

A large, stylized black silhouette of a tree with many branches and leaves, positioned diagonally across the page. The tree's trunk and main branches run from the bottom left towards the top right. The leaves are represented by simple, rounded shapes at the ends of the branches.

2016

výroční zpráva
annual report

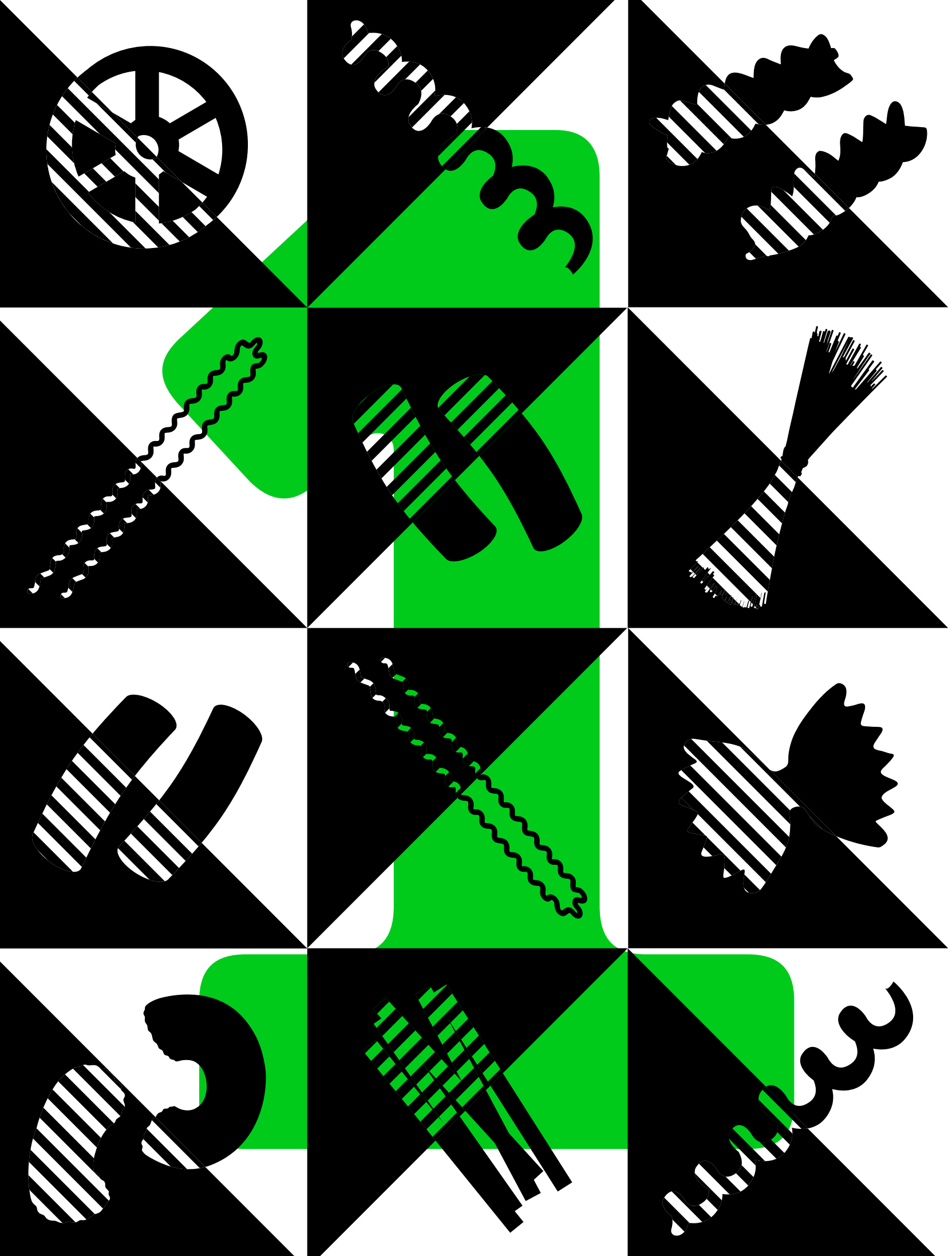
2016

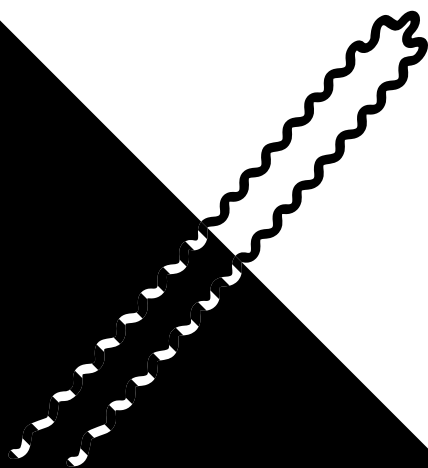
výroční zpráva / annual report

Obsah / Contents

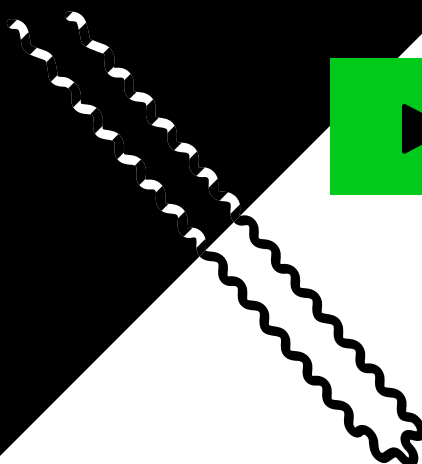
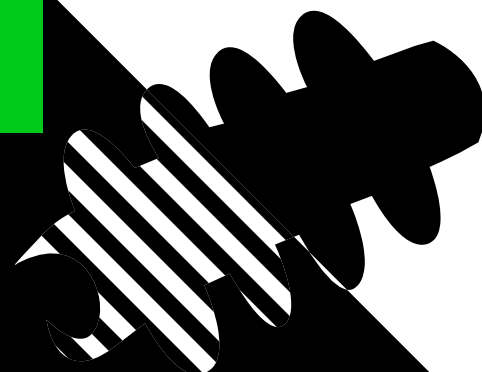
1	► Úvod / Introduction	5
2	► Výsledky činnosti inspekce / Results of inspections	9
2.1	Kontrolní činnost / Inspection activities	10
2.1.1	Zaměření kontrolní činnosti v roce 2016 / Focus of inspection activities in 2016	10
2.1.2	Celkové přehledy výsledků kontroly / Overall summaries of inspection results	12
2.1.3	Kontrola mikrobiologických požadavků / Inspection of microbiological requirements	14
2.1.4	Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek / Summary of the inspection of selected groups of inorganic substances	18
2.1.5	Kontrola označování a jakosti potravin / Inspection of food labelling and quality	19
2.1.6	Kontroly tematické a mimořádné / Thematic and ad-hoc inspections	20/21
2.1.7	Kontrola výroby / Inspection of production	36
2.1.8	Kontrola obchodu / Trade inspections	37
2.1.9	Podněty ke kontrole / Complaints resulting in inspections	39/38
2.1.10	Opatření / Sanctions	39
2.1.11	Kontrola reklamy / Inspection of advertisement	40
2.1.12	Kontrola internetového obchodu / Inspections of Internet trade	40/41
2.1.13	Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU / Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries according to EU regulations	41
2.1.14	Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. / Inspection of information obligation pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.	45
2.1.15	Kontroly ve společném stravování / Inspections in public catering facilities	46
2.2	Laboratorní činnost / Laboratory activities	48
2.2.1	Mezilaboratorní porovnávací testy / Inter-laboratory proficiency testing	49
2.2.2	Systém databanky analytických hodnot vín / System of the database for analytical values of wine	51/50
2.3	Certifikační činnost / Certification activities	52

2.4	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) / Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	53
2.5	Systém správní pomoci a spolupráce (AACS) / The Administrative Assistance and Cooperation System (AACS)	54/56
2.6	Informační a komunikační systém / Information and Communication System	57
2.7	Činnost v oblasti legislativy / Legislation	60
2.7.1	Tvorba a připomínkování právních předpisů / Drafting and commenting on legal regulations	60
2.7.2	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU / Participation in meetings of working groups of the European Commission and Council of the EU	61/62
2.7.3	Činnost právní / Legal activities	62
2.8	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR / Cooperation with other public administration bodies and institutions in the Czech Republic	63
2.9	Systém managementu jakosti / Quality management system	65
3	► Mezinárodní vztahy / International relations	67
3.1	Mezinárodní spolupráce / International cooperation	68
3.2	Mezinárodní projekty / International projects	70
4	► Vztahy s veřejností / Public relations	73
5	► Oblast lidských zdrojů / Human resources	87
5.1	Interní komunikace / Internal communication	88
5.2	Vzdělávání zaměstnanců / Employee training	90
6	► Zpráva o hospodaření / Business report	93
7	► Závěr / Conclusion	97
8	► Zkratky a vysvětlivky / Abbreviations and explanations	109

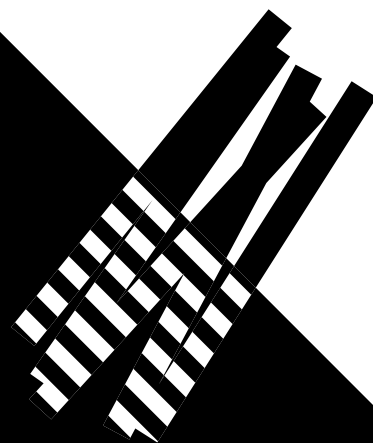
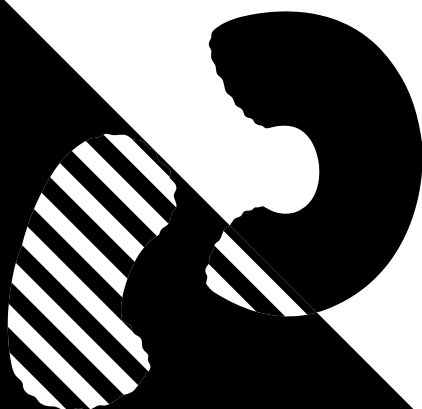
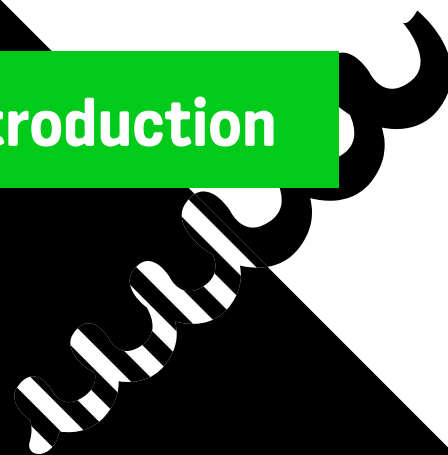




▶ **úvod**



▶ **introduction**



Vážení přátelé,

výroční práva o činnosti za rok 2016, která se Vám právě dostává do rukou, je uceleným a komplexním přehledem o aktivitách Státní zemědělské a potravinářské inspekce v předešlém roce. Její systémové zpracování umožňuje čtenářům z řad odborné i laické veřejnosti nalézt potřebné informace nejen o výsledcích kontrol jako takových, ale také o dalších souvisejících důležitých činnostech úřadu. Z faktů, údajů a čísel uvedených ve zprávě je zjevné, že výkony Státní zemědělské a potravinářské inspekce byly na velmi vysoké úrovni a to je cenné už jen proto, že se stále zvyšují požadavky na jejich kvalitu a schopnost pružně reagovat na situaci na trhu.

Z celé řady událostí roku 2016 byla v životě potravinářské inspekce jedna zcela výjimečná. V říjnu jsme si připomenuli 30. výročí vzniku úřadu v podobě, jak ho známe dnes. A protože výjimečná událost je příležitostí pro výjimečné setkání, zorganizovali jsme v prostorách ústředního inspektorátu důstojné setkání významných hostů a došlo také na společné setkání zaměstnanců. To vše bylo spojeno s charitativní akcí, v rámci které se podařilo získat přes 180 tisíc Kč na projekt „Obědy pro děti“. Na okamžik jsme se tak zastavili a ohlédli zpět proto, abychom vnímali vědomí soudržnosti a ztotožnění se s pravidly, principy a filosofií úřadu. Přispělo to jistě k pozitivnímu pohledu dopředu.

S potěšením využívám této příležitosti a děkuji za otevřenou a tvůrčí spolupráci všem partnerům, s kterými při plnění úkolů a naplňování cílů v průběhu celého roku pravidelně komunikujeme. Jsou to samozřejmě instituce v rámci státní správy v čele s Ministerstvem zemědělství, ostatní dozorové orgány, dále nevládní organizace, svazy, sdružení a v neposlední řadě představitelé zákonodárné moci. Všechny tyto společné aktivity vedou k vytvoření čitelných, transparentních a efektivních podmínek pro provádění úřední kontroly a tím k co nejvyšší ochraně spotřebitelů a také korektně podnikajících provozovatelů potravinářských podniků.

Mé poděkování však patří zejména všem kolegům napříč celým úřadem. To díky jejich úsilí a vzájemnému pozitivnímu ovlivňování podle přísloví „kdo chce druhé zapalovat, musí nejdříve sám hořet“ je Státní zemědělská a potravinářská inspekce pevně zakotvena v systému úředních kontrol a může tak plnohodnotně plnit své povinnosti.

Martin Klanica
ústřední ředitel

Dear friends,

The annual activity report for 2016, which you are holding in your hands, is a self-contained and comprehensive overview of the activities carried out by the Czech Agriculture and Food Inspection Authority in the previous year. Its systemised processing allows readers from the ranks of experts and the general public to find useful information not only about the results of inspections as such, but also about the Authority's other related important activities. It is evident from facts, data and figures provided in the report that the activities of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority were carried out on a superior level, which is valuable if only because continuously increasing demands on their quality and ability to react to flexibility to the market situation.

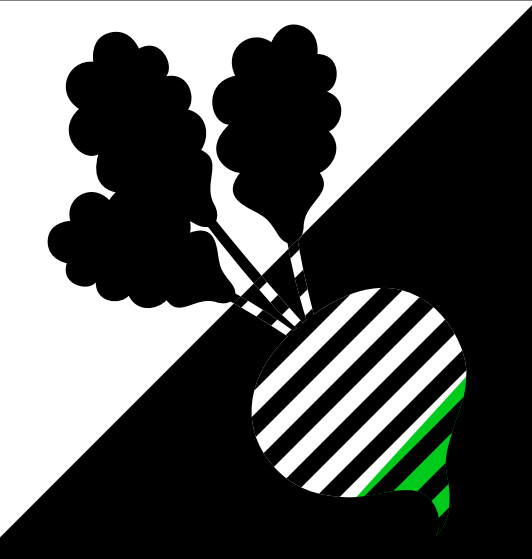
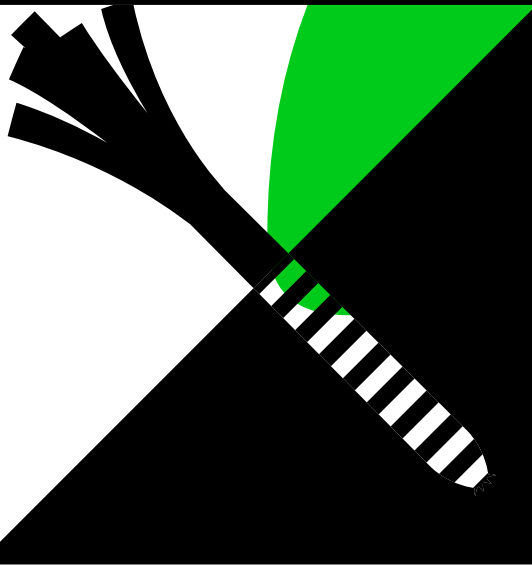
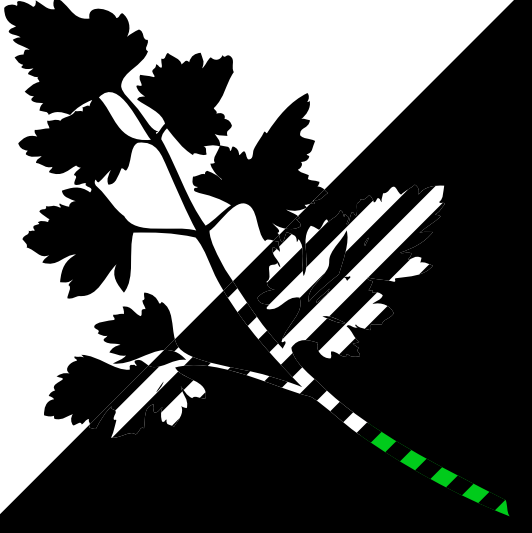
Of all the events of 2016, there was one truly exceptional one in the life of the Authority. In October, we celebrated the 30th anniversary of the foundation of the Authority as we know it. And because an exceptional event is a good occasion for an exceptional meeting, we organised a dignified gathering of important guests at the premises of the Headquarters, as well as a joint meeting for employees. All this was paired with a charity event in which we managed to collect over CZK 180,000 for the "Lunch for Children" project. We thus took a moment to stop and look back, in order to perceive the conscious cohesion and identification with the rules, principles and philosophy governing the Authority. Undoubtedly, it also contributed to a positive outlook.

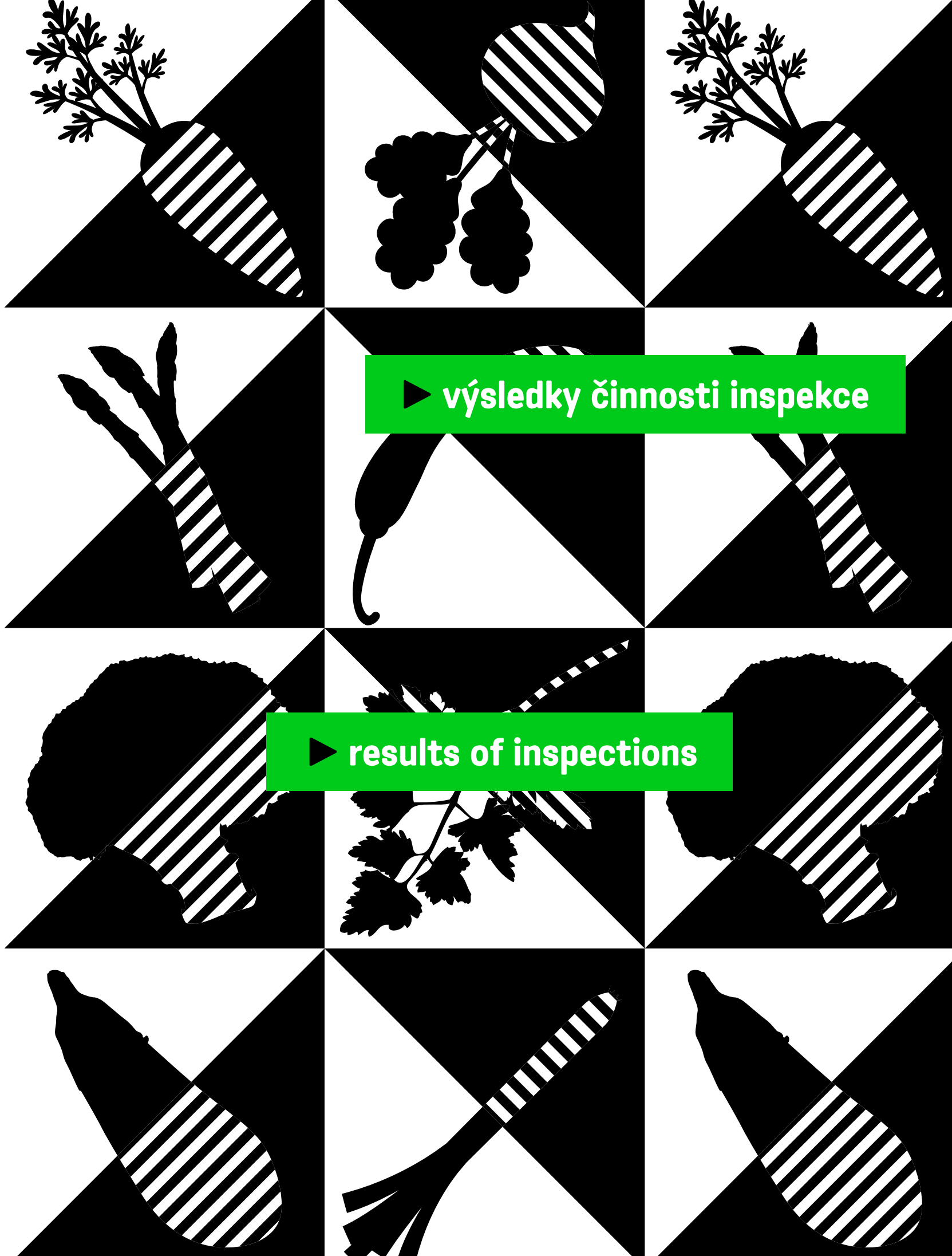
It is with pleasure that I take this opportunity to thank all our partners, with whom we regularly communicate throughout the year in performing our tasks and meeting our objectives, for their open and creative cooperation. These are of course bodies of public administration, with the Ministry of Agriculture in the forefront, other supervisory bodies, non-governmental organisations, unions, associations and not least the representatives of legislative power. All of these joint activities lead to the creation of legible, transparent and effective conditions for conducting official inspection and thereby to the highest level of protection for consumers and food industry operators who conduct their business in a fair manner.

Above all, my gratitude belongs to all my colleagues in the Authority. It is thanks to their efforts and mutual positive influence in the spirit of the proverb "what you wish to ignite in others must first burn within yourself" that the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is firmly anchored within the official inspection system and can thoroughly perform its duties.

Martin Klanica
Director General







▶ výsledky činnosti inspekce

▶ results of inspections

2.1 Kontrolní činnost

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2016

Potraviny jsou nejdůležitějším výstupem agrárního a potravinářského průmyslu. Jejich dostupnost, kvalita a bezpečnost při zachování mimoprodukčních funkcí krajiny jsou prvořadým veřejným zájmem.

SZPI je v České republice jediným dozorovým orgánem, který má kontrolu potravin a tabákových výrobků jako svoji hlavní a jedinou funkci. S ohledem na důležitost zachovat na českém trhu vysokou míru bezpečnosti a kvalitu potravin umožňuje tato vysoká specializace soustředit veškeré síly SZPI pouze do výše uvedené oblasti a využívat přidělené prostředky nejen k vlastní kontrole, ale také se intenzivně věnovat vývoji nových kontrolních postupů a metod.

Kontrolní činnost SZPI v roce 2016 vycházela ze zásad obsažených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR pro léta 2016–2018. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření a rozvoj kontrolní činnosti SZPI, byla Střednědobá koncepce SZPI. Prioritou je tak kontrola bezpečnosti potravin a kontrola toho, zda nejsou uváděny na trh potraviny falšované.

Zvláštní okolností, ovlivňující zaměření kontrolní činnosti, je postupné a silící povědomí spotřebitelů v České republice o kvalitě a bezpečnosti českých potravin. Stále větší podíl spotřebitelů je schopen a ochoten za kvalitní potraviny zaplatit také adekvátní cenu a při nákupu se zajímá o původ potravin. Kontrola pravdivosti údaje o místě výroby je běžnou součástí kontrolní praxe, která je zaměřena především na komodity, u nichž jsou stále zjišťovány nedostatky. Namátkově lze uvést víno nebo ovoce a zeleninu, zvláště pak český česnek nebo meruňky. Podvody v deklarovaném původu jsou průměrným spotřebitelem obtížně zjistitelné a újma, kterou tím utrpí, jakož i újma učiněná tuzemským výrobcům, je značná. Důsledky takové činnosti jsou pro provozovatele nedodržující právní řád pak velmi citelné.

V roce 2016 dopadla v celé své vážnosti na české výrobce krize ve výrobě mléka a mléčných výrobků. Tomu byla i přizpůsobena kontrolní činnost SZPI, která byla u mléčných výrobků zaměřena na to, zda v době relativního nadbytku mléka přesto nejsou nabízeny ošizené mléčné výrobky. Bohužel v maloobchodech byla zjištěna řada případů, kdy i přes dostatek relativně levné suroviny někteří zahraniční výrobci nedodržovali stanovené jakostní požadavky.

2.1 Inspection activities

2.1.1 Focus of inspection activities in 2016

Foodstuffs are the most important output of the agricultural and food industry. Their availability, quality and safety whilst preserving the non-productive function of the landscape are a primary public interest.

CAFIA is the sole supervisory body in the Czech Republic whose chief, and sole, function is to inspect foodstuffs and tobacco products. Due to the importance of maintaining a high degree of food safety and quality on the Czech market, this high specialisation allows the Authority to concentrate all its efforts solely on the aforementioned areas and utilise its allotted resources not only for its own inspection activities, but also to work intensively on the development of new inspection procedures and methods.

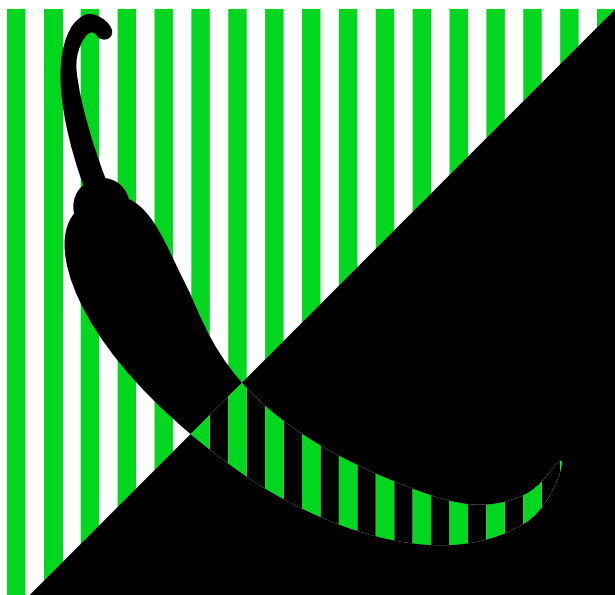
Inspection activities carried out by CAFIA in 2016 were based on the principles contained in the Single Integrated Multi-annual National Control Plan for the Czech Republic for the Years 2016–2018. The second strategic document that specifies the focus and development of CAFIA control activities was the CAFIA Medium-Term Concept. The priority of inspections is to inspect food safety and ascertain that adulterated foods are not placed on the market.

A special circumstance that influences the focus of inspection activities is the gradually strengthening awareness among consumers in the Czech Republic of the quality and safety of Czech foodstuffs. An increasing share of consumers is capable and willing to pay an adequate price for quality foodstuffs and takes an interest in the origin of foods when shopping. Control of the veracity of data about the place of production is a common part of inspection practice, aimed primarily at commodities where deficiencies are consistently identified, for instance wine or fruit and vegetables, especially Czech garlic and apricots. Fraud in declared origin is difficult to identify for an average consumer and the loss incurred both by the consumer and domestic producers is considerable. The results of such activity are significant for operators who do not comply with legislation.

In 2016, the crisis in the production of milk and dairy products struck Czech producers in all its seriousness. The inspection activity of CAFIA was adapted accordingly, focusing in the case of dairy products primarily on whether fraudulent dairy products were being offered despite a relative surplus of milk. Unfortunately, a number of cases were identified in the retail network where foreign producers failed to meet the stipulated quality requirements despite a sufficiency of relative affordable ingredients.

Pokračovala také kontrola provozovatelů potravinářských podniků působících ve společném stravování. A stejně jako v roce 2015 byly opakovaně zjišťovány značné problémy ve fungování těchto podniků. Některé byly tak závažné, že výsledkem úřední kontroly bylo uložení opatření, kterým byl vydán zákaz dalšího provozování příslušných prostor. Zarážející je skutečnost, kolikrát to bylo z důvodu výskytu škůdců, zejména hlodavců. I přes medializaci výsledků kontrolní činnosti, která pravidelně obsahovala informace o uzavřených provozovnách společného stravování, jsou tyto nedostatky zjišťovány stále. Kromě kontroly hygienických podmínek v provozech společného stravování byly zde realizovány také další kontroly, z nichž lze uvést kontrolu přítomnosti alergenů v pokrmech. Tato kontrola zjistila vysoké procento pokrmů, které obsahovaly nedeklarovaný alergen. Prakticky se tak možná projevila určitá tvořivost provozovatelů, nebo jejich zaměstnanců, kteří dle provozních podmínek operativně zaměňují používané suroviny pro přípravu pokrmů, aniž by si pokaždé uvědomili možná rizika spočívající v odlišném složení takové alternativy. V roce 2016 se podařilo dostat na novou kvalitativní úroveň kontrolu pravdivosti deklarovaných objemů nápojů. Nyní jsou všechny inspektoráty SZPI vybaveny odpovídajícími pomůckami pro měření objemu nebo hmotnosti prodávaných nápojů a na základě dosavadních zkušeností s tímto typem kontrol došlo také k odpovídajícímu vývoji kontrolní metody. Novinkou roku 2016 bylo zavedení nové kontrolní metody kvality olejů používaných při fritování, které jsou nyní při kontrolách hodnoceny nejen senzoricky, ale také analyticky s ohledem na obsah triacylglycerolů. Kontrola fritovacích olejů zjistila, že situace v provozech společného stravování není zcela bezchybná. Jako nevyhovující bylo hodnoceno deset procent kontrolovaných fritovacích olejů.

Největší počet kontrol byl proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovujících potravin zjišťovaných při kontrolách je přibližně sedmkrát vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců. A to je dlouhodobým trendem. I když od zástupců maloobchodu jsou často vznášeny námitky, že za zjištěné nedostatky mohou výrobci, ve většině případů jde vina na vrub obchodníkům. Většina těchto nedostatků vzniká až v obchodě a namátkově lze uvést například čerstvé ovoce



Inspection of food enterprise operators involved in public catering facilities also continued. As in 2015, considerable problems in the operation of these enterprises were repeatedly identified. Some were so severe that the result of official inspection was the imposition of a measure banning further operation of the premises in question. A striking fact is how often the reason was the occurrence of pests, especially rodents. Despite released information on inspection activity results including closed public catering establishments, these deficiencies continue to be identified. In addition to inspections of hygiene conditions at public catering facilities, other inspections were carried out, for instance the inspection of allergens in meals. This inspection identified a high percentage of meals which contained an undeclared allergen. In practicality, this may be an expression of creativity of the operators or their employees, who operatively substitute the ingredients used to prepare meals based on momentary operating conditions, without always being aware of the risks involved in the different composition of this substitute. In 2016, a new quality level was achieved in terms of the veracity of declared beverage volumes. All CAFIA Inspectorates are now equipped with adequate instruments to measure the volume or weight of sold beverages, and based on the experience with this type of inspection to date, there has been a commensurate development in inspection methods. A novelty in 2016 was the implementation of a new method for inspecting the quality of oils used for frying, which are now subjected not only to sensory testing but also to analytic testing with regard to the content of triglyceride. The inspection of frying oils found that the situation at public catering facilities is not entire free of deficiencies. Ten percent of inspected frying oils were found to be non-compliant.

The highest number of inspections was carried out in the retail network. This is due not only to the actual number of retail facilities in the Czech Republic, but also to the fact that the share of non-compliance foodstuffs identified during inspections is at least seven times higher in retail than it is in production. This is a long-term trend. Although retail representatives often raise objections that the producers are responsible for the identified deficiencies, in most cases the fault lies with the retail business operators. Most of these deficiencies occur only at the business premises, and offhand one could mention fresh fruit and

a zeleninu, kde nedostatky jsou v obchodech zjišťovány až 20krát častěji než u výrobců. V roce 2016 také významněji narostl počet podnětů spotřebitelů, který se týkal stavu čerstvého pečiva a podmínek jeho prodeje v maloobchodních provozovnách. S ohledem na počet provozoven byla tato problematika sdělena i zástupcům Svazu obchodu a cestovního ruchu s tím, že postup SZPI bude adekvátní stavu a vývoji podmínek prodeje pečiva. Následná kontrola pak byla realizována s dostatečným časovým odstupem, aby mohla být zjednána náprava. I přesto bylo při každé sedmé kontrole podmínek prodeje čerstvého pečiva zjištěno, že nejsou dodržovány právní předpisy, např. úsek nebyl vybaven vhodnými hygienickými pomůckami pro spotřebitele, spotřebitelům nebyl dán vhodným způsobem návod, jak mají s pečivem během nákupu zacházet, a v příslušných úsecích nebyl zajištěn ze strany obchodu náležitý dohled odpovídající možným rizikům.

Odpovídající pozornost byla věnována kontrole reklamy. S ohledem na požadavky právních předpisů se jako nejrizikovější oblast reklamy jeví kombinace dálkového prodeje, doplňků stravy a zdravotních tvrzení.

V roce 2016 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozů některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 212 933 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 2 557 kontrol. Efektivita kontrol ohlašovaných potravin byla relativně vysoká, zejména u brambor, vína a máku.



2.1.2

Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2016 provedli inspektoři SZPI celkem 45 159 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 26 292 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 10 114 v provozovnách společného stravování, 8 968 ve výrobě, 2 352 ve velkoskladech, 1 063 v prvovýrobě, 834 v celních skladech a 1 068 v ostatních místech (např. při přepravě apod.).

V roce 2016 bylo zjištěno celkem 4 233 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 763 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 164 šarží, ve velkoobchodě 115 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 191 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (17 % nevyhovujících šarží) a poněkud vyšší podíl u produkce pocházející ze zemí EU (25,8 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (30,8 % nevyhovujících šarží).

vegetables, where deficiencies are identified 20 times more often at shops than at the producers' premises. In 2016, there was also a substantial increase in the number of consumer complaints concerning conditions of fresh bakery products and conditions of their sale at retail facilities. Given the number of facilities, this issue was also disclosed to the representatives of the Czech Confederation of Commerce and Tourism, given that CAFIA's procedure would correspond to the status and development of conditions for bakery product sale. Subsequent inspection was carried out after a certain time interval, so that a remedy could be arranged. Nevertheless, every seventh inspection of fresh bakery product sale conditions indicated that legal regulations are not observed, e.g. the department was not equipped with suitable hygiene resources for consumers, consumers were not given adequate instructions on how to handle bakery products while shopping, and the store did not ensure adequate supervision of potential risks in the respective departments.

Appropriate attention was also paid to advertising inspection. With respect to the requirements of legal regulations, the riskiest area of advertising appears to be the combination of remote sale, food supplements and health claims.

2016 saw the continued inspection of reporting obligations for imports of certain food commodities, which is regulated by Decree No. 172/2015 Coll. A total of 212,933 reports of foodstuffs were received by CAFIA, on the basis of which 2,557 inspections were carried out. The effectiveness of inspections of reported foodstuffs was relatively high, especially as concerns potatoes, wine and poppy seed.



2.1.2

Overall summaries of inspection results

In 2016 CAFIA inspectors carried out a total of 45,159 inspections at the premises of businesses in the food industry, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 26,292 inspections were carried out at retail premises, 10,114 in public catering facilities, 8,968 in production, 2,352 in warehouses, 1,063 in primary production, 834 in customs warehouses and 1,068 in other locations (e.g. during transit, etc.).

A total of 4,233 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2016.

The breakdown of non-compliant batches based on inspection site was as follows: 3,763 non-compliant batches found in retail, 164 non-compliant batches found in production, 115 non-compliant batches found in wholesale and 191 non-compliant batches in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found in foods originating in the

Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %)

Proportion of non-compliant batches according to commodity (in %)

Komodita Commodity	Nevyhovující šarže (%) Non-compliant batches (%)
Brambory / Potatoes	20
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and dough	5
Čerstvá zelenina, čerstvé houby / Fresh vegetables and fresh mushrooms	21
Čerstvé ovoce / Fresh fruit	20
Čokoláda, cukrovinky / Chocolate and confectionery	63
Dehydratované výrobky a ochucovadla / Dehydrated products and flavour enhancers	56
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils	22
Kakao, směsi kakaa s cukrem / Cocoa and cocoa mixes with sugar	30
Káva, kávoviny, čaj / Coffee, coffee substitutes and tea	22
Koření / Spices	10
Lihovarnické výrobky / Distilled products	13
Luštěniny, olejnatá semena / Pulses and oleaginous seeds	20
Masné výrobky / Meat products	25
Med / Honey	31
Mléčné výrobky / Dairy products	38
Mlýnské obilné výrobky / Milled cereal products	11
Nealkoholické nápoje / Non-alcoholic beverages	34
Obilniny / Cereal products	4
Pekařské výrobky / Bakery products	23
Pivo / Beer	13
Pokrmý / Meals	14
Přidatné, aromatické látky / Supplementary, aromatic substances	0
Přírodní sladidla / Natural sweeteners	18
Ryby, vodní živočichové / Fish, aquatic life	30
Studená kuchyně / Cold meals	9
Skořápkové plody / Shell nuts	18
Škrob, škrobové výrobky / Starch, starchy products	17
Tabákové výrobky / Tobacco products	0
Těstoviny / Pasta	22
Vejce, vaječné výrobky / Eggs, egg products	12
Vína jiná než réвовá / Wine other than grape wine	24
Víno (včetně ČZHM) / Wine (including PFGM)	39
Výrobky z brambor / Potato products	15
Zmrzliny a mražené krémy / Ice cream and frozen creams	41
Zpracovaná zelenina, zpracované houby / Processed vegetables and processed mushrooms	15
Zpracované ovoce / Processed fruit	26
Zvláštní výživa, doplňky stravy / Special foods, dietary supplements	8

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (62,6 %), dehydratovaných výrobků (56,1 %), zmrzlin a mražených krémů (41,2 %), vína (39,1 %), mléčných výrobků (37,9 %), nealkoholických nápojů (33,7 %), medu (30,9 %), kakaa a směsi kakaa s cukrem (30 %), ryb a vodních živočichů (29,7 %), zpracovaného ovoce (26,4 %) a masných výrobků (24,7 %).

▶ 2. 1. 3

Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2016 v laboratořích a některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísňě viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2016 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 4 099 vzorků potravin, pokrmů, ledu a balených vod, z toho bylo zkontrolováno 1 615 šarží přímo na místě a 2 484 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 217 šarží nevhodných k lidské

Czech Republic (17 % of non-compliant batches) and a slightly higher share in products originating in EU countries (25.8 % of non-compliant batches). A higher percentage was found in products imported from third countries (30.8 % of non-compliant batches).

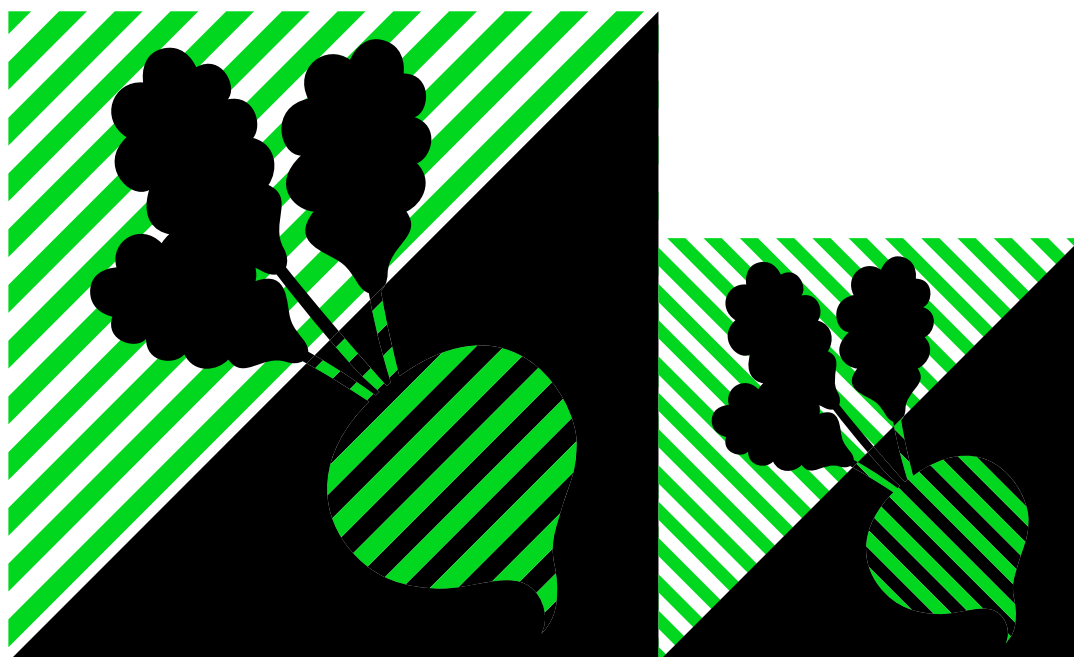
From the point of view of individual commodities, the highest percentage of non-compliant batches was found in chocolate and confectionery (62.6 %), dehydrated products (56.1 %), ice cream and frozen creams (41.2 %), wine (39.1 %), dairy products (37.9 %), non-alcoholic drinks (33.7 %), honey (30.9 %), cocoa and cocoa mixes with sugar (30 %), fish and aquatic animals (29.7 %), processed fruits (26.4 %) and meat products (24.7 %).

▶ 2. 1. 3

Inspection of microbiological requirements

In 2016, checks for compliance with microbiological requirements for food were carried out in laboratories and some tests, e.g. for whether food was showing undesirable changes caused by microbial activity or undesired growth in microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection (sales points, warehouses etc.) itself.

In 2016, checks for compliance with microbiological requirements were carried out on a total of 4,099 batches of food-stuffs, meals, ice and bottled water, of which 1,615 batches were checked in-situ and 2,484 were checked through taking samples into laboratories. In-situ inspections uncovered 217 batches that were unfit for human consumption, while in the laboratory,



spotřebě, v laboratorích pak bylo zjištěno 67 nevyhovujících vzorků. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Počty kontrolovaných šarží z této kontroly jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků. Dále byly odebírány vzorky z míst, zařízení a předmětů používaných při výrobě potravin a pokrmů – z celkového počtu 1 151 vzorků jich nevyhovělo 11.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v masných výrobcích (66 šarží), mléčných výrobcích (66 šarží) a v čerstvé zelenině (33 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísňe viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozborů potravin podle požadavků stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, jsou zajišťovány externími akreditovanými laboratořemi Eurofins Bel/Novamann, s. r. o., pracoviště Nové Zámky a EUROFINS CZ, s. r. o., pracoviště Praha-Hloubětín. Rozborů balených vod na mikrobiologické požadavky stanovené vyhláškou č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich údržby, ve znění pozdějších předpisů, a vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů, zajišťují rovněž externí laboratoře EUROFINS CZ, s. r. o., pracoviště Praha-Hloubětín a Eurofins Bel/Novamann, s. r. o., pracoviště Piešťany. Další mikrobiologické rozborů zabezpečily laboratoře Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v Brně. Všechny externí akreditované laboratoře zajišťující rozborů splňují požadavky na úřední laboratoře podle nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění.

Z celkem 2 484 vzorků potravin, pokrmů, ledu a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratorů byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 67 vzorků. Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to v jedné šarži uzeného lososa, ve třech šaržích výrobků studené kuchyně (lahůdkové saláty a pomazánka), ve třech šaržích cukrářských výrobků a v jedné šarži mraženého krému. Dále byla tato bakterie přítomna v sýrovém pokrmu (nakládaný hermelín). *Salmonella* spp. byla nalezena ve třech šaržích cukrářských výrobků odebraných ve výrobě. Na úrovni tržní sítě byla *Salmonella* spp. zjištěna ve dvou šaržích vepřového mletého masa a v jedné šarži krutího mletého polotovaru.

U 20 šarží nebalené zmrzliny bylo překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro indikátorové mikroorganismy čeledi Enterobacteriaceae.

V rámci provozů společného stravování byly z výrobníků odebírány vzorky ledu určeného do nápojů ke zjištění úrovně zabezpečení hygienického prostředí výroby. Z výsledků mikrobiologického vyšetření vyplývá, že 21 vzorků ledu nevyhovělo, ve čtyřech případech se jednalo o překročení zdravotních limitů pro (intestinální)

67 non-compliant samples were detected. Apart from routine checks, inspections also monitored the level of microbiological purity of foods, i.e. planned microbiological checks. The number of checked batches is included in the overall summary of checked samples. In addition, samples were taken from locations, devices and objects used in foodstuffs and meal production – out of the total of 1,151 samples, 11 were non-compliant.

From the point of view of individual sectors of the food industry, the greatest number of batches found to be unsafe following checks was found in meat products (66 batches), dairy products (66 batches) and in fresh vegetables (33 batches). The most frequent cause of violation of safety standards was the growth of mould visible to the naked eye and putrefaction and spoiling due to microbial activity.

Results of laboratory analyses

Microbiological analyses according to the requirements of Commission Regulation (EC) No. 2073/2005, on microbiological criteria for foodstuffs, as amended, are carried out by external accredited laboratories Eurofins Bel/Novamann, s. r. o., Nové Zámky branch and EUROFINS CZ, s. r. o., Prague-Hloubětín branch. Analyses of bottled water according to the microbiological requirements of Decree No. 275/2004 Coll., on quality requirements and safety to health of bottled water and means of their maintenance, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., which sets the hygiene requirements for drinking and hot water and the number and scope of checks of drinking water, as amended, are also carried out by the external laboratory EUROFINS CZ, s. r. o., Prague-Hloubětín branch and Eurofins Bel/Novamann, s. r. o., Piešťany branch. Other microbiological analyses were ensured by the laboratory of the Veterinary Research Institute, v. v. i. in Brno. All accredited external laboratories carrying out analyses fulfil the requirements set out in Regulation (EC) No. 882/2004, on official controls, as amended.

From the total of 2,484 samples of food, meals, ice and bottled water taken for microbiological examination in laboratories, non-compliant results were recorded in 67 samples. The cause of non-compliance with microbiological food safety criteria was detection of the pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes*, specifically in one batch of smoked salmon, in three batches of cold meal products (gourmet salads and spreads), in three batches of confectionary products and in one batch of ice cream. Furthermore, these bacteria were present in a raw meal (pickled hermelin cheese). *Salmonella* spp. was found in three batches of confectionary products taken from production. On the market level, *Salmonella* spp. was detected in two batches of ground pork meat and in one batch of ground turkey.

In 20 batches of unpackaged ice cream, the production process hygiene criterion for the indicator microorganism of the *Enterobacteriaceae* family was exceeded.

Within the scope of public catering facilities, samples of ice intended for drinks were taken from producers to determine hygiene safety level of the production environment. The results of microbiological testing showed that 21 samples of ice were non-compliant; in four cases the health limits for (intestinal)

Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků	Kontrola na místě	Rozbory v laboratořích		
			Celkem vyšetřených vzorků	Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu zjištění mikroorganismu	Nevyhovující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu/z hlediska nárůstu plísní
Zvláštní výživa, doplňky stravy	23	0	22	0	0
Ryby, vodní živočichové	51	1	41	1 (<i>L. monocytogenes</i>)	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	631	66	237	3 (<i>Salmonella</i> spp.)	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	616	4	547	3 (<i>L. monocytogenes</i>)	0
Čokoláda, cukrovinky	30	1	3	0	0
Med	7	0	7	0	0
Koření	5	1	4	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice	3	0	0	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	175	0	163	0	
Luštěniny, olejnatá semena	25	1	8	0	0
Jedlé tuky, oleje	2	0	0	0	0
Mléčné výrobky	392	66	127	0	0
Zpracované ovoce	55	5	4	0	0
Zpracovaná zelenina, zpracované houby, naklíčená semena	108	0	98	0	0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	246	33	42	0	0
Čerstvé ovoce	175	11	9	0	0
Skořápkové plody	76	3	2	0	0
Brambory, výrobky z brambor	6	0	0	0	0
Škrob, škrobové výrobky	4	0	1	0	0
Mlýnské obilné výrobky	33	0	3	0	0
Těstoviny	8	1	1	0	0
Pekařské výrobky	196	14	12	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	737	7	708	3 (<i>L. monocytogenes</i>), 3 (<i>Salmonella</i> spp.)	0
Zmrzliny, mražené krémy	109	0	109	1 (<i>L. monocytogenes</i>)	20 (<i>Enterobacteriaceae</i>)
Káva, kávoviny, čaj	2	0	0		
Vejce, vaječné výrobky	15	0	5	0	
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených (např. led do nápojů)	74	0	71	0	21 (koliformní bakterie, počty kolonií při 22 °C a 36 °C, enterokoky)
Pokrmý	295	3	260	1 (<i>L. monocytogenes</i>)	0
CELKEM	4 099	217	2 484	15	41
Hygiena provozu	1 151	0	1 151	0	11 (<i>L. monocytogenes</i>)
CELKEM	5 250	217	3 635	15	52

Results of inspection of microbiological requirements

Commodity	Total inspected samples	In-situ inspection	Laboratory analyses		
			Total No. of samples analysed	Unfit for human consumption due to detection of microorganisms	Failing to comply with requirements for quality/hygiene during production process / from the perspective of mould growth
Special foods, dietary supplements	23	0	22	0	0
Fish, aquatic life	51	1	41	1 (<i>L. monocytogenes</i>)	0
Packed meat, semi-finished meat products, meat products	631	66	237	3 (<i>Salmonella</i> spp.)	0
Delicatessen products and other cold dishes	616	4	547	3 (<i>L. monocytogenes</i>)	0
Chocolate and confectionery	30	1	3	0	0
Honey	7	0	7	0	0
Spices	5	1	4	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressing, salt, mustard	3	0	0	0	0
Bottled water – infant water, spring water, natural mineral water and bottled drinking-water	175	0	163	0	
Pulses and oleaginous seeds	25	1	8	0	0
Edible fats, oils	2	0	0	0	0
Dairy products	392	66	127	0	0
Processed fruit	55	5	4	0	0
Processed vegetables, processed mushrooms, germinated seeds	108	0	98	0	0
Fresh vegetables and fresh mushrooms	246	33	42	0	0
Fresh fruit	175	11	9	0	0
Shell nuts	76	3	2	0	0
Potatoes, potato products	6	0	0	0	0
Starch, starchy products	4	0	1	0	0
Milled cereal products	33	0	3	0	0
Pasta	8	1	1	0	0
Bakery products	196	14	12	0	0
Confectionery products and dough	737	7	708	3 (<i>L. monocytogenes</i>), 3 (<i>Salmonella</i> spp.)	0
Ice cream, frozen creams	109	0	109	1 (<i>L. monocytogenes</i>)	20 (Enterobacteriaceae)
Coffee, coffee substitutes and tea	2	0	0		
Eggs, egg products	15	0	5	0	
Other foodstuffs not classified elsewhere incl. frozen foodstuffs (e.g. ice for beverages)	74	0	71	0	21 (coliform bacteria, number of colonies at 22 °C and 36 °C, enterococci)
Meals	295	3	260	1 (<i>L. monocytogenes</i>)	0
TOTAL	4 099	217	2 484	15	41
Operation hygiene	1 151	0	1 151	0	11 (<i>L. monocytogenes</i>)
TOTAL	5 250	217	3 635	15	52

enterokoky a v 17 případech pouze o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií při 22 °C a 36 °C.

Dále bylo zjištěno 11 nevyhovujících vzorků odebraných z míst, zařízení a předmětů používaných při výrobě a manipulaci s potravinami z hlediska přítomnosti *Listeria monocytogenes*.

enterococci were exceeded, and in 17 only the hygiene limits for coliform bacteria and number of colonies at 22 °C and 36 °C were exceeded.

Furthermore, 11 non-compliant samples were taken from locations, equipment and items used in food production and handling in terms of the presence of *Listeria monocytogenes*.

▶ 2.1.4

Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2016 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 5 245 šarží potravin, z nichž 228 šarží bylo nevyhovujících. Největší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, mykotoxinů a chemických prvků a na stanovení konzervantů a barviv.

Za účelem stanovení pesticidů bylo zkontrolováno 1 211 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 32 šarží. Jednalo se zejména o čaje (černé a zelené), mák, listovou zeleninu – kapusta a zelí, dále paprika, rajčata a některé ovoce – jablko, pomelo a liči.

Ve skupině mykotoxinů bylo z 522 kontrolovaných šarží vyhodnoceno šest šarží jako nevyhovujících. Jednalo se o dvě šarže rozinek s nadlimitním výskytem ochratoxinu A, o šarže pistácií a arašídů s nadlimitním obsahem aflatoxinů a o nadlimitní výskyt patulinu v brusinkové šťávě a jablečném pyré.

▶ 2.1.4

Summary of the inspection of selected groups of inorganic substances

In 2016, checks for inorganic substances were carried out on the total of 5,245 food batches, of which 228 batches were non-compliant. The greatest number of tests on samples taken were focused on determining the level of pesticides, mycotoxins and chemical elements and preservatives and colorants present in foodstuffs.

1,211 food batches were inspected with the objective to determine the level of pesticides present. Above-threshold amounts of pesticide residue were found in 32 batches. This particularly concerned teas (black and green), poppy seed, leafy vegetables – kale and cabbage, also peppers, tomatoes and certain fruits – apples, pomelo and lychee.

Within the mycotoxin group, 6 out of the 522 analysed batches were found to be non-compliant. This concerned two batches

▶ tabulka / table

3

Přehled vybraných skupin cizorodých látek (pesticidy, kontaminanty, aditivní látky)

Overview of selected groups of inorganic substances (pesticides, contaminants, additives)

Cizorodé látky Inorganic substances	Celkový počet kontrolovaných šarží Total No. of inspected batches	Počet nevyhovujících šarží No. of non-compliant batches
Pesticidy / Pesticides	1 211	32
Kontaminanty / Contaminants		
Mykotoxiny / Mycotoxins	522	6
Chemické prvky / Chemical elements	714	4
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) / PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	44	0
Aditivní látky Additives		
Barviva / Colorants	471	24
Konzervanty / Preservatives	1 044	37
Sladidla / Sweeteners	108	4

Do skupiny chemických prvků jsou zařazeny jak minerální látky jako sodík, draslík, hořčík, selen, vápník, zinek atp., tak chemické prvky kontaminující (arzen, cín, olovo, kadmium, měď, rtuť atp.). Celkem bylo zkontrolováno 714 šarží. Z toho byly čtyři šarže potravin nevyhovující. V případě kontaminujících chemických prvků se jednalo o překročení povoleného nejvyššího přípustného množství kadmia v máku a olova v doplňcích stravy. Na obsah minerálních látek nevyhověl mléčný výrobek na obsah vápníku a doplněk stravy s nižším obsahem draslíku, hořčíku a sodíku.

Obsah barviv byl kontrolován ve 471 šaržích potravin, nevyhovělo 24 šarží, přičemž ve 14 šaržích byla zjištěna přítomnost barviv ve výrobcích, které se nesmí přibarvovat, jako například víno, medovina, zmrzlina a cukrovinky. V ostatních případech se jednalo o přítomnost barviv, která nebyla deklarována na obale.

Nejčastěji kontrolovaným analytem ze skupiny konzervantů byl oxid siřičitý a kyselina sorbová ve víně. Překročení maximálně přípustného množství oxidu siřičitého bylo zjištěno v 17 šaržích vína a v jedné šarži kysaného zelí. U osmi vzorků vína nebyla přítomnost oxidu siřičitého deklarována na obale. Překročení maximálně přípustného množství kyseliny sorbové bylo zjištěno v 13 šaržích vína. U jedné šarže ovocné pomazánky a jedné šarže ovocného nápoje nebyla přítomnost kyseliny sorbové deklarována na obale.

Z dalších konzervačních látek byla sledována např. kyselina benzoová a suma kyseliny benzoové a sorbové. Celkem byly ve skupině konzervantů provedeny rozborové ve vzorcích odebraných z 1044 šarží, z nichž bylo 37 šarží vyhodnoceno jako nevyhovující. Ve 21 šaržích bylo zjištěno překročení maximálního přípustného množství konzervační látky ve výrobku a v 16 případech se jednalo o přítomnost konzervační látky nedeklarované na obale.

V případě nevyhovujících šarží na obsah sladidel se jednalo o nepovolený přídavek sladidel do ovocných čajů, vína a nedeklarovaný obsah u jedné šarže žvýkaček.

2.1.5

Kontrola označování a jakosti potravin

Důležitou součástí činnosti SZPI je kontrola označování potravin a výrobků a kontrola dodržování jakostních požadavků.

Výsledky kontroly označování zahrnují kontrolu údajů uvedených na obalech potravin a výrobků, na jejich vnějších obalech a na dokumentech, které se k nim vztahují. Při kontrole označování se posuzuje, zda byly uvedeny všechny povinné údaje a zda byly uvedeny správným způsobem (jak formálně požadují právní předpisy), dále také pravdivost uváděných údajů, jestli je spotřebitel správně informován o vlastnostech potravin, není-li uváděn v omyl, není-li klamán (zda se nejedná o potraviny falšované). Výsledky kontrol označování zahrnují rovněž kontrolu dodržování dat použitelnosti a dat minimální trvanlivosti.

of raisins with above-threshold amounts of ochratoxin A, one batch of pistachios and peanuts with above-threshold levels of aflatoxins and an above-threshold level of patulin in cranberry juice and apple sauce.

The group of chemical elements also includes mineral substances such as sodium, potassium, magnesium, selenium, calcium, zinc, etc., as well as contaminating chemical elements (arsenic, tin, lead, cadmium, copper, mercury, etc.). A total of 714 batches were inspected, of which 4 batches of foodstuffs were non-compliant. In the case of the contaminating chemical elements it concerned exceeding the permitted maximum amounts of cadmium in poppy seed and lead in food supplements. The content of mineral substances was not met by one dairy product in terms of calcium content and one food supplement with a lower content of potassium, magnesium and sodium.

Colorant content was checked in 471 batches of foodstuffs, with 24 found to be non-compliant, while colorants were found in 14 batches of products in which colorants were not permitted, such as wine, mead, ice cream and confectionary. The other cases were instances of colorants being undeclared on packaging.

The most frequently checked analytes from the group of preservatives were sulphur dioxide and sorbic acid in wine. The maximum permitted amount of sulphur dioxide was exceeded in 17 batches of wine and in 1 batch of pickled cabbage. The presence of sulphur dioxide had not been declared on the packaging of 8 samples of wine. Exceeding the maximum permissible amount of sorbic acid was found in 13 batches of wine. In one batch of fruit spread and one batch of fruit drinks the presence of sorbic acid was not declared on the labelling.

Out of the other preservatives, controls were carried out for benzoic acid and the combination of benzoic and sorbic acid. Within this group, analyses were performed on samples taken from 1,044 batches, 37 of which were found to be non-compliant. It was found that the maximum permitted amount of preservatives had been exceeded in 21 batches taken from production and 16 instances concerned the presence of preservatives undeclared on packaging.

With regard to the batches that failed to comply when tested for sweeteners, these involved the unauthorised addition of sweeteners to fruit teas, wine and undeclared content in one batch of chewing gum.

2.1.5

Inspection of food labelling and quality

One important element of CAFIA activities is the inspection of food and product labelling and the control of compliance with quality requirements.

Kontrola jakosti probíhá v přímé návaznosti na označování. Zahrnuje kontrolu jakostních požadavků závazně stanovených právními předpisy anebo jakostních požadavků, které provozovatel deklaruje nad rámec právních předpisů. Kontrola jakosti a označování chrání ekonomické zájmy spotřebitelů a přispívá k vytváření rovných podmínek na trhu pro všechny provozovatele.

V rámci kontroly označování bylo v roce 2016 zkontrolováno celkem 3 864 šarží potravin, z nichž bylo celkem 2 472 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole jakostních analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 400 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 1 070 nevyhovujících šarží.



2.1.6

Kontroly tematické a mimořádné

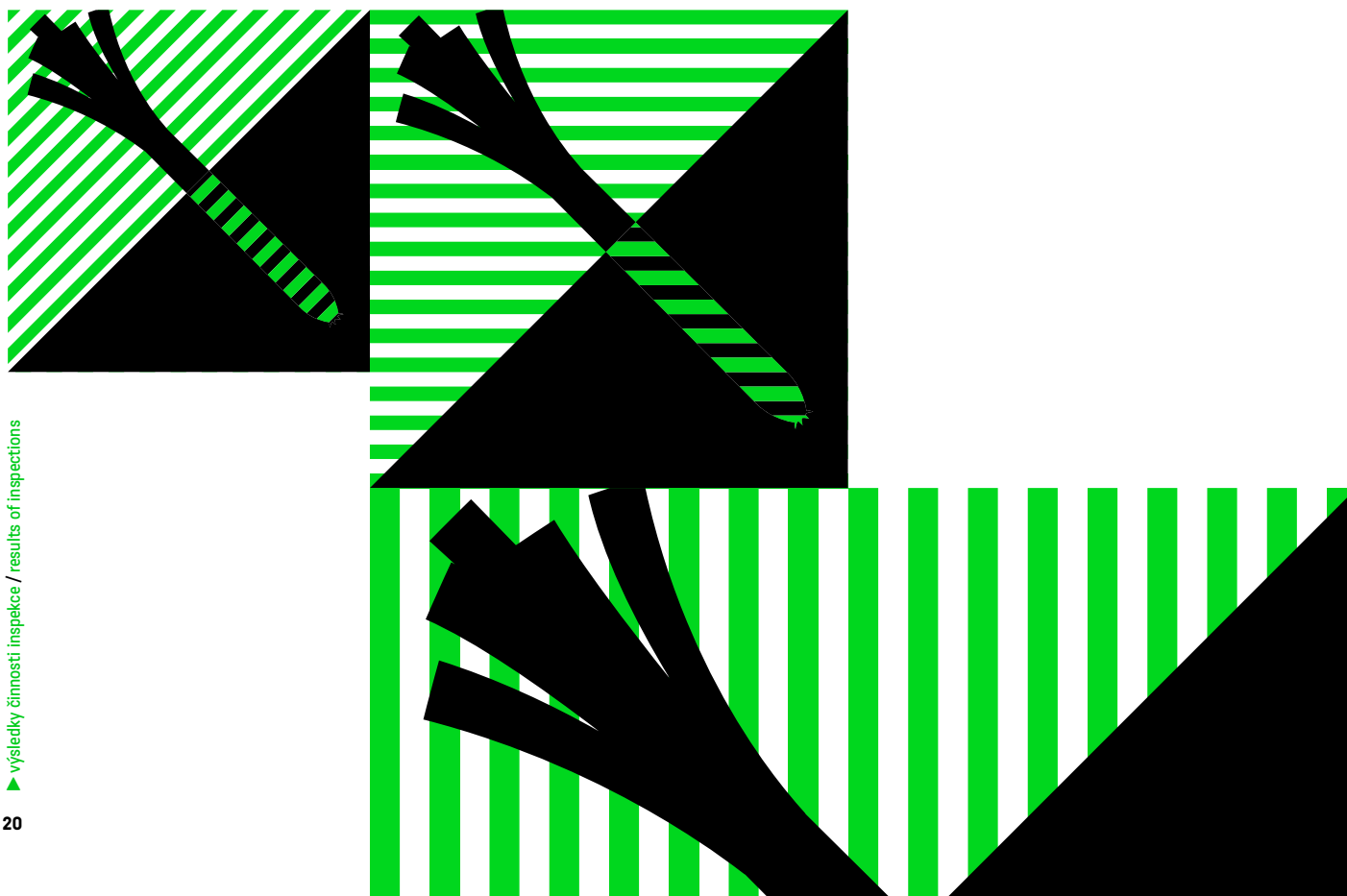
Kontrola označování u nebalených potravin

Cílem této kontrolní akce bylo prověřit, zda provozovatelé potravinářských podniků uprůsobili označení potravin požadavkům čl. 44 nařízení (EU) č. 1169/2011 a § 8 zákona č. 110/1997 Sb., které stanoví nové povinnosti ve vztahu k uvádění údajů u nebalených potravin.

Results of inspections of food labelling include inspection of data stated on the packaging of food and products, on their external packaging and documents related to these. Inspections of labelling assess whether all mandatory data has been stated and whether it has been stated in the correct way (as formally required by legal regulations) as well as the correctness of the stated data and whether consumers are correctly informed of the characteristics of foodstuffs and not misled or deceived (whether foods are adulterated or not). The results of inspections of labelling also include inspections of compliance with use by dates and best before dates.

Quality checks are carried out in direct continuity with labelling checks. They include checking the quality requirements of binding legal regulations or quality requirements which the operator declares beyond the scope of legislation. The inspection of quality and labelling protects the economic interests of consumers and contributes to creating a level playing field for all operators.

Within the inspection of labelling, a total of 3,864 batches of foodstuffs were examined in 2016, from which a total of 2,472 batches of foodstuffs were non-compliant. During the inspection of analytical quality requirements (physical and chemical quality requirements), there were a total of 400 non-compliant batches of which compliance checks for sensory requirements (quality requirements for the senses) found a total of 1,070 non-compliant batches.



Předmětem kontrolní akce byly nebalené potraviny, u kterých byly kontrolovány požadavky na označování vycházejících z požadavků nařízení a z požadavků zákona o potravinách.

V průběhu kontrolní akce bylo provedeno celkem 179 kontrol ve 125 provozovnách. V 60 případech byly v rámci kontroly zjištěny nedostatky v označování nebalených potravin (33,7%).

Mezi nejčastější pochybení patřilo neuvedení údajů obsahujících jméno nebo obchodní název a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil, chyběl nebo nebyl uveden úplný zákonný název nebalené potraviny a například také nebyl u potraviny uveden povinný údaj, že potravina obsahuje sladidlo.

Mezi další výrazná pochybení patřilo neuvedení informací o látkách a produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost a v blízkosti místa, kde je nebalená potravina nabízena k prodeji, nebyly zpřístupněny informace o datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti a provozovatel potravinářského podniku je neuvedl ani na etiketě nebo obalu potraviny zabalené v místě prodeje na žádost spotřebitele.

Provozovatel potravinářského podniku nebyl schopen spotřebiteli na jeho vyžádání sdělit nebo jinou formou viditelně a snadno čitelně zpřístupnit údaje o složení potraviny (seznam složek).

Kontrola prověření způsobu prodeje nebalených pekařských výrobků

Ze zkušeností z kontrol a z neustále se opakujících stížností spotřebitelů na neutěšenou hygienu prodeje nebalených pekařských výrobků v maloobchodě vyplynula nutnost provést mimořádnou ústředně řízenou kontrolu, zda jsou maloobchodem vyžadována všechna účinná opatření k omezení všech rizik při volném prodeji nebaleného pečiva samoobslužným způsobem na přijatelnou úroveň.

Objektem kontrolní akce pak byly výhradně řetězce maloobchodních sítí ČR. V obchodních řetězcích byly zjišťovány nedostatky týkající se hygieny prodeje nebalených pekařských výrobků. Nejčastěji zjišťovaným nedostatkem byla chybějící instruktáž zákazníků ke správnému hygienickému chování při výběru pečiva a chránění nebalených potravin před kapénkovou infekcí. Inspektoři velmi často zjišťovali také nevybavenost úseku prodeje nebaleného pečiva odpadkovými koši určenými k odhazování pečiva spadlého na zem a instrukcí k ukládání znehodnoceného pečiva.

Problematická byla taky identifikace možných nebezpečí u samoobslužného prodeje v systému HACCP. Případně nebyl používán vlastní návod správné provozní praxe. V některých případech bylo podávací náčiní určené k nabírání pečiva vyhodnoceno jako nevhodné. Někdy nebylo podávací náčiní spotřebitelům vůbec k dispozici, či v sekci nebaleného pečiva nebyly k dispozici jednorázové mikrotenové rukavice nebo mikrotenové sáčky k hygienickému uchopení pečiva.

A konečně inspektoři při kontrolách zjišťovali, že při přítomnosti zaměstnance kontrolované osoby nebyl praktikován účinný dohled nad hygienickým chováním spotřebitelů.

2.1.6

Thematic and ad-hoc inspections

Inspection of labelling of non-packaged foodstuffs

The objective of these inspections was to verify whether food business operators modified the labelling of foodstuffs in line with the requirements of Art. 44 of Regulation (EU) No. 1169/2011 and Section 8 of Act No. 110/1997 Coll., which lays down new obligations with respect to provision of information for unpackaged foodstuffs.

The subjects of inspections were unpackaged foodstuffs, for which the labelling requirements based on the requirements of the regulations and the requirements of the Food Act were inspected.

During the inspection, a total of 179 inspections at 125 establishments were carried out. Deficiencies in the labelling of unpackaged foods were identified in 60 cases within inspections (33.7%).

The most common deficiencies included failure to specify data containing designation or commercial name and address of the food business operator that produced the foodstuff, missing or incomplete legal name of the unpackaged foodstuff, and for instance missing mandatory data stating that the foodstuff contains sweeteners.

Other major deficiencies included failure to specify information about substances and products which can cause allergies or intolerance, and there was no available data about the use by date or expiry date near the location where the unpackaged foodstuff was offered for sale, and the food business operator did not indicate it even on the label or packaging of the foodstuff packaged at the point of sale at the consumer's request.

The food business operator was unable upon consumer request, to disclose or otherwise make available data on the composition of the food (ingredient list).

Inspection of the manner of sale of unpackaged bakery products

Based on the experiences from inspections and recurring complaints from consumers concerning poor hygiene of unpackaged bakery product sales in retail, the need arose to conduct an extraordinary, centrally managed inspection to verify whether all effective measures to limit all risks during unregulated sales of unpackaged bakery goods through self-service are required by retail on an acceptable level.

The subjects of the inspection activity were exclusively retail chains in the Czech Republic. Deficiencies concerning the hygiene of unpackaged bakery product sale at retail chains were being identified. The most common deficiency was the lack of instructions for customers about correct hygiene behaviour when choosing bakery products and protecting unpackaged foodstuffs from droplet infection. Inspectors very often identified the lack of waste baskets in unpackaged bakery products department designated for disposing of bakery goods that

Zhodnotíme-li výsledky kontrolní akce z pohledu jednotlivých řetězců, lze konstatovat, že určitá opatření k nápravě byla provedena ve všech významných řetězcích minimálně na úrovni jednotlivých provozoven. V nejvýznamnějších maloobchodech tak byl upraven stávající systém zajištění přijatelné úrovně zabezpečení ochrany potravin před kontaminací.

Kontroly potravin označených značkou KLASA

Kontrolní akce byla zaměřena na dodržování požadavků „Pravidel pro udělování národní značky KLASA“; to znamená na dodržování zákonných požadavků právních předpisů, na něž se Pravidla odkazovala (oceněný výrobek musí splňovat platné právní předpisy) a nadstandardních požadavků Pravidel, k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali.

Pravidla se vztahovala nejen na vlastnosti oceněných potravin, ale také na podmínky výroby; to znamená, že předmětem kontroly KLASA byly i tyto podmínky výroby.

V roce 2016 bylo provedeno 118 kontrol potravin oceněných značkou kvality KLASA, v rámci kterých bylo přezkoumáno 200 šarží potravin; čtyři šarže byly nevyhovující.

Kontroly potravin oceněných značkou Regionální potravina

Předmětem kontroly bylo dodržování požadavků Metodiky; to znamená dodržování zákonných požadavků právních předpisů, na něž se Metodika odkazuje (oceněný výrobek musí splňovat platné právní předpisy) a nadstandardních požadavků Metodiky, k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali.

Celkově bylo v roce 2016 zkontrolováno 121 potravin, přezkoumáno 76 šarží výrobků, z nichž pouhá jedna šarže nevyhověla.

Kontrola chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu

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

V roce 2016 bylo provedeno 104 kontrol; hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 108 šarží potravin označených CHZO/CHOP, z nichž šest bylo vyhodnoceno jako nevyhovující (tedy ve zhruba 5,6 % případů).

Kontrola ozářených potravin

Zaměření akce vyplývá z povinnosti každoročně informovat Evropskou Komisi o výsledcích kontrol ozářených potravin a také ze soustavného zájmu misí EK (konkrétně DG SANTE) v ČR o prováděnou kontrolu ozářených potravin.

have fallen on the floor, and instructions for handling waste bakery goods.

The identification of possible risks of self-service sale within the HACCP system was also problematic. In some cases, guidelines for correct operation practice were not used. In some cases, the serving equipment used to pick up bakery goods was evaluated as inadequate. Somewhere, serving equipment was not available to consumers at all, or there were no disposable gloves or plastic bags available to pick up the bakery products in a hygiene manner in the unpackaged bakery products department.

Finally, the inspectors identified during inspections that if an employee of the inspected entity was present, effective supervision of consumers' hygiene behaviour was not carried out.

If we assess the results of the inspection activity in terms of individual chains, it may be observed that certain corrective measures were implemented at all major chains, at least on the level of the individual stores. At the most important retail stores, the existing system was modified to ensure an acceptable level of ensuring the protection of foodstuffs from contamination.

Inspection of foodstuffs with the KLASA label

The objective of this inspection programme focused on compliance with the requirements contained in the 'Rules for Granting the KLASA Czech National Quality Label', i.e. compliance with legal requirements contained in legal regulations on which the Rules were based (the product under assessment must fulfil applicable legal regulations) and above-standard requirements of the Rules to which businesses have voluntarily committed.

The Rules related not only to the properties of assessed foodstuffs, but also to conditions of production, i.e. these production conditions also form the subject of the KLASA inspection.

In 2016, 118 inspections of foodstuffs with the KLASA label were performed, under which 200 batches of foodstuffs were examined; two batches were non-compliant.

Inspection of foodstuffs with the Regional Food brand

The subject of inspection was fulfilment of the Methodology requirements; this means compliance with legal requirements contained in legal regulations on which the Methodology is based (the product under assessment must fulfil applicable legal regulations) and above-standard requirements of the Methodology to which businesses have voluntarily committed.

A total of 121 foodstuffs were inspected and 76 product batches were reviewed in 2016, of which only one batch was non-compliant.

Inspection of protected geographical indications and protected designations of origin

According to existing legislation (in particular Regulation (EU) No. 1151/2012 of the European Parliament and Council and Regulation (EC) No. 882/2004 of the European Parliament and Council Regulation) and internal regulations of CAFIA that are consistent with them, every producer must be inspected for compliance with the specifications of foodstuffs with a protected



geographical indication (hereinafter "PGI") and protected designations of origin ("PDO"), whose production falls within the remit of CAFIA. Inspections assess compliance of producers with product specifications, i.e. the technological procedure, including the raw materials used, the sensory properties of food are further evaluated in-situ, or samples are taken to the laboratory. CAFIA also checks the legitimacy of the use of PGI/PDO when placing products on the market (especially in shops).

In 2016, 104 inspections were conducted; 108 batches of food labelled PGI/PDO, were assessed the location of inspection, or taken to the laboratory, of which 6 were assessed as non-compliant (thus in about 5.6 % of cases).

Inspection of irradiated foodstuffs

The aim of the activity arises from the obligation to inform the European Commission on an annual basis of the results of inspection of irradiated foodstuffs, and from the consistent interest of EC missions (specifically DG SANTE) in the Czech Republic in the performed inspection of irradiated foodstuffs.

The subject of inspection was detection of radiation in foodstuffs (whether or not the foodstuff was irradiated) in spices, herbal teas, instant noodle soups containing a sachet with spices, dried garlic, dried seaweed, dried mushrooms and dietary supplements.

The analysed commodities were selected on the basis of a list of foods permitted for radiation by the respective regulation, and based on positive detections from prior inspections and positive detections within the EU (annual report from Member States and the RASFF system). In selecting commodities and producers, the overview of radiation customers for 2015 provided by Bioster, a. s. was also taken into account.

From a total of 30 analysed batches of foodstuffs, radiation could be verified in 26 of the batches. One batch was non-com-

Předmětem kontroly byla detekce ozáření u potravin, zda byla či nebyla potravina ozářena, u koření, bylinných čajů, instantních nudlových polévek obsahující sáček s kořením, sušeného česneku, sušené mořské řasy, sušených hub a doplňků stravy.

Výběr analyzovaných komodit byl proveden na základě seznamu potravin povolených k ozařování příslušnou vyhláškou, dále pozitivních záchytů z předchozích kontrol a pozitivních záchytů v rámci EU (výroční zprávy členských států a systém RASFF). Při výběru komodit a výrobců byl zohledněn i přehled objednavatelů ozáření za rok 2015, který poskytla ozařovna Bioster, a. s.

Z celkového počtu 30 analyzovaných šarží potravin se podařilo ověřit ozáření u 26 šarží. Jedna šarže nevyhověla. Jednalo se o instantní nudlovou polévku s kuřecí příchutí zahraničního původu – zde se prokázalo ošetření ionizujícím zářením, ale informace o ošetření nebyla uvedena na obale a nebyla poskytnuta dokumentace, která by prokázala, že potravina byla ozářena ve schválené ozařovně.



U čtyř potravin nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit, nebylo možné z nich izolovat dostatečné množství křemičitých minerálů. Výsledky kontroly budou poskytnuty Evropské Komisi.

Radiační monitoring

V členských státech EU je organizován monitoring výskytu radiace, který zahrnuje složky životního prostředí (půda, voda, ovzduší) a celý potravinový řetězec (rostliny, krmiva, zvířata, potraviny). V rámci celostátní monitorovací sítě v oblasti potravin a krmiv působí jako jedna ze složek také SZPI. Cílem je získat podklady pro stanovení aktivity radionuklidů v člancích potravních řetězců.

SZPI v průběhu monitoringu sledovala hmotnostní aktivitu umělého radionuklidu ¹³⁷Cs, který představuje reziduum po havárii reaktoru černoobylské jaderné elektrárny s poločasem rozpadu 30 let.

SZPI odebrala k rozborům potraviny tuzemské výroby zahrnující následující komodity: mlýnské obilné výrobky, chléb, běžné pečivo, obilí, brambory, zeleninu a ovoce. Výsledky předala na SÚJB, v jehož plné kompetenci je další zpracování výsledků.

Kontrola obsahu kontaminujících látek v čerstvých (přímo lisovaných) ovocných a zeleninových šťávách

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit kvalitu přímo lisovaných ovocných džusů v provozovnách společného stravování, a to s ohledem na obsah kontaminantů, konkrétně patulinu, pesticidů a olova. Tyto kontaminanty se do fresh džusů dostávají nejčastěji z použité suroviny. Součástí kontroly byla kontrola systému HACCP.

Kontroly se uskutečnily v různých typech provozoven – např. v rychlých občerstveních, restauracích, prodejnách automatů, ve výrobě – kde si lze objednat přímo lisovanou ovocnou nebo směsnou šťávu.

K analýzám bylo odebráno 18 čerstvě lisovaných šťáv. V 17 případech šlo o jednodruhové nebo vícedruhové ovocné šťávy, v jednom případě byla odebrána rovněž zeleninová šťáva.

Laboratorní výsledky byly ve dvou případech vyhodnoceny jako nevyhovující: jedenkrát byl zjištěn nevyhovující obsah mykotoxinu patulinu, jedenkrát byl zjištěn nevyhovující obsah pesticidů. Obsah olova byl vyhodnocen ve všech případech jako vyhovující.

V každé kontrolované provozovně byla také provedena základní kontrola, zda má provozovatel zpracovaný systém HACCP – v případech šťáv, které byly nevyhovující na obsah kontaminantů, byly systémy vyhodnoceny jako nevyhovující a byla uložena opatření k nápravě.

Mimořádná kontrola medů vyrobených (balených) v ČR zaměřená na jakost a na přítomnost reziduí farmakologicky účinných látek

Kontrola byla zaměřena na medy vyrobené v ČR. V rámci kontroly bylo prověřeno dodržování požadavků na jakost dle vyhlášky a zjišťováno, zda medy neobsahují rezidua farmakologicky účinných látek. Pozornost byla zaměřena na medy vyrobené v ČR od

pliant. This was a chicken flavour instant noodle soup of foreign origin, in which ionising radiation was determined, but information about irradiation was not specified on the packaging and no documentation was provided to prove that the foodstuff was irradiated in an approved radiation facility.

In four foodstuffs, it was not possible to verify treatment with ionising radiation as it was not possible to isolate a sufficient quantity of siliceous minerals from the samples. The inspection results shall be provided to the European Commission.

Radiation monitoring

The incidence of radiation, which includes elements of the environment (soil, water, air) and the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs) is monitored across EU Member States. CAFIA acts as one of the constituents of the nation-wide monitoring network for food and feed. The aim is to obtain references for stipulating radionuclide activity in the links of the food chain.

Within the framework of monitoring, CAFIA tracked the mass activity of artificial radionuclide ¹³⁷Cs, which is a residue of the disaster at the Chernobyl nuclear power plant reactor with a half-life of 30 years.

CAFIA took samples of following commodities for analyses of domestically produced foodstuffs: milled cereal products, bread, regular bakery products, wheat, potatoes, vegetables and fruit. The result was submitted to SONS, which is fully responsible for further processing of the results.

Inspection of contaminants in fresh (directly squeezed) fruit and vegetables juices

The aim of this centrally managed inspection was to verify the quality of directly squeezed fruit juices at public catering facilities with regard to the content of contaminants, namely patulin, pesticides and lead. These contaminants most often enter fresh juices from the used ingredients. The inspection also included a check of the HACCP system.

Inspections were conducted at various types of facilities – e.g. fast foods, restaurants, vending machines, production facilities – where directly squeezed fruit or mixed juices can be ordered.

18 freshly squeezed juices were taken for analysis. In 17 cases, this was single-variety or multi-variety fruit juice, in one case a sample of vegetable juice was also taken.

Laboratory testing evaluated two samples as non-compliant: in one case a non-compliant content of the mycotoxin patulin was identified, and in one case non-compliant pesticide content was identified. Lead content was evaluated as satisfactory in all cases.

At each inspected facility, basic inspection was also conducted to determine whether the operator has defined a HACCP system – in the case of juices which were non-compliant in terms of content of contaminants, the systems were evaluated as non-compliant and corrective measures were imposed.

velkých i malých výrobců. Vzorky z šarží byly odebrány na základě hodnocení rizika.

U všech šarží medu byla provedena následující stanovení: senzorická analýza, vodivost, obsah vody, aktivita diastázy, stanovení cukrů (glukosy, fruktosy, sacharosy a maltosy) a screening reziduí inhibičních látek RIA metodou CHARM II (streptomycin, sulfonamidy, chloramfenikol a tetracyklin). V případě pozitivního nálezu streptomycinu, sulfonamidů a tetracyklinu screeningovou metodou měla být následně provedena konfirmační analýza a kvantifikace.

V průběhu kontrolní akce bylo provedeno 16 vstupů do provozoven. Bylo prověřeno deset kontrolovaných osob a odebráno bylo a v laboratořích analyzováno 11 šarží medů. Přítomnost farmakologicky účinných látek nebyla zjištěna ani v jednom případě. Pouze jedna šarže medu (Kvěťový med smíšený) nevyhověla požadavkům na jakost ve znaku vodivost.

Kontrola reziduí pesticidů v bramborách

V návaznosti na výsledky testu jakosti brambor provedeného internetovou televizí Stream.cz byla provedena mimořádná kontrola reziduí pesticidů v bramborách. Cílem kontroly bylo ověřit přítomnost reziduí pesticidů v bramborách původem jak z konvenčního, tak z ekologického zemědělství, se zaměřením na DDT a chlorpropham.

Kontrola se uskutečnila u 17 kontrolovaných osob, u nichž inspektoři uskutečnili 26 kontrol. Vzorky byly odebrány z 20 šarží pozdních brambor, z toho šest šarží brambor pocházelo z ekologického zemědělství.

Ad-hoc inspection of honeys produced (packaged) in the Czech Republic aimed at determining quality and presence of residues of pharmacologically active substances

Inspection was focused on honeys produced in the Czech Republic. Within the inspection, fulfilment of quality requirements pursuant to the Decree was verified, and tests were conducted to determine whether honeys contain any residues of pharmacologically active substances. Attention was paid to honeys produced in the Czech Republic from large and small producers alike. The samples from batches were taken based on the risk assessment.

The following were carried out for all batches of honey: sensory analysis, conductivity, water content, diastasis activity, stipulation of sugars (glucose, fructose, sucrose and maltose) and screening of residual RIA inhibitors using the CHARM II method (streptomycin, sulphonamides, chloramphenicol and tetracycline). In the case of positive identification of streptomycin, sulphonamides and tetracycline using the screening method, confirmation analysis and quantification were subsequently conducted.

16 inspections were carried out during the inspection programme. Ten inspected entities were verified and 11 batches of honey were taken and analysed in the laboratory. The presence

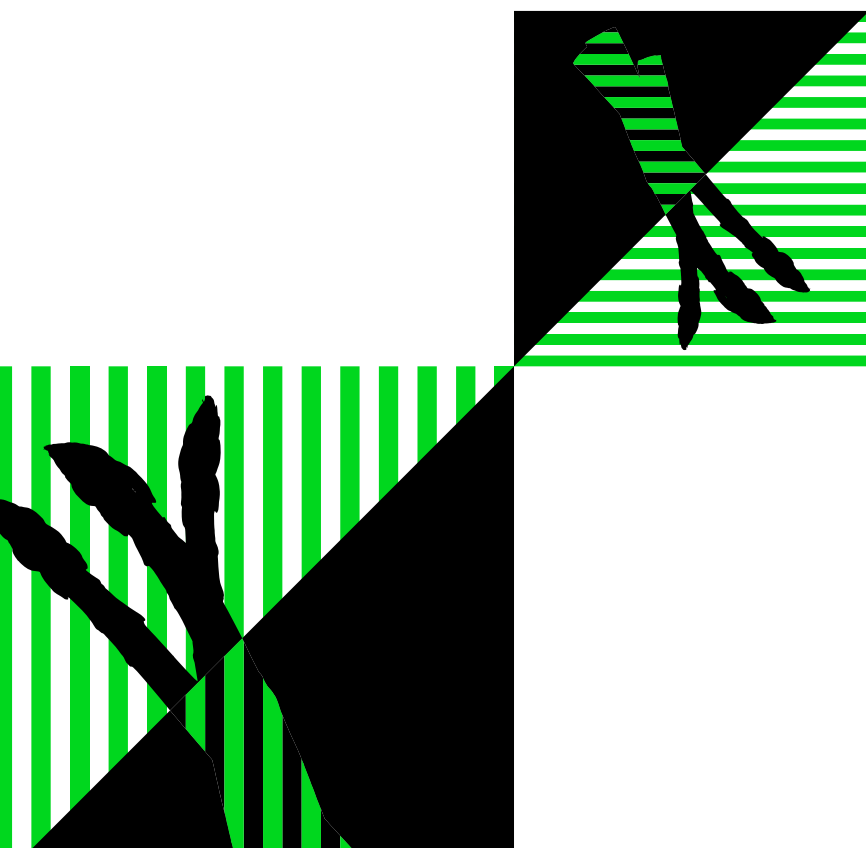


of pharmacologically active substances was not identified in any case. Only one batch of honey (blended flower honey) failed to meet the quality requirements as regards conductivity parameter.

Inspection of pesticide residues in potatoes

In connection to the results of the potato quality test conducted by the Internet television channel Stream.cz, an extraordinary inspection of pesticide residues in potatoes was carried out. The aim of the inspection was to verify the occurrence of pesticide residues in potatoes originating from both convention and ecological farming with focus on DDT and chlorpropham.

The inspection was carried out among 17 inspected entities, where the inspectors conducted 26 inspections. Samples were taken from 20 batches of late potatoes, of which six batches of potatoes were from ecological farming operations.



V rámci laboratorních analýz u žádného vzorku nebylo zjištěno překročení maximálního limitu reziduí pesticidů, ale byly zaznamenány některé pozitivní nálezy.

Pokud jde o Chlorpropham, tak u 11 kontrolovaných šarží brambor použitá laboratorní metoda o citlivosti 0,008 mg/kg nezažnamenala přítomnost rezidua chlorpropham. Další devět šarží (45 % vzorků) obsahovalo rezidua v množství 0,013–0,51 mg/kg, kdy nebylo tedy zjištěno překročení maximálního limitu reziduí tohoto pesticidu 10 mg/kg.

Pokud jde o DDT, nebyla u 19 šarží brambor metodou o citlivosti 0,008 mg/kg jeho přítomnost zaznamenána, ale jedna šarže (bio brambory konzumní pozdní) obsahovala rezidua pesticidu DDT v množství 0,015 mg/kg. Ani u pesticidu DDT tedy žádná šarže maximální limit reziduí 0,05 mg/kg nepřekročila.

Kontrola potravin (surovin) zaměřená na přítomnost genetické modifikace

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou v České republice na trh uváděny potraviny obsahující nebo vyrobené z geneticky modifikovaných odrůd sóji, kukuřice, rýže, které nejsou v EU schváleny pro použití v potravinách. Účelem kontroly bylo zároveň posoudit, zda jsou potraviny obsahující povolenou GM-sóju a GM-kukuřici označeny v souladu s požadavky platných právních předpisů.

V menší míře byla kontrola zaměřená rovněž na prověření, zda na trh není uváděna dosud nepovolená geneticky modifikovaná čerstvá papája z Thajska.

V rámci ústředně řízené akce bylo zkontrolováno celkem 41 šarží potravin (surovin). Celkem bylo odebráno 14 vzorků potravin vyrobených z kukuřice, 14 vzorků rýže a výrobků z rýže, deset vzorků sóji a sójových výrobků a tři vzorky čerstvé papáje.

Laboratory analyses of the samples did not prove exceeding maximum residual pesticide limits in any of the samples but certain positive findings were recorded.

As for chlorpropham, the used laboratory method with a sensitivity of 0.008 mg/kg did not detect the presence of chlorpropham residue in any of the 11 inspected batches of potatoes. Further nine batches (45 % of samples) contained a residual quantity of 0.013–0.51 mg/kg, meaning that the limit for residues of this pesticide (10 mg/kg) was not exceeded.

As for DDT, the used laboratory method with a sensitivity of 0.008 mg/kg did not detect its presence in 19 batches of potatoes, but one batch (organic late consumer potatoes) contained 0.015 mg/kg of DDT residues. Hence, no batch exceeded the maximum residue limit of 0.05 mg/kg for the DDT pesticide.

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

The objective of this inspection programme was to verify whether foodstuffs containing or made from genetically modified varieties of soya, maize and rice that have not been approved for the use in foodstuffs in the EU have been placed on the Czech market. At the same time the purpose of the inspection was to assess whether foodstuffs containing permitted GM soya and GM maize are labelled in accordance with requirements contained in applicable legislation.

Inspections also focused, to a lesser extent on verification whether a genetically modified fresh papaya from Thailand, not yet permitted, has been placed on the market.

Within the centrally managed inspection programme 41 batches of foodstuffs (raw materials) were checked. In total, 14 samples of foodstuffs made from maize, 14 samples of rice and rice products, ten samples of soy and soy products, and three samples of fresh papayas were taken.

Within the framework of the centrally managed inspection, the presence of genetic modifications not approved for foods based on Regulation (EC) No. 1829/2003 was not identified in any of the samples.

Inspection of additives

The inspection was focused on checking the purity of additives for heavy metals analyte among their producers and distributors, or among food producers who use additives in food production; specifically, whether the additives comply with specifications stipulated in Commission Regulation (EU) No. 231/2012 laying down specifications for food additives. Inspection was carried out in connection to the DG SANTE mission, conducted in the Czech Republic in 2015.

In total, samples from 21 batches of various additives were taken as part of this inspection. They were most often from China (six samples) and the Czech Republic (five samples), and from other countries.

Laboratory analyses were conducted at the laboratory of the State Veterinary Institute Olomouc – National Reference Labora-



V rámci ústředně řízené kontroly nebyla u žádného vzorku zjištěna přítomnost genetické modifikace, která nebyla schválena pro potraviny na základě nařízení (ES) č. 1829/2003.

Kontrola aditivních látek

Kontrola byla zaměřená na kontrolu čistoty přídatných látek pro analyt těžké kovy u jejich výrobců a distributorů, případně u výrobců potravin, kteří přídatné látky pro výrobu potravin používají, a to zda jsou přídatné látky v souladu se specifikacemi uvedenými v nařízení Komise (EU) č. 231/2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky. Kontrola proběhla v návaznosti na misi DG SANTE, která se uskutečnila v ČR v roce 2015.

Celkem byly v rámci této kontroly odebrány vzorky z 21 šarží různých přídatných látek. Pocházely nejčastěji z Číny (šest vzorků) a České republiky (pět vzorků), dále pak i z jiných zemí.

Laboratorní analýzy se uskutečnily v laboratoři SVÚ Olomouc – Národní referenční laboratoři pro chemické prvky v potravinách. Analýzy prokázaly, že všechny šarže kontrolovaných přídatných látek vyhověly limitům stanoveným pro těžké kovy. Výsledky rozborů pro jednotlivé analyty byly ve všech případech výrazně pod stanovenými limity.

Kontrola doplňků stravy ve formě vitamínových bonbónů pro děti a příp. sirupů, či běžných vitamínových bonbónů z hlediska klamání spotřebitelů

Cílem této kontrolní akce bylo prověřit, zda deklarované obsahy vitamínů a minerálních látek u doplňků stravy ve formě vitamínových bonbónů pro děti, případně sirupů či běžných vitamínových bonbónů, odpovídají skutečnosti. U výrobků, kde byl na obale uveden údaj „bez barviv“ či „bez konzervantů“ byla prověřena správnost daných tvrzení, tzn. bylo prověřeno, zda výrobek barviva či konzervační látky opravdu neobsahuje.

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 25 šarží doplňků stravy určených pro děti. Všechny 25 šarží bylo odebráno k laboratornímu stanovení obsahu vitamínů, minerálních látek dle deklarace na obalech. Současně bylo 13 šarží odebráno k laboratornímu stanovení barviv, neboť na obalech těchto výrobků byl uveden údaj „bez barviv“ apod. a 9 šarží bylo odebráno k laboratornímu stanovení konzervačních látek, neboť na obalech těchto výrobků byl uveden údaj „bez konzervantů“ apod.

Z celkového počtu 25 šarží nevyhověly dvě šarže doplňků stravy, přičemž jedna šarže nevyhověla na obsah vitamínu D dle deklarace na obale a jedna šarže nevyhověla ve znaku barvivo – obsah barviva nebyl deklarován na obale výrobku.

Kontrola vín z Balkánu a Slovenska

Cílem kontroly byla levná vína původem z Balkánu a Slovenska

pro chemické prvky v potravinách. Analýzy prokázaly, že všechny šarže kontrolovaných přídatných látek vyhověly limitům stanoveným pro těžké kovy. Výsledky rozborů pro jednotlivé analyty byly ve všech případech výrazně pod stanovenými limity.

Inspection of dietary supplements in the form of vitamin candies for children, as well as syrups, or regular vitamin candies in terms of consumer deception

The aim of this inspection activity was to determine whether the declared content of vitamins and minerals in dietary supplements in the form of vitamin candies for children, as well as

syrups or regular vitamin candies corresponds to reality. For products which state “no colourants” or “no preservatives” on the packaging, the veracity of these claims was verified, i.e. the products were checked to determine whether they contain colourants or preservatives.

A total of 25 batches of dietary supplements for children were taken for as part of this centrally managed inspection activity. All 25 batches were taken for laboratory testing to stipulate the content of vitamins and minerals based on the declaration on the packaging. Furthermore, 13 batches were taken for laboratory testing of colourants, because the packaging of these products declared

them to have “No colourants”, etc., and nine batches were taken for laboratory testing of preservatives, because the packaging of these products declared them to have “No preservatives”, etc.

Out of total of 25 batches, two batches of dietary supplements were non-compliant, whereas one batch did not meet the vitamin D content declared on the packaging and one batch did not meet the colourant characteristic - the colourant content was not declared on the product packaging.

Inspection of wines from the Balkans and Slovakia

The targets of inspection were affordable wines originating from the Balkans and Slovakia in consumer packaging, which were placed on the market in the Czech Republic. These were bottled wines originating from Albania, Bosnia and Herzegovina, Bulgaria, Montenegro, Moldova, Macedonia, Greece, Serbia, Slovenia, Croatia, Romania, Turkey and Slovakia.

Inspection was carried out primarily among importers, distributors and occasionally among retailers (wines passing through an importer only “on paper”).

Within this activity, laboratory samples were taken from a total of 51 batches, of which 15 failed in the laboratory (representing almost 30 %). The following characteristics were identified in the laboratory for non-compliant batches: addition of synthetic glycerol, addition of water, ethanol from added sugar, ethanol from wine grapes, volatile acids and real alcohol content; within the sensory analysis of wine: oxidase, mould, mousy taint, geranium taint, inadequate colour.



v obalu určeném pro spotřebitele, která byla uváděna na trh v České republice. Jednalo se o vína lahvovaná původem z Albánie, Bosny a Hercegoviny, Bulharska, Černé Hory, Moldávie, Maďonska, Řecka, Srbska, Slovinska, Chorvatska, Rumunska, Turecka a Slovenska.

Kontrola byla provedena zejména u dovozců, distributorů, popřípadě v maloobchodě (vína jdoucí přes dovozce pouze „papírově“).

Celkem byly v rámci této akce odebrány do laboratoře vzorky z 51 šarží, z toho v laboratoři jich nevyhovělo 15 (což představuje téměř 30 %). U laboratorně nevyhovujících šarží byly prokázány tyto nevyhovující znaky: přídavek syntetického glycerolu, přídavek vody, ethanol z přidaného cukru, ethanol z hroznů révy vinné, těkavé kyseliny a skutečný obsah alkoholu; v rámci senzorické analýzy vína: oxidáza, plíseň, myšina, pelargoniový tón, neodpovídající barva.

Za závažné nedostatky lze považovat především zjištěné falšování (přídavek syntetického glycerolu, přídavek exogenní vody aj.). Převážně se jednalo o vína původem z Moldávie, dále z Bulharska a Makedonie.

Kontrola částečně zkvašeného hroznového moštu a burčáku

Z důvodu některých opakovaných nedostatků zjištěných v částečně zkvašených hroznových moštích byla provedena jejich kontrola z hlediska jakostních požadavků, řádného označení, průvodních dokladů a dalších stanovených povinností.

Předmětem kontroly byly burčáky a částečně zkvašené hroznové mošty vyrobené z hroznů sklizených v jiných státech. Kontrola byla provedena u prodejců, ale i u výrobců, a to zejména u těch, u kterých byly v minulých letech zjištěny nevyhovující vzorky, a dále u nových, neprověřených prodejců, zejména stánkařů.

Celkem bylo v rámci této akce v roce 2016 zkontrolováno 499 provozoven a bylo odebráno do laboratoře 69 vzorků. Laboratorně nevyhověly čtyři vzorky původem z ČR, jednalo se tedy o burčáky. Zjištěny byly ve dvou případech falšované parametry, a to jedenkrát nevyhovující geografický původ a jedenkrát nepovolený přídavek exogenní vody.

Dále byly zjištěny: nevyhovující objem – jedenkrát a nevyhovující obsahu alkoholu – jedenkrát.

Kontrola lihovitosti rozlévaných lihovin v provozovnách společného stravování

Kontrola byla zaměřena především na kontrolu lihovitosti lihovin pro přímou spotřebu nabízených v provozovnách společného stravování.

Prověřeny byly také ostatní povinnosti, např. sledovatelnost, dodržování pravidel pro prodej rozlévaných lihovin pro přímou osobní spotřebu nebo pro jiné přímé osobní užití fyzickou osobou vyplývající ze zákona 307/2013 Sb., a povinnost mít dle zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání, pro konečný prodej lihovin koncesi.

Identified adulteration (addition of synthetic glycerol, addition of exogenic water, etc.) are particularly severe deficiencies. This mainly concerned wines from Moldova, as well as Bulgaria and Macedonia.

Inspection of partly fermented grape must and burčák

Due to certain repeated deficiencies found in partly fermented grape musts, an inspection was conducted in terms of quality requirements, proper labelling, cover documents and other stipulated obligations.

The subject of inspection were burčák and partly fermented grape musts produced from grapes harvested in other countries. Inspection was performed among sellers and also producers, particularly those where non-compliant samples were identified in the past, and new producers who had not been inspected yet, especially stand sellers.

In total, 499 operators were inspected within this activity in 2016, and 69 samples were taken to the laboratory. Four samples originating from the Czech Republic failed to comply with the laboratory tests, these being burčák. In two cases, the parameters were falsified: once with inadequate geographical origin and once with the prohibited addition of exogenous water.

Also identified: non-compliant volume – once, and non-compliant alcohol content – once.

Inspection of alcohol level in poured spirits at public catering facilities

The inspection was focused primarily on checking the alcohol level of spirits for direct consumption offered at public catering facilities.

Other obligations were also checked, e.g. traceability, fulfilment of rules for sale of poured spirits for direct personal consumption or for other direct personal use by a natural person arising from Act No. 307/2013 Coll., and the obligation to have a concession for the end sale of spirits pursuant to Act No. 455/1991 Coll., on trades.

Samples were selected based on the risk assessment. When selecting spirits, the results of past inspections, origin and price of the spirit were taken into account. During the inspection activity, 65 operation facilities were accessed, 36 inspected entities were verified and samples from 36 batches of spirits were evaluated.

The ethanol content was determined in the laboratory. Labelling, especially indication of the batch, was inspected for all samples. Of the total number of analysed spirits, three were non-compliant, and in all these cases a lower ethanol content than that declared on the packaging was identified.

Extraordinary inspection of cheap brands of single-component oils – rapeseed and sunflower

The inspection was focused on single-component sunflower oil or rapeseed oil sold in retail networks for a lower price than usual – inspectors took samples of oils on special sale. In some cases, the lower price of oil may also indicate its lower quality.

Výběr vzorků byl učiněn na základě hodnocení rizika. Při výběru lihovin byly vzaty v úvahu výsledky z minulých kontrol, původ a cena lihoviny. V průběhu kontrolní akce bylo provedeno 65 vstupů do provozoven, bylo prověřeno 36 kontrolovaných osob a byly hodnoceny vzorky z 36 šarží lihovin.

V laboratoři byl stanoven obsah etanolu. U všech vzorků bylo hodnoceno označování, zejména uvedení šarže. Z celkového množství analyzovaných lihovin nevyhověly tři, ve všech případech byl zjištěn nižší obsah etanolu, než bylo deklarováno na obale.

Mimořádná kontrola levných značek jednodruhových olejů – řepkových a slunečnicových

Kontrola byla zaměřena na jednodruhové slunečnicové nebo řepkové oleje prodávané v maloobchodech za nižší cenu, než je obvyklé – inspektoři odebírali oleje v akčních nabídkách. Nižší cena oleje totiž může v některých případech poukazovat rovněž na jeho nižší kvalitu.

Oleje byly odebrány v maloobchodní síti, celkem 19 šarží rostlinných olejů – osm olejů řepkových, 11 slunečnicových. U všech vzorků byly provedeny laboratorní rozborů na senzorycké znaky, na profil mastných kyselin a na obsah polyaromatických uhlovodíků a olova. Všechny rozborů byly vyhodnoceny jako vyhovující. Kontrola tak prokázala, že i levnější druhy slunečnicových a řepkových olejů byly (z pohledu provedených analýz a analyzovaných šarží) bezpečné a splnily požadavky právních předpisů na rostlinné oleje.

Kontrola charakteristických vlastností olivových olejů dle nařízení (EHS) č. 2568/91

Dle nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 musí každý členský stát zajistit ověřování údajů deklarovaných na etiketě olivových olejů. Počet kontrolovaných šarží je závislý na množství olivového oleje uváděného na trh, proto byl naplánován odběr vzorků ze šesti šarží.

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda extra panenské a panenské olivové oleje splňují fyzikální a chemické parametry, dále bylo provedeno také senzorycké hodnocení a u kontrolovaných osob rovněž prověřeno, zda mají zavedeny systém a postupy pro sledovatelnost potravin.

U všech olejů byly provedeny analýzy, které mají mj. prokázat případné falšování olivových olejů jinými druhy olejů, přičemž všechny tyto výsledky byly vyhovující.

U kontrolovaných olejů bylo dále provedeno senzorycké hodnocení, které slouží k potvrzení deklarované kategorie olivového oleje (v tomto případě byly všechny oleje deklarovány jako extra panenské). Z šesti hodnocených šarží byly tři vyhodnoceny jako nevyhovující.

Výsledky kontrol již několik let ukazují na to, že se do ČR, která není produkční zemí olivového oleje, dováží oleje, které často neodpovídají deklarované kategorii olivového oleje.

The oils were sampled in retail networks, with a total of 19 batches of vegetable oils – eight rapeseed oils and 11 sunflower oils. Laboratory tests were conducted for sensory features, for the fatty acid profile and for the content of polycyclic aromatic hydrocarbons and lead. All the analyses were evaluated as compliant. The inspection also proved that even more affordable types of sunflower and rapeseed oils were (in terms of the conducted analyses and analysed batches) safe and met the requirements of legal regulations for vegetable oils.

Inspection of the characteristic features of olive oils pursuant to Regulation (EEC) No. 2568/91

Pursuant to Commission Regulation (EEC) No. 2568/91, each Member State must ensure verification of data declared on the label of olive oils. The number of inspected batches depends on the quantity of olive oil placed on the market; therefore sampling of six batches was planned.

The aim of the centrally managed inspection was to verify whether extra virgin and virgin olive oils meet the physical and chemical parameters; a sensory evaluation was also performed and an inspection was carried out among the inspected operators to determine whether they have introduced a system and procedures for foodstuff traceability.

Analyses to prove i.a. the potential adulteration of olive oils with other types of oils were conducted for all the oil, and all these results were compliant.

Furthermore, a sensory analysis of the inspected oils was carried out, which serves to confirm the declared olive oil category (in this case, all the oils were declared as extra virgin). Out of the six batches, three were evaluated as non-compliant.

For several years inspection results have shown that oils which often do not correspond to the declared category of olive oil are imported to the Czech Republic, which is not a producer of olive oil.

Inspection focused on specification or false or misleading data when placing meals on the market

The aim of the thematic inspection was to verify whether consumers are provided with misleading or false information during the placing meals on the market. The inspections were focused particularly on cases of consumer deception, when the use of higher quality and generally more expensive foods is declared in the meal offer, although lower quality and cheaper ingredients are actually used in preparing the meal.

A total of 110 inspections were carried out within the activity. The provision of misleading information in the meal offer for consumers was identified during 30 inspections, representing 27.3 %. The most frequent cases were those where the use of dairy products was declared in the meal offer – cream or cheese, although in reality alternative products based on vegetable fats and oils were used in preparation.

Another common deficiency was the unauthorised use of the word “parmesan” (translation of the protected designation of

Kontrola zaměřená na uvádění nepravdivých nebo zavádějících údajů při uvádění pokrmů na trh

Cílem tematické kontroly bylo prověřit, zda nejsou při uvádění pokrmů na trh poskytovány spotřebiteli nepravdivé nebo zavádějící informace. Kontroly byly cíleně zaměřeny zejména na případy klamání spotřebitelů, kdy je v nabídce pokrmu deklarováno použití kvalitnější a zpravidla i dražší potraviny, ačkoliv ve skutečnosti je k přípravě pokrmu použita méně kvalitní a levnější surovina.

V rámci kontrolní akce bylo provedeno celkem 110 kontrol. Poskytování zavádějících informací v nabídce pokrmů pro spotřebitele bylo zjištěno při 30 kontrolách, což představuje 27,3 %. Nejvíce frekventované byly případy, kdy v nabídce pokrmů bylo uvedeno použití mléčných výrobků – smetany nebo sýra, ačkoliv ve skutečnosti byly k přípravě použity alternativní výrobky na bázi rostlinných tuků a olejů.

Častým nedostatkem bylo i neoprávněné uvádění výrazu „parmzán“ (přeložený výraz pro chráněné označení původu „Parmigiano – Reggiano“), k přípravě pokrmů byly ve skutečnosti použity jiné tvrdé dlouhozrající sýry. Kontroly odhalily rovněž poskytování zavádějících informací o použití šunky, která byla nahrazena jiným masným výrobkem. Zjištěno bylo i neoprávněné uvedení výrazu „parmská šunka“ (český ekvivalent pro chráněné označení původu „Prosciutto di Parma“).

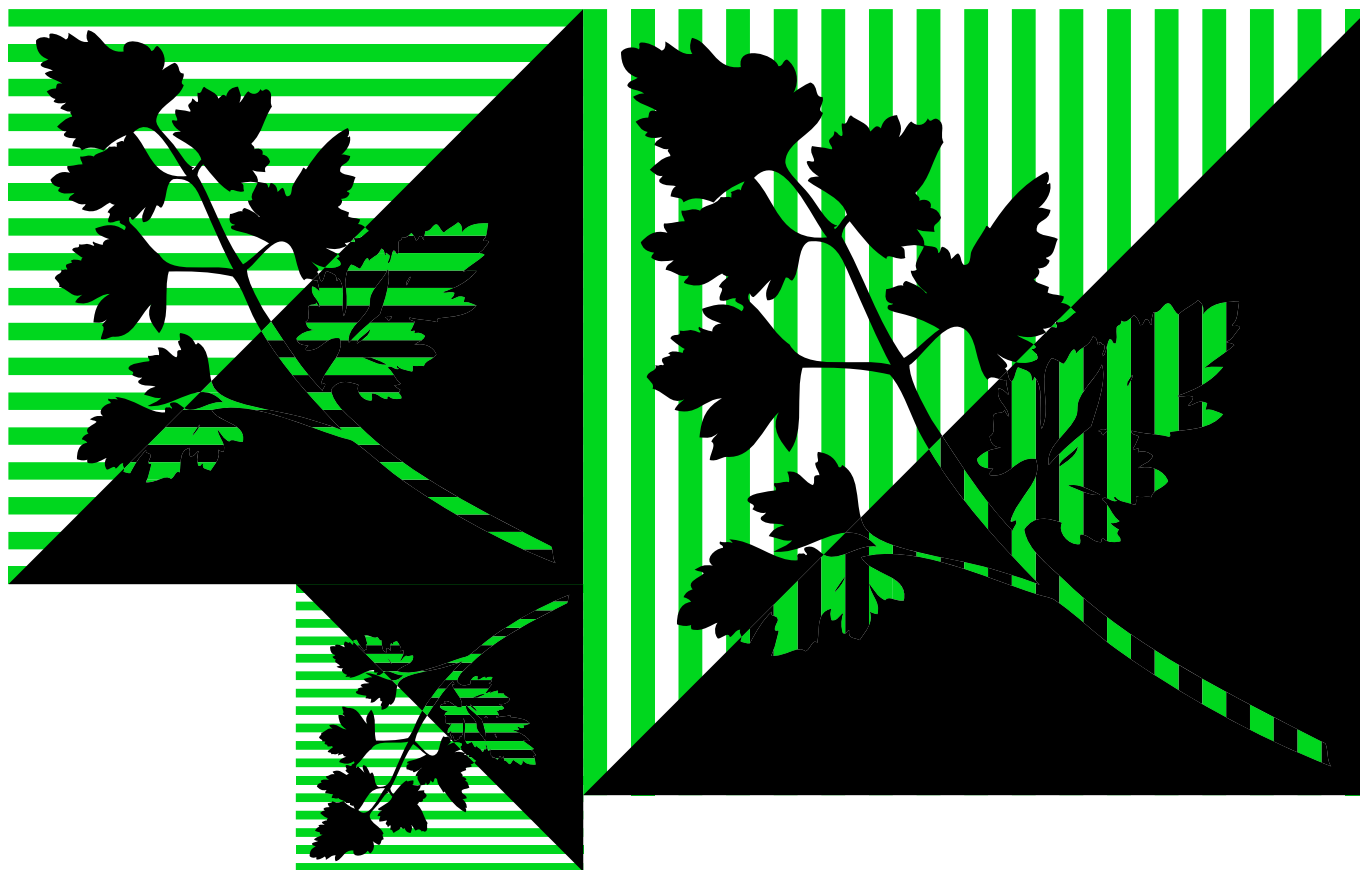
origin „Parmigiano – Reggiano“), while in reality other hard, matured cheeses were used. Inspections also identified provision of misleading information about the use of ham, which was replaced with a different meat product. The unauthorised use of the phrase „Parma ham“ (equivalent of the protected designation of origin „Prosciutto di Parma“) was also identified.

Within the inspection activity, the veracity of information provided in the offer of draught or poured drinks was also verified. In some cases, consumers were provided with false information about the use of chocolate in preparing hot drinks, about the brand of draught soft drinks or the degree of draught beer.

Inspection of gluten content in meals prepared at public catering facilities

The aim of the inspection was to verify the information provided to consumers during the offering of meals at public catering facilities, which concern the presence of gluten or cereals containing gluten. The subject of the inspection were both meals declared to be „gluten free“ and „regular“ meals.

Within the centrally managed inspection, 28 public catering facilities were inspected. A total of 28 samples of meals were taken. All 12 gluten-free meals met the requirements of Regulation (EC) No. 41/2009 (replaced by implementing Commission Regulation (EU) No. 828/2014); the laboratory tests did not find gluten content exceeding 20 mg/kg in any meal sample.



V rámci kontrolní akce byla prověřována také pravdivost informací poskytovaných při nabídce čepovaných a rozlévaných nápojů. V několika případech byly spotřebitelům poskytnuty nepravdivé informace o použití čokolády při přípravě teplých nápojů, značce čepované limonády či stupňovitosti čepovaného piva.

Kontrola obsahu lepku v pokrmech připravovaných v provozovně stravovacích služeb

Cílem kontroly bylo prověřit informace poskytované spotřebitelům při nabídce pokrmů v zařízeních společného stravování, které se týkají nepřítomnosti lepku nebo obilovin obsahujících lepek. Předmětem kontroly byly jak pokrmy deklarované jako „bez lepku“, tak „běžné“ pokrmy.

V rámci ústředně řízené kontroly bylo prověřeno 28 provozoven společného stravování. Celkem bylo odebráno 28 vzorků pokrmů. Všechny 12 bezlepkových pokrmů vyhovělo požadavkům nařízení (ES) č. 41/2009 (*nahrazeného prováděcím nařízením Komise (EU) č. 828/2014*), laboratorními rozbory nebyl ani u jednoho vzorku pokrmu zjištěn obsah lepku vyšší než 20 mg/kg.

Výsledky kontroly „běžných“ pokrmů potvrdily přetrvávající problémy některých provozovatelů společného stravování s naplněním povinnosti poskytnout spotřebiteli informace o alergenních látkách – v tomto případě o obilovinách obsahujících lepek. Z celkového počtu 16 vzorků „běžných“ pokrmů byla nedeklarovaná přítomnost lepku prokázána laboratorními rozbory u dvou vzorků, u jednoho z nich bylo zjištěno vysoké množství lepku (6 024 mg/kg) představující závažné zdravotní riziko pro spotřebitele s nesnášenlivostí lepku.

Kontrola fritovacích olejů v provozovně společného stravování

V rámci kontrolní akce bylo ověřováno, zda nejsou v provozovně společného stravování používány k přípravě pokrmů fritovací oleje a tuky vykazující známky nepřijatelného stupně tepelného rozkladu.

Kontrola byla provedena ve 20 provozovně společného stravování. Hodnoceno bylo celkem 20 vzorků fritovacích olejů a tuků, dva vzorky fritovacích olejů byly na základě provedeného senzorického hodnocení a podporného stanovení obsahu polárních látek a polymerních triacylglycerolů vyhodnoceny jako potraviny nevhodné ke spotřebě, které nelze použít k přípravě pokrmů.

Při kontrole hygienických požadavků na fritézy používané k přípravě pokrmů nebyly při kontrolách zjištěny nedostatky, používaná fritovací zařízení byla udržována v čistotě a fritézy používané k přípravě pokrmů byly vybaveny funkčním termostatem.

Kontrola výroby a rozvozu pokrmů dodávaných spotřebitelům

Kontrolní akce byla zaměřena na nabídku rozvozu zchlazených pokrmů na základě on-line nebo telefonické objednávky spotřebitele, prověřovány byly například tzv. „krabičkové diety“ nebo rozvoz zchlazených obědů domů či do zaměstnání.

Prověřeno bylo celkem 11 provozovatelů. Kontrolní akce ukázala, že provozovatelé mají odpovídající vybavení pro skladování

The results of inspection of “regular” meals confirmed the lasting problem among certain public catering facility operators in meeting the obligation to provide consumers with information about allergens – in this case about cereals containing gluten. Out of the total number of 16 samples of “regular” meals, presence of gluten proven in laboratory tests was not declared for two samples, in one of which a high quantity of gluten (6,024 mg/kg) was identified, posing a serious health risk to consumers with gluten intolerance.

Inspection of frying oils at public catering facilities

The inspection activity aimed to verify whether public catering facilities use frying oils and fats which show signs of an unacceptable degree of thermal decomposition to prepare meals.

The inspection was carried out at 20 public catering facilities. In total, 20 samples of frying oils and fats were evaluated; two samples of frying oils were assessed as unsuitable for consumption, which cannot be used to prepare meals, based on the performed sensory evaluation and auxiliary stipulation of the content of polar substances and polymer triacylglycerols.

During the inspection of hygiene requirements for fryers used to prepare meals, no deficiencies were found; the used frying equipment was kept clean and the fryers used to prepare meals were equipped with a functional thermoregulator.

Inspection of production and distribution of meals delivered to consumers

The inspection activity was focused on the offer of chilled meals based on the consumer's online or telephone order; this included e.g. “box diets” or the delivery of chilled lunches to home or office.

A total of 11 operators were inspected. The inspection activity showed that operators have the necessary equipment for storing and distributing chilled meals and conduct regular controls of temperature conditions. Within the inspection activity, a total of 18 samples of chilled meals were taken. None of the samples proved non-compliance with microbiological criteria.

In one case, a meal offered within a meal program declared to be a “gluten-free diet” was found in laboratory analyses to have a gluten content exceeding 8,000 mg/kg, which is a severe exceeding of the limit of 20 mg/kg, with potential severe medical consequences for consumers with gluten intolerance.



a rozvoz chlazených pokrmů a provádí pravidelnou kontrolu teplotních podmínek. V rámci kontrolní akce bylo odebráno celkem 18 vzorků chlazených pokrmů. Ani u jednoho vzorku nebylo laboratorními rozbory prokázáno nesplnění mikrobiologických kritérií.

V jednom případě u pokrmů nabízených v rámci stravovacího programu deklarovaného jako „bezlepková dieta“ byl laboratorními rozbory zjištěn obsah lepku vyšší než 8 000 mg/kg, což představuje závažné překročení limitní hodnoty 20 mg/kg s možnými vážnými zdravotními dopady pro spotřebitele s nesnášenlivostí lepku.

Výsledky kontrolní akce ukázaly, že většina provozovatelů poskytuje spotřebitelům povinné informace o alergenních látkách a o názvu pokrmů v souladu s legislativou upravující prodej potravin prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku, a to jak ve fázi před dokončením nákupu, tak v okamžiku doručení pokrmu.

Kontrola zmrazených rybích výrobků v obchodní síti

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda kvantitativně deklarované zastoupení zdůrazněné rybí složky (rybího masa) na spotřebitelském balení výrobku odpovídá skutečnému obsahu masa.

Cílem kontrol bylo prověřit, zda výrobci zmrazených rybích výrobků uvádí na etiketě správně přídatné látky, a dále zda přídavek přídatných látek nepřekračuje povolené limity. Odběry vzorků byly provedeny v maloobchodních provozovnách.

Dle výsledků kontrol lze konstatovat, že výskyt závažného falšování mrazených rybích produktů vodou zejména z dovozu je stále aktuální.

Kontrolami bylo zjištěno, že u tří z jedenadvaceti vzorků šarží mrazených rybích produktů byl obsah masa vzhledem k deklaraci nahrazen vodou, a to v rozmezí 26 až 33 % z obsahu masa v potravině, čímž se kontrolované osoby dopustily klamání spotřebitele. Na druhou stranu nebylo kontrolami prokázáno zlepšování vaznosti vody v rybím masě různými aditivy v kombinaci s jedlou solí, které by nebyly vyznačeny na obale.

Mimořádná kontrola označování u vybraných výrobků z ryb v tržní síti

Cílem kontrol bylo prověřit podnět na údajně nevyhovující vybrané výrobky z ryb (filety z mrazených ryb, resp. rybí filé), tj. vyhledat předmětné výrobky na trhu, posoudit správnost jejich označování, a to zda jakost výrobků z ryb v tržní síti odpovídá požadavkům právních předpisů.

Záměrem kontrolní akce bylo napravení případného nevyhovujícího stavu. Výsledky kontrol ukázaly určitou oprávněnost podavatele podnětu na zmíněné výrobky.

V době mimořádné kontroly se v tržní síti skutečně ještě vyskytovaly – jak se později ukázalo – dvě nevyhovující šarže. Zatímco „Filé z lososa gorbuša“ určené pro tuzemského spotřebitele bylo bez povinných údajů v českém jazyce, tak potravin

The results of formal inspection showed that most operators provide consumers with mandatory information about allergens and the names of meals comply with legislation regulating the sale of foods through remote communication channels, both in the phase before finalising the purchase, and at the moment of delivery of the meal.

Inspection of frozen fish products in retail network

The aim of the centrally managed inspection was to verify whether the quantitatively declared share of emphasised fish component (fish meat) on the consumer product packaging corresponds to the real meat content.

The aim of the inspection was to verify whether the producers of frozen fish products correctly specify additives on the label, and whether the additive content exceeds the permitted levels. Samples were taken at retail stores.

Based on the results, it may be stated that the incidence of adulterated frozen fish products with water is still common, especially among imports.

Inspections identified that in three of twenty-one samples of frozen fish product batches, the meat content was replaced by water when compared to the declaration, in the range of 26 to 33 % of the meat content in the food, whereby the inspected entities committed the deception of consumers. On the other hand, the inspections did not prove an improvement in the bonding of water in the fish meat with various additives combined with table salt, which were not indicated on the label.

Extraordinary inspection of labelling of selected fish products in retail network

The aim was to verify a complaint regarding selected allegedly non-compliant fish products (frozen fish fillets), i.e. to identify relevant products on the market, assess the adequacy of their labelling, and whether the quality of the fish products in the market network corresponds to legal requirements.

The aim of this inspection activity was to correct any potential non-compliance. The results of inspection proved a certain justification of the plaintiff's complaint regarding the given products.

During the extraordinary inspection, two non-compliant batches – as proven later – were still available in the market network. While “Pink salmon fillet” designated for domestic consumers was missing the mandatory data in the Czech language, the “Alaska pollock” foodstuff showed several deficiencies. The declaration of meat content on the packaging was false, stating that the product contained 80 % meat. However, laboratory analyses identified 70.7 % of meat only.

Four other deficiencies were found in labelling. Furthermore, the conditions for storing the foodstuff for consumers were not indicated. Since deficiencies in fish products are identified repeatedly, CAFIA shall continue to devote increased attention to them in cooperation with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic and Czech State Veterinary Administration.

„Aljašská treska“ měla nedostatků hned několik. Byla klamavě označena v deklaraci obsahu masa na obalu, kde bylo uvedeno, že obsahuje 80 % masa. Laboratorními rozborů však bylo zjištěno pouze 70,7 % masa.

V označování pak byly shledány další čtyři nedostatky. A také na potravině nebyly pro spotřebitele uvedeny podmínky uchování potravin. Poněvadž jsou nedostatky u rybích produktů zjišťovány opakovaně, bude jim SZPI ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství ČR a se SVS ČR věnovat i nadále zvýšenou pozornost.

Mimořádná kontrola masných a mléčných výrobků

Mimořádná systematická kontrola se týkala prověření mléčných a masných výrobků na trhu v ČR. Cílem byla nejen analytická kontrola označení mléčných a masných výrobků vyplývající z požadavků uvedených v platných právních předpisech (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách, atd.), ale také analytická kontrola údajů deklarovaných na obale mléčných a masných výrobků (podle značení na etiketách).

Kontroly potravin ukázaly především snahy firem uvádět zavádějící až klamavé informace ohledně nemléčných složek použitých v mléčných výrobcích. Velké problémy mají v zahraničí u mléčných i masných výrobků s uváděním správných výživových hodnot, a to oběma směry ($\pm$). Kontroly masných výrobků ukázaly velmi často na klamavé produkty, které obsahovaly méně masa, než bylo uvedeno na obalech.

Svým dozorem a vymáháním dodržování legislativních pravidel se SZPI snaží vytvořit nediskriminační prostředí pro všechny podnikající subjekty.

Mimořádná kontrola obsahu koňského masa v masných výrobcích

Cílem mimořádné kontroly bylo prověřit, zda u masných výrobků není maso jiných živočišných druhů nahrazováno koňským masem, a zda je obsah koňského masa odpovídajícím způsobem deklarován na obale výrobku.

Odběry vzorků byly provedeny v maloobchodních provozovnách ČR. Kontrolami obsahu koňského masa v masných výrobcích bylo ověřeno, že u masných výrobků v době kontrol nebylo hovězí nebo jiné maso nahrazováno koňským masem a vše bylo odpovídajícím způsobem deklarováno na obale výrobku. Také nebylo detekováno použití nepovolených veterinárních léčiv ani u výrobků s deklarovaným koňským masem ve složení, ani u ostatních masných výrobků.

Požadovaným analýzám všechny vzorky vyhověly.

Mimořádná kontrola česneku

Důvodem k provedení této kontroly byly poznatky inspektorů, podněty spotřebitelů a podněty médií. Akce byla zaměřena na označování, dodržování požadavků na jakost, sledovatelnost a odrůdovou pravost česneku, s důrazem posoudit pravdivost deklarovaných údajů o původu, zkontrolovat průvodní dokumen-

Extraordinary inspection of meat and dairy products

The extraordinary systematic inspection concerned verification of dairy and meat products on the Czech market. The aim was not only an analytic inspection of dairy and meat product labelling arising from the requirements stipulated in applicable legal regulations (Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council on the provision of food information to consumers, Regulation (EC) No. 1333/2008 of the European Parliament and of the Council on food additives, etc.), but also an analytic inspection of data declared on the packaging of dairy and meat products (according to specification on the labelling).

Above all, the inspection proved the efforts of companies to provide misleading or downright deceptive information on non-dairy components used in dairy products. Major problems exist abroad among dairy and meat products as regards the correct specification of nutritional values, in both directions ($\pm$). Inspections of meat products very often indicated deceptive products which contained less meat than specified on the labelling.

Through its supervision and enforcement of fulfilment of legislative rules, CAFIA strives to create a non-discriminative environment for all business operators.

Extraordinary inspection of horse meat content in meat products

The aim of the extraordinary inspection was to verify whether meat from other animal species is replaced with horse meat in meat products, and whether the content of horse meat is duly declared on the product packaging.

Samples were taken at retail stores in the Czech Republic. Inspection of horse meat content in meat products proved that at the time of inspection, beef or other types of meat were not being substituted with horse meat, and everything was duly declared on the product packaging. Furthermore, no use of prohibited veterinary drugs was detected either in products with declared meat content in the ingredients or in any other meat products.

All the samples passed the required analyses.

Extraordinary inspection of garlic

The reasons for this inspection were inspectors' findings, suggestions from consumers and the media. The activity was focused on labelling, fulfilment of requirements for quality, traceability and varietal authenticity of garlic, with emphasis on assessment of the authenticity of the declared data about origin, checking the accompanying documentation and potentially inspecting the grower and identifying potential fraudulent indication of origin. The inspection took place in the period of April – August, when garlic sales peak.

Inspections took place at warehouses, commercial chains, retail stores, stands and markets. 74 entities were inspected and 119 inspections were carried out.

The quality of sold garlic and sale hygiene complied with legal regulations in all the cases. In one batch, incorrect data about the variety were identified in the laboratory. In two cases, the

taci a případně provést i kontrolu u pěstitele a odhalit případné klamavé označování původu. Kontrola probíhala v období duben – srpen, kdy vrcholí stánkový prodej česneku.

Kontroly probíhaly ve skladech, obchodních řetězcích, maloobchodních prodejnách, na stáncích a na tržištích. Bylo zkontrolováno 74 kontrolovaných osob a provedeno 119 kontrol.

Jakost prodáváného česneku a hygiena prodeje byla ve všech případech v souladu s právními předpisy. U jedné prodávané šarže byl laboratorně zjištěn nepravdivě uvedený údaj o odrůdě. Ve dvou případech byl česnek označen odrůdou, která není uvedena ve Státní odrůdové knize ani v evropském Společném katalogu odrůd, tedy byla uvedena zavádějící informace.

V 12 případech byly zjištěny závažné nedostatky při kontrole sledovatelnosti, dokumentace a další nedostatky. Kontrolované osoby například nebyly schopné doložit původ obchodovaného česneku, nedodaly (ani přes výzvu) nabývací doklady a výrobce nebyl zjištěn, nebo byl česnek klamavě označen jako český, ačkoliv bylo prokázáno, že pocházel z jiných zemí.

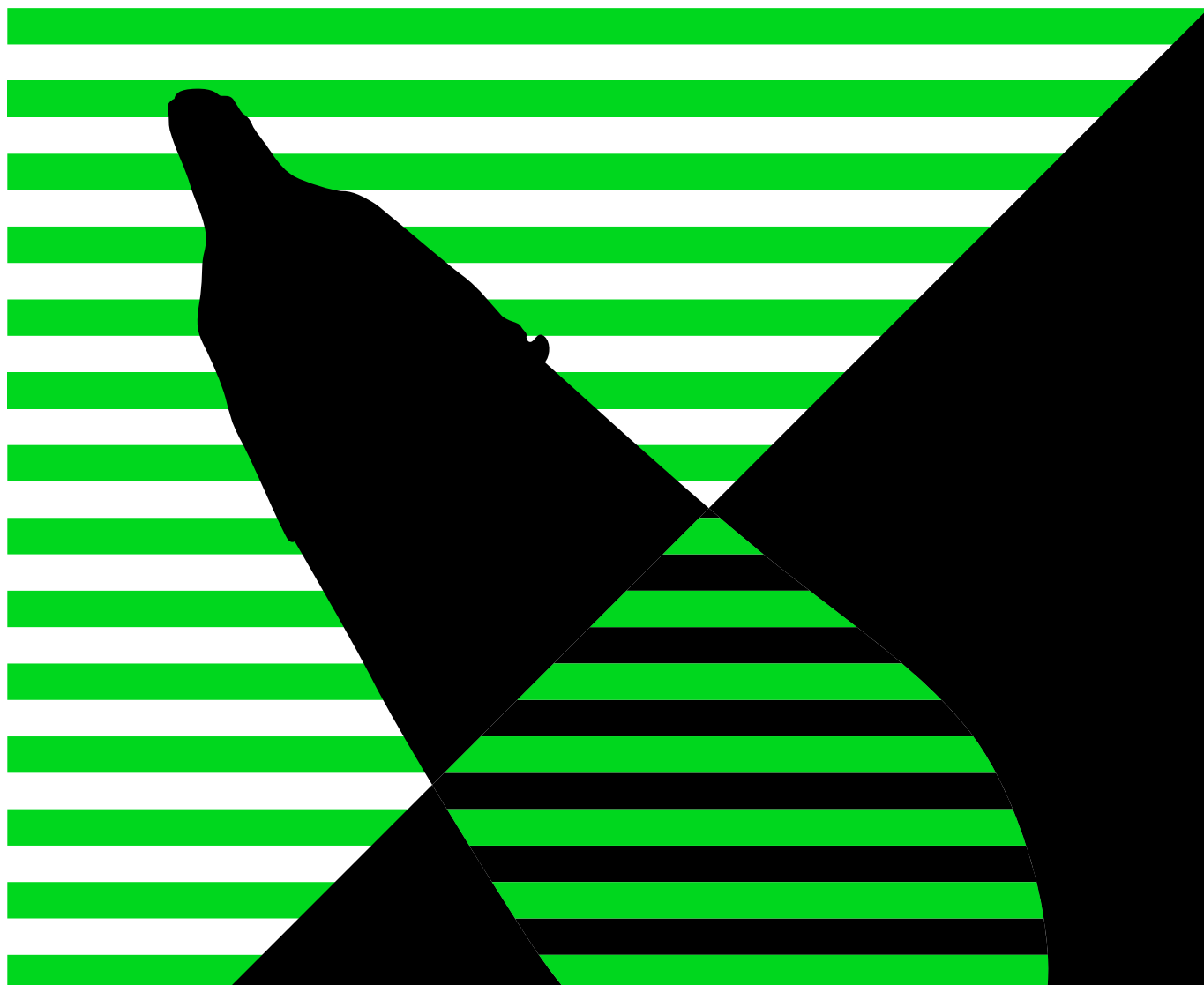
garlic was labelled with a variety that is not specified in the State Variety Catalogue or in the European Common Variety Catalogue, therefore, misleading information was provided.

In 12 cases, severe deficiencies were identified during the inspection of traceability, documentation and other shortcomings. For instance, the inspected entities were unable to prove the origin of sold garlic, failed to submit (even upon request) acquisition documents and the producer was not identified, or the garlic was falsely labelled as Czech despite being proven to originate from other countries.

Inspection of traceability and fulfilment of information obligations for poppy seed

The aim of comprehensive inspection of poppy seed was to verify whether operators comply with obligations for traceability, the information obligation pursuant to Decree No. 172/2015 Coll., and whether growers, processors and distributors of poppy seed are duly registered at CAFIA.

The inspection was also focused on fulfilment of requirements for labelling and safety. Within this centrally managed activity, 627 inspections were carried out among 533 inspected persons.



Kontrola sledovatelnosti a splnění informační povinnosti u máku

Cílem komplexní kontroly máku bylo ověřit u provozovatelů dodržování požadavků na sledovatelnost, informační povinnost dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. a zda jsou pěstitelé, zpracovatelé a distributoři máku řádně zaregistrováni u SZPI.

Dále se kontrola zaměřila také na dodržování požadavků na označování a na bezpečnost. V rámci této ústředně řízené akce bylo provedeno celkem 627 kontrol u 533 kontrolovaných osob.

Nedodržení požadavků na sledovatelnost bylo zjištěno ve dvou případech, nedodržení informační povinnosti příjemcem v místě určení dle vyhlášky bylo zjištěno ve 13 případech a neregistrovaní provozovatelé byli zjištěni v 53 případech. Při kontrole označování byla zjištěna jedna šarže máku, kdy na obale chyběl údaj o termostabilizaci (tepelné úpravě).

Požadavky na bezpečnost máku a jakost byly ověřeny v celkem 51 případech. K laboratorním analýzám byly odebrány vzorky ze 17 šarží, u kterých byla ověřována přítomnost morfinových alkaloidů nebo těžkých kovů nebo reziduí pesticidů.

Mák byl rovněž posuzován z hlediska jeho senzorických vlastností, jako je vzhled, vůně, chuť a další znaky. Celkem bylo zjištěno pět nevyhovujících šarží s následujícími nedostatky: ve třech případech důvodem nevyhovujícího stavu byla přítomnost nadlimitního množství účinné látky picoxystrobinu.

Ve dvou případech mák vykazoval nepříjemný pach počínajícího žluknutí a v jednom případě bylo překročeno přípustné množství pro anorganické příměsi a semena merlíku a laskavce.

Kontrola zdravotní nezávadnosti a jakosti kandovaného ovoce

Kontrolní akce byla zaměřena na kontrolu jakosti a používání syntetických barviv a konzervantů (oxid siřičitý, kyselina sorbová, kyselina benzoová) v kandovaném ovoci. Tyto výrobky jsou často považovány za zdravou pochoutku, kterou zejména děti konzumují v nemalém množství. Proto je důležité u slazeného ovoce kontrolovat jakost a správné užití aditivních látek.

Kontroly byly provedeny u výrobců, distributorů a v tržní síti. Celkem byly odebrány vzorky ze 14 šarží různých druhů kandovaného ovoce, přičemž tři šarže byly vyhodnoceny jako nevyhovující. Jednalo se o nevyhovující značení, kdy na obale ve složení nebyla uvedena přídatná látka, která byla v potravině laboratorně prokázána.

Zjištěné aditivní látky (barviva allura červeň, brilantní modř a konzervační látka kyselina sorbová) jsou aditivními látkami, které je možné do kandovaného ovoce přidávat, je ovšem nutné jejich přidavek uvést ve složení výrobku.

Během kontroly nebylo potvrzeno, že by do kandovaného ovoce byly přidávány nepovolené aditivní látky či bylo překračováno povolené množství povolených aditiv. Také jakost (refraktometrická sušina) proslazovaného ovoce byla u všech vzorků vyhovující.

Failure to fulfil traceability requirements was identified in two cases, failure to fulfil the information obligation by the recipient at the place of designation pursuant to the Decree was identified in 13 cases, and failure to register the operator was identified in 53 cases. During the inspection, one batch of poppy seed was identified with missing data about thermo-stabilisation (thermal processing) in the packaging.

Safety requirements for poppy seed and quality were verified in a total of 51 cases. Samples from 17 batches were sent for laboratory analysis to verify the presence of morphine alkaloids, heavy metals or pesticide residues.

Poppy seed was also assessed in terms of its sensory features such as appearance, scent, taste and other characteristics. In total, five non-compliant batches were identified with following deficiencies: in three cases the reason for non-compliance was presence of an over-the-limit quantity of the active substance picoxystrobin.

In two cases, the poppy seed had the unpleasant odour of early rancidness and in one case permitted limit for inorganic additives and quinoa amaranth seed were exceeded.

Inspection of health soundness and quality of candied fruit

The inspection activity was focused on inspecting the quality and use of synthetic colourants and preservatives (sulphur dioxide, sorbic acid, benzoic acid) in candied fruit. These products are



often considered to be a healthy snack, which children in particular consume in considerable amounts. Therefore, it is important to inspect quality and correct use of additives in sweetened fruit.

Inspections were carried out among producers, distributors and in the retail network. In total 14 batches of various types of candied fruit were taken, whereas three batches were evaluated

Kontrola obsahu vaječné hmoty v těstovinách z dovozu

Podnětem ke kontrole byl dřívější záchyt nevyhovujících vaječných těstovin. Ústředně řízená akce byla zaměřena na deklarovaný obsah vajec ve vaječných těstovinách a také na kontrolu obsahu nepovolených barviv, která by v receptuře mohla nahrazovat dražší vejce. Kontroly byly provedeny u výrobců, distributorů a v maloobchodech.

V rámci této ústředně řízené kontroly byly odebrány vzorky ze 14 šarží vaječných těstovin, z ČR byly čtyři a z jiných států EU jich pocházelo deset. Všechny šarže byly shledány jako vyhovující. Závěrem lze shrnout, že nebylo potvrzeno podezření na nedostatky.

Jak u tuzemských, tak u zahraničních těstovin laboratorně zjištěný obsah vajec ve všech případech odpovídal množství, které výrobce deklaroval na obalu výrobku. Během kontroly také nebylo potvrzeno, že by vaječné těstoviny byly barveny nepovolenými barvivy.

Naplnění programu auditů provozovatelů potravinářských podniků v roce 2016

Bylo provedeno celkem 62 auditů. Pokud se týká místa kontrolních akcí, tak v rámci 62 realizovaných auditů bylo auditováno 82 pracovišť; audit v některých případech zahrnoval prověření více jak jedné provozované potravinářské činnosti.

Nejčtenějšími auditovanými činnostmi byla výroba potravin (zvláště obor „Pekařské výrobky“), následuje obchodní činnost (zvláště obor „Velkosklady“) jen velmi těsně následovaný činnostmi ve společném stravování (zvláště pak obor „Restaurace – gastro“).

▶ 2.1.7

Kontrola výroby

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2016 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů provozovatelů potravinářských podniků, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2016 (například kontroly ve výrobě k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobcem).

Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

V průběhu roku 2016 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 8 968 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů těchto

as non-compliant. This concerned inadequate labelling, where the ingredients on the packaging omitted an additive that was proven in the food in laboratory tests.

The identified additive (the colourant allura red, brilliant blue and the preservative sorbic acid) are additives which may be added to candied fruit, but their addition must be specified in the product ingredients.

During the inspection, it was not confirmed that prohibited additives are added to candied fruit or that permitted quantity of permitted additives is exceeded. Also the quality (refractometric dry matter) of sweetened fruit was adequate in all the samples.

Inspection of egg content in imported pasta

The stimulus for the inspection was the earlier identification of non-compliant egg pasta. The centrally managed activity was focused on the declared content of eggs in egg pasta and on the control of prohibited colourants, which could replace more costly eggs in the recipe. Inspections were carried out among producers, distributors and in retail stores.

Within this centrally managed inspection, samples were taken from 14 batches of egg pasta, of which four were from the Czech Republic and ten from other EU Member States. All the batches were found to be compliant. In conclusion, it may be summarised that the suspicion of deficiencies was not confirmed.

The content of eggs determined during laboratory tests in both domestic and foreign pasta corresponded to the quantity declared by the producer on the packaging in all cases. Furthermore, the inspection did not prove that egg pasta is coloured using prohibited colourants.

Fulfilment of the program of audits of food business operators in 2016

A total of 62 audits were carried out. Regarding the location of inspections, 82 work sites were audited within 62 completed audits; in some cases the audits included the verification of more than one operated food business activity.

The most frequently audited activities were food production (especially “Bakery Products”), followed by commercial activity (in particular “Warehouses”) closely followed by public catering activities (in particular “Restaurants – Gastronomy”).

▶ 2.1.7

Inspection of production

The concept for the inspection of food production in 2016 was based on the schedule for centrally managed inspection programmes, audit schedules and risk analysis of primary producers applying for subsidies, as well as the plans of individual Inspec-

potravinařských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny) a 1 063 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů potravinářských podniků, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů).

V rámci těchto jednotlivých kontrol ve výrobě potravin byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením na hygienu, na zavedení systémů založené na zásadách HACCP, na prověření funkčnosti tohoto systému, na posouzení úrovně sledovatelnosti, dále na označování, dokumentaci včetně záznamů, data použitelnosti a trvanlivosti apod., u prvovýroby navíc i na dodržování právních předpisů při zemědělském hospodaření v rámci tzv. „Cross Compliance“ – kontroly podmíněnosti za účelem čerpání určitých typů zemědělských dotací a podpor. Kontrolami tak bylo prověřeno 4 599 provozoven potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin a 869 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla např. kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu.

V roce 2016 prováděla SZPI u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu bezpečnosti a jakosti potravin, o hodnocení správné 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

Cílem kontrol obchodu s potravinami bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadovaného způsobu prodeje, šarží prodávaného zboží, dále požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly prodejců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak prodejci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2016 celkem 26 292 kontrol provozoven v maloobchodní síti a 2 352 kontrol bylo provedeno ve velkoobchodech. Kontrolovány byly zejména ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit, což představuje například bezpečnost potravin v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji potravin, správnost údajů uváděných při prodeji nebalených či zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodávaného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod.

Kontrola prověřila celkem 12 625 provozoven potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu

toratess and the current situation during 2016 (e.g. follow-up inspections of production following findings of shortcomings in retail that had evidently been caused by the producer).

The objective of inspections of food production and primary producers was primarily to assess compliance with the provisions laid down by relevant legislation related to requirements for personal and operational hygiene and system requirements for internal inspections of producers with a focus on food safety (primarily Regulation (EC) No. 852/2004, as amended). Inspectors also checked the compliance of producers with their own control procedures as based on HACCP principles.

During 2016, CAFIA inspectors carried out 8,968 inspections of the premises of food producers (food business operators that manufacture or pack foodstuffs or raw materials) and 1,063 inspections were carried out by primary producers of food (food business operators who are engaged in cultivation of crops including harvesting or collection of wild fruits).

Within these individual inspections in food production, inspections were carried out with a targeted focus on hygiene, introduction of systems based on HACCP, to verify the functionality of the system, to assess the level of traceability, as well as labelling, documentation including records, by dates and best before dates etc., while for primary production also legal compliance in farming within the so-called 'Cross Compliance' conditionality inspections for the purpose of claiming certain types of agricultural subsidies and support. Inspections thus verified 4,599 premises of food companies engaged in food production and 869 in engaged in primary production. Repeated inspections were carried out at the premises of some food business operators. The purpose of these were e.g. checking the fulfilment of measures imposed or the necessity of a higher number of inspections as a result of high risk attached to the given business following assessment.

In 2016 CAFIA also carried out inspections at the premises of food producers with a specific focus on fulfilment of other provisions contained in legal regulations. These included for example sampling for food safety and quality, evaluation of proper presentation of food directly in the establishment, inspections of accompanying documentation to foodstuffs, inspections of packaging or inspections on the fulfilment of the imposed measures and the like.

2.1.8

Trade inspections

The objective of the inspections of food stores was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legislation related to the required method of sales, batches of goods sold, as well as requirements for personal and operational

a 1015 provozoven velkoobchodních potravinářských podniků. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném roce vícekrát, a to ze stejných důvodů jako tomu bylo u výrobců.

Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2016 zaměřena nejvíce na masné a mléčné výrobky, a to jak na ty z tuzemska, tak zejména na ty ze zahraničí. Dalšími komoditami s čtenější frekvencí kontrol pak byly v roce 2016 čer-



stvá zelenina a čerstvé houby, dále víno, čerstvé ovoce a pekařské výrobky. Náležitá pozornost byla zaměřena také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

Značná pozornost byla také věnována kontrole hygienických podmínek prodeje a kontrole systémů bezpečnosti potravin založených na zásadách HACCP a posouzení úrovně sledovatelnosti. Pokud však byly v obchodní síti zjištěny nedostatky, které evidentně nevznikly jako důsledek nesprávného postupu prodejce, ale byly způsobeny pochybením některého z dodavatelů výrobků

hygiene and requirements for internal control systems of vendors with a focus on food safety (in particular the requirements of Regulation (EC) No. 853/2004, as amended). Inspectors also checked the compliance of producers with their own control procedures as based on HACCP principles.

In 2016 CAFIA inspectors performed a total of 26,292 inspections of retail premises, with 2,352 inspections being performed in warehouses. Inspections chiefly focused on obligations that could be directly affected by vendors, for example food safety in relation to storage conditions, compliance with recommended temperatures for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for the sale of foodstuffs, correctness of data stated in the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, fitting of stores in accordance with the range of goods sold, compliance with use by dates and best before dates, etc.

The inspection verified a total of 12,625 premises of food companies engaged in retail sale of foodstuffs and 1,015 premises of wholesale food businesses. In retail, too, some premises had to be checked several times during the year in question, for the same reasons as applied to producers.

In terms of individual commodities in the retail network, inspection in 2016 was focused primarily on meat and dairy products, both domestic and especially those of foreign origin. Other commodities with a higher inspection frequency in 2016 were fresh vegetables and fresh mushrooms, wine, fresh fruit and bakery products. Particular attention was paid to other commodities that are of major importance from the point of view of the market basket, or for any other reason that gave cause for increased attention.

CAFIA also devoted considerable attention to the inspection of the hygiene conditions during the sale and inspection of food safety systems based on HACCP principles and assessing the level of traceability. In the event that any shortcomings were found in the trade network, and which were manifestly not the result of incorrect procedure on the part of the vendor, but were caused due to a fault on the part of a supplier (e.g. inadequate labelling of packaged products, some breaches of food safety or the adulteration of foodstuffs), these primarily served as stimuli for the resolution of such cases at their place of origin, i.e. at the processing or packaging organisation, previous distributor or importer.

▶ 2.1.9 Complaints resulting in inspections

CAFIA frequently performs inspections on the basis of complaints received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2016 CAFIA received a total of 4,988 complaints, which is 346 less than in 2015.

(jako je třeba neodpovídající označení balených výrobků, některé typy porušení bezpečnosti potravin anebo případy falšovaných potravin), sloužily pak především jako podněty k dořešení takových případů v místě jejich vzniku – tedy u zpracovatele, balírny, předchozího distributora nebo u dovozce.

▶ 2.1.9

Podněty ke kontrole

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2016 SZPI přijala celkem 4 988 podnětů, což je o 346 podnětů méně než v roce 2015.

Z celkového počtu podnětů bylo 1 504 vyhodnoceno jako oprávněných, 2 373 jako neoprávněných. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci.

Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce, výrobků studené kuchyně, vína, lihovin a také doplňků stravy a potravin určených pro zvláštní výživu.

Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 2 911 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 717 šarží. Z hlediska nejvyššího procentuálního zachytu byly vyhodnoceny jako nejproblematictější následující komodity: masné výrobky, zelenina, pečivo, víno a mléčné výrobky.

▶ 2.1.10

Opatření

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je oprávněna ukládat různé druhy sankcí, které mají za účel odstranit zjištěné nedostatky. Inspektoři SZPI ukládají jak sankce peněžní, tak i sankce typu opatření. Tento pojem zahrnuje například zákaz prodeje potravin, zničení potravin, přeznačení potravin apod.

Informace uvedené v této kapitole se vztahují na zákazy uložené při výrobě a dalším uvádění potravin nebo tabákových výrobků na trh, u nichž nebyly splněny požadavky stanovené právními předpisy.

V roce 2016 uložila SZPI celkem 12 945 zákazů v celkové výši 18 260 111 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem



Out of the total number of suggestions, 1,504 were judged to be justified and 2,373 unjustified. The remainder has not yet been closed or has been resolved by other means, e.g. submission to a different inspection body or institution.

The most frequent subjects of complaints were meat and meat products, dairy products, bakery products, fresh vegetables, fresh fruit, cold dishes, wine, liquor and dietary supplements intended for those with special nutritional needs.

A total of 2,911 batches of food and products were inspected on the basis of complaints, 717 of which were non-compliant. Following commodities were judged the most problematic with regard to the percentage frequency of occurrence: meat products, vegetables, bakery products, wine and dairy products.

▶ 2.1.10

Sanctions

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorised to impose various types of sanctions in order to eliminate any shortcomings found. CAFIA inspectors impose monetary sanctions, as well as other types of sanctions, termed 'measures'. This term encompasses, for example, bans on the sale of foodstuffs, destruction of foodstuffs, re-labelling of foodstuffs, etc.

Information contained in this chapter relates to bans imposed on the production process and further placing on the market

30 zákazů v celkové výši 773 992 Kč, v obchodech 7 294 zákazů v celkové výši 7 878 238 Kč na šarže tuzemského původu a 5 621 zákazů v celkové výši 9 607 880 Kč na šarže zahraniční.

K potravinářským výrobkům, u nichž byly zakazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 661 zákazů v celkové výši 351 318 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 263 zákazů v celkové výši 1 346 150 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (1 081 zákazů v celkové výši 451 718 Kč), pekařské výrobky (uloženo celkem 891 zákazů v celkové výši 1 154 272 Kč) a nealkoholické nápoje, u nichž bylo uloženo 651 zákazů v celkové výši 171 733 Kč.

Největší finanční objem zákazů (4 451 489 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy (3 717 801 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru luštěniny a olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 2 839 211 Kč, a dále v oboru vína jiná než réková s finanční výší zákazů 927 808 Kč.

2. 1. 11

Kontrola reklamy

Kontrolu reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb. SZPI prováděla v roce 2016 poprvé po celý kalendářní rok, kompetence k ní SZPI nabyla k 17. srpnu 2015, tedy ke dni, kdy v účinnost vstoupil zákon č. 202/2015 Sb.

V roce 2016 uskutečnila SZPI 48 kontrol reklamy u 35 kontrolovaných osob.

Bylo zjištěno šíření 33 nevyhovujících reklamních sdělení. Stejně jako v loňském roce existovala ze strany SZPI snaha o to, aby byla zjištěná porušení řešena bez nutnosti uložení opatření, tedy na základě domluvy kontrolního orgánu a kontrolované osoby; šíření reklamy bylo navíc v době kontroly často již ukončeno, anebo kontrolovaná osoba odstranila zjištěný rozpor s právními předpisy ihned na místě během trvání kontroly.

Uloženo bylo 16 opatření, z nichž dvě byla následně odvolacím orgánem zrušena.

2. 1. 12

Kontrola internetového obchodu

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů probíhá kontinuálně v průběhu celého roku.

of foodstuffs or tobacco products that are in breach of requirements laid down by legal regulations.

In 2016 CAFIA imposed a total of 12,945 bans totalling CZK 18,260,111. From these, food producers were imposed 30 bans totalling CZK 773,992, in shops 7,294 bans totalling CZK 7,878,238 on batches of domestic origin and 5,621 bans totalling CZK 9,607,880 on foreign batches.

Foodstuffs on which a ban was imposed most frequently included dairy products (total of 2,661 bans imposed totalling CZK 351,318) and meat products (2,263 bans totalling CZK 1,346,150). These were followed by chocolate and confectionary (a total of 1,081 bans totalling CZK 451,718), bakery products (a total of 891 bans imposed totalling CZK 1,154,272) and non-alcoholic drinks, for which 651 bans were imposed totalling CZK 171,733.

The greatest monetary volume of bans (CZK 4,451,489) was imposed on wine and special foods and dietary supplements (CZK 3,717,801). It is also worth mentioning the financial volume of bans in the field of pulses and oilseeds, whose amount reached CZK 2,839,211, and also in the field of wine other than grape wine, with a financial amount of bans of CZK 927,808.

2. 1. 11

Inspection of advertisement

In 2016, CAFIA inspected advertising pursuant to Act No. 40/1995 Coll. throughout the whole year for the first time, having acquired the competence to do so on 17 August 2015, i.e. the day when Act No. 202/2015 Coll. came into effect.

In 2016, CAFIA performed 48 inspections of advertising for 35 inspected persons.

Broadcasting of 33 non-compliant advertising messages was identified. Like in the previous year, CAFIA strove to resolve the identified violations without the need to impose measures, i.e. based on agreement between the inspection authority and the inspected party; moreover, advertisement broadcasting had often already been terminated at the time of inspection, or the inspected entity eliminated the non-compliance with legal regulations immediately on site during inspection.

We imposed 16 measures, two of which were subsequently cancelled by the appellate body.

V roce 2016 se na SZPI nově zaregistrovalo 130 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu, ať už se skladem, či bez skladu. Inspektoři SZPI provedli celkem 450 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 213 kontrolovaných osob.

Internetový prodejce nabízející potraviny je z hlediska potravinového práva považován za provozovatele potravinářského podniku a SZPI proto kontroluje, zda na trh uvádí bezpečné, zdravotně nezávadné a jakostní potraviny a dodržuje ostatní požadavky (hygienu, způsob přepravy, skladování a manipulace s potravinami, oznámení o zahájení činnosti aj.). Velkou pozornost věnuje také kontrole uváděných informací o potravinách včetně nepovolených zdravotních a výživových tvrzení a kontrole nekalých obchodních praktik.

SZPI při kontrole internetu využívá jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu. Kontroly SZPI se v rostoucí míře zaměřují i na kontrolu potravin nabízených či propagovaných na sociálních sítích jako je například Facebook či Twitter.

V roce 2016 byly na internetu opět opakovaně nabízeny doplňky stravy na hubnutí, růst svalů, klouby nebo proti alkoholismu, kde nabídka byla sice uvedena v českém jazyce a ceny v české měně, ale dodavatel sídlil mimo území České republiky a obvykle i EU. Protože kontrola těchto dodavatelů je mimo územní kompetence českých kontrolních úřadů, SZPI na svých webových stránkách vytvořila a postupně doplňuje seznam těchto potenciálně rizikových webových stránek.



2. 1. 13

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

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

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



2. 1. 12

Inspections of Internet trade

Checks on compliance with requirements of food law and regulations with regard to consumer protection when selling goods via Internet shops take place on a continual basis throughout the whole year.

In 2016, 130 new food business operators offering foodstuffs via the Internet were registered at CAFIA, whether with storage or without storage. CAFIA inspectors carried out a total of 450 inspections specifically focusing on online sale of foodstuffs by 213 inspected entities.

In terms of food law, an Internet retailer offering foodstuffs is considered to be a food business operator and CAFIA therefore checks whether they place safe, health-sound and quality foodstuffs on the market and observe other requirements (hygiene, means of transport, storage and handling of foodstuffs, notice on commencement of activity, etc.). It also devotes considerable attention to verification of information about foodstuffs including prohibited health and nutritional claims, and inspection of unfair business practices.

When checking the Internet, CAFIA uses both standard tools and methods, as well as specific legal authority to carry out the inspection of purchases. CAFIA inspections are increasingly focused on inspection of foodstuffs offered or promoted on social networks such as Facebook or Twitter.

In 2016 there was once again an increased incidence of the offering of dietary supplements for slimming, muscle growth, joints or against alcoholism; although the products were offered in Czech and prices stated in Czech currency, suppliers were frequently based outside the territory of the Czech Republic and usually outside the EU. Since the control of these suppliers was outside the jurisdiction of Czech supervisory authorities, CAFIA has created, and continues to update, a list of potentially risky websites on its website.



2. 1. 13

Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries according to EU regulations

CAFIA supervises import of foodstuffs of plant origin from third (non-EU) countries in close cooperation with the Customs Authorities. Inspections of imports chiefly focus on high-risk commodities, which, in accordance with binding EU regulations, are subject to a special regimen and systematic or random inspection upon entry to the Czech Republic.

V roce 2016 bylo platných několik přímo použitelných předpisů, které upravovaly dovoz potravin, které mohou na území Unie vstoupit pouze přes určené místo vstupu či dovozu. Jednalo se o nařízení (ES) č. 669/2009, nařízení (EU) č. 884/2014, nařízení (EU) č. 885/2014, nařízení (EU) č. 322/2014, které bylo na začátku ledna nahrazeno nařízením (EU) č. 2016/6, nařízení (EU) č. 2015/175 a rozhodnutí Komise č. 2011/884/EU. Dále 12. února 2016 vstoupilo v platnost nové nařízení (EU) č. 2016/166, které vzniklo vyčleněním listů pepře betelového z nařízení (ES) č. 669/2009.

Od ledna 2010 platí v rámci EU tzv. zesílená úřední kontrola dle nařízení (ES) č. 669/2009. Týká se vybraných rizikových komodit, jejichž seznam je pravidelně přezkoumáván a čtvrtletně aktualizován dle situace na evropském trhu. V polovině roku 2016 byla frekvence přezkoumávání nařízení změna na alespoň jedenkrát za pololetí. V roce 2016 bylo v souladu s tímto nařízením přes Letiště Václava Havla Praha dovezeno celkem 91 zásilek. Jednalo se o 86 zásilek čaje z Číny, dvě zásilky sušených meruněk z Turecka, dvě zásilky dračího ovoce z Vietnamu a jednu zásilku čerstvé papriky z Vietnamu. Vzorky byly odebrány z celkem 11 zásilek, ve čtyřech případech (třikrát čaj z Číny, jedenkrát paprika z Vietnamu) byl výsledek nevyhovující a zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu.

Nařízení (EU) č. 884/2014 stanoví přísnější režim dovozu (oproti nařízení (ES) č. 669/2009) u potravin, u kterých je možné riziko kontaminace aflatoxiny. Komodity dle tohoto nařízení musí při dovozu splnit jak podmínku určeného místa vstupu, tak určeného místa dovozu. V roce 2016 bylo nařízení dvakrát změněno – do přílohy I byly zařazeny nové komodity a rovněž byla upravena frekvence kontrol u vybraných komodit. V průběhu roku 2016 bylo dle toho nařízení do ČR dovezeno celkem 115 zásilek. Jednalo se o 12 zásilek arašídů z Číny, dvě zásilky arašídů z Egypta, 77 zásilek lískových oříšků, 22 zásilek fíků z Turecka a dvě zásilky pistácií z Íránu. Při úředních kontrolách

Some of these commodities may enter the territory of the Union only through so-called designated points of entry or import, other commodities do not have requirements for entry points defined. In the Czech Republic all Customs offices serve as entry points. There is only one so-called designated point of entry in the Czech Republic – Václav Havel Airport Prague. There is also only one so-called designated point of import in the Czech Republic – Customs Office for Central Bohemia, the regional office Rudná u Prahy. Both of these places fall within the territorial scope of the CAFIA Inspectorate in Prague.

In 2016, several directly applicable legislation that regulate food imports that may enter the territory of the Union only through the designated point of entry or import were applicable. They included Regulation (EC) No. 669/2009, Regulation (EU) No. 884/2014, Regulation (EU) No. 885/2014, Regulation (EU) No. 322/2014, which was replaced at the beginning of January by Regulation (EU) No. 2016/6, Regulation (EU) No. 2015/175 and Commission Decision No. 2011/884/EU. Furthermore, on 12 February 2016 the new Regulation (EU) No. 2016/166 came into effect, following the exclusion of betel pepper leaves from Regulation (EC) No. 669/2009.

Since January 2010, so-called reinforced official inspection pursuant to Regulation (EC) No. 669/2009 has been applicable in the EU. It applies to selected high-risk commodities, a list of which is regularly reviewed and updated on a quarterly basis, in accordance with the situation on the European market. In mid-2016, the frequency of reviewing regulations was changed to minimally once per half-year. In 2016, a total of 91 shipments were imported through Václav Havel Airport Prague, in accordance with this regulation. These included 86 shipments of tea from China, two shipments of dried apricots from Turkey, two shipments of dragon fruit from Vietnam and one shipment of fresh peppers from Vietnam. Samples were taken from a total of 11 shipments; in four cases (three times tea from China, once



byly odebrány vzorky z celkem 20 zásilek. Dva vzorky (arašídý z Číny) nebyly dovezeny v souladu s legislativou a zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu.

Nařízení (EU) č. 885/2014 stanoví přísnější podmínky dovozu pro okra a listy curry z Indie. V roce 2016 byla do ČR dovezena jedna zásilka listů curry, která byla dle výsledku laboratorního rozboru vyhodnocena jako vyhovující.

Od března 2011 podléhaly kontrole také veškeré potraviny pocházející nebo zasílané z Japonska, dle nařízení (EU) č. 322/2014. V lednu 2016 bylo toto nařízení nahrazeno nařízením (EU) č. 2016/6. Nařízení se nově nevztahuje na všechno, ale pouze na vybrané komodity. V roce 2016 byla dle nového znění nařízení dovezena pouze jedna zásilka, která byla vyhodnocena jako vyhovující.

Dle nařízení (EU) č. 2015/175 mohou výhradně určeným místem vstupu vstoupit na území Unie zásilky guarové gumy původem z Indie (riziko kontaminace dioxiny a pentachlorofenolem). V roce 2016 byly dovezeny dvě zásilky, jedna byla vyhodnocena jako nevyhovující.

Dle rozhodnutí č. 2011/884/EU je při dovozu kontrolováno, zda zásilky rýže z Číny či produkty z ní vyrobené nejsou geneticky modifikované. V roce 2016 nebyla dovezena žádná zásilka.

Při dovozu jsou rovněž kontrolovány i klíčky a semena určená k naklíčování (na přítomnost vybraných patogenních mikroorganismů) dle nařízení (EU) č. 211/2013. Tyto komodity však v roce 2016 nebyly do ČR dovezeny.

Dle nařízení (ES) č. 1635/2006 jsou kontrolovány i volně rostoucí houby z vybraných třetích zemí, postižených jadernou havárií v Černobylu, a to na hladinu radioaktivní kontaminace. V roce 2016 byla do ČR dovezena jedna zásilka, která na základě výsledku laboratorního rozboru vyhodnocena jako vyhovující.

peppers from Vietnam), the result was non-compliant and the shipments were not released into free circulation.

Regulation (EU) No. 884/2014 provides for a stricter import regime (compared with Regulation (EC) No. 669/2009) for foodstuffs where there is a potential risk of aflatoxin contamination. Commodities according to this Regulation must fulfil the condition of the designated point of entry and the designated point of import. The regulation was amended twice in 2016 – new commodities were added to Schedule I and the frequency of inspections for selected commodities was amended. During 2016, a total of 115 shipments were imported to the Czech Republic according to this Regulation. These consisted of 12 shipments of peanuts from China, two shipments of peanuts from Egypt, 77 shipments of hazelnuts, 22 shipments of figs from Turkey and two shipments of pistachios from Iran. During official inspections, samples were taken from a total of 20 shipments. Two samples (peanuts from China) were not imported in accordance with legislation and the samples were not released into free circulation.

Regulation (EU) No. 885/2014 lays down stricter conditions for the import of okra and curry leaves from India. In 2016, one shipment of curry leaves was imported to the Czech Republic, which was evaluated as compliant according to laboratory analysis.

Since March 2011, all foodstuffs originating in or shipped from Japan, according to Regulation (EU) No. 322/2014, have also been subject to inspection. In January 2016, this Regulation was replaced with Regulation (EU) No. 2016/6. The Regulation no longer applies to everything, but only to selected commodities. In 2016, only one shipment was imported pursuant to the new Regulation, which was assessed as compliant.

According to Regulation (EU) No. 2015/175 shipments of guar gum from India may only enter the territory of the Union strictly through a designated point of entry (risk of contamination with dioxins and pentachlorophenol). In 2016, two shipments were imported, of which one was evaluated as non-compliant.

According to Decision No. 2011/884/EU, upon importation it is inspected whether shipments of rice from China or products made from them are genetically modified. No shipments were imported in 2016.

During import, sprouts and seeds intended for sprouting are also inspected (for the presence of selected pathogenic microorganisms) pursuant to Regulation (EU) No. 211/2013. However, these commodities were not imported to the Czech Republic in 2016.

According to Regulation (EC) No. 1635/2006 wild mushrooms from certain third countries affected by the nuclear accident in Chernobyl are also inspected, for the level of radioactive contamination. In 2016, one shipment was imported to the Czech Republic, which was evaluated as compliant according to laboratory analysis.

Since 10 July 2015, Regulation (EU) No. 2015/949 approving pre-export inspections performed by certain third countries for



Od 10. 7. 2015 je platné nařízení (EU) č. 2015/949, kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné některými třetími zeměmi u některých potravin, pokud jde o přítomnost některých mykotoxinů. V roce 2016 byly dle uvedeného nařízení dovezeny dvě zásilky arašídů z USA bez předvývozní kontroly. V případě provedení předvývozní kontroly by frekvence fyzických kontrol měla být menší než jedno procento. U zásilek bez předvývozní kontroly je frekvence kontrol vyšší. Obě zásilky byly vyhodnoceny jako vyhovující.

V roce 2016 byl opět prodloužen zákaz dovozu listů pepře betelové z Bangladéše na další dva roky, a to do 30. června 2018. Zákaz dovozu sušených fazolí z Nigérie byl rovněž prodloužen, nyní do 30. června 2019.

Při dovozu jsou sledovány i komodity, které byly na základě zjištění kontrol v trhu vyhodnoceny jako rizikové a nejsou zařazeny do seznamů komodit, u nichž je dovoz zpřísněn evropskými právními předpisy – jde o para ořechy z Bolívie, gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí, pšenice ostatní z USA a bylinky, doplňky stravy a potraviny pro zvláštní výživu z Indie a z Číny – v roce 2016 bylo dovezeno celkem 444 zásilek. Do volného oběhu nebyly propuštěny dvě zásilky.

V roce 2016 bylo dovezeno 34 zásilek, na které se nevztahují žádné přímo použitelné předpisy. Kontroly těchto zásilek byly provedeny z podezření na nedodržení právních předpisů. Vzorky byly odebrány ve čtyřech případech. Z důvodu porušení právních předpisů nebylo pět zásilek propuštěno do volného oběhu.

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

Dle výše uvedených předpisů bylo v roce 2016 dovezeno celkem 691 zásilek. Do laboratoře byly odebrány vzorky z 37 zásilek. Celkem 14 zásilek nebylo propuštěno do volného oběhu.

certain foods as regards the presence of certain mycotoxins has been applicable. In 2016, two shipments of peanuts were imported from the USA pursuant to the mentioned Regulation without pre-export inspection. In the case of the pre-export inspections carried out, the frequency of physical inspections should be less than one percent. For shipments without pre-export inspections, the frequency of the inspections is higher. Both shipments were evaluated as compliant.

In 2016, the ban on imports of betel pepper leaf from Bangladesh was extended once again for another year, until 30 June 2018. The ban on imports of dried beans from Nigeria was also extended until 30 June 2019.

Commodities, which based on the findings of the inspections in the market, were identified as high risk and are not included in the list of commodities, for which import is made stricter by European legislation, are also monitored during import inspections – these include brazil nuts from Bolivia, gummy candies from all third countries, other wheat from the USA and herbs, dietary supplements and foods for particular nutritional uses from India and China – in 2016 a total of 444 shipments were imported. Two shipments were not released into free circulation.

In 2016, 34 shipments for which there are no directly applicable regulations were imported. Inspections of these shipments were made on suspicion of non-compliance with legislation. Samples were taken in four cases. Due to infringements of legal regulations, five shipments were not released into free circulation.

Apart from the above, CAFIA also monitors fulfilment of qualitative parameters of foodstuffs on their import from third countries (and export from the EU). These parameters are chiefly certification for fresh fruit and vegetables, carried out in accordance with the relevant EU directive (see sub-chapter 2.3).

A total of 691 shipments were imported pursuant to the foregoing regulations in 2016. Samples were taken from 37 shipments

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

2.1.14

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

Vyhláška č. 172/2015 Sb. je účinná od 1. 8. 2015.

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

V období od 1. 1. 2016 do 31. 12. 2016 bylo na SZPI doručeno celkem 212 933 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlášovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese <http://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx>.

Podle nahlášené komodity a dalších kritérií se rozhodovalo, zda se zrealizuje kontrola v místě určení. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 2557 nahlášených potravin. Při hodnocení na místě byl nevyhovující stav zjištěn u 12 šarží (devětkrát z důvodu nevyhovujícího označení potraviny, dvakrát z důvodu nevyhovující jakosti a jedenkrát z důvodu nevyhovující jakosti a současně nevyhovujícího označení).

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

- ▶ odrůdová pravost a jednotnost u brambor;
- ▶ soulad obsahu jednotlivých funkčních látek s deklarací na obalu u doplňků stravy;
- ▶ parametry odhalující falšování vína – např. přídavek syntetického glycerolu, vody apod.

Za uvedené období bylo odebráno 530 vzorků do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 20 šarží:

- ▶ pětkrát brambory, u kterých bylo zjištěno nedodržení odrůdové jednotnosti
- ▶ jedenkrát rajčata z důvodu obsahu reziduí pesticidů
- ▶ dvakrát doplňky stravy z důvodu deklarace na obalu, která

to the laboratory. A total of 14 shipments were not released into free circulation.

CAFIA informs other Member States and the European Commission of rejected shipments of imported foodstuffs and raw materials through the RASFF system. The aim of this measure is to prevent foodstuffs that do not comply with health requirements from entering the single market via DPEs on the territory of other Member States.

2.1.14

Inspection of information obligation pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.

Decree No. 172/2015 Coll. is effective from 1 August 2015.

According to the above decree, food business operators at the place of the first intake, treatment or handling of selected types of fresh fruits, vegetables and potatoes, dietary supplements, poppy and certain types of wine products have the obligation to submit a report on these foods to CAFIA. These reports are used as a basis for planning inspections of the quality and safety of the foodstuffs involved.

In the period from 1 January 2016 to 31 December 2016, 212,933 reports of foodstuffs were delivered to CAFIA. All the reports were communicated via the CAFIA online reporting application, which is available at <http://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx>.

Depending on the reported commodity and other criteria, a decision was made on whether to carry out an inspection at the place of destination. Inspections at the place of destination were performed for 2,557 reported foodstuffs. During the inspection on the spot, non-compliance was identified in 12 batches (nine times due to non-compliant labelling of foodstuffs, twice due to non-compliant quality and once due to non-compliant quality and non-compliant labelling simultaneously).

From the selected foodstuffs, samples were taken to the laboratory, where following analytes were monitored: residues of pesticides (apples, cabbage, potatoes, carrots, peppers, tomatoes, pears, garlic, poppy), chlorate (carrots, potatoes, tomatoes), heavy metals (apples, cabbage, carrots, potatoes, food supplements), streptomycin in apples, polyaromatic hydrocarbons (apples, cabbages), morphine alkaloids in poppy seeds. In addition, following facts were demonstrated in the laboratory:

- ▶ varietal identity and uniformity in potatoes;
- ▶ consistency of the content of each of the functional substances with the claims on the packaging for dietary supplements;
- ▶ parameters revealing adulteration of wine – e.g. the addition of synthetic glycerol, water and the like.

neodpovídala skutečnosti, a překročení povoleného obsahu analyzované látky

- ▶ šestkrát mák z důvodu obsahu reziduí pesticidů
- ▶ šestkrát víno z důvodu nepovolených enologických postupů a deklarace skutečného obsahu alkoholu

▶ 2. 1. 15

Kontroly ve společném stravování

Kontrola společného stravování

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

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

Koncepce kontroly SZPI ve společném stravování v roce 2016 vycházela z plánu komplexních kontrol a ústředně řízených tematických kontrol. Velká pozornost byla věnována kontrole hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. Kontroly v provozovnách společného stravování v roce 2016 byly rovněž zaměřeny na prověření povinnosti provozovatelů zpřístupnit spotřebitelům informaci o alergenech. Dlouhodobým cílem kontrolní činnosti SZPI v oblasti stravovacích služeb je rovněž postihovat případy klamání spotřebitele a falšování potravin. V rámci cílené kontrolní akce bylo poskytování nepravdivých nebo zavádějících informací v nabídce pokrmů pro spotřebitele zjištěno u 27,3 % provedených kontrol. Výsledky této kontrolní akce potvrdily nutnost pokračovat v kontrolách s tímto zaměřením v nesnížené intenzitě i v roce 2017.

Bližší informace o výsledcích cílených kontrolních akcí jsou uvedeny v kapitole 2. 1. 6. (Kontroly tematické a mimořádné).

In the stated period, 530 samples were taken to the laboratory. A non-compliant result was found in 20 batches:

- ▶ five times potatoes, in which non-compliance with varietal uniformity was found;
- ▶ once tomatoes due to the content of pesticide residues;
- ▶ twice dietary supplements due to a declaration on the packaging which did not correspond to reality, and exceeding the permitted content of the analysed substance;
- ▶ six times poppy seed to the content of pesticide residues;
- ▶ six times wine due to prohibited oenological procedures and declaration of the real alcohol content.

▶ 2. 1. 15

Inspections in public catering facilities

Inspections in public catering facilities

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority carries out supervision at public catering facilities since 1 January 2015, when the competence of CAFIA was extended to the provision of catering services under the amendment to the Food Act.

The key areas of performance of supervision of CAFIA based on interagency agreements are shared eating facilities of the open type, e.g. restaurants, fast food, pastry shops, pubs, casinos, bars and restaurants in the retail sector.

The CAFIA inspection concept in public catering in 2016 was based on a plan of comprehensive inspections and centrally managed thematic inspections. Great attention was paid to checking hygiene requirements laid down by Regulation (EC) No. 852/2004 on hygiene of foodstuffs. Inspections at public catering facilities in 2016 were also focused on verification of obligations for operators to make information about allergens available to consumers. The long-term goal of CAFIA inspection activities in the area of catering services is also to prosecute cases of misleading consumers and food adulteration. Within the framework of a focused inspection activity, provision of false





V průběhu roku 2016 provedli inspektoři SZPI celkem 10 114 kontrol provozoven společného stravování, při 2 865 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 6 247 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 2 111 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, což představuje 33,8 %.

V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2016 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 84 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 48,3 % všech uzavřených potravinářských provozoven.

Vysoká frekvence případů, kdy nejsou dodržovány legislativní požadavky pro provozování potravinářských podniků, svědčí o obecně nízké úrovni znalostí a o problémech s naplňováním základních požadavků potravinového práva u velké části provozovatelů společného stravování. Výsledky kontrol v provozovnách společného stravování v roce 2016 korespondují s výsledky kontrol provedených SZPI v roce 2015 a potvrzují celkově neuspokojivý stav v oblasti stravovacích služeb.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2016 zaměřovaly, byla povinnost provozovatelů společného stravování zpřístupnit spotřebiteli informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů, která byla do zákona o potravinách zapracována na základě nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2016 celkem 2 503 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebite-

or misleading information in the offer of meals for consumers was identified in 27.3 % of performed inspections. The results of this inspection activity confirmed the need to continue with inspections thus focused with the same intensity even in 2017.

Detailed information about the results of targeted inspection activities is provided in Chapter 2.1.6. (Thematic and ad-hoc inspections).

During 2016, CAFIA inspectors carried out a total of 10,114 inspections of public catering facilities, during 2,865 inspections violations of applicable laws were found. The most common reason of non-compliant findings during inspections at public catering facilities was violation of hygiene requirements. Out of the total of 6,247 inspections focused on hygiene requirements, non-compliance with the requirements laid down by Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs was found during 2,111 inspections, which represents 33.8 %.

In many cases, it concerned fulfilment of elementary hygiene requirements, which lead to a ban on the use of premises or a part thereof. During 2016, because of unacceptable hygiene conditions, a total of 84 public catering facilities were closed. Closed public catering facilities accounted for 48.3 % of all the closed food facilities.

The high frequency of cases when legislative requirements for operating food business facilities are not fulfilled testifies to the general low level of awareness and to the problems in fulfilling basic requirements of food law among a large portion of public catering facility operators. The results of inspection at public catering facilities in 2016 correspond to the results of inspections conducted by CAFIA in 2015 and confirm overall unsatisfactory condition in the area of catering services.

lům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 305 kontrol (tj. přibližně v 12,2 % kontrol). Ačkoliv problémy s poskytováním informací o alergenních látkách přetrvávají, v porovnání se situací v roce 2015, kdy informace o alergenech nebyly poskytnuty v souladu s požadavky právních předpisů v 18 % kontrol, lze konstatovat pozitivní trend. Mezi časté nedostatky při kontrolách zaměřených na alergenní látky patřilo uvedení nepřesných nebo neúplných informací, absence povinných informací u určité části sortimentu (zejména nápojů), deklarace alergenů pomocí číselných kódů bez jejich vysvětlení. Při kontrolách byla rovněž prověřována pravdivost poskytovaných údajů o alergenech. Kontroly ukázaly, že v některých případech poskytované informace o alergenech nesouhlasily s použitou recepturou nebo složením a označením použitých surovin, laboratorními rozbory byla prokázána nedeklarovaná přítomnost alergenní látky.

2.2 Laboratorní činnost

V roce 2016 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Brně proběhla stavební úprava, během které byla zcela přestavěna přípravná vzorků pro izotopové analýzy tak, aby její nové uspořádání vyhovovalo vysokým nárokům na zpracování vzorků. Nově navržené prostory pro systém ADCS (Automated Distillation Control System) umožnily umístění dalších čtyř destilačních kolon, díky kterým se zvyšuje i možný počet analyzovaných vzorků. V rámci pořízení nových laboratorních přístrojů byl do brněnské laboratoře zakoupen měřicí stereomikroskop pro měření střední výšky písma povinných údajů, a dále pak k měření velikosti kontaminujících částic a nežádoucích příměsí v potravinách zjištěných senzorickou analýzou, a pro pořízení následné fotodokumentace k uvedeným typům analýz. Mikroskop je vybavený digitální kamerou napojenou na PC. Veškeré zpracování obrazu je zajištěno přes originální software umožňující kalibrované měření délky a následnou archivaci měření. Mezi další nově zakoupená zařízení patří váhy s vyšší váživostí pro stanovení hmotnosti větších spotřebitelských balení.

V rámci obnovy laboratorního zařízení Inspektorátu SZPI v Brně byl na oddělení analýzy vína zakoupen mikrovlnný rozkladový systém a automatický titrátor pro analýzu vína.

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Praze byly nově zavedeny následující metody zkoušení:

- ▶ stanovení obsahu škrobu v potravinách metodou HPLC (metoda dle nařízení EU);
- ▶ stanovení zpolymerovaných triacylglycerolů v tucích (vhodná pro průkaz přepálenosti tuku);

An important area which CAFIA inspections focused on in 2016 was the obligation of public catering facility operators to provide consumers with information about allergens used in preparing meals, which was incorporated into the Food Act on based on Regulation (EU) No. 1169/2011 concerning provision of information about foods to consumers.

CAFIA inspectors carried out a total of 2,503 inspections during 2016, during which it was checked whether the operators made information on the allergenic substances in the offered dishes available to consumers. Failure to fulfil this information obligation was identified in 305 inspections (i.e. about 12.2 % of inspections). Although the problem of providing information about allergens remains, a positive trend may be observed compared to the situation in 2015, when information about allergens was not provided in accordance with legal regulations in 18 % of inspections. Frequent shortcomings during inspections aimed at allergenic substances included listing of inaccurate or incomplete information, the lack of mandatory information for a specific part of the range (especially beverages), the declaration of allergens using numeric codes without their explanation. During the inspections the veracity of the information provided on allergens was also examined. The inspections showed that in some cases the information provided on allergens disagreed with the used formula or the composition and labelling of the raw materials used; laboratory analyses proved the undeclared presence of allergenic substances.

2.2 Laboratory activities

In 2016, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno).

Reconstruction took place at the laboratories of the CAFIA Inspectorate in Brno, during which the sample preparation room for isotope analyses was entirely rebuilt to meet high demands placed on sample processing. The newly designed premises for the ADCS (Automated Distillation Control System) enabled installation of four more distillation columns, thus increasing the potential number of analysed samples. Within the acquisition of new laboratory equipment, a metering stereo-microscope was purchased to measure the mean font height of compulsory information, to measure the size of contaminant particles and undesirable additives in foodstuffs identified through sensory analysis, and to generate subsequent photo documentation for the specified types of analyses. The microscope is equipped with a digital camera connected to a PC. All image processing is ensured using original software, which allows calibrated measuring of the length and subsequent archiving of measurements. Other newly purchased equipment included scales with a higher capacity to stipulate the weight of larger consumer packaging units.

- ▶ stanovení obsahu katechinů v čaji (parametr pro důkaz pravosti čaje);
- ▶ rozšíření multireziduální metody pro stanovení pesticidů o nově zařazené pesticidy v harmonizovaném monitoringu EU.

V roce 2016 bylo realizováno pět investičních záměrů. Do laboratoře v Praze byl pořízen kapalinový chromatograf s hmotnostně spektrometrickým detektorem. Na tomto zařízení budou prováděny zejména rozborů zaměřené na detekci falšování. Dále bylo obnoveno zařízení na stanovení obsahu tuku a zařízení na přípravu ultračisté vody. Byl také pořízen univerzální homogenizátor, který z kvalitní přípravu vzorků zejména z pohledu homogenity zkušební podílu, což se projeví lepší reprodukovatelností výsledků analýz.

Mimo vlastních laboratoří disponuje SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly. Tyto laboratoře musí splňovat články 11 a 12 nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění. V návaznosti na toto nařízení byly v roce 2016 provedeny audity laboratoří pověřených SZPI prováděním analýz pro úřední kontrolu potravin, a to v laboratořích: Státní veterinární ústav Jihlava; Státní veterinární ústav Olomouc; Ekocentrum Ovalab, s. r. o. Ostrava; Intertek Food Services GmbH Bremen, Germany.

▶ 2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy

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

V roce 2016 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 18 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie). Laboratoř SZPI v Praze, která je národní referenční laboratoří (NRL) pro mykotoxiny a rezidua pesticidů v ovoci a zelenině, obilovinách a pro jednoúčelové metody, se zúčastnila čtyř testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů v Německu, Dánsku a ve Španělsku a tří testů zaměřených na mykotoxiny a tropanové alkaloidy pořádaných evropskou referenční laboratoří pro mykotoxiny (Společné výzkumné středisko při Evropské komisi v belgickém Geelu). Laboratoř v Praze se rovněž zúčastnila mezilaboratorního testu analýzy cigaret za použití nakuřovacího přístroje, pořádaného německou normalizační institucí DIN, mezilaboratorního testu na analýzu parametrů piva a mezinárodního mezilaboratorního testu pro parametry tuků.

Oddělení izotopových analýz laboratoře SZPI v Brně se v průběhu roku zúčastnilo osmi pravidelných porovnávacích testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii. Oddělení analýz

Within the renovation of laboratory equipment at the CAFIA Inspectorate in Brno, a microwave decomposition system and automatic titrator for wine analysis were purchased for the wine analysis department.

Following testing methods were introduced in the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague:

- ▶ stipulation of starch content in foodstuffs using the HPLC method (method pursuant to EU Regulation);
- ▶ stipulation of triacylglycerol polymers in fats (suitable as proof of burned fat);
- ▶ stipulation of the catechin content in tea (parameter to prove the authenticity of tea);
- ▶ expansion of the multiresidue method for the measurement of pesticide levels to include new pesticides included in harmonised EU monitoring.

In 2016, five investment projects were implemented. A liquid chromatograph with a mass spectrometric detector was purchased for the laboratory in Prague. Analyses focused on detecting adulteration will primarily be conducted using this device. Furthermore, the equipment used to stipulate fat content and equipment to prepare ultra-pure water was replaced. A universal homogeniser was also purchased to improve the quality of sample preparation, especially in terms of the homogeneity of the testing share, which will be reflected in the improved reproducibility of analytical results.

Apart from its own laboratories, CAFIA also utilises laboratories authorised for the performance of official checks. These laboratories must fulfil Articles 11 and 12 of Regulation (EC) No. 882/2004, on official controls, as amended. Following this regulation, audits of laboratories authorised by CAFIA for doing analyses for the official inspection of foodstuffs were conducted in 2016, namely in the laboratories: State Veterinary Institute Jihlava; State Veterinary Institute Olomouc; Ekocentrum Ovalab, s. r. o. Ostrava; Intertek Food Services GmbH Bremen, Germany.

▶ 2.2.1 Inter-laboratory proficiency testing

CAFIA's accredited laboratories regularly participate in national and international comparative trials – intended to test the proficiency of chemical and physics/chemistry laboratories in accordance with the requirements contained in ČSN EN ISO/IEC 17025, as well as e.g. inter-laboratory validation studies of laboratory methods.

In 2016, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague took part in 18 tests in the FAPAS system organised by FERA (the Food and Environment Research Agency, UK). The CAFIA laboratory in Prague, which is the national reference laboratory (NRL)



vína brněnské laboratoře SZPI se v průběhu roku zúčastnilo devíti porovnávacích testů na víno, šumivé víno, likérové víno a hroznový mošt pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France ve Francii. Laboratoř SZPI v Brně se rovněž aktivně podílela na třech mezinárodních validačních studiích pod záštitou Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV), a to na stanovení těkavých látek ve víně organizované laboratořemi CIVC ve Francii, na mezinárodní studii na modifikaci metody pro stanovení obsahu oxidu siřičitého a na validaci metody na stanovení izotopového poměru uhlíku ^{13}C na glukóze, fruktóze, glycerolu, etanolu a organických kyselinách přítomných ve víně metodou HPLC-co-IRMS organizované Bordeaux Laboratoire. Tato laboratoř se mimo jiné účastnila také dvou porovnávacích testů v oblasti senzorických zkoušek DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien) pořádaných německou referenční laboratoří v Kemptenu (čerstvé džusy a jogurty). Od stejné organizace se zúčastnila mezilaboratorního porovnání na med.

for mycotoxins and pesticide residues in fruit, vegetables and cereals using the single purpose methods, participated in four tests organised by the EU reference laboratories for pesticide residues in Germany, Denmark and Spain and three tests focused on mycotoxins and tropane alkaloids organised by the European reference laboratory for mycotoxins (European Commission's Joint Research Centre in Geel, Belgium). The laboratory in Prague also participated in an inter-laboratory test for the analysis of cigarettes using a smoking device, organised by the German standards institute DIN, an inter-laboratory test for the analysis of beer parameters and an international inter-laboratory test for fat parameters.

During the year the CAFIA laboratory for isotopic analyses in Brno participated in eight regular proficiency tests organised by the Eurofins Analytics laboratory in France. The wine-testing laboratory in Brno participated in nine comparative tests on wine, sparkling wine, liqueur wine and musts organised by the Oenologues de France European reference laboratory (EURL). The CAFIA laboratory in Brno also took an active part in three international validation studies under the auspices of the International Organisation of Vine and Wine (OIV), specifically in the stipulation of volatile substances in wine organised by the CIVC laboratories in France, in the international study for modification of the method for determining the content of sulphur dioxide and validation of the method for determining the isotopic ratio of carbon ^{13}C in glucose, fructose, glycerol, ethanol and organic acids present in wine using the HPLC-co-IRMS method, organised by Bordeaux Laboratoire. This laboratory participated in, inter alia, two proficiency tests in sensory testing for the German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Material (DRRR), organised by the German reference laboratory in Kempten (fresh juices and yogurts). It participated in an inter-laboratory proficiency test for honey by the same organisation.

▶ 2.2.2

System of the database for analytical values of wine

The European database of analytical values of wine, based on Commission Regulation (EC) No. 555/2008, laying down rules for implementing Council Regulation (EC) No. 479/2008 on the common organisation of the market in wine as regards support programmes, trade with third countries, production potential and on controls in the wine sector, as amended, is administered and coordinated by the European Commission Joint Research Centre in Geel, Belgium.

The database contains data obtained mostly from isotopic analysis of the ethanol and water contained in authentic wine products. The data is obtained by reference methods used in accordance with requirements of the International Organisation of Vine and Wine (OIV). The main objective of the creation of the

▶ 2.2.2

Systém databanky analytických hodnot vín

Evropskou databanku analytických hodnot vín na základě nařízení Komise (ES) č. 555/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, o společné organizaci trhu s vínem, pokud jde o programy podpory, obchod se třetími zeměmi, produkční potenciál a kontroly v odvětví vína, v platném znění, spravuje a koordinuje Společné výzkumné středisko při Evropské komisi v belgickém Geelu.

V databance jsou uložena data získaná převážně z izotopového rozboru etanolu a vody obsažených v autentických vinařských výrobcích. Data se získávají referenčními metodami použitými v souladu s požadavky Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV). Hlavním cílem vytvoření Databanky je zejména harmonizace úředních rozborů vína v celé Evropské unii a následné použití naměřených parametrů k prokázání překročení limitu pro obohacování moštu, k prokázání přídavku vody nebo k potvrzení pravdivosti údajů o geografickém původu obchodovaného vína nebo vinařského výrobku. Záměrem založení Databanky je rovněž zjednodušení vyhodnocení výsledků úředních rozborů porovnáním s výsledky dřívějších rozborů provedených stejnou metodou u výrobků obdobných vlastností, jejichž původ a způsob produkce jsou ověřené, tj. se souborem autentických vzorků.

V České republice systém databanky zastřešuje Ministerstvo zemědělství ČR. SZPI je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (Oddělení vinohradnictví) a Generálním ředitelstvím cel (Celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro Českou republiku, v jejich zpracování na víno a v jejich fyzikálně-chemických a izotopových rozbořech. Popis dvaceti vzorků a výsledky laboratorních rozborů jsou každoročně poskytovány Evropské komisi. SZPI v systému zajišťuje fyzikálně-chemický a izotopový rozbor vzorků, ukládání i odesílání dat do evropské databanky a plní rovněž koordinační funkci celého systému v České republice.

SZPI ve spolupráci s ÚKZÚZ pravidelně organizuje koordinační schůzky členů sítě Databanky v České republice v prostorách ÚKZÚZ ve Znojmě-Oblekovicích. Cílem setkání, kterých se účastní pravidelně rovněž zástupci ze Slovenska, je výměna informací, zkušeností týkajících se Databanky, pracovních postupů a legislativních aktů.

Zástupci SZPI figurují jako delegáti pracovních skupin Evropské komise v záležitosti Databanky, konkrétně správy Databanky, izotopových metod a nových metod rozboru vína.

Database is, in particular, the harmonisation of official analyses of wine throughout the whole European Union and the subsequent use of measured parameters to prove exceeding of the limit value for enrichment of must, to prove addition of water or to confirm accuracy of the information about the geographic origin of the traded wine or wine product. The intention of the establishment of the Database is also to simplify the evaluation of the results of official analyses by comparison with the results of earlier analyses made by the same method for products with similar characteristics, whose origin and production are certified, i.e. with the set of authentic samples.

Within the Czech Republic the database system is overseen by the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. CAFIA is, together with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture (Viniculture Department) and the General Directorate of Customs (Customs Technical Laboratory), a member of this system, which consists of the gathering of samples of wine grapes that are representative for the Czech Republic, of their processing into wine and physical/chemical and isotopic



2.3

Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

V roce 2016 prováděla SZPI certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny v souladu s požadavky nařízení Komise (EU) č. 543/2011. Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny je prováděna pouze při dovozu či vývozu čerstvého ovoce a zeleniny ze třetích zemí, jedná se o kontrolu shody těchto produktů s obchodními normami Unie. Inspektoři SZPI kontrolují jakost i označování produktů dle požadavků stanovených v jednotlivých obchodních normách.

Osoba, která vyváží nebo dováží čerstvé ovoce a zeleninu ze třetích zemí, je povinna tuto skutečnost nahlásit na příslušný inspektorát SZPI. Bez platného osvědčení o shodě není možné danou šarži propustit do volného oběhu. Vydávání osvědčení o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu je prováděno podle zákona č. 146/2002 Sb., o SZPI, ve znění pozdějších předpisů.

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 132 zásilek (z celkového počtu tvořilo 44 zásilek čerstvé ovoce a 88 zásilek čerstvá zelenina). Inspektoři SZPI vystavili v roce 2016 celkem 69 certifikátů (15 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 54 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny). Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u šesti zásilek (jedenkrát zelenina, pětkrát ovoce), na které byly vystaveny tři certifikáty o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu.

Certifikáty pro export réвовého vína

17. 11. 1992 Výbor pro víno při Evropské komisi udělil SZPI práva pro vydávání certifikátů pro export vína (VII) z České republiky. Za export je považován pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2016 bylo vystaveno 53 certifikátů VII.

Certifikace ostatní

SZPI zajišťuje vydávání osvědčení pro potraviny nebo suroviny pro výrobu potravin v neregulované sféře na základě žádosti provozovatelů potravinářských podniků.

V neregulované sféře platí pro uvedení daných komodit na trh pouze obecné požadavky bezpečnosti a nemusí se u nich posuzovat shoda. Osvědčení jsou vydávána převážně za účelem exportu a rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanoven v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V roce 2016 vystavila SZPI celkem 798 osvědčení tohoto typu.

analyses. A description of twenty samples and results of laboratory analyses are provided to the European Commission on an annual basis. CAFIA's role within the system is to provide physical/chemical and isotopic analyses of samples, store and send data to the European database and coordinate the entire system within the Czech Republic.

CAFIA regularly organizes coordination meetings of the members of the Database network in the Czech Republic, in cooperation with CISTA, on the premises of CISTA Znojmo-Oblekovic. The aim of the meetings, which are also attended regularly by representatives from Slovakia, is to exchange information and experience related to the Database, working practices and legislative acts.

CAFIA representatives also act as delegates of the European Commission working groups on issues of the Database, namely the management of the Database, isotope techniques and new methods for the analysis of wine.

2.3

Certification activities

Certification of fresh fruit and vegetables

In 2016 CAFIA carried out certification of fresh fruit and vegetables in accordance with requirements contained in Commission Regulation (EC) No. 543/2011. The certification of fresh fruit and vegetables occurs only on their import to or export from third countries in order to check their compliance with EU commercial standards. CAFIA inspectors check product quality and labelling according to requirements laid down by individual commercial standards.

Any entity exporting or importing fresh fruit and vegetables from third countries is obliged to notify the relevant CAFIA Inspectorate of this fact. Batches are not allowed to enter the market without applicable certification of compliance. Certification of compliance with EU commercial standards for fresh fruit and vegetables is issued in accordance with Act No. 146/2002 Coll., on CAFIA, as amended.

During the import of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption, a total of 132 shipments were reported at individual Inspectorates (from the total number 44 shipments consisted of fresh fruit and 88 shipments of fresh vegetables). CAFIA inspectors made out a total of 69 certificates in 2016 (15 certificates issued for imports of fresh fruit, 54 certificates for fresh vegetables). During the import of fresh fruit and vegetables, inspections for compliance with commercial standards were carried out on 6 shipments (1 × vegetables, 5 × fruit), for which 3 certificates of compliance with EU commercial standards for fresh fruit and vegetables were issued.

2.4

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země Evropské unie (EU) s Evropskou komisí (EK) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo krmivy. Systém umožňuje jednotlivým státům učinit co nejrychlejší kroky k odvrácení poškození zdraví spotřebitelů zamezením uvedení produktu na trh a/nebo stažením výrobku z trhu.

Právně je evropský systém rychlého varování pro potraviny a krmiva zakotven v čluncích 50-52 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, v platném znění, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Nařízení Komise (EU) č. 16/2011, kterým se stanoví prováděcí opatření k systému včasné výměny informací pro potraviny a krmiva, bylo vydáno v lednu 2011. Fungování systému RASFF je v České republice podrobně upraveno Nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je podle § 15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém rychlého varování (NKM RASFF).

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

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

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

Po identifikaci rizikového výrobku na trhu nebo při dovozu jsou výsledky kontroly získané hodnocením produktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s vodítky pro zasílání oznáme-

Certificates for the export of wine

On 17 November 1992 the European Commission Wine Management Committee granted CAFIA the right to issue wine export certificates (VII) from the Czech Republic. Only export to third countries, and not to other Member States of the EU, is classified as export. A total of 53 VII certificates were issued in 2016.

Other certification activities

CAFIA issues certificates for foodstuffs or raw materials for production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests by food business operators.

In the unregulated sphere only general safety requirements apply to placing a commodity on the market and it is not necessary to assess compliance with them. Certificates are issued primarily for the purposes of export and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of the customer abroad. CAFIA issues a total of 798 certificates of this type in 2016.

2.4

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is an interconnected network connecting the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The chief objective of this system is to prevent risks to consumers from unsafe food or feed. The system makes it possible for individual states to act as quickly as possible to avert risks to health of consumers through the restriction of the introduction of a product and/or its withdrawal from the market.

Legal basis for the European Rapid Alert System for Food and Feed is contained in Articles 50-52 of Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council, as amended, laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. Commission Regulation (EU) No. 16/2011, laying down implementing measures for the timely information exchange for food and feed system, was issued in January 2011. Functioning of the RASFF within the Czech Republic is laid out in detail in Government Directive No. 98/2005 Coll., laying down the rapid alert system on the origin of risks to human health from food and feed. Pursuant to Section 15(5) of Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products, as amended, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (CAFIA) is the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF).

The National Contact Point gathers information from all supervisory bodies for food and feed in the Czech Republic: CAFIA,

ní do systému – tzv. Standardními operačními postupy (SOP) RASFF. Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd. Od roku 2011 jsou v ČR oznámení tvořena a předávána prostřednictvím on-line aplikace iRASFF.

V roce 2016 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 2050 oznámení, tj. 196 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 1854 dodatečných informací. Z celkového počtu dodatečných oznámení bylo odesláno 222 informací obsahujících reakci ČR.

ČR odeslala celkem 79 originálních oznámení. 71 případů se týkala kontroly na trhu a z toho 30 oznámení spadalo do kompetence SZPI. V osmi případech se jednalo o kontrolu dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes Českou republiku nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2016 přijala Česká republika celkem 117 originálních oznámení, z toho 64 oznámení spadalo do kompetence SZPI.



2.5

Systém správní pomoci a spolupráce (AACS)

Systém správní pomoci a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation system – AAC systém, případně „AACS“) slouží k předávání informací o závažných zjištěních z úředních kontrol dozorových orgánů s přeshraničním dosahem mezi členskými státy EU. Státní zemědělská a potravinářská inspekce je podle § 15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém správní pomoci a spolupráce.

Vznik on-line systému:

Impulem pro koordinovaný boj s podvody v potravinách byla v roce 2012 aféra s koňským masem vydávaným za maso hovězí, která se dotkla téměř všech států EU. Na žádost Evropské komise byly v členských státech EU stanoveny tzv. Food Fraud Contact Points (FFCP), mezi kterými probíhá přeshraniční výměna informací o podvodech v potravinách. V ČR jsou těmito FFCP Ministerstvo zemědělství a SZPI.

On-line systém AAC, který byl spuštěn 18. listopadu 2015, umožnil FFCP snazší komunikaci. Primárním cílem systému AAC byl zprvu boj s podvody v potravinách, ale postupně systémem začínají být sdíleny i informace obecnějšího charakteru.

State Veterinary Administration of the Czech Republic, public health bodies and the Central Institute for Supervision and Testing in Agriculture. Other parties in the national rapid alert system, which are also engaged in cooperation with the National Contact Point, include: The General Directorate of Customs, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of Interior and the Ministry of Defence. The Coordination point is the Secretariat of the Coordination Group for Food Safety at the Ministry of Agriculture.

The flow of information on the presence of hazardous products is bidirectional; supervisory bodies of the Czech Republic are informed, via the National Contact Point, of unsafe products that may be present on the Czech market and subsequently carry out inspections within the scope of their authority. The European Commission then receives feedback on the measures imposed as a result of facts conveyed from the EU.

Should any supervisory body find that any unsafe product is present in the Czech Republic, the National Contact Point sends the European Commission information gathered from individual parties to the national system.

Following the identification of an unsafe product on the market or during import, the results of inspections, gathered either via in situ product assessment or following laboratory analyses, are compared with the guidelines for sending notifications into the system, the so-called Standard Operating Procedures (SOP) of the RASFF. Notifications sent include results of inspections, measures taken, detailed information leading to the exact identification of the product, data on its distribution, etc. Since 2011 notifications in the Czech Republic have been created and transmitted through the iRASFF online application.

In 2016, a total of 2,050 notifications were distributed through NCP RASFF, i.e. 196 original notifications concerning the Czech Republic and 1,854 related information notifications. Of the total number of delivered notifications, 222 information notices were sent containing the response of the Czech Republic.

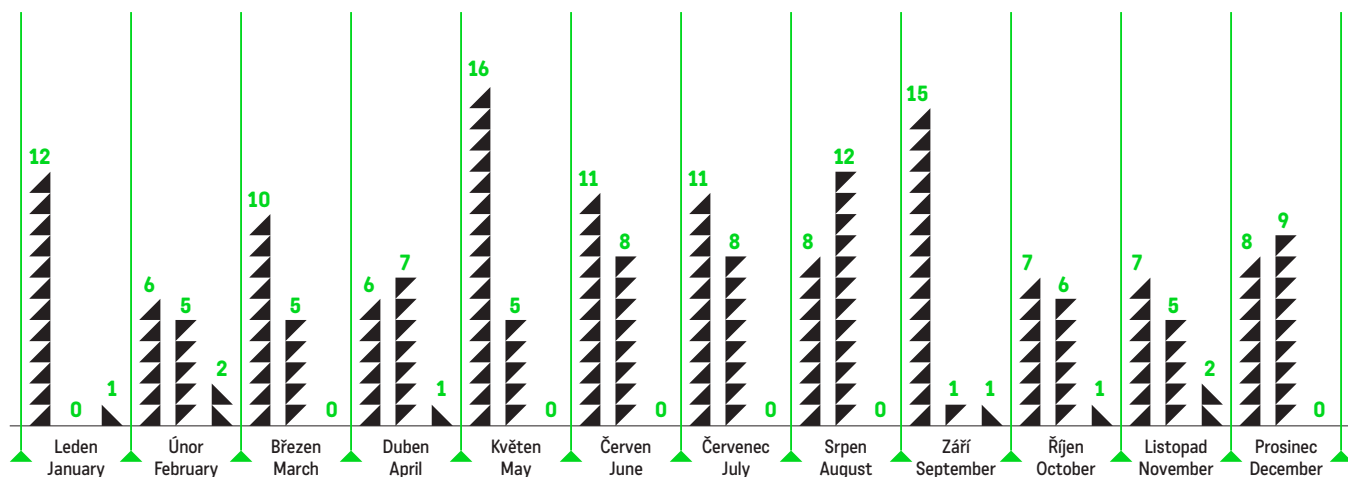
The Czech Republic has sent a total of 79 original notifications. 71 cases were related to inspections on the market and 30 notifications fell within the competence of CAFIA. Eight cases involved inspection of imported goods. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with bodies belonging to the Czech Customs Administration in accordance with the Agreement on Mutual Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category consists of notifications received by the RASFF system. These include products manufactured in the Czech Republic, distributed via the Czech Republic or those that were delivered from abroad to the Czech market. In 2016 the Czech Republic received a total of 117 original notifications, 64 of which fell within the jurisdiction of CAFIA.

Oznámení systému RASFF v ČR (2016)

Notifications in the RASFF system in the Czech Republic in 2016

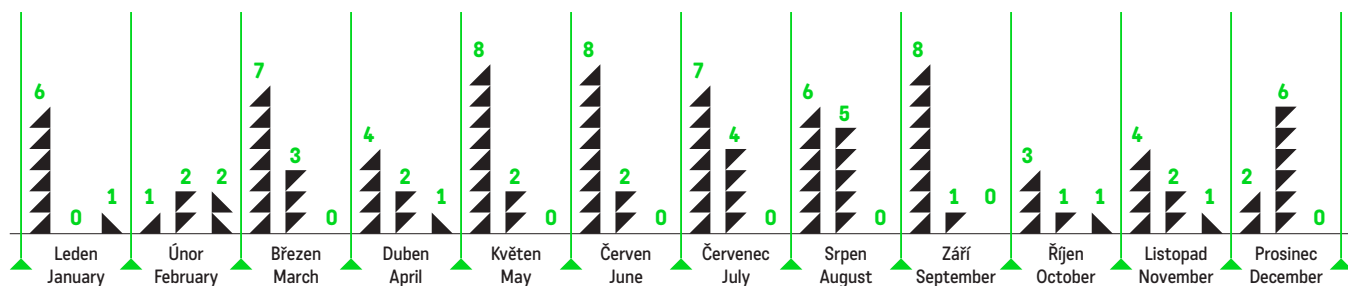
- ▲ Oznámení přijatá / Notifications received
- Oznámení odeslaná (kontrola trhu) / Notifications sent (market control)
- Oznámení odeslaná (kontrola dovozu) / Notifications sent (import control)



Oznámení systému RASFF v roce 2016 v kompetenci SZPI

Notifications in the RASFF system within CAFIA responsibility in 2016

- ▲ Oznámení přijatá, týkající se SZPI / Notifications received, related to CAFIA
- Oznámení odeslaná, týkající se SZPI (kontrola trhu) / Notifications sent, related to CAFIA (market control)
- Oznámení odeslaná, týkající se SZPI (kontrola dovozu) / Notifications sent, related to CAFIA (import control)



V rámci dalšího vývoje došlo dne 30. srpna 2016 ze strany Evropské komise k rozdělení on-line aplikace pro systém Správní pomoci a spolupráce (AAC) na dvě části AAC AA (Administrative Assistance) a AAC FF (Food Fraud). V podsystému FF by měly být sdíleny informace o závažných případech týkající se podvodů v celém potravinovém řetězci. Naproti tomu v podsystému AA by měly být sdíleny „méně“ závažné případy.

AAC systém tedy slouží ke sdílení informací mezi členskými státy EU nejen o podvodech, falšování, pašování a klamání, týkajících se potravin a krmiv s přeshraničním dopadem, ale i pro další administrativní spolupráci mezi členskými státy EU. Systém by měl pokrývat celý potravinový řetězec, vše co by mohlo mít dopad na potraviny (tzv. od vidlí po vidličku).

Právně je systém správní pomoci a spolupráce zakotven v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, konkrétně Hlava IV (Správní pomoc a spolupráce) a články 34-40. Prováděcí rozhodnutí Komise (EU) č. 2015/1918, kterým se zřizuje systém správní pomoci

▶ 2.5

The Administrative Assistance and Cooperation system (AACS)

The Administrative Assistance and Cooperation system (AAC system, or AACS) serves to share information about serious findings from official inspections by supervisory authorities with cross-border reach among EU Member States. Pursuant to Section 15(5) of Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products, as amended, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is the National Contact Point for the Administrative Assistance and Cooperation system.

Emergence of the online system:

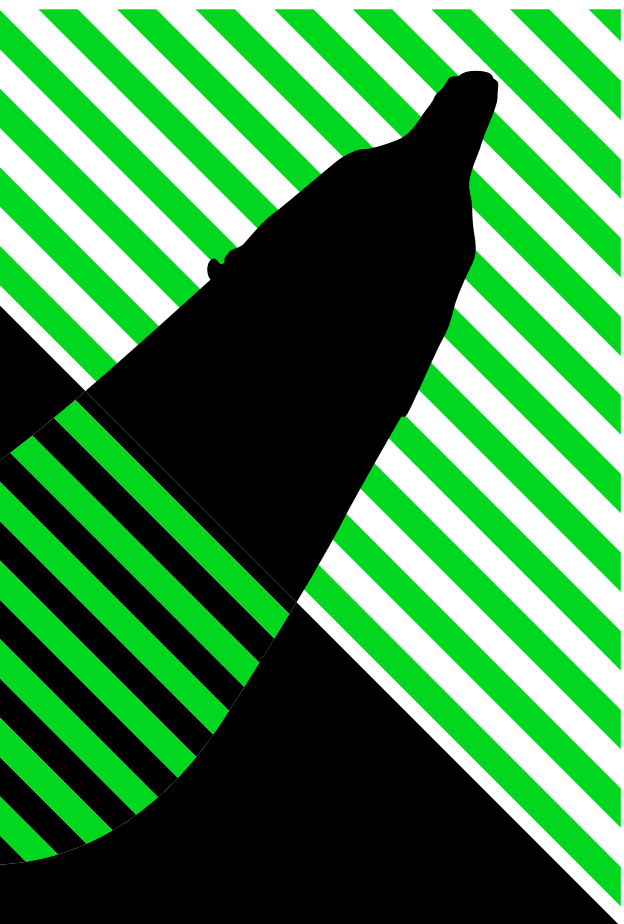
The impetus for coordinated fight against fraud in food production was the affair with horse meat passed off as beef that affected almost all EU countries. At the request of the European Commission, so-called Food Fraud Contact Points (FFCP) were determined in EU Member States, among which a cross-border exchange of information on food fraud takes place. In the Czech Republic these are the FFCP of the Ministry of Agriculture and of CAFIA.

The AAC online system was launched on 18 November 2015, facilitating communication for the FFCP. The original primary aim of the AAC system was to fight against foodstuff fraud, but the system gradually started being used to share information of a more general character as well.

Within the framework of further development, the European Commission on 30 August 2016 divided the online application for the Administrative Assistance and Cooperation (AAC) system into two parts, namely AAC AA (Administrative Assistance) and AAC FF (Food Fraud). Information about serious cases concerning fraud across the entire food chain should be shared in the FF sub-system. By contrast, the AA sub-system should be used to share “less” serious cases.

Hence, the AAC system is used to share information between EU Member States not only on fraud, forgery, smuggling and deception, related to food and feed with cross-border implications, but also to further administration cooperation between EU Member States. The system should cover the whole food chain, everything that could have an impact on food (i.e. from the pitchfork to the fork).

Legally, the system of administrative assistance and cooperation is enshrined in Regulation (EC) No. 882/2004 of the European Parliament and of the Council on official controls to ensure verification of compliance with feed and food law, animal health and welfare, specifically in Chapter IV (Administrative Assistance and Cooperation) and Articles 34-40. The implementing decision of the Commission (EU) No. 2015/1918, establishing the system of administrative assistance and cooperation pursuant to Regulation (EC) No. 2015/1918 of the European Parliament and of the Council on official controls to ensure verification of compliance



a spolupráce podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, bylo vydáno v říjnu 2015.

Národní kontaktní místo, které funguje při SZPI od počátku roku 2015, soustřeďuje a předává v současné chvíli informace od SZPI, Státní veterinární správy a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, tedy orgánů dozoru nad potravinami a krmivy v ČR. Národní kontaktní místo spolupracuje také s dalšími členy sítě AAC v ČR: Orgány ochrany veřejného zdraví, Generálním ředitelstvím cel, Státním úřadem pro jadernou bezpečnost, Ministerstvem vnitra, Ministerstvem obrany a Ministerstvem spravedlnosti.

Tok informací je v systému obousměrný. Dozorové orgány ČR se prostřednictvím Národního kontaktního místa dozívají informace o nevyhovujících výrobcích, které mohou být na českém trhu, a v rámci svých pravomocí následně provádí kontrolu.

Dojde-li ke zjištění výskytu nevyhovujícího výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, informace o tomto výrobku dozorový orgán předává Národnímu kontaktnímu místu, které informace odesílá příslušným účastníkům systému v členských státech EU.

Předávaná informace odesílaná do příslušného členského státu EU obsahuje výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd. Do aplikace jsou vkládány a následně sdíleny informace o nevyhovujících výrobcích. Cílem on-line aplikace je sdílet a předávat tyto informace, a to jak na národní úrovni, tak i mezi pověřenými národními kontaktními místy v rámci EU.

Za rok 2016 bylo prostřednictvím NKM AACs distribuováno celkem **179** oznámení (z toho **92 přijatých** žádostí/informací/reakcí a **87 odeslaných** žádostí/informací/reakcí).

Za ČR bylo odesláno celkem 71 případů. Z toho 27 odeslaných případů spadalo do kompetence SZPI.

V roce 2016 přijala Česká republika celkem 20 případů. Do kompetence SZPI spadalo 15 přijatých případů.

Pro přenos informací je také hojně využívána bilaterální komunikace v rámci FFCP.

with feed and food law and with regulations on animal health and welfare, was issued in October 2015.

Since the beginning of 2015, the National Contact Point that operates within CAFIA has been collecting and providing information from CAFIA, State Veterinary Institute and Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, meaning food and feed supervisory bodies in the Czech Republic. The National Contact Point collaborates also with other members of the AAC network in the Czech Republic: Public health authorities, the General Directorate of Customs, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of Interior, the Ministry of Defence and the Ministry of Justice.

The flow of information on food fraud is bidirectional. The supervisory bodies of the Czech Republic are informed, via the National Contact Point, of unsafe products that may be present on the Czech market and subsequently carry out inspections within the scope of their authority.

If non-compliant products are detected by one of the supervisory authorities in the Czech Republic, it conveys information about this product to the National Contact Point, which sends the information to the relevant participants of the EU Member States.

The transmission of information sent to the relevant EU Member State contains the results of inspections, actions taken, detailed information leading to accurate product identification, data on its distribution etc. Information about non-compliant products are inserted and subsequently shared in the application. The goal of the online application is to share and communicate this information both on the national level and between the designated national contact points in the EU.

In 2016, a total of **179** notifications were distributed through the NCP AACs (of which **92 received** queries/information/responses and **87 sent** queries/information/responses).

A total of 71 cases were sent for the Czech Republic, of which 27 sent cases fell under the responsibility of CAFIA.

In 2016, the Czech Republic received a total of 20 cases. 15 of the received cases fell under the responsibility of CAFIA.

Bilateral communication within the FFCP is also extensively used to exchange information.



2.6

Informační a komunikační systém

Informační a komunikační systém SZPI je tvořen komplexním souborem technologií od různých dodavatelů na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogen-



2.6

Information and Communication System

The CAFIA information and communication system consists of a comprehensive set of technologies from different suppliers

ních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením.

Systém je integrován v osmi lokálních sítích propojených pomocí virtuální privátní sítě na bázi stabilní hybridní technologie MPLS, která je centrálně spravována a proaktivně monitorována. V lokálních sítích ve všech lokalitách jsou v síťové infrastruktuře začleněna výkonná síťová zařízení FortiGate, která zajišťují komplexní ochranu sítě SZPI a ochranu internetové konektivity proti bezpečnostním hrozbám. Tím je zabezpečena vysoká spolehlivost a kvalita síťových spojů a služeb. Hlasové služby jsou realizovány na platformě IP telefonie.

V roce 2016 byla věnována výrazná pozornost bezpečnosti. Za účelem zajištění zvýšeného dohledu nejen nad významnými informačními systémy IS KLČ a ERMS, ale také nad IS SZPI jako celkem, byl pořízen výkonný dohledový software PRTG, s jehož nasazením bylo zajištěno přemístění a sjednocení oddělení informatiky za vzniku dohledového centra. V souvislosti se zvýšeným dohledem informačního systému SZPI proběhla revize sítě, a to včetně komplexní kontroly všech zařízení umístěných v centrální serverovně.

K výraznému vývoji vpřed došlo v technickém vybavení OI. Regionální inspektoráty byly pokryty nejnovější serverovou infrastrukturou, došlo nejen k navýšení výpočetního výkonu, ale i k rozšíření možnosti ukládání dat, dovybavení NAS servery a upgradu prvků síťové infrastruktury. Z hardwarového rozšíření a obnovy byla dále pořízena nová multifunkční zařízení, aby byl zajištěn plynulý provoz úřadu jako celku s přihlédnutím na nové kompetence a personální rozšíření.

Nejvýznamnější změnou bylo převedení zastaralého systému IP telefonie do virtuálního prostředí a modernizace na nejnovější verzi telefonní ústředny tak, aby byly řádně zajištěny pevné hlasové služby v rámci samotného úřadu.

on different platforms focused on process and data integration of heterogeneous software systems and applications running in multiple subsystems with specific solutions.

The system is integrated in eight local networks interconnected using virtual private networks based on MPLS stable hybrid technology, which is centrally managed and monitored proactively. The powerful network infrastructure device FortiGate is integrated in local networks in all locations, providing comprehensive protection of the CAFIA network and the protection of Internet connectivity against security threats. This ensures the high reliability and quality of data connections and services. Voice services are implemented on the platform of IP telephony.

In 2016, considerable attention was focused on safety. In order to ensure increased supervision not only of the crucial information systems IS CLA and ERMS, but also the CAFIA IS as such, powerful PRTG supervision software was procured; its deployment ensured the relocation and unification of the IT department during the establishment of the monitoring centre. In connection to increased supervision of the CAFIA Information System, the networks were revised along with a comprehensive inspection of all the equipment located in the central server room.

Significant progress was made in the technical equipping of the Inspectorates. The regional Inspectorates were covered with the most advanced server infrastructure, which not only increased the computing power but also expanded the options of data storage, and were equipped with additional NAS services and upgraded network infrastructure components. Hardware extensions and renewals also included the acquisition of new multifunction devices to ensure the smooth operation of the office as a whole with regard to new competencies and personnel expansion.

The most important change was the migration of outdated IP Telefonie equipment to a virtual environment and an upgrade to the latest PBX version, so as to properly ensure fixed voice services within the Authority itself.

An equally important change was the migration of user stations and mobile telephones to the latest version of the MS Windows

Neméně výraznou změnou byl přechod uživatelských stanic a mobilních telefonů na nejnovější platformu operačního systému MS Windows 10 Enterprise (MS Windows 10 Mobile). Sjedení operačních systémů a přechod na nejnovější verzi umožňuje komfortní a jednotnou správu všech uživatelů a zároveň poskytuje bezpečnější provoz, včetně šifrování dat.

S rozšířením kolektivu bylo zajištěno standardní školení uživatelů tak, aby správně zacházeli se svěřenou technikou a hesly, aby neusnadňovali případným útočníkům napadení vnitřní sítě. Stejně tak byli uživatelé opětovně informováni o aktuálních hrozbách a byli instruováni, jak mají v daných situacích postupovat, aby nedošlo k závažným bezpečnostním incidentům. Patřičná pozornost byla věnována Řádu bezpečnosti IS a bezpečnostní politice, jakožto strategickému dokumentu, který je závazný pro všechny uživatele informačních technologií a IS na SZPI. Tento dokument byl průběžně aktualizován tak, aby odpovídal všem bezpečnostním standardům.

V souvislosti s informačními systémy a legislativou proběhla povinná, úspěšná atestace informačních systémů veřejné správy, kterými SZPI disponuje.

Průběžně byly v období roku 2016 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy.

Úpravy IS KLČ probíhaly již pouze na základě legislativních změn. V rámci vývoje nového IS KOPR, který v následujících letech převezme funkci stěžejního informačního systému pro kontrolní a laboratorní činnosti SZPI, probíhaly a probíhají soustavné práce na vývoji funkcionalit jak ze strany dodavatele, tak i samotného úřadu.

Dále byly v průběhu roku 2016 v dalším významném systému ERMS úspěšně implementovány drobné uživatelské úpravy z praxe a změny, které odrážejí nové požadavky EU na vedení spisové služby.

První fáze se zaměřila na zdokonalení úprav provedených v systému ERMS v roce 2016. Jednalo se především o dořešení problematiky informačních e-mailů pro zaměstnance o pohybech v systému, zjednodušení způsobu evidence odeslané e-mailové pošty, kontrolu formátů evidovaných v systému či úpravu zapisování úkonů nad dokumenty/spisy do jejich historie.

Další úpravy systému se týkaly např. funkcionalit pro přiřazení zpracovatele jednotlivým dokumentům, byl doplněn nově potřebný způsob doručení odeslání „Veřejný portál“ či upraven způsob napojení systému na IS KLČ.

Nejzásadnější aktualizace systému proběhly v souvislosti se skutečností, že na podzim roku 2016 vstoupilo v platnost „Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 910/2014 ze dne 23. července 2014 o elektronické identifikaci a službách vytvářejících důvěru pro elektronické transakce na vnitřním trhu a o zrušení směrnice 1999/93/ES“. Upraveny byly především funkce pro ověřování elektronického podpisu, které nově musí být schopny ověřovat elektronické podpisy vytvořené na základě stanoveného standardu napříč EU.

10 Enterprise operating system (MS Windows 10 Mobile). The unification of operating systems and upgrade to the latest version enables the convenient and unified management of all users, while ensuring more secure operation, including data encryption.

Expansion of the team involved the standard training of users in the proper handling of technology and passwords entrusted to them in order to prevent any attacks to the internal network. Users were also informed again of current threats and instructed in how to proceed in given situations in order to prevent serious security incidents. An adequate amount of attention was given to the IS Security Code and Safety Policy, a strategic document that is binding to all users of information technology and the IS at CAFIA. This document was continually updated to meet all security standards.

In connection to information systems and legislation, mandatory, successful certification of public administration information systems available to CAFIA was carried out.

Continuously during 2016, modifications of the application software of the individual subsystems of the CAFIA Information System in the context of the current user requirements, or in connection with the legislative requirements, were carried out.

The IS CLA only underwent the modifications required by legislative changes. Within the development of the new IS CLLA, which will take over the functions of the core information system for CAFIA's control and laboratory activity in the coming years, consistent work continued and continues in developing functionalities both on the part of the contractor and the Authority itself.

In addition, minor user modifications from practice and changes reflecting the new EU requirements for file service management were successfully implemented in another important ERMS system during 2016.

The first phase focused on perfecting the modifications made to the ERMS system in 2016. This particularly concerned resolving of the issue of information e-mails for employees about movements in the system, simplification of managing sent e-mail, control of formats recorded in the system and modification of recording document/file editing in their history.

Other system modifications concerned e.g. the functionalities for assigning processors to individual documents, the addition of a new required method of delivery/sending through "Public Portal" and modification of the method of system connection to IS CLA.

The most important system updates took place in connection to the "Regulation (EU) No. 910/2014 of the European Parliament and of the Council of 23 July 2014 on electronic identification and trust services for electronic transactions in the internal market and repealing Directive 1999/93/EC", which came into applicability in the autumn of 2016. In particular, the functions for verifying electronic signatures were modified, as they must now be capable of verifying electronic signatures created based on the stipulated standard across the EU.

Neméně důležitá byla implementace nového způsobu převodu souborů do výstupního formátu PDF/A, který nově zajišťuje software „Software602 Long-Term Docs“, který odpovídá mezinárodním normám a specifikacím pro dlouhodobé uchování elektronických originálů dokumentů.

V neposlední řadě bylo zdokonaleno napojení webového portálu na ERMS. Zautomatizováno bylo překlápění informací, které podatelé vyplnili do elektronického formuláře pro podání podnětů ke kontrole umístěného na webových stránkách SZPI. Díky novému způsobu napojení je možné podněty podané spotřebiteli zpracovávat rychleji a tím zefektivnit chod celého úřadu.

2.7

Činnost v oblasti legislativy

2.7.1

Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2016 se SZPI podílela na vzniku 17 zákonů. Především pak SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novel zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy a o změně a doplnění zákona č. 468/1991 Sb., o provozování rozhlasového a televizního vysílání, ve znění pozdějších předpisů a novely zákona č. 500/2004 Sb., správní řád. Dále SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR při zasílání připomínek k připravovanému zákonu o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich včetně souvisejících zákonů.

SZPI se v roce 2016 spolupodílela také na vzniku 20 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Pro činnost SZPI z nich byly důležité zejména: vyhláška č. 231/2016 Sb., o odběru, přípravě a metodách zkoušení kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků, vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin, vyhláška o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí (kapitola medovina a nealkoholické nápoje), novela vyhlášky č. 132/2015 Sb., o sazebníku náhrad nákladů za rozborů prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly, novela vyhlášky č. 89/2006 Sb., o bližších podmínkách geneticky modifikované odrůdy, vyhláška č. 261/2016 Sb., o tabákových výrobcích, novela vyhlášky č. 194/2000 Sb., o stanovení podrobností užívání a provozování informačního systému datových schránek, novela vyhlášky č. 330/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně

Equally important was the implementation of a new method of converting files into output PDF/A format, newly ensured by “Software602 Long-Term Docs” software that meets international standards and specifications for the long-term archiving of electronic original documents.

Last but not least, connection of the web portal to ERMS was improved. Loading of information which consumers filled into the electronic form for submitting suggestions for inspection, located on the CAFIA website, was automatised. Thanks to the new connection system, suggestions submitted by consumers can be processed more swiftly, thus improving the efficiency of the entire Authority's operation.

2.7

Legislation

2.7.1

Drafting and commenting on legal regulations

In 2016, CAFIA participated in drafting of 17 acts. In particular, CAFIA cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in the legislative process of amendments to Act No. 321/2004 Coll., on viniculture and viticulture, Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on the amendment to certain related acts, Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and on the amendment of certain related acts, Act No. 40/1995 Coll., on regulation of advertisement and on the amendment and supplementation of Act No. 468/1991 Coll., on the operation of radio and television broadcasting, as amended, and the amendment to Act No. 500/2004 Coll., administrative procedure code. CAFIA also cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in submitting comments related to the prepared act on liability for offences and proceedings thereon including related acts.

In 2016, CAFIA also contributed to drafts of 20 implementing decrees to a variety of acts. Out of these, those particularly important for CAFIA activities were: Decree No. 231/2016 Coll., on the collection, preparation and methods of testing samples of foodstuffs and tobacco products, Decree No. 417/2016 Coll., on certain methods of labelling foodstuffs, Decree on requirements for beverages, fermentation of vinegars and yeasts (chapter on mead and non-alcoholic beverages), amendment to Decree No. 132/2015 Coll., on the rates list for compensation of expenses for analyses carried out by the Czech Agriculture and Food Inspection Authority laboratories within official inspection, amendment to Decree No. 89/2006 Coll., on detailed conditions



a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čaj, kávu a kávoviny. SZPI se také podílela na přípravě návrhu vyhlášky o požadavcích na výrobu pokrmů, způsobu uvádění pokrmů na trh a dalších požadavcích na pokrmy. SZPI připomínkovala též 3 návrhy nařízení vlády.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI je aktivním členem Pracovní skupiny pro obecnou aplikaci nařízení (ES) č. 882/2004, v platném znění, která se zabývá přípravou revize tohoto, pro oblast kontroly potravin stěžejního, nařízení. V roce 2016 probíhala především lingvistická revize dokončeného textu nařízení, který by měl být přijat na začátku roku 2017. SZPI rovněž aktivně sleduje činnost Pracovní skupiny EK pro nařízení (EU) č. 1169/2011, která průběžně připravuje výkladová vodítka k tomuto nařízení. SZPI poskytuje podklady MZe pro přípravu na jednání a dle potřeby (v rámci diskutovaných oblastí) se také přímo účastní jednání.

2.7.2

Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

I v roce 2016 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací Komise a Rady EU. Za nizozemského a slovenského předsednictví se uskutečnilo celkem 24 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili celkem 23 jednání v pracovních formacích Komise a 1 jednání v Radě EU. Nejčetnější (4) byla účast

for genetically modified varieties, Decree No. 261/2016 Coll., on tobacco products, amendment to Decree No. 194/2000 Coll., stipulating details of use and operation of the data box information system, amendment to Decree No. 330/1997 Coll. implementing Section 18 (a), (d), (j) and (k) of Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on the amendment of certain related acts, for tea, coffee and coffee substitutes. CAFIA also participated in preparing the draft Decree on requirements for the production of meals, method of placing meals on the market and further requirements for meals. CAFIA also submitted comments on 3 drafts of government regulations.

As in previous years, CAFIA contributed to drafting of EU legal regulations as well. CAFIA is an active member of the Working Group for the General Application of Regulation (EC) No. 882/2004, as amended, which deals with preparation for a revision of this Regulation, which is a key regulation related to food inspections. In 2016, the mainly linguistic revision of the finalised text of the Regulation was carried out and it should be adopted in early 2017. CAFIA also actively monitors activities of the EC Working Group for Regulation (EU) No. 1169/2011, which is continuously preparing guidelines for interpretation of this Regulation. CAFIA also provides materials to the Ministry of Agriculture for preparation for the meetings and also directly participates in meetings as required (within the bounds of areas discussed).

2.7.2

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

In 2016 CAFIA employees were also involved in activities of working groups of the European Commission and Council of the EU. Under the chairmanship of the Netherlands and Slovakia, a total of 24 foreign business trips related to participation in working groups were carried out. CAFIA experts participated in a total of 23 meetings of working groups of the Commission and one meeting in the EU Council. Participation in meetings of the EC working group for agricultural contaminants (4) and EC working group for additives (3) was the most frequent.

A CAFIA representative follows meetings of the Resort Coordination Group (RCG) at the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. The RCG is a coordination centre for approval of instructions, positions and mandates presented on behalf of the

na jednání pracovní skupiny EK pro zemědělské kontaminanty a pracovní skupiny EK pro přídatné látky (3).

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

Zaměstnankyně SZPI se zúčastnila 14denní stáže na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu, kde si osvojila rozhodovací mechanismy a legislativní procedury přijímání předpisů EU. Další zaměstnankyně pak strávila 4 měsíce na stáži na Evropské komisi určené pro zaměstnance státní správy členských států EU, aby získali přímou zkušenost s jejím fungováním. Působila na DG SANTE na Oddělení E2 – Food Processing Technologies and Novel Foods, které má na starosti oblast potravinářských přídatných látek, aromat a enzymů. Poznatky nabyté na těchto stážích zaměstnanci využijí v rámci svých pracovních povinností na SZPI i při přípravě pozic ČR pro jednání pracovních formací EK.

Czech Republic at meetings of working bodies of the EU such as COREPER, the Special Agricultural Committee and the Council of Ministers for Agriculture and Fisheries.

An employee of CAFIA attended the 14-day internship at the Permanent Representation of the Czech Republic to the EU in Brussels, where she mastered decision-making mechanisms and legislative procedures for adopting EU legislation. Another employee spent 4 months at an internship at the European Commission intended for civil servants of EU Member States in order to gain direct experience with its functioning. She worked at DG SANTE in Department E2 – Food Processing Technologies and Novel Foods, which is responsible for food additives, aromas and enzymes. Employees will use the findings acquired during these internships within their work duties at CAFIA and in preparing Czech Republic's positions for dealings within EC work formations.

▶ 2.7.3

Činnost právní

V roce 2016 bylo pravomocně skončeno 2 876 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 127 429 500 Kč.

Ve správních řízeních o delikttech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 2 856 000 Kč.

Nejvíce pokut ve správním řízení bylo uloženo za porušení následujících ustanovení právních předpisů (v závorce je uveden počet případů):

čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (1 601);

čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (600);

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (339);

čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění do oběhu klamavě označených potravin (83);

čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 – uvádění zavádějících informací (389);

čl. 113a odst. 3 nařízení (ES) č. 1234/2007 + čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (174);

§ 3 odst. 1 zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku (401);

§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách – před novelou

▶ 2.7.3

Legal activities

2016 saw the lawful conclusion of 2,876 administrative proceedings conducted with food business operators, in which fines were imposed to a total amount of CZK 127,429,500.

In administrative proceedings for offences committed by food business operators, obligations to pay the costs of the administrative proceedings were imposed to a total amount of CZK 2,856,000.

The greatest amount of fines in administrative proceedings was imposed for violation of provisions laid down by following legal regulations (number of cases stated in brackets):

Art. 4 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with hygiene requirements when placing foodstuffs on the market (1,601);

Art. 5 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with procedures based on HACCP principles (600);

Art. 14 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placing foodstuffs unsafe or unfit for human consumption on the market (339);

Art. 16 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placing foodstuffs with misleading labelling on the market (83);

Art. 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011 – provision of misleading information (389);

Art. 113a paragraph 3 Regulation (EC) No. 1234/2007 + Art. 76 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – non-compliance with marketing standards for fruit and vegetables (174);

Section 3 (1) of the Food Act – violation of obligations of food business operators (401);

Section 10 (1) (b) of the Food Act – before amendment to Section 10 (1) (c) – placing of food with an expired by date on the market (841);

§ 10 odst. 1 písm. c) – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (841);
 § 3 odst. 1 písm. k) zákona o potravinách – před novelou
 § 11 odst. 1 písm. c) – nedodržení stanovené teploty při uchování potravin (84);
 § 10 odst. 2 zákona o potravinách – před novelou § 11 odst. 1 písm. d) – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (600);
 § 3 odst. 1 písm. q) zákona o potravinách – před novelou
 § 11 odst. 2 písm. a) – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (315);
 § 3 odst. 1 písm. r) zákona o potravinách – před novelou
 § 11 odst. 2 písm. b) – nezabezpečení dokladů o původu potravin (30);
 § 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na jakost vína (63);
 § 30 zákona o vinohradnictví a vinařství – řádné nevedení evidenčních knih v odvětví vína (30);
 čl. 80 odst. 2 nařízení (ES) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů z révy vinné podrobených nepovoleným enologickým postupům (72);
 čl. 147 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (119);
 čl. 52 odst. 1 nařízení (ES) č. 607/2009 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením (76).

V roce 2016 nabylo právní moci 291 rozhodnutí Úl o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty provozovateli potravinářského podniku, z nichž bylo ve 200 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, ve 44 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí, v 35 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, v 8 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, ve 4 případech bylo odvolání podáno opožděně.

V roce 2016 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 35 žalobách proti rozhodnutím Úl. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 29 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v 6 případech bylo rozhodnutí Úl soudem zrušeno a věc vrácena k dalšímu řízení. V roce 2016 nabylo právní moci též 8 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí Úl.

2.8

Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

SZPI dlouhodobě spolupracuje s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v rámci systému ProCoP při poskytování informací podnikatelům o požadavcích na výrobky a o fungování vnitřního trhu v oblasti volného pohybu potravin. Inspekce se aktivně zapojovala do řešení případů týkajících se zjištění nekalých obchodních praktik, včetně nekalých obchodních praktik použitých

Section 3 (1) (k) of the Food Act – before amendment to Section 11 (1) (c) – failure to comply with the stipulated temperature for food storage (84);
 Section 10 (2) of the Food Act – before amendment to Section 11 (1) (d) – failure to separately place and label foodstuffs past best before date (600);
 Section 3 (1) (q) of the Food Act – before amendment to Section 11 (2) (a) failure to immediately remove non-compliant foodstuffs from the market (315);
 Section 3 (1) (r) of the Food Act – before amendment to Section 11 (2) (b) – failure to comply with the stipulated temperature for food storage (30);
 Section 27 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to comply with wine quality standards (63);
 Section 30 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to keep records in the wine sector (30);
 Art. 80 paragraph 2 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – placing of products from grapes subjected to unauthorised oenological practices on the market (72);
 Art. 147 paragraph 1 of Regulation (EU) No. 1308/2013 – placing of products in the wine sector without accompanying documentation on the market (119);
 Art. 52 paragraph 1 of Regulation (EC) No. 607/2009 – placing of products in the wine sector identified as being in contradiction with the Regulation on the market (76).

In 2016, 291 decisions of the Headquarters on appeals against Inspectorates' decisions on fines imposed on food business operators came into force; in 200 cases the appealed decision was upheld, in 44 cases the appealed decision was changed, in 35 cases the appealed decision was cancelled and returned to the relevant Inspectorate for renewed hearing and decision, and in 8 cases the appealed decision was cancelled and proceedings halted, and in 4 cases the appeal was lodged late.

In 2016, regional courts decided lawfully in administrative justice about 35 complaints against decisions of the Headquarters. Out of the delivered final judgments of regional courts, the action was dismissed in 29 cases as unfounded and in 6 cases the decision of the Headquarters was revoked by the court and the case was returned for further proceedings. In 2016, 8 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters came into force.

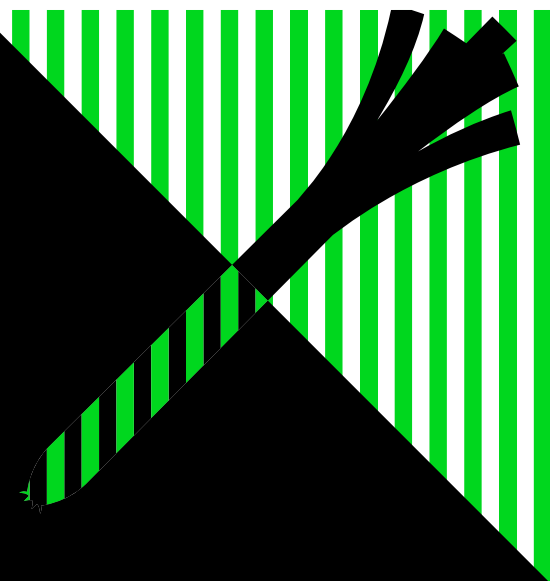
2.8

Cooperation with other public administration bodies and institutions in the Czech Republic

CAFIA continued its long-term collaboration with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in the joint operation of the ProCoP system, the function of which is to provide infor-

vůči spotřebitelům pocházejících z jiných členských států EU (prostřednictvím elektronického komunikačního systému CPCS – Consumer Protection Cooperation System). SZPI je také zapojena do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávné aplikace právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci.

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



Permanentní spolupráce na vysoké úrovni je mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel při kontrolách potravinářských komodit dovážených ze třetích zemí. Časté a účinné jsou společné kontroly zaměřené na původ dováženého nebo přepravovaného vína.

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

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

Radiační monitoring

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

mation to businesses on product requirements and functioning of the internal market in the free movement of foodstuffs. The Inspection Authority actively contributed to the resolution of cases concerning discovery of unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed at consumers from other Member States of the EU (using the Consumer Protection Cooperation System (CPCS)). CAFIA is also a constituent of the SOLVIT system, which facilitates cooperation of the Member States for effective resolution of problems that come about due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by bodies of public administration.

Ongoing close cooperation in conducting official inspections exists with the State Veterinary Administration. This primarily involves solving non-compliant findings in foodstuffs of animal origin in the retail network, and SVA submits adequate information to CAFIA about inspection findings conducted among producers.

Permanent cooperation on a superior level also exists between CAFIA and the General Directorate of Customs during the inspection of food commodities imported from third countries. Joint inspections focused on the origin of imported or transported wine are frequent and effective.

Of the other overseeing bodies, it is worth mentioning cooperation with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture during inspections performed among primary producers, and CAFIA inspections performed based on analysis of data from the Vine Register kept by the Institute.

Inspections continued in cooperation with the Industrial Property Office, of which activities follows the inspections on the enforcement of intellectual property, namely checks of protected geographical indications of foodstuffs and protected designations of the origin of foodstuffs.

Radiation monitoring

The incidence of radiation, which includes elements of the environment (soil, water air) and the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs) is monitored across EU Member States. CAFIA is a member of the National Radiation Monitoring Network and collaborates with the State Office for Nuclear Safety in the monitoring of radioactive contamination (activity of the ¹³⁷Cs radionuclide) on the entire territory of the Czech Republic.

Consumer protection

CAFIA has close professional contacts in the field of consumer protection. CAFIA is an active member of the Specialist Section of Quality in Consumer Protection of the Quality Council of the Czech Republic and a member of the Food and the Consumer working group of the Czech Technological Platform for Foodstuffs.

Cooperation with other organisations

During 2016, CAFIA cooperated with the following organisations:

- Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic

Ochrana spotřebitele

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

Spolupráce s dalšími organizacemi

V průběhu roku 2016 SZPI dále spolupracovala s těmito organizacemi:

- ▶ Potravinářská komora ČR
- ▶ Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR
- ▶ Státní zdravotní ústav (SZÚ)
- ▶ Státní ústav pro kontrolu léčiv (SÚKL)
- ▶ Fakulta zahradnická Mendelovy univerzity v Brně
- ▶ Masarykova univerzita v Brně
- ▶ Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha
- ▶ Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární a farmaceutické univerzity Brno
- ▶ Česká asociace pro speciální potraviny (ČASP)
- ▶ Společnost pro bezlepkovou dietu, o. s.
- ▶ Klub celiaků Brno
- ▶ Zelinářská unie Čech a Moravy
- ▶ Ovocnářská unie České republiky
- ▶ Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův brod, s. r. o.
- ▶ Český svaz pivovarů a sladoven
- ▶ Českomoravský svaz minipivovarů
- ▶ Unie destilátérů
- ▶ Český svaz zpracovatelů masa v Praze
- ▶ Českomoravský svaz mlékárenský v Praze
- ▶ Českomoravská komora odborových svazů – odborná sekce Kvalita v ochraně spotřebitele
- ▶ Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.
- ▶ Českomoravská drůbežářská unie, o. s.
- ▶ Sdružení drůbežářských podniků

- ▶ Confederation of Commerce and Tourism of the Czech Republic
- ▶ National Institutes of Public Health (NIPH)
- ▶ State Institute for Drug Control (SIDC)
- ▶ Faculty of Horticulture - Mendel University in Brno
- ▶ Masaryk University in Brno
- ▶ Faculty of Food and Biochemical Technology, UCT Prague
- ▶ Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology – University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno
- ▶ Czech Association of Special Foods (CASF)
- ▶ Czech Coeliac Society
- ▶ Celiac Club in Brno
- ▶ Vegetable Producers Union of Bohemia and Moravia
- ▶ Fruit Producers Union of the Czech Republic
- ▶ Potato Research Institute Havlíčkův Brod
- ▶ Czech Beer and Malt Association
- ▶ Bohemian-Moravian Association of Microbreweries
- ▶ Distillers Union
- ▶ Czech Meat Processors Association – Prague
- ▶ The Bohemian-Moravian Dairy Product Association in Prague
- ▶ Moravian Chamber of Trade Unions – Specialist Section of Quality in Consumer Protection
- ▶ Czech Consumer Association
- ▶ The Czech-Moravian Poultry Union
- ▶ Czech Poultry Breeders Association

▶ 2.9

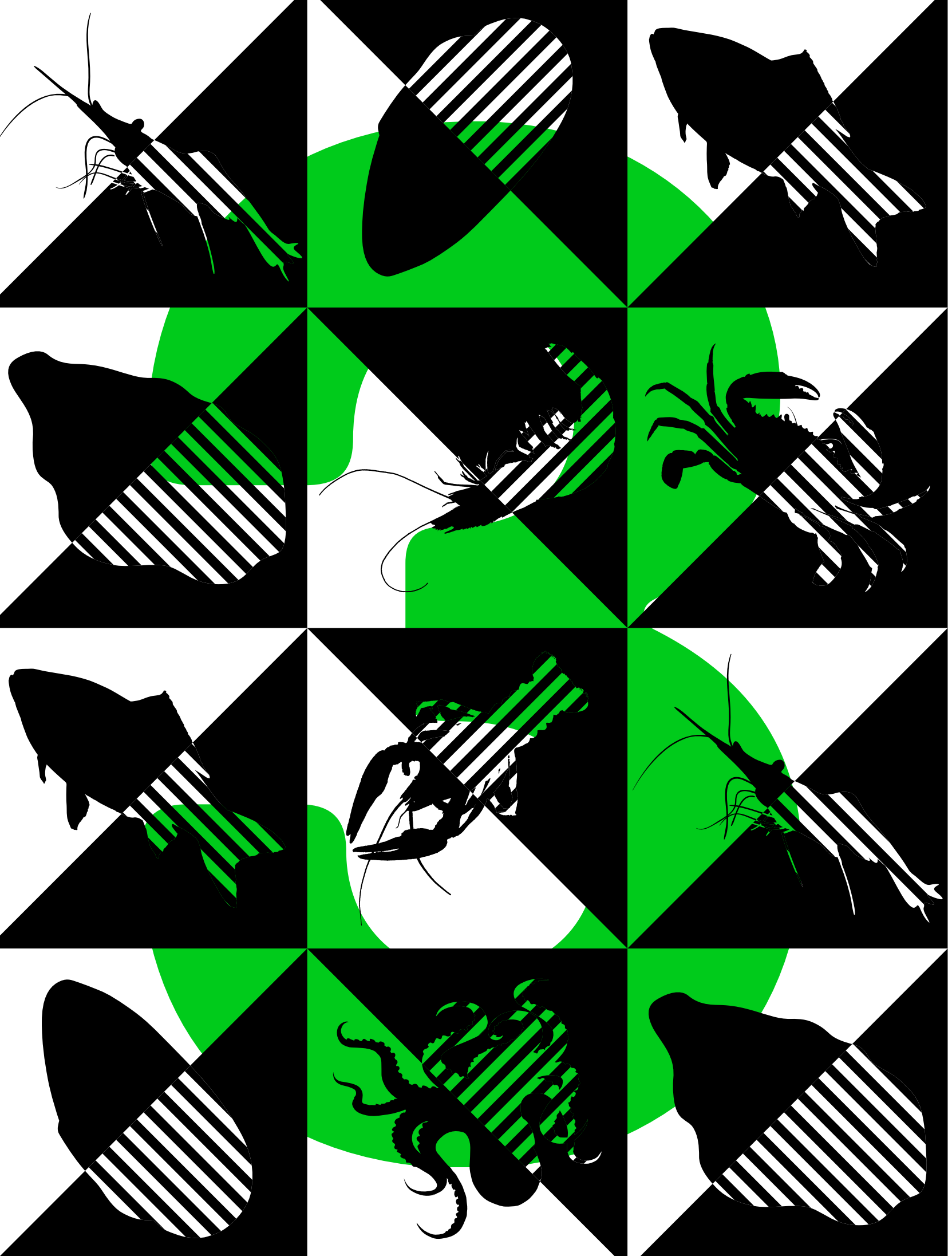
Systém managementu jakosti

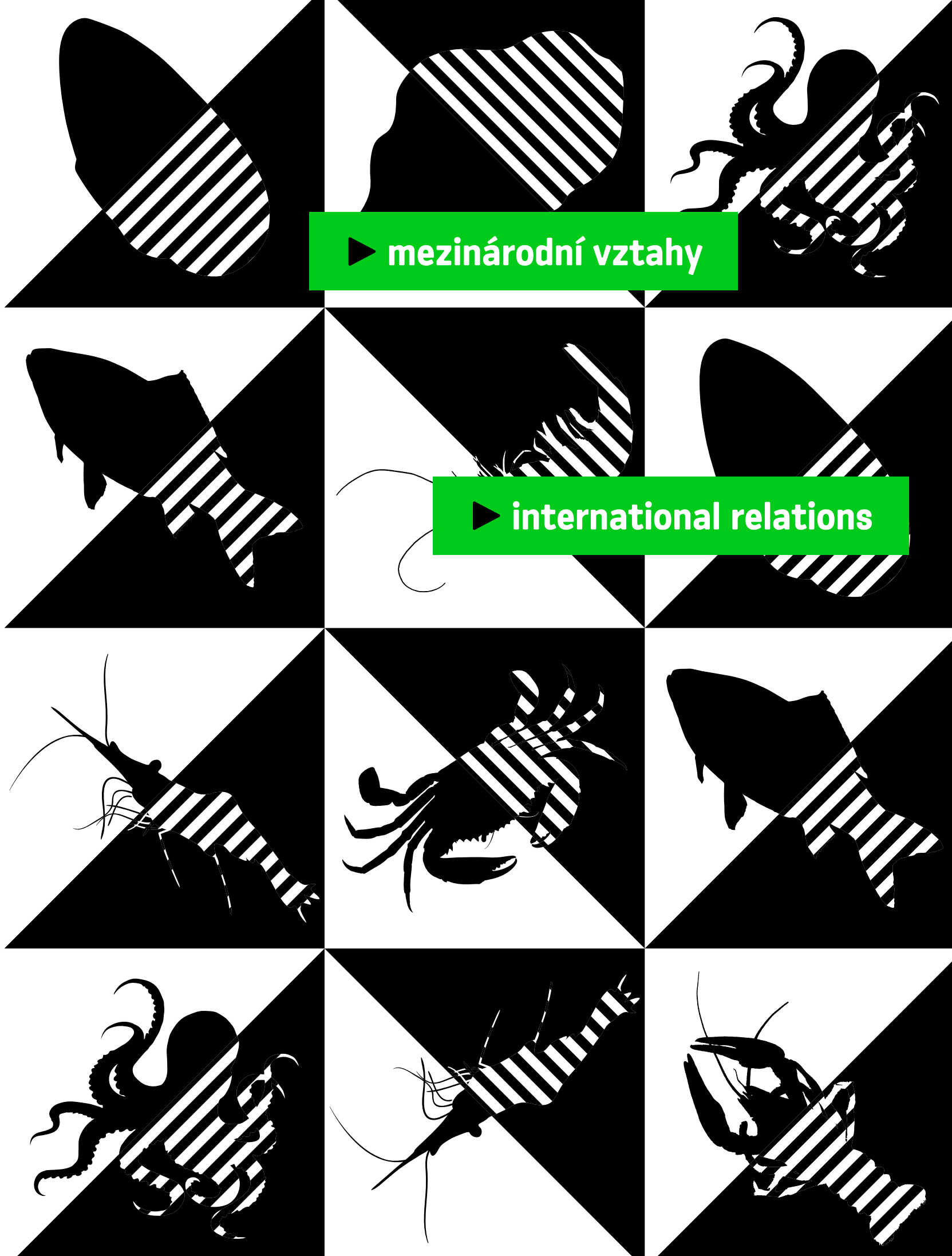
Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Systém managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2016 SZPI úspěšně absolvovala dozorový audit systému.

▶ 2.9

Quality management system

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. It applies to the entire authority, i.e. all Inspectorates, employees and processes that take place within CAFIA. The quality management system is continually improved and subject to an annual external audit as a part of supervisory and recertification auditing system. In 2016 CAFIA successfully passed a supervisory audit of the system.





▶ mezinárodní vztahy

▶ international relations

3.1

Mezinárodní spolupráce

Udržování a rozvoj zahraničních vztahů patří trvale mezi jednu z priorit SZPI. Hlavním přínosem zahraničních aktivit je získávání nových informací a posílení know-how SZPI jako dozorového orgánu působícího na vnitřním trhu EU. Díky dlouhodobému a systematickému pěstování zahraničních aktivit se SZPI a její experti stali vyhledávanou institucí pro mezinárodní spolupráci, např. ze strany institucí Evropské komise (EFSA, DG SANTE). Účast na školeních je pak zásadním přínosem ve zvyšování kvalifikace našich zaměstnanců.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV), jejíž význam ve členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti. Tato mezivládní světová vědecko-technická organizace vytváří definice a doporučuje standardy v oblasti vinohradnictví a vinařství, které jsou v případě enologických postupů a analytických metod rozboru přebírány do právních předpisů EU. Zaměstnanec SZPI Ing. Ondřej Mikeš, Ph.D., který byl v roce 2015 jmenován do funkce prezidenta Subkomise pro metody analýzy v rámci Mezinárodní organizace pro révu a víno, se v roce 2016 zúčastnil jednání několika uskupení OIV.

Zástupci brněnské laboratoře a Ústředního inspektorátu se také aktivně účastnili jednání pracovních skupin, které jsou zodpovědné za fungování Evropské databanky vín a další zástupci SZPI se pak účastnili pravidelných zasedání pracovní skupiny EFSA pro monitoring reziduí pesticidů.

Zaměstnanec brněnské laboratoře, který od ledna 2014 působil v laboratoři Joint Research Centre v italské Ispře se v červenci 2016 vrátil na svou pozici a získané zkušenosti dále využívá jako vedoucí oddělení izotopových analýz.

Zaměstnanec laboratoře pražského inspektorátu se jako školitel zúčastnil semináře organizovaného TAIEXem – kanceláří EU pro technickou asistenci a výměnu informací – v Kosově, který byl zaměřen na problematiku zavádění legislativy pro potravinářské přídatné látky.

Zástupci vedení SZPI se také pravidelně účastní setkání vrcholných představitelů evropských orgánů zodpovědných za dozor nad potravinami Heads of Agencies, které se koná dvakrát ročně pod záštitou země, která aktuálně předsedá Radě EU. Jednání Heads of Agencies mají široký rozsah vysoce aktuálních témat, zejména o bezpečnosti potravin, kontrole internetu, falšování potravin, označování potravin, doplňcích stravy apod.

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se v roce 2016 pravidelně účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANTE a která se specializují např. na označování, HACCP, poskytování informací o potravinách a jejich složení, práva duševního vlastnictví, dovozní kontroly, potravinářské přísady, chráněná zeměpisná označení, kontaminanty v potravinách, falšování potravin, e-commerce nebo audity. V roce 2016 měli zaměstnanci

3.1

International cooperation

The maintenance and development of international relations remains a priority for CAFIA. The main benefit of foreign activities is acquisition of new information and improving the know-how of CAFIA as the supervisory body operating on the EU internal market. Owing to the consistent and systematic cultivation of foreign activities, CAFIA with its experts have become a highly sought institution for international cooperation, e.g. by European Commission institutions (EFSA, DG SANTE). Participation in training courses is an essential contribution towards improvement of our employees' qualifications.

CAFIA further maintains active collaboration with the International Organisation for Vine and Wine (OIV), an organisation of increasing importance in Member States of the EU. This global, intergovernmental scientific-technical organisation creates definitions and recommends standards in viniculture and viticulture, which, in case of oenological approaches and analytical methods, have been incorporated in EU legal regulations. CAFIA employee Ing. Ondřej Mikeš, Ph.D., who was appointed to the office of President of the Sub-Commission for Analysis Methods within the International Organisation for Vine and Wine (OIV) in 2015, attended the meetings of several OIV groups in 2016.

Representatives of the Brno laboratory and the Headquarters also took an active part in the meetings of working groups which are responsible for functioning of the European Wine Databank, while other CAFIA representatives attended regular meetings of the EFSA working group for monitoring pesticide residues.

The employee of the Brno laboratory, who worked at the Joint Research Centre laboratory in Ispira, Italy, from January 2014, returned to his position in July 2016 and applies the acquired experience as the Head of the Isotope Analysis Department.

One employee of the Prague Inspectorate laboratory also participated, as a tutor, in a seminar in Kosovo organised by TAIEX – the EU office for technical assistance and the exchange of information – and focused on the issue of introducing legislation for food additives.

CAFIA management representatives also regularly attend meetings of the heads of European bodies responsible for the supervision of foodstuffs – Heads of Agencies – which take place twice a year under the auspices of the country currently chairing the EU Council. The meetings of Heads of Agencies have a wide range of highly topical themes, in particular food safety, inspection of the Internet, food adulteration, food labelling, dietary supplements and others.

In 2016, inspectors and other CAFIA employees regularly participated in training courses entitled Better Training for Safer Food (BTSF), which are organised for representatives of supervisory bodies by DG SANTE and specialise in e.g. labelling, HACCP, the provision of information of foodstuffs and their ingredients,

SZPI možnost účastnit se 12 typů školení, která se uskutečnila v 26 bězích celkem 31krát (24 zaměstnanců, někteří se zúčastnili více typů školení). Školení v rámci BTSF se zaměstnanci SZPI neúčastní pouze v roli posluchačů, ale i aktivně – 2 zástupci SZPI působí jako školitelé modulu zaměřeného na kontrolu uvádění na trh potravin v rámci e-commerce. V roce 2016 se takto zúčastnili 3 běhů, které proběhly v Praze a Madridu.

Kromě výše uvedených školení se zaměstnanci SZPI účastnili i dalších workshopů či konferencí v roli přednášejících nebo prohlubovali své odborné znalosti.

Co se týče dalších mezinárodně zaměřených aktivit, v únoru se SZPI podílela na zajištění zahraniční návštěvy z Turecka, kdy zástupci Ministerstva pro potraviny a zemědělství Turecké republiky v rámci několikaměsíční stáže zajišťované ÚSKVBL navštívili Ústřední inspektorát a pražskou a brněnskou laboratoři SZPI.

V listopadu 2016 navštívila pražský inspektorát delegace z Kambodže – jednalo se o zástupce z několika ministerstev a asociací zabývajících se podporou zahraničního obchodu. Návštěva se uskutečnila v rámci projektu Ministerstva průmyslu a obchodu „Podpora rozvoje agro-podnikatelských aktivit v Kambodži“ (program Aid for Trade).

intellectual property rights, import controls, food additives, protected indication of origin, contaminants in foodstuffs, food adulteration, e-commerce and audits. In 2016, CAFIA employees had the opportunity to attend 12 types of training, which took place a total of 31 times in 26 rounds (24 employees, some participated in several types of training). CAFIA employees do not participate in BTSF courses solely as students, but also actively – 2 CAFIA representatives also act as tutors of a module focusing on inspection of sale of foodstuffs via e-commerce. In 2016 this employees participated in 3 courses – which took place in Prague and Madrid.

Apart from the aforementioned training courses, CAFIA employees also participated in other workshops or conferences in the role of teachers or deepen their professional knowledge.

As for other internationally focused activities, in February CAFIA participated in organisation of a foreign visit from Turkey, during which representatives of the Turkish Ministry of Food and Agriculture visited the Headquarters and CAFIA's laboratories in Prague and Brno within an internship of several months organised by the Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines.

In November 2016, a delegation from Cambodia visited the Prague Inspectorate, with representatives from several ministries and associations involved in supporting foreign trade. The visit took place within the framework of the Ministry of Industry and Trade project "Support of Agro-business Activity Development in Cambodia" (Aid for Trade program).



3.2

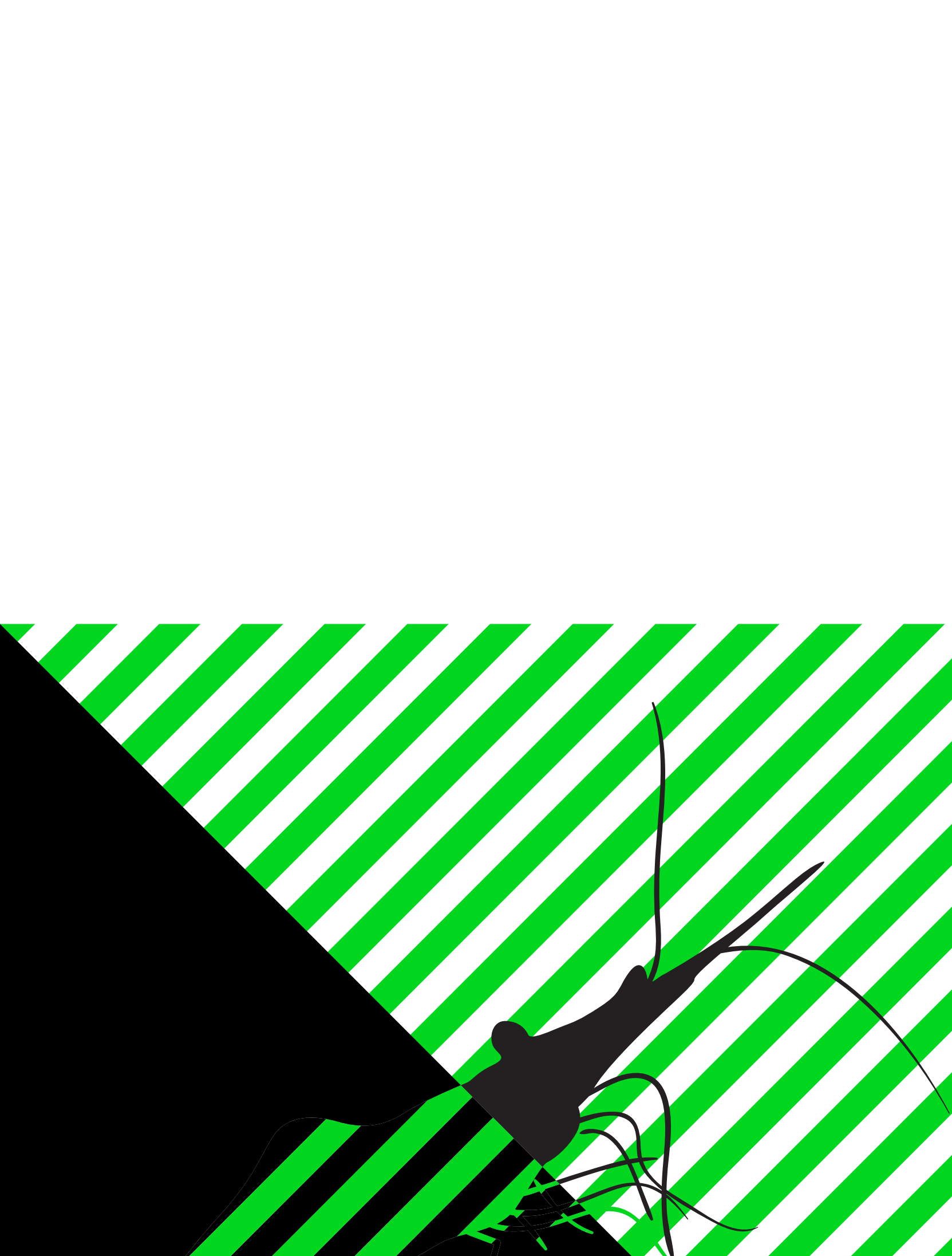
Mezinárodní projekty

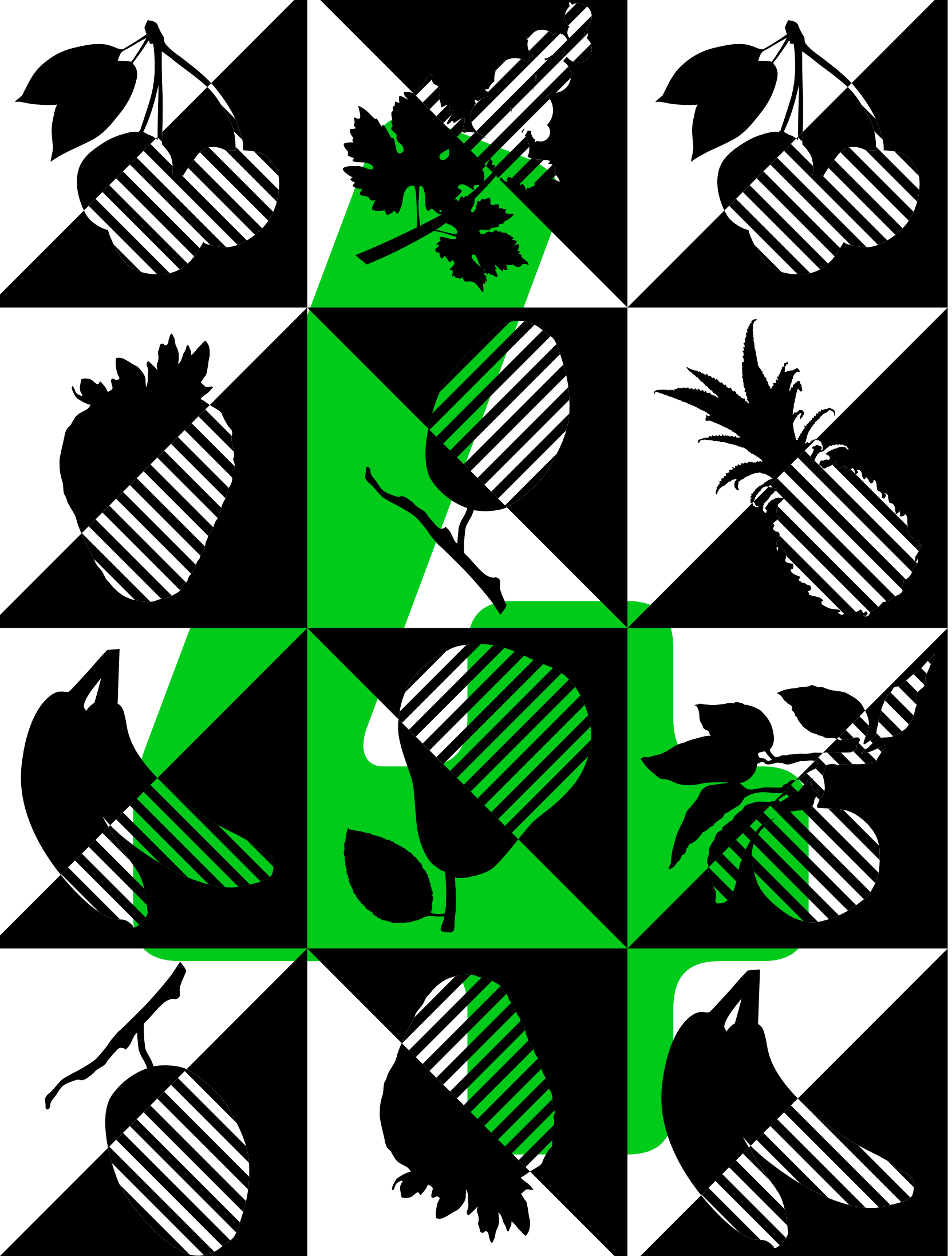
V roce 2016 nebyl v rámci SZPI realizován žádný projekt financovaný z prostředků EU, nicméně pro náš úřad je možnost takového financování alespoň části svých aktivit nadále jednou z priorit, a proto jsou průběžně sledovány možnosti zapojení se do některého z programů financovaných z fondů EU. V roce 2016 probíhala intenzivní komunikace s polským dozorovým orgánem Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, který má obdobné kompetence jako SZPI. S polským protějškem spolupracujeme na přípravě projektu přeshraniční spolupráce, v rámci něhož by mělo dojít k bližšímu navázání spolupráce zejména formou výměnných studijních pobytů inspektorů. Obdobné projekty byly již v minulosti realizovány se všemi zeměmi sousedícími s naší zemí. Zástupci Ústředního inspektorátu a Inspektorátů SZPI v Ústí nad Labem, Hradci Králové a Olomouci se zúčastnili cesty do Polska, aby s polskými protějšky projednali bližší podmínky a obsah projektu, jehož realizace je v případě schválení plánována na rok 2018.

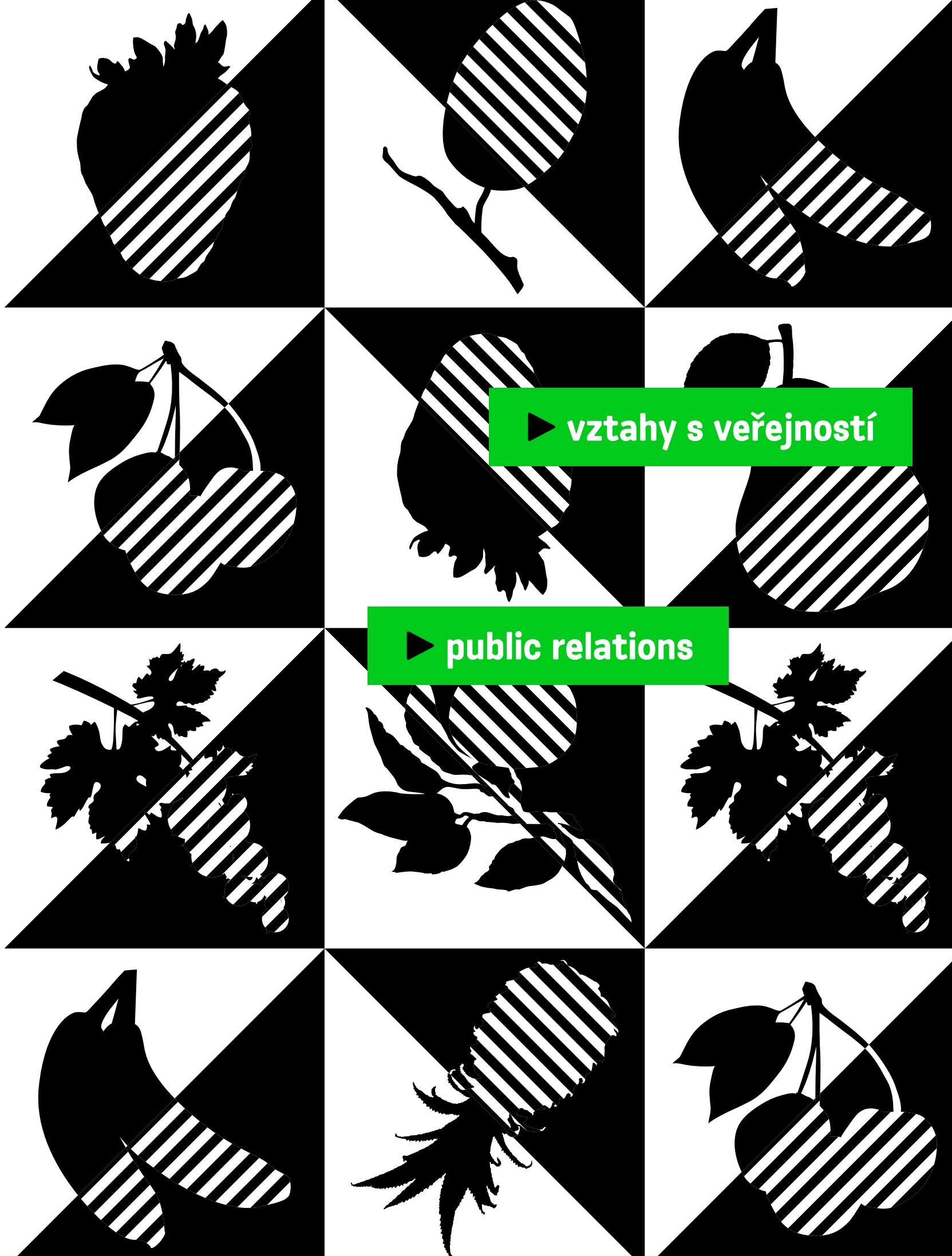
3.2

International projects

In 2016 no project funded by the EU took place within CAFIA, but possibility of such financing of at least some CAFIA activities remains one of the Authority's priorities, and it therefore continually monitors its options for becoming involved in programmes financed from EU funds. In 2016, intensive communication was conducted with the Polish supervisory body Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, which has similar responsibilities as CAFIA. We are working with our Polish counterpart to prepare a cross-border cooperation project, which aims to establish closer cooperation primarily through the exchange study internships of the inspectors. Similar projects have been implemented in the past with all neighbouring countries. Representatives of the Headquarters and the CAFIA Inspectorates in Ústí nad Labem, Hradec Králové and Olomouc participated in a business trip to Poland to discuss the detailed conditions and content of the project with their Polish counterparts; if approved, the project should be implemented in 2018.







▶ **vztahy s veřejností**

▶ **public relations**

Komunikace s médii

Komunikace SZPI s veřejností je založena na principu transparentnosti a otevřenosti. Klíčovou úlohu v této komunikaci sehrávají média a inspekce prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi médií všech typů – televizí, rozhlasem, tiskem a internetovým zpravodajstvím včetně jejich extenzí na online sociálních sítích. Tato spolupráce umožňuje nejen s nezbytnou rychlostí a dopadem informovat spotřebitelskou a podnikatelskou veřejnost o zásadních zjištěních SZPI, ale rovněž zvyšovat spotřebitelskou gramotnost a zlepšovat u potřebných cílových skupin orientaci na trhu s potravinami i právní povědomí.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2016 SZPI zveřejnila celkem 88. Dále inspekce průběžně zodpovídá dotazy individuálně vznesené jednotlivými médii, kterých bylo v loňském roce 1301. Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k informování veřejnosti díky účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích. SZPI mj. dlouhodobě spolupracuje s pořadem Sama doma vysílaným Českou televizí, kde odborníci z inspekce seznamují veřejnost s problematikou potravinářského sortimentu a s ním spojenými potenciálními riziky, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a poskytují rady spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin. Podobný servis experti SZPI poskytují i v Českém rozhlasu a dalších médiích. Významným kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. Tyto informace jsou k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android, Windows Phone a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o více než 3 500 potravinách, které nevyhovely požadavkům právních předpisů. K těmto komunikačním kanálům náleží i účty na sociálních sítích Facebook, Twitter a Instagram s denně aktualizovaným obsahem.

Komunikační prioritou vůči veřejnosti a médiím zůstává pro SZPI zveřejňování informací o zjištění potravin nebezpečných, nevhodných k lidské spotřebě a falšovaných. Tyto informace inspekce zveřejňuje s důrazem na rychlost, dostupnost široké veřejnosti a adresnost ohledně názvu výrobku, výrobní šarže, výrobce a místa prodeje tak, aby byli v maximální možné míře chráněni ti spotřebitelé, kteří mohou mít závadnou potravinu doma. Dále inspekce průběžně zveřejňuje zprávy o opatřeních ukládaných v provozovnách potravinářských podniků, které nesplňují příslušné normy.

Komunikace s veřejností

V roce 2016 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 8 315 osob a subjektů. Tři čtvrtiny z nich (celkem 6 548 tazatelů) kontaktovaly Ústřední inspektorát SZPI. Zde odbor kontroly, laboratoři a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 1 129 nejrozličnějších žadatelů o informace (z nichž 696 bylo podáno písemně, 433 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí

Communication with the media

CAFIA communication with the public is based on the principle of transparency and openness. The media plays a key role in this communication, and CAFIA regularly and intensively cooperates, chiefly through its Spokesperson, with the news and PR teams of all types of media – television, radio and the print and online media, including their extensions on online social networks. This cooperation not only allows CAFIA to inform consumers and businesses of its key findings with the required speed and effect, but also increases consumer knowledge and improves orientation on the food market and legal awareness in the required target groups.

A basic tool for communication with the public via the media is issuing of press releases; CAFIA released a total of 88 of these in 2016. The Authority further continuously responds to questions raised by individual sections of the media, of which there were 1,301 in the past year. The CAFIA management, as well as other groups of specialist employees, also regularly contribute to informing of the public through participation in news, consumer and infotainment programmes on television or radio or the expert correction of erroneous articles in printed media. Among other things, CAFIA has cooperated with the “Sama Doma” show for a long time, which is broadcasted by the Czech Television. On it professionals from the inspection introduce the public to food assortment issues and its associated potential risks, as well as information on the results of inspection activities and provide advice to consumers on how to reduce the risk of buying poor quality or even unsafe food. Inspection experts provide a similar service through the Czech Radio and other media. A meaningful channel through which consumers and the media can gain information on the results of CAFIA inspections is the Food Pillory website. Here, CAFIA publishes serious findings concerning unsafe, adulterated or poor quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through an application for mobile phones running on Android, Windows Phone and iOS. Visitors to the website can currently find information on more than 3,500 foodstuffs that did not comply with legal regulations. These communication channels also include accounts on Facebook, Twitter and Instagram social networks, with content updated daily.

The priority of CAFIA in its communication with the public and media remains publication of information on the detection of foodstuffs that are unsafe, unsuitable for human consumption and adulterated. The Authority releases this information with an emphasis on speed, accessibility for wider public and precision with regard to product name, production batch, producer and point of sale in order to protect to the maximum extent possible consumers who may have defective foodstuffs at home. The Authority further continually publishes reports on measures imposed on food businesses that do not meet the relevant standards.

Communication with the public

In 2016, a total of 8,315 persons and entities contacted CAFIA with their questions. Three quarters of them (a total of 6,548 inquirers) contacted CAFIA Headquarters. The CAFIA Control, Laboratories and Certification Department registered queries

obdržel souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1301 tazatelů z oblasti médií. Zbývající čtvrtina tazatelů (celkem 1767 žadatelů o informace) pak pro získání odpovědi na svůj dotaz kontaktovala některý z regionálních inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při oddělení komunikace se spotřebiteli speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy veřejnosti. V roce 2016 využilo této služby celkem 4 118 tazatelů (mírný pokles o 322 osob oproti předcházejícímu roku). Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 2 332 žadatelů o informace telefonicky a 1 786 osob písemně. Některé z dotazů byly podány v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 51 zpráv, a to v angličtině. Letošní zvýšené množství dotazů v cizím jazyce (nárůst o 22 zahraničních tazatelů) bylo způsobeno nabitím účinnosti tabákové směrnice EU, která zavedla nové povinnosti mimo jiné v oblasti nahlašování tabákových výrobků.

Nejčastěji se na OKS se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby teprve zvažující podnikání v oboru potravin) a dále spotřebitelé. V roce 2016 telefonicky kontaktovalo OKS 1 880 pod-

from a total of 1,129 various applicants for information (of which 696 were submitted in writing, 433 by telephone). Furthermore, the CAFIA Headquarters' Spokesperson received a total of 1,301 queries from inquirers in the media throughout the course of the year. The remaining quarter of inquirers (a total of 1,767 applicants for information), then contacted one of the regional CAFIA Headquarters to get an answer to their question.

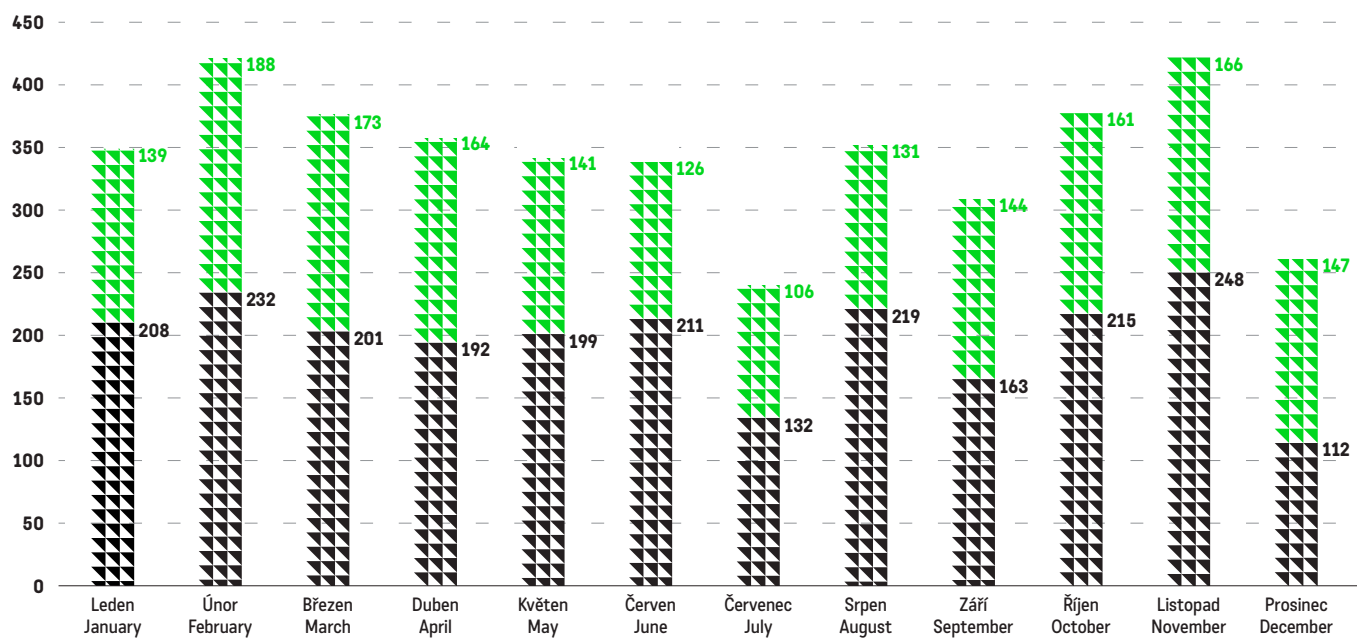
A special telephone help line and e-mail address works in the Unit of Communication with Consumers within the CAFIA Headquarters, where all sorts of questions from the public are settled. A total of 4,118 inquirers (a slight decline of 322 persons compared to the previous year) took advantage of this service in 2016. 2,332 applicants for information contacted CAFIA by telephone in this way and 1,786 persons in writing. Some of the questions were submitted in a foreign language. This specifically concerned 51 messages in English. The increased number of queries in foreign languages this year (22 more foreign inquirers) resulted from the coming into effect of the EU tobacco regulation, which introduced new obligations among other in the area of reporting tobacco products.



Dotazy veřejnosti směřované na oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI SZPI v roce 2016 Number of public queries for the CAFIA Unit of Communication with Consumers in 2016

▼▼▼ Písemné / Written

▼▼▼ Telefonické / By phone



nikatelů a 354 spotřebitelů. Písemnou formu položení svých otázek zvolilo 1 224 podnikatelů a 502 spotřebitelů. Stejně jako v minulých letech i v roce 2016 stále platí, že spotřebitelé raději využívali písemnou komunikaci. Podnikatelé naopak volili, dle jejich mínění patrně rychlejší, telefonické vyžádání informací. Rozložení množství dotazů určených pro OKS v průběhu roku dle typu komunikace dále přibližuje výše uvedený graf 3.

Vývoj počtu dotazů směřovaných na oddělení komunikace se spotřebiteli a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2016 dle typu tazatele popisuje graf 4 na následující straně. V rámci kategorie „instituce“ se již tradičně jednalo nejčastěji o dotazy živnostenských úřadů, jiných dozorových organizací (např. Celní správa ČR, krajských hygienických stanic), zástupců obecních úřadů a dále škol (SŠ a VŠ). Skupina „jiné“ pak zahrnuje zejména studenty žádající o podklady pro své písemné práce a usilující o stáž, a dále žadatele o zaměstnání u SZPI.

Dotazy podnikatelů se jako obvykle nejčastěji týkaly požadavků na zahájení činnosti v potravinářství, dovozu zboží do České republiky a označování potravin. Velký nárůst počtu dotazů u těchto tazatelů nastal na podzim, kdy se blížil termín pro začátek povinného označování balených potravin nutričními údaji (od 13. 12. 2016). Podnikatelé se ptali, v jaké formě a posloupnosti dané informace označit, jaké jsou výjimky a kde

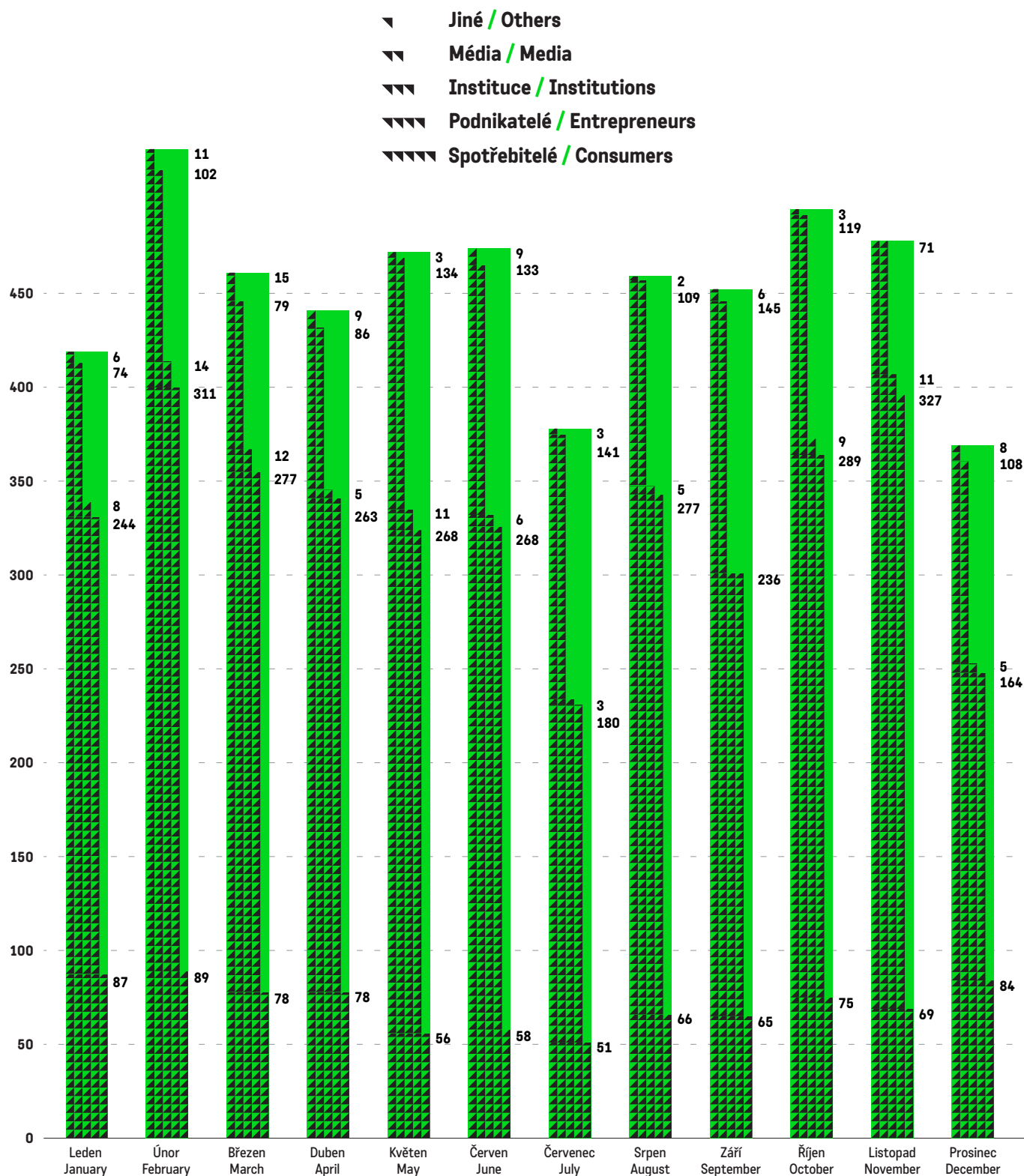
It was mostly entrepreneurs who contacted UCC with their questions (or persons only considering business in the field of food) as well as consumers. In 2016, 1,880 entrepreneurs and 354 consumers contacted UCC by phone. 1,224 entrepreneurs and 502 consumers opted for the written form of placing their questions. As in previous years, it is still true in 2016 that consumers prefer to use written communication. In contrast, entrepreneurs opted for calling up for information, which in their opinion was probably faster. The distribution of the number of queries to the UCC during the year according to type of communication is shown in Graph 3 (see above).

The number of queries directed to the Unit of Communication with Consumers and the CAFIA Spokesperson during 2016 according to type of query is shown in Graph 4 on the following page. As usual in the category 'institutions' there were mostly questions from trade offices, other supervisory bodies (e.g. the Czech Republic Customs Authority, regional public health protection authorities), representatives of local authorities as well as schools (high schools and universities). The group 'others' comprises, for example, students asking for a study visit at CAFIA or for information for theses or job applicants.

As usual, the queries of entrepreneurs related mostly to requirements for the commencement of operations in food

Dotazy veřejnosti určené oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2016

Number of queries directed to the Unit of Communication with Consumers and the CAFIA Spokesperson during the year according to the type of query in 2016



si mohou dané hodnoty nechat zjistit. Dalším tématem dotazů podnikatelů byly nové podmínky označování tabákových výrobků, také zda mohou označovat výrobky slovem „brusinka“, jestliže obsahují klikvu, a jak získat potvrzení, že jsou u SZPI registrováni, pro možnost získání dotace pro začínající zemědělce od Státního zemědělského intervenčního fondu.

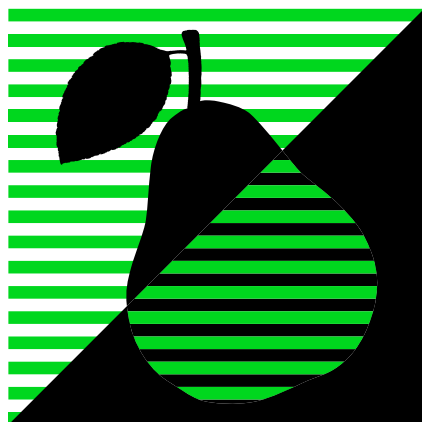
Spotřebitelé se tradičně zajímají o povinnosti podnikatelů v oblasti označování potravin. Ptají se zejména, jak má být vyznačen výrobce a země původu potraviny. Dále zjišťují, zda některé situace a postupy, které u podnikatelů zahlédli, již představují porušení hygienických pravidel. Spotřebitelé také citlivě reagují na aktuálně medializovaná negativní zjištění ze strany SZPI. V březnu se tak dotazovali na podrobnosti ke kauze listerie v plátcích lososa, v dubnu k atropinu v dětské kaši, v říjnu na závadné kuličky určené do nápojů Bubble Tea a velký ohlas přinesl také nález mykotoxinů v rozinkách v prosinci. Spotřebitelé dále s Oddělením komunikace se spotřebiteli konzultují nejružnější poplašné zprávy, tzv. hoaxy. V roce 2016 se jednalo kupříkladu o domnělý obsah krve s HIV v pomerančích.

V roce 2016 mírně poklesl počet obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 65 dotazů (o 5 žádostí méně oproti roku 2015). Z tohoto počtu 17 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Tři žádosti byly rozhodnutím ve správním řízení odmítnuty zcela, čtyři žádosti

processing, importing goods to the Czech Republic and food labelling. A sharp increase in the number of queries from these inquirers occurred in autumn, with the approaching deadline for the onset of mandatory labelling of packaged foodstuffs with nutritional data (as of 13 December 2016). Entrepreneurs asked about the form and order of indicating the given information, the permitted exemptions and where they can have the given values determined. Another topic of inquiry from entrepreneurs were the new conditions for labelling tobacco products, whether they can mark products with the word “cranberry” if it contains Canadian/American cranberry, and how to obtain confirmation that they are registered with CAFIA in order to obtain a subsidy for farming start-ups from the State Agricultural Intervention Fund.

Consumers are traditionally interested in entrepreneurs' obligations in the area of labelling foodstuffs. They especially ask how the producer and country of origin of the foodstuff should be marked. They also inquire as to whether certain situations and procedures observed among entrepreneurs constitute a violation of hygiene regulations. Consumers also react sensitively to currently released negative findings of CAFIA. As a result, in March they asked for details about the case of listeria in salmon slices, in April about atropine in baby porridge, in October about defective balls intended for Bubble Tea beverages, and there was a major response to the finding of mycotoxins in raisins in December. Consumers also consult the Unit of Communication with Consumers about various hoaxes. In 2016, this included the alleged presence of blood with HIV in oranges.

2016 was a slight decline in the number of requests for information pursuant to Act No. 106/1999 Coll., on free access to information. A total of 65 queries fulfilled the formal requirements of the information requests (a decrease of 5 queries compared to 2015). Of this number, 17 queries were received by the CAFIA regional Inspectorates. Three requests were completely rejected by a decision in administrative proceedings, four requests were rejected in part and three were suspended. The same system as in the previous year was retained for the processing of requests for the confirmation of information known to food business ope-





byly odmítnuty částečně a tři žádosti byly odloženy. Stejný systém jako v loňském roce zůstal při vyřizování žádostí o potvrzení informací, jež jsou provozovatelům potravinářských podniků známy (tj. že jsou SZPI vedeni v evidenci a že je u nich prováděna kontrola). Vyřizování uvedených žádostí je nastaveno přes příslušný formulář dostupný všem podnikatelům na www stránkách SZPI. Žádosti tedy již nejsou vyřizovány v režimu zákona č. 106/1999 Sb.

SZPI je dlouholetým a pravidelným účastníkem mezinárodních potravinářských veletrhů Salima. V roce 2016 se SZPI opět prezentovala vlastním stánkem, kdy byli veřejnosti po celou dobu k dispozici zaměstnanci SZPI připraveni reagovat na dotazy a podávat informace o činnosti úřadu. V rámci účasti na veletrhu uspořádala SZPI také tiskovou konferenci věnovanou nejenom výsledkům činnosti SZPI za předchozí rok, ale také výsledkům sociologického průzkumu, který si SZPI nechala zpracovat. Výzkum byl mj. zaměřen na různé složení potravin stejné značky v různých zemích EU a na to, jak tuto situaci vnímají spotřebitelé.

Webové stránky

Státní zemědělská a potravinářská inspekce si zakládá na přehledném a uživatelsky přívětivém zpracování svých webových stránek. Pro veřejnost jsou především zdrojem informací o činnosti úřadu, volných místech a aktuálních zjištěních. Dále obsahují například varování před nebezpečnými potravinami, informace o bezpečném nákupu potravin či různé zajímavosti ze světa potravin. Podnikatelé zjistí, jaké podmínky je potřeba splnit k zahájení činnosti v oblasti provozování potravinářského podniku a mohou si zde stáhnout potřebné formuláře. Zástupci médií na webu kromě tiskových zpráv naleznou i další osvětové články a rovněž fotografie výrobků, o kterých Státní zemědělská a potravinářská inspekce informuje ve svých tiskových zprávách.

Webové stránky SZPI jsou archivovány Národní knihovnou ČR a splňují podmínky internetové přístupnosti, to znamená, že

rátors (i.e. that they are registered with and subject to controls by CAFIA). The aforementioned requests must be made via the relevant form, which is available to all businesses on the CAFIA website. Requests are therefore not handled using the system pursuant to Act No. 106/1999 Coll.

CAFIA is a long-term and regular participant in the Salima international food industry trade fairs. In 2016, CAFIA again presented itself at its own stand, with CAFIA employees available to the public throughout to answer questions and provide information about the Authority's activities. Within the framework of participation at trade fairs, CAFIA also organised a press conference devoted not only to the results of CAFIA activities in the previous year, but also to the results of a sociological survey commissioned by CAFIA and concerning in particular the varied composition of foodstuffs of the same brand in various EU countries, and how consumers perceive this situation.

Website

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority prides itself on the intuitive and user-friendly design of its website. For the public, it serves primarily as a source of information about the Authority's activities, job opportunities and the latest findings. It also contains warnings against unsafe food, information about safe purchasing of food or various news from the world of food. Entrepreneurs will find the conditions which must be fulfilled in order to commence activity in the area of food business operation and can download here the necessary forms. In addition to press releases, media representatives can also find additional educational articles and photos of the products which the Czech Agriculture and Food Inspection Authority informs about in its press releases on the website.

The CAFIA website is archived by the National Library of the Czech Republic and complies with the conditions of Internet accessibility, meaning that all published information is accessi-

všechny zveřejněné informace jsou přístupné i zdravotně postiženým spoluobčanům a jsou tedy plně v souladu s vyhláškou č. 64/2008 Sb., o formě uveřejňování informací souvisejících s výkonem veřejné správy prostřednictvím webových stránek pro osoby se zdravotním postižením (tzv. vyhláška o přístupnosti).

Rovněž v roce 2016 byly webové stránky rozšířeny o několik nových článků a rubrik. Uživatelé se mohou seznámit s řadou nových postupů a stanovisek SZPI ve stejnojmenné rubrice, přibyla řada osvětových článků pro spotřebitele (Obecné rady, Nedůvěryhodné zdroje informací – hoaxy, apod.) Proběhla také rozsáhlá aktualizace a revize článků již zveřejněných.

Spotřebitelské chování, znalosti uživatelů, ale i nákupní zvyklosti jsou zjišťovány každý měsíc formou anketní otázky, kterou návštěvníci naleznou jak v české, tak i anglické verzi webových stránek. Po odeslání odpovědi na znalostní otázku se uživatelům zobrazuje správná odpověď. Získaná data bývají využívána například jako jeden z podkladů pro kontrolní činnost SZPI.

Webová prezentace SZPI je k dispozici také na portálu eAGRI Ministerstva zemědělství ČR. Uživatelé zde naleznou základní informace o SZPI včetně odkazů na jednotlivé rubriky z webových stránek SZPI, na které jsou po několika vteřinách přesměrováni.

Webové stránky SZPI i v roce 2016 nejvíce navštěvovali uživatelé z České republiky a Slovenska, dále byly zaznamenány významnější přístupy z Německa, Polska či dokonce ze Spojeného království Velké Británie a Severního Irsku.

ble to handicapped citizens, and is thus fully in accordance with Decree No. 64/2008 Coll., on the form of publishing information related to public administration through websites for persons with disabilities (i.e. the Decree on Accessibility).

Likewise in 2016, the website was expanded to include several new articles and columns. Users can become familiar with a whole range of new procedures and CAFIA opinions in the eponymous section, with a number of new educational articles for consumers (General Advice, Unreliable Information Sources - Hoaxes, etc.). An extensive update and revision of previously published articles was also conducted.

Consumer behaviour, user awareness and purchasing habits are reviewed every month by means of survey questions, which are available to visitors both in the Czech and English version of the website. After sending off their answers to general knowledge questions, the correct answers are then displayed to users. Data gathered is often used as supporting material for CAFIA activities.

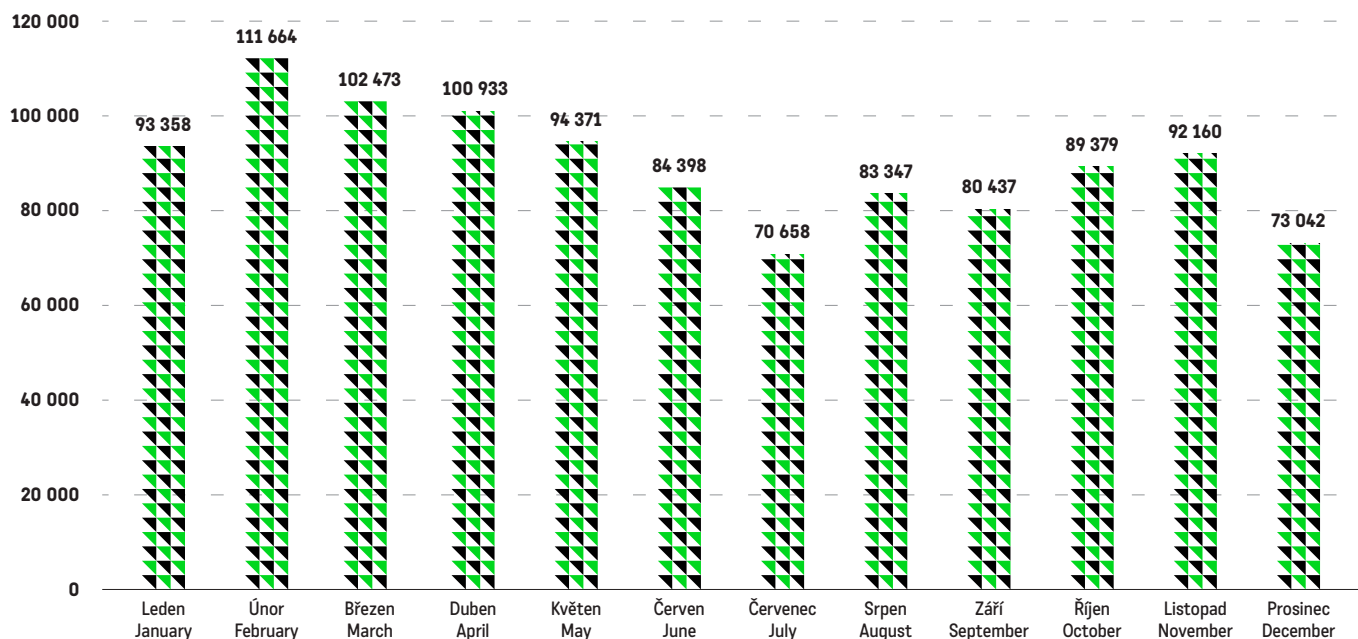
The CAFIA web presentation is also available at the eAGRI website of the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. Users will find basic information about CAFIA here, including links to the individual sections of the CAFIA website, to which they are directed in only a few seconds.

Even in 2016 the highest number of visitors to the CAFIA website came from the Czech Republic and Slovakia, with significant numbers of visits from Germany, Poland, and even the United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland.

► graf / graph

5

Celkové přístupy na web SZPI v roce 2016 Total number of visits to CAFIA website in 2016



Typický návštěvník webu je žena (62 %) mezi 25 a 34 lety (33 %). Uživatelé nejčastěji v roce 2016 vyhledávali informace, které se týkaly medu, vajec, alergenů, doplňků stravy a čajů.

Nejvíce navštěvovanými rubrikami v roce 2016 byly (v uvedeném pořadí): „Volná místa“; „Nahlašování potravin“; „Nahlášení potravin“; „Kontrolní činnost SZPI“; „Dovozy ze třetích zemí“; „Dotazy podnikatelů“; „Postupy a stanoviska“; „Kontakty pro veřejnost“; „Vino“ a „Podněty ke kontrole“.

Potraviny na pranýři

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, Facebookový, Twitterový a Instagramový profil.

Web Potraviny na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2016 jej navštívilo 4,1 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2016 to bylo více než 515 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI, uzavřených provozovna a tematicky zaměřených kontrolách.

V sekci Potraviny jsou zveřejňovány záznamy o nevyhovujících šaržích potravin, které jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce 2016 se do projektu Potraviny na pranýři zapojila i Státní veterinární

Typical visitor to the website is a woman (62%) between the ages of 25 and 34 (33%). In 2016, users most frequently searched for information about honey, eggs, allergens, dietary supplements and teas.

The most frequently visited sections in 2016 were (in the stated order): „Jobs“; „Reporting foodstuffs“; „CAFIA Control Activities“; „Import from Third Countries“; „FAQ – Entrepreneurs“; „Procedures and Opinions“; „Contacts for the Public“; „Wine“ and „Suggestions for Inspection“.

Food Pillory

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts – the website, a mobile app and profiles on Facebook, Twitter and Instagram.

The Food Pillory website was launched on 10 July 2012 and from its launch until the end of 2016 it was visited by 4.1 million users, specifically more than 515 thousand visitors in 2016. The website offers information on substandard batches of food found during official CAFIA inspections, closed facilities and thematically specialized inspections.

In the Food section, records of non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to seriousness – unsafe, adulterated and poor quality. In 2016, the State



správa. Od 15. 11. 2016 jsou v sekci Potraviny zveřejňovány i nevyhovující šarže potravin, které byly zjištěny úřední kontrolou SVS.

V roce 2016 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 812 záznamů, v kategorii nebezpečné 323, falšované 253 a nejakostní 236.

Záznamy je možné zobrazit buď jako seznam, nebo pomocí mapy.

Veterinary Administration also became involved in the Food Pillory project. As of 15 November 2016, the Food section also publishes non-compliant batches of foodstuffs which were identified within SVA.

In 2016 a total of 812 records were published based on official inspections by CAFIA, 323 in the 'unsafe' category, 253 in 'adulterated' and 236 in 'poor quality'.

► tabulka / table

4

Počty záznamů zveřejněných v sekci Potraviny Number of records published in the Food Section

	Zveřejněné záznamy Published records	Kategorie / Category		
		Nebezpečné Unsafe	Falšované Adulterated	Nejakostní Poor quality
SZPI / CAFIA	812	323	253	236
SVS / SVA	25	6	9	10
Celkem / Total	837	329	262	246

V sekci Uzavřené provozovny jsou zveřejňovány provozovny nebo části provozoven, které SZPI v rámci úřední kontroly uzavřela (uložila zákaz užívání prostor) z důvodu závažného porušení hygienických předpisů. Mezi častá porušení patří výrazně zanedbaný úklid, plísňe a nečistoty na stěnách a podlahách, poškození stěn, hromadění odpadů, absence přístupu k tekoucí vodě či tekoucí teplé vodě, výskyt škůdců, myšího trusu. Záznamy o uzavřených provozovnách jsou doplněny fotografiemi.

Pokud kontrolovaná osoba zajistí nápravu zjištěných nedostatků a zákaz je uvolněn, je u provozovny na webu doplněna informace o jejím znovuootevření či znovuootevření její části.

V roce 2016 bylo zveřejněno celkem 174 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii maloobchod 69, pivnice, bar nebo herna 17, restaurace 47, rychlé občerstvení 15, výroba 15, velkoobchod 5, výroba a rozvoz jídel 4, čerpací stanice jedna, internetový obchod jeden. Záznamy je možné zobrazit jako seznam, nebo pro lepší přehled na mapě ČR.

V „Tematických kontrolách“ jsou uvedeny výsledky kontrolních akcí, které byly zaměřeny na určitou konkrétní problematiku trhu. Jsou zde uvedeny všechny šarže potravin, které byly v rámci kontrolní akce zkontrolovány, a to i ty, které vyhověly právním předpisům.

V části „Informace“ jsou uvedena Rizika internetu a jiných forem dálkového prodeje, v níž upozorňujeme spotřebitele na rizikové webové stránky a výrobky prodávané přes internet a jiné formy (telemarketing) dálkového prodeje.

Records can be displayed either as a list or with the aid of a map.

In the Closed Establishments section, establishments or parts of establishments closed by CAFIA within the scope of official inspections (imposed a ban on the use of space) for serious violations of hygiene regulations are published. Some frequent violations include greatly neglected cleaning, mould and dirt on walls and floors, damage to walls, waste accumulation, lack of access to running water or running hot water, pests, mouse droppings. Records on the closed establishments are accompanied by photographs.

If the inspected person remedies the identified weaknesses and the ban is lifted, information on its complete or partial reopening is added to the establishment on the website.

In 2016 a total of 174 fully or partially closed establishments were published, of which 69 in the retail category, 17 beer pubs, bars or gambling halls, 47 restaurants, 15 fast food establishments, 15 production facilities, five wholesale warehouses, 4 meal production and delivery establishments, one filling station and one Internet shop. Records can be viewed as a list or as a map of the CR for a better overview.

The “Thematic controls” section lists the results of inspection programmes focusing on a certain, specific issue on the market. The section lists all batches of foodstuffs checked during inspection programmes, including those that were compliant with legal regulations.

Komunikace se spotřebiteli je pro SZPI velmi důležitá, proto je na webu umístěn kontaktní formulář „Připomínka k webu“, v rámci něhož mají spotřebitelé možnost zasílat své dotazy nebo návrhy na zlepšení webu. Dále je možno využívat RSS kanál. Samozřejmostí webu je jeho přizpůsobení zrakově znevýhodněným uživatelům.

Mobilní aplikace Potraviny na pranýři

Jedním z hlavních cílů SZPI vůči spotřebitelům je být otevřeným úřadem, který jim přináší objektivní informace z úředních kontrol potravin. Komunikace SZPI se spotřebiteli po spuštění webu Potraviny na pranýři získala nový rozměr a vytvoření mobilní aplikace bylo přirozeným vývojovým krokem.

V současnosti je spotřebitelům k dispozici ke stažení zdarma mobilní aplikace pro čtyři operační systémy – Android (mobilní telefony a tablety), Windows Phone (mobilní telefony), Windows 8 a Windows 10 (tablety) a iOS (iPhone). Celkově již byla mobilní aplikace stažena téměř 69tisíckrát.

Mobilní aplikace uživateli umožňuje zobrazit si 20 nejnovějších záznamů zveřejněných na webu Potraviny na pranýři, zkontrolovat si, kde v jeho okolí byly zjištěny nevyhovující potraviny, a to nejen pomocí GPS lokalizace zařízení, ale i po zadání PSČ či vyhledání konkrétního místa na mapě; podívat se do Tematických kontrol; zobrazit si aktuality z www stránek SZPI nebo si vyhledat kontakt na všechny inspektoráty SZPI.

Mobilní aplikace dále umožňuje uživateli/spotřebiteli podat podnět ke kontrole – jednoduše svým mobilním zařízením vyfotit závadný stav nebo potravinu, o kterých chce SZPI informovat, doplnit popis nedostatku a odeslat informace z mobilní aplikace přímo na příslušný inspektorát SZPI.

Facebook, Twitter a Instagram Potraviny na pranýři

Rok 2016 byl na sociálních sítích projektu Potraviny na pranýři jednak ve znamení udržení nastavené laťky, pokud jde o kvantitativní metriky, a také o dílčích rozšířeních způsobů komunikace. Na facebookovém profilu se v roce 2016 podařilo opět posílit uživatelskou obec, která stránce věnuje svoji pozornost. Jestliže koncem roku 2015 profil čítal 17 000 fanoušků, na konci roku 2016 má bezmála 22 000 fanoušků. Růst fanouškovské základny logicky není tak strmý, jako tomu bývá ve fázi sbírání prvních stovek či tisíců uživatelů, nicméně v kontextu let minulých se daří kontinuálně jejich počet navyšovat.

Mezi stěžejní cíle profilu Pranýře na Facebooku patří především dosah jednotlivých příspěvků, spočívající v počtu zobrazení uživateli. Dle plánu jakosti na rok 2016 bylo cílem dosáhnout hodnoty 3 500 oslovených uživatelů na příspěvek, což bylo o 20 % více než v roce 2015. Na přelomu roku 2016 a 2017 se průměrný dosah příspěvku pohyboval na hranici 6 000 oslovených uživatelů, což je velmi uspokojivé a pozitivní číslo, pokud jde o tento nejdůležitější metrický ukazatel.

Facebookový profil prošel také dílčím rozšířením co do obsahu. Nyní se kromě výsledků z kontrol, tiskových zpráv a edukativních příspěvků objevují i příspěvky na bázi tzv. „lajkovacího hlasování“. Jedná se o příspěvky s atraktivní tematikou z oblasti

In the “Information” part the Risks of the Internet and Other Forms of Remote Sales are listed, in which consumers are warned about risky websites and products sold over the Internet and other forms (telemarketing) of remote sales.

Communication with consumers is of great importance to CAFIA, and for this reason the website includes a contact form entitled ‘Remarks on Our Website’, which consumers can use to send queries or suggestions for improving the site. It is also possible to use RSS channel. Naturally, the site was also adapted to help the vision-impaired.

Food Pillory mobile app

One of the chief goals of CAFIA towards consumers is to be an open public authority that provides them with objective information about official inspections of foodstuffs. The communication of CAFIA with consumers after launching the Food Pillory website acquired a new dimension and the creation of a mobile application was a natural development step.

The mobile application is currently available to consumers in the form of a free download for four operating systems – Android (mobile phones and tablets), Windows Phone (mobile telephones), Windows 8 and Windows 10 (tablets) and iOS (iPhone). In total, the mobile application has already been downloaded almost 69 thousand times.

The mobile application allows users to view the 20 most recent entries published on the Food Pillory website, to check where non-compliant foodstuffs were found in its vicinity, not just by GPS locating device, but also after entering the zip code or finding a specific point on the map; browse the Thematic controls; view news from the CAFIA website; search for the contact details of all CAFIA Inspectorates.

The mobile application also enables the user/consumer to submit a suggestion for an inspection – simply take a photo of the deficiency or food about which they wish to inform CAFIA with their phone, add a description of the shortcoming and send the information via the app straight to the relevant CAFIA Inspectorate.

Food Pillory on Facebook, Twitter and Instagram

As for the social networks of the Food Pillory project, 2016 was a year devoted to maintaining the bar previously set in terms of quantitative metrics and to partially expanding means of communication. In 2016, the Facebook profile saw a further increase in the number of users who give their attention to the page. While the number of likes in 2015 was 17,000, by the end of 2016 the profile has almost 22,000 likes. Logically, the growth of the fan base is not as steep as it is in the phase of gathering the first hundreds or thousands of users, but in the context of past years, their numbers continue to increase successfully.

One of the key objectives of the Pillory profile on Facebook is to increase the reach of individual posts, consisting of the number of user views. According to the quality plan for 2016, the aim was to achieve 3,500 contacted users per post, which was about 20% more than in 2015. At the turn of 2016 and 2017, the average reach of a post was around 6,000 contacted users, which

potravin, u kterých mohou uživatelé hlasovat pro jednu ze dvou či tří nabízených možností vyjádřením svého postoje. Příspěvky zaznamenávají kladné odezvy, pokud jde o počty „lajků“ i množství komentářů a posilují tak kýžený dosah v zobrazování Pranýře mezi konkurencí. Nově má své místo na profilu také inzerce volných pozic.

Mediálně nejúspěšnějšími příspěvky se podobně jako loni staly ty s tematikou výsledků z kontrol ve společném stravování. Rok 2016 přinesl i nový rekord v kategorii vůbec nejsledovanějšího příspěvku, kterým se stala zpráva o výsledcích kontroly na pražském tržišti SAPA, kterou vidělo 153 000 uživatelů (což je třikrát více než nejúspěšnější z roku 2015), přičemž jej 794 lidí sdílelo a 270 uživatelů komentovalo. S obecně vyšším dosahem příspěvků jde ruku v ruce také četnost komentářů pod příspěvky.

Twitterový profil Potravin na pranýři si může za rok 2016 také připsat dílčí úspěchy. Meziročně profil nasbíral 780 nových odběratelů. Zvýšení povědomí o jeho fungování dokazuje retweetování dílčích příspěvků zpravodajskými profily jako Parlamentní listy, nebo Události Brno (Události v regionech), nebo též sledování některými novináři, kteří se naučili naše novinky na Twitteru sledovat, aby tak měli k dispozici aktuální přísun informací o činnosti SZPI. V uplynulém roce se také podařilo několikrát navázat na osvědčené spolupráce z let minulých prostřednictvím vzájemného sdílení s profily kulinářské celebrity Romana Vaňka nebo ministra zemědělství Mariana Jurečky. V následujícím roce bude jedním z cílů profilu nejen navýšení počtu odběratelů z řad uživatelů, ale právě také z řad médií, osobností či významnějších institucí.

is a highly satisfactory and positive figure as far as this crucial metric indicator is concerned.

The Facebook profile also saw partial expansion in terms of content. In addition to the results of inspections, press releases and educational posts, there are now posts based on “like votes”. These are posts on attractive topics in the area of foodstuffs, where users can vote for one of two or three offered options by expressing their opinion. The posts have seen a positive response in terms of the number of “likes” and comments, thus strengthening the desired reach in the display of Pillory among the competitors. The advertising of job openings also has a new place on the profile.

Like last year, the most successful contributions were those on the topic of inspection results at public catering facilities. The year 2016 also broke the record in the category of most popular post, that being the report on inspection results at Prague’s SAPA market, which was viewed by 153,000 users (which is 3 times more than the most popular post of 2015), whereas 794 people shared it and 270 people commented. The higher reach of posts goes hand in hand with the higher frequency of comments under the posts.

The Twitter profile of Food Pillory can also mark down 2016 as a year of success, adding 780 new followers year-on-year. Increased awareness of its operation is proven by the retweeting of posts by news profiles such as Parlamentní listy or Události Brno (regional news), or a following of certain journalists who have learned to keep track of our news on Twitter as a continuous

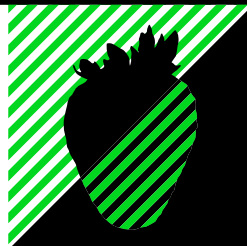


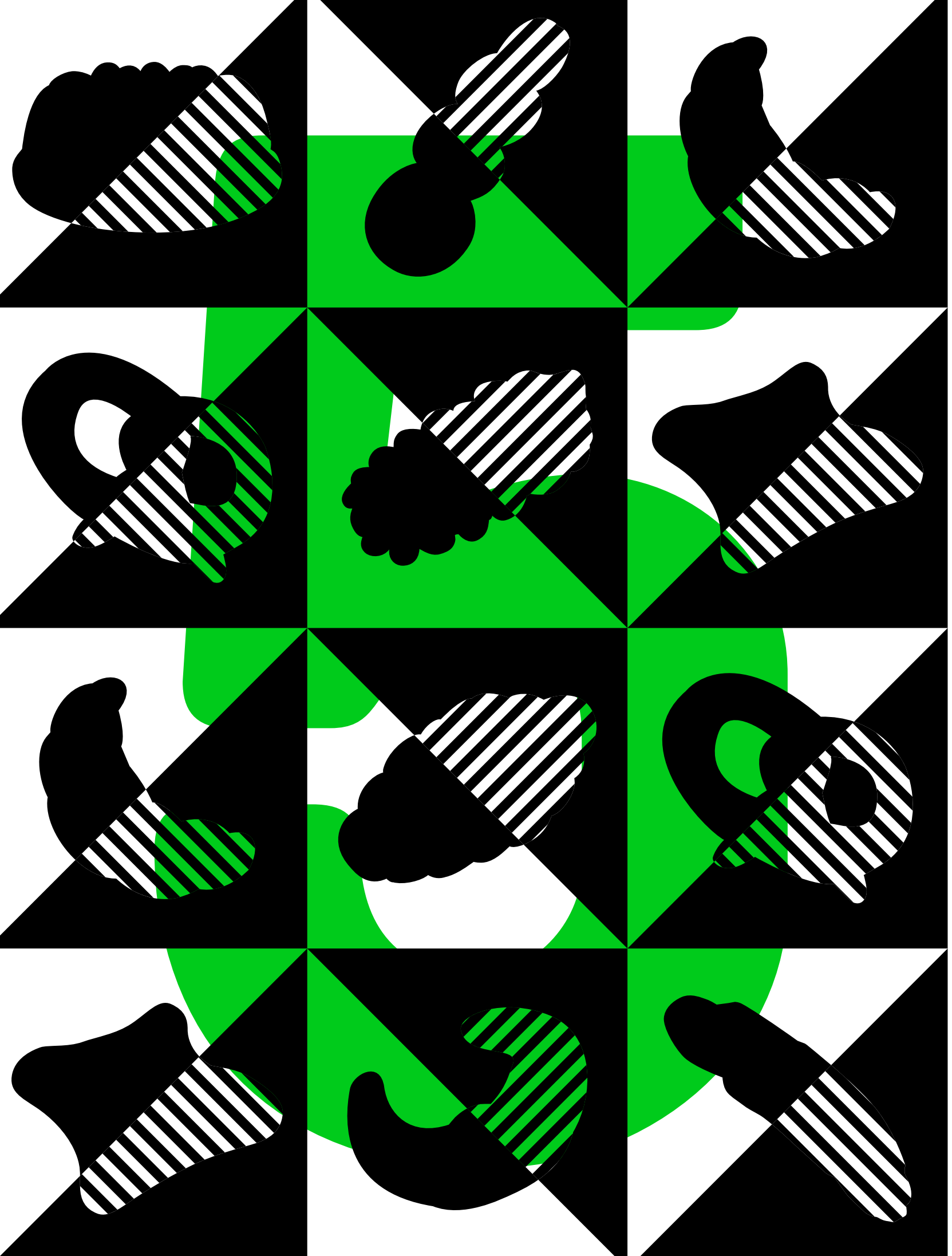
Na podzim roku 2016 došlo k dalšímu rozšíření projektu Potravinový pranýř v rámci sociálních sítí. Pranýř je nyní možné sledovat už i na sociální síti Instagram. Do konce roku 2016 si cestu k účtu PnP na Instagramu našla první stovka jeho uživatelů. První měsíce ukázaly, že Instagram s sebou přináší jistá komunikační specifika, se kterými je třeba počítat. Vedle svých starších „bratříčků“ tak prozatím instagramový profil v popularitě poněkud zaostává, leč inovační přístupy k jeho pojetí by měly do budoucna jeho postavení zlepšit.

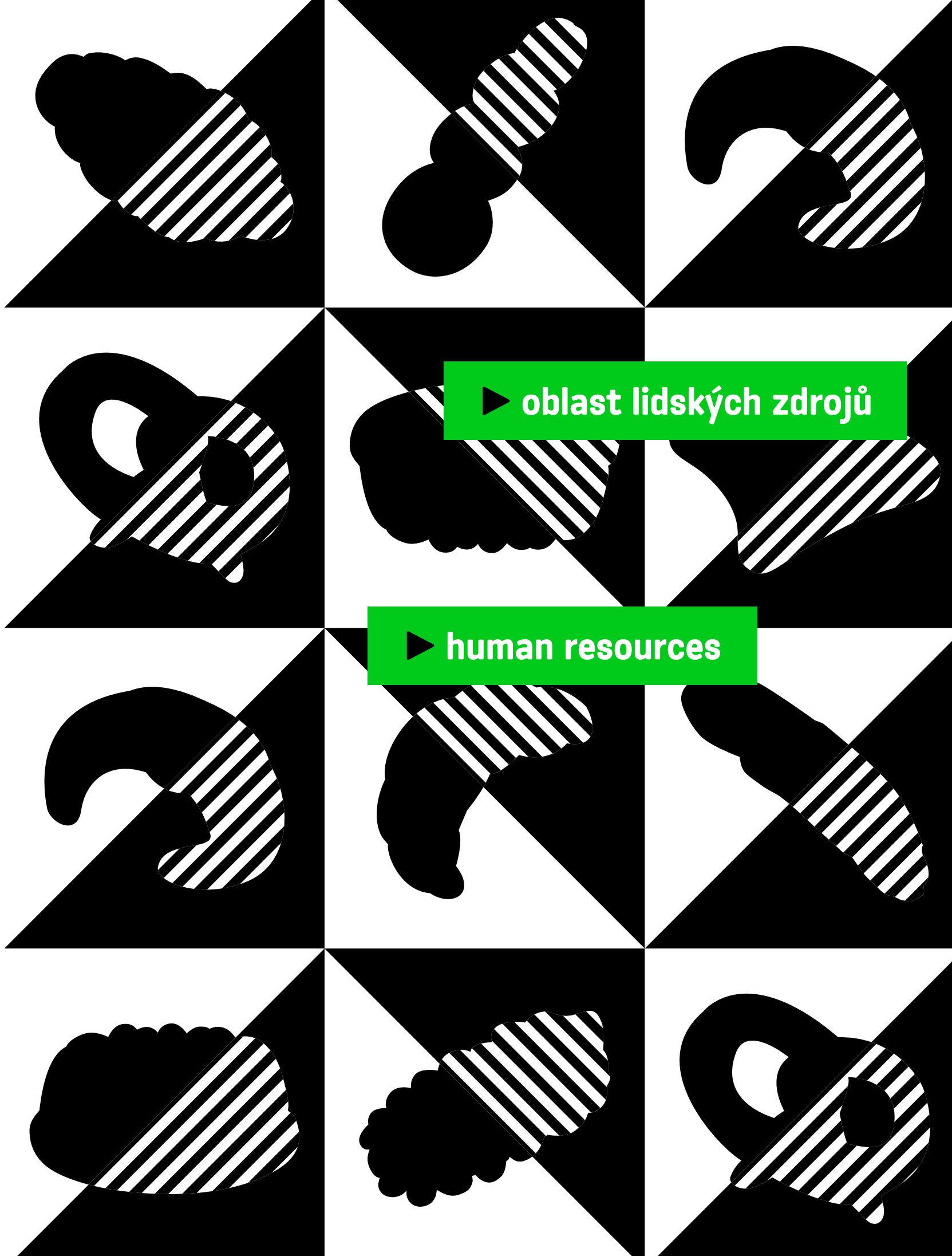
source of information about CAFIA activities. In the past year, we also managed several times to establish proven cooperation from previous years through mutual sharing with the profiles of celebrity chef Roman Vaněk or Minister of Agriculture Marian Jurečka. In the coming year, one of the aims of the profile will be to increase the number of followers among the media, prominent personalities and institutions, in addition to regular users.

In autumn 2016, the Food Pillory project expanded even further on social media networks. The Pillory can now be followed on Instagram as well. By the end of 2016, the first hundred users found their way to the Food Pillory account on Instagram.

The first months have shown that Instagram has certain specific communication aspects which must be taken into account. Next to its older “siblings”, the Instagram profile is lagging slightly in terms of popularity, but the innovative approach to its design should improve its standing in the future.







▶ oblast lidských zdrojů

▶ human resources

▶ 5.1

Interní komunikace

Upevnění a z kvalitnění interní komunikace věnuje SZPI nemalou pozornost. Na základě ankety provedené mezi zaměstnanci byla od počátku roku 2016 přijata nová koncepce interní komunikace, která popisuje nejenom stávající stav a nástroje interní komunikace, ale stanovuje i nové cíle a směry, kam by se interní komunikace SZPI měla vyvíjet.

Jak vyplývá z výše zmiňované ankety, interní komunikace je hodnocena zaměstnanci SZPI veskrze pozitivně a potvrdila funkčnost stávajících nástrojů jako je intranet, Zpravodaj SZPI, osobní setkávání zaměstnanců s vedením či setkávání navzájem. Přesto došlo u některých nástrojů ke změnám.

Razantní proměnou prošel intranetový portál SZPI, který s danou strukturou a funkcemi fungoval již od roku 2008. Bylo nutné daný portál změnit na živého a všestranného operativního pomocníka každého zaměstnance, jehož prostřednictvím se dozví, co se v úřadu aktuálně děje a plánuje. Každý zaměstnanec má prostřednictvím svých personalizovaných stránek vše, co potřebuje s ohledem na své konkrétní postavení a potřeby v rámci úřadu. Byla aktualizována struktura rubrik do logických tematických celků, přibýly možnosti ukládání nejčastěji navštěvovaných stránek, doplněn interaktivní kalendář akcí či telefonní seznam.

▶ 5.1

Internal communication

CAFIA devotes considerable attention to consolidating and improving internal communication. Based on a survey conducted among employees, a new internal communication concept was adopted at the beginning of 2016, which describes not only the present status and tools of internal communication, but also stipulates new objectives and directions which CAFIA internal communication should pursue.

As follows from the foregoing survey, evaluation of CAFIA internal communication by employees is entirely positive, confirming functionality of existing instruments like the intranet, CAFIA Newsletter, personal employee meetings with the management or amongst themselves. Nevertheless, certain instruments were modified.

The CAFIA intranet portal underwent a major transformation, having operated with the given structure and functions since 2008. The portal had to be changed into a living and multilateral operative tool for every employee, throughout which they can find out what is currently going on and being planned in the works at the Authority. Through their personalised page, each employee has everything they need with respect to their specific position and requirements within the Authority. The structure

V neposlední řadě došlo také ke grafickému redesignu směřujícímu ke sjednocení vzhledu všech elektronických komunikačních prostředků SZPI.

Dalším nástrojem interní komunikace, který prošel zásadní změnou, je tzv. Průvodce zaměstnance. Dokument je určený zejména novým, ale dostupný je všem zaměstnancům SZPI. Seznamuje je se základními principy fungování úřadu, personálními záležitostmi, poskytuje nejdůležitější kontakty apod.

Vysoká úroveň Zpravodaje SZPI bývá každoročně oceňována v prestižní soutěži firemních periodik Zlatý středník a nejnak tomu bylo i v roce 2016. Elektronický magazín se již několik let drží v absolutní špičce ve své kategorii, o čemž svědčí vynikající druhé místo v nabitě konkurenci. Zpravodaj SZPI prošel korekcí grafického designu, byly provedeny změny v obsahové stránce, přibyl audiovizuální obsah, ale především se rok 2016 nesl ve znamení fotografické soutěže zaměstnanců s názvem „Nafot kalendář!“. Tématem bylo osobité zachycení jednotlivých ročních období. Do soutěže zaměstnanci poslali celkem 560 fotografií, 30 nejlepších bylo vydraženo na charitativní dražbě u příležitosti slavnostního připomenutí 30 let existence novodobé SZPI. A díky vysoké kvalitě zaslaných fotografií obdrželi všichni zaměstnanci na konci roku dárek v podobě stolních kalendářů. Vybrané fotografie nyní nově zdobí také společné prostory budovy ústředního inspektorátu.

Dlouholetou a osvědčenou součástí intranetového portálu je anonymní e-mailová schránka, která umožňuje zaměstnancům posílat své připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI.

Jako možnost přímého kontaktu s vedením je v SZPI nastaven systém výjezdů ústředního ředitele na jednotlivé inspektoráty a jeho diskuze se zaměstnanci. V roce 2016 se k němu ve většině případů přidali i ostatní členové nejvyššího vedení SZPI, aby ještě širěji pokryli oblast kladených dotazů.

Neméně důležitou součástí interní komunikace úřadu jsou společná setkávání zaměstnanců směřující k neformálnímu utužení vzájemných vztahů a k žádoucí podpoře týmové spolupráce. Tato setkání jsou pořádána v rámci jednotlivých inspektorátů, ovšem v rámci připomenutí 30 let existence novodobé SZPI bylo v roce 2016 uspořádáno také společné setkání všech zaměstnanců SZPI. Akce měla charitativní podtext, kdy byly draženy fotografie zaměstnanců, které v průběhu roku zasílali do fotografické soutěže. Výtěžek ve výši 184 215 Kč byl věnován nadaci Women for Women, o. p. s., konkrétně projektu Obědy pro děti.

U příležitosti 30. výročí novodobé SZPI byla připravena i putovní interaktivní výstava s historickými exempláři mapující vývoj činnosti úřadu v čase. Informační panely k výstavě převzalo Národní zemědělské muzeum v Praze-Holešovicích.

SZPI nezapomíná ani na zaměstnance bývalé – seniory. Každým rokem pořádá vedení inspekce předvánoční setkání s bývalými zaměstnanci, kde je informuje o aktuální situaci na úřadě či novinkách ze světa potravin. I tato setkání se v roce 2016 nesla v duchu připomenutí 30 let existence novodobé SZPI.

of sections was updated into logical thematic units, with the new option of bookmarking most frequently visited pages, a new interactive calendar of events and telephone directory.

Not least, graphic design was revised, leading to a more streamlined appearance of all CAFIA electronic communication resources.

Another internal communication instrument that underwent fundamental changes was the Employee Guide. This document is intended mainly for new arrivals, but is available to all CAFIA employees to familiarise them with the basic principles of CAFIA operation, personnel matters, the most important contacts, etc.

The superior level of the CAFIA Newsletter has consistently been recognised in the prestigious annual contest of corporate periodicals Zlatý středník, and the same applied in 2016. For several years, this electronic magazine has been at the forefront of its category, as demonstrated by its excellent second place in the tough competition. The CAFIA Newsletter was redesigned, changes were made in the content aspect and audio-visual content was added; but most importantly, the year 2016 was all about the employee photography contest called “Calendar Shoot!”. The topic was a personal depiction of the individual seasons of the year. Employees submitted a total of 560 photographs to the contest, of which the best 30 were auctioned off in a charitable auction on the occasion of celebrating the 30 years of CAFIA’s modern existence. Owing to the superior quality of the sent photographs, all the employees received desktop calendars as a gift at the end of the year. Selected photographs also decorate the common areas of the Headquarters building.

A long-term and proven part of the Internet portal is the anonymous e-mail box, which allows employees to send their comments, complaints or questions. Queries and answers are published on the CAFIA intranet.

A system of excursions by the Director General to the individual Inspectorates and discussions with employees has been defined to enable direct contact with the management at CAFIA. In 2016, other members of the top management of CAFIA usually joined him, in order to cover an even wider range of posed questions.

An equally important part of internal communication are the collective meetings of employees, aimed at the informal strengthening of mutual relationships and the desired support of teamwork. These meetings are organised within the individual Inspectorates, but on the occasion of the 30th anniversary of the modern CAFIA, a meeting of all CAFIA employees was organised in 2016. The event had a charitable subtext, with an auction of employees’ photographs sent in to the photography contest over the course of the year. The proceeds of CZK 184,215 were donated to the Women for Women, o.p.s. foundation, specifically to the Lunches for Children project.

On the occasion of the 30th anniversary of the modern-age CAFIA, an itinerant interactive exhibition was prepared, with historical specimens mapping the evolution of the Authority’s activities over time. Information panels from the exhibition were

5.2

Vzdělávání zaměstnanců

V roce 2016 probíhalo vzdělávání zaměstnanců SZPI dle nových pravidel, která byla dána služebním předpisem upravujícím vzdělávání zaměstnanců ve státní správě, konkrétně Rámcovými pravidly vzdělávání státních zaměstnanců ve služebních úřadech. Uvedená pravidla kladou zvýšený důraz na identifikaci vzdělávacích potřeb, a to na základě služebního hodnocení státního zaměstnance, hodnocení požadavků na zaměstnance daných oborem služby a dále posouzení dopadů legislativních změn na výkon činnosti zaměstnance.

SZPI zajišťovala všechny druhy vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání přestavených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. Interní moduly vstupního vzdělávání seznámily přijímané zaměstnance s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. Noví zaměstnanci se dále účastnili externích modulů, jako jsou Vstupní vzdělávání následné a Environmentální vzdělávání. Tyto moduly sjednocovaly přípravu zaměstnanců státní správy a seznamovaly zaměstnance s činností státních institucí, veřejnou správou, veřejnými financemi, právním systémem ČR a Evropské unie a v neposlední řadě s environmentální problematikou. V souladu s usnesením vlády č. 1057/2014, o Vládní koncepci boje s korupcí na období let 2015 až 2017, bylo součástí vstupního vzdělávání i protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky.

SZPI se v roce 2016 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. Podkladem pro systematické vzdělávání zaměstnanců SZPI byl plán vzdělávání, který byl vypracován v návaznosti na plán jakosti SZPI a nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění. Pro oblast kontrolní sféry byla stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která byla často proškolená v rámci oborových porad. Každá vzdělávací akce měla přiděleného odborného garanta, který ověřoval kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikoval cílovou skupinu a ověřil, zda byly naplněny vzdělávací cíle. V roce 2016 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti **127** vzdělávacích akcí s účastí **2 542** osob.

Stejně jako v uplynulých letech SZPI věnovala pozornost povinnému vzdělávání auditorů bezpečnosti potravin, a to v takovém rozsahu, aby byla udržena odborná způsobilost auditorů a auditorů mohli být v pravidelných tříletých intervalech recertifikováni.

Vedle odborného vzdělávání SZPI rovněž realizovala školení v oblasti rozvojových kurzů. Tyto kurzy zahrnovaly manažerské vzdělávání představených i vzdělávání v oblasti sebeřízení a osobních dovedností řadových zaměstnanců. V roce 2016 proběhlo 9 rozvojových soft skills kurzů uspořádaných v několika bžích dle požadavků a potřeb zaměstnanců SZPI. Management SZPI byl školen v oblasti manažerských dovedností na úrovni vedoucích oddělení, vedoucích odborů a ředitelů útvarů.

taken over by the National Agricultural Museum in Prague-Holešovice.

CAFIA does not neglect its elderly, former employees. In the run-up to Christmas every year, the Authority management organises meetings with former employees, where it informs them about current events at the organisation and news from the world of food. In 2016, these meetings were also held in the spirit of celebrating the 30 years of existence of the new-age CAFIA.

5.2

Employee training

In 2016, CAFIA employee education was conducted according to the new rules defined by the civil servants regulation concerning the education of employees in public administration, specifically the Framework Rules of Education for State Employees in Service Authorities. These rules place increased emphasis on identifying educational needs based on a service evaluation of the state employee, assessment of the employee's requirements given by the field of service, and evaluation of the impacts of legislative changes on the performance of the employee's activities.

CAFIA organised all types of education: preliminary introductory training, follow-up introductory training, ongoing training, management training and language education. Initial training modules served to familiarise hired employees with internal regulations and specific issues of CAFIA. New employees also attended external modules such as Follow-up Training and Environmental Training. These modules unified the training of state administration employees and familiarised employees with the activities of state institutions, public administration, public finances, the legal system of the Czech Republic and European Union and, last but not least, environmental issues. In accordance with Government Ruling No. 1057/2014, on government strategy in the fight against corruption for 2015–2017, induction training will include anti-corruption training in the field of ethics.

In 2016 CAFIA mainly focused on the regular deepening of training of inspectors and other employees in inspection activities. Systematic training of CAFIA employees is supported by a training schedule, which is drawn up in connection with the CAFIA Quality Plan and Regulation (EC) No. 882/2004, on official controls, as amended. In the control field, cross-section topics are stipulated for individual commodities, which are taught as part of specialist consultations. Every training event has an assigned specialist guarantor, who verifies the competency of suppliers of training events, identifies the target group and verifies fulfilment of training goals. In 2016, 127 educational events with the participation of 2,542 people took place in the area of inspection activities.

As in previous years, CAFIA addressed the mandatory training of food safety auditors to the extent sufficient to maintain the

Název kurzu

Course name

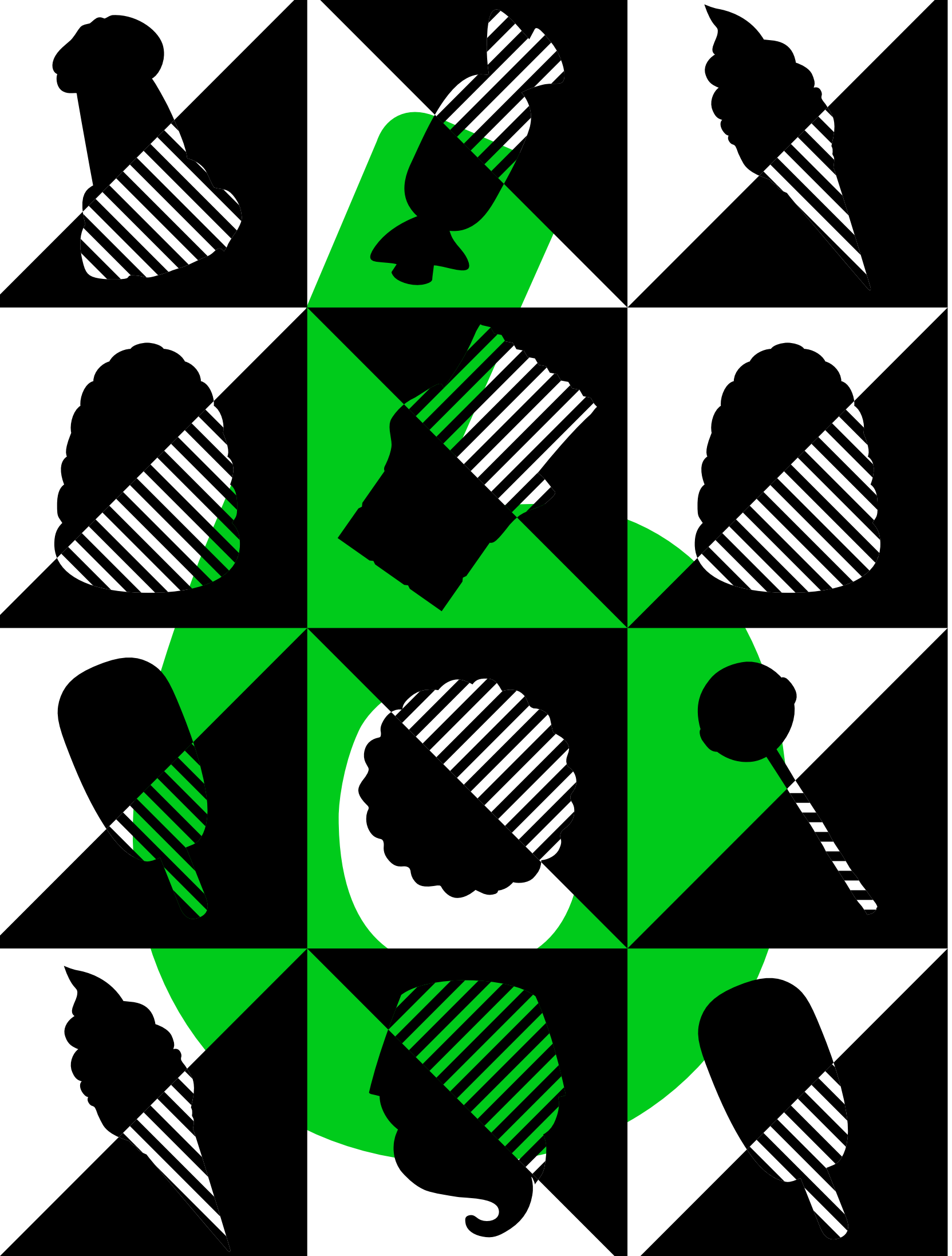
Ekologické zemědělství, biopotraviny / Ecological farming, organic foods
Výživové údaje / Nutritional data
Řízení alergenů v potravinářském průmyslu / Management of allergens in the food industry
Inspekce a certifikace BIO vín / Inspection and certification of organic (BIO) wines
Sanitace a sanitální postupy v potravinářství / Sanitation and sanitation procedures in the food industry
Legislativní požadavky na tabákové výrobky / Legislative requirements for tobacco products
Mikrobiologie ve společném stravování – stěry, odběr vzorků / Microbiology in the catering industry – swipes, collection of samples
Potravinářské přídatné látky, enzymy, aroma a kouřová aroma / Food additives, enzymes, flavourings and smoke flavourings
Stanovení ovocného a zeleninového podílu v potravinách / Stipulation of the food and vegetable share in foodstuffs
Systémy bezpečnosti v provozovnách společného stravování / Safety systems at public catering facilities
Kontrola internetového obchodu – vývoj a postup s ohledem na kontrolu sociálních sítí / Inspection of Internet sales – development and progress with regard to social network inspection
Nové způsoby pěstování ovoce a zeleniny, např. hydroponie / New methods of growing fruit and vegetables, e.g. hydroponics
Deratizace, desinsekce – legislativa, nové trendy, provádění, včetně společného stravování / Pest control (rats, insects) – legislation, new trends, implementation, including public catering
Kurz zaměřený na přípravu kávy / Course focused on preparing coffee
Druhy masa a jejich kulinární úprava / Types of meat and their culinary preparation
Povinnosti SZPI při kontrole ozářených potravin / CAFIA obligations when inspecting irradiated foodstuffs
Kontrola reklamy / Inspection of advertising
Konzumní brambory, vady, příčiny vzniku, náchylnost odrůd k některým vadám / Consumer potatoes, defects and their causes, susceptibility of varieties to certain defects

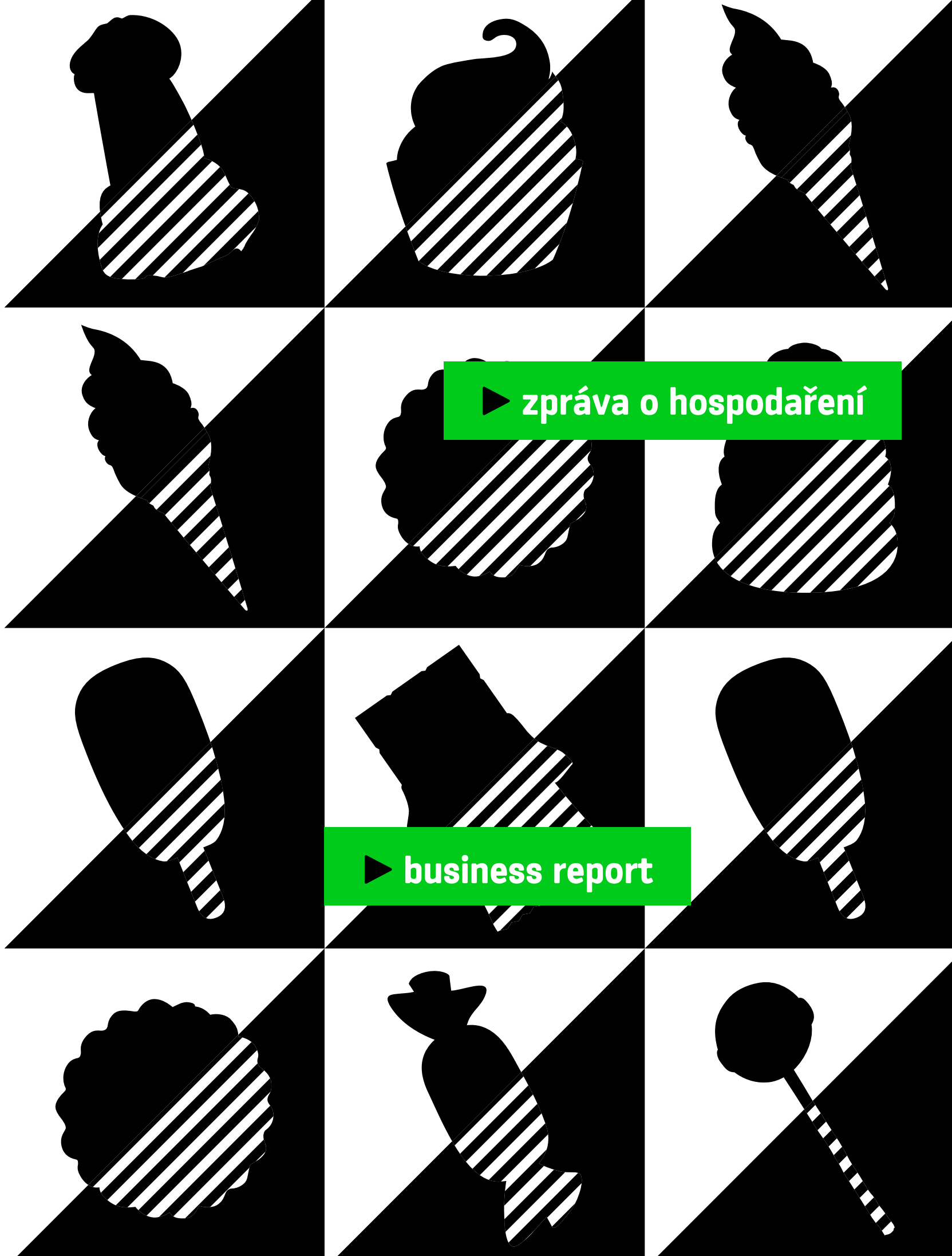
V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možnosti vzdělávání v programu Better Training for Safer Food, který se týkal zejména zprostředkování praktických poznatků při plánování, výkonu a vyhodnocení dozorové činnosti. Zaměstnanci kontrolní sféry se v zahraničí účastnili školení zaměřených na přídatné látky, dětskou stravu, systém HACCP, kontaminanty v potravinách a krmivech, potravinové audity, kontrolu dovozu potravin a krmiv neživočišného původu, doplňky stravy nebo potravinová tvrzení.

professional qualifications of auditors, who had the option of being recertified at regular, three-year intervals.

In addition to vocational training, CAFIA also implemented training courses in the field of development courses. These courses included management training and introduced training in self-management and personal skills of ordinary employees. In 2016, 9 soft skills development courses organised in several runs according to the needs and requirements of CAFIA employees took place. The CAFIA management was trained in the area of management skills on the level of management departments, heads of units and directors of departments.

As a part of training abroad, CAFIA actively utilised the possibilities for training offered by the Better Training for Safer Food programme, which chiefly concerns the conveyance of practical findings in the planning, performance and assessment or supervisory activities. Employees in the field of control participated in training focusing on additives, child nutrition, the HACCP system, contaminants in food and feed, audits of foodstuffs, control of the import of food and feed of non-animal origin, dietary supplements and food claims.





▶ zpráva o hospodaření

▶ business report

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

Revenue and expenditure report (in thousands of CZK)

Závazné ukazatele Binding indicators	Rozpočet schválený Approved Budget	Rozpočet po změnách Budget following adjustment	Skutečnost Reality
Příjmy OSS celkem / BPA revenue total	70 000	81 500	107 690
z toho: daňové příjmy / Of which: tax revenues	500	500	877
Rozpočet výdajů / Expenditure budget			
1. Běžné výdaje OSS celkem / 1. Current BPA expenditure – total	4 123 391	4 263 382	4 224 458
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci / Including: employee payroll and other remuneration for work carried out	204 730	214 795	214 795
z toho: / Of which:	12 066	12 652	12 652
platy zaměstnanců v pracovním poměru salaries of workers in employment			
platy státních zaměstnanců salaries of civil servants	191 415	200 494	200 494
ostatní osobní výdaje other personal expenditure	1 249	1 649	1 649
povinné pojistné placené zaměstnavatelem mandatory insurance premiums paid by the employer	69 608	72 894	72 894
převod fondu kulturních a sociálních potřeb transfer to social and cultural fund	3 052	3 197	3 197
účelové a ostatní běžné výdaje single-purpose and other current expenditures	135 001	135 496	131 572*
2. Kapitálové výdaje OSS celkem / 2. Capital expenditure of state body – total	55 000	59 100	43 186**
Úhrn výdajů (1 a 2) / Summary of expenditure (1 and 2)	4 673 391	4 854 82	4 656 44
Počet zaměstnanců / Number of employees	522	542	522
Průměrný plat (v Kč) / Average salary (in CZK)	32 484	32 772	34 027

* Úsporu představují nedočerpané finanční prostředky provozních výdajů ve výši 3 924 tis. Kč, které byly převedeny do nespotřebovaných výdajů k čerpání v roce 2017.

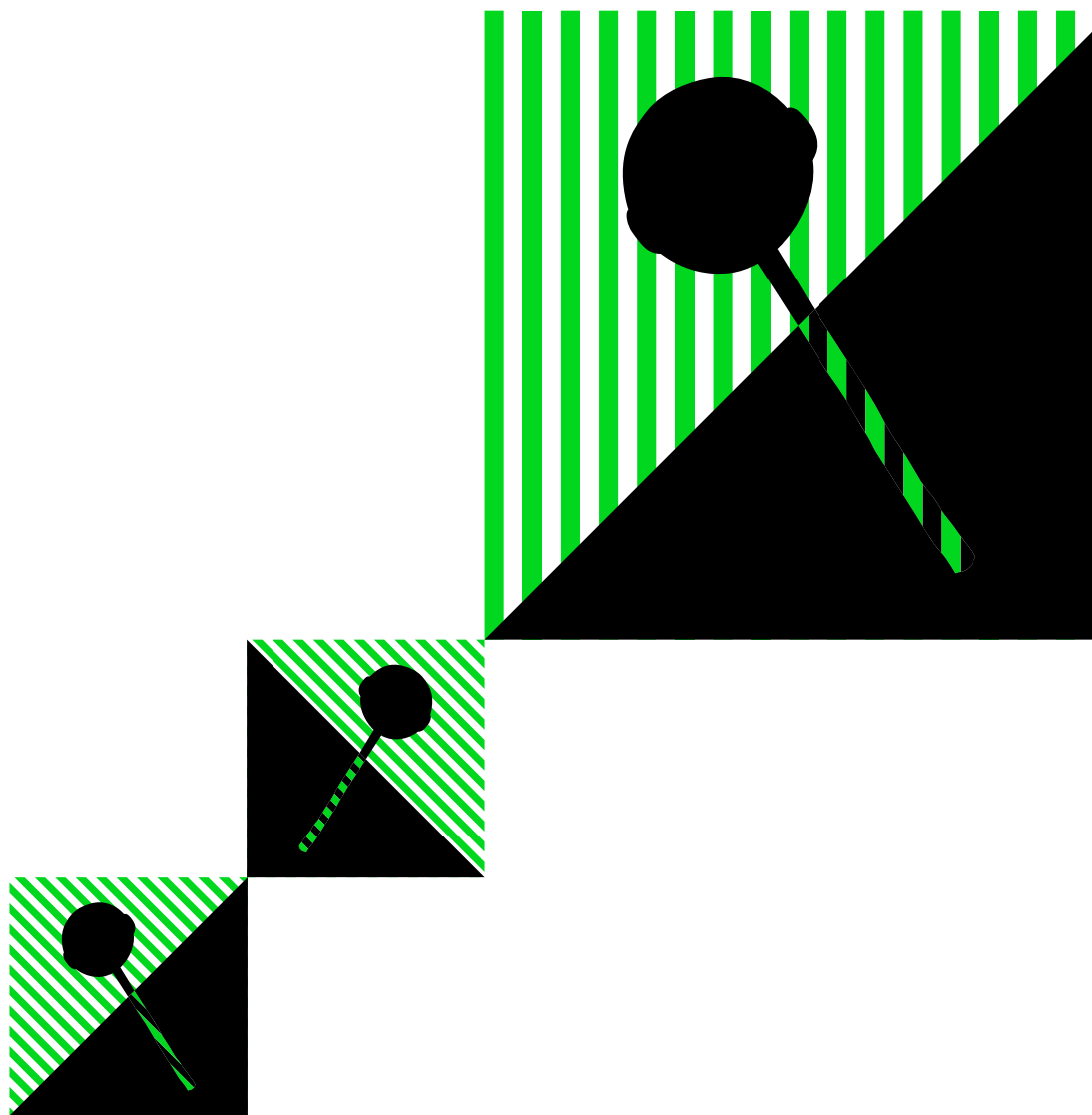
** Nedočerpané kapitálové výdaje ve výši 17 397 tis. Kč tvoří investiční akce nedokončené k 31. 12. 2016 (z nich nejvýznamnější jsou IS Víno, stavební úpravy budov v Olomouci, v Brně – Květná 15 a v Plzni) v celkové výši 14 510 tis. Kč a zbývající část nespotřebovaných kapitálových výdajů ve výši 2 887 tis. Kč tvoří zůstatky z jednotlivých investičních záměrů (z nich nejvýznamnější jsou technické zhodnocení informačních systémů a obměna serverové infrastruktury).

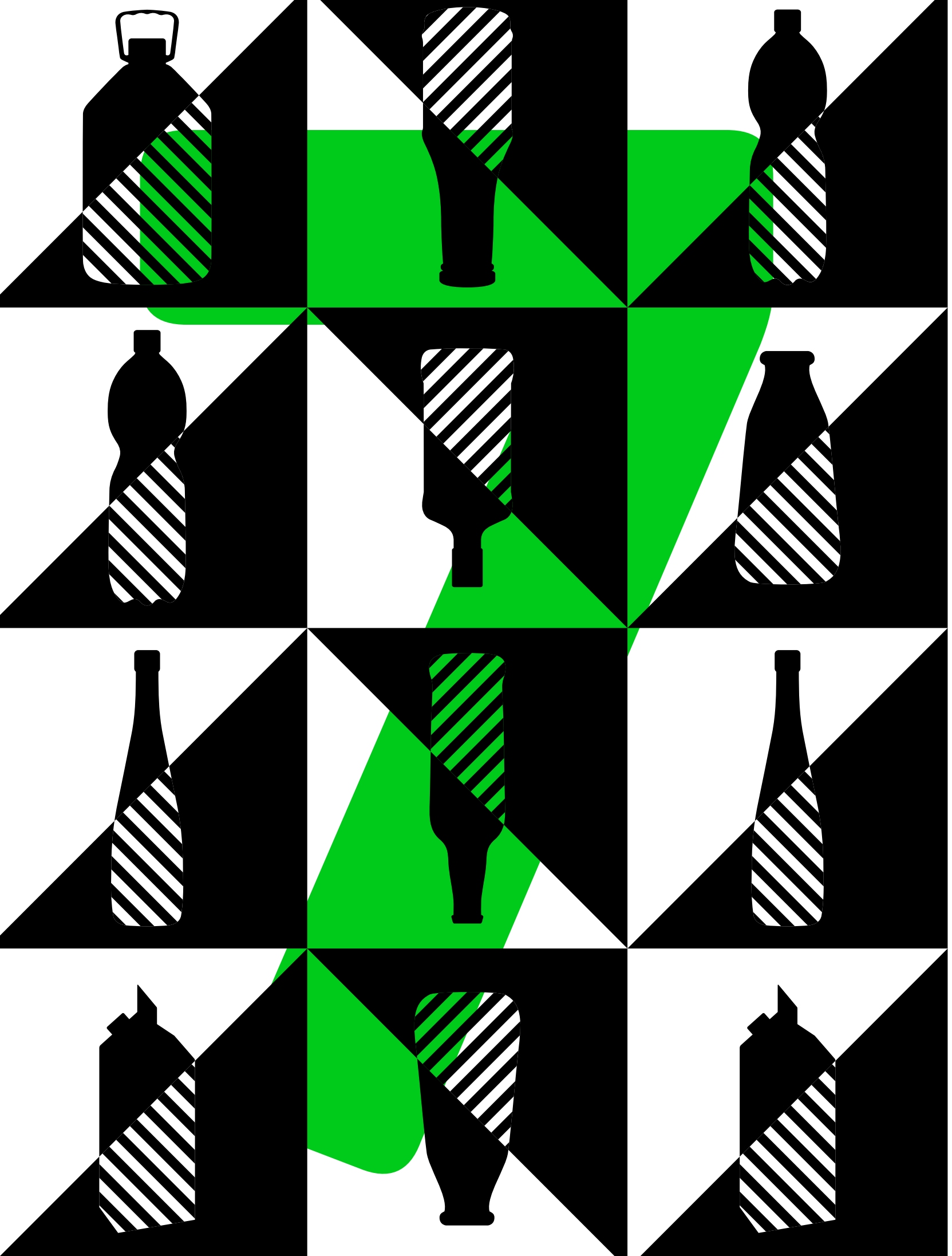
Oproti tomu byly v roce 2016 zapojeny nespotřebované kapitálové výdaje z roku 2015 určené na rekonstrukci budovy inspektorátu v Olomouci, na obměnu páteřních switchů pro inspektorát v Praze a na dokončení rekonstrukce budovy inspektorátu v Praze, to vše v celkové výši 1 483 tis. Kč.

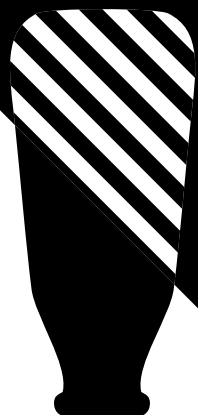
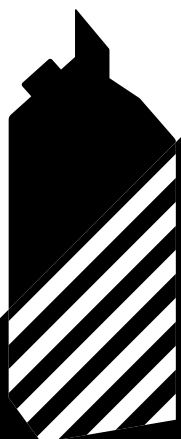
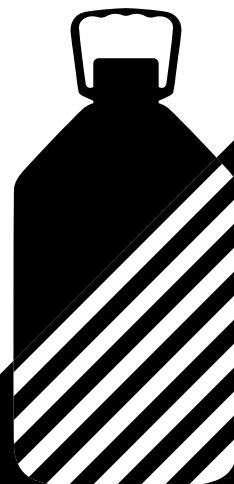
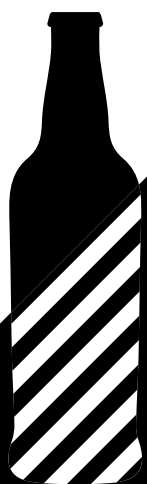
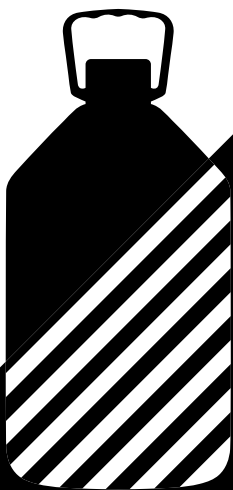
* The savings corresponds to unused funds from operational expenditure in the amount of 3,924 thousand CZK, which were transferred to unused expenditure for use in 2017.

** Unused capital expenditure in the amount of CZK 17,397 thousand comprises investment projects unfinished as of 31 December 2016 (the most important of which are IS Víno, reconstruction of the buildings in Olomouc, Brno – Květná 15 and in Pilsen) worth a total amount of CZK 14,510 thousand, and the balance of unused capital expenditure in the amount of CZK 2,887 thousand consists of individual investment projects (of which the most important are the technical upgrade of information systems and replacement of server infrastructure).

In contrast, unused capital expenditure from 2015 designated for the reconstruction of the building of the Inspectorate in Olomouc, funds for the replacement of backbone switches for the Inspectorate in Prague and for the completion of the reconstruction of the building of the Inspectorate in Prague, all totalling CZK 1,483 thousand, were spent in 2016.







Kontrolní činnost SZPI v roce 2016 vycházela ze zásad obsažených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR pro léta 2016 – 2018. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření a rozvoj kontrolní činnosti SZPI, byla Střednědobá koncepce SZPI. Prioritou je tak kontrola bezpečnosti potravin a kontrola toho, zda nejsou uváděny na trh potraviny falšované.

Zvláštní okolností, ovlivňující zaměření kontrolní činnosti, je postupné a sílící povědomí spotřebitelů v České republice o kvalitě a bezpečnosti českých potravin. Stále větší podíl spotřebitelů je schopen a ochoten za kvalitní potraviny zaplatit také adekvátní cenu a při nákupech se zajímá o původ potravin.

V roce 2016 dopadla v celé své vážnosti na české výrobce krize ve výrobě mléka a mléčných výrobků. Tomu byla i přizpůsobena kontrolní činnost SZPI, která byla u mléčných výrobků zaměřena na to, zda v době relativního nadbytku mléka přesto nejsou nabízeny ošizené mléčné výrobky. Bohužel v maloobchodech byla zjištěna řada případů, kdy i přes dostatek relativně levné suroviny někteří zahraniční výrobci nedodržovali stanovené jakostní požadavky. Pokračovala také kontrola provozovatelů potravinářských podniků působících ve společném stravování. A stejně jako v roce 2015 byly opakovaně zjišťovány značné problémy ve fungování těchto podniků.

Největší počet kontrol byl proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovujících potravin zjišťovaných při kontrolách je přibližně sedmkrát vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců. A to je dlouhodobým trendem. V roce 2016 také významněji narostl počet podnětů spotřebitelů, který se týkal stavu čerstvého pečiva a podmínek jeho prodeje v maloobchodních provozovnách. S ohledem na počet provozoven byla tato problematika sdělena i zástupcům Svazu obchodu a cestovního ruchu s tím, že postup SZPI bude adekvátní stavu a vývoji podmínek prodeje pečiva.

Odpovídající pozornost byla věnována kontrole reklamy. S ohledem na požadavky právních předpisů se jako nejrizikovější oblast reklamy jeví kombinace dálkového prodeje, doplňků stravy a zdravotních tvrzení. V roce 2016 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozů některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 212 933 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 2 557 kontrol. Efektivita kontrol ohlašovaných potravin byla relativně vysoká zejména u brambor, vína a máku.

V roce 2016 provedli inspektoři SZPI celkem 45 159 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 26 292 vstupů v maloobchodní síti, 10 114 v provozovnách společného stravování, 8 968 ve výrobě, 2 352 ve velkoskladech, 1 063 v prvovýrobě, 834 v celních skladech a 1 068 v ostatních místech (např. při přepravě apod.). Bylo zjištěno celkem 4 233 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 763 nevyhovu-

Inspection activities carried out by CAFIA in 2016 were based on the principles contained in the Single Integrated Multi-Annual National Control Plan for the Czech Republic for the Years 2016–2018. The second strategic document that continues to specify the focus and development of CAFIA inspection activities was the CAFIA Medium-Term Concept. The priority of inspections is to check food safety and ascertain that adulterated foods are not placed on the market.

A special circumstance that influences the focus of inspection activity is the gradually strengthening awareness among consumers in the Czech Republic of the quality and safety of Czech foodstuffs. An increasing share of consumers is capable and willing to pay an adequate price for quality foodstuffs and takes an interest in the origin of foods when shopping.

In 2016, the crisis in the production of milk and dairy products struck Czech producers in all its seriousness. The inspection activity of CAFIA was adapted accordingly, focusing in the case of dairy products primarily on whether fraudulent dairy products were being offered despite a relative surplus of milk. Unfortunately, a number of cases were identified in the retail network where foreign producers failed to meet the stipulated quality requirements despite a sufficiency of relative affordable ingredients. Inspection of food business operators involved in public catering facilities also continued. As in 2015, considerable problems in the operation of these enterprises were repeatedly identified.

The highest number of inspections was carried out in retail network. This is due not only to the actual number of retail facilities in the Czech Republic, but also to the fact that the share of non-compliance foodstuffs identified during inspections is at least seven times higher in retail than it is in production. This is a long-term trend. In 2016, there was also a substantial



jících šarží, ve výrobě nevyhovělo 164 šarží, ve velkoobchodě 115 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 191 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (17 % nevyhovujících šarží) a poněkud vyšší podíl u produkce pocházející ze zemí EU (25,8 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (30,8 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (62,6 %), dehydratovaných výrobků (56,1 %), zmrzlin a mražených krémů (41,2 %), vína (39,1 %), mléčných výrobků (37,9 %), nealkoholických nápojů (33,7 %), medu (30,9 %), kakaa a směsi kakaa s cukrem (30 %), ryb a vodních živočichů (29,7 %), zpracovaného ovoce (26,4 %) a masných výrobků (24,7 %).



increase in the number of consumer complaints concerning the condition of fresh bakery products and conditions of their sale at retail facilities. Given the number of facilities, this issue was also disclosed to the representatives of the Czech Confederation of Commerce and Tourism, given that CAFIA's procedure would correspond to the status and development of conditions for bakery product sale.

Adequate attention was also given to inspection of advertisement. With respect to requirements of legal regulations, the riskiest area of advertising appears to be the combination of remote sale, food supplements and health claims. 2016 saw the continued inspection of reporting obligations for the imports of certain food commodities, which is regulated by Decree No. 172/2015 Coll. A total of 212,933 reports of foodstuffs were received by CAFIA, on the basis of which 2,557 inspections were carried out. The effectiveness of inspections of reported foodstuffs was relatively high, especially as regards potatoes, wine and poppy seed.

In 2016 CAFIA inspectors carried out a total of 45,159 inspections on the premises of businesses in the food industry, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 26,292 inspections were carried out at retail premises, 10,114 in collecting dining facilities, 8,968 in production, 2,352 in warehouses, 1,063 in primary production, 834 in customs warehouses and 1,068 in other locations (e.g. during transit, etc.). A total of 4,233 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found.

The breakdown of non-compliant batches based on inspection site was as follows: 3,763 non-compliant batches found in retail, 164 non-compliant batches found in production, 115 non-compliant batches found in wholesale and 191 non-compliant batches in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found in foods originating in the Czech Republic (17 % of non-compliant batches) and a slightly higher share in products originating in EU countries (25.8 % of non-compliant batches). A higher percentage was found in products imported from third countries (30.8 % of non-compliant batches).

From the point of view of individual commodities, the highest percentage of non-compliant batches was found in chocolate and confectionery (62.6 %), dehydrated products (56.1 %), ice cream and frozen creams (41.2 %), wine (39.1 %), dairy products (37.9 %), non-alcoholic drinks (33.7 %), honey (30.9 %), cocoa and cocoa mixes with sugar (30 %), fish and aquatic animals (29.7 %), processed fruits (26.4 %) and meat products (24.7 %).

CAFIA frequently performs inspections on the basis of complaints received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2016 CAFIA received a total of 4,988 complaints, which is 346 less than in 2015. The most frequent subjects of complaints were meat and meat products, dairy products, bakery products, fresh vegetables, fresh fruit, cold dishes, wine, liquor and dietary supplements intended for those with special nutritional needs.

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2016 SZPI přijala celkem 4 988 podnětů, což je o 346 podnětů méně než v roce 2015. Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce, výrobků studené kuchyně, vína, lihovin a také doplňků stravy a potravin určených pro zvláštní výživu.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je oprávněna ukládat různé druhy sankcí, které mají za účel odstranit zjištěné nedostatky. Inspektoři SZPI ukládají jak sankce peněžní, tak i sankce typu opatření. Tento pojem zahrnuje například zákaz prodeje potravin, zničení potravin, přeznačení potravin apod.

V roce 2016 uložila SZPI celkem 12 945 zákazů v celkové výši 18 260 111 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 30 zákazů v celkové výši 773 992 Kč, v obchodech 7 294 zákazů v celkové výši 7 878 238 Kč na šarže tuzemského původu a 5 621 zákazů v celkové výši 9 607 880 Kč na šarže zahraniční.

K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 661 zákazů v celkové výši 351 318 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 263 zákazů v celkové výši 1 346 150 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (1 081 zákazů v celkové výši 451 718 Kč), pekařské výrobky (uloženo celkem 891 zákazů v celkové výši 1 154 272 Kč) a nealkoholické nápoje, u nichž bylo uloženo 651 zákazů v celkové výši 1 717 333 Kč. Největší finanční objem zákazů (4 451 489 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy (3 717 801 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru luštěniny a olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 2 839 211 Kč, a dále v oboru vína jiná než réвовá s finanční výší zákazů 927 808 Kč.

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů probíhá kontinuálně v průběhu celého roku. V roce 2016 se na SZPI nově zaregistrovalo 130 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu, ať už se skladem, či bez skladu. Inspektoři SZPI provedli celkem 450 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 213 kontrolovaných osob. SZPI při kontrole internetu využívá jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu. Kontroly SZPI se v rostoucí míře zaměřují i na kontrolu potravin nabízených či propagovaných na sociálních sítích jako je například Facebook či Twitter.

V průběhu roku 2016 provedli inspektoři SZPI celkem 10 114 kontrol provozoven společného stravování, při 2 865 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 6 247 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 2 111 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, což představuje 33,8 %. V řadě případů se jednalo o nesplnění ele-

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorised to impose various types of sanctions in order to eliminate any shortcomings found. CAFIA inspectors also impose monetary sanctions, as well as other types of sanctions, termed 'measures'. This term encompasses, for example, bans on the sale of foodstuffs, destruction of foodstuffs, re-labelling of foodstuffs, etc.

In 2016 CAFIA imposed a total of 12,945 bans totalling CZK 18,260,111. From these, food producers were imposed 30 bans totalling CZK 773,992, in shops 7,294 bans totalling CZK 7,878,238 on batches of domestic origin and 5,621 bans totalling CZK 9,607,880 on foreign batches.

Foodstuffs on which a ban was imposed most frequently included dairy products (total of 2,661 bans imposed totalling CZK 351,318) and meat products (2,263 bans totalling CZK 1,346,150). These were followed by chocolate and confectionary (a total of 1,081 bans totalling CZK 451,718), bakery products (a total of 891 bans imposed totalling CZK 1,154,272) and non-alcoholic drinks, for which 651 bans were imposed totalling CZK 1,717,333. The greatest monetary volume of bans (CZK 4,451,489) was imposed on wine and special foods and dietary supplements (CZK 3,717,801). It is also worth mentioning the financial volume of bans in the field of pulses and oilseeds, whose amount reached CZK 2,839,211, and also in the field of wine other than grape wine, with a financial amount of bans of CZK 927,808.

Checks on compliance with requirements of food law and regulations with regard to consumer protection when selling goods via Internet shops take place on a continual basis throughout the whole year. In 2016, 130 new food business operators offering foodstuffs via the Internet were registered at CAFIA, whether with storage or without storage. CAFIA inspectors carried out a total of 450 inspections specifically focusing on the online sale of foodstuffs by 213 inspected entities. When checking the Internet, CAFIA used both standard tools and methods, as well as specific legal authority to carry out the inspection of purchases. CAFIA inspections are increasingly focused on the inspection of foodstuffs offered or promoted on social networks such as Facebook or Twitter.

During 2016, CAFIA inspectors carried out 10,114 inspections of public catering facilities, during 2,865 inspections violations of applicable laws were found. The most common reason of non-compliant findings during inspections at public catering facilities was a breach of the hygiene requirements. Out of the total of 6,247 inspections focused on hygiene requirements, non-compliance with requirements laid down by Regulation (EC) No. 852/2004 on hygiene of foodstuffs, was found during 2,111 inspections, which represents 33.8 %. In many cases, it concerned fulfilment of elementary hygiene requirements, which led to the ban on the use of premises or a part thereof. During 2016, because of unacceptable hygiene conditions, a total of 84 public catering facilities were closed. Closed public catering facilities accounted for 48.3 % of all the closed food facilities.

In 2016, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno).

mentárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2016 bylo z důvodu nepříjemných hygienických podmínek uzavřeno celkem 84 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 48,3 % všech uzavřených potravinářských provozoven.

V roce 2016 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Brně proběhla stavební úprava, během které byla zcela přestavěna přípravná vzorků pro izotopové analýzy tak, aby její nové uspořádání vyhovovalo vysokým nárokům na zpracování vzorků. Nově navržené prostory pro systém ADCS (Automated Distillation Control System) umožnily umístění dalších čtyř destilačních kolon, díky kterým se zvyšuje i možný počet analyzovaných vzorků. V rámci pořízení nových laboratorních přístrojů byl do brněnské laboratoře zakoupen měřicí stereomikroskop pro měření střední výšky písma povinných údajů, a dále pak k měření velikosti kontaminujících částic a nežádoucích příměsí v potravinách zjištěných senzorickou analýzou, a pro pořízení následné fotodokumentace k uvedeným typům analýz. Mikroskop je vybavený digitální kamerou napojenou na PC. Veškeré zpracování obrazu je zajištěno přes originální software, umožňující kalibrované měření délky a následnou archivaci měření. Mezi další nově zakoupená zařízení patří váhy s vyšší váživostí pro stanovení hmotnosti větších spotřebitel-

Reconstruction took place at the laboratories of the CAFIA Inspectorate in Brno, during which the sample preparation room for isotope analyses was entirely rebuilt to meet the high demands placed on sample processing. The newly designed premises for the ADCS (Automated Distillation Control System) enabled the installation of four more distillation columns, thus increasing the potential number of analysed samples. Within the acquisition of new laboratory equipment, a metering stereo-microscope was purchased to measure the mean font height of compulsory information, to measure the size of contaminant particles and undesirable additives in foodstuffs identified through sensory analysis, and to generate subsequent photo documentation for the specified types of analyses. The microscope is equipped with a digital camera connected to a PC. All image processing is ensured using original software, which allows calibrated measuring of the length and subsequent archiving of measurements. Other newly purchased equipment included scales with a higher capacity to stipulate the weight of larger consumer packaging units. Within the renovation of laboratory equipment at the CAFIA Inspectorate in Brno, a microwave decomposition system and automatic titrator for wine analysis were purchased for the wine analysis department.

CAFIA's accredited laboratories regularly participate in national and international comparative trials – intended to test the proficiency of chemical and physics/chemistry laboratories in accordance with the requirements contained in ČSN EN ISO/IEC 17025, as well as e.g. inter-laboratory studies of laboratory methods.



ských balení. V rámci obnovy laboratorního zařízení Inspektorátu SZPI v Brně byl na oddělení analýzy vína zakoupen mikrovlnný rozkladový systém a automatický titrátor pro analýzu vína.

Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických a fyzikálně-chemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025, stejně tak například mezilaboratorních validačních studií laboratorních metod. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je podle § 15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém rychlého varování (NKM RASFF). Tok informací o výskytu nebezpečných výrobků je obousměrný, dozorové orgány ČR se prostřednictvím Národního kontaktního místa dozvídají o nebezpečných výrobcích, které mohou být na českém trhu a v rámci svých pravomocí následně provádí kontrolu. Evropská komise je pak zpětně informována o skutečnostech, které byly v návaznosti na informaci z EU zjištěny a o uložených opatřeních. V roce 2016 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 2 050 oznámení, tj. 196 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 1 854 dodatečných informací. Z celkového počtu dodatečných oznámení bylo odesláno 222 informací obsahujících reakci ČR. ČR odeslala celkem 79 originálních oznámení. 71 případů se týkalo kontroly na trhu a z toho 30 oznámení spadalo do kompetence SZPI. V osmi případech se jednalo o kontrolu dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel. Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes Českou republiku nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2016 přijala Česká republika celkem 117 originálních oznámení, z toho 64 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Státní zemědělská a potravinářská inspekce je podle § 15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém správní pomoci a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation system – AAC systém, případně „AACS“), který slouží k předávání informací o závažných zjištěních z úředních kontrol dozorových orgánů s přeshraničním dosahem mezi členskými státy EU. AAC systém tedy slouží ke sdílení informací mezi členskými státy EU nejen o podvodech, falšování, pašování a klamání, týkajících se potravin a krmiv s přeshraničním dopadem, ale i pro další administrativní spolupráci mezi členskými státy EU. Za rok 2016 bylo prostřednictvím NKM AACS distribuováno celkem 179 oznámení (z toho 92 přijatých žádostí/informací/reakcí a 87 odeslaných žádostí/informací/reakcí). Za ČR bylo odesláno celkem 71 případů. Z toho 27 odeslaných případů spadalo do kompetence SZPI.

Pursuant to Section 15(5) of Act No. 110/1997 Coll., on food-stuffs and tobacco products, as amended, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF). The flow of information on the presence of hazardous products is bidirectional; supervisory bodies of the Czech Republic are informed, via the National Contact Point, of unsafe products that may be present on the Czech market and subsequently carry out inspections within the scope of their authority. The European Commission then receives feedback on the measures imposed as a result of facts conveyed from



the EU. In 2016, a total of 2,050 notifications were distributed through NCP RASFF, i.e. 196 original notifications concerning the Czech Republic and 1,854 related information notifications. Of the total number of delivered notifications, 222 information notices were sent containing the response of the Czech Republic. The Czech Republic has sent a total of 79 original notifications. 71 cases were related to inspections on the market and 30 notifications fell within the competence of CAFIA. Eight cases involved the inspection of imported goods. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with bodies belonging to the Czech Customs Administration in accordance with the Agree-

V roce 2016 přijala Česká republika celkem 20 případů. Do kompetence SZPI spadalo 15 přijatých případů.

V roce 2016 byla věnována výrazná pozornost bezpečnosti. Za účelem zajištění zvýšeného dohledu nejen nad významnými informačními systémy IS KLČ a ERMS, ale také nad IS SZPI jako celkem, byl pořízen výkonný dohledový software PRTG. V souvislosti se zvýšeným dohledem informačního systému SZPI proběhla revize sítě, a to včetně komplexní kontroly všech zařízení umístěných v centrální serverovně. Nejvýznamnější změnou bylo převedení zastaralého systému IP telefonie do virtuálního prostředí a modernizace na nejnovější verzi telefonní ústředny tak, aby byly řádně zajištěny pevné hlasové služby v rámci samotného úřadu. Neméně výraznou změnou byl přechod uživatelských stanic a mobilních telefonů na nejnovější platformu operačního systému MS Windows 10 Enterprise (MS Windows 10 Mobile). Sjednocení operačních systémů a přechod na nejnovější verzi umožňuje komfortní a jednotnou správu všech uživatelů a zároveň poskytuje bezpečnější provoz, včetně šifrování dat.

V roce 2016 se SZPI podílela na vzniku 17 zákonů. Především pak SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novel zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy a o změně a doplnění zákona č. 468/1991 Sb., o provozování rozhlasového a televizního vysílání, ve znění pozdějších předpisů a novely zákona č. 500/2004 Sb., správní řád. Dále SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR při zasílání připomínek k připravovanému zákonu o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich včetně souvisejících zákonů. SZPI se v roce 2016 spolupodílela také na vzniku 20 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU.

ment on Mutual Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs. The second category consists of notifications received by the RASFF system. These include products manufactured in the Czech Republic, distributed via the Czech Republic or those that were delivered from abroad to the Czech market. In 2016 the Czech Republic received a total of 117 original notifications, 64 of which fell under responsibility of CAFIA.

Pursuant to Section 15(5) of Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products, as amended, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is the National Contact Point for the Administrative Assistance and Cooperation system (AAC system, or AACS), which serves to share information about serious findings from official inspections by supervisory authorities with cross-border reach among EU Member States. Hence, the AAC system is used to share information between EU Member States not only on fraud, forgery, smuggling and deception, related to food and feed with cross-border implications, but also to further administration cooperation between EU Member States. In 2016, a total of 179 notifications were distributed through the NCP AACS (of which 92 received queries/information/responses and 87 sent queries/information/responses). A total of 71 cases were sent for the Czech Republic, of which 27 sent cases fell under the responsibility of CAFIA. In 2016, the Czech Republic received a total of 20 cases. 15 of the received cases fell under the competence of CAFIA.

In 2016, considerable attention was paid to safety. In order to ensure increased supervision not only of the crucial information systems IS CLA and ERMS, but also the CAFIA IS as such, powerful PRTG supervision software was procured. In connection to increased supervision of the CAFIA Information System, the networks were revised along with a comprehensive inspection of all the equipment located in the central server room. The most important change was the migration of outdated IP Telefonie equipment to a virtual environment and an upgrade to the latest PBX version, so as to properly ensure fixed voice services within the Authority itself. An equally important change was the migration of user stations and mobile telephones to the latest version of the MS Windows 10 Enterprise operating system (MS Windows 10 Mobile). The unification of operating systems and upgrade to the latest version enables the convenient and unified management of all users, while ensuring more secure operation, including data encryption.

In 2016, CAFIA participated in drafting 17 laws. In particular, CAFIA cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in the legislative process of amendments to Act No. 321/2004 Coll., on viniculture and viticulture, Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on the amendment and supplementation of certain acts, Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and on the amendment to certain related acts, Act No. 40/1995 Coll., on regulation of advertisement and on the amendment and supplementation of Act No. 468/1991 Coll., on the operation of radio and television broadcasting, as amended, and the amendment to Act No. 500/2004 Coll., administrative procedure Code.



I v roce 2016 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací Komise a Rady EU. Za nizozemského a slovenského předsednictví se uskutečnilo celkem 24 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v pracovních skupinách. V roce 2016 bylo pravomocně skončeno 2 876 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 127 429 500 Kč. Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 2 856 000 Kč.

Udržování a rozvoj zahraničních vztahů patří trvale mezi jednu z priorit SZPI. SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV), jejíž význam v členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti. Zaměstnanec SZPI Ing. Ondřej Mikeš, Ph.D., který byl v roce 2015 jmenován do funkce prezidenta Subkomise pro metody analýzy v rámci Mezinárodní organizace pro révu a víno, se v roce 2016 zúčastnil jednání několika uskupení OIV.

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Systém managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2016 SZPI úspěšně absolvovala dozorový audit systému.

Komunikace SZPI s veřejností je založena na principu transparentnosti a otevřenosti. Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv,

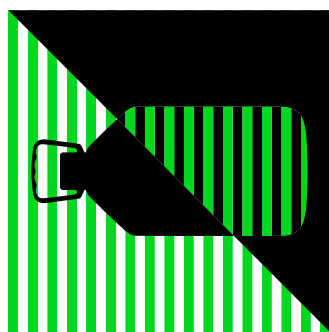
CAFIA also cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in submitting comments about the prepared act on liability for offences and proceedings thereon, including related laws. In 2016 CAFIA also contributed to the creation of 20 implementing decrees for a variety of laws. As in previous years, CAFIA contributed to the drafts of EU legal regulations.

In 2016 CAFIA employees were also involved in activities of working groups of the European Commission and Council of the EU. Under the chairmanship of the Netherlands and Slovakia, a total of 24 foreign missions related to participation in working groups were carried out. 2016 saw the lawful conclusion of 2,876 administrative proceedings conducted with food business operators, in which fines were imposed totalling CZK 127,429,500. In administrative proceedings for offences committed by food business operators, obligations to pay the costs of the administrative proceedings were imposed totalling CZK 2,856,000.

The maintenance and development of international relations remains a priority for CAFIA. CAFIA further maintains active collaboration with the International Organisation for Vine and Wine (OIV), an organisation of increasing importance in Member States of the EU. CAFIA employee Ing. Ondřej Mikeš, Ph.D., was appointed to the office of President of the Sub-Commission for Analysis Methods within the International Organisation for Vine and Wine (OIV) in 2015, attended the meetings of several OIV groups in 2016.

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. It applies to the entire Authority, i.e. all Inspectorates, employees and processes that take place within CAFIA. The quality management system is continually improved and subject to an annual external audit as part of supervisory and recertification auditing system. In 2016 CAFIA successfully passed a supervisory audit of the system.

CAFIA communication with the public is based on the principle of transparency and openness. A basic tool for communication with the public via the media is the issuing of press releases; CAFIA released a total of 88 of these in 2016. The CAFIA management, as well as other groups of specialist employees, also regularly contribute to informing of the public through participation in news, consumer and general interest programmes on television or radio or the expert correction of erroneous articles in printed media.



kterých v roce 2016 SZPI zveřejnila celkem 88. Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k informování veřejnosti díky účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích.

V roce 2016 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 8 315 osob a subjektů. Tři čtvrtiny z nich (celkem 6 548 tazatelů) kontaktovaly Ústřední inspektorát SZPI. Zde odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 1 129 nejrozličnějších žadatelů o informace (z nichž 696 bylo podáno písemně, 433 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí obdržel souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 301 tazatelů z oblasti médií. Zbývajících čtvrtina tazatelů (celkem 1 767 žadatelů o informace) pak pro získání odpovědi na svůj dotaz kontaktovala některý z regionálních inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při oddělení komunikace se spotřebiteli speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy veřejnosti. V roce 2016 využilo této služby celkem 4 118 tazatelů (mírný pokles o 322 osob oproti předcházejícímu roku). Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 2 332 žadatelů o informace telefonicky a 1 786 osob písemně. Některé z dotazů byly podány v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 51 zpráv, a to v angličtině.

V roce 2016 mírně poklesl počet obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 65 dotazů (o 5 žádostí méně oproti roku 2015).

SZPI je dlouholetým a pravidelným účastníkem mezinárodních potravinářských veletrhů Salima. V roce 2016 se SZPI opět prezentovala vlastním stánkem, kdy byli veřejnosti po celou dobu k dispozici zaměstnanci SZPI připraveni reagovat na dotazy a podávat informace o činnosti úřadu. V rámci účasti na veletrhu uspořádala SZPI také tiskovou konferenci věnovanou nejenom výsledkům činnosti SZPI za předchozí rok, ale také výsledkům sociologického průzkumu, který si SZPI nechala zpracovat. Výzkum byl zaměřen mj. na různé složení potravin stejné značky v různých zemích EU a na to, jak tuto situaci vnímají spotřebitelé.

Projekt Potraviný na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, Facebookový, Twitterový a Instagramový profil. Od 15. 11. 2016 jsou v sekci Potraviný zveřejňovány i nevyhovující šarže potravin, které byly zjištěny úřední kontrolou SVS. V roce 2016 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 812 záznamů, v kategorii nebezpečné 323, falšované 253 a nejakostní 236.

Rok 2016 byl na sociálních sítích projektu Potraviný na pranýři jednak ve znamení udržení nastavené latky, pokud jde o kvantitativní metriky, a také o dílčích rozšířeních způsobů komunikace. Na Facebookovém profilu se v roce 2016 podařilo opět posílit uživatelskou obec, která stránce věnuje svoji pozornost. Jestliže koncem roku 2015 profil čítal 17 000 fanoušků, na konci roku 2016 má bezmála 22 000 fanoušků. Twitterový profil Potraviný na pranýři si může za rok 2016 také připsat dílčí úspěchy. Meziročně profil nasbíral 780 nových odběratelů. Vedle svých

In 2016, a total of 8,315 persons and entities contacted CAFIA with their questions. Three quarters of them (a total of 6,548 inquirers) contacted the CAFIA Headquarters. The CAFIA Control, Laboratories and Certification Department registered queries from a total of 1,129 various applicants for information (of which 696 were submitted in writing, 433 by telephone). Furthermore, the CAFIA Headquarters Spokesperson received a total of 1,301 queries from inquirers in the media throughout the course of the year. The remaining quarter of inquirers (a total of 1,767 applicants for information), then contacted one of the regional CAFIA Headquarters to get an answer to their question.

A special telephone help line and e-mail address works in the Unit of Communication with Consumers within the CAFIA Headquarters, where all sorts of questions from the public are settled. A total of 4,118 inquirers (a slight decline of 322 persons compared to the previous year) took advantage of this service in 2016. 2,332 applicants for information contacted CAFIA by telephone in this way and 1,786 persons in writing. Some of the questions were submitted in a foreign language. This specifically concerned 51 messages in English.

2016 was a slight decline in the number of queries for information pursuant to Act No. 106/1999 Coll., on free access to information. A total of 65 queries fulfilled the formal requirements of the information requests (a decrease of 5 queries compared to 2015).

CAFIA is a long-term and regular participant in the Salima international food industry trade fairs. In 2016, CAFIA again presented itself at its own stand, with CAFIA employees available to the public throughout to answer questions and provide information about the Authority's activities. Within the framework of participation at trade fairs, CAFIA also organised a press conference devoted not only to the results of CAFIA activity in the previous year, but also to the results of a sociological survey commissioned by CAFIA and concerning in particular the varied composition of foodstuffs of the same brand in various EU countries, and how consumers perceive this situation.

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts – the website, a mobile app and profiles on Facebook, Twitter and Instagram. As of 15 November 2016, the Food section also publishes non-compliant batches of foodstuffs which were identified within SVA. In 2016 a total of 812 records were published based on official inspections by CAFIA, 323 in the 'unsafe' category, 253 in 'adulterated' and 236 in 'poor quality'.

As for the social networks of the Food Pillory project, 2016 was a year devoted to maintaining the bar previously set in terms of quantitative metrics and to partially expanding means of communication. In 2016, the Facebook profile saw a further increase in the number of users who give their attention to the page. While the number of likes in 2015 was 17,000, by the end of 2016 the profile has almost 22,000 likes. The Twitter profile of Food Pillory can also mark down 2016 as a year of success, adding 780 new followers year-on-year. Next to its older "siblings", the Instagram profile is lagging slightly in terms of popularity, but the innovative approach to its design should improve its standing in the future.

starších „bratříčků“ tak prozatím Instagramový profil v popularitě poněkud zaostává, leč inovační přístupy k jeho pojetí by měly do budoucna jeho postavení zlepšit.

Upevnění a zkvalitnění interní komunikace věnuje SZPI nemalou pozornost. Na základě ankety provedené mezi zaměstnanci byla od počátku roku 2016 přijata nová koncepce interní komunikace, která popisuje nejenom stávající stav a nástroje interní komunikace, ale stanovuje i nové cíle a směry, kam by se interní komunikace SZPI měla vyvíjet.

Razantní proměnou prošel intranetový portál SZPI, který s danou strukturou a funkcemi fungoval již od roku 2008. Bylo nutné daný portál změnit na živého a všestranného operativního pomocníka každého zaměstnance, jehož prostřednictvím se dozví, co se v úřadu aktuálně děje a plánuje. Každý zaměstnanec má prostřednictvím svých personalizovaných stránek vše, co potřebuje s ohledem na své konkrétní postavení a potřeby v rámci úřadu. Byla aktualizována struktura rubrik do logických tematických celků, přibýly možnosti ukládání nejčastěji navštěvovaných stránek, doplněn interaktivní kalendář akcí či telefonní seznam. V neposlední řadě došlo také ke grafickému redesignu směřujícímu ke sjednocení vzhledu všech elektronických komunikačních prostředků SZPI.

Vysoká úroveň Zpravodaje SZPI bývá každoročně oceňována v prestižní soutěži firemních periodik Zlatý středník a nejenak tomu bylo i v roce 2016. Elektronický magazín se již několik let drží v absolutní špičce ve své kategorii, o čemž svědčí vynikající druhé místo v nabitě konkurenci.

Jako možnost přímého kontaktu s vedením je v SZPI nastaven systém výjezdů ústředního ředitele na jednotlivé inspektoráty a jeho diskuze se zaměstnanci. V roce 2016 se k němu ve většině případů přidali i ostatní členové nejvyššího vedení SZPI, aby ještě širěji pokryli oblast kladených dotazů.

Neméně důležitou součástí interní komunikace úřadu jsou společná setkávání zaměstnanců směřující k neformálnímu utužení vzájemných vztahů a k žádoucí podpoře týmové spolupráce. Tato



CAFIA devotes considerable attention to consolidating and improving internal communication. Based on a survey conducted among employees, a new internal communication concept was adopted at the beginning of 2016, which describes not only the present status and tools of internal communication, but also stipulates new objectives and directions which CAFIA internal communication should pursue.

The CAFIA intranet portal underwent a major transformation, having operated with the given structure and functions since 2008. The portal had to be changed into a living and multilateral operative tool for every employee, throughout which they can find out what is currently going on and being planned in the works at the Authority. Through their personalised page, each employee has everything they need with respect to their specific position and requirements within the Authority. The structure of sections was updated into logical thematic units, with the new option of bookmarking most frequently visited pages, a new interactive calendar of events and telephone directory. Last but not least, the graphic design was revised, leading to a more streamlined appearance of all CAFIA electronic communication resources.

The superior level of the CAFIA Newsletter has consistently been recognised in the prestigious annual contest of corporate periodicals Zlatý středník, and the same applied in 2016. For several years, this electronic magazine has been at the forefront of its category, as demonstrated by its excellent second place in the tough competition.

A system of excursions by the Director General to the individual Inspectorates and discussions with employees has been defined to enable direct contact with the management at CAFIA. In 2016, other members of the top management of CAFIA usually joined him, in order to cover an even wider range of posed questions.

An equally important part of internal communication are the collective meetings of employees, aimed at informal strength-

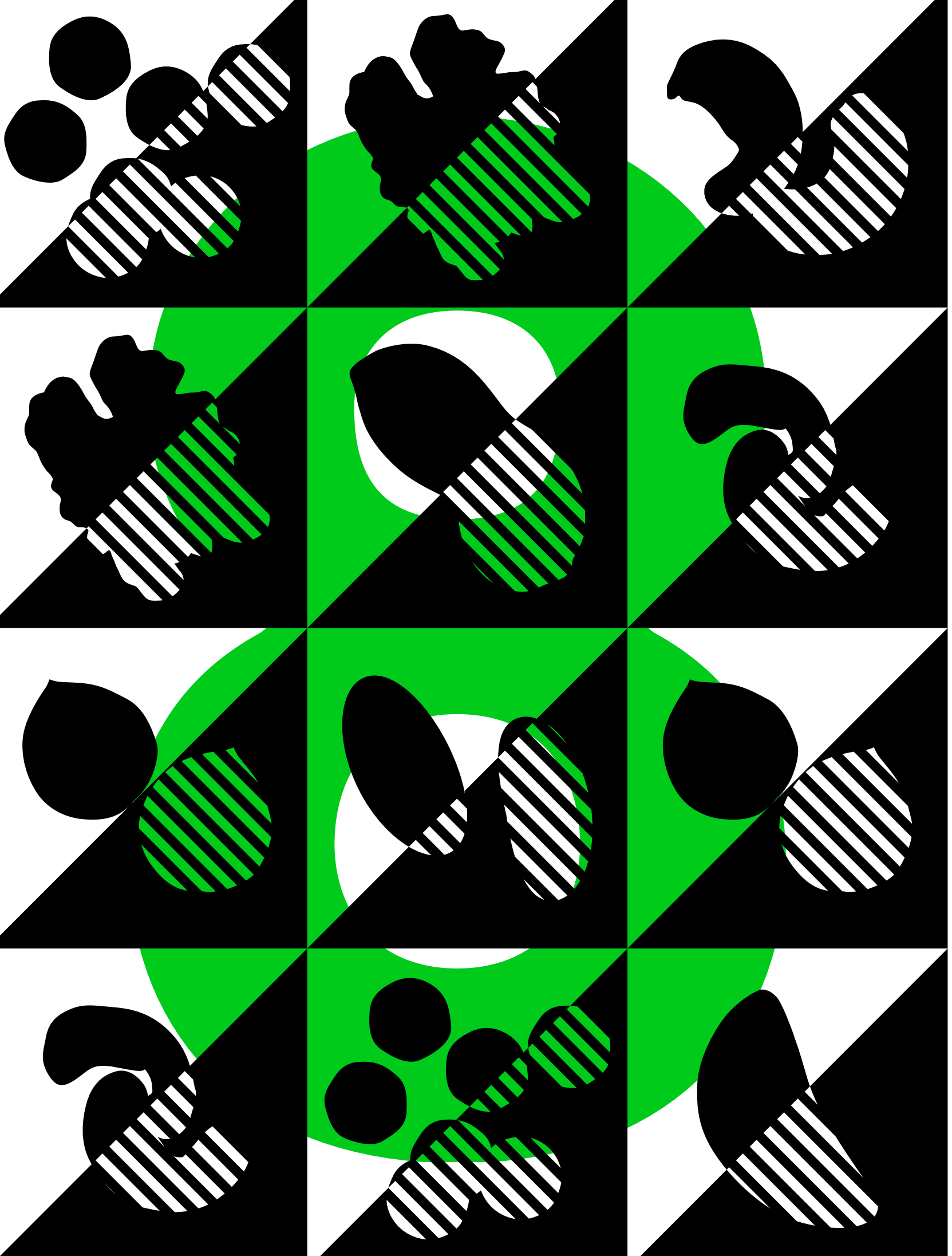


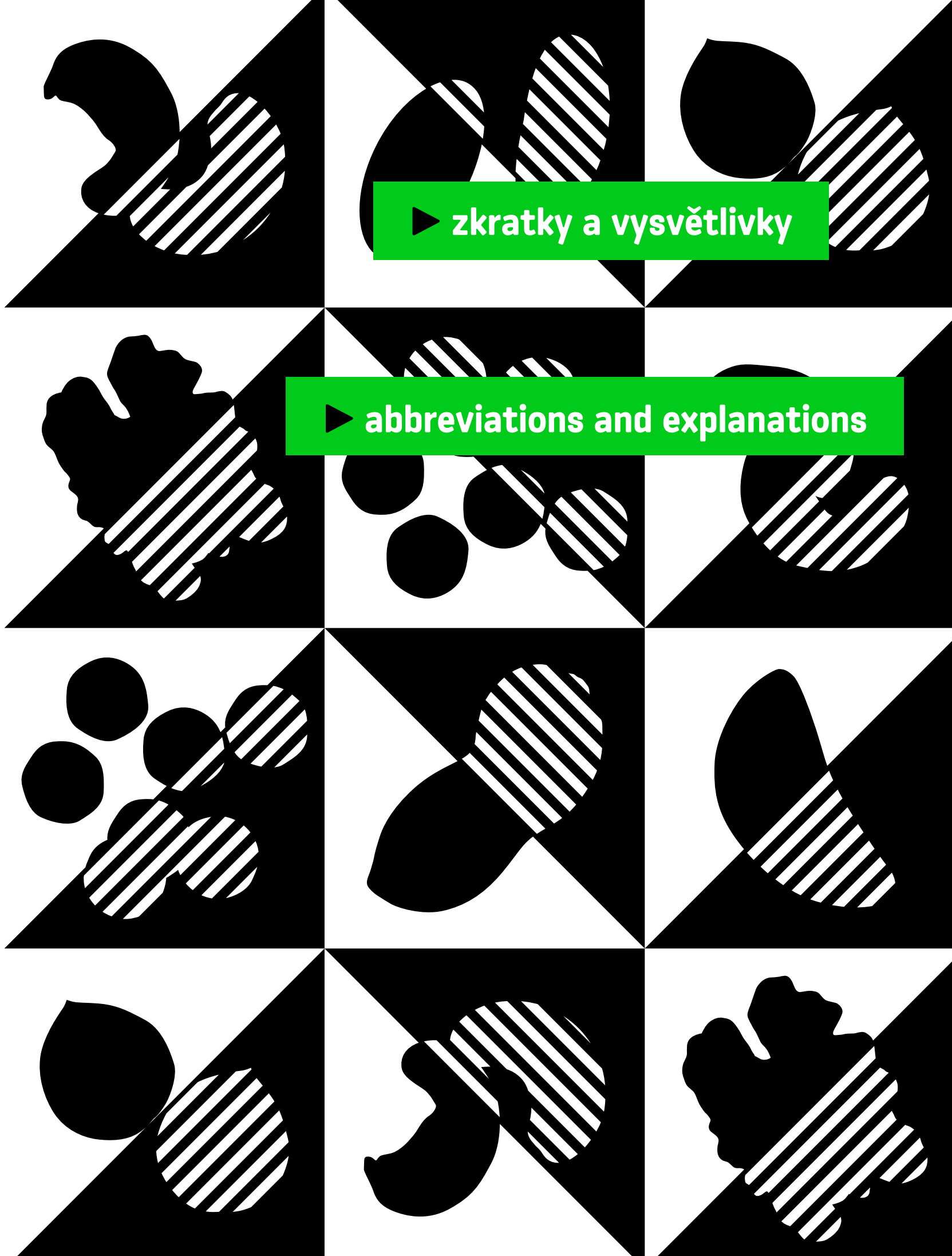
setkání jsou pořádána v rámci jednotlivých inspektorátů, ovšem v rámci připomenutí 30 let existence novodobé SZPI bylo v roce 2016 uspořádáno také společné setkání všech zaměstnanců SZPI. Akce měla charitativní podtext, kdy byly draženy fotografie zaměstnanců, které v průběhu roku zasílali do fotografické soutěže. Výtěžek ve výši 184 215 Kč byl věnován nadaci Women for Women, o. p. s., konkrétně projektu Obědy pro děti.

V roce 2016 probíhalo vzdělávání zaměstnanců SZPI dle nových pravidel, která byla dána služebním předpisem upravujícím vzdělávání zaměstnanců ve státní správě, konkrétně Rámcovými pravidly vzdělávání státních zaměstnanců ve služebních úřadech. SZPI zajišťovala všechny druhy vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání přestavených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. Vedle odborného vzdělávání SZPI rovněž realizovala školení v oblasti rozvojových kurzů. Tyto kurzy zahrnovaly manažerské vzdělávání představených i vzdělávání v oblasti sebeřízení a osobních dovedností řadových zaměstnanců. V roce 2016 proběhlo 9 rozvojových soft skills kurzů uspořádaných v několika bžích dle požadavků a potřeb zaměstnanců SZPI. Management SZPI byl školen v oblasti manažerských dovedností na úrovni vedoucích oddělení, vedoucích odborů a ředitelů útvarů.

ening of mutual relationships and the desired support of teamwork. These meetings are organised within the individual Inspectorates, but on the occasion of the 30th anniversary of the modern CAFIA, a meeting of all CAFIA employees was organised in 2016. The event had a charitable subtext, with an auction of employees' photographs sent in to the photography contest over the course of the year. The proceeds of CZK 184,215 were donated to the Women for Women, o. p. s. foundation, specifically to the Lunches for Children project.

In 2016, CAFIA employee education was conducted according to the new rules defined by the civil servants regulation concerning the education of employees in state administration, specifically the Framework Rules of Education for State Employees in Service Authorities. CAFIA organised all types of education: preliminary introductory training, follow-up introductory training, ongoing training, management training and language education. In addition to vocational training, CAFIA also implemented training courses in the field of development courses. These courses included management training and introduced training in self-management and personal skills of ordinary employees. In 2016, 9 soft skills development courses organised in several runs according to the needs and requirements of CAFIA employees took place. The CAFIA management was trained in the area of management skills on the level of management departments, heads of units and directors of departments.





▶ zkratky a vysvětlivky

▶ abbreviations and explanations

AAC(S)	Systém správní pomoci a spolupráce	Administrative Assistance and Cooperation (System)
ADCS		Automated Distillation Control System
BPA		Body of Public Administration
BTSF		Better Training for Safer Food
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CFU/g		Colony Forming Units
CG		Coordination Group
CISTA		Czech Institute for Supervising and Testing in Agriculture
COREPER	Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE – Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CPCS		Consumer Protection Cooperation System
CR		Czech Republic
CZK		Official Czech Currency
ČR	Česká republika	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations
ČZHM	Částečně zkvašený hroznový mošt	
DG SANTE	Generální ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin	Directorate-General for Health and Food Safety
DDoS	Technika útoku na internetové služby nebo stránky	Distributed Denial of Service – type of attack on online services or websites
DIN	Deutscher Institut für Normierung – Ústav pro průmyslovou normalizaci v Německu	
DNA	Deoxyribonukleová kyselina, nositelka genetické informace	
DRRR	Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien – Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EC		European Commission or European Communities
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
EK	Evropská komise	
EP	Evropský parlament	European Parliament
ERMS	Spisová služba	
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro
EURL	Referenční laboratoř EU	European Union Reference Laboratory

FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří – chemické rozbory potravin	Food Analysis Performance Assessment Scheme
FAO	Organizace pro výživu a zemědělství	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FERA	Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí	Food and Environment Research Agency
FortiGate	Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT síťové infrastruktury	System providing complex protection to IT network
FLEP	Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi	Food Law Enforcement Practitioners – Forum of food law enforcement practitioners in Europe
GC/MS	Plynový chromatograf s hmotnostním detektorem	Gas chromatograph with mass spectrometer
GM		Genetic modification
GMO	Geneticky modifikovaný organismus	
GPS	Globální polohovací systém	Global Positioning System
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
INFOSAN		International Food Safety Authorities Network
IRMS	Metoda hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů	An Isotope Ratio Mass Spectrometer
IS CLA		Information system for Control and Laboratory Work
IS CLLA		Information system for Control, Laboratory and Legal Work
ISCVBM		Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines
IS KLČ	Informační systém Kontrolní a laboratorní činnost	
IS KOPR	Informační systém pro kontrolní, laboratorní a právní činnost	
IS SZPI	Informační systém Státní zemědělské a potravinářské inspekce	
Kč	Koruna česká – oficiální měna České republiky	
KLASA	Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky	Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
KTJ/g	Kolonie tvořící jednotky	
LAN	Lokální, resp. místní počítačová síť spojující prostředky výpočetní techniky v rámci jedné budovy nebo několika blízkých budov	Local Area Network
LC-IRMS	Hmotnostní spektrometr izotopových poměrů	
LC-MS/MS	Kapalinový chromatograf s hmotnostním spektrometrem na principu trojitého kvadrupolu	
MPLS	Multiprotocol Label Switching – nejmodernější a nejbezpečnější technologie na bázi IP pro efektivní datové přenosy s větší rychlostí přenosu a škálovatelností služeb ve VPN sítích, které umožňuje logicky a bezpečně oddělit.	Multiprotocol Label Switching – most modern and safest IP-based technology for efficient data transfer with faster transmission and scalability of services in VPN, which can be logically and safely separated.

MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
NCP		National Contact Point
NKM	Národní kontaktní místo	
NRL	Národní referenční laboratoř	
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
OKS	Oddělení komunikace se spotřebiteli ústředního inspektorátu SZPI	
OS	Operační systém	Operating system
PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected geographical indication
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
PRTG	Výkonný software pro monitoring sítě	Powerful Network Monitoring Software
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RKS	Resortní koordinační skupina	
RSS	Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách	Really Simple Syndication – format to publish frequently updated information on website
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
SONS		State Office for Nuclear Safety
SSD		Standard Sample Description
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SVI		State Veterinary Institute
SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
TAIEX	Kancelář pro technickou asistenci a výměnu informací	Technical Assistance and Information Exchange Instrument
TRACES	Evropský veterinární informační systém	Trade Control and Expert System
USA	Spojené státy americké	United States of America
ÚSKVBL	Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv	
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	
VFU Brno	Veterinární a farmaceutická univerzita Brno	University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno
VI1	Certifikát při vývozu vína, hroznové šťávy nebo hroznového moštu do třetích zemí, resp. do EU	Certificate for the import or export of wine, grape juice or grape must to third countries or within the EU
VPN	Virtuální privátní síť	Virtual Private Network
VŠCHT Praha		Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
WAN	Počítačová síť, která pokrývá rozlehlé geografické území	Wide Area Network
WHO	Světová zdravotnická organizace	World Health Organisation

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE



CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY



Květná 15, 603 00 Brno
www.szpi.gov.cz

