržováním povinností stanovených zákonem o potravinách, a je zároveň Národním kontaktním místem pro komunikaci s kontaktním místem Evropské komise.

Členové systému RASFF si navzájem vyměňují informace o nebezpečných potravinách a krmivech formou tzv. oznámení, což je ucelená podrobná informace o hlášené potravine, surovině, krmivu atd. včetně informací o původu, distribuci, přijatých opatřeních a výsledcích šetření. Počet oznámení, která se týkala České republiky v roce 2007, byl ve srovnání s počtem z loňska téměř totožný.

V roce 2007 přijala ČR ze systému RASFF prostřednictvím SZPI, tedy Národního kontaktního místa, celkem 76 oznámení, z toho 48 (63 %) spadalo do kompetencí SZPI.

Z ČR bylo prostřednictvím Národního kontaktního místa odesláno do systému 72 oznámení souvisejících s kontrolou trhu, z toho 58 případů (cca 80 %) vzešlo z kontrolní činnosti. SZPI se na došetření některých případů podílela s ostatními dozorovými orgány. V souvislosti s kontrolou dovozu potravin a surovin pocházejících ze třetích zemí hlásilo Národní kontaktní místo celkem 2 případy odmítnutí zásilky na hranicích a jejich nepropuštění do volného oběhu. Na těchto případech se SZPI podílí s orgány Celní správy v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci, uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Inspekce se s ostatními dozorovými orgány podílela i na došetřování mediálně známého případu nálezu dioxinů a pentachlorfenolu v guarové gumě z Indie, která byla do EU dovezena prostřednictvím Švýcarska. Systémem RASFF jsme byli koncem července 2007 informováni o distribuci kontaminované guarové gumy, která je přídatnou látkou označenou kódem E 412 a běžně používanou jako zahušťovadlo, i do České republiky.

implementing this Regulation, all commodities for which marketing standards pursuant to Annex I to Council Regulation (EC) No 2200/1996 on the common organization of the market in fresh fruits and vegetables, as amended, are taken as fresh fruit and fresh vegetables.

Certificates on compliance with Community marketing standards applicable to fresh fruit and vegetables are issued in line with Act No 146/2002 Coll., on the CAFIA, as subsequently amended.

IMPORT

In 2007, the CAFIA inspectors issued 547 certificates for import of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption. Another 80 certificates were issued for fruit and vegetables intended for industrial processing.

EXPORT

In 2007, the inspectors issued 22 certificates for export of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption.

Certificates for Wine Exports

In 1992, the CAFIA was given powers by the Committee for Wine of the EU Commission to issue certificates for wine export. Export means only export to third countries, not to other EU Member States. In 2007, there were 28 V11 certificates issued for wine export. Of this, 15 certificates for export to Russia, 9 to Japan, 2 to the USA, 1 to Macedonia and 1 to Australia.

Other Certification

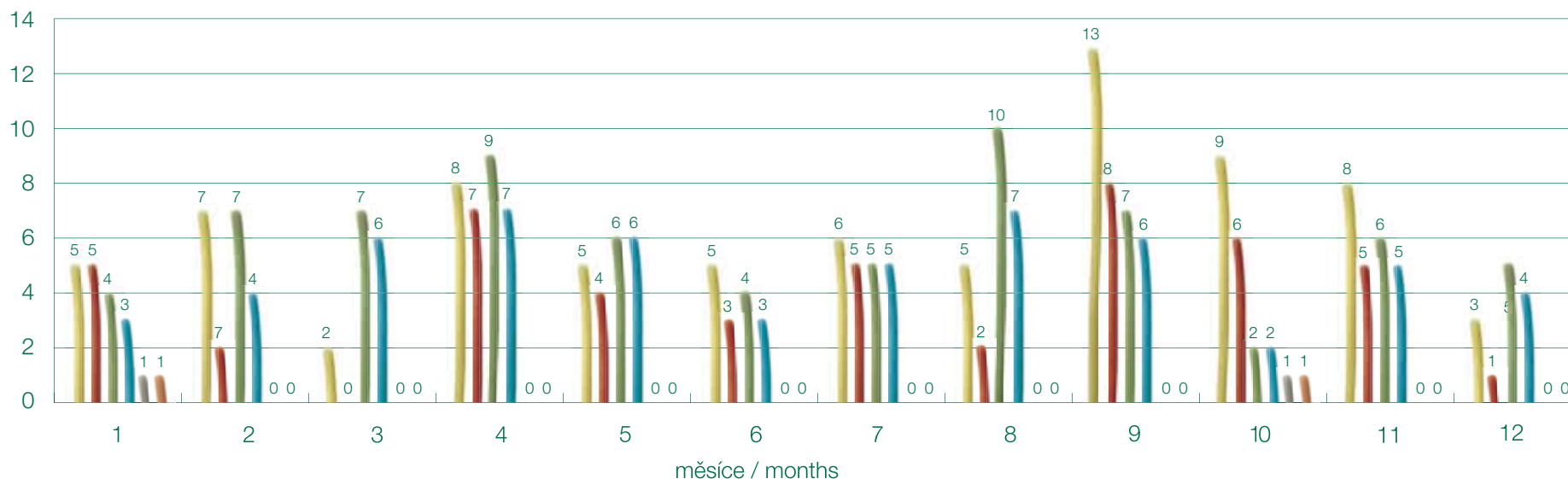
The CAFIA ensured certification of foodstuffs or raw materials for their production in non-harmonized area, predominantly for export purposes. CAFIA certificates certify some properties or limits, usually in line with the requirements of foreign customers. Within optional product certification, 90 certificates were issued in 2007.

2.4 Rapid Alert System for Food and Feed

The European Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is centrally administered by the European Commission. Its legal basis is laid down by Regulation (EC) No

Graf 2.4 Oznámení systému RASFF v roce 2007

Chart 2.4 RASFF notifications in 2007



178/2002 of the European Parliament and of the Council, as amended. As regards Czech legislation, it is in particular: Act No 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products, as subsequently amended, Act No 91/1996 Coll., on feedingstuffs, as subsequently amended, and Government Regulation No 98/2005 Coll., establishing rapid alert system on emergence of risk of threatening human health by food and feed.

The European Commission together with Member States continues to cooperate in establishing new legislation laying down specific conditions and procedures directly applicable to the transmission of notifications and supplementing information on the basis of provisions of Article 51 of Regulation No 178/2002.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is one of the members of the network in the Czech Republic because it is one of the control bodies supervising observance of obligations laid down by the Act on Foodstuffs and at the same time it is the National Contact Point for communication with the European Commission Contact Point.

V průběhu šetření případu, na kterém se podílely téměř všechny členské státy, jsme byli o nových zjištěních, distribuci dalších šarží guarové gumy anebo výrobků, do kterých byla přídatná látka zpracována, požadavcích Evropské komise atd. informováni formou dodatečných oznámení, kterých bylo do konce roku 2007 celkem 134. Česká republika reagovala na případ čtrnáctkrát.

2.5 Informační a komunikační systém

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

Po vypsání výběrového řízení a na základě nejvýhodnější nabídky byl vybrán nový poskytovatel připojení k virtuální privátní sítě (VPN) SZPI a připojení k internetu. Propojení všech lokalit úřadu zůstalo zachováno, ale byla podstatným způsobem navýšena rychlost připojení jednotlivých inspektorátů i rychlost připojení k internetu. Moderní komunikační síť poskytovatele a systém řízení provozu a datových přenosů umožní provozování nových síťových služeb, rychlejší odezvu na požadavky aplikací a lepší kvalitu videokonferenčních přenosů.

V roce 2007 byl také dobudován nový intranetový portál a zahájen jeho zkušební provoz. Portál využívá moderní redakční systém, ale řeší i jednotnou správu uživatelů a představuje vstupní místo jak do stávajících, tak i nových intranetových aplikací. Portál umožňuje zaměstnancům snadnější a komfortnější přístup k informacím důležitým pro jejich pracovní činnost. Sjedením přístupu do jednotlivých podsystémů je zajištěna i jejich větší bezpečnost.

The members of the RASFF network exchange information regarding unsafe foodstuffs and feedstuffs by means of notifications which is comprehensive detailed information on the notified foodstuff, raw material, feedstuff, etc. including information on the origin, distribution, measures taken, and results of examination. The number of notifications in 2007 which related to the Czech Republic was almost identical in comparison with the previous year.

In 2007, the CAFIA received 76 notifications through the RASFF National Contact Point, of which 48 (63%) fell within CAFIA competencies. There were 73 notifications concerning market surveillance, of which 58 cases (c. 80%) resulted from CAFIA inspection activities. The CAFIA cooperated in investigation of several cases with other supervisory bodies. In connection with import controls of food and raw materials from third countries, the national contact point notified 2 consignments rejected at the border and not released for free circulation. In such cases the CAFIA cooperates with customs services in accordance with the Agreement on mutual collaboration and cooperation concluded between the CAFIA and the General Directorate of Customs.

The Inspection Authority cooperated with other supervisory bodies in investigating publicly known case of detection of dioxins and pentachlorophenol in guar gum originating from India which was imported to the EU through Switzerland. At the end of July 2007, the CAFIA was notified through the RASFF system on distribution of contaminated guar gum, which is an additive specified by code E 412 commonly used as thickening agent, also to the Czech Republic. In the course of investigation, in which almost all Member States were involved, the CAFIA was informed by means of additional notifications on new findings, distribution of another batches of guar gum or products in which this additive was used, requirements of the European Commission, etc. The total number of these additional notifications was 134. The Czech Republic responded to this case 14 times.

2.5 Information and Communication System

CAFIA information and communication system represents for the authority one of the most important sources of information that, among others, supports the management in its managerial, decision-making and planning processes and increases flexibility of inspectors working in the field. CAFIA IS encompasses several subsystems (e.g. professional

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

Na používání antivirového systému Nod32 byla z důvodu maximální spokojenosti s tímto systémem prodloužena stávající smlouva. Díky tomuto systému se zásadním způsobem podařilo eliminovat nebezpečí virových útoků.

Po důkladné analýze bylo rozhodnuto o nasazení virtualizace na některých serverech SZPI. Důvodem bylo zvýšení efektivity využití nově nakupovaných serverových systémů.

Dále v souladu s výsledky auditu IS bylo rozhodnuto zatím nenasazovat operační systém Windows Vista, jelikož v současnosti nesplňuje požadavky na bezpečný a stabilní systém. Ke zkvalitnění služeb přispěl nákup UPS zdroje pro lokalitu Brno Květná, který je schopen zálohovat důležité služby (především e-mail, KLČ, přístup k internetu) při výpadku dodávek elektrické energie po dobu až 1 hodiny.

Zahájením projektu WSUS (Windows, update server), který zajistí plynulé a bezpečné aktualizace všech systémů na bázi OS firmy Microsoft, byl učiněn další krok ke zvýšení bezpečnosti všech nasazených systémů.

information systems "Inspections and Laboratory Activities" (ILA), "Wine", joint information system of supervisory bodies, personnel information system, economic information system, intranet, websites, electronic attendance system, etc.). CAFIA IS is operated on 8 local networks on more than 500 stationary computers, laptops and servers. Local networks are interconnected through common virtual private network (VPN) which the users can access from the GSM network through access APN intranet point.

In 2007 after a call for tender and on the basis of the best offer, a new provider of connection to CAFIA virtual private network (VPN) and the Internet was selected. Interconnection of all localities of the authority remained, but the connection speed of inspectorates was significantly increased as well as the speed of connection to the Internet. Latest communication network of the provider and management operation system and data transmission will enable running new network services, faster response to requirements of applications and higher quality of videoconference transmissions.

In 2007 the new intranet portal was finished and its trial run was launched. The portal uses the latest editorial system and also addresses uniform administration of users and serves as an entry point to the existing and new intranet applications as well. The portal enables employees easier and more comfortable access to information important for their work. Unification of the access into single subsystems enables their higher security as well.

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



2.6 Činnost v oblasti legislativy

2.6.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů

V oblasti legislativy byla i v tomto roce činnost rozsáhlá a významná. Rozhodující práce byly zaměřeny na pokračující novelizaci zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a s tím související novelizaci zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů. SZPI rovněž připravila krátkou novelu zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, která však nebyla v roce 2007 realizována. Navrhované novely uvedených zákonů reagují na nejvýznamnější kvalitativní a kvantitativní změny v právních předpisech Evropského společenství, jež se týkají potravinového práva. Potravinové právo ES prochází neustálým vývojem. Jde o otevřený proces, který probíhá po více liniích, což komplikuje průběh a způsob přípravy vnitrostátní právní úpravy a stanovení jejího relevantního obsahu. Za této situace představují návrhy novel uvedených zákonů minimum nezbytné k zajištění elementárního souladu mezi stávajícím potravinovým právem Evropského společenství a vnitrostátní úpravou České republiky. Vzhledem k rozsáhlým změnám budou legislativní práce na těchto zákonech pokračovat i v roce 2008.

V rámci legislativní činnosti zasílala své připomínky SZPI k celé řadě zákonů a vyhlášek. Nejdůležitější byl návrh novely zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), návrh novely zákona č. 252/1997 Sb., o zemědělství, návrh novely zákona č. 256/2000 Sb., o Státním zemědělském intervenčním fondu a návrh novely zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. Podílela se na novelizaci prováděcích vyhlášek k zákonu o potravinách, například vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, vyhlášky č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, i vyhlášky č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití.

For the reason of utmost satisfaction with application of the Nod32 Antivirus System, the existing contract was renewed. Thanks to this system, the risk of virus attacks was significantly eliminated.

After a thorough analysis, it was decided to virtualize some of the CAFIA servers. The reason for this was to increase effectiveness of use of new server systems.

In accordance with results of IS audit, it was decided not to introduce operational system Windows Vista for now, because at the present time it does not fulfill requirements for secure and stable system. Another step for better services was made by purchasing UPS source for locality Brno Květná, which is able to back up very important services (in particular e-mail, ILA, Internet access) in case of electricity power cut lasting up to 1 hour.

Another step leading to improvement of security of all systems used was made by launching WSUS project (Windows, update server) which enables fluent and secure update of all systems running on the basis of the Microsoft OS.

2.6 Legislation

2.6.1 Creating and Commenting on the Legislation

Activities in the field of legislation were extensive and significant in this year as well. Significant works were focused on ongoing amendment to Act No 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on amendments to some related Acts, as subsequently amended and related amendment to Act No 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and on amendments to some related Acts. The CAFIA also drafted a short amendment to Act No 321/2004 Coll., on viticulture and wine making which, however, was not put into effect in 2007. Draft amendments to the above Acts reflect the most significant qualitative and quantitative amendments in food legislation of the European Communities. The EC food law is constantly developing. It is an open process proceeding on more lines which complicates the progress and way of preparation of internal legislation and definition of its relevant content. In this situation, draft amendments to the above Acts are a minimum necessary to ensure elementary compliance of the Czech legislation with the present food law of the

2.6.2. Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

Také v roce 2007 se experti SZPI účastnili jednání pracovních formací EK a Rady EU. Do komitologie bylo zapojeno celkem 25 expertů, 16 z nich se současně podílí na přípravě předsednictví ČR v Radě EU v první polovině roku 2009.

V rámci komitologie se v roce 2007 uskutečnilo celkem 37 zahraničních pracovních cest – 23 do výborů Komise a 14 do pracovních skupin Rady. K neaktivnějším patřily PS Rady pro víno a alkohol – víno, Expertní výbor EK – PS pro zemědělské kontaminanty, PS expertů EK pro označování potravin a Expertní skupina EK pro mléko a mléčné výrobky – chemická analýza. SZPI rovněž monitoruje dění ve výborech Codexu Alimentarius, jehož aktivity v ČR koordinuje MZe.

Oblast komitologie byla v uplynulém roce významně poznamenána přípravou na nadcházející předsednictví ČR v Radě EU. Na jeho počátku se vybraní zaměstnanci SZPI zúčastnili na Ministerstvu zemědělství ČR semináře k PRES nazvaného „Rakouské zkušenosti s předsednictvím v EU“, kde se seznámili s věcnou stránkou koordinace a zkušenostmi z příprav Rakouska na PRES. V březnu 2007 pak byly všem expertům vybraným pro přípravu PRES na MZe slavnostně předány jmenovací listiny.

Během celého roku se nominovaní experti účastnili seminářů, které je připravují na výkon předsednictví ČR v Radě EU. Pokračovala také jejich intenzivní jazyková příprava.

Zástupce SZPI se pravidelně účastnil zasedání Resortní koordinační skupiny, jichž se v roce 2007 uskutečnilo na Ministerstvu zemědělství ČR celkem 31. Resortní koordinační skupina 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. V rámci tiché procedury připomínkovala SZPI nejen pozice a instrukce na jednání pracovních orgánů EU, ale i další dokumenty jako Jednací řád RKS, Jednací řád Týmu pro koordinaci předsednictví v Radě EU a Metodický pokyn pro koordinaci přípravy stanovisek.

European Communities. With regard to extensive amendments, legislative works on the above Acts will continue in 2008 as well.

Within the scope of legislative work, the CAFIA sent its comments on a range of draft Acts and Decrees. The most significant were draft amendment to Act No 166/1999 Coll., on veterinary care and on amendment to some related Acts (Veterinary Act), draft amendment to Act No 252/1997 Coll., on agriculture, draft Act No 256/2002 Coll., on the State Agricultural Intervention Fund, and draft amendment to Act No 258 Coll., on public health protection and on amendment to some related Acts. The CAFIA also cooperated in amending implementing Decrees to the Act on Foodstuffs, e.g. Decree No 113/2005 Coll., on the method of labelling foodstuffs and tobacco products, Decree No 77/2003 Coll., laying down requirements for milk and milk products, ice creams and edible fats and oils, and Decree No 54/2004 Coll., on foods intended for particular nutritional uses and method of their use.

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

Also in 2007 CAFIA experts took part in meetings of working groups of the EC and the Council of the EU. In total, 25 experts were involved in comitology and 16 of them participated in preparations for the Czech presidency of the Council of the EU in the first half of 2009.

Within comitology, 37 foreign business trips took place in 2007 – 23 to Commission committees and 14 to Council working groups. The most attended were the Working Group of the Council on Wine and Alcohol – Wine, the Expert Committee of the EC – Working Group on Agricultural Contaminants, the Working Expert Group of the EC on Labelling of Foodstuffs, and the Expert Group of the EC on Milk and Milk Products – chemical analysis. The CAFIA also monitors activities of Codex Alimentarius committees whose activities are coordinated by the Ministry of Agriculture.

In the previous year, the field of comitology was significantly affected by preparation for the forthcoming CR presidency of the Council of the EU. At its beginning, chosen employees of CAFIA took part in the workshop titled “Experience of Austria with the Presidency of the

2.6.3 Činnost právní

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

V roce 2007 bylo pravomocně skončeno 2 037 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 37 465 500 Kč. V porovnání s rokem 2006 došlo k navýšení celkového objemu uložených pokut o 5 023 400 Kč. Uvedené navýšení lze vysvětlit navýšením počtu pravomocně skončených správních řízení o 325. Ve správních řízeních byly rovněž uloženy náhrady nákladů na správní řízení v celkové částce 2 032 000 Kč.

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

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 (309) – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě,

čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002 (167) – uvádění do oběhu klamavě označených potravin,

čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 (418) – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu,

§ 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách (519) – oddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti,

§ 11 odst. 2 písm. a) zákona o potravinách (149) – nevyřazení potravin nesplňujících stanovené požadavky,

§ 10 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách (586) – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti,

§ 8 zákona o potravinách (142) – označování nebalených potravin,

§ 11 odst. 2 písm. c) zákona o potravinách (4) – nedodržení hygienických požadavků při prodeji potravin,

§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách (140) – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin,

§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství (136) – nedodržení požadavků na jakost vína,

§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství (35) – neoznačení nebo nesprávné označení vína.

Pokud bylo u kontrolované osoby zjištěno současné porušení více ustanovení právního předpisu, byla pokuta ukládána souhrnně za všechny zjištěné nedostatky.

EU” held at the Ministry of Agriculture where they were familiarized with coordination and experience of Austria with preparation for the PRES. In March 2007, all experts chosen for the PRES preparation obtained a letter of appointment at the MA.

During the whole year, the appointed experts participated in workshops which prepared them for the Czech presidency of the EU Council. Intensive language preparation continued as well.

A CAFIA representative regularly took part in the meetings of the Coordination Group at the Ministry of Agriculture, which was held 31 times in 2007. The Coordination Group of the Ministry of Agriculture is a coordination centre for approving Instructions, Positions, and Mandates of the CR and the department of agriculture presented at the meetings of EU working bodies including the COREPER, the Special Committee on Agriculture, and the Agriculture and Fisheries Council.

Within so-called “silent procedure”, the CAFIA commented not only on Positions and Instructions, but also on other documents, such as Rules of Procedure of the Coordination Group of the Ministry of Agriculture, Rules of Procedure of the Team for Coordination of the Presidency of the EU Council, and the Methodical Instruction for Coordination for Preparation of Standpoints as well.

2.6.3 Legal Activities

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

There were 2 037 administrative definitely terminated in 2007, in which fines amounting to CZK 37,465,500 were imposed. In comparison with 2006, the amount of fines imposed in 2007 increased by CZK 5,023,400. This increase can be explained by increase in definitely terminated administrative proceedings by 325. Fines for compensation of costs for administrative proceedings in the total amount of CZK 2,032,000 were also imposed in administrative proceedings.

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

V rámci odvolacích řízení bylo v roce 2007 projednáno 110 rozhodnutí, z nichž bylo 107 potvrzeno, 2 změněna a 1 rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí.

2.7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

Spolupráce SZPI se státními i nestátními institucemi navázala v roce 2007 na dlouhodobé kontakty a vazby z minulých let.

Zcela zásadní a klíčová je spolupráce s ostatními orgány dozoru na poli bezpečnosti potravin. Za velmi významné považujeme zakotvení některých styčných bodů do Dohody o spolupráci s orgány ochrany veřejného zdraví, která byla v tomto roce podepsána.

Pro zajištění účinné kontroly potravin z dovozu se velmi osvědčila Dohoda o spolupráci s Generálním ředitelstvím cel, která byla z důvodu zvýšení efektivity kontrol v roce 2007 novelizována.

SZPI dále spolupracovala s Úřadem průmyslového vlastnictví při kontrole dodržování práv duševního vlastnictví k chráněným zeměpisným označením, chráněným označením původu a ochranným známkám. Součinnost spočívala ve výměně informací a řada zaměstnanců SZPI se zúčastnila školení realizovaných v rámci projektu „Podpora prosazování práv duševního vlastnictví“.

SZPI se účinně zapojila do systému SOLVIT, v rámci kterého členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávného používání právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci. V rámci SOLVIT připomínkovala „Návrh nařízení Evropského parlamentu a Rady, kterým se stanoví postupy týkající se uplatňování určitých vnitrostátních technických pravidel u výrobků zákonně uváděných na trh v jiném členském státě a kterým se zrušuje rozhodnutí 3052/95/ES“.

Nadále pokračuje spolupráce s Policií ČR, SZIF, SÚKL, vysokými školami, univerzitami a dalšími institucemi.

Art. 14 of Regulation (EC) No 178/2002 (309) – placing on the market of foodstuffs harmful to human health or unfit for human consumption,

Art. 16 of Regulation (EC) No 178/2002 (167) – placing on the market of misleadingly labelled foodstuffs,

Art. 4 of Regulation (EC) No 852/2004 (418) – non-observance of hygiene requirements during placing foodstuffs on the market,

Art 11 (1) (d) of Act on Foodstuffs (519) – separated placement and labelling of food with expired best before date,

Art. 10 (2) (a) of Act on Foodstuffs (149) – non-discarding of food non-complying with the requirements laid down by the law,

Art. 10 (1) (c) of Act on Foodstuffs (586) – placing on the market of foodstuffs with expired use by date,

Art. 8 of Act on Foodstuffs (142) – labelling of non-packaged food,

Art. 11 (2) (c) of Act on Foodstuffs (4) – non-compliance with hygiene requirements applicable to food sale,

Art. 11 (1) (c) of Act on Foodstuffs (140) – non-compliance with temperature set for food storage,

Art. 27 of Act on viticulture and viniculture (136) – non-compliance with requirements for wine quality,

Art. 16 of Act on viticulture and viniculture (35) – non-labelling or incorrect labelling of wine.

If an inspection detected more violations of legal provisions at one time, a cumulative fine was imposed for all violations.

Within the appellate procedure, 110 decisions were discussed in 2007, of which 107 were confirmed, 2 were changed and 1 decision was repealed and returned to the relevant Inspectorate to be reconsidered.

2.7 Cooperation with Other Authorities and Institutions in the CR

Cooperation of the CAFIA with governmental and non-governmental institutions in 2007 followed in well-established contacts and relations from previous years.

Cooperation with other supervisory bodies in the field of food safety is very significant and crucial. Incorporating some of the fundamental points into the Agreement on cooperation with the public health protection bodies, signed this year, is considered as very significant.

Agreement on mutual collaboration and cooperation concluded with the General Directorate of Customs to ensure effective controls of imported foodstuffs, which proved very useful, was amended in 2007 in order to increase the effectiveness of controls.

The CAFIA further cooperated with the Industrial Property Office in controls of observance of intellectual property rights related to protected geographical indications, protected indications of origin, and trademarks. The cooperation was based on information exchange and a number of CAFIA employees took part in trainings carried out within the project "Assistance in Enforcement of Intellectual Property Rights".

The CAFIA effectively joined the SOLVIT system, within which Member States cooperate in effective solving of problems that occurred as a result of inappropriate use of legislation in the area of internal market by public administration authorities. Within the SOLVIT system the CAFIA commented on "Draft of EP and Council Regulation laying down procedures concerning enforcement of certain national technical rules related to products legally released on the market in another Member State and repealing Decision 3052/95/EC".

Cooperation with the Police of the CR, SAIF, SIDC, universities, and other institutions still continues.



Mezinárodní vztahy
International Cooperation

3.1 Mezinárodní spolupráce

Prostřednictvím mezinárodní spolupráce se SZPI snažila dále rozvíjet odbornost svých zaměstnanců a zdokonalovat kontrolní činnost. Jednou z nejvýznamnějších událostí roku 2007 na poli mezinárodní spolupráce byla účast ústředního ředitele SZPI ve vládě delegaci ministra zemědělství při návštěvě Bulharské republiky a Rumunska.

V září navštívili zástupci vedení SZPI dánský orgán dozoru (Danish Veterinary and Food Administration, Foedevarestyrelsen) v Kodani. Seznámili se s organizací a prioritami kontroly v Dánsku a také s dánským systémem hodnocení naplňování potravinářských norem provozovateli potravinářských podniků pomocí smajlíků. S dánskými kolegy diskutovali aktuální problémy, které se týkají organizace úředních kontrol, zdravotní nezávadnosti potravin, komunikace rizika a vymahatelnosti právních předpisů ES. V listopadu proběhla pracovní návštěva zástupců SZPI ve Španělsku, jejímž cílem bylo seznámit se s činností španělského dozorového orgánu (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición AESAN), regionálního inspektorátu v Toledu, práci inspektora v terénu, s fungováním místa hraniční kontroly (BIP) v přístavu Bilbao a se zpracovatelským provozem v Toledu.

Dále byly prohlubovány vztahy se slovenským orgánem dozoru Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR, s holandským Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) a britským Úřadem pro normalizaci potravin (FSA). Zástupci pražského inspektorátu SZPI navštívili v březnu Federální úřad hospodářství malých a středně velkých podniků, živnostníků a energie Belgického království, a to s cílem projednat problematiku týkající se autenticity potravinářských výrobků. V červenci přivítala SZPI delegaci z Maďarska. Zástupci Ústředního inspektorátu pro ochranu spotřebitele (Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség) se zajímali především o využití informačních systémů v kontrolní činnosti, vybavení inspektora informačními technologiemi a práci inspektora s on-line informačním systémem v terénu, tzv. mobilní kancelář.

Také v tomto roce se zástupce SZPI účastnil pravidelných zasedání FLEP Fóra (Food Law Enforcement Practitioners), neformální organizace dozorových orgánů v oblasti kontroly potravin v Evropě, a také jednání řídicího výboru FLEPu. Odborníci SZPI se aktivně zapojili především do činnosti pracovní skupiny zabývající se efektivním řízením kontrol a pracovní skupiny zaměřené na falšování potravin, jejíž pracovní setkání se uskutečnilo v květnu v Itálii.

3.1 International Cooperation

Through international cooperation the CAFIA aimed to further develop proficiency of its employees and improve inspection activities. Participation of the CAFIA Director General in governmental delegation during a visit to the Republic of Bulgaria and to Romania was one of the most significant events in the field of international cooperation in 2007.

In September, representatives of the CAFIA management visited the Danish supervisory authority (Danish Veterinary and Food Administration, Foedevarestyrelsen) in Copenhagen. They familiarized themselves with organization and priorities of controls in Denmark, and also with the Danish system of assessment of observance of food standards by food business operators by smileys. Current problems regarding organization of official controls, food safety, risk communication, and enforcement of EC food legislation were discussed with the Danish counterparts. In November, a working visit of CAFIA representatives, whose aim was to familiarize with activities of the Spanish supervisory authority (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición AESAN), regional Inspectorate in Toledo, work of inspectors in the field, functioning of the border inspection post (BIP) in the port in Bilbao, and with manufacturing premises in Toledo.

Furthermore, relations with the Slovak supervisory authority State Veterinary and Food Authority, Dutch Voedsel en Waren Autoriteit (VWA), and British Food Standards Agency (FSA) were deepened. In March, representatives of the CAFIA Inspectorate in Prague visited the Small and Medium Enterprise Development Authority of the Kingdom of Belgium with the aim to discuss the issue of authenticity of food products. In July, the CAFIA received a delegation from Hungary. The representatives of the Headquarters of the General Inspectorate for Consumer Protection (Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség) were in particular interested in application of information system in control activities, equipment of inspectors with information technologies and work of inspectors with the on-line information system in the field, so-called mobile office.

Also in this year, a CAFIA representative took part in regular FLEP forums (Food Law Enforcement Practitioners), an informal organization of supervisory bodies in the area of food control in Europe, and also in a meeting of FLEP regulatory committee. CAFIA experts took an active part especially in activities of the working group on effective

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

Řada odborníků SZPI se v průběhu roku aktivně zúčastnila několika významných mezinárodních konferencí a setkání. Zástupci obou specializovaných laboratoří SZPI se účastnili odborného školení v zahraničí, ať už na téma mykotoxiny, LC-MS, GMO, či SNIF-NMR. V rámci přípravy na předsednictví se řada zaměstnanců zúčastnila vybraných seminářů organizovaných Evropským institutem pro veřejnou správu (EIPA). Zaměstnanec pražské laboratoře, expert na alergenů registrovaný v databázi TAIEX, školil rumunské kolegy na workshopu zaměřeném na alergenů v potravinách a nové aspekty legislativy týkající se přídatných látek. Workshop organizoval TAIEX v listopadu v Bukurešti. Zástupce SZPI zde přednesl příspěvek na téma „Pravidla použití a označování alergenů v potravinách“, „Potravinové alergenů“ a „Kvantitativní kontrola přídatných látek“. Další odborníci SZPI se zúčastnili např. desátého setkání Evropské sítě státních laboratoří pro kontrolu tabáku a tabákových výrobků v italské Lspře, které se konalo v květnu tohoto roku, a v listopadu tohoto roku se pak zúčastnili devátého zasedání Evropské sítě GMO laboratoří (ENGL) a pracovního setkání GMO laboratoří uvedených v nařízení (ES) č.1981/2006. Zástupce pražské laboratoře SZPI se v dubnu zúčastnil mise FVO (Potravinový a veterinární úřad) v Řecku, která byla zaměřená na oblast pesticidů, a zástupkyně Ústředního inspektorátu se podílela na říjnové misi Evropské komise týkající se problematiky RASFF v Rumunsku.

Odborníci ze specializované laboratoře SZPI v Praze se z pozice národní referenční laboratoře (laboratoř byla jmenována národní referenční laboratoří v roce 2006) účastnili školení organizovaných referenčními laboratořemi Společenství. V březnu se zástupkyně laboratoře SZPI v Praze zúčastnila workshopu organizovaného referenční laboratoří Společenství pro zástupce národních referenčních laboratoří zaměřeného na oblast mykotoxinů ve Společném výzkumném středisku Evropské komise (JRC) v belgickém Geelu.

management of controls and working group on adulteration of food whose working meeting was held in Italy in May.

A CAFIA representative participated in meetings of the Czech Committee for Cooperation with FAO. The CAFIA monitored activities of the Codex Alimentarius Commission, a joint body of FAO and WHO in the field of food safety. CAFIA delegates together with representatives of the Ministry of Agriculture took part in meetings of EU Council working groups for Codex Alimentarius, and also in a range of meetings of relevant Codex Alimentarius Committees. The CAFIA again monitored commitments resulting for the CR from WTO agreements and SPS notifications in the field of food safety, free movement of goods and barriers to the international trade.

Over the year, a number of CAFIA experts took an active part in several significant international conferences and meetings. Representatives of both CAFIA specialized laboratories took part in professional training abroad focused on mycotoxins, LC-MS, GMO or SNIF-NMR. Within the preparation for presidency, number of employees participated in selected workshops organized by the European Institute for Public Administration (EIPA). An employee of the Prague laboratory, expert in the field of allergens, who is registered in the TAIEX database, provided Romanian colleagues with a workshop focused on allergens in foodstuffs and new aspects of legislation concerning additives. The workshop was organized by the TAIEX in Bucharest in November. The CAFIA representative had a presentation on topic “Rules for using and labelling allergens in foodstuffs, food allergens, and quantitative control of additives”. Other experts from the CAFIA took part e.g. in the 10th meeting of the European network of laboratories for control of tobacco and tobacco products in Italian Lspra held in May and they also took part in the 9th session of the European network of GMO laboratories (ENGL) in November and in a working meeting of GMO laboratories listed in Regulation (EC) No. 1981/2006. In April, a representative of the CAFIA laboratory in Prague took part in a FVO mission (Food and Veterinary Office) to Greece focused on the area of pesticides and a representative of the CAFIA Headquarters took part in a mission held in Romania, focused on the RASFF.

Experts from specialized laboratory in Prague, which is the national reference laboratory (the laboratory was appointed in 2006), took part in a training organized by the Community Reference Laboratories. In March, a representative of the CAFIA

3.2 Mezinárodní projekty

Projekt Podpora prosazování práv k duševnímu vlastnictví

V tomto roce pokračovala realizace projektu na téma „Podpora prosazování práv k duševnímu vlastnictví“, jehož nositelem je Úřad průmyslového vlastnictví a který byl zahájen v polovině roku 2006. V projektu jsou zapojeny subjekty státní správy, jichž se kompetenčně dotýká prosazování práv k duševnímu vlastnictví. Jedná se o projekt technické asistence financovaný z programu Transition Facility. V rámci projektu byl vytvořen vzdělávací systém, metodika školicích programů, školicí materiály a sborník soudních rozhodnutí, které byly využity při školení. Ze SZPI bylo proškolen celkem 31 zaměstnanců. Ve spolupráci všech zúčastněných subjektů byla vytvořena videoprezentace, v níž se ve stručnosti představily všechny instituce zapojené v projektu.

laboratory in Prague took part in a workshop organized by the Community reference laboratory and intended for representatives of national reference laboratories, which focused on the area of mycotoxins, and took place at the Joint Research Centre of the European Commission (JRC) in Geel, Belgium.

3.2 International Projects

The Assistance in Enforcement of Intellectual Property Rights Project

In this year, implementation of the project “Assistance in Enforcement of Intellectual Property Rights”, which was provided by the Industrial Property Office and which was launched in the half of 2006, continued. Public administration bodies responsible for enforcing intellectual properties rights are involved in this project. The project concerns technical assistance and is financed from the Transition Facility programme. The project

involved elaboration of education system, methodology of training programmes, training materials, and collection of judicial decisions and their application during the training. A video presentation was made in cooperation of all bodies involved in the project in which they were shortly introduced.

The ENCA Project

In the second half of the year, a twinning project of the Transition Facility programme “Enhancing the Food Law Enforcement by the

Czech Agriculture and Food Inspection Authority” (ENCA) was launched. The project is provided by the Central Scientific Laboratory from the United Kingdom (CSL). Within the project the CAFIA obtained new laboratory equipment for analyses of a broader scope of pesticides. Furthermore, 10 workshops thematically focused on implementation of EC legislation, control of HACCP systems, methods of laboratory analyses, audits of laboratories, specialized terminology and negotiations, and 2 field



Projekt ENCA

V druhé polovině roku byl zahájen twinningový projekt programu Transition Facility „Posílení vymahatelnosti potravinového práva Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí“ (ENCA). Řešitelem projektu je Ústřední vědecká laboratoř ve Velké Británii (CSL). V rámci projektu získala SZPI nové laboratorní zařízení pro analýzu širšího spektra pesticidů. Dále bude v projektu do poloviny roku 2008 realizováno celkem

deset seminářů tematicky zaměřených na aplikaci právních předpisů ES, kontrolu systémů HACCP, metody laboratorních analýz, audit laboratoří, odbornou terminologii a vyjednávání a dvě prakticky orientované zahraniční stáže zaměstnanců SZPI v laboratoři řešitele projektu.

Projekt e-komerce

V druhé polovině roku byl také zahájen projekt technické asistence programu Transition Facility na téma „Posílení strategie kontroly e-komerce u komodit, které spadají do kompetence SZPI“. Dodavatelem projektu je společnost ELSO PHILIPS Service, s.r.o. Cílem projektu je seznámit pracovníky SZPI s problematikou elektronického obchodování, a to především distribuce potravin a doplňků stravy prostřednictvím internetu. Prozatím byla dodavatelem zpracována komplexní zpráva k problematice obchodování na internetu. Další projektové aktivity proběhnou v příštím roce.

Další projekty

V září 2007 byl zpracován návrh dalšího twinningového projektu, spadajícího do programu Transition Facility, pod názvem „Falšování potravin – Rozšíření znalostí o falšování potravin“. Projekt byl předložen Centru pro zahraniční pomoc MF ke schválení a postoupení EK. Cílem projektu je rozšíření znalostí inspektorů, metodiků a pracovníků laboratoří v oblasti falšování potravin a jeho odhalování.

V tomto roce došlo k nečekanému posunu v osudu dlouho navrhovaného projektu na téma „Výukové filmy pro inspektory“. Z důvodů nastavení priorit nebyl projekt Centrem pro zahraniční pomoc MF doporučen k financování. Jeho obsah byl však CZP MF shledán natolik zajímavým, že byl ve zkrácené formě předán na TAIEX k projednání. V druhé polovině roku proběhla pracovní schůzka zástupců SZPI se zástupci TAIEX a následně započaly práce na scénáři filmu zaměřeného na Odběr vzorků – čerstvé ovoce a zelenina, suché plody.

SZPI také s napětím očekávala schválení operačního programu „Přeshraniční spolupráce pro období 2007–2013 Evropskou komisí“. Tento program je jedním z programů Evropské územní spolupráce a byl nakonec schválen až na samotném konci roku 2007. Mezitím SZPI oslovila potenciální partnery v Bavorsku, Sasku a na Slovensku s cílem připravit půdu pro společné projekty. SZPI by tyto projekty ráda realizovala v tomto programovém období.

foreign traineeships of CAFIA employees in laboratories of the project provider will be carried out by the first half of 2008.

The E-commerce Project

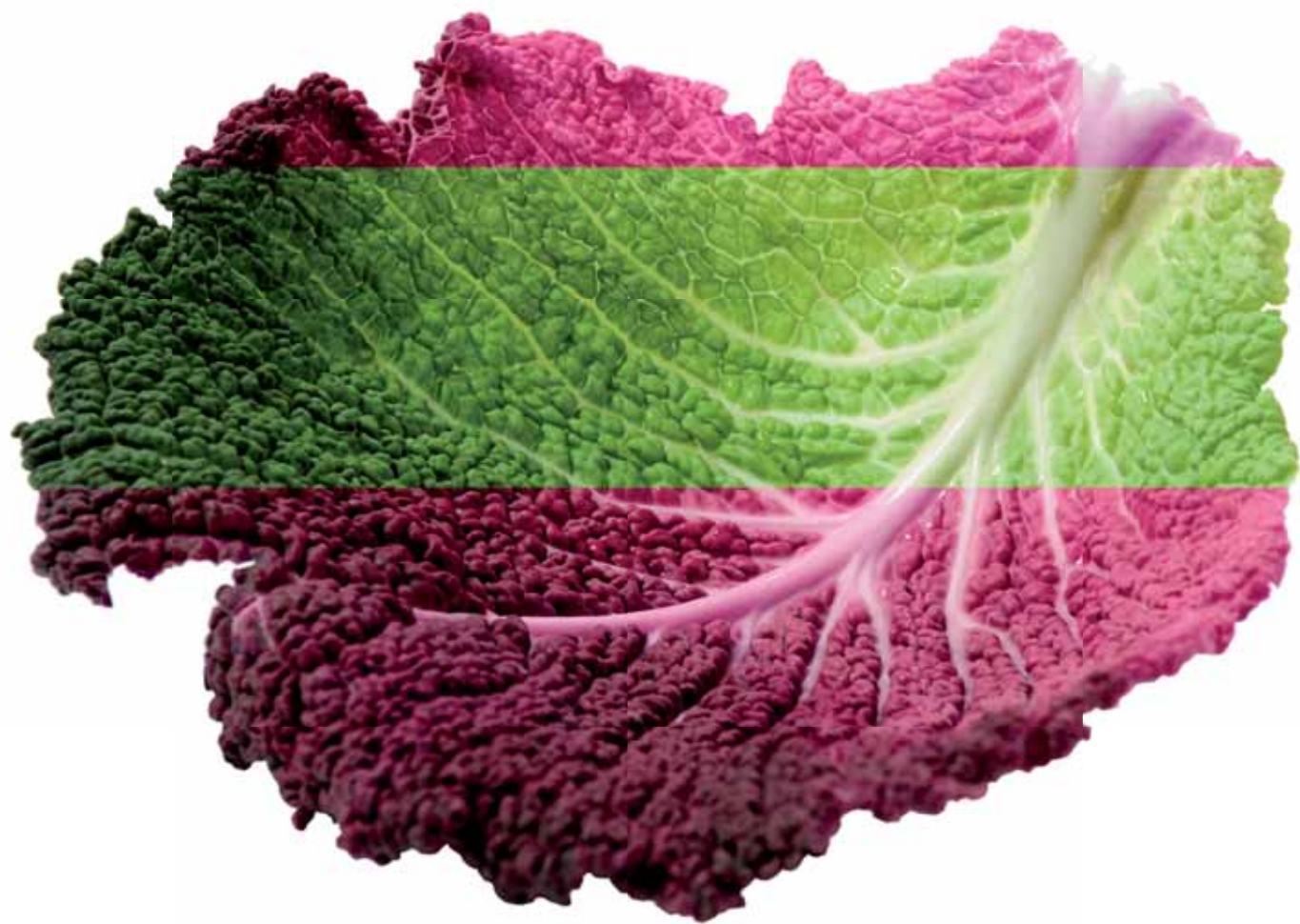
In the second half of the year, a project of technical assistance of the Transition Facility programme on the topic “Strengthening Food Safety Strategy through E-commerce Surveillance of Foodstuffs” was launched. The company ELSO PHILIPS Service Ltd. is the provider of the project. The aim of the project is to familiarize CAFIA employees with the issue of electronic business, namely with distribution of foodstuffs and food supplements through the Internet. Up to the present, the provider elaborated a comprehensive report on the issue of e-commerce. Other project activities will take place in the following year.

Other projects

In September 2007, another proposal for twinning project falling within the Transition Facility programme under title “Food Fraud – Strengthening Knowledge Base on Food Adulteration” was elaborated. The project was submitted to the Centre for Foreign Assistance of the MF for approval and submission to the EC. The aim of the project is to deepen knowledge of inspectors, methodists, and laboratory staff in the field of food adulteration and its detection.

In this year, a project on the topic “Training films for inspectors”, which was proposed a long time ago, moved forward unexpectedly. However, due to specification of priorities, the project was not recommended for financing by the Centre for Foreign Assistance of the MF. However, its content was ascertained as interesting by the CFA and was submitted to TAIEX for consultation in a shortened form. In the second half of the year, a meeting of CAFIA and TAIEX representatives took place and works on the scenario of the film focused on sampling of fresh fruit and vegetables, dried fruits were initiated.

The CAFIA also eagerly awaited the approval of the operational programme “Cross-Border Cooperation in the period 2007 – 2013” by the European Commission. This programme is one of the programmes of European territorial cooperation and it was finally approved by the very end of 2007. In the meantime, the CAFIA addressed possible partners in Bavaria, Saxony, and Slovakia with the aim to prepare the ground for joint projects. The CAFIA would like to implement this project in this programme period.



Vztahy s veřejností
Public Relations

Státní zemědělská a potravinářská inspekce dohlíží na nezávadnost a kvalitu potravin, ale ani při nejlepší vůli není schopna kontrolovat vše. Největší vliv na výrobce a obchodníky mají přece jen spotřebitelé a jejich nákupní chování. Současně chce inspekce pomoci těm provozovatelům potravinářských podniků, kteří chtějí dodržovat předepsané normy, ale sami se ve spleti potravinářských zákonů příliš neorientují. Z těchto důvodů má inspekce zaveden velmi flexibilní a efektivní systém komunikace s veřejností. Spotřebitelé, podnikatelé, ale i zástupci různých institucí se mohou na inspekci obracet



s žádostmi o informace nebo s podněty ke kontrole jakýmkoliv způsobem – osobně, mailem, telefonem či faxem. Žádný dotaz nezůstane nezodpovězen. Kromě toho inspekce sama oslovuje veřejnost prostřednictvím médií.

Během roku 2007 vydala Státní zemědělská a potravinářská inspekce 70 tiskových zpráv, což je o 31 více než v roce předcházejícím. Nárůst byl způsoben především dvěma kauzami, které v průběhu roku inspekce musela řešit. Z prosince roku 2006 přetrvával problém s výskytem nadměrného množství bakterie *Listeria monocytogenes* v potravinách (27 tiskových zpráv) a v srpnu také propukla kauza dioxinů v zahušťovadle E 412 původem z Indie (8 tiskových zpráv). Významný počet tiskových zpráv se také týkal kontrol doplňků stravy a kontrol prodeje burčáku; k oběma bylo vydáno 6 tiskových zpráv. Pouze ve dvou případech SZPI zveřejnila tiskové zprávy provozovatelů potravinářského podniku, kteří sami zjistili, že jejich zboží je nebezpečné nebo nevyhovuje platným normám.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is responsible for supervision of food safety and quality, however, even with the best will in the world, it is not possible to check everything. Consumers and their purchasing behaviour have the biggest impact on producers and retailers after all. At the same time, the Inspection Authority intends to help food business operators who want to observe prescribed standards, but who are not very well informed about the tangle of food legislation. For this reason, the CAFIA has introduced a very flexible and effective system of communication with the

public. Consumers, entrepreneurs, and also representatives of various institutions may address the Inspection Authority with request for information or suggestion for control in any way – in person, by e-mail, by phone or fax. No request remains unanswered. Besides this, the Inspection Authority addresses the public through media.

During 2007, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority issued 70 press releases which is by 31 more than in the previous year.

The increase was caused in particular by 2 cases which the Inspection Authority had to handle in the course of the year. From December 2006 the problem with the presence of *Listeria monocytogenes* in foodstuffs remained (27 press releases) and in August the case of dioxins in thickening agent E 412 originating from India broke out (8 press releases). A significant number of press releases also related to controls of food supplements and controls of sale of half fermented wine; 6 press releases were issued in connection with these 2 topics. There were only 2 cases in which the CAFIA published press releases, of food business operators who themselves found out that their goods are dangerous or do not comply with applicable standards.

In cooperation with the Ministry of Agriculture of the CR, the Inspection Authority organized 2 press conferences in Prague as well. During the first one, held on 4 May, journalists were informed that there were quality wines with faked documents on

Ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství ČR inspekce zorganizovala také dvě tiskové konference, obě v Praze. Na první z nich, uskutečněné 4. května, byli novináři informováni, že se na trhu objevují jakostní vína s padělanými doklady o zařazení, popřípadě zcela bez těchto dokladů. Druhá tisková konference z 13. srpna pak měla zmírnit paniku šířenou prostřednictvím médií kvůli kauze dioxinů v látce E 412. Mimo to se ústřední ředitel SZPI Ing. Jakub Šebesta zúčastnil tiskové konference Ministerstva zdravotnictví ČR, která se konala 1. února v Praze a na níž byly podány zevrubné informace o nebezpečí onemocnění listeriózou.

Média uveřejnila v průběhu roku bezmála pět tisíc příspěvků, v nichž se objevily informace týkající se činnosti SZPI. Tradičně největší počet, přesně 3 451 článků, otisky regionální deníky, 311 příspěvků přinesly celostátní deníky a 288 televize a rozhlas. Zbytek tvoří články ve zpravodajských týdenících, časopisech a odborných periodikách. Uvedená čísla přitom nezahrnují zprávy, reportáže a vstupy z regionálních rozhlasových a televizních stanic ani články menších regionálních periodik. Rovněž není k dispozici přehled, jak o SZPI informovaly internetové zpravodajské servery.

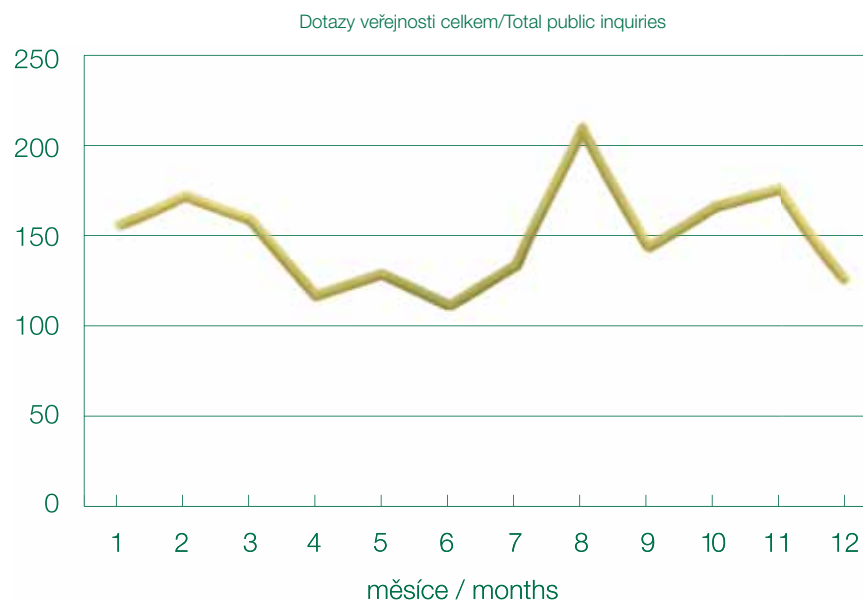
S mediální pozorností úzce souvisí i počet dotazů, které směřovaly na oddělení komunikace Ústředního inspektorátu. Projevilo se to zejména v srpnu, kdy zvýšený zájem médií o případ guarové gumy zapříčinil velký nárůst počtu dotazů jak od novinářů, tak především od spotřebitelů. V listopadu i prosinci se do výsledných počtů také promítá případ mandlí z USA s vyšším obsahem aflatoxinů, jež na hranicích zadržela Celní správa ČR, která o nich také informovala média. Dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, zodpovědělo v roce 2007 oddělení komunikace ÚI celkem 1 798 dotazů, jednotlivé inspektoráty pak vyřídili dohromady dalších 173 žádostí o informace.

Důležitým zdrojem informací pro veřejnost jsou také webové stránky Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Spotřebitelé zde najdou rady a tipy, na co si mají dávat pozor při nakupování potravin, firmy se zde dovědí o podmínkách, které musí při svém podnikání splňovat, nebo zde mohou najít mnohé potřebné formuláře. Novináři pak často citují některé starší tiskové zprávy a jiné informační články, popřípadě si z webových stránek mohou stáhnout fotografie výrobků, o nichž inspekce informuje ve svých tiskových zprávách.

classification or wines without these documents on the market. The aim of the second press conference of 13 August was to reduce the panic spread through the media and related to the case of dioxins in additive E 412. Furthermore, the Director General Jakub Šebesta took part in the press conference of the Ministry of Agriculture of the CR held on 1 February in Prague and during which detailed information on risk of the diseases caused by Listeria was presented.

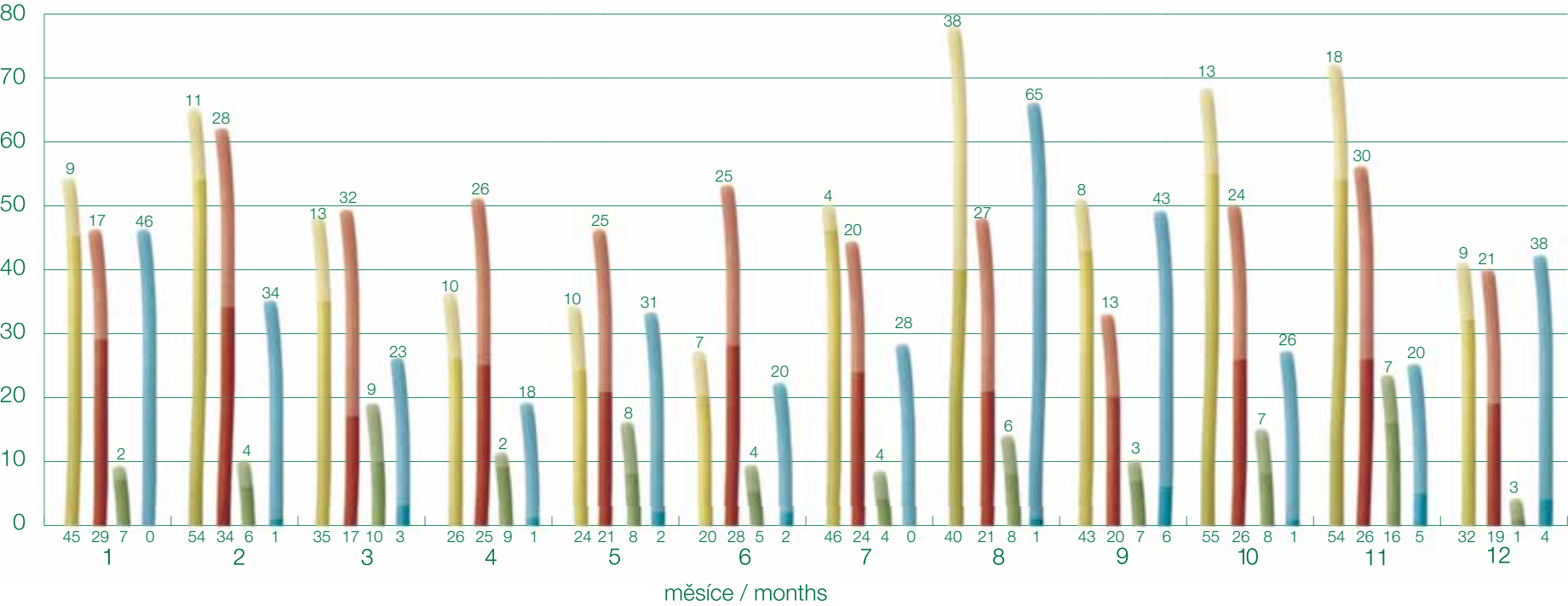
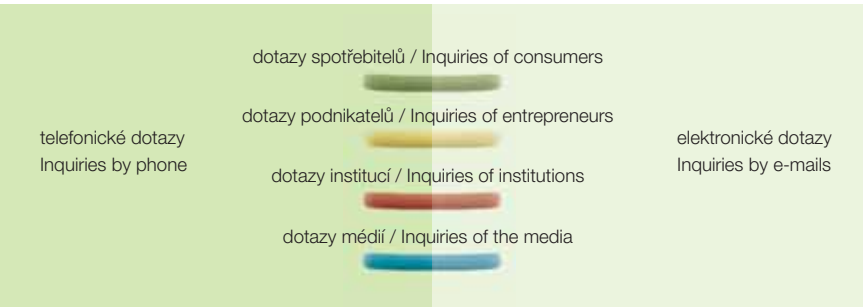
In the course of year the media published almost 5 000 reports in which information regarding the CAFIA appeared. Traditionally, the highest number, exactly 3451 articles,

Graf 4 č. 1 Počet dotazů směřujících na odd. komunikace ÚI v průběhu roku
Chart 4 No 1 Number of inquiries addressed to the Communication Unit of the Headquarters in the course of the year



Graf 4 č. 2 Dotazy veřejnosti vyřízené odd. komunikace ÚI (podle skupin tazatelů a podle formy dotazu)

Chart 4 No 2 Public inquiries processed by the Communication Unit of the Headquarters (by inquirer groups and form of inquiry)



V roce 2007 byla na web nově přidána rubrika Aplikace právních předpisů, v níž SZPI zveřejňuje některá svá stanoviska k nejasnostem v legislativě či k problematickým otázkám týkajícím se kontroly. Má pomoci zejména provozovatelům potravinářských podniků.

Zavedenou součástí webu se také stala Anketa; zatímco v jejích počátcích v roce 2006 na ní odpovídalo okolo 30 lidí, od dubna roku 2007 systém každý měsíc zaznamená okolo 150 odpovědí. Otázky ankety se zaměřují zejména na chování a zvyky spotřebitelů nebo zkoumají, jak je veřejnost spokojená s činností SZPI. Výsledky pak mohou sloužit jako jeden z podkladů pro další náplň webu, nebo dokonce pro plánování kontrol.

Tradičně nejnavštěvovanější rubrikou, a to i v unikátních přístupech i ve všech přístupech dohromady, jsou Aktuality, tedy vlastně články, které se čtenáři objeví na pomyslné titulní straně webu. Mezi další oblíbené rubriky patří Tiskové zprávy, Potravinový koutek, Právní předpisy, Přístupy ke kontrole nebo například rubrika inzertující volná pracovní místa na SZPI. Pravděpodobně kvůli dvěma důležitým tiskovým zprávám týkajícím se vína lidé oproti loňskému roku více navštěvovali rubriku Víno. Text, který se načte po kliknutí na tento odkaz, se stal vůbec nejnavštěvovanějším článkem celého webu.

were published in regional journals, 311 contributions were issued by nationwide journals, and 288 by TV and radio. The rest are articles in news journals and magazines and specialized periodicals. These numbers do not include reports, reportages and information published by regional radio and TV stations or smaller regional periodicals. Summary of information on the CAFIA published by internet news servers is also not available.

The number of inquiries addressed to the Communication Unit of the Headquarters is also closely connected with the attention of the media. This proved mainly in August when increased attention of the media related to the case of guar gum caused high increase in the number of inquiries both of journalist and in particular of consumers. In November and in December the case of almonds with a higher content of aflatoxins detained on the border by the Customs Authority of the CR, which also informed the media, reflected in the final numbers as well. According to Act No 106/1999 Coll., on free access to information, the Communication Unit answered 1 798 inquiries, Inspectorates then handled further 173 requests for information in 2007.

The website of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority also represents an important source of information for the public. Consumers can find here advices and tips what they should pay attention to when shopping, companies can find information on requirements which they have to comply with when running their business or they can find various necessary forms. Journalists often quote some older press releases and other articles or they can download photos of products on which the CAFIA informs through its press releases.

In 2007, a section "Application of Legislation" was added to the website in which the CAFIA publishes some of its statements regarding legislation or problematic issues concerning controls. The aim of this application is, in particular, to help food business operators.

The section "Inquiry" became a well-established part of the website; while at its beginnings in 2006, about 30 persons responded to this section, since April 2007, the system reports about 150 responses every month. The questions in particular focused on behaviour and habits of consumers or they investigate how the public is satisfied with activities of the CAFIA. Results can be used as a basis for another content of the website or even for planning of controls.

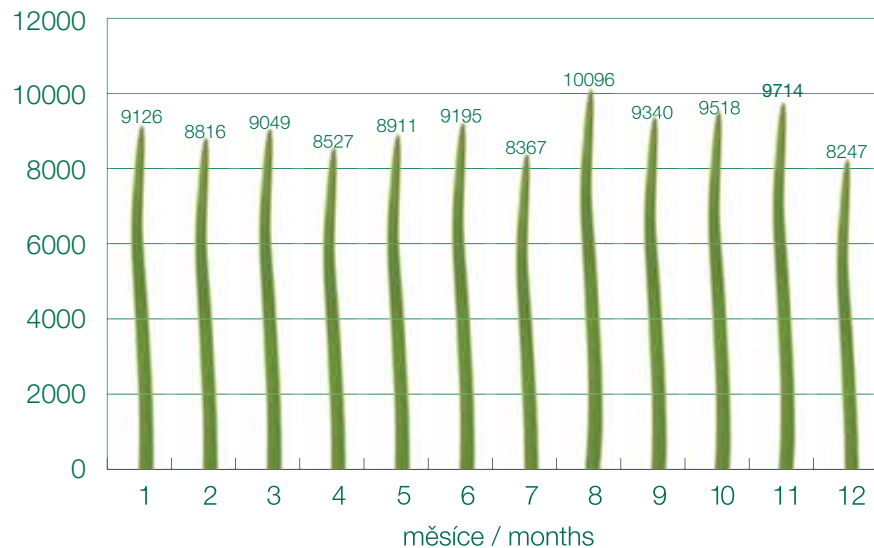
As traditionally, the most visited section was "News", both in unique visits and in total visits as well, thus articles which can be found on the imaginary front-page of the

Graf 4 č. 3 Počet unikátních přístupů na webové stránky

Chart 4 No 3 Number of unique website visits

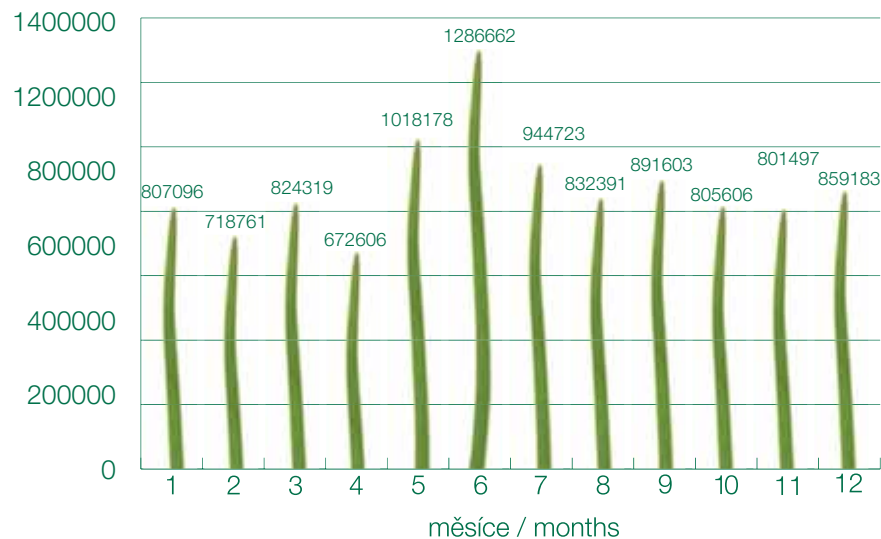
Poznámka: Do unikátních přístupů se všechny návštěvy webu jednoho uživatele (respektive z jednoho počítače) za měsíc započítávají pouze jako jeden přístup. Opakované přístupy jsou zahrnuty v grafu č. 4.

Remark: All visits of one user (or from one computer) in one month are considered as the unique visit. Repeated visits are included in Chart No 4.



Graf 4 č. 4 Celkový počet přístupů na webové stránky

Chart 4 No 4 Total number of website visits



website. "Press Releases", "Food Corner", "Legislation", "Approaches to the Inspection" or e.g. section announcing jobs available at the CAFIA belong to other popular sections. Probably due to 2 important press releases concerning wine, people visited the section "Wine" more frequently in comparison with the previous year. The text which displays after clicking on this link became the most visited article of the website at all.



Oblast lidských zdrojů
Human Resources

5.1 Interní komunikace

Pro management SZPI je interní komunikace důležitým prvkem řízení procesů uvnitř organizace. Cílem je sebevědomý, informovaný zaměstnanec, který plně chápe svoji úlohu v organizaci a který je schopen na sebe převzít část rozhodovacích schopností.

Stěžejním projektem v rámci interní komunikace v roce 2007 byla realizace veřejné zakázky Intranetový portál SZPI, který byl na konci roku spuštěn ke zkušebnímu provozu. Nový intranet SZPI je kombinovaným portálem spojujícím aplikace i informační obsah. Zajišťuje distribuci a sdílení dokumentů a informací uvnitř SZPI. Umožňuje všem zaměstnancům snadný přístup k informacím, které člení podle jejich obsahu, dále řídí přístup k těmto informacím a dokumentům a umožňuje také snadné vkládání a úpravu informací a dokumentů, jakož i možnost připojení dalších aplikací. Současně integruje a zpřístupňuje externí aplikace na jednom místě a obsahuje aplikace vytvořené na míru pro toto portálové prostředí.

Dalším zdrojem informací pro zaměstnance SZPI je interní zpravodaj vycházející každý měsíc jak v elektronické, tak i ve zjednodušené tištěné podobě. Obsahuje informace o aktuální činnosti SZPI, personální informace a zajímavosti ze světa potravinářství. Čtenáři zde najdou rozhovory se zajímavými osobnostmi SZPI nebo také informace o zajímavých vzdělávacích aktivitách. V roce 2007 byl Zpravodaj SZPI naposledy vydáván odděleně jako samostatné medium, od roku 2008 bude plně integrován do nového intranetového portálu.

Jako podpůrný prostředek pro zlepšení interní komunikace bylo i v roce 2007 využito společné setkání zaměstnanců SZPI. Již tradičně se uskutečnilo ve sportovním a vzdělávacím areálu v Seči na Chrudimsku. Zaměstnanci měli možnost poznat své kolegy nejen prostřednictvím mnoha teambuildingových aktivit, ale také během neformálních setkání, sportovních klání či společenského večera.

Vedení SZPI se však nezaměřuje pouze na stávající zaměstnance. Velmi dobře se osvědčil již několik let fungující seniorský program, který zahrnuje například předvánoční setkání s bývalými zaměstnanci SZPI, kteří stále jeví zájem o potravinářskou problematiku a aktuální situaci na SZPI.

5.1 Internal Communication

Internal communication represents an important tool for CAFIA management when managing processes within the organization. The aim is a confident, informed employee who fully understands his/her role in the organization and who is able to take on himself/herself part of decision-making competencies.

Implementation of the CAFIA intranet portal which was launched in trial run by the end of the year, was the principal project within internal communication in 2007. The new CAFIA intranet is a compound portal connecting application and information content as well. It ensures distribution and sharing of documents and information within the CAFIA. It enables all employees to easily access information divided according to its content, furthermore, it maintains access to information and documents and enables easy insertion and editing of information and documents as well as option of connection of other applications. At the same time, intranet integrates and makes external applications accessible at one place and contains applications tailored to this portal environment.

The internal magazine Zpravodaj SZPI, which is published every month both in electronic and simplified paper form, is another source of information for CAFIA employees. It contains information on current CAFIA activities, personnel information or interesting things from the field of food industry. Readers can find here interviews with personalities at the CAFIA or also information on interesting training activities. In 2007, it was for the last time when Zpravodaj was issued separately as an independent medium, from 2008, it will be fully integrated into the new intranet portal.

A joint meeting of CAFIA employees was also used in 2007 as a supporting tool for improving internal communication. As traditionally, it was held at the sporting and training premises in Seč at Chrudimsko. Employees had an opportunity to meet their colleagues not only through various teambuilding activities, but also during informal meetings, sporting competitions or a social evening.

However, the CAFIA management focuses not only on current employees. The senior programme, which has been held for several years and which includes for example Christmas meeting with former CAFIA employees still interested in the food issue and current situation at the CAFIA, proved very useful.

5.2 Vzdělávání zaměstnanců

Vzdělávání a rozvoj zaměstnanců byl v roce 2007 zajišťován v souladu se schváleným ročním plánem vzdělávání, a to zejména prostřednictvím externích vzdělávacích agentur. Část odborných akcí byla zajišťována prostřednictvím vlastních lektorů z řad zaměstnanců SZPI. V reakci na aktuální vzdělávací potřeby byl plán postupně rozšiřován o nové vzdělávací akce.

Největší pozornost byla věnována realizaci odborných školení pro různé cílové skupiny, zejména potom pro zaměstnance kontrolní sféry. Mezi prioritní témata roku 2007 patřilo jednotné školení zaměstnanců kontrolní sféry dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 a kurz „Manažer a auditor bezpečnosti potravin“ zakončený zkouškou.

Pozornost byla i nadále věnována zvyšování úrovně komunikačních dovedností, a to především prostřednictvím kurzů „Komunikační dovednosti“ a „Konflikty a jejich řešení“.

Významným prvkem vzdělávání byly i v tomto roce aktivity spojené s přípravou zaměstnanců zařazených do skupiny expertů, kteří byli vybráni na připravované předsednictví ČR v radě EU v prvním pololetí roku 2009. Pokračovala intenzivní institucionální a jazyková příprava zaměřená na rozšíření specifické slovní zásoby pro činnost v Evropské unii.

V roce 2007 se zaměstnanci průběžně účastnili prezenčních i e-learningových kurzů pořádaných Institutem státní správy, jejichž cílem bylo zajistit kvalitní vzdělávání zaměstnanců správních úřadů a zvýšit efektivnost a výkonnost celé státní správy.

Vzhledem k připravovanému systému hodnocení zaměstnanců SZPI byla zahájena realizace kurzů „Vedení hodnotícího rozhovoru“ zaměřených právě na tuto problematiku.

V roce 2007 se zaměstnanci zúčastnili celkem 355 vzdělávacích akcí.

SZPI i nadále organizovala jazykové kurzy pro své zaměstnance, především však přispívala na jazykovou výuku v externích kurzech. Celkem bylo na vzdělávání v roce 2007 vynaloženo 3 605 tis. Kč.

5.2 Personnel Training

In 2007, employee training and education programmes were ensured in accordance with approved annual training plan, mainly by external training agencies. Part of specific activities was ensured by our own lecturers. As a reaction on current educational needs, the plan was gradually extended by new training activities.

The highest attention was paid to special trainings intended for various target groups, in particular for employees of the inspection sphere and provided by external training agencies. Unified training of employees of the control sphere in accordance to Regulation of the European Parliament and the Council (EC) No 882/2004 and course “Manager and auditor of food safety” concluded by an exam belonged to prior topics of 2007.

Attention was again paid to increasing the level of communication skills, namely by means of courses “Communications skills” and “Conflicts and their solution”.

Activities preparing employees involved in the group of experts who were chosen for prepared presidency of the CR in the European Council in the first half of 2009 presented a very significant component of the training. In this year, an intensive institutional and linguistic preparation focused on broadening of specific terminology for activities in the European Union continued.

In 2007, CAFIA employees continuously participated both in common and e-learning courses organized by the Institute of State Administration whose aim was to ensure quality education of employees of state administration bodies and increase effectiveness and efficiency of the state administration as a whole.

In regard of planned assessment of CAFIA employees, courses “Conducting assessment interview” focusing on this issue were launched.

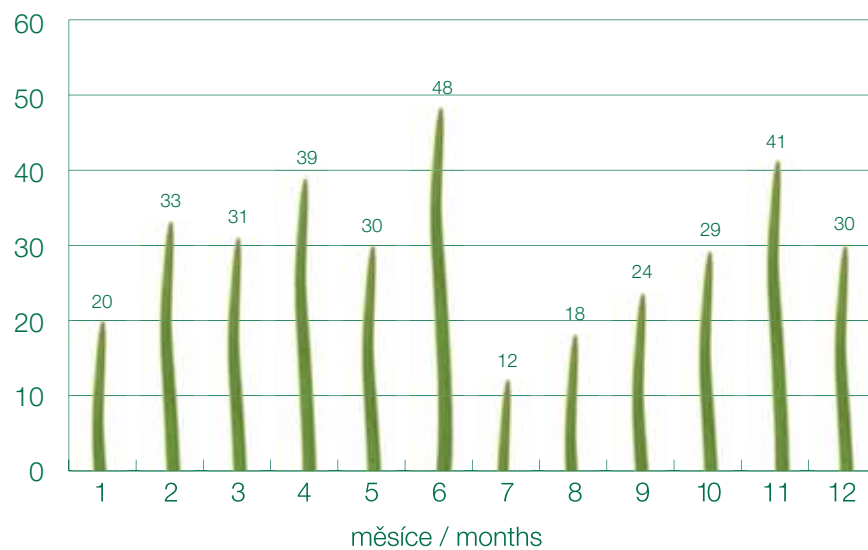
In 2007, CAFIA employees participated in 355 training activities.

The CAFIA again organized language courses for its employees, first of all, CAFIA contributed to language in external courses. In total, CZK 3,605,000 was spent on training in 2007.



Graf 5.2 Rekapitulace počtu vzdělávacích akcí za rok 2007

Chart 5.2 Summary of the number of training activities in 2007



Tabulka 5.2 Jazykové znalosti zaměstnanců ke dni 31.12. 2007

Table 5.2. Linguistic knowledge by 31.12.2007

	anglický jazyk / English language	francouzský jazyk / French language	německý jazyk / German language
úroveň 1 – mírně pokročilí / level 1 – intermediate	69	6	13
úroveň 2 – středně pokročilí / level 2 - upper-intermediate	51	5	7
úroveň 3 – vysoce pokročilí / level 3 – advanced	27	4	5
Celkem / Total	147	15	25



Zpráva o hospodaření

Report on the Financial Management

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

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

* překročení ve výši 167 tis. Kč o použití náhrad za pojistná plnění od pojišťoven

** překročení ve výši 6 645 tis. Kč o použití prostředků rezervního fondu SZPI

* Overrun in the amount of 167 000 CZK due to using reimbursements of insurance benefits from insurance companies.

** Overrun in the amount of CZK 6 645 000 CZK due to using resources from the CAFIA reserve fund

Rozpočet příjmů – závazné ukazatele / Revenue budget – Binding indicators	Rozpočet schválený / Budget approved	Rozpočet po změnách / Budget after modification	Skutečnost / Reality
Příjmy OSS celkem / Revenue OUS - total	3 000	3 000	3 521
Rozpočet výdajů / Expenditure budget			
1. Běžné výdaje OSS celkem / Current expenditures OUS - total	267 735	282 955	283 122
v tom: platy zaměstnanců a ost. platby za prov. práci / Including: employee salaries and other remuneration for work done	136 321	142 297	142 297
z toho: státní správa / Including state administration	136 321	142 297	142 297
platy zaměstnanců / employee salaries	135 105	140 931	140 931
povinné pojistné placené zaměstnavatelem / compulsory insurance premiums paid by employer	47 712	49 751	49 751
převod fondu kult. a soc. potřeb / transfer to the Fund for Cultural and Social Needs	2 702	2 818	2 818
účelové a ostatní běžné výdaje / single-purpose and other current expenditures	81 000	88 089	88 256*
2. Kapitálové výdaje OSS celkem / Capital expenditures OuS	55 000	65 960	72 605**
Úhrn výdajů (1 a 2) / Expenditures total (1 and 2)	322 735	348 915	355 727
Počet zaměstnanců / Number of Employees	502	507	484,89
Průměrný plat (v Kč) / Average salary (in CZK)	22 428	23 164	24 220





Zkratky a vysvětlivky

Abbreviations and Explanations

AESAN	Španělský úřad bezpečnosti potravin (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutricion)	Spanish Food Safety Authority (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutricion)
APN	Připojení notebooku přes mobilní telefon (Acces Point Name)	Laptop connection through mobile phone (Acces Point Name)
BIP	Místa hraniční kontroly	Border inspection point
Brilantní modř FCF	Přídavná látka patřící mezi barviva (E 133)	
Brilliant blue FCF		Additive belonging to colours (E 133)
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CFA MF		Centre for Foreign Assistance of the Ministry of Finance
COREPER	Výbor stálých zástupců vlád členských států EU (Comité des représentants permanents)	Permanent Representatives Committee of the Member States' ambassadors (Comité des représentants permanents)
CR		Czech Republic
CSL	Výkonná agentura britského ministerstva životního prostředí, potravin a venkova (Central Science Laboratory)	Executive agency of the British Ministry of Environment, Food and Rural Affairs (Central Science Laboratory)
CZP MF	Centrum pro zahraniční pomoc Ministerstva financí	
ČIA	Český institut pro akreditaci	
ČR	Česká republika	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří	Standard laying down general requirements for assessing compliance for qualification of testing and calibration laboratories
DHEA	Dehydroepiandrosteron	Dehydroepiandrosterone
EC		European Commission / European Communities
EEC		European Economic Community
EHS	Evropské hospodářské společenství	
EIPA	Evropský institut pro veřejnou správu	European Institute of Public Administration
EK	Evropská komise	
ENCA	Projekt posílení kapacity SZPI	Enhancing the Capacity of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority
ENGL	Evropská síť laboratoří analyzujících GMO	European Network of GMO Laboratories
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
FAO	Organizace OSN pro výživu a zemědělství	Food and Agriculture Organisation of UN

FAPAS	Mezinárodní testování způsobilosti laboratoří – chemické analýzy potravin	The Food Analysis Performance Assessment Scheme - chemical analyses of foodstuffs
FEPAS	Mezinárodní testování způsobilosti laboratoří – mikrobiologické rozborů potravin	The Food Examination Performance Assessment Scheme - microbiological examination of foodstuffs
FIT-PTS		Food analysis using Isotopic Techniques - Proficiency Testing Scheme
FLEP	Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi	Food Law Enforcement Practitioners
FSA	Britská agentura pro potraviny	Food Standard Agency (Great Britain)
FVO	Potravinářský a veterinární ústav (Irsko)	Food Veterinary Office (Ireland)
GC/MS	Plynový chromatograf s hmotnostním detektorem	Gas chromatograph with mass spectrometer
GeMMA	Testování způsobilosti laboratoří provádějících analýzy geneticky modifikovaných materiálů	Genetically Modified Material Analysis Scheme (Testing of laboratories performing analyses of genetically modified materials)
GMO	Geneticky modifikované organismy	Genetically modified organisms
GSM	Globální systém mobilní komunikace	Global System for Mobile Communication
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system
HT toxin	Trichothecenový mykotoxin produkovaný plísní rodu <i>Fusarium</i> spp.	Trichothecene mycotoxin produced by <i>Fusarium</i> spp.
CHEK	Systém mezinárodních testů způsobilosti v rámci organizace IAEA (International Atomic Energy Agency)	Chemical and Quality Assurance - System of international proficiency testing within the IAEA (International Atomic Energy Agency)
ICT		Institute of Chemical Technology, Prague
ILA		Information System Inspection and Laboratory Activities
IPH		Institute of Public Health
IRMS	Izotopový hmotnostní spektrometr	Isotopic Ratio Mass Spectrometry
IS	Informační systém	Information System
JRC	Společné výzkumné středisko Evropské komise	Joint Research Centre of the European Commission
KLČ	Informační systém Kontrolní a laboratorní činnost	
LC-MS	Kapalinový chromatograf s hmotnostně spektrometrickým detektorem	Liquid chromatograph with mass spectrometry detector
LC/MS/MS	Kapalinový chromatograf s hmotnostním spektrometrem na principu trojitého kvadrupolu	Liquid chromatograph with mass spectrometer on the principle of triple quadrupole
LL RICE 601	Geneticky modifikovaná rýže	Genetically modified rice
MA		Ministry of Agriculture

MF	Ministerstvo financí ČR	Ministry of Finance
MTZL	Mezilaboratorní testování způsobilosti laboratoří	
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
N	Nevyhovující hodnocené šarže	
NFA	Švédský kontrolní úřad	National Food Administration - Swedish control authority
NRL	Národní referenční laboratoř	National Reference Laboratory
OS	Operační systém	Operation System
OSS	Organizační složka státu	
OUS		Organizational Unit of the State
PAH		Polycyclic Aromatic Hydrocarbons
PAU	Polycyklické aromatické uhlovodíky	
PC	Osobní počítač	Personal Computer
PCB	Polychlorované bifenyls	Polychlorinated biphenyls
PCMCIA	Karta pro datový přenos	Personal computer Memory Card International Association
PHARE	Program přípravy institucí veřejné správy na vstup do EU	Poland and Hungary Aid for Restructuring of the Economies
Ponceau 4R	Syntetické přídatné barvivo E 124	Synthetic colour E 124
PRES	Předsednictví ČR v radě EU	Presidency of the Council of the European Union
PS	Pracovní skupina	
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RKS	Resortní koordinační skupina	
SAIF		State Agriculture and Intervention Fund
SIDC		State Institute for Drug Control
SNIF-NMR	Nukleární magnetická rezonance izotopových poměrů	Site-Specific Natural Isotope Fractionation - Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
SPS	Databáze sanitárních a fytosanitárních opatření	Sanitary and Phytosanitary Database
SR	Slovenská republika	
SÚKL	Státní ústav pro kontrolu léčiv	
SVI		State Veterinary Institute

SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZIF	Státní zemědělský a intervenční fond	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
TAIEX	Úřad pro výměnu informací o technické pomoci, Generální ředitelství pro rozšíření, Evropská komise	Technical Assistance Information Exchange Unit
T2 toxin	Trichothecenový mykotoxin produkováný plísní rodu <i>Fusarium</i> spp.	Trichothecene mycotoxin produced by <i>Fusarium</i> spp.
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
USA	Spojené státy americké	United States of America
VPN	Virtuální privátní síť	Virtual Private Network
VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	
WADA	Světová antidopingová agentura	World Anti-Doping Agency
VWA	Nizozemský kontrolní úřad	Voedsel en Waren Autoriteit - Dutch control authority
WHO	Světová zdravotnická organizace	World Health Organisation
WSUS	Služba zajišťující aktualizaci softwaru pro operační systémy Microsoft Windows	
WTO	Světová obchodní organizace	World Trade Organisation
ZÚ	Zdravotní ústav	

