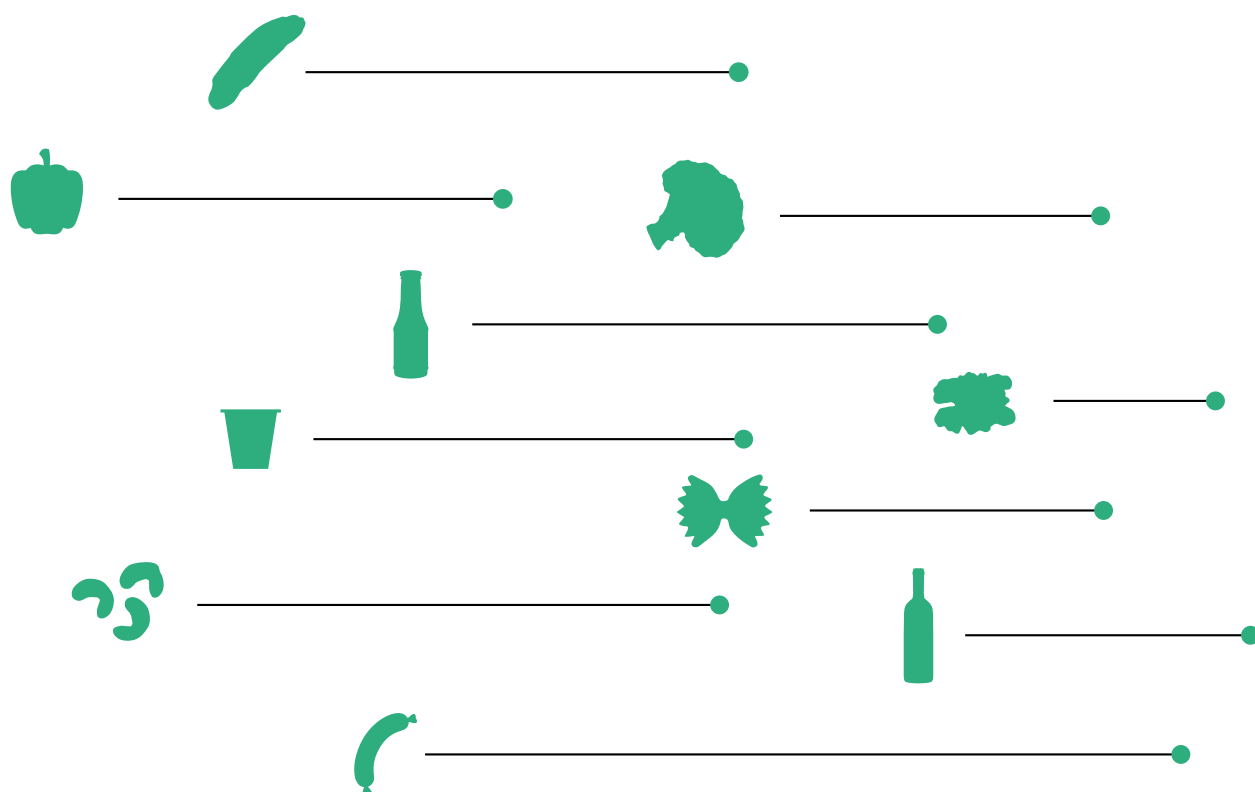


Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Czech Agriculture and Food Inspection Authority



Výroční zpráva 2024 Annual Report



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**



**CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY**

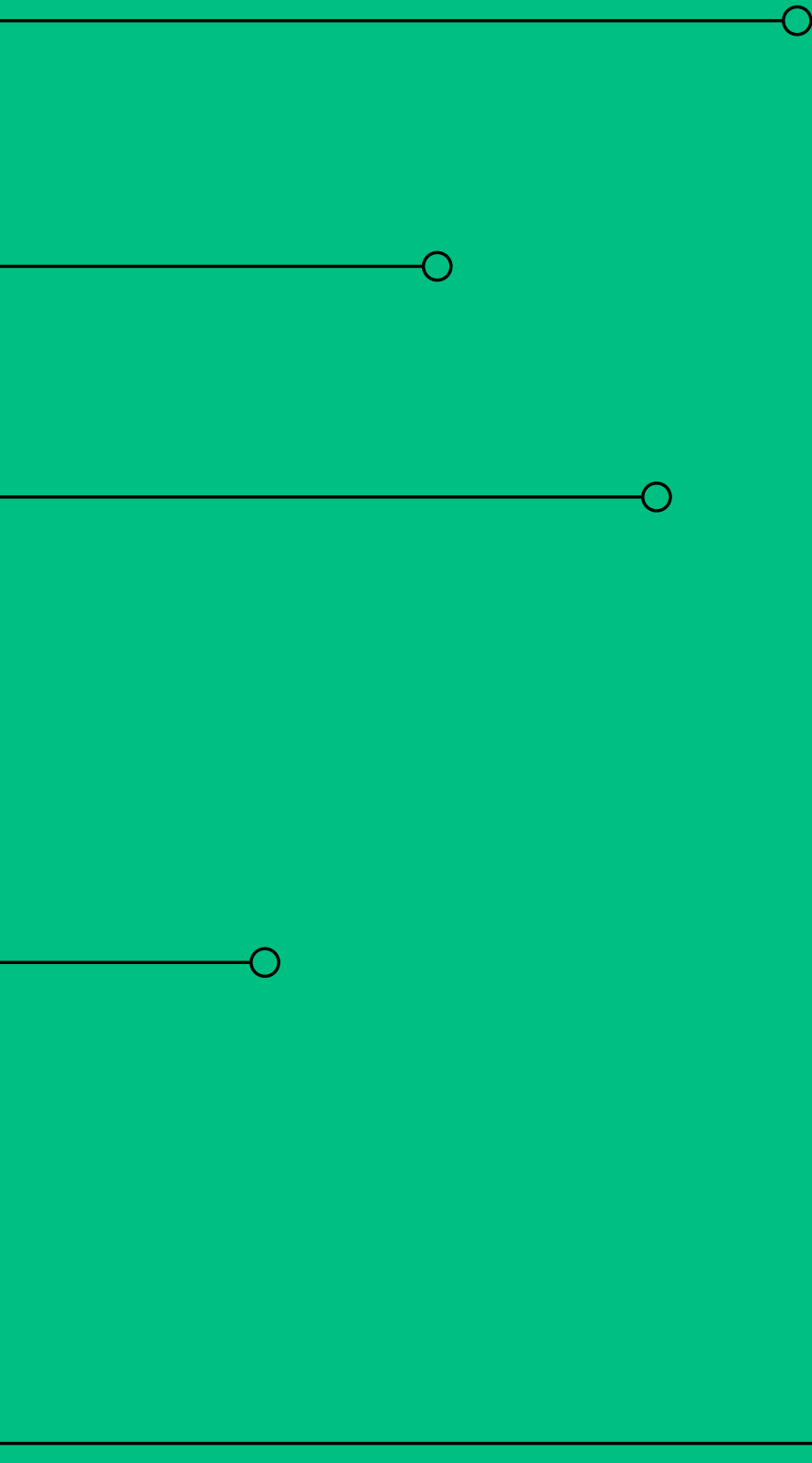
Květná 15, 603 00 Brno
www.szpi.gov.cz

2024

**Státní zemědělská
a potravinářská
inspekce
Czech Agriculture
and Food Inspection
Authority**

**Výroční zpráva
Annual Report**





Obsah

Contents

1	Úvod Introduction	9
2	Výsledky činnosti inspekce Results of inspection activities	15
2.1	Kontrolní činnost Inspection activities	16
2.1.1	Zaměření kontrolní činnosti v roce 2024 Focus of inspection activities in 2024	16
2.1.2	Celkové přehledy výsledků kontroly Overall summaries of inspection results	20 18
2.1.3	Kontrola mikrobiologických požadavků Inspection of microbiological requirements	20
2.1.4	Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek Summary of inspection results for selected groups of foreign substances	23
2.1.5	Přehled kontroly vybraných skupin potravinářských přídatných látek Summary of inspection results for selected groups of food additives	28
2.1.6	Kontrola označování a jakosti potravin Inspection of foodstuff labelling and quality	31
2.1.7	Kontroly tematické a mimořádné Thematic and ad hoc inspections	31
2.1.8	Kontrola výroby Production facility inspections	49
2.1.9	Kontrola obchodu Shop inspections	50
2.1.10	Kontrola internetového obchodu Inspections of internet shops	51
2.1.11	Kontrola reklamy Inspection of advertising practices	53 52
2.1.12	Podněty ke kontrole Suggestions for inspection	53
2.1.13	Opatření Measures	54 53
2.1.14	Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries as governed by EU regulations	54
2.1.15	Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. Inspection of the obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.	56
2.1.16	Kontroly ve společném stravování Inspections at public catering facilities	57
2.1.17	Kontroly medu Inspections of honey	60
2.1.18	Kontroly vinařských produktů Inspection of wine industry products	61 62
2.2	Laboratorní činnost Laboratory activities	63
2.2.1	Mezilaboratorní porovnávací testy Interlaboratory comparative testing	67 68
2.2.2	Systém databanky analytických hodnot vín The European Wine Databank system	68 69
2.3	Certifikační činnost Certification activities	70
2.4	Ověřování souladu se specifikací vín s CHOP a CHZO Verification of compliance with the specification of PDO/PGI wines	72 71
2.5	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	73
2.6	Správní pomoc a spolupráce (AAC) Administrative Assistance and Cooperation (AAC)	76
2.7	Informační a komunikační systém Information and Communications Systems	77 78
2.8.	Činnost v oblasti legislativy Activities in the area of legislation	80
2.8.1	Tvorba a připomínkování právních předpisů Legal regulations: creation and commentary	80
2.8.2	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU Participation in meetings of working groups of the European Commission and the Council of the EU	81 82

2.8.3	Činnost právní Legal activities	82
2.9	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic	85
2.10	Systém managementu jakosti Quality management system	88
3	Mezinárodní vztahy International relations	91
3.1	Mezinárodní spolupráce International cooperation	92
3.2	Mezinárodní projekty International projects	93
4	Vztahy s veřejností Public relations	95
4.1	Komunikace s médii Communication with the media	96
4.2	Komunikace s veřejností Communication with the public	97
5	Oblast lidských zdrojů Human resources	109
5.1	Interní komunikace Internal communication	110
5.2	Vzdělávání zaměstnanců Employee training	111
6	Správa nemovitého majetku Management of immovable property	115
7	Zpráva o hospodaření Financial overview	119
8	Závěr Conclusion	123
9	Zkratky a vysvětlivky Abbreviations and explanations	133







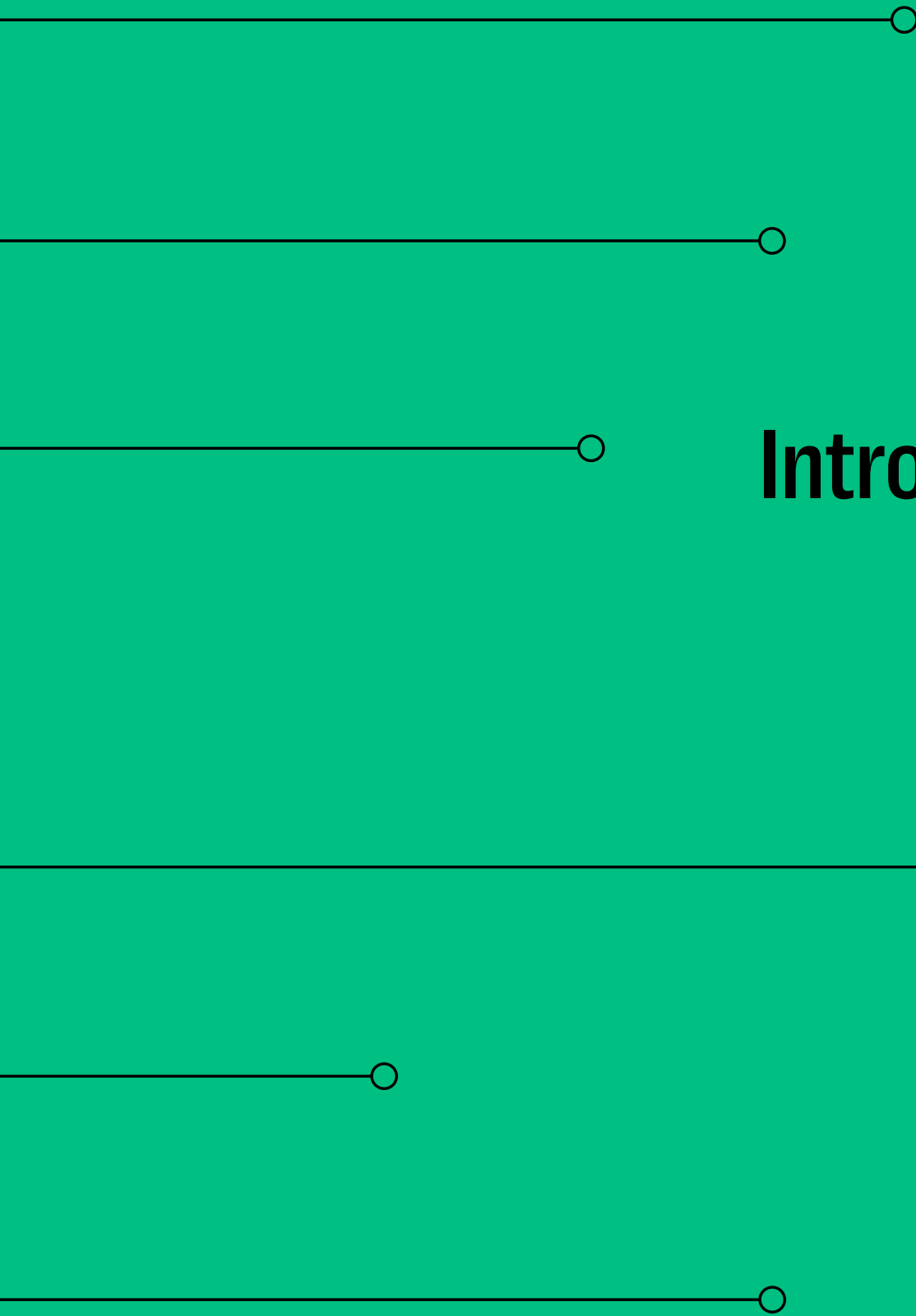


_____○







A series of five horizontal black lines of varying lengths, each ending with a small open circle. The lines are positioned at different vertical levels: the first is near the top, the second is below it, the third is further down, the fourth is near the bottom, and the fifth is at the very bottom.

1

Úvod

Introduction



Výroční zpráva Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen SZPI) za rok 2024 je stručným a uceleným souborem informací o činnosti SZPI v uplynulém roce. Nemá ambice sdělovat detailní informace o jednotlivých kontrolních kauzách nebo oblastech činnosti, vždyť formát a koncept výroční zprávy není pro takové pojetí určen. Cílem a současně předností této zprávy je naopak poskytnout komplexní pohled na fungování SZPI jako státního orgánu dozoru v oblasti potravin a dalších výrobků v průběhu jednoho roku s akcentem na to, že se kontrolní aktivity neobejdou bez širokého odborného zázemí. Jistý časový odstup od událostí minulého roku pak umožňuje vidět uplynulé skutečnosti z jiného úhlu pohledu, znovu si je vyhodnotit a případně doladit přijatá opatření.

Hlavní zájem spotřebitelů a vůbec široké veřejnosti se zaměřuje na aktuální informace o nebezpečných a falšovaných potravinách, nehygienických provozech, podvodných webech a podobném nekalém chování. Velmi často jsme na tato témata dotazováni také ze strany jakéhokoli typu médií. Je to logické. Tyto nežádoucí události mohou mít přímý dopad na běžný život občanů a vědět o nich jim dává možnost vyhnout se možným nepříjemným následkům. I proto informace tohoto typu SZPI poskytuje pravidelně a podrobně. Provozovatelé potravinářských podniků v oblastech naší dozorové činnosti pak sledují zejména právní předpisy, pozice a stanoviska úřadu k různým oblastem, ke kterým se SZPI často i preventivně vyjadřuje.

Ve stínu dozorových činností, které jsou hlavním úkolem SZPI, se pak ocitá celá řada jejích dalších souvisejících kompetencí a vykonávaných úkolů, např. certifikační činnost, účast na přípravě zákonů a vyhlášek, zajištění provozu národních kontaktních míst pro výměnu informací mezi evropskými dozorovými orgány v oblasti bezpečnosti potravin a potravinových podvodů nebo účast na jednáních pracovních formací EU. V neposlední řadě je součástí požadavku být otevřeným a transparentním úřadem také povinnost informovat o vnitřních procesech. A právě informace tohoto typu jsou ve výroční zprávě strukturovaně uvedeny, a pokud bude mít čtenář zájem, bezesporu je v tištěné nebo elektronické podobě zprávy najde.

Podstatnou částí této zprávy je kapitola Výsledky činnosti inspekce, která obsahuje sumární údaje o dozoru a dále stručné informace o výsledcích kontrol v jednotlivých segmentech trhu podle komodit, podle dozorových priorit (se zaměřením na bezpečnost potravin, hygienu, poctivost prodeje, kvalitu potravin a poskytování informací spotřebitelům) nebo dalších speciálních činností, jako je laboratorní činnost, certifikace, systémy rychlého varování, činnost v oblasti ICT, legislativy nebo spolupráce s ostatními úřady.

The Annual Report of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (hereinafter CAFIA) for the year 2024 is a concise and comprehensive set of information about the activities of CAFIA over the past year. It does not aim to provide detailed information about individual inspection cases or areas of activity, as the format and concept of the annual report are not intended for such an approach. The goal and simultaneously the priority of this report is to provide a comprehensive overview of the functioning of CAFIA as a state supervisory body in the area of food and other products over the course of one year, with an emphasis on the fact that inspection activities cannot be carried out without broad professional support. A certain amount of distance timewise from the events of the past year allows past events to be viewed from a different perspective, and for measures taken to be re-evaluated, and possibly fine-tuned.

The main interest of consumers and the general public lies in gaining current information about dangerous and counterfeit food, unhygienic facilities, fraudulent websites, and similar unethical behavior. We are very often asked about these topics by representatives of the media in all its forms as well. This is logical. Such undesirable events can have a direct impact on the daily lives of citizens, and knowing about them gives people the opportunity to avoid potential unpleasant consequences. For this reason, CAFIA releases this type of information regularly and in detail. Operators of food businesses falling within the scope of our supervisory activities pay attention primarily to legal regulations as well as the positions and opinions of the office regarding various areas, about which CAFIA often also releases preventive statements.

Somewhat overshadowed by the supervisory activities which are CAFIA's main bread and butter are many other related competencies and performed tasks, such as certification activities, participation in the preparation of laws and regulations, the operation of national contact points for the exchange of information between European supervisory authorities in the area of food safety and food fraud, and participation in working group meetings within the EU. Last but not least, CAFIA is required to be an open and transparent office, which means that it is obliged to provide information about internal processes. It is precisely information of this type which is laid out in the annual report in a structured manner, and if the reader is interested, they will undoubtedly find it in both the printed and electronic versions of the report.

A significant part of this report is the section „Results of inspection activities“, which includes data summarising supervisory activities and providing brief information about the results of inspections in individual market segments by commodity, by supervisory priorities (focused on food safety, hygiene, sales honesty, food quality, and

Inspektoři uskutečnili v roce 2024 celkem 50 059 vstupů do provozoven potravinářských podniků, což je řádově srovnatelný počet jako v letech předchozích. Zde uvedený výsledek limitují z valné části personální, finanční a technické možnosti úřadu. Rovněž základní podíly nevyhovujících potravin podle původu navazují na trend minulých let. Nejnižší podíl nevyhovujících šarží byl u potravin pocházejících z ČR, podstatně vyšší u potravin z EU a nejvyšší podíl nevyhovujících šarží je u potravin pocházejících ze třetích zemí. Tento stav má evidentně příčinu také v dlouhodobých historických podmínkách zemí a regionů, kde potraviny vznikly. Naopak v jiných kontrolních výstupech a při srovnání roku 2024 s roky předchozími bychom našli i podstatné rozdíly, např. v zaměření některých kontrol, protože realita na trhu se vyvíjí a mění a je potřeba průběžně reagovat na aktuální podněty, rizika a mimořádné okolnosti.

Jestliže se pozornost veřejnosti z pochopitelných důvodů soustředí především na špatná, negativní zjištění, pak je tato výroční zpráva užitečným zdrojem také informací pozitivních. Například při kontrolách kvality šarží ovoce, zeleniny a výrobků z nich dodávaných do základních škol v rámci projektu „Ovoce a zelenina do škol“ nebyly zjištěny žádné nevyhovující výrobky. Při kontrolách zaměřených na přítomnost reziduí farmakologicky účinných látek, zejména antibiotik, byla zkontrolována řada šarží mezi a nežádoucí rezidua nebyla potvrzena v žádné z nich. Nezměněnou pozici ve skupině nadstandardně kvalitních potravin si i v roce 2024 zachovaly potraviny označené značkami kvality KLASA, Regionální potravina a potraviny s chráněným zeměpisným označením a označením původu.

Účinný dozor si nelze představit bez odborného zázemí a podpory, kterou poskytují laboratoře. SZPI disponuje dvěma vlastními laboratořemi v Praze a Brně a kontinuálně zde byly v roce 2024 realizovány investice do rozvoje laboratorní techniky, na zlepšení pracovního prostředí, probíhaly práce na udržení stávajících a zavádění nových laboratorních analýz kvality a bezpečnosti potravin. Obě laboratoře SZPI se během roku zúčastnily celé řady mezinárodních porovnávacích testů. Kromě laboratoří vlastních využívá SZPI služeb externích laboratoří, jejichž počet ke konci roku 2024 dosáhl hodnoty 25. Tyto vhodně doplňují široké spektrum dostupných analýz a zásadním způsobem přispívají k systému efektivní úřední kontroly potravin.

SZPI má široké spektrum kompetencí a například v provozovnách společného stravování vykonává dozor již více než 10 let. Její dozor zahrnuje celou šíři požadavků potravinového práva, zejména kontrolu hygienických a mikrobiologických požadavků, požadavků na bezpečnost potravin, ale zaměřuje se i na kontrolu jakost-

the provision of consumer information). It also covers other special activities such as laboratory work, certification, rapid alert systems, ICT activities, legislation and cooperation with other authorities.

In 2024, inspectors conducted a total of 50,059 inspections of food business establishments, which is roughly comparable to previous years. The results presented here are largely limited by the personnel, financial, and technical capabilities of the authority. The basic proportions of non-compliant foodstuffs according to origin follow the trends of previous years. The lowest proportion of non-compliant batches was found in foods originating from the Czech Republic. The proportion was significantly higher with regard to foods from the EU, and the highest proportion of non-compliant batches was found in the case of foodstuffs from third countries. This situation is evidently influenced by the long-term historical conditions of the countries and regions where the foodstuffs were produced. On the other hand, with regard to other inspection outcomes and when comparing 2024 to previous years, we can find significant differences in, for example, the focus of some inspections, because the market reality is always evolving and changing, and it is necessary to continuously respond to current stimuli, risks and extraordinary circumstances.

While public attention understandably focuses primarily on negative findings, this annual report is also a valuable source of positive information. For example, during inspections of the quality of batches of fruit, vegetables and processed fruit and vegetable products supplied to primary schools within the „Fruit and Vegetables for Schools“ project, no non-compliant products were found. During inspections focused on the presence of pharmacologically active substances, especially antibiotics, numerous batches of honey were checked and no undesirable residues were found in any of them. The products marked with the quality labels KLASA and Regional Food, as well as foods with protected geographical indications and origin labels, maintained their position as exceptionally high-quality foods in 2024.

Effective supervision cannot be imagined without the professional facilities and support provided by laboratories. CAFIA has two laboratories in Prague and Brno, and in 2024, investments were continuously made to develop laboratory equipment, improve working conditions, and maintain and introduce new laboratory analyses in the areas of food quality and safety. Both of CAFIA's laboratories participated in a number of international comparative tests throughout the year. In addition to its own laboratories, CAFIA makes use of the services of external laboratories, the number of which reached 25 by the end of 2024. These laboratories suitably complement the wide range of available analyses and significantly contribute to the system of effective official food inspections.

ních požadavků, falšování potravin a pokrmů, případy klamání spotřebitele a celkovou poctivost prodeje. Od 1. ledna 2025 došlo k úpravě v kompetencích dozorových orgánů v oblasti kontroly požadavků potravinového práva v provozovnách společného stravování. SZPI tak vykonává dozor v provozovnách společného stravování „otevřeného typu“, například v restauracích, v řetězcích rychlého občerstvení, cukrárnách, kavárnách, bufetech, kantýnách, vinárnách, pivnicích, barech nebo stáncích s občerstvením. Naopak krajské hygienické stanice se zaměřují na kontrolu požadavků potravinového práva v provozovnách společného stravování „uzavřeného typu“, kde je určitý zvláštní stravovací režim, např. ve zdravotnických zařízeních, ve školských zařízeních nebo zařízeních sociálních služeb. Bylo tak nastaveno jasné oddělení kompetencí, které přispěje k zajištění jednotnosti dozoru napříč segmentem společného stravování. Spotřebitelé budou informováni o výsledcích kontrol společného stravování „otevřeného typu“ na jednom místě na portálu Potraviný na pranýři v sekci Uzavřené provozovny.

Další významné kompetenční rozšíření činnosti SZPI nastalo svěřením dozoru nad nakládáním s psychomodulačními látkami a zařazenými psychoaktivními látkami, které byly nově vymezeny v zákoně č. 167/1998 Sb., o návykových látkách. Jedná se o zcela nové zákonné kategorie látek s psychoaktivním účinkem v národním i celoevropském kontextu, jejichž uvádění na trh v šedé neregulované zóně představovalo v minulosti značná zdravotní rizika, zejména pro děti a mladistvé uživatele. Jednotlivé látky budou stanoveny příslušnými nařízeními vlády, přičemž se zařazenými psychoaktivními látkami je zakázáno nakládat s výjimkou výzkumných účelů a s psychomodulačními látkami bude možné nakládat za splnění přísného zákonného režimu, který zahrnuje zákaz prodeje osobám mladším 18 let, prodej pouze ve specializovaných prodejnách, zákaz prodeje z automatu, prodej přes internet s dvoufázovým ověřením věku.

Výroční zpráva SZPI za rok 2024 není pouhým souhrnem informací, který mapuje dozorové aktivity za uvedenou dobu. Je také bilancí každodenní profesně náročné práce inspektorů, právníků, inženýrů, ekonomů a dalších expertů a specialistů na mnoha pozicích SZPI. I na tomto místě chci všem svým kolegům poděkovat za odvedenou práci a úsilí.

Martin Klanica
ústřední ředitel

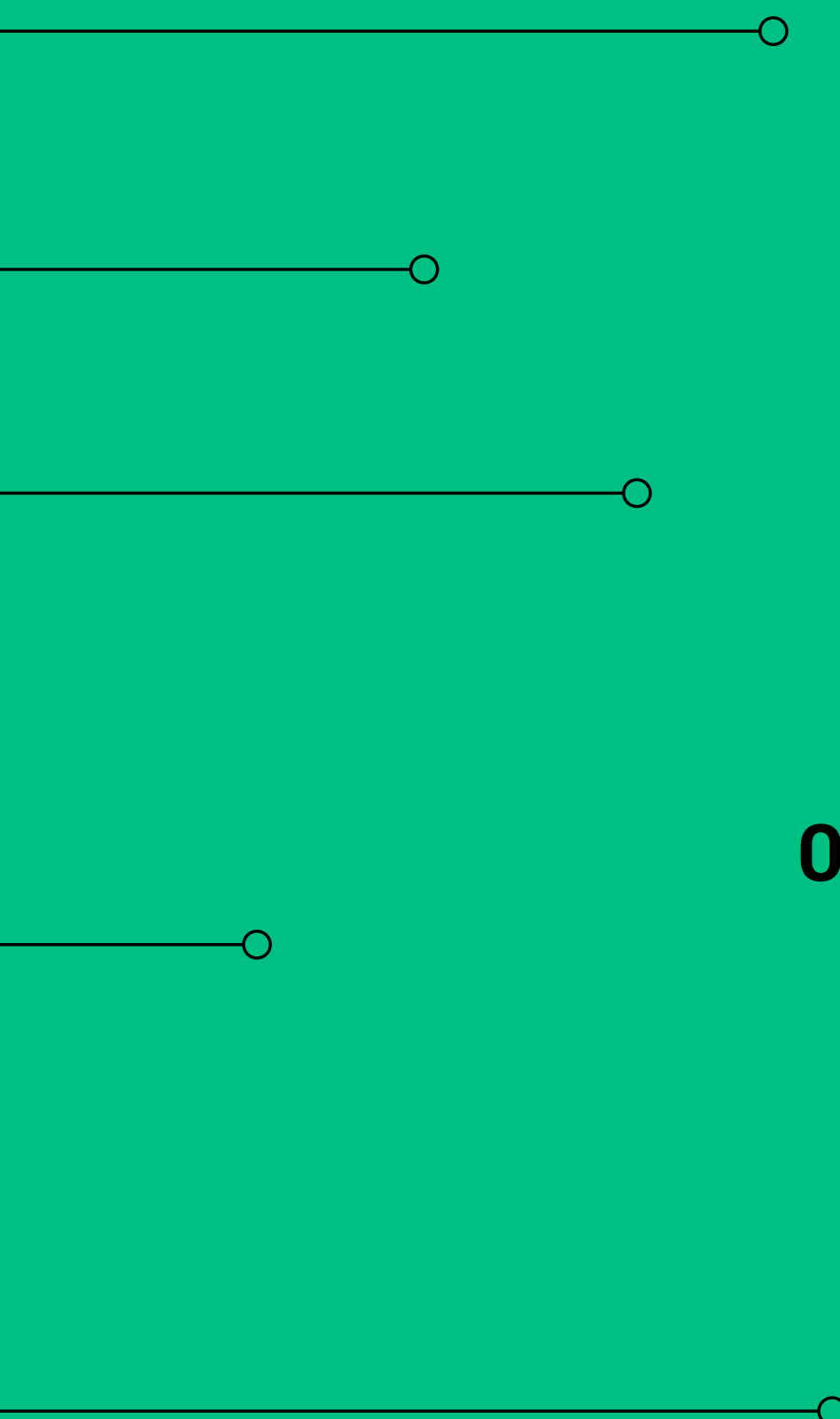
CAFIA has a wide spectrum of competencies, and has (for example) been overseeing catering establishments for more than 10 years. The authority's supervisory activities cover the whole range of the requirements of food law, especially the monitoring of hygiene, microbiological and food safety requirements, but also focuses on quality requirements, the adulteration of foodstuffs and dishes, consumer deception, and overall sales honesty. As of January 1, 2025, an adjustment has been made to the competences of supervisory bodies in the area of food law compliance inspections in catering establishments. CAFIA will now oversee „open-type“ catering establishments, such as restaurants, fast-food chains, confectionery shops, cafes, buffets, canteens, wine bars, pubs, bars, and food stalls. On the other hand, regional hygiene stations now focus on checking compliance with food law requirements in „closed-type“ catering establishments where there is a specific catering regime, such as in healthcare facilities, schools and social service institutions. This has created a clear division of responsibilities, which will help ensure consistency in supervision across the catering sector. Consumers will be informed about the results of inspections of „open-type“ catering establishments in one place via the Food Pillory portal in the Closed Establishments section.

Another significant competence-related expansion of CAFIA's activities occurred with the assignment of supervision over the handling of psychotropic substances and psychoactive substances newly defined in Act No. 167/1998 Coll., on addictive substances. These are entirely new legal categories of psychoactive substances in the national and European context, the introduction of which into the market in a grey, unregulated zone has posed significant health risks in the past, particularly to children and adolescent users. Individual substances will be specified by relevant government regulations, and the handling of psychoactive substances will be prohibited, except in the case of research purposes. The handling of psychotropic substances will be allowed, but will be subject to strict legal regulations, including a ban on sales to individuals under 18, the restriction of sales to specialized stores, the prohibition of vending machine sales, and a requirement for two-phase age verification during online sales.

The CAFIA Annual Report for 2024 is not just a summary of information mapping the authority's supervisory activities during that period. It is also a detailed depiction of the everyday, professionally demanding work of inspectors, lawyers, IT specialists, economists, and other experts and specialists engaged in many positions within CAFIA. I would like to take this opportunity to thank all my colleagues for their hard work and efforts.

Martin Klanica
Director General



A decorative graphic on the left side of the page consists of five horizontal black lines of varying lengths. Each line terminates on the right with a small white circle. The lines are positioned at approximately 13%, 25%, 37%, 60%, and 85% of the page height from top to bottom.

2

**Výsledky
činnosti
inspekce**

**Results
of inspection
activities**

2.1

Kontrolní činnost

2.1.1

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2024

Bezpečné a jakostní potraviny jsou jedním ze základních předpokladů aktivního lidského života a pro dosažení vysokého věku bez významných zdravotních problémů. Takové potraviny mají přímý dopad na kvalitu lidského života, a tak přímo i na finanční zátěž státních sociálních a zdravotních systémů. Významným faktorem je ovšem také rozumná a přiměřená skladba „potravinového koše“ každého spotřebitele, protože i nadměrný příjem zcela bezpečných potravin může mít velmi negativní vliv na lidské zdraví.

Co se týče zaměření a frekvence úřední kontroly potravin, jinými slovy tzv. byrokratické zátěže podnikatelů, lze na tuto činnost z hlediska odborného nebo politického nahlížet různě. Zaměření úředních kontrol je dáno rozsahem uložených povinností jednotlivými právními předpisy. Frekvence kontrol u jednotlivých provozovatelů potravinářských podniků pak vychází z personálních možností dozorových úřadů a profesionálních kvalit jejich zaměstnanců. Svoji roli hrají i další faktory, jako je vybavení inspektorů zařízení, které lze souhrnně označit jako mobilní kancelář, precizní systém plánování – řízení rizik a účinný systém školení zaměstnanců, zejména inspektorů.

Primární zodpovědnost za jakost a bezpečnost potravin leží na výrobcích potravin a obchodnících, jejichž znalosti, možnosti a správná praxe musí zaručovat vysokou užitnou hodnotu potravin a v maximální možné míře vyloučit negativní dopad na rozumné spotřebitele. Jak si své povinnosti plní jednotlivé články výrobního a distribučního řetězce, pak namátkově ověřují dozorové orgány.

Nejzranitelnějším článkem řetězce výroba-obchod-spotřeba je jednoznačně spotřebitel. Průměrný spotřebitel má jen zlomek potravinářských znalostí v porovnání s výrobcem nebo zaměstnancem v obchodě a může si zkontrolovat jenom skromnou výšeč vlastností potravin. Zejména v oblasti bezpečnosti potravin je jeho postavení ještě slabší. Spotřebitel není a nebude nikdy schopen si sám zkontrolovat bezpečnost potravin, resp. obsah reziduí pesticidů, těžkých kovů nebo mykotoxinů. Komplikované až prakticky nemožné je pro spotřebitele odhalení některých podvodů, např. falšování vína, burčáků nebo výrobků z ovoce, olivového oleje nebo medu.

2.1

Inspection activities

2.1.1

Focus of inspection activities in 2024

Safe and high-quality food is one of the basic prerequisites for an active human life and for the achievement of a long life without significant health issues. Such foods have a direct impact on the quality of human life, and thus directly affect the financial burden on state social and health systems. An important factor is also the reasonable and appropriate composition of the “food basket” of each consumer, as the excessive consumption of even entirely safe food can also have a very negative effect on human health.

As regards the focus and frequency of official food inspections, or the so-called “bureaucratic burden” on entrepreneurs, these activities can be viewed in various different ways from an expert or political perspective. The focus of official inspections is determined by the extent of obligations imposed by various legal regulations. The frequency of inspections at individual food business operators is based on the personnel capacities of supervisory authorities and the professional quality of their employees. Other factors also play a role, such as the equipment of inspectors with devices that can be collectively referred to as a mobile office, the use of a precise system for planning and risk management, and the running of an effective training system for employees, and inspectors in particular.

The primary responsibility for food quality and safety rests with producers and traders, whose knowledge, capabilities and correct practices must ensure their foodstuffs exhibit a high utility value. In addition, to the maximum extent possible, such businesses should act to prevent any negative impacts on reasonable consumers. Supervisory authorities perform random checks to evaluate the degree to which individual links in the production and distribution chain are fulfilling their obligations.

The most vulnerable link in the production-trade-consumption chain is undoubtedly the consumer. The average consumer has only a fraction of the food knowledge held by producers or store employees and can only check a modest portion of a foodstuff's properties. Their position is even weaker when it comes to the area of food safety in particular. Consumers cannot and will never be able to evaluate food safety themselves, e.g. content of pesticide residues, heavy metals or mycotoxins. It is also complicated, if not practically impossible, to de-

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

Výsledky úředních kontrol provedených v roce 2024 ukázaly a potvrdily dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. České potraviny měly v roce 2024 relativně nejméně problémů s naplňováním požadavků potravinového práva. Na trhu samotném pak je zřetelné, že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům, byť se množina solventních zákazníků stále zmenšuje.

Nejvyšší počet kontrol, více než dvě třetiny, byl v roce 2024 opět proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen samotným počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovujících potravin zjišťovaných při kontrolách je dlouhodobě násobně vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců.

V oblasti tzv. „dvojí kvality“ pokračovala monitorovací činnost SZPI a ojediněle byly řešeny i podněty spotřebitelů. S ohledem na to, že na trhu jsou pravděpodobně stovky tisíc nejrozličnějších potravin, lze považovat ojedinělé stížnosti a prakticky nulová nevyhovující kontrolní zjištění za znak toho, že dvojí kvalita není v České republice žádným velkým problémem.

Za zmínku jistě stojí i zesílená kontrola potravin z nečlenských zemí EU, ve kterých se zejména zemědělská prvovýroba neřídí shodnými pravidly, které platí na území EU. Na základě signálů z jiných členských zemí, které naznačovaly problémy s rezidui pesticidů v potravinách původem z Ukrajiny, bylo přikročeno k důkladnému monitoringu dovážených zásilek. Výsledky naznačily, že situace s bezpečností dovážených zrnin není nijak fatální. Co se týče kontroly mikrobiologických požadavků, probíhaly v roce 2024 kontroly šarží drůbežního masa původem z Ukrajiny s cílem laboratorně stanovit přítomnost *Salmonella* spp. Předmětem kontroly byly především chlazené drůbeží řízky a hluboce mražené drůbeží výrobky. Laboratorním

testem určité typy podvodu, např. zfalšování vína, částečně kvašeného hroznového moštu, olivového oleje nebo výrobků vyrobených z ovoce nebo medu.

CAFIA je jedinou dozorovou institucí v České republice, pro kterou je kontrola potravin a tabákových výrobků její hlavní a jedinou kompetencí. CAFIA's specialisation enables it to concentrate all its manpower and resources on official food inspections. However, it can also focus intensively on the development of new inspection procedures and methods concerning foodstuffs, particularly as far as their safety or the detection of adulteration are concerned. Conflicts of interest are ruled out at CAFIA but it is difficult to eliminate them entirely in the light of the combination of different but simultaneously closely related inspection competences that exist. CAFIA performs comprehensive official inspections of foodstuffs at food processing facilities and throughout the entire business chain, including the area of public catering and some other related activities, such as advertising. Over time, the monitoring of the relatively new area of distance sales, which has its own inherent specifics, is also expanding.

The results of official inspections carried out in 2024 showed and confirmed the long-term and stable high level of Czech food producers. In 2024, Czech foodstuffs had the fewest problems with meeting food law requirements, relatively speaking. On the market itself, it is clear that Czech manufacturers are trying ever harder and more effectively to satisfy even very demanding customers, even though the group of solvent customers is starting to shrink, hopefully just temporarily.

Once again, in 2024 the highest number of inspections (approximately two thirds), were in the retail network. This is not only due to the number of retail facilities in the Czech Republic, but also to the fact that the proportion of non-compliant foodstuffs identified during inspections has been significantly higher in retail on a long-term basis than it is in food production.

In the area of „dual quality“, CAFIA monitoring activities continued in 2024 and consumer complaints were occasionally addressed. Given that there are probably hundreds of thousands of different foodstuffs on the market, these isolated complaints and the virtually zero unsatisfactory inspection findings can be considered to be a sign that dual quality is not a major issue in the Czech Republic.

It is certainly worth mentioning that the inspection of foodstuffs from non-EU countries has been strengthened, as in those countries primary agricultural production in particular is not governed by the same rules that apply in the EU. Based on signals from other member countries which indicated problems with pesticide resi-

analýzám na sledování přítomnosti *Salmonella* spp. bylo podrobeno celkem 16 šarží, z nichž nevyhověly 2 (12,5 %) na přítomnost *Salmonella* sérotypu Infantis, které byly nakonec vyhodnoceny jako potraviny škodlivé pro zdraví.

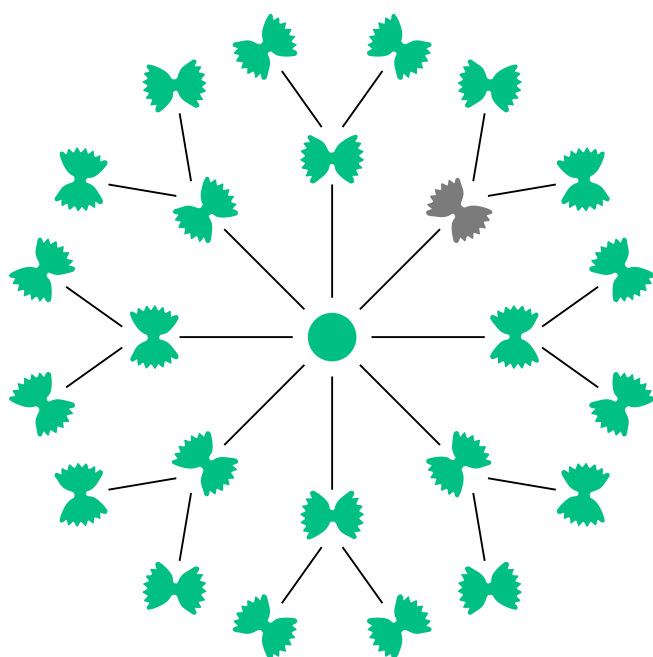
Lze konstatovat, že kontroly zaměřené na výrobky označené známkou KLASA nebo nesoucí označení Regionální potravina poukázaly na to, že jejich producenti jsou si v drtivé většině vědomi významu těchto značek a zodpovědnosti za jejich užívání. Nedostatků jsou u takových potravin zjišťovány jen výjimečně,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

Rok 2024 byl také obdobím, kdy v České republice začala vznikat část právního řádu, která se začala zabývat kodifikací podmínek pro nakládání s psychomodulačními a zařazenými psychoaktivními látkami. V případě zařazených psychoaktivních látek samozřejmě s jednoznačnou represí tohoto jevu. SZPI proto již provedla v roce 2024 mimořádné kontroly, jejichž cílem bylo odhalit nelegální uvádění psychotropních látek na trh, a zjištěné protiprávní jednání bylo průběžně předáváno Policii ČR. V případě psychomodulačních látek se začalo pracovat na striktních požadavcích na konkrétní podmínky jejich uvádění na trh a na jejich seznamu, resp. jejich určení a hodnocení rizika pro uvádění na trh. SZPI je stálým členem pracovní skupi-

duchů v potravě pocházející z Ukrajiny, důkladné monitorování importovaných zásilek bylo zahájeno. Výsledky ukázaly, že situace ohledně bezpečnosti importovaných obilnin není v žádném případě tragická. Co se týká mikrobiologických požadavků, v roce 2024 byly batchy masa z Ukrajiny podrobeny laboratornímu testování na přítomnost *Salmonella* spp. Zkontrolované položky se skládaly především z chlazených filletů a mražených produktů. Celkem 16 batchů bylo podrobeno laboratorní analýze na přítomnost *Salmonella* spp., z čehož 2 (12,5%) nevyhověly standardům na přítomnost *Salmonella* Infantis sérotypu, a byly nakonec vyhodnoceny jako potraviny škodlivé pro zdraví.

Můžeme konstatovat, že kontroly zaměřené na výrobky označené KLASA nebo nesoucí označení Regionální potravina ukázaly, že většina producentů je si vědoma významu těchto značek a zodpovědnosti za jejich užívání. Deficiencí bylo zjištěno pouze v ojedinělých případech. Pokud byly zjištěny hrubé nedostatky, bylo příslušné označení kvality následně odebráno. Pro spotřebitele může mít příznivý dopad i zavedený systém Českých cechovních norem.

Rok 2024 byl také obdobím, kdy v České republice začala vznikat část právního řádu, která se začala zabývat kodifikací podmínek pro nakládání s psychomodulačními a zařazenými psychoaktivními látkami. V případě zařazených psychoaktivních látek samozřejmě s jednoznačnou represí tohoto jevu. SZPI proto již provedla v roce 2024 mimořádné kontroly, jejichž cílem bylo odhalit nelegální uvádění psychotropních látek na trh, a zjištěné protiprávní jednání bylo průběžně předáváno Policii ČR. V případě psychomodulačních látek se začalo pracovat na striktních požadavcích na konkrétní podmínky jejich uvádění na trh a na jejich seznamu, resp. jejich určení a hodnocení rizika pro uvádění na trh. SZPI je stálým členem pracovní skupi-



2.1.2

Overall summaries of inspection results

In 2024, CAFIA inspectors carried out a total of 50 059 inspections at food business establishments, public catering facilities, customs warehouses and online shops.

TABULKA 1 | TABLE 1

Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %)

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

Brambory Potatoes	14,0
Cukrářské výrobky a těsta Confectionery products and dough	6,9
Cukronosné rostliny Sugar crops	0,0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby Fresh vegetables, fresh mushrooms	22,3
Čerstvé ovoce Fresh fruit	24,7
Čokoláda, cukrovinky Chocolate, confectionery	58,7
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard	72,7
Doplňky stravy Food supplements	26,3
Hotová jídla balená Ready-to-eat packaged meals	85,7
Jedlé tuky, oleje Edible fats, oils	22,4
Kakao, směsi kakaa s cukrem Cocoa and cocoa mixes with sugar	0,0
Káva, kávoviny, čaj Coffee, coffee substitutes, tea	18,7
Koření Spices	16,6
Lihovarnické výrobky Distilled products	18,0
Luštěniny, olejnatá semena Legumes, oil seeds	8,4
Masné výrobky - prodej Meat products - sale	28,8
Med Honey	27,6
Mléčné výrobky - prodej Dairy products - sale	43,0
Mlýnské obilné výrobky Milled cereal grain products	13,1
Naklíčená semena a klíčky Sprouted seeds and sprouts	7,7
Nealkoholické nápoje Non-alcoholic beverages	62,5
Obilniny Cereal grain products	1,5
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených Other foodstuffs not classified elsewhere, incl. frozen foodstuffs	38,1
Pekařské výrobky Bakery products	15,1
Pivo Beer	17,3
Pokrm - gastro Meals - gastro	8,8
Pomocné látky Excipients	0,0
Potravinářská aromata Food aromas	0,0
Potravinářské enzymy Food enzymes	0,0
Potravinářské obaly Food packaging	12,5
Přidatné látky Additives	20,0
Přírodní sladidla Natural sweeteners	37,5
Ryby, vodní živočichové - prodej Fish, aquatic animals - sale	39,4
Skořápkové plody Nuts	12,8
Studená kuchyně Cold dishes	12,7
Škrob, škrobové výrobky Starch, starch products	28,6
Těstoviny Pasta	29,8
Vejce, vaječné výrobky Eggs, egg products	39,3
Vína jiná než réвовá Wine other than grape wine	33,3
Víno - výroba Wine - production	26,7
Výrobky z brambor Potato products	30,7
Zmrzliny, mražené krémy Ice cream, frozen creams	51,9
Zpracovaná zelenina, zpracované houby Processed vegetables, processed mushrooms	25,4
Zpracované ovoce Processed fruit	25,2
Zvláštní výživa Special nutrition	2,3

ny, která vytváří regulaci pro uvádění psychomodulačních látek na trh. SZPI zejména sleduje vývoj prací a snaží se ovlivňovat stanovené podmínky tak, aby byly vůbec kontrolovatelné.

2.1.2

Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2024 provedli inspektoři SZPI celkem 50 059 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 31 548 kontrol v maloobchodní síti, 14 495 v provozovnách společného stravování, 11 923 ve výrobě, 2 401 ve velkoobchodech, 603 v prvovýrobě a 3 044 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2024 bylo zjištěno celkem 3 323 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 776 šarží, ve výrobě nevyhovělo 149 šarží, ve velkoobchodě 35 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 363 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnížší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (15,4 % nevyhovujících šarží). Podstatně vyšší podíl nevyhovujících šarží byl u produkce pocházející z EU (24,4 % nevyhovujících šarží), nejvyšší procento pak bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (38,1 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u hotových jídel balených (85,7 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel dresinků, soli a hořčice (72,7 %), nealkoholických nápojů (62,5 %), čokolády a cukrovinek (58,7 %), zmrzlin a mražených krémů (51,9 %), mléčných výrobků (43,0 %), ryb a vodních živočichů (39,4 %), vajec a vaječných výrobků (39,3 %), ostatních potravin jinde nezařazených (38,1 %) a přírodních sladidel (37,5 %).

2.1.3

Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2024 v laboratořích a některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změ-

ny, která vytváří regulaci pro uvádění psychomodulačních látek na trh. SZPI zejména sleduje vývoj prací a snaží se ovlivňovat stanovené podmínky tak, aby byly vůbec kontrolovatelné.

A total of 3 323 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2024. The number of non-compliant batches is divided according to the inspection location and is as follows: 2 776 non-compliant batches were found in retail, 149 at manufacturers, 35 in wholesale and 363 in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found for foods originating in the Czech Republic (15.4 % of non-compliant batches). A significantly higher percentage of non-compliant batches was found in products from the EU (24.4% of non-compliant batches), with the highest percentage found for products imported from third countries (38.1% of non-compliant batches).

In terms of individual commodities, the highest percentages of non-compliant batches were found for ready-to-eat packaged meals (85.7%), dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt and mustard (72.7%), non-alcoholic beverages (62.5%), chocolate and confectionery (58.7%), ice cream and frozen creams (51.9%), dairy products (43.0%), fish and aquatic animals (39.4%), eggs and egg products (39.3%), other foodstuffs unclassified elsewhere (38.1%), and natural sweeteners (37.5%).

2.1.3

Inspection of microbiological requirements

In 2024, inspections for compliance with microbiological criteria for foodstuffs were performed in laboratories, and some tests, e.g. of whether food demonstrates undesirable changes caused by microbial activity or the undesired growth of microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection itself (sales points, warehouses, etc.).

In 2024, compliance with microbiological criteria was checked for a total of 2 860 samples of foodstuffs, meals, ice and bottled water, and swab samples were taken from locations, equipment and objects, of which 871 batches were checked directly on site and 1 989 batches sampled (incl. swab samples) for laboratory testing. The on-site inspections discovered 138 batches that were unfit for human consumption. 172 non-compliant samples were

ny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísňe viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2024 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 2860 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 871 šarží přímo na místě a 1989 šarží potravin včetně stěrů prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 138 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 172 nevyhovujících šarží. 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 odebrány vzorky z míst, zařízení a předmětů používaných při výrobě potravin a pokrmů – z celkového počtu 474 vzorků stěrů nevyhovělo 15.

Z hlediska jednotlivých potravinářských komodit bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole na místě považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (62 šarží), v masných výrobcích (44 šarží) a u pekařských výrobků (7 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísňe viditelné pouhým okem či hniloba způsobená mikrobiální činností.

Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozboru potravin podle požadavků stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, stejně tak jako mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů stanovené vyhláškou č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmu, byly zajišťovány externí akreditovanou zkušební úřední laboratoří EUROFINS CZ, s. r. o. Rozboru balených vod na mikrobiologické požadavky stanovené vyhláškou č. 13/2024 Sb., o požadavcích na jakost balených vod a způsobu jejich úpravy, a vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů, zajistila rovněž výše uvedená externí laboratoř. Další mikrobiologické rozboru zabezpečily laboratoře Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v Brně a laboratoře Státního veterinárního ústavu Praha, Olomouc a Jihlava.

Z výše uvedených celkem 1989 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 172 šarží.

Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly především nálezy patogenní bakterie

then detected in laboratory tests. In addition to routine tests, the level of microbiological purity of foods was also monitored during the planned microbiological inspection campaign. The number of batches tested in this way is included in the overall summary of inspected samples. In addition, samples were taken from locations, devices and objects used in foodstuff and meal production - out of a total of 474 swab samples, 15 were non-compliant.

In terms of individual sectors of food industry commodities, the greatest numbers of batches found to be unsafe during onsite inspections were in the areas of dairy products (62 batches), meat products (44 batches) and bakery products (7 batches). The most frequent safety violation was the growth of mould visible to the naked eye and putrefaction due to microbial activity.

Results of laboratory analyses

Microbiological analyses of foodstuffs according to the requirements set out in Commission Regulation (EC) No. 2073/2005, on microbiological criteria for food, as amended, as well as microbiological safety requirements for dishes established by Decree No. 121/2023 Coll., on requirements for dishes, were provided by the external accredited official testing laboratory EUROFINS CZ, s.r.o. Analyses of bottled water according to the microbiological requirements set out in Decree No. 13/2004 Coll., on quality requirements for bottled waters and methods of treating them, and Decree No. 252/2004 Coll., which sets the hygienic requirements for drinking and hot water and the number and scope of inspections of drinking water, as amended, were also carried out by the above external laboratory. Other microbiological analyses were provided by the laboratory of the Veterinary Research Institute, v. v. i. Brno and the laboratory of the State Veterinary Institute Prague, Olomouc and Jihlava.

From a total of 1989 batches of food, meals, ice, bottled water and swabs taken for microbiological inspection in laboratories, non-compliant results were recorded for 172 batches.

The violation of microbiological food safety criteria was determined via the discovery of the pathogenic bacteria *Salmonella* spp. In 8 batches of fresh chicken, goose and duck meat and 3 batches of ready-to-cook meat dishes in the market network, as well as 1 batch of cold dishes from a manufacturer. Enteropathogenic *E. coli* (EPEC) was detected in 4 batches of steak tartare taken from the market network, and in one batch, shiga-toxin-producing *E. coli* (STEC) was found. In two batches of vacuum-packed smoked hake from the market network, parasites (*Anisakis* spp.) were detected. Pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* were detected in 4 batches of cold dishes taken from the manufacturer.

Salmonella spp., která byla zjištěna v 8 šaržích čerstvého kuřecího, husího či kachního masa a ve 3 šaržích masných polotovarů z tržní sítě a v 1 šarži výrobku studené kuchyně z výroby. Ve 4 šaržích tatarských bifteků odebraných v tržní síti byla prokázána enteropatogenní *E. coli* (EPEC) a v jedné *E. coli* produkující shiga-toxin (STEC). Ve dvou šaržích uzených vakuově balených hejků z tržní sítě byli prokázáni paraziti (*Anisakis* spp.). Patogenní bakterie *Listeria monocytogenes* byla zjištěna ve 4 šaržích výrobku studené kuchyně odebraných u výrobce.

V komoditě sušené houby byly ve 2 šaržích hub asijského původu (Jidášovo ucho) překročeny počty pro *Bacillus cereus*. V jedné šarži balené pitné vody odebrané u výrobce byly překročeny jakostní ukazatele (počty kolonií při 22 °C a 36 °C). Tyto organotrofní bakterie představují indikátory obecné kontaminace a jsou považovány za hygienicky méně významné, přesto signalizují např. nedodržení správné výrobní praxe nebo nevhodnou teplotu při skladování.

V rámci provozů společného stravování byly překročeny počty pro původce alimentárního onemocnění, konkrétně byly zjištěny koagulázopozitivní stafylokoky, a to v jedné šarži výrobku studené kuchyně a rovněž v jedné šarži cukrářského výrobku. Riziko vzniku onemocnění z potravin kontaminované stafylokoky roste s časem, nevhodnou skladovací teplotou a vhodnými vnitřními faktory vehikula (vysoký obsah bílkovin). Takové podmínky umožní pomnožení patogenní bakterie a produkci termostabilního toxinu.

Dále byly u 30 šarží pokrmů překročeny limity pro indikátorové mikroorganismy koliformní bakterie (zeleninové saláty (9 šarží), cukrářské výrobky (7 šarží), tatarský biftek (2), točené pivo (2), kebab kuřecí (2), bubble tea s mléčnou složkou (2), sushi a podobné výrobky (2), nudle vařené (1), omáčka – teplý pokrm (1), domácí nakládaný camembert (1), polévka pho (1)). U dvou šarží pokrmů (čerstvé závitky s krevetami a gyros) byly překročeny limity pro celkové počty mikroorganismů (CPM). Přítomnost těchto ukazatelů ve zvýšené koncentraci potvrzuje v indikovaných případech nedostatečnou úroveň provozní, popř. osobní hygieny.

Nejvíce nevyhovujících šarží pokrmů bylo již tradičně u nebalených zmrzlin, a to 76, z důvodu překročení kritérií hygieny výrobního procesu pro bakterie čeledi Enterobacteriaceae.

Z výrobníků ledu byly v provozovnách společného stravování odebírány vzorky ledu určeného do nápojů ke zjištění úrovně zabezpečení hygienického prostředí výroby, manipulace s ledem a jeho skladování. Z výsledků mikrobiologického vyšetření vyplývá, že nevyhovělo 21 šarží ledu. Ve 4 šaržích se jednalo o překročení limitů pro zdravotní

The colony limits for *Bacillus cereus* were exceeded in 2 batches of mushrooms of Asian origin (Wood Ear). Quality indicators (colony counts at 22 °C and 36 °C) were exceeded in one batch of infant-safe bottled water taken from the manufacturer. These organotrophic bacteria are indicators of general contamination and are regarded as relatively insignificant health hazards, despite the fact that they indicate issues such as a failure to follow correct manufacturing practices, or storage at unsuitable temperatures.

In catering establishments, the counts for foodborne disease pathogens were exceeded. Specifically, coagulase-positive staphylococci were found in one batch of cold dishes and one batch of confectionery products. The risk of illness from food contaminated with staphylococci increases with time, improper storage temperature, and the presence of suitable internal factors within the vehicle (high protein content). Such conditions allow the pathogenic bacteria to multiply and produce a thermostable toxin.

Additionally, in 30 batches of dishes, limits were exceeded for indicator microorganisms, namely coliform bacteria (vegetable salads (9 batches), confectionery products (7 batches), steak tartare (2), draught beer (2), chicken kebab (2), bubble tea with dairy content (2), sushi and similar products (2), boiled noodles (1), sauce – hot meal (1), homemade marinated camembert (1), pho soup (1)). In two batches of dishes (fresh rolls with shrimp, and gyros), the limits for Colony-Forming Units per millilitre (CFU) were exceeded. The presence of these indicators in elevated concentrations confirms, in the indicated cases, insufficient operational or personal hygiene.

The largest number of unsatisfactory batches of dishes was, as is traditional, found in unwrapped ice cream, totalling 76 batches, due to their failure to meet hygiene criteria for the production process by exhibiting excessive counts of bacteria of the Enterobacteriaceae family.

Samples of ice intended for use in beverages were taken from ice makers in public catering facilities in order to determine the hygiene safety level of the production environment, the handling of ice and its storage. The results of the microbiological examination show that 21 batches of ice did not meet requirements. In 4 cases, the limits for health indicators were exceeded, namely for *Escherichia coli* and intestinal enterococci, while in 17 cases, only the quality indicator limits were exceeded (coliform bacteria and colony counts increasing at 22 °C and 36 °C, and live organisms).

Limits for total microorganism counts (TMC) were exceeded in 15 swab samples taken from objects and equipment

ukazatele, a to *Escherichia coli* a intestinální enterokoky a v 17 šaržích pouze o překročení limitů pro jakostní ukazatele (koliformní bakterie, počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C a živé organismy).

V 15 vzorcích stěrů, které byly odebrány z předmětů a zařízení používaných v provozovnách společného stravování, byly překročeny limity pro celkové počty mikroorganismů (CPM). Pozitivní zjištění CPM svědčí o neúčinném čištění a dezinfekci.

2.1.4

Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2024 bylo v rámci kontroly vybraných cizorodých látek v níže uvedeném rozsahu analýz zkontrolováno celkem 2 676 vzorků potravin, z nichž 91 (3,4 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných šarží byl vyšetřen na přítomnost reziduí pesticidů.

Za účelem stanovení reziduí pesticidů bylo odebráno 1 269 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 56 šarží. Jednalo se zejména o šarže chilli papriček, koriandru, bazalky, ředkviček, okurek, papriky, květáku, fazolí, máku, mražených malin, longanu, kiwi, ovocných přesnídávek nebo čaje.

Ve skupině vzorků, které byly odebrány na stanovení obsahu mykotoxinů, byly z celkového počtu 404 kontrolovaných šarží čtyři vyhodnoceny jako nevyhovující. Jednalo se o kukuřici k přípravě popcornu, sušené figy, kajenský pepř a rozinky.

Pro stanovení množství chemických prvků bylo odebráno celkem 280 šarží. Na obsah kontaminantů (kadmium, olovo, rtuť, cín, arsen) bylo analyzováno 156 šarží a na obsah ostatních prvků (např. jód, hořčík, fosfor aj.) bylo analyzováno 150 šarží. Tři šarže byly vyhodnoceny jako nevyhovující. Paprikový snack nevyhověl v obsahu kadmia. Dva doplňky stravy obsahovaly kovový hořčík, jehož použití není v potravinách povoleno.

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 55 šarží potravin. Nebylo zjištěno překročení maximálního limitu pro PAH. Obsah dusičnanů byl kontrolován celkem u 83 šarží potravin, všechny šarže vyhověly maximálnímu limitu.

Obsah dioxinů a polychlorovaných bifenylů byl zjišťován celkem u 12 šarží potravin. U dvou vzorků sladu byla překročena prahová intervenční hodnota.

used in catering establishments. Positive CFU findings indicate ineffective cleaning and disinfection.

2.1.4

Summary of inspection results for selected groups of foreign substances

In 2024, inspections for selected foreign substances were carried out in the scope detailed below for a total of 2 676 foodstuff samples, out of which 91 (3.4 %) were found to be non-compliant. The highest number of tested samples focused on the presence of pesticide residues.

1 269 food batches were tested with the objective of determining the level of pesticide residues present. Above-limit amounts of pesticide residue were found in 56 batches. This primarily concerned batches of chili peppers, coriander, basil, radishes, cucumbers, peppers, cauliflower, beans, poppy seed, frozen raspberries, longans, kiwi fruit, fruit purees and teas.

In the group of samples taken for the determination of mycotoxin content, four batches were evaluated as unsatisfactory out of the total number of 404 inspected samples. These batches were of corn for popcorn preparation, dried figs, cayenne pepper, and raisins.

A total of 280 batches were taken to determine their content of certain chemical elements. 156 batches were analysed to determine their content of contaminants (cadmium, lead, mercury, tin, arsenic) and 150 batches were analysed for their content of other elements (e.g. iodine, magnesium, phosphorus). Three of the checked batches were found to be unsatisfactory. A paprika snack was unsatisfactory due to cadmium content. Two food supplements contained metallic magnesium, the use of which is not permitted in foodstuffs.

Content of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) was tested for a total of 55 food samples. The maximum limit for PAH was not exceeded. Nitrate content was checked for a total of 83 batches of foodstuffs. All batches complied with the maximum limit.

Content of dioxins and polychlorinated biphenyls was determined for a total of 12 food batches. The threshold intervention value was exceeded in two samples of malt.

Content of pyrrolizidine alkaloids was determined for 52 food batches, of which 2 were non-compliant – cumins

TABULKA 2

Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků (šarží)	Kontrola na místě	Rozbory		
		Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených vzorků (šarží)	Nevhodné k lidské spotřebě / škodlivé pro zdraví z důvodu zjištění mikroorganismu	Nevyhovující požadavkům na jakost/ hygienu výrobního procesu
Doplňky stravy, zvláštní výživa	31	0	30	0	0
Ryby, vodní živočichové	33	0	26	2 <i>Anisakis</i> spp.	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	478	44 plísň okem viditelné, změny způsobené mikrobiální činností (oslizlost apod.)	174	1 STEC 4 EPEC 11 <i>Salmonella</i> spp.	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	290	0	250	4 <i>Listeria monocytogenes</i> 1 <i>Salmonella</i> spp.	0
Hotová jídla balená	8	0	2	0	0
Čokoláda, cukrovinky	19	1 plísň okem viditelné	10	0	0
Koření	2	0	2	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, hořčice	2	0	0	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	47	1 viditelné plísň ve víčku	34	0	1 počty kolonií při 22 °C a 36 °C
Luštěniny, olejnatá semena	20	1 plísň okem viditelné	15	0	0
Mléčné výrobky	165	62 plísň okem viditelné	29	0	0
Zpracované ovoce	35	1 plísň okem viditelné	16	0	0
Zpracovaná zelenina, sušené houby	54	2 plísň okem viditelné	32	2 <i>Bacillus cereus</i>	0
Naklíčená semena a klíčky	12	0	12	0	0
Čerstvá zelenina	24	7 plíseň viditelná okem	9	0	0

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků (šarží)	Kontrola na místě	Rozbory		
		Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených vzorků (šarží)	Nevhodné k lidské spotřebě / škodlivé pro zdraví z důvodu zjištění mikroorganismu	Nevyhovující požadavkům na jakost/ hygienu výrobního procesu
Čerstvé ovoce	36	6 hniloba, plíseň viditelná okem	2	0	0
Skořápkové plody	40	2 plíseň viditelná okem	1	0	0
Výrobky z brambor	3	0	0	0	0
Mlýnské obilné výrobky	30	0	0	0	0
Těstoviny	16	3 plíseň viditelná okem	0	0	0
Pekařské výrobky	96	8 plíseň viditelná okem	1	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	263	0	246	0	0
Led určený do nápojů (nebalený a balený)	57	0	56	1 E. coli, 3 intestinální enterokoky	17 koliformní bakterie, počty kolonií při 22 °C a 36 °C
Zmrzliny, mražené krémy	145	0	145	0	76 Enterobacteriaceae
Vejce, vaječné výrobky	7	0	5	0	0
Pivo - točené	18	0	18	0	2 koliformní bakterie
Pokrmý - gastro	455	0	400	2 koagulázopozitivní stafylokoky	28 koliformní bakterie, 2 CPM
Hygiena PPP - stěry z míst, zařízení a předmětů	474	0	474	0	15 CPM
CELKEM	2 860	138	1989	31	141

TABLE 2

Results of inspections concerning microbiological requirements

Commodity	Total inspected samples (batches)	On-site inspection	Analyses		
		Unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total No. of samples (batches) analysed	Unfit for human consumption / harmful to health due to discovery of microorganisms	Not meeting the requirements for quality / production process hygiene
Food supplements, special nutrition	31	0	30	0	0
Fish, aquatic animals	33	0	26	2 <i>Anisakis</i> spp.	0
Packed meats, semi-finished prepared meat products, meat products	478	44 mould visible to the naked eye, changes caused by microbial activity (sliminess, etc.)	174	1 <i>STEC</i> 4 <i>EPEC</i> 11 <i>Salmonella</i> spp.	0
Delicatessen products and other cold dishes	290	0	250	4 <i>Listeria monocytogenes</i> 1 <i>Salmonella</i> spp.	0
Ready-to-eat packaged meals	8	0	2	0	0
Chocolate, confectionery	19	1 mould visible to the naked eye	10	0	0
Spices	2	0	2	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, mustard	2	0	0	0	0
Bottled water - water intended for consumption by infants, spring water, natural mineral water and bottled drinking water	47	1 mould visible on the lid	34	0	1 colony counts at 22 °C and 36 °C
Legumes, oil seeds	20	1 mould visible to the naked eye	15	0	0
Dairy products	165	62 mould visible to the naked eye	29	0	0
Processed fruit	35	1 mould visible to the naked eye	16	0	0
Processed vegetables, dried mushrooms	54	2 mould visible to the naked eye	32	2 <i>Bacillus cereus</i>	0
Sprouted seeds and sprouts	12	0	12	0	0
Fresh vegetables	24	7 mould visible to the naked eye	9	0	0

Commodity	Total inspected samples (batches)	On-site inspection	Analyses		
		Unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total No. of samples (batches) analysed	Unfit for human consumption / harmful to health due to discovery of microorganisms	Not meeting the requirements for quality / production process hygiene
Fresh fruit	36	6 putrefaction, mould visible to the naked eye	2	0	0
Nuts	40	2 mould visible to the naked eye	1	0	0
Potato products	3	0	0	0	0
Milled cereal grain products	30	0	0	0	0
Pasta	16	3 mould visible to the naked eye	0	0	0
Bakery products	96	8 mould visible to the naked eye	1	0	0
Confectionery products and dough	263	0	246	0	0
Ice for drinks (unpackaged and packaged)	57	0	56	1 <i>E. coli</i> , 3 intestinal enterococci	17 coliform bacteria, colony counts at 22 °C and 36 °C
Ice cream, frozen creams	145	0	145	0	76 Enterobacteriaceae
Eggs, egg products	7	0	5	0	0
Beer - draught	18	0	18	0	2 Coliform bacteria
Meals - gastro	455	0	400	2 Coagulase-positive staphylococci	28 coliform bacteria, 2 CFU
FBO hygiene - swabs taken from locations, equipment and objects	474	0	474	0	15 CFU
TOTAL	2 860	138	1 989	31	141

Obsah pyrrolizidinových alkaloidů byl zjišťován ve 52 šaržích potravin, z toho byly 2 nevyhovující – římský kmín a oregano. Námelové alkaloidy byly analyzovány ve 41 šaržích potravin, všechny šarže vyhověly. Obsah kanabinoidů byl analyzován u 28 šarží. Nevyhovujících bylo 17 šarží potravin, jednalo se zejména o želé. Obsah opiových alkaloidů byl prověřován v 53 šaržích. Nevyhovující byla jedna šarže máku.

Dále byly zjišťovány obsahy 3-MCPD, esterů 3-MCPD a esterů glycidolu (celkem ve 26 šaržích), biogenních aminů (histamin, v 19 šaržích), kyseliny erukové (v 5 šaržích), tropanových alkaloidů (ve 48 šaržích), kyseliny kyanovodíkové (v 13 šaržích) a chloristanu (ve 27 šaržích) s tím, že všechny šarže byly v těchto ukazatelích vyhodnoceny jako vyhovující.

Z kontaminantů, které nemají stanoveny maximální limity a u nichž je např. stanovena pouze porovnávací hodnota, orientační hodnota apod., byly prováděny analýzy obsahu akrylamidu (106 šarží), perfluoralkylovaných sloučenin (PFAS, celkem 10 šarží), glykoalkaloidů (14 šarží), furanu (30 šarží), ethylkarbamátu (40 šarží), BTX (zahrnuje benzen, toluen, xylén, styren, ethylbenzen, celkem 19 šarží) a denaturačních činidel (42 šarží). V případě akrylamidu došlo u 5 šarží (3 šarže hranolek, 2 šarže brambůrků) k překročení stanovené porovnávací hodnoty, v případě stanovení obsahu glykoalkaloidů došlo k překročení orientační hodnoty u jedné šarže konzumních brambor.

2.1.5

Přehled kontroly vybraných skupin potravinářských přídatných látek

V roce 2024 bylo zkontrolováno celkem 736 šarží potravin na obsah konzervačních látek, barviv a sladidel, z nichž 30 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. V celkových počtech jsou zahrnuty jak běžně prováděné kontroly, tak i ústředně řízená akce Kontrola (monitoring) přídatných látek, o které je detailněji zmíněno v kapitole 2. 1. 7.

Z uvedeného celkového počtu tvořila největší podíl kontrola konzervačních látek, jejichž obsah byl hodnocen celkem u 415 šarží potravin, přičemž jako nevyhovující bylo hodnoceno 9 z nich.

Ve 2 šaržích nealkoholického nápoje byl zjištěn nedeklarovaný obsah kyseliny sorbové (E 200), ve 2 šaržích vína byl zjištěn překročený limit kyseliny sorbové a u 5 šarží vína bylo zjištěno překročení povoleného množství oxidu siřičitého (E 220).

and oregano. Ergot alkaloids were analysed for 41 food batches, all of which complied. Cannabinoid content was analysed for 28 batches. 17 food batches were non-compliant, primarily jelly. Opium alkaloid content was tested for 53 batches. One batch of poppy seed was non-compliant.

Furthermore, content of the following was examined: 3-MCPD, 3-MCPD esters and glycidol esters (in a total of 26 batches), biogenic amines (histamine, in 19 batches), erucic acid (in 5 batches), tropane alkaloids (in 48 batches), hydrocyanic acid (in 13 batches) and perchlorate (in 27 batches). All batches were found compliant with regard to all of these indicators.

Analyses were carried out regarding the content of the following contaminants that do not have maximum set limits and for which, for example, only a comparative value or indicative value, etc. is determined: acrylamide (106 batches), perfluoroalkyl compounds (PFAS, a total of 10 batches), glycoalkaloids (14 batches), furan (30 batches), ethyl carbamate (40 batches), BTX (includes benzene, toluene, xylene, styrene, ethylbenzene - a total of 19 batches) and denaturing agents (42 batches). In the case of acrylamide, the specified comparative value was exceeded in 5 batches (3 batches of French fries, 2 batches of potato crisps). While determining content of glycoalkaloids, the indicative value was exceeded in one batch of table potatoes.

2.1.5

Summary of inspection results for selected groups of food additives

In 2024, a total of 736 batches of foodstuffs were checked for content of preservatives, colourings and sweeteners, and 30 of these were evaluated as unsatisfactory. The total numbers include both routine inspections and centrally managed campaigns under the Additive Control (monitoring) programme, which is discussed in more detail in Section 2. 1. 7.

The largest share of the total number of checks was for the monitoring of preservatives, whose content was assessed for 415 batches of food. 9 batches were found to be non-compliant.

Undeclared sorbic acid (E 200) was found in 2 batches of non-alcoholic beverages. The limit for sorbic acid was exceeded in 2 batches of wine, and in 5 batches of wine, the allowed amount of sulphur dioxide (E 220) was exceeded.

TABULKA 3 | TABLE 3

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

Cizorodé látky Foreign substances	Celkový počet kontrolovaných šarží Total number of inspected batches		Počet nevyhovujících šarží Number of non-compliant batches
Pesticidy Pesticides	1269		56
Kontaminanty Contaminants			
Mykotoxiny Mycotoxins	404		4
Chemické prvky Chemical elements	280	kadmium, olovo, rtuť, cín, arsen cadmium, lead, mercury, tin, arsenic	156*
		ostatní	150*
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	55		0
Dusičnany Nitrates	83		0
Dioxiny a polychlorované bifenyls Dioxins and polychlorinated biphenyls	12		2**
Biogenní aminy Biogenic amines	19		0
3-MCPD, estery 3-MCPD, estery glycidolu 3-MCPD, 3-MCPD esters, glycidol esters	26		0
Kyselina eruková Erucic acid	5		0
Námelové alkaloidy Ergot alkaloids	41		0
Tropanové alkaloidy Tropane alkaloids	48		0
Opiové alkaloidy Opium alkaloids	53		1
Pyrrolizidinové alkaloidy Pyrrolizidine alkaloids	52		2
Kanabinoidy Cannabinoids	28		17
Kyselina kyanovodíková Hydrocyanic acid	13		0
Chloristan Perchlorate	27		0
Akrylamid Acrylamide	106		5***
PFAS (perfluoralkylované sloučeniny) PFAS (perfluoroalkyl compounds)	10		0****
Glykoalkaloidy Glycoalkaloids	14		1*****
Furan Furan	30		0****
Ethylkarbamát Ethyl carbamate	40		0****
BTX BTX	19		0****
Denaturační činidla Denaturing agents	42		0****

- * U některých vzorků byly stanoveny těžké kovy i ostatní prvky, součet je tedy vyšší než celkový počet šarží kontrolovaných na chemické prvky. | Both heavy metals and other elements were determined for some samples, and thus the sum is higher than the total number of batches checked for chemical elements.
- ** Překročena intervenční prahová hodnota uvedená v doporučení Komise 2013/711/EU. | The intervention threshold value stated in Commission Recommendation 2013/711/EU was exceeded.
- *** Překročena porovnávací hodnota uvedená v nařízení Komise (EU) 2017/2158; není stanoven maximální limit. | The comparative value specified in Commission Regulation (EU) 2017/2158 was exceeded; no maximum limit is set.
- **** Pro odebrané komodity není stanoven maximální limit (je stanoven pouze orientační limit (PFAS), nebo není stanoven limit). | No maximum limit is set for the sampled commodities (only an indicative limit (PFAS) is set, or no limit is specified).
- ***** Překročena orientační hodnota stanovená v doporučení Komise (EU) 2022/561. | The comparative value specified in Commission Recommendation (EU) 2022/561 was exceeded.

Obsah barviv byl analyzován ve 250 šaržích potravin. Nevhovující zjištění bylo učiněno u 21 z těchto šarží.

Barvivo, které je schválenou potravinářskou přídatnou látkou, avšak není dle nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění, povoleno používat v dané potravíně, bylo laboratorně prokázáno celkem u 8 šarží potravin. Jednalo se o přítomnost barviva tartrazin (E 102) v 1 šarži nakládaných okurek. V 1 šarži tortilla chipsů byla zjištěna přítomnost barviva žluť SY (E 110). Jedna šarže sušenek obsahovala barvivo erythrosin (E 127). Erythrosin (E 127) byl prokázán také v 1 šarži doplňku stravy. Jedna šarže thajského zeleného čaje obsahovala pro tuto potravinu nepovolená barviva žluť SY (E 110), tartrazin (E 102) a brilantní modř (E 133). Jedna šarže vína Kesane zelené obsahovala nepovolené barvivo brilantní modř (E 133). Stejně barvivo bylo zjištěno také v 1 šarži vína Kesane modré. V 1 šarži vína Cuvée K frizzante byl prokázán obsah barviv tartrazin (E 102) a brilantní modř (E 133).

Nadlimitní množství barviva bylo zjištěno v 1 šarži tortilla chipsů, ve kterých byla zjištěna červeň allura (E 129) překračující povolené množství pro tuto potravinu.

Obsah barviva, které nebylo deklarováno na obale výrobku, byl zjištěn celkem u 12 šarží potravin. Jednalo se o 1 šarži nečokoládové cukrovinky (karamela), která obsahovala nedeklarované barvivo azorubin (E 122). Jedna šarže nealkoholického nápoje s kousky kokosového želé obsahovala nedeklarovaná barviva tartrazin (E 102) a žluť SY (E 110). Čtyři šarže nealkoholického ochuceného nápoje obsahovaly kombinaci nedeklarovaných barviv brilantní modř (E 133) a allura červeň (E 129), brilantní modř (E 133) a žluť SY (E 110) a allura červeň (E 129). Jedna šarže bubble tea obsahovala nedeklarované barvivo brilantní modř (E 133). V 1 šarži nealko piva bylo zjištěno nedeklarované barvivo tartrazin (E 102). Ve 2 šaržích želé cukrovinek byla zjištěna přítomnost nedeklarovaných barviv tartrazin (E 102), brilantní modř (E 133), žluť SY (E 110) nebo allura červeň (E 129). V 1 šarži trvanlivého pečiva bylo zjištěno nedeklarované barvivo brilantní modř (E 133). Nedeklarované barvivo brilantní modř (E 133) bylo zjištěno také v 1 šarži tortilla chipsů.

Content of colourings was analysed for 250 foodstuff batches. 21 of them were found to be non-compliant.

A colourant that is an approved food additive but is not allowed in a given foodstuff according to Regulation (EC) No. 1333/2008 on food additives, as amended, was found in 8 batches of food via laboratory testing. The presence of the colourant tartrazine (E 102) was determined in 1 batch of pickled cucumbers. The colourant Sunset Yellow SY (E 110) was found to be present in 1 batch of tortilla chips. One batch of biscuits contained the colourant erythrosine (E 127). Erythrosine (E 127) was also found in 1 batch of dietary supplement. One batch of Thai green tea contained the unauthorised colourants Sunset Yellow SY (E 110), tartrazine (E 102), and Brilliant Blue (E 133). One batch of Kesane Green wine contained the unauthorised colourant Brilliant Blue (E 133). The same colourant was also found in 1 batch of Kesane Blue wine. In 1 batch of Cuvée K frizzante wine, the colourants tartrazine (E 102) and Brilliant Blue (E 133) were found.

An excessive amount of colourant was found in 1 batch of tortilla chips, in which the colourant Allura Red (E 129) exceeded the permitted amount for this food.

Content of colourants not declared on the product packaging was found in a total of 12 batches of foodstuffs. This included 1 batch of non-chocolate candy (caramel), which contained the undeclared colourant azorubine (E 122). One batch of non-alcoholic beverage with coconut jelly pieces contained the undeclared colourants tartrazine (E 102) and Sunset Yellow SY (E 110). Four batches of non-alcoholic flavoured beverages contained a combination of undeclared colourants Brilliant Blue (E 133) and Allura Red (E 129), Brilliant Blue (E 133) and Sunset Yellow SY (E 110), and Allura Red (E 129). One batch of bubble tea contained the unauthorised colourant Brilliant Blue (E 133). In 1 batch of non-alcoholic beer, the undeclared colourant tartrazine (E 102) was found. In 2 batches of jelly candies, the presence of the undeclared colourants tartrazine (E 102), Brilliant Blue (E 133), Sunset Yellow SY (E 110) and Allura Red (E 129) was found. In 1 batch of shelf-stable baked goods, the undeclared colourant Brilliant Blue (E 133) was found.

TABULKA 4 | TABLE 4

Přehled vybraných skupin aditivních látek Summary of selected groups of additives

Potravinářské přídatné látky Food additives	Celkový počet kontrolovaných šarží Total number of inspected batches	Počet nevhovujících šarží Number of non-compliant batches
Konzervanty Preservatives	415	9
Barviva Colourings	250	21
Sladidla Sweeteners	71	0

Obsah sladidel byl hodnocen v 71 šaržích potravin, všechny s vyhovujícím výsledkem.

2.1.6

Kontrola označování a jakosti potravin

V rámci kontroly označování bylo v roce 2024 zkontrolováno celkem 3 622 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 986 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 271 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 990 nevyhovujících šarží.

2.1.7

Kontroly tematické a mimořádné

Kontroly projektu „Ovoce a zelenina do škol“

Dle smlouvy o součinnosti mezi SZPI a SZIF jsou prováděny kontroly školního projektu, kdy schválení dodavatelé dodávají čerstvé a zpracované ovoce a zeleninu do základních škol. V průběhu roku 2024 byl kontrolami prověřován stav dodávek čerstvého a zpracovaného ovoce a zeleniny do základních škol. Celkem bylo provedeno 27 kontrol a zkontrolováno 48 šarží čerstvého ovoce a zeleniny a ovocných nápojů a protlaků. Nebyly zjištěny žádné nevyhovující šarže.

Mimořádná kontrola sledovatelnosti česneku

SZPI se při mimořádné kontrole zaměřila na označování a sledovatelnost česneku. Byly provedeny podrobné bilanční dokladové kontroly se zaměřením na produkci, nákupy a prodeje česneku u producentů, distributorů i v maloobchodě. Inspektoři provedli 57 kontrol u 37 kontrolovaných osob, na místě hodnoceno 5 šarží česneku s vyhovujícím výsledkem. U 3 kontrol bylo zjištěno nevyhovění v maloobchodních prodejnách týkající se předmětu kontroly – nedodržení požadavků na označování zemí původu, nedoložení a také padělání dokladu o původu česneku. Ve výrobě a distribuci nebylo zjištěno porušení sledovatelnosti.

Mimořádná kontrola obsahu vybraných reziduí pesticidů v ovocných a ovocno-zeleninových příkrmech

Důvodem uskutečnění této mimořádné kontrolní akce bylo hlášení RASFF, které obdržela SZPI ze Slovenska, jehož předmětem byl vysoký obsah reziduí pesticidů v ovocných příkrmech.

The undeclared colouring Brilliant Blue (E 133) was also found in 1 batch of tortilla chips.

Content of sweeteners was assessed for 71 batches of food, all with satisfactory results.

2.1.6

Inspection of foodstuff labelling and quality

In 2024, a total of 3 622 foodstuff batches were tested as part of the labelling inspection programme, and of that amount, a total of 1 986 batches were deemed non-compliant. A total of 271 non-compliant batches were found during the checking of analytical requirements (physical and chemical quality requirements), and a total of 990 non-compliant batches were found during inspections focused on sensory quality requirements.

2.1.7

Thematic and ad hoc inspections

“Fruit and Vegetables for Schools” project inspections

According to the agreement on cooperation between CAFIA and the SAIF, inspections are performed in relation to this school project within which approved suppliers supply fresh and processed fruit and vegetables to primary schools. During the year of 2024, inspections were performed to evaluate deliveries of fresh and processed fruit and vegetables to primary schools. A total of 27 inspections were performed, involving a total of 48 batches of fresh fruit and vegetables, as well as fruit drinks and purees. No unsatisfactory batches were found.

Ad hoc inspection of the traceability of garlic

CAFIA focused on the labelling and traceability of garlic during an ad hoc inspection campaign. Detailed balancing documentation audits were conducted, focusing on the production, purchase and sale of garlic at producers, distributors and in retail. Inspectors carried out 57 inspections at 37 controlled entities, and 5 batches of garlic were evaluated on-site with satisfactory results. During 3 inspections, non-compliance was found in retail stores regarding the area of interest of the inspection campaign - failure to comply with the requirements for the labelling of countries of origin, as well as the non-substantiation and falsification of garlic origin documents. No traceability violations were found to have been committed by producers and distributors.

Účelem této mimořádné kontrolní akce bylo prověření obsahu vybraných reziduí pesticidů (chlorečnany, fosetyl, kyselina fosforitá, fosetyl-Al (suma fosetylu, kyseliny fosforité a jejich solí, vyjádřená jako fosetyl) v ovocných a ovocno-zeleninových příkrmech dle požadavku vyhlášky č. 54/2004 Sb., v platném znění.

V rámci této mimořádné kontrolní akce bylo odebráno celkem 16 šarží ovocných, ovocno-zeleninových příkrmů, přičemž 2 šarže nevyhověly požadavkům na obsah vybraných reziduí pesticidů a byl tak překročen limit 0,01 mg/kg stanovený v § 8 odst. 3 písm. c) vyhlášky č. 54/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

Výsledky této mimořádné kontrolní akce ukázaly, že ovocné, ovocno-zeleninové příkrmy převážně splňují požadavky na obsah reziduí pesticidů dle vyhlášky č. 54/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Kontrola charakteristických vlastností olivových olejů

Dle nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 a prováděcího nařízení Komise (EU) 2022/2105 musí každý členský stát zajistit ověřování údajů deklarovaných na etiketě olivových olejů, počet vzorků je závislý na množství olivového oleje uváděného na trh – v ČR, která není produkční zemí, je počet zkontrolovaných šarží závislý na spotřebě olivového oleje. Výsledky těchto ověřování jsou zasílány do Evropské komise. V roce 2024 bylo zkontrolováno 18 šarží extra panenských olivových olejů, což je více, než je povinný počet dle množství olivového oleje uvedeného na trh.

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda extra panenské olivové oleje splňují fyzikální a chemické parametry stanovené právními předpisy.

V průběhu kontrolní akce bylo prověřeno 18 šarží extra panenských olivových olejů – 4 oleje byly z Řecka, 5 ze Španělska, 3 z Itálie, 1 z Tunisu, 3 z EU a u 2 olejů šlo o směs olivových olejů s původem z EU a mimo EU.

U všech kontrolovaných šarží byly provedeny analýzy dle nařízení Komise (EU) 2022/2104 a 2105, které mají mj. prokázat případné falšování olivových olejů jinými druhy olejů – tyto analýzy byly provedeny v laboratoři SZPI v Praze. Všechny hodnocené šarže byly vyhovující.

V laboratoři SZPI byly u všech odebraných šarží provedeny i analýzy související s kategorizací olivového oleje – jedna z hodnocených šarží byla vyhodnocena jako nevyhovující.

U všech kontrolovaných šarží bylo dále provedeno v souladu s nařízením Komise (EU) 2022/2105 senzorické hodnocení, které slouží k potvrzení deklarované kategorie olivového oleje (v tomto případě byly všechny oleje

Ad hoc inspection of selected pesticide residue levels in fruit and fruit-vegetable baby food

This ad hoc inspection campaign was carried out due to a RASFF notification received by CAFIA from Slovakia concerning high pesticide residue levels in fruit baby food.

The purpose of this ad hoc inspection campaign was to check the content of selected pesticide residues (chlorates, fosetyl, phosphorous acid, fosetyl-Al (sum of fosetyl, phosphorous acid, and its salts, expressed as fosetyl)) in fruit and fruit-vegetable baby food, according to the requirements of Regulation No. 54/2004 Coll., as amended.

During this ad hoc inspection campaign, a total of 16 batches of fruit and fruit-vegetable baby food were sampled, of which 2 batches did not meet the requirements for the content of selected pesticide residues, exceeding the limit of 0.01 mg/kg set by § 8, paragraph 3, letter c) of Regulation No. 54/2004 Coll., as amended.

The results of this ad hoc inspection campaign showed that fruit and fruit-vegetable baby food mostly complies with pesticide residue content requirements according to Regulation No. 54/2004 Coll., as amended.

Inspection of the characteristic features of olive oils

Pursuant to Commission Delegated Regulation (EU) 2022/2104 and Commission Implementing Regulation (EU) 2022/2105, each member state must ensure the verification of data declared on the labels of olive oils. The number of test samples required depends on the quantity of olive oil placed on the market – in the Czech Republic, which is not an olive oil producing country, the number of test samples required depends on olive oil consumption. The results of the evaluations are sent to the European Commission. In 2024, 18 samples of extra virgin olive oil were assessed, which is more than the mandatory number according to the quantity of olive oil placed on the market.

The aim of the centrally controlled inspection was to verify whether extra virgin oils achieve the physical and chemical parameters set by the relevant legal regulations.

In the course of the inspection campaign, 18 batches of extra virgin olive oils were tested – 4 oils from Greece, 5 from Spain, 3 from Italy, 1 from Tunisia and 3 from the EU, while 2 were a mixture of oils originating both from the EU and outside the EU.

Analyses pursuant to Commission Regulations (EU) 2022/2104 and 2105 were conducted on all the inspected batches to determine if the olive oils had potentially been adulterated by other types of oil – these analyses were conducted at the CAFIA laboratory in Prague. All the evaluated batches were satisfactory.

deklarovány jako extra panenské). Senzorické hodnocení musí být provedeno schváleným senzorickým panelem – SZPI za tímto účelem využívá schválený senzorický panel ve Slovinsku. Z 18 hodnocených šarží bylo 6 vyhodnoceno jako nevyhovující (3 ze Španělska, 2 z Řecka a 1 z EU).

Dle čl. 11 odst. 2 nařízení Komise (EU) 2022/2105 má v takovém případě zainteresovaná strana právo požádat o oponentní hodnocení ve dvou jiných schválených zkušebních komisích, z nichž alespoň jedna musí být v zemi, kde byl olej vyprodukován.

O provedení oponentních hodnocení si požádalo 5 kontrolovaných osob, u nichž byly odebrány vzorky s nevyhovujícím výsledkem ze senzorického hodnocení provedeného ve Slovinsku (1 kontrolovaná osoba si o provedení oponentních hodnocení nepožádala a výsledek tedy zůstal nevyhovující). Oponentní senzorické hodnocení bylo provedeno senzorickými zkušebními komisemi v Řecku, Itálii a ve Španělsku. U 5 šarží oponentní hodnocení potvrdila nevyhovující hodnocení laboratoře ve Slovinsku.

Po provedení analýz i senzorických oponentních hodnocení lze tedy konstatovat, že celkem 7 šarží bylo nevyhovujících, oleje neodpovídaly deklarované kategorii extra panenský olivový olej.

U olivových olejů bylo hodnoceno i značení – to bylo jako nevyhovující vyhodnoceno u 2 šarží:

- 1 šarže byla nevyhovující i v deklarované kategorii olivového oleje
- 1 šarže byla nevyhovující pouze ve značení

V roce 2024 bylo celkem jako nevyhovující vyhodnoceno 8 šarží – z pohledu kategorizace olivových olejů to bylo 7 šarží, což odpovídá 38,9 % kontrolovaných šarží (v roce 2023 to bylo 46,6 %). Došlo tedy k mírnému snížení nevyhovujících záchyťů.

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

V rámci kontrolní akce bylo prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány „přepálené“ fritovací oleje a tuky, které vykazují jeden nebo více ukazatelů tepelného rozkladu olejů a tuků podle přílohy č. 1 vyhlášky č. 121/2023 Sb. a nelze je tedy použít při výrobě pokrmů a jejich uvádění na trh.

Posouzení, zda používaný fritovací olej/tuk vykazuje známky nežádoucího tepelného rozkladu, bylo provede-

In the CAFIA laboratory, analyses related to the categorisation of olive oil were also carried out for all the sampled batches – one of the evaluated batches was found to be non-compliant.

In addition, a sensory analysis of all the batches was carried out according to Commission Regulation (EU) 2022/2105. This analysis is used to confirm the declared olive oil category (in this case, all the oils were declared extra virgin). Sensory analyses must be conducted by an approved sensory panel. CAFIA uses the services of an approved sensory panel in Slovenia for this purpose. Out of the 18 evaluated samples, 6 were evaluated as non-compliant (3 from Spain, 2 from Greece and 1 from the EU).

Pursuant to Art. 11, par. 2 of Commission Regulation (EU) 2022/2105, in such cases the party concerned has the right to request a counter-assessment from two other approved testing panels, of which at least one must be in the country of origin of the oil.

5 of the inspected entities requested the execution of counter-assessments after samples of their product obtained an unsatisfactory result from the sensory evaluation carried out in Slovenia (1 of the inspected entities did not request counter-assessments and the result for their product therefore remained unsatisfactory). The counter-assessments were conducted by sensory testing panels in Greece, Italy and Spain. For 5 batches, the counter-assessments confirmed that the laboratory in Slovenia was correct in evaluating them as unsatisfactory.

Now the analyses and the counter-assessments have been conducted, it can be stated that a total of 7 batches were found to be non-compliant, i.e. the oils involved did not meet the standard of their declared category of extra virgin olive oil.

The labelling of olive oils was also evaluated – it was found unsatisfactory in the case of 2 batches:

- 1 of the non-compliant batches was also non-compliant with regard to the declared category of olive oil
- 1 batch was non-compliant only in terms of its labelling

In 2024, a total of 8 batches were evaluated as non-compliant – from the aspect of olive oil categorisation, it was 7 batches, which corresponds to 38.9 % of the inspected batches (in 2023 it was approx. 46.6 %). There was thus a slight decrease in non-compliant findings.

Inspection of frying oils in public catering facilities with a simultaneous focus on the application of the

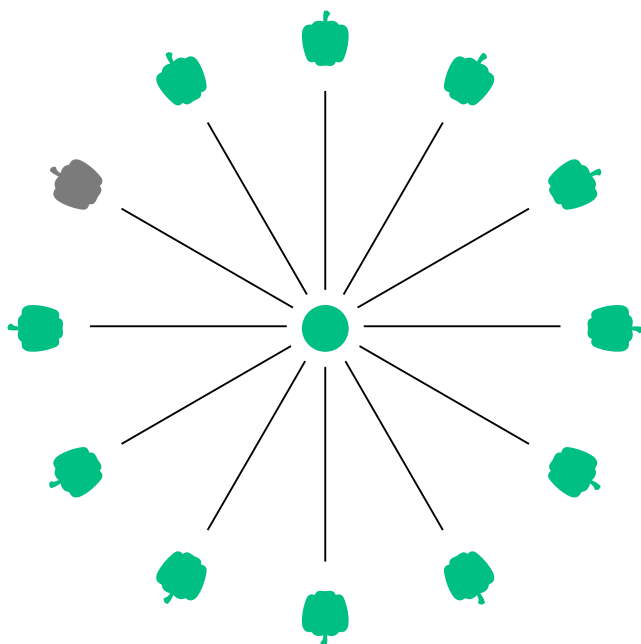
no na základě senzorického posouzení fritovacích olejů a v rámci kontrol bylo provedeno rovněž měření obsahu polárních částic (TPM) prostřednictvím přístroje Testo 270. Vybrané vzorky fritovacích olejů byly odebrány k laboratornímu stanovení obsahu polymerních triacylglycerolů (PTG).

Kontrola fritovacích olejů byla provedena ve 206 provozovnách společného stravování, zejména v restauracích a provozovnách rychlého občerstvení. Při kontrolní akci bylo hodnoceno celkem 228 vzorků fritovacích tuků a olejů, 22 vzorků bylo posouzeno na základě senzorického hodnocení a stanovení obsahu polárních látek (TPM) a polymerních triacylglycerolů (PTG) jako nevyhovující. Nevyhovující vzorky fritovacích olejů tak představovaly 9,6 % ze 228 vzorků fritovacích olejů, které byly celkově při kontrolní akci posuzovány.

U 2 hodnocených vzorků podpůrná stanovení TPM a PTG ukazovala na velmi vysoký stupeň tepelného rozkladu olejů. Z celkového počtu 206 prověřovaných provozoven společného stravování bylo použito „přepáleného“ oleje zjištěno na celkem 16 různých provozovnách, což představuje 7,8 % z nich.

V rámci ústředně řízené kontroly bylo kromě fritovacích olejů a tuků odebráno i 24 vzorků fritovaných hranolků z brambor do laboratoře ke stanovení obsahu akrylamidu. Celkem 5 vzorků překročilo porovnávací hodnotu pro přítomnost akrylamidu v potravinách.

V rámci kontrolní akce bylo uloženo 8 opatření souvisejících s nedodržením hygienických požadavků na zařízení (fritézy) stanovených v příloze II, kapitoly V nařízení (ES) č. 852/2004.



mitigating measures aimed at reducing acrylamide content set out in Annex II, Part A of Regulation (EU) 2017/2158 for the preparation of deep-fried potato products

The inspection campaign focused on whether “burnt” frying oils and fats, which exhibit one or more indicators of thermal decomposition of oils and fats according to Annex No. 1 of Regulation No. 121/2023 Coll., are being used for food preparation. Such oils and fats cannot be used in the production of meals and their placement on the market.

The assessment of whether used frying oils/fats exhibit signs of undesirable thermal decomposition was carried out based on the sensory evaluation of the frying oils/fats, and as part of the inspections, measurements of the total polar material content (TPM) were also carried out using a Testo 270 device. Selected samples of frying oils were taken for the laboratory determination of polymeric triacylglycerol (PTG) content.

The inspection of frying oils was conducted at 206 public catering facilities, these being mainly restaurants and fast-food establishments. During the inspection, a total of 228 samples of frying fats and oils were evaluated. 22 samples were evaluated as unsatisfactory using sensory methods and the determination of total polar material (TPM) and polymerised triacylglycerol (PTG). It was found that non-compliant samples of frying oils accounted for 9.6 % of the total of 228 frying oil samples assessed during the inspection campaign.

For 2 of the samples tested, auxiliary determination of TPM and PTG indicated a very high degree of thermal disintegration. Out of the total number of 206 inspected public catering facilities, the use of “burnt” oil was identified at 16 different establishments, which was 7.8 % of all facilities.

In addition to the frying oil and fat samples, 24 samples of fried potato chips were also taken to a laboratory to determine acrylamide content during the centrally managed inspection campaign. A total of 5 samples exceeded the benchmark value for the presence of acrylamide in foods.

As a part of the inspection campaign, 8 remedial measures were imposed related to the failure of establishments to comply with the hygiene requirements for the equipment used (fryers) stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004.

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

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

Kontrola obsahu vaječné hmoty v těstovinách

Předmětem kontroly byla primárně kontrola obsahu podílu vajec – vaječného obsahu ve vaječných sušených těstovinách neplněných dle deklarace na obalu na základě stanovení obsahu cholesterolu. Celkem bylo zkontrolováno 14 šarží sušených vaječných těstovin.

U některých výrobků byl obsah vajec uveden jako obsah vajec (nebo melanz) nebo jako obsah sušených vajec. Při laboratorním stanovení byl proveden přepočet dle deklarace.

Všechny šarže vyhověly deklaraci obsahu vajec na obalu.

Zesílená kontrola nabídky mlékárenského másla

Cílem kontrolní akce bylo prověření vybraných jakostních požadavků na mlékárenské máslo a kontrola způsobů nabídky mlékárenského másla v provozovnách maloobchodu v působnosti SZPI. Kontrolní akce potvrdila, že způsob nabídky a označování mlékárenského másla pro spotřebitele na prodejně může vykazovat v jednotlivých případech nedostatky. Ve třech případech (9,4 %) z 32 prověřovaných se v rámci chladicího zařízení mezi výrobky označenými a patřícími do skupiny másel zjistilo umístění jiných tuků než másla, a to včetně rostlinných tuků. Naopak nedodržování jakostních analytických parametrů mlékárenského másla nebylo prokázáno ani v jednom případě.

Mimořádná kontrola prodeje masných výrobků typu „Špekáčky“ v maloobchodu

V rámci mimořádné kontrolní akce zaměřené na prověření požadavků na masné výrobky typu „Špekáčky“ bylo odebráno celkem 15 vzorků různých masných výrobků typu „Špekáčky“, z toho byly celkem 2 vzorky (13,3 %) vyhodnoceny jako nevyhovující. V jednom případě byl zjištěn nižší obsah tuku v porovnání s údajem deklarovaným v rámci výživových údajů. U všech prověřovaných masných výrobků označených ZTS „Tradiční Špekáčky“, resp. u masných výrobků označených „Vyrobeno podle České cechovní normy“ byly požadavky stanovené ve specifikaci/výrobkové normě splněny.

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

Cílem tematické kontroly bylo prověřit, zda nejsou při uvádění pokrmů na trh poskytovány spotřebiteli nepravdivé nebo zavádějící informace. Kontroly byly cíleně zaměřeny zejména na případy klamání spotřebitelů, kdy je v nabídce pokrmu deklarováno použití kvalitnější a zpravi-

Inspection of egg content in pasta

The aim of the inspections was primarily to check egg content - specifically, the egg content in dried egg pasta (without filling) as declared on the packaging, based on the determination of cholesterol content. A total of 14 batches of dried egg pasta were inspected.

For some products, the egg content was listed as egg content (or egg mix), or as dried egg content. During laboratory testing, a recalculation was made according to the declaration.

All batches complied with the declared egg content on the packaging.

Enhanced inspection of offered dairy butter products

The aim of the inspection campaign was to assess compliance with selected quality requirements for dairy butter and to check how dairy butter is offered in retail establishments within the jurisdiction of CAFIA. The inspection confirmed that the way dairy butter is offered and labelled for consumers in stores can, in some cases, show deficiencies. In three of the checked cases (9.4%) out of 32, other fats than butter, including vegetable fats, were found among products labelled as butter within refrigeration units. However, non-compliance with the analysed quality parameters for dairy butter was not found in any case.

Ad hoc inspection of “Špekáček” sausage sales in retail

During an ad hoc inspection campaign focused on assessing compliance with the requirements for the “Špekáček” type of meat products (sausages), a total of 15 samples of various “Špekáček” type sausages were taken, of which 2 samples (13.3%) were evaluated as non-compliant. In one case, a lower fat content was found compared to the information declared in the nutritional data. For all the inspected sausages labelled with ZTS “Tradiční Špekáčky” (Guaranteed Traditional Speciality “Traditional Špekáčky”) or sausages labelled “Vyrobeno podle České cechovní normy” (“Made compliant to the Czech Guild Standard”), the requirements set out in the specification/product standard were met.

Inspection of the authenticity of information on the range of food offered in public catering facilities, focused on instances of consumer deception

The aim of this thematic inspection was to check whether false or misleading information is being provided to consumers during the placement of meals on the market. Inspections were specifically focused on cases of consumer deception, where the use of higher quality and usually more expensive food is declared in a menu, while in reality, lower quality or cheaper raw materials are used to prepare the food. As part of the inspection campaign, the provision of misleading information in food menus

dla i dražší potraviny, ačkoliv ve skutečnosti je k přípravě pokrmu použita méně kvalitní a levnější surovina. V rámci kontrolní akce bylo prověřeno uvádění zavádějících informací na celkem 200 různých provozovnách společného stravování. Poskytování zavádějících informací v nabídce pokrmů pro spotřebitele bylo zjištěno na 54 provozovnách, což představuje 27 % z celkového počtu kontrolovaných provozoven.

Z hlediska surovin používaných k přípravě pokrmů se ukázaly jako nejproblematictější mléčné výrobky. Uvádění zavádějících informací o použitých surovinách bylo zjištěno ve 47 případech. V rámci kontrolní akce byla prověřována také pravdivost informací poskytovaných při nabídce čepovaných a rozlévaných nápojů. Na dvou provozovnách bylo zjištěno uvádění zavádějících informací o množství rozlévaných nápojů. Častým zjištěním bylo nabízení lihoviny „tuzemák“ (vyrobené z lihu, vody a rumových trestí) pod názvem „rum“ nebo do kategorie rumů byly zařazeny produkty, které nesplňují požadavky této kategorie, celkově bylo zjištěno 9 případů. Nejčastěji (ve 20 případech) se jednalo o situaci, kdy bylo zjištěno neoprávněné uvádění výrazu „parmazán“, které navozovalo mylný dojem, že byl použit sýr nesoucí chráněné označení původu „Parmigiano-Reggiano“, které je podle nařízení (EU) č. 1151/2012, respektive nařízení (EU) č. 2024/1143 chráněno proti jakémukoliv zneužití, napodobení nebo připomenutí.

Velmi často bylo zjištěno uvádění nepravdivých údajů o použité značce sýra Hermelín (v 11 případech). Rovněž v 11 případech bylo v nabídce pokrmů deklarováno použití smetany, ačkoliv ve skutečnosti byly použity alternativní výrobky na bázi rostlinných tuků a olejů.

Ve 4 případech bylo zjištěno nahrazení sýra alternativním výrobkem na bázi rostlinných tuků a olejů. V jednom případě bylo zjištěno neoprávněné uvádění výrazu Grana Padano.

Další sledovanou skupinou surovin používaných k přípravě pokrmů byly masné výrobky. Dosavadní výsledky prozatím nepotvrdily, že by ve velké míře docházelo k nahrazování šunky, deklarované v názvu pokrmu, jiným masným výrobkem zpravidla nižší kvality a v nižší cenové relaci, v rámci kontrolní akce se jednalo pouze o jeden případ.

V rámci kontrolní akce byla prověřována také pravdivost informací poskytovaných při nabídce čepovaných a rozlévaných nápojů. Byly zjištěny zavádějící informace u vína čepovaného či rozlévaného (6 případů), kdy se jednalo nejčastěji o uvádění zavádějících informací, co se týká odrůdy či provenience. Častým zjištěním bylo rovněž nabízení lihoviny „tuzemák“ (vyrobené z lihu, vody a rumových trestí) pod názvem „rum“ nebo do kategorie rumů byly zařazeny produkty, které nesplňují požadavky

to consumers was checked at a total of 200 different catering facilities. The existence of misleading information in the food menu for consumers was found at 54 establishments, i.e. a total of 27 % of the total number of establishments inspected.

In terms of the ingredients used to prepare meals, dairy products have proven to be the most problematic. The provision of misleading information on the raw materials used was found in 47 cases. During the inspection campaign, the veracity of information provided when offering draught and bottled drinks was also checked. In two establishments, misleading information about the quantity of draught drinks was found. A common finding was the offering of a spirit named “tuzemák” (made from spirit, water and rum essence) under the name “rum”, or the inclusion in the category of rums of products which do not fulfil the requirements of this category. A total of 9 cases were found. Furthermore, the unauthorised use of the term “Parmesan” was detected in 20 cases, giving the false impression that cheese bearing the protected designation of origin “Parmigiano-Reggiano” was used in meal preparation. However, this term is protected against any misuse, imitation or evocation in accordance with Regulation (EU) No. 1151/2012 and No. 2024/1143.

A very common finding was the provision of false information claiming the use of Hermelin brand cheese (in 11 cases). In 11 cases, the use of cream was declared on the menu, even though alternative products based on vegetable fats and oils were used in reality.

In four cases it was determined that an alternative vegetable fat/oil based product had been used instead of cheese. In two cases, unauthorised use of the protected designation of origin Grana Padano was also detected.

Another group of raw materials used in food preparation that was monitored was that of meat products. The results so far have not confirmed the widespread replacement of ham, if declared in the name of a meal, with another meat product of generally lower quality and lower price. During the inspection, only one such case was found.

During the inspection campaign, the veracity of information provided when offering draught and poured drinks was also checked. Misleading information was found accompanying draught or poured wine (6 cases), where the most common issue was the provision of misleading information regarding variety or provenance. A common finding was the offering of a spirit named “tuzemák” (made from spirit, water and rum essence) under the name “rum”, or the inclusion in the category of rums of products which do not fulfil the requirements of this category. Similarly, other spirits were wrongfully categorised, being labelled

této kategorie. Obdobně i jiné lihoviny byly zařazeny neoprávněně např. do kategorie brandy. Celkově bylo zjištěno 7 takových případů klamání.

Mimořádná kontrola označování potravin údají „dia“, „vhodné pro diabetiky“ a podobnými údají, které mají pro spotřebitele stejný význam

Zpráva Komise určená Evropskému parlamentu a Radě ze dne 26. června 2008 o potravinách pro osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes) dospěla k závěru, že pro stanovení zvláštních požadavků na složení potravin pro tyto osoby chybí vědecký základ. Osoby s poruchami metabolismu sacharidů tak mohou konzumovat všechny potraviny za předpokladu, že budou informovány o energetické hodnotě potraviny a o obsahu cukrů v této potravíně, kdy na základě těchto informací budou schopny samy upravovat příjem cukru a sestavit vhodný jídelníček.

V současné době tak již neexistuje rozdělení na potraviny běžné a vhodné pro diabetiky. Ohledně tohoto označování je potřeba vycházet především z nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, zejména pak z ustanovení čl. 7. Ve vztahu k použití výrazu „dia“ pak na citované ustanovení nařízení (EU) č. 1169/2011 navazuje upřesňující, doplňující ustanovení § 2 odst. 1 písm. b) vyhlášky č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin, které uvádí: „*Informace o potravinách neobsahují zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení, ze kterých při zohlednění způsobu, jakým je potravina prezentována spotřebiteli, zejména vyplývá, že charakter potraviny je „dia“, „ (jinými slovy „pro diabetiky“, „vhodný pro diabetiky“ apod.)*

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou spotřebiteli poskytovány zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011, ze kterých při zohlednění způsobu, jakým je potravina prezentována spotřebiteli, zejména vyplývá, že charakter potraviny je „dia“. Zda kontrolované osoby neuvádějí na trh potraviny označené jako „dia“, „vhodné pro diabetiky“ a obdobně, zda takto nejsou označovány prodejní regály a části provozovny, tzv. „dia koutky“ či záložky na e-shopech.

V rámci této mimořádné kontrolní akce bylo provedeno celkem 143 kontrol (kontrolních vstupů), v rámci kterých bylo konstatováno 40 nevyhovujících zjištění (28 %).

V maloobchodě bylo konstatováno 15 nevyhovujících zjištění označování prodejních ploch a regálů údajem „dia“. Ve většina případů náprava protiprávního stavu nastala ještě během kontroly, a to odstraněním nevyhovujících regálových etiket nebo cedulí s údají „dia“.

V rámci kontrol e-shopů bylo konstatováno 12 nevyhovujících zjištění, kdy e-shopy označovaly záložky údajem „dia“

as brandy, for instance. In total, 7 cases of such misleading information were identified.

Ad hoc inspection of food labelled as “dia”, “suitable for diabetics”, and similar claims which have the same meaning for consumers

A Commission report to the European Parliament and Council dated June 26, 2008, regarding foods for people with carbohydrate metabolism disorders (diabetes), concluded that there is no scientific basis for setting specific requirements for the composition of foods for these individuals. People with carbohydrate metabolism disorders can therefore consume all foods, provided they are informed about the food's energy value and sugar content, allowing them to adjust their sugar intake and create a suitable diet.

Currently, there is no longer a distinction between regular foods and those “suitable for diabetics”. Regarding such labelling, it is essential to refer to Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and Council on the provision of food information to consumers, particularly Article 7. Concerning the use of the term “dia”, the provisions of the above-cited Regulation (EU) No. 1169/2011 are further clarified and supplemented by § 2, paragraph 1, letter b) of Decree No. 417/2016 Coll., on certain ways of labelling foodstuffs, which states: “*Food information does not include misleading data in the sense of Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011, which, when considering how the food is presented to consumers, may imply that the food is ‘dia’*” (in other words, “for diabetics”, “suitable for diabetics”, etc.).

The goal of the inspection campaign was to determine whether consumers are being provided with misleading information in the sense of Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011, which, when considering the manner in which the foodstuff is presented to the consumer, suggests that the food is “dia” in character. It aimed to check whether controlled entities are placing products on the market labelled with “dia”, “suitable for diabetics”, and other similar claims, and whether sales areas and store sections (so-called “dia corners”) or tabs in the web pages of online shops are labelled as such.

During this ad hoc inspection campaign, a total of 143 checks (inspection visits) were carried out, resulting in 40 discoveries of non-compliance (28%).

In retail, 15 non-compliant findings were noted regarding the labelling of sales areas and shelves with the term “dia”. In most cases, the unlawful situation was corrected during the inspection via the removal of non-compliant shelf labels or signs with the term “dia”.

nebo bylo v rámci e-shopu jinak komunikováno se spotřebitelem, že charakter prodávané potraviny je „dia“.

V rámci kontroly označování potravin údajem „dia“ či údajem se stejným významem uvedeným na obale potravin u výrobců, dovozců či distributorů bylo konstatováno 9 nevyhovujících zjištění, kdy informace o potravinách obsahovaly zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011, ze kterých při zohlednění způsobu, jakým je potravinu prezentována spotřebiteli, zejména vyplývá, že charakter potraviny je „dia“. Tyto potraviny musí být přeznačeny.

Mimořádná kontrola plnění opatření obecné povahy týkající se uvádění na trh potravin obsahujících látku HHC nebo HHC-O nebo THCP

Důvodem konání této mimořádné kontrolní akce bylo zařazení kanabinoidů Hexahydrokanabinol (HHC), Hexahydrokanabinol-O-acetát (HHC-acetát, HHC-O) a Tetrahydrokanabiforol (THCP) mezi psychotropní látky, které jsou uvedené v příloze č. 4 nařízení vlády č. 463/2013 Sb., o seznamech návykových látek, ve znění pozdějších předpisů, na seznamu č. 4 psychotropních látek.

Na základě této skutečnosti bylo vydáno opatření obecné povahy ze dne 5. 3. 2024, kterým se zakazuje podle § 5 odst. 1 písm. a) bodu 1 zákona č. 146/2002 Sb. všem provozovatelům potravinářských podniků v České republice uvádění na trh veškerých potravin, které obsahují látku Hexahydrokanabinol (HHC) nebo Hexahydrokanabinol-O-acetát (HHC-acetát, HHC-O) nebo Tetrahydrokanabiforol (THCP).

Cílem kontrolní akce byla kontrola plnění daného opatření obecné povahy, tedy zda PPP neuvádí na trh potraviny obsahující látku HHC nebo HHC-O nebo THCP.

Celkem bylo provedeno 2809 kontrolních vstupů a úkonů předkontroly, přičemž z tohoto počtu bylo celkem hlášeno Policii ČR 64 případů. Z celkového počtu 2809 kontrolních vstupů a úkonů předkontroly se 279 případů týkalo e-commerce (z toho 18 případů e-commerce bylo hlášeno Policii ČR).

Z 9 odebraných šarží potravin, které neměly na obalu deklarovanou látku HHC nebo HHC-O nebo THCP, nicméně zde bylo podezření, že tyto látky obsahují, se u 8 šarží toto podezření prokázalo a byl u nich zjištěn obsah látky HHC.

Výsledky této mimořádné kontroly ukázaly, že někteří provozovatelé potravinářských podniků porušili opatření obecné povahy ze dne 5. 3. 2024, kterým se zakazuje podle § 5 odst. 1 písm. a) bodu 1 zákona č. 146/2002 Sb. všem provozovatelům potravinářských podniků v České republice

Regarding online shop inspections, 12 instances of non-compliance were found, where online shops labelled website tabs with the term “dia” or otherwise communicated to the consumer that the nature of the food being sold was “dia”.

During the inspection of food labelled with the term “dia” or similar claims on the packaging of food products from manufacturers, importers, or distributors, note was made of 9 non-compliant findings where the food information contained misleading data under Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011, which suggested that the nature of the food was “dia”. These foods must be relabelled.

Ad hoc inspection of the implementation of general measures regarding the placement on the market of food containing the substances HHC, HHC-O and THCP

The reason for conducting this ad hoc inspection campaign was the inclusion of cannabinoids Hexahydrocannabinol (HHC), Hexahydrocannabinol-O-acetate (HHC-acetate, HHC-O), and Tetrahydrocannabiphorol (THCP) among the psychotropic substances listed in Annex No. 4 of Government Regulation No. 463/2013 Coll., on Lists of Addictive Substances, as amended, in list No. 4 of psychotropic substances.

Based on this fact, a general measure was issued on 5. 3. 2024 which prohibits under § 5 (1) (a) point 1 of Act No. 146/2002 Coll., all food business operators in the Czech Republic from placing on the market any food containing the substances Hexahydrocannabinol (HHC), Hexahydrocannabinol-O-acetate (HHC-acetate, HHC-O) or Tetrahydrocannabiphorol (THCP).

The aim of the inspection campaign was to assess compliance with the aforementioned general measure, i.e., whether food business operators were placing on the market food containing HHC, HHC-O, or THCP.

A total of 2809 inspection visits and pre-inspection actions were conducted, with a total of 64 cases reported to the Police of the Czech Republic. Out of the total of 2809 inspection visits and pre-inspection actions, 279 cases were related to e-commerce (of which 18 e-commerce cases were reported to the Police of the Czech Republic).

Of 9 batches of food which did not have HHC, HHC-O, or THCP declared on the packaging but about which suspicion existed that these substances were present, 8 batches were confirmed to contain HHC.

The results of this ad hoc inspection campaign showed that some food business operators violated the general

ce uvádění na trh veškerých potravin, které obsahují látku Hexahydrokanabinol (HHC) nebo Hexahydrokanabinol-O-acetát (HHC-acetát, HHC-O) nebo Tetrahydrokanabiforol (THCP). V takových případech došlo k porušení požadavků nařízení vlády č. 463/2013 Sb., o seznamech návykových látek, ve znění pozdějších předpisů, a tudíž byly takové případy hlášeny Policii ČR vzhledem k podezření ze spáchání trestného činu.

Mimořádná kontrola týkající se uvádění na trh potravin obsahujících látku HHCP, HHCH, HHCB, HHC-C8, THCH, THCB, THC-C8

Důvodem konání této mimořádné kontrolní akce bylo zařazení kanabinoidů Hexahydrokanabiforol (HHCP), Hexahydrokanabihexol (HHCH; HHC-C6), Hexahydrokanabioctyl (HHC-C8), Hexahydrokanabutol (HHCB; HHC-C4), Tetrahydrokanabihexol (THCH; THC-C6), Tetrahydrokanabioctyl (THC-C8) a Tetrahydrokanabutol (THCB; THC-C4) mezi psychotropní látky, které byly uvedené v příloze č. 4 nařízení vlády č. 463/2013 Sb., o seznamech návykových látek, ve znění pozdějších předpisů, na seznamu č. 4 psychotropních látek.

Cílem kontrolní akce bylo ověření, zda kontrolované osoby neuvádí na trh potraviny obsahující látku HHCP nebo HHCH/HHC-C6 nebo HHC-C8 nebo HHCB/HHC-C4 nebo THCH/THC-C6 nebo THC-C8 nebo THCB/THC-C4 (tj. výrobky, které jsou označeny, že tyto látky obsahují, nebo výrobky, u nichž je podezření, že je mohou obsahovat).

Celkem bylo provedeno 420 kontrolních vstupů a úkonů předkontroly, přičemž z tohoto počtu bylo celkem hlášeno Policii ČR 18 případů. Z celkového počtu 420 kontrolních vstupů a úkonů předkontroly se 76 případů týkalo e-commerce (z toho 6 případů e-commerce bylo hlášeno Policii ČR).

Výsledky této mimořádné kontroly ukázaly, že někteří provozovatelé potravinářských podniků porušili § 10 odst. 1 písm. f) zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů v návaznosti na § 5 odst. 1 vyhlášky č. 58/2018 Sb., o doplňcích stravy a složení potravin, ve znění pozdějších předpisů. V takových případech došlo k porušení požadavků nařízení vlády č. 463/2013 Sb., o seznamech návykových látek, ve znění pozdějších předpisů, a tudíž byly takové případy hlášeny Policii ČR vzhledem k podezření ze spáchání trestného činu.

Mimořádná kontrola potravin obsahujících látku muscimol

Důvodem konání této mimořádné kontrolní akce byly podněty ke kontrole týkající se hospitalizace mladistvých po požití želé bonbónů obsahujících látku muscimol. A také další podněty spotřebitelů.

measure issued on 5. 3. 2024, which prohibits under § 5 (1) (a) point 1 of Act No. 146/2002 Coll. all food business operators in the Czech Republic from placing on the market any food containing the substances Hexahydrocannabinol (HHC), Hexahydrocannabinol-O-acetate (HHC-acetate, HHC-O) or Tetrahydrocannabiphorol (THCP). In such cases, violations of the requirements of Government Regulation No. 463/2013 Coll., on Lists of Addictive Substances, as amended, were identified, and these cases were reported to the Police of the Czech Republic on the grounds of suspicion of criminal activity.

Ad hoc inspection campaign regarding the placement on the market of food containing the substances HHCP, HHCH, HHCB, HHC-C8, THCH, THCB, THC-C8

The reason for conducting this ad hoc inspection campaign was the inclusion of cannabinoids Hexahydrocannabiphorol (HHCP), Hexahydrocannabihexol (HHCH; HHC-C6), Hexahydrocannabioctyl (HHC-C8), Hexahydrocannabutol (HHCB; HHC-C4), Tetrahydrocannabihexol (THCH; THC-C6), Tetrahydrocannabioctyl (THC-C8) and Tetrahydrocannabutol (THCB; THC-C4) among the psychotropic substances listed in Annex No. 4 of Government Regulation No. 463/2013 Coll., on Lists of Addictive Substances, as amended, in list No. 4 of psychotropic substances.

The aim of the inspection campaign was to determine whether the inspected entities were placing on the market food containing the substances HHCP, HHCH/HHC-C6, HHC-C8, HHCB/HHC-C4, THCH/THC-C6, THC-C8, or THCB/THC-C4 (i.e., products that are labelled as containing these substances, or products suspected of containing them).

A total of 420 inspection visits and pre-inspection actions were conducted, with a total of 18 cases reported to the Police of the Czech Republic. Out of the total of 420 inspection visits and pre-inspection actions, 76 cases were related to e-commerce (of which 6 e-commerce cases were reported to the Police of the Czech Republic).

The results of this ad hoc inspection campaign revealed that some food business operators violated § 10 (1) (f) of Act No. 110/1997 Coll., as amended, in connection with § 5 (1) of Regulation No. 58/2018 Coll., on dietary supplements and the composition of foods, as amended. In such cases, violations of the requirements of Government Regulation No. 463/2013 Coll., on Lists of Addictive Substances, as amended, were identified, and these cases were reported to the Police of the Czech Republic due to suspicion of criminal activity.

Ad hoc inspection of food containing muscimol

The reason for this ad hoc inspection campaign was reports regarding the hospitalisation of minors after con-

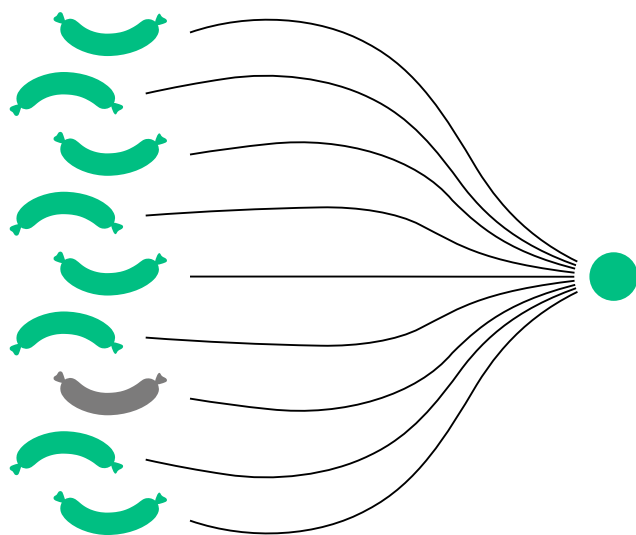
Cílem kontrolní akce byl monitoring potravin deklarujících obsah látky muscimol, nebo u kterých lze důvodně předpokládat, že muscimol obsahují, a ověření, zda tyto potraviny neobsahují látku muscimol v takovém množství, které již představuje riziko pro spotřebitele. Tudíž zda tyto potraviny mohou být považovány za potraviny škodlivé pro lidské zdraví ve smyslu čl. 14 odst. 2 nařízení (ES) č. 178/2002, v platném znění, čímž nesplňují požadavky na bezpečnost stanovené v čl. 14 odst. 1 nařízení (ES) č. 178/2002, v platném znění a jako takové nesmí být uváděny na trh.

V rámci této mimořádné kontrolní akce bylo odebráno celkem 14 šarží potravin, přičemž:

- u 2 šarží byl zjištěn obsah látky psilocybin, psilocin, což jsou psychotropní látky uvedené v příloze č. 4 nařízení vlády č. 463/2013 Sb., o seznamech návykových látek, ve znění pozdějších předpisů
- 5 šarží bylo dle hodnocení rizika SZÚ vyhodnoceno jako potravina škodlivá pro zdraví dle článku 14 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 178/2002, v platném znění
- 5 šarží bylo dle hodnocení rizika SZÚ vyhodnoceno, že se nejedná o potravinu škodlivou pro zdraví dle článku 14 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 178/2002, v platném znění
- u 2 šarží nebyl zjištěn obsah muscimolu (pod mezí stanovitelnosti)

Kontrola obsahu hlavních složek deklarovaných na obale u doplňků stravy určených pro kloubní výživu

Důvodem uskutečnění této ústředně řízené kontrolní akce byl významný podíl nevyhovujících zjištění v roce 2023 a 2021.



suming jelly candies containing muscimol. Other consumer reports also gave impetus to the campaign.

The goal of the inspection campaign was to monitor foodstuffs declaring the presence of muscimol, or for which there is reasonable suspicion that they contain muscimol, and to verify whether these foods contain muscimol in a quantity that poses a risk to consumers. In other words, the question is whether these foodstuffs can be considered as foodstuffs harmful to human health in accordance with Article 14 (2) of Regulation (EC) No.178/2002, thus not meeting the requirements set in Article 14 (1) of Regulation (EC) No. 178/2002, as amended, and so may not be placed on the market as such.

During this extraordinary control, 14 batches of food were sampled. Among them:

- 2 batches were found to contain psilocybin and psilocin, which are psychotropic substances listed in Annex No. 4 of Government Regulation No. 463/2013, as amended.
- 5 batches were evaluated according to the National Institute of Public Health (NIPH) risk assessment as harmful to health according to Article 14 (2) (a) of Regulation (EC) No. 178/2002, as amended.
- 5 batches were evaluated according to the (NIPH) risk assessment as not harmful to health according to Article 14 (2) (a) of Regulation (EC) No. 178/2002, as amended.
- 2 batches were not found to contain muscimol (below the detection limit).

Inspection of the content of main ingredients declared on the packaging of food supplements intended for joint care

The reason for this centrally managed inspection campaign was the significant proportion of non-compliant findings in this area in 2023 and 2021.

The purpose of the campaign was to check the contents of declared ingredients with a physiological effect on joints and connective tissue in the composition of food supplements for joint care, and the subsequent evaluation of whether the information is deceptive for the end user pursuant to Article 7 (1) (a) of Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and Council, on the provision of food information to consumers, as amended.

During this centrally managed campaign, 16 batches of joint health supplements were sampled. Of these, 2 batches did not contain the declared content of the active ingredient chondroitin sulphate, and 2 batches did not contain the declared content of the active ingredient glucosamine as stated on the supplement labels. The inspected parties thus infringed Article 7 (1) (a) of Regulation (EU) No. 1169/2011, as they provided misleading information

Účelem této ústředně řízené kontroly bylo prověření obsahu deklarovaných látek s fyziologickým účinkem na klouby a pojivovou tkáň ve složení doplňků stravy pro kloubní výživu a následné vyhodnocení, zda nedochází ke klamání konečného spotřebitele ve smyslu čl. 7 odstavce 1 písmena a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v platném znění.

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 16 šarží doplňků stravy určených pro kloubní výživu, přičemž 2 šarže nevyhověly deklaraci obsahu účinné látky chondroitin sulfát a 2 šarže nevyhověly deklaraci účinné látky glukosamin dle deklarace na obalech doplňků stravy. Kontrolované osoby tak porušily čl. 7 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) č. 1169/2011, neboť uvedly zavádějící informaci o potravině, zejména o její charakteristice, a zvláště o její povaze, totožnosti, vlastnosti, složení.

Kontrola nealkoholického piva, ochuceného nealkoholického piva a míchaných nápojů z nealkoholického piva

Cílem kontroly bylo ověřit, že jsou dodržovány požadavky na nealkoholická piva, ochucená nealkoholická piva a míchané nápoje z nealkoholického piva, která se u spotřebitelů těší značné oblibě. V průběhu kontroly byl ověřen obsah alkoholu a konzervantů. U ochucených nealkoholických piv a míchaných nápojů z nealkoholického piva pak byla provedena identifikace barviv a zjišťován obsah sladidel.

Bylo prověřeno 16 šarží – 9 šarží nealkoholických piv a 7 šarží míchaných nápojů z nealkoholického piva. Dva výrobky byly vyhodnoceny jako nevyhovující. Z pohledu provedených analýz byla jako nevyhovující označena jedna šarže, míchaný nápoj z nealkoholického piva obsahoval povolené barvivo tartrazin, které ale nebylo uvedeno na obale výrobku. Jedna šarže byla vyhodnocena jako nevyhovující z pohledu označování – značení nebylo pro spotřebitele uvedeno jasně a srozumitelně.

Kontrola oznamovací a uskladňovací povinnosti vinařských produktů

Cílem kontroly bylo prověření dodržování oznamovací a uskladňovací povinnosti podle ustanovení § 14a a 14b zákona č. 321/2004 Sb. V rámci této kontrolní akce byly rovněž odebrány vzorky ze šarží nebalených vín pro laboratorní rozbor.

V období od 1. 1. 2024 do 31. 12. 2024 bylo oznámeno celkem 2 714 hlášení příjmu nebaleného vína, což představuje 4 202 šarží v celkovém množství 59 954 168 litrů. Nejčastěji se jednalo o nebalené víno původem z Maďarska, Itálie, Španělska, Slovenska, Rakouska, Moldavska a Chile. V rámci kontroly bylo inspektory provedeno celkem

about the foodstuff, particularly its characteristics, nature, identity, properties, and composition.

Inspection of non-alcoholic beer, flavoured non-alcoholic beer, and non-alcoholic beer-based mixed drinks

The purpose of these inspections was to determine adherence to the requirements for non-alcoholic beer, flavoured non-alcoholic beer, and mixed drinks made from non-alcoholic beer, which are popular with consumers. During the investigation, alcohol content and preservatives were checked. For flavoured non-alcoholic beers and mixed drinks, colourants were identified and sweetener content was also examined.

16 batches were checked – 9 batches of non-alcoholic beers and 7 batches of mixed non-alcoholic beer drinks. Two of the checked batches were found to be unsatisfactory. During the performed analyses, one batch of mixed non-alcoholic beer drink was found to contain the permitted colourant tartrazine, which was not listed on the product packaging. One batch was evaluated as non-compliant from the perspective of labelling, as this was not clear and understandable to the consumer.

Checking of notification and storage obligations for wine products

The aim of the inspection was to verify compliance with notification and storage obligations pursuant to § 14a and 14b of Act No. 321/2004 Coll. Samples from batches of bulk wine were also taken for laboratory analysis during this inspection campaign.

In the period from 1.1.2024 to 31.12.2024, a total of 2 714 reports concerning the arrival of bulk wine were made, involving 4 202 batches with a total quantity of 59 954 168 litres. Most frequently this was bulk wine originating in Hungary, Italy, Spain, Slovakia, Austria, Moldova and Chile. During the campaign, inspectors carried out a total of 263 inspection visits, during which compliance with the obligation to notify was checked for 701 batches (i.e. 16.7 % of the total number of reported batches of bulk wine) with a total volume of 10 522 107 litres (i.e. 17.5 % from the total volume of reported batches of bulk wine).

54 batches of bulk wine underwent laboratory analysis, amounting to a total volume of 942 682 litres. No unsatisfactory batches were found during the laboratory analyses.

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

263 kontrolních vstupů, během kterých byla prověřena oznamovací povinnost u 701 šarží (tj. 16,7 % z celkového počtu oznámených šarží nebalených vín) v celkovém objemu 10 522 107 litrů (tj. 17,5 % z celkového objemu oznámených šarží nebalených vín).

V laboratoři bylo analyzováno 54 šarží nebalených vín v celkovém objemu 942 682 litrů. Laboratorními rozborů nebyla zjištěna žádná nevyhovující šarže.

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

Kontrola částečně zkvašeného hroznového moštu (vč. burčáku)

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

Celkem bylo v rámci této kontroly v roce 2024 provedeno 296 kontrolních vstupů (do 246 provozoven), z nichž 35 obsahovalo min. jednu nevyhovující skutečnost.

K laboratorní analýze bylo odebráno celkem 44 šarží nabízeného částečně zkvašeného hroznového moštu (z toho 13 šarží na podnět spotřebitele). Laboratorně nevyhověly 2 šarže částečně zkvašeného hroznového moštu (burčáku) původem z České republiky. V obou případech byl prokázán skutečný obsah alkoholu, který neodpovídá definici výrobku.

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

Kontrola (monitoring) přídatných látek

Ústředně řízená akce Kontrola (monitoring) přídatných látek v roce 2024 vycházela z doporučení Komise (EU) 2023/965, o metodice pro sledování příjmu potravinářských přídatných látek a potravinářských aromat a byla zaměřena především na sledování obsahu barviv zeelen S (E 142), tartrazin (E 102), ponceau 4R (košenilová červecí A) (E 124) v potravinách z jiných členských států nebo ze třetích zemí.

Inspection of partially fermented grape must (incl. burčák)

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

A total of 296 inspections (at 246 establishments) were carried out as part of this inspection campaign in 2024, out of which 35 ascertained at least one instance of non-compliance.

A total of 44 batches of partially fermented grape must offered for sale (13 batches of which were taken in response to notifications from consumers) were collected for laboratory analysis. 2 batches of partially fermented grape must (labelled as burčák) originating in the Czech Republic were found to be unsatisfactory in the laboratory tests. In both cases, the actual alcohol content was not appropriate for the product, as defined.

In connection with the above-stated unsatisfactory inspections, shortcomings were also found with regard to the need for proper labelling (e.g. misuse of the traditional term “burčák” – the product was labelled and offered by the seller as burčák when it was actually partially fermented grape must originating in, e.g. Hungary or Slovakia). Deficiencies also concerned accompanying documents (missing or incorrect mandatory data), hygiene conditions, etc.

Inspection (monitoring) of additives

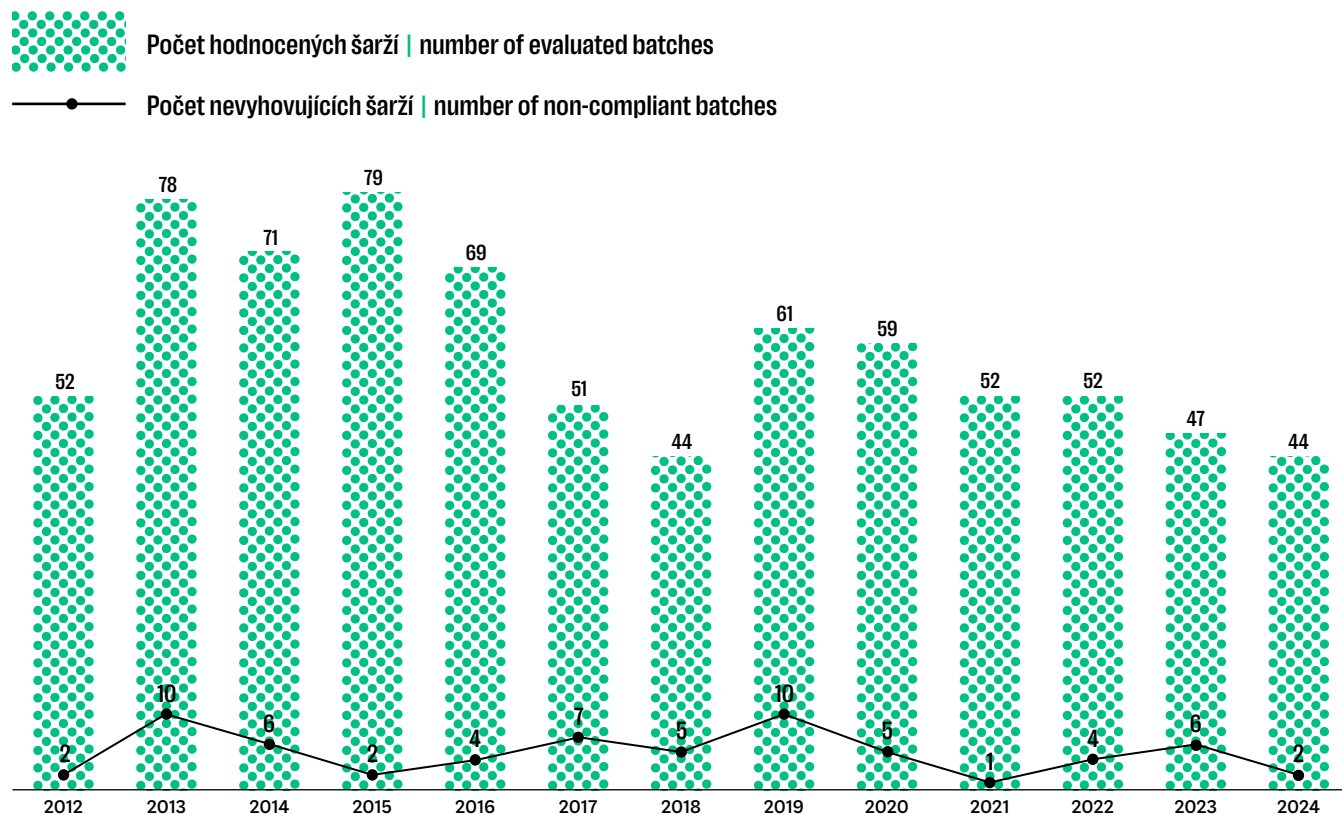
The centrally managed inspection campaign “Inspection (monitoring) of food additives in 2024” was based on the recommendations of Commission (EU) 2023/965 on the methodology for the monitoring of food additive and food flavouring intake, and focused primarily on monitoring dye content, including Green S (E 142), tartrazine (E 102), and Ponceau 4R (Cochineal Red A) (E 124) in foods from other Member States or third countries.

A total of 70 batches of food were collected for laboratory analysis within the inspection campaign. Out of the 70 samples, laboratory tests showed the presence of tartrazine (E 102) in 16 samples. The presence of other dyes besides tartrazine (E 102), which were also checked for in the laboratory, was detected in all but one of these samples. In total, three batches were found to be non-compliant with regard to the monitored dyes. Non-permitted content of tartrazine (E 102) (and other dyes) was found in Thai green tea, and tartrazine (E 102) (and other dyes) was undeclared in two batches of jelly candies.

A total of four samples were found to be non-compliant with regard to dyes other than those monitored in the

GRAF 1 | GRAPH 1

Přehled počtu odebraných a nevyhovujících šarží ČZHM vč. burčáku za období 2012 až 2024 (v laboratoři)
Overview of the number of collected and non-compliant batches of partially fermented grape must, including burčák, for the period 2012 to 2024 (laboratory results)



Celkem bylo v rámci této kontrolní akce odebráno 70 šarží potravin k laboratorním analýzám. Z celkového počtu 70 vzorků bylo u 16 vzorků laboratorně prokázáno barvivo tartrazin (E 102). Kromě jednoho vzorku byla v těchto vzorcích kromě tartrazinu (E 102) laboratorně zjištěna přítomnost i jiných než sledovaných barviv, která byla stanovována v rámci laboratorní metody. Celkem 3 šarže byly vyhodnoceny jako nevyhovující z pohledu sledovaných barviv – nepovolený obsah tartrazinu (E 102) (a dalších barviv) v thajském zeleném čaji a nedeklarovaný obsah tartrazinu (E 102) (a dalších barviv) ve dvou šaržích želé cukrovinek.

Nevyhovující vzorky z pohledu obsahu jiných barviv než sledovaných v rámci monitoringu byly celkem 4. Jednalo se o nepovolený obsah barviva erythrosin (E 127) v 1 šarži doplňku stravy, nadlimitní množství barviva allura červená (E 129) v 1 šarži tortilla chipsů. Nedeklarované barvivo brilantní modř (E 133) bylo zjištěno v 1 šarži tortilla chipsů a 1 šarži trvanlivého jemného pečiva.

inspection campaign. The presence of erythrosine (E 127) was detected in one batch of dietary supplement, and excessive Allura Red (E 129) was found in one batch of tortilla chips. The colouring Brilliant Blue (E 133) was also found undeclared in 1 batch of tortilla chips and one batch of shelf-stable fine pastries.

Ad hoc inspection of the safety of foodstuffs originating in Ukraine

In 2024, food inspections continued for products originating from Ukraine, focusing on cereals and milled products, with the monitoring of pesticide levels.

Additionally, poultry meat samples, especially poultry cutlets and deep frozen poultry products, were collected to monitor for the presence of *Salmonella* spp.

The results for 2023 and 2024 were regularly updated on our website.

Mimořádná kontrola bezpečnosti potravin původem z Ukrajiny

V roce 2024 pokračovaly kontroly potravin původem z Ukrajiny, které byly mimo jiné zaměřeny na obiloviny a mlýnské obilné výrobky, u nichž se kontroloval obsah pesticidů.

Dále probíhaly odběry vzorků drůbežího masa, především drůbežích řízků a hluboce mražených drůbežích výrobků, u kterých se sledovala přítomnost *Salmonella* spp.

Průběžné výsledky byly za roky 2023 a 2024 pravidelně aktualizovány na našich internetových stránkách.

Kontrola tzv. dvojí kvality potravin

V roce 2024 provedla SZPI v České republice a dalších členských státech EU interní monitoring za účelem získání přehledu o výskytu dvojí kvality na trhu v EU, tedy vytipování produktů podezřelých z tzv. „dvojí kvality potravin“. Zakoupeno bylo celkem 27 produktů z různých kategorií (nealkoholické nápoje, sladké i slané pochutiny, trvanlivé produkty, aj.) uváděných na trh jako brandové či pod privátní značkou obchodních řetězců.

Na základě výsledků tohoto monitoringu a také na základě podnětů spotřebitelů byly provedeny dvě úřední kontroly primárně zaměřené na posouzení podstatné odlišnosti ve složení nebo vlastnostech potraviny uváděné na trh v ČR s referenčními produkty pořízenými v dalších členských státech. U jedné z těchto kontrol nebylo konstatováno porušení zákazu uvádění na trh potravin v tzv. „dvojí kvalitě“, druhá úřední kontrola nebyla ke konci roku 2024 ukončena.

Kontroly podmíněnosti

SZPI každoročně provádí kontroly plnění požadavků podmíněnosti u žadatelů o dotace. Tyto kontroly probíhají delegovaně na žádost SZIF prostřednictvím MZe, které stanoví metodiku. Je sestaven roční plán, který obsahuje minimálně 1 % žadatelů o dotace. V roce 2024 byly kontroly omezeny pouze na žadatele s výměrou nad 10 ha (na základě nařízení EU), což vedlo ke snížení počtu kontrol oproti předchozím letům. V roce 2024 tak bylo provedeno celkem 199 kontrol.

Kontroly trvanlivých směsných potravin osvobozených od úředních kontrol na stanovišti hraniční kontroly

Nařízení (EU) 2021/630 stanoví seznam trvanlivých směsných produktů, které jsou osvobozeny od úředních kontrol na stanovišti hraniční kontroly. Trvanlivými směsnými produkty se rozumí produkty, které se nemusí přepravovat nebo skladovat při kontrolované teplotě. Požadavky na vstup do Unie nejsou stanoveny, nicméně zásilky komodit z přílohy nařízení musí v okamžiku uvedení na trh doprovázet tzv. soukromé potvrzení. Toto je

Inspections concerning “dual quality” foodstuffs

In 2024, CAFIA carried out an internal monitoring campaign in the Czech Republic and other EU member states in order to gain an overview regarding the occurrence of the “dual quality” of foodstuffs on the EU market. In other words, the aim was to identify products suspected of exhibiting what is referred to as “Dual Food Quality”. A total of 27 products were purchased from various categories (non-alcoholic beverages, sweet and savoury snacks, shelf-stable products, etc.). These products were marketed as either branded products or private brands of retail chains.

On the basis of this monitoring and consumer initiatives, two official inspections were carried out. They were primarily aimed at assessing if a substantial difference exists between the composition or properties of food placed on the market in the Czech Republic and reference products purchased in other member states. During one of these campaigns, no violations of the ban on the marketing of “dual quality” foods were found. The second campaign had not been concluded by the end of 2024.

Cross-compliance checks

CAFIA annually conducts checks regarding conformity with cross-compliance requirements for subsidy applicants. These checks are delegated to CAFIA by the Czech Agricultural Intervention Fund through the Ministry of Agriculture, which sets the methodology. A yearly plan is drawn up, covering at least 1% of subsidy applicants. In 2024, checks were limited to applicants with land areas over 10 hectares (according to EU regulations), reducing the number of checks compared to previous years. In 2024, a total of 199 checks were made.

Inspections of shelf-stable mixed food products exempted from official border control checks

Regulation (EU) 2021/630 establishes a list of shelf-stable mixed products which are exempted from official border control checks. The term “shelf-stable mixed products” is understood to mean products which do not require transportation or storage at a controlled temperature. While there are no requirements for the entry of such products into the Union, shipments of commodities listed in the annex of the above regulation must be accompanied by a “private certificate” when placed on the market. Random market checks are carried out for this purpose. In 2024, a total of 37 checks were performed.

Audits at the premises of food business operators

The audit is one of the forms of CAFIA inspection whose aim is to check the functionality of systematic measures taken by food business operators (FBOs). Since 2008, FBO audits have been carried out systematically, their performance being planned at annual intervals. In 2024, CAFIA

namátkově na trhu ověřováno. V roce 2024 bylo provedeno celkem 37 kontrol.

Audity u provozovatelů potravinářských podniků

Audit je jedna z forem kontroly SZPI, jejímž cílem je prověřit funkčnost systémových opatření PPP. Od roku 2008 jsou audity PPP systematicky využívány a v ročních intervalech plánovány. V roce 2024 provedli inspektoři SZPI celkem 110 auditů PPP. Co se týká místa kontrolních akcí, tak bylo auditováno 216 typů činností. Audit PPP tak v některých případech zahrnoval prověření více jak jedné provozované potravinářské činnosti. Nejčtenější auditovanou činností v roce 2024 byla výroba potravin. Ta byla celkem 137× předmětem auditu bezpečnosti potravin. Dále byly nejčastěji auditované „maloobchodní a velkoobchodní činnosti“ (49×), následované auditovanými činnostmi ve společném stravování (30×). Audity PPP zůstávají nedílnou součástí kontrolní činnosti jako metoda, která poskytuje nejen našemu úřadu, ale i auditovaným osobám z řad PPP nejkomplexnější pohled na skutečné fungování potravinářských podniků.

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

Dle platných právních předpisů (zejména nařízení EP a Rady (EU) 2024/1143) 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

inspektors carried out a total of 110 audits at FBOs. As far as inspected locations are concerned, the audits covered a total of 216 types of activity. In some cases, the FBO audit included the inspection of more than one operated food business activity. In 2024, the most frequently audited activity was food production. This was the subject of food safety audits 137 times in total. This was followed in frequency by audits of “retail and wholesale activities” (49×), and audits of catering activities (30×). The FBO audit remains an integral part of CAFIA's inspection activities as it is a method that provides not only our authority but also the audited FBO entities with the most comprehensive insight possible into the real operations of food processing companies.

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

In accordance with the legislation in force (in particular the Regulation of the European Parliament and Council (EU) No. 2024/1143), CAFIA is to check every food producer for compliance with the specification of foodstuffs with a protected geographical indication (hereinafter referred to as “PGI”) or a protected designation of origin (hereinafter only “PDO”), the manufacture of which falls under the competence of CAFIA. Inspections assess the compliance of producers with product specifications, i.e. the use of the appropriate technical procedures, including raw materials. The sensory properties of foodstuffs are further evaluated on site, or samples are collected and taken to the laboratory. CAFIA also inspects the legitimacy of the use of PGI/PDOs when products are placed on the market.

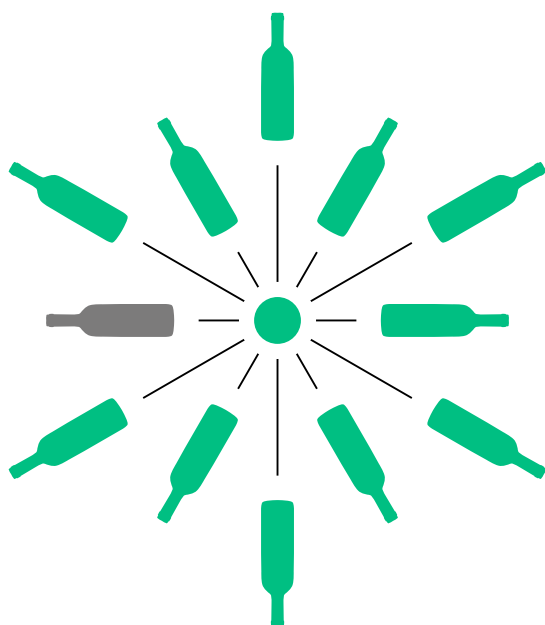
In 2024, 123 inspections were carried out at 83 inspected entities. 110 samples of foodstuff batches labelled PDO/PGI were assessed on site or taken to a laboratory for testing - five of them were evaluated as non-compliant.

Note: The commodity of wine is not included in this section.

Inspections of foodstuffs with the KLASA label

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

In 2024, a total of 111 KLASA inspections were carried out and 183 batches of foodstuffs awarded the KLASA quality



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.

V roce 2024 bylo provedeno 123 kontrolních vstupů u 83 kontrolovaných osob. Hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 110 vzorků šarží potravin označených CHZO/CHOP – jako nevyhovující bylo vyhodnoceno 5 šarží.

Pozn.: Tato kapitola nezahrnuje komoditu víno.

Kontroly potravin označených značkou KLASA

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

Celkově bylo v roce 2024 provedeno 111 kontrol KLASA a zkontrolováno 183 šarží oceněných potravin, z nichž 4 šarže byly nevyhovující (2,2 %).

Kontrola výrobků s deklarací „Vyrobeno podle České cechovní normy“

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

Celkem bylo provedeno 7 kontrol a zkontrolováno celkem 9 šarží potravin. U 1 šarže potravin bylo zjištěno porušení požadavků vyplývajících z právních předpisů a z českých cechovních norem.

Kontroly potravin oceněných značkou Regionální potravina

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

Celkově bylo v roce 2024 provedeno 144 kontrol potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina a bylo analyzováno 100 šarží takto oceněných potravin. Při kontrolách Regionální potraviny bylo zjištěno celkem 5 (5 %) nevyhovujících skutečností. Ve 4 případech nebyl splněn

mark were checked, out of which 4 batches were found to be unsatisfactory (2.2%).

Inspection of products with the declaration “Vyrobeno podle České cechovní normy” (“Made in compliance with the Czech Guild Standard”)

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

A total of 7 inspections were carried out and 9 batches of foodstuffs were checked. It was determined that one batch had failed to meet requirements pursuant to legal regulations and the Czech Guild Standard.

Inspection of foodstuffs awarded the “Regionální potravina” (“Regional Food”) label

The aim of the inspection was to check how the producers of foodstuffs awarded the “Regional Food” quality label comply with the legal and above-standard requirements set out in the Methodology, to which the food business operators have voluntarily committed themselves.

In 2024, a total of 144 inspections of foodstuffs awarded the “Regional Food” quality label were performed, and 100 batches of such foodstuffs were analysed. 5 instances (5%) of non-compliance were identified in the “Regional Food” inspections. In four cases the foodstuffs did not meet the requirements for a min. 70% proportion of raw materials from the given region, or did not contain any raw materials from the given region at all, or contained raw materials from abroad. In one batch of the food, non-compliance was due to the provision of misleading information to the consumer.

Inspection of organic foodstuff production

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

In 2024, CAFIA carried out a total of 251 inspections at the premises of 159 inspected entities during the organic foodstuff production inspection campaign. Deficiencies were found in 8 cases. These were online shops which were not registered in the inspection system for organic foodstuff production (6 cases) and two other unregistered establishments.

požadavek na min. 70% podíl surovin z daného regionu, kdy na výrobu nebyly používány suroviny z daného kraje, nebo byly použity suroviny ze zahraničí a u 1 šarže potravin nevyhovění spočívalo v uvedení zavádějící informace pro spotřebitele.

Kontrola ekologické produkce

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

V roce 2024 provedla SZPI při kontrolách ekologické produkce celkem 251 kontrolních vstupů u 159 kontrolovaných osob. Pochybení bylo zjištěno v 8 případech. Jednalo se o e-shopy, které nebyly registrovány v kontrolním systému ekologické produkce (6 případů), a dvě neregistrované provozovny.

Od 1. 10. 2022 získala SZPI na základě novely zákona o ekologickém zemědělství kompetence ke kontrole dovozu ekologické produkce. U tohoto typu kontrol jsou prováděny kontroly před propuštěním zboží do volného oběhu. Při kontrolách dovozu bylo od 1. 1. do 31. 12. 2024 potvrzeno celkem 1204 originálních COI (plus 128 výpisů z COI), ze kterých bylo odebráno 30 šarží. Celkem 3 zásilky plus část jedné zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu. Další 3 zásilky plus část jedné zásilky byly propuštěny do volného oběhu jako konvenční. Zbývající zásilky byly propuštěny jako ekologické.

Kontrola potravin (surovin) zaměřená na přítomnost genetické modifikace

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou v České republice na trh uváděny potraviny obsahující nebo 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 geneticky modifikovaná papája.

V rámci kontrolní akce bylo laboratorně vyhodnoceno celkem 41 šarží potravin (surovin). Jednalo se o 14 šarží potravin vyrobených z kukuřice, 14 šarží rýže a výrobků z rýže, 10 šarží sóji a sójových výrobků a 3 šarže zelené papáji.

V rámci kontrolní akce byla u dvou šarží rýže zjištěna přítomnost genetické modifikace, která nebyla schválena pro potraviny na základě nařízení (ES) č. 1829/2003 a u jedné

Since 1. 10. 2022, based on an amendment to the Act on Organic Agriculture, CAFIA has had the competence to inspect imports of organic products. With this type of inspection, checks are carried out before the goods are released into free circulation. During import inspections from 1.1. to 31.12.2024, 1204 original COI (plus 128 COI extracts) were confirmed during import inspections, with 30 batches being sampled. A total of 3 shipments, plus part of one shipment, were not released into free circulation. Another 3 shipments, plus part of one shipment, were released into free circulation as conventional products. The remaining shipments were released as organic products.

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

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

A total of 41 batches of foodstuffs (raw materials) were evaluated in laboratories during the inspection campaign. These included 14 batches of foodstuffs made from maize, 14 batches of rice and rice products, 10 batches of soya and soya products and 3 batches of green papaya.

The inspection campaign detected the presence of GM modification not approved for food under Regulation (EC) No. 1829/2003 in two batches of rice, while one batch of maize and one batch of soybeans contained authorised GM modification in trace amounts of up to 0.9%. The remainder of the tested batches complied with the requirements of Regulation (EC) No. 1829/2003.

Inspection of irradiated foodstuffs

The focus of the campaign stems from the obligation to inform the EC annually about the results of inspections of irradiated foodstuffs.

The aim of the inspections was the detection of irradiation in foodstuffs which were not marked as having been irradiated by ionizing radiation. The inspected foodstuffs were analysed to determine if they had been irradiated and then not labelled as such, or if they had been irradiated in a non-approved irradiation facility. The selection of analysed commodities was made on the basis of the list of foodstuffs for which irradiation is permitted by the

šarže kukuřice a jedné šarže sóji zjištěna přítomnost povolené genetické modifikace ve stopovém množství do 0,9 %. Všechny další odebrané šarže splnily požadavky nařízení (ES) č. 1829/2003.

Kontrola ozářených potravin

Zaměření akce vyplývá z povinnosti každoročně informovat EK o výsledcích kontrol ozářených potravin.

Předmětem kontroly byla detekce ozáření u potravin, které nenesly označení, že by byly ozářeny ionizujícím zářením. Kontrolované potraviny byly analyzovány, zda nebyly ozářeny a neoznačeny či zda nebyly ozářeny v neschválené ozařovně. Výběr analyzovaných komodit 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 2023, který poskytla ozařovna Bioster, a. s.

V průběhu kontrolní akce bylo odebráno celkem 30 šarží potravin, které sestávaly z doplňků stravy, koření, instantních nudlových polévek obsahujících sáček s kořením, sušených plodů kustovnice čínské (goji), sušených hub, bylinných čajů a asijského snacku.

Z celkového počtu 30 odebraných šarží se podařilo ověřit ozáření u 25 analyzovaných šarží, z nichž jedna šarže nevyhověla. Jednalo se o sušené plody goji původem z Číny.

U 5 šarží nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit, nebylo možné z nich izolovat dostatečné množství křemičitých minerálů.

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

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

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

Odběr 28 šarží potravin, které zahrnovaly šarže ovoce, zeleniny, brambor, obilí, mlýnských obilných výrobků a pe-

relevant dekrete, as well as positive findings from previous inspections and positive findings within the EU (annual reports of the member states and the RASFF system). When selecting commodities and producers for inspection, consideration was also given to the list of irradiation customers for 2023 provided by the Bioster a.s. irradiation facility.

In the course of the inspection, 30 batches of foodstuffs in total were collected. These comprised food supplements, spices, instant noodle soups containing packets with spices, dried goji berries, dried mushrooms, herbal teas and Asian snacks.

It was possible to determine irradiation for 25 out of the total number of 30 analysed batches. One of the batches was found to be unsatisfactory. It was a batch of dried goji berries originating from China.

It was not possible to check 5 of the foodstuff batches for treatment with ionizing radiation, as it proved to be impossible to isolate a sufficient quantity of siliceous minerals from the samples.

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

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

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

28 foodstuff samples, which included batches of fruit, vegetables, potatoes, cereals, milled cereal products and bakery products, were collected directly from growers and food producers. The processing of the results from all the components of the radiation monitoring network is fully within the competence of SONS.

kařských výrobků, byl proveden přímo u pěstitelů a výrobců potravin. Zpracování výsledků všech složek radiální monitorovací sítě je plně v kompetenci SÚJB.

Kontrola zákazu prodeje zahříváných tabákových výrobků s charakteristickou příchutí

Kontrolní akce byla zaměřena na kontrolu dodržování zákazu uvádět na trh zahříváné tabákové výrobky s charakteristickou příchutí či obsahující aroma v jakékoliv z jejich složek a jiné technické prvky umožňující změnu vůně nebo chuti tabákových výrobků nebo intenzity jejich kouře. Tento zákaz dle § 12 odst. 4 a 6 zákona č. 110/1997 Sb. je účinný od 23. října 2023. V rámci akce bylo provedeno 33 kontrol. V případě 1 kontroly v maloobchodní prodejně bylo zjištěno porušení zákazu uvádět na trh zahříváných tabákových výrobků s charakteristickou příchutí.

Mimořádná kontrola ověřování věku v e-shopech

S ohledem na dlouhodobě nevyhovující stav dodržování požadavků zákona č. 65/2017 Sb. na ověřování věku při prodeji tabákových výrobků a nikotinových sáčků bez obsahu tabáku při prodeji na dálku byla provedena mimořádná kontrolní akce. V jejím rámci bylo provedeno 20 kontrol v 17 e-shopech. Nevyhovující skutečnosti týkající se nedostatečného ověření věku byly konstatovány u 10 kontrolovaných obchodů. Nejčastějším nedostatkem bylo nezavedení systému ověření věku nakupujících nebo nedostatečná funkčnost zavedeného systému. U dalších 3 e-shopů se jednalo o nedostatečné poskytnutí informací o tabákových výrobcích či neprovedení registrace přeshraničního prodeje.

2.1.8

Kontrola výroby

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2024 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů provozovatelů potravinářských podniků, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánu jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2024. Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

V průběhu roku 2024 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 11923 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny) a 603 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin

Monitoring of compliance with the ban on the sale of heated tobacco products with characteristic flavours

This inspection campaign focused on the monitoring of compliance with the ban on the placement on the market of heated tobacco products with characteristic flavours or containing flavours in any of their components, or other technical elements enabling a change in the smell or taste of tobacco products or the intensity of their smoke. This ban, pursuant to § 12 (4) and (6) of Act No. 110/1997 Coll., has been in effect since October 23, 2023. A total of 33 checks were carried out during the campaign. During one retail store inspection, a violation of the ban on placing heated tobacco products with characteristic flavours on the market was found.

Ad hoc inspection of age verification by online shops

Due to the long-standing unacceptable situation regarding non-compliance with the requirements of Act No. 65/2017 Coll. regarding age verification when selling tobacco products and nicotine pouches without tobacco content via remote sales, an ad hoc inspection was carried out. This inspection campaign involved 20 inspections performed at 17 online shops. Unsatisfactory findings concerning insufficient age verification were determined at 10 of the inspected stores. The most frequent deficiency was the absence of any electronic system for the verification of the age of buyers, or the insufficient functionality of the system currently in place. At a further 3 of the online stores, insufficient information was provided about the tobacco products on sale, or the registration of cross-border sales had not been performed.

2.1.8

Production facility inspections

The concept for the inspection of food production facilities in 2024 was based on the centrally managed inspection plan, the food business operator audit plan, and the risk analysis of primary producers applying for subsidies. Additionally, it drew from the plans of individual inspectorates and also the real situation during 2024. The objective of the food production facility and primary producer inspections was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legal regulations related to the requirements for personal and operational hygiene, and the requirements concerning the internal food safety inspection systems used by foodstuff producers (in particular, Regulation (EC) No. 852/2004). Inspectors also checked the compliance of producers with their own inspection procedures based on HACCP principles.

(provozovatelů, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). V rámci těchto jednotlivých kontrol ve výrobě potravin byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením na hygienu, na zavedené systémy založené na zásadách HACCP, na prověření funkčnosti tohoto systému, na posouzení úrovně sledovatelnosti, dále na označování, dokumentaci včetně záznamů, data použitelnosti a trvanlivosti apod. U prvovýroby navíc i na dodržování právních předpisů při zemědělském hospodaření v rámci tzv. „Cross Compliance“ – kontroly podmíněnosti za účelem čerpání určitých typů zemědělských dotací a podpor. Kontrolami tak bylo prověřeno 6 925 provozoven potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin a 389 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 2024 prováděla SZPI u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu bezpečnosti a jakosti potravin, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů.

2.1.9

Kontrola obchodu

Cílem kontrol obchodu s potravinami v roce 2024 bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadovaného způsobu prodeje, šarží prodávaného zboží, dále požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly prodejců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak prodejci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2024 celkem 31548 kontrol provozoven v maloobchodní síti, 2401 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech a 864 kontrol v internetovém obchodu. 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 19 453 maloobchodních provozoven, 1028 velkoobchodních potravinářských podniků a 471 provozoven náležejících internetovému obchodu. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném

Throughout 2024, CAFIA inspectors carried out 11 923 inspections at the premises of food producers (food business operators that manufacture or package food-stuffs). 603 inspections of primary producers of food (food business operators that are engaged in the cultivation of crops, including the harvesting or picking of wild fruits) were also conducted. Within the scope of these individual food production facility inspections, there was a targeted focus on hygiene, the introduction of systems based on HACCP, the verification of system functionality, and assessments of the level of traceability, labelling and documentation, including records, expiry dates, shelf life, etc. For primary producers, additional agricultural regulation compliance inspections were performed as a part of the “Cross Compliance” system, which checks compliance for producers claiming certain types of agricultural subsidies and aid. These inspections checked the facilities of 6 925 food business operators engaged in foodstuff production, and 389 engaged in primary production. Inspections were performed repeatedly at the premises of some food business operators. The reason for the repeated visits was, for instance, to establish whether imposed corrective measures were being implemented. Sometimes risk evaluations showed a higher number of inspections was needed at a given facility. In 2024, CAFIA also performed inspections at the premises of food producers with a specific focus on the fulfilment of other provisions contained in legal regulations. These included, for example, the taking of samples for foodstuff safety and quality checks, inspections of accompanying food documentation, and inspections of packaging.

2.1.9

Shop inspections

In 2024, the objective of the inspections of shops selling foodstuffs was primarily to assess compliance with the provisions stated in the applicable legal regulations related to the required sales methods, batches of goods sold, personal and operational hygiene, and also the requirements of retailers' internal control systems with a focus on food safety (in particular, the requirements of Regulation (EC) No. 852/2004). Inspectors also checked the compliance of vendors with their own monitoring procedures based on HACCP principles.

In 2024, CAFIA inspectors carried out a total of 31 548 inspections of establishments in the retail network, while 2 401 inspections were carried out at warehouses and 864 at online stores. The inspections mainly focused on those obligations that could be directly affected by vendors, for example food safety in relation to storage conditions, compliance with recommended temperature regimes for

roce vícekrát, a to ze stejných důvodů, jako tomu bylo u výrobců. Z pohledu jednotlivých komodit prověřovaných v obchodní síti byla kontrola v roce 2024 zaměřena nejvíce na čerstvou zeleninu včetně čerstvých hub a brambor. Dalšími komoditami s četnější frekvencí kontrol pak bylo v roce 2024 čerstvé ovoce, následováno masnými výrobky, vínem, mléčnými výrobky, nealkoholickými nápoji, čokoládou či cukrovinkami a pekařskými výrobky. Náležitá pozornost byla zaměřena také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše.

2.1.10

Kontrola internetového obchodu

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetu včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhala kontinuálně v průběhu celého roku 2024 a byla součástí i několika ústředně řízených kontrolních akcí. SZPI při kontrole využívala jak standardní nástroje a metody, tak specifická zákonná oprávnění (kontrolní nákupy z e-shopů pod zastřenou identitou apod.).

Na konci roku 2024 bylo v informačním systému SZPI registrováno cca 6100 internetových obchodů nabízejících potraviny. Inspektoři SZPI provedli v roce 2024 celkem 864 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 465 kontrolovaných osob ve 471 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 236 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. 47 % kontrol skončilo s nevyhovujícím výsledkem.

Internetový prodejce potravin je považován za provozovatele potravinářského podniku, a SZPI proto kontrolovala, zda prostřednictvím internetu byly na trh uváděny bezpečné a jakostní potraviny a zda byly dodržovány ostatní požadavky právních předpisů (např. podmínky při skladování a doručování zboží, oznámení o zahájení činnosti aj.). Velká pozornost byla věnována také uvádění informací o potravinách včetně neschválených zdravotních a výživových tvrzení a kontrole nekalých obchodních praktik.

Tradičně vysoké zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2024 doplňky stravy a dále výrobky, u kterých bylo podezření na obsah zakázaných látek. Tyto výrobky např. na hubnutí, růst svalů, klouby, posílení imunity, pro povzbuzení organismu, stimulaci tělesné činnosti nebo utlumení pocitu únavy a hladu jsou často nabízeny

chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for the sale of foodstuffs, the correctness of information provided during the sale of nonpackaged or packaged goods, the suitability of store equipment for the range of goods sold, compliance with 'best before' and 'use by' dates, etc. A total of 19 453 retail premises, 1 028 premises belonging to wholesale food retailers and 471 premises operated by online stores were inspected. In the retail sector, it was again necessary for some establishments to be checked several times in the given year, for the same reasons as in the case of foodstuff producers. As far as individual commodities in the retail network were concerned, the inspections in 2024 focused mainly on fresh vegetables, including fresh mushrooms and potatoes. Other commodities with more frequent inspections in 2024 were fresh fruit, followed by meat products, wines, dairy products, non-alcoholic drinks, chocolate and confectionary, and bakery products. Due attention was also paid to other commodities that are important from the point of view of the consumer's shopping basket.

2.1.10

Inspections of internet shops

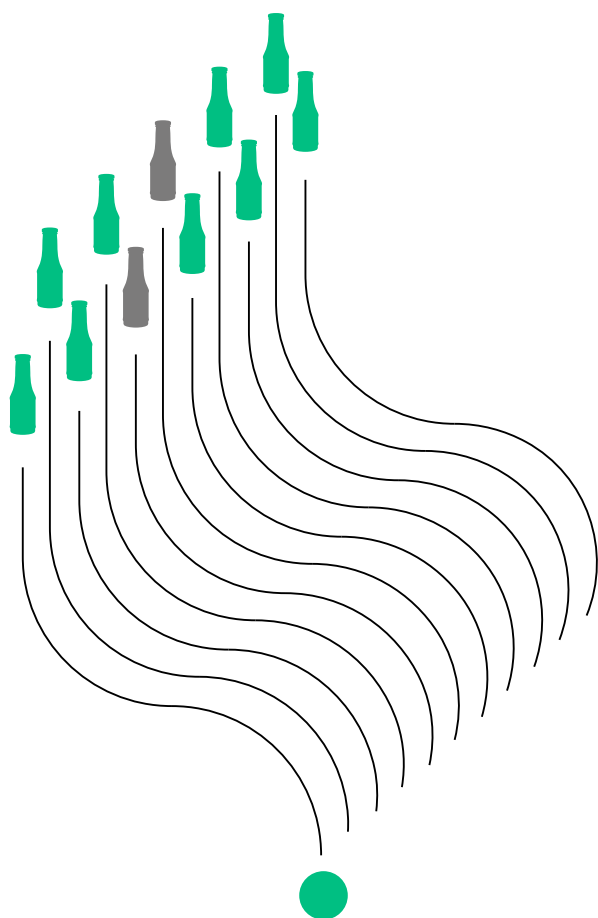
Inspections checking compliance with the requirements of food legislation and consumer protection regulations when selling goods through online stores, including sales through social networks, were carried out on a continuous basis throughout 2024 and were part of several centrally managed campaigns. During the inspections, CAFIA used standard tools and methods as well as some specific techniques which it is legally authorised to use (the making purchases from Internet shops under a concealed identity, etc.)

Approximately 6 100 online shops offering foodstuffs were registered in the CAFIA information system by the end of 2024. In 2024, CAFIA inspectors carried out a total of 864 inspections that specifically focused on the online sales of foodstuffs by 465 inspected entities at 471 establishments. Out of this number, 236 inspections were carried out in the form of (for instance) test purchases from the targeted online stores or social networks. A large number of inspections were based on consumer suggestions for inspection. 47 % of inspections ended with an unsatisfactory result.

An Internet retailer of foodstuffs is considered to be a food business operator, and therefore CAFIA checked whether safe and good quality foodstuffs were being placed on the market via the Internet, and also if the other legislative requirements were being met (e.g. conditions during the storage and delivery of foodstuffs, notification

na webových stránkách v českém jazyce za české koruny, ale prodejce mnohdy sídlí mimo území ČR a obvykle i EU. Protože kontrola takových prodejců je limitována územní působností českých kontrolních úřadů, SZPI vytvořila a postupně aktualizuje seznam rizikových webových stránek (viz www.potravinynapranryri.cz – sekce Rizikové webové stránky).

SZPI vede v souladu s ustanovením § 3 odst. 4 písm. f) zákona o SZPI seznam internetových stránek s nabídkou potravin nebezpečných nebo takových, jejichž obsah závažným způsobem porušuje požadavky stanovené právními předpisy, k jejichž kontrole je inspekce příslušná, a zveřejňuje ho na svých internetových stránkách (viz www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx). Zákon o SZPI v § 3d ukládá povinnost poskytovatelům služby přístupu k internetu na území České republiky zamezit přístup k internetovým stránkám uvedeným v tomto seznamu, a to do 15 dnů ode dne zveřejnění internetové stránky v tomto seznamu. Tyto stránky se objeví rovněž na webu Potraviný na pranýři v sekci Rizikové webové stránky se zdůrazněním, že jde o stránky v ČR „blokované“.



of the commencement of business activities, etc.). Considerable attention was also paid to the information declared about foodstuffs. This included unauthorised health and nutritional claims, and monitoring to determine unfair business practices.

As is traditional, during the inspections of internet sales in 2024 a high proportion of attention was given to dietary supplements, as well as products suspected of containing banned substances. These products for, e.g. weight loss, muscle growth, joints, the strengthening of the immune system, the boosting of energy, the stimulation of the body or the suppression of feelings of tiredness or hunger, are frequently offered on websites in the Czech language for Czech crowns, though the supplier is often based outside the Czech Republic, and usually even outside the EU. As the inspection of such suppliers is limited by the territorial competence of the Czech inspection authorities, CAFIA has created and is gradually updating a list of potentially risky websites (see the Risky Websites section of the Food Pillory website www.potravinynapranryri.cz).

Pursuant to the stipulations of § 3 (4) (f) of the Act on CAFIA, the inspectorate manages a list of websites selling dangerous foodstuffs or foodstuffs whose content seriously violates the requirements established by legal regulations and involves substances the inspectorate is responsible for monitoring, and publishes it on its website (see www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx). § 3d of the Act on CAFIA imposes an obligation on internet access service providers on the territory of the Czech Republic to block access to the websites placed on this list within 15 days of the date of publication of the website on this list. These pages will also appear on the Food Pillory website in the Risky Websites section, with wording emphasising the fact that they are sites “blocked” in the Czech Republic.

2.1.11

Inspection of advertising practices

The inspection of advertising practices according to Act No. 40/1995 Coll. on the Regulation of Advertising took place throughout the calendar year of 2024 in accordance with CAFIA's competencies and the aforesaid legal regulation (checking that certain requirements for printed and internet advertising for foodstuffs are met). The entities inspected in this case were clients, creators and distributors of advertising, with the exception of entities involved in radio and television broadcasting (which are inspected by the Council for Radio and Television Broadcasting).

2.1.11

Kontrola reklamy

Kontrola reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy probíhala po celý kalendářní rok 2024 v souladu s kompetencemi SZPI dle tohoto právního předpisu (kontrola některých požadavků na tištěnou nebo internetovou reklamu na potraviny). Kontrolovanými subjekty byly v tomto případě zadavatelé, zpracovatelé a šířitelé reklamy s výjimkou rozhlasového a televizního vysílání (v těchto případech provádí kontrolu Rada pro rozhlasové a televizní vysílání).

SZPI provedla v roce 2024 celkem 101 kontrol u 48 kontrolovaných osob. 56 % kontrol skončilo s nevyhovujícím výsledkem. Většina provedených kontrol byla realizována na základě podnětů (spotřebitelů, médií, ostatních dozorových orgánů atd.). Nejvíce nevyhovujících zjištění se týkalo internetové reklamy, a to hlavně u doplňků stravy.

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

2.1.12

Podněty ke kontrole

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů, anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2024 SZPI přijala celkem 5 060 podnětů, což je o 527 podnětů více než v roce 2023.

Z celkového počtu podnětů bylo 1282 vyhodnoceno jako oprávněných a 1991 jako neoprávněných nebo u nich nebylo možné jednoznačně rozhodnout o jejich oprávněnosti. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci.

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

In 2024, CAFIA conducted a total of 101 checks concerning 48 entities. 56 % of checks ended with an unsatisfactory result. Most of the checks were carried out based on suggestions for inspection (from consumers, the media, other supervisory bodies, etc.). The largest number of non-compliant findings concerned online advertising, in particular that of food supplements.

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

2.1.12

Suggestions for inspection

A common type of inspection conducted by CAFIA involves the handling of suggestions for inspection received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2024 CAFIA received 5 060 suggestions in total, which is 527 more than in 2023.

Out of the total number of suggestions, 1282 were evaluated as being justified and 1991 as either unjustified or as claims whose legitimacy is impossible to resolve unambiguously. The remainder have not yet been fully processed, or were resolved by other means, e.g., by referring them to a different supervisory body or institution.

In terms of individual commodities, the most frequent subjects of complaint were meat and meat products, fresh fruit and vegetables, dairy products and bakery products. The submitted complaints concerned (in most cases) deficient foodstuff quality, which was often related to sanitary inadequacies in the store, as well as foodstuffs on sale after their 'use by' and 'best before' dates, and also non-compliant food labelling. A total of 3 051 batches of foodstuffs and food products were inspected on the basis of suggestions for inspection, and 845 of these were found to be non-compliant.

2.1.13

Measures

CAFIA has the right to impose measures aimed at ensuring the elimination of identified deficiencies. Such measures include, for example, a ban on the sale of foodstuffs, the

bylo zkontrolováno celkem 3 051 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 845 šarží.

2.1.13

Opatření

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

V roce 2024 uložila SZPI 19 092 opatření, nejčastějším typem opatření bylo Opatření k odstranění zjištěných nedostatků (18 678 případů), Stažení z trhu nebo z distribuce – potraviny/ZV/TV (211 případů) a Uložení povinnosti provést laboratorní rozbor (68 případů).

V roce 2024 uložila SZPI celkem 16 022 zákazů.

2.1.14

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

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. Kontrola dovozu je zaměřena zejména na rizikové komodity, které dle bezprostředně závazných předpisů EU podléhají zvláštnímu režimu dovozu a při vstupu musí být podrobeny systematické nebo namátkové kontrole. SZPI rovněž ověřuje dodržování pravidel ekologické produkce při dovozu biopotravin ze třetích zemí. Podrobnější informace k dovozu biopotravin jsou v bodu 2. 1. 7 v části Kontrola ekologické produkce.

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

V roce 2024 byly prováděny kontroly dovozu zejména dle nařízení (EU) 2019/1793, o dočasném zintenzivnění úřed-

destruction of foodstuffs, the relabelling of food, ordering the performance of laboratory analyses before food is placed on the market, etc.

In 2024, CAFIA imposed 19 092 measures, the most common type being Measures to Eliminate Identified Deficiencies (18 678 cases), Withdrawal from the Market or Distribution - foodstuffs/AP/TP (211 cases) and Imposition of the Obligation to Perform Laboratory Analyses (68 cases).

In 2024, CAFIA imposed a total of 16 022 bans.

2.1.14

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

CAFIA supervises the import of foodstuffs of plant origin from third countries in close cooperation with customs authorities. Inspections of imports particularly focus on high-risk commodities which, in accordance with binding EU regulations, are subject to special import procedures and systematic or random inspections upon entry. CAFIA also checks compliance with the rules for organic foodstuff production when importing organic food from third countries. More detailed information on the import of organic foods can be found in paragraph 2.1.7 in the section titled Inspection of organic foodstuff production.

Some imported commodities may only enter the territory of the Union through a border inspection or control post. Other commodities do not have defined entry point requirements. In the Czech Republic, all customs offices serve as entry points. The Border Inspection Post within the scope of CAFIA is at Václav Havel Airport Prague. The Customs Office for the Central Bohemian Region, Rudná u Prahy regional office, is designated as an inspection post in the Czech Republic. Both of these places fall within the territorial competence of the CAFIA Inspectorate in Prague.

In 2024, import inspections were carried out primarily in accordance with Regulation (EU) No. 2019/1793 on the temporary increase of official controls and emergency measures governing the entry into the Union of certain goods from certain third countries implementing Regulations (EU) No. 2017/625 and (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council. According to this regulation, decisions were issued for 434 consignments in the TRACES system in 2024. 146 samples were taken from

ních kontrol a mimořádných opatření upravujících vstup určitého zboží z určitých třetích zemí do Unie, kterým se provádějí nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 a (ES) č. 178/2002. Dle tohoto nařízení bylo v roce 2024 v systému TRACES vydáno rozhodnutí pro 434 zásilek. Ze 141 zásilek bylo odebráno celkem 146 vzorků. Celkem 13 vzorků bylo vyhodnoceno jako nevyhovujících. Do volného oběhu nebylo propuštěno celkem 20 zásilek – 13 z důvodu nevyhovujících laboratorních rozborů, 7 z důvodu nevyhovující kontroly dokumentace a/nebo kontroly totožnosti. Ve 4 případech došlo k částečnému zamítnutí, kdy část 4 zásilek nebyla propuštěna do volného oběhu z důvodu nevyhovující kontroly dokumentace a/nebo kontroly totožnosti.

Nařízení (EU) 2019/1793 rovněž obsahuje seznam komodit, jejichž dovoz do Unie je pozastaven. V roce 2024 se jednalo o sušené fazole z Nigérie. Pokus o dovoz této komodity nebyl v roce 2024 přes ČR uskutečněn.

Dle rozhodnutí č. 2011/884/EU je při dovozu kontrolováno, zda zásilky rýže z Číny či produkty z ní vyrobené nejsou geneticky modifikovány. V roce 2024 nebyla dovezena žádná zásilka.

Při dovozu jsou rovněž kontrolovány i klíčky a semena určená k naklíčování (na přítomnost vybraných patogeních mikroorganismů) dle nařízení (EU) 2020/2235. Tyto komodity však v roce 2024 nebyly do ČR dovezeny.

Dle nařízení (EU) 2020/1158 jsou kontrolovány i volně rostoucí houby, borůvky a brusinky z vybraných třetích zemí, postižených jadernou havárií v Černobylu, a to na hladinu radioaktivní kontaminace. V roce 2024 bylo nařízení revizováno a nově se týká rovněž směsí a vybraných složených potravin. Dle tohoto nařízení však v roce 2024 nebyla přes ČR dovezena žádná zásilka.

Od 10. 7. 2015 je platné nařízení (EU) č. 2015/949, kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné některými třetími zeměmi u některých potravin, pokud jde o přítomnost některých mykotoxinů. V případě provedení předvývozní kontroly by frekvence fyzických kontrol měla být menší než 1 %. U zásilek bez předvývozní kontroly je frekvence kontrol stanovena dle vlastní analýzy rizika členskými státy. V roce 2024 bylo dovezeno několik zásilek mandlí z USA s provedenou předvývozní kontrolou, vzorky tedy odebrány nebyly.

Při dovozu jsou sledovány rovněž komodity, které byly na základě zjištění kontrol v trhu vyhodnoceny jako rizikové a nejsou zařazeny do seznamů komodit, u nichž je dovoz zpřísněn evropskými právními předpisy – v roce 2024 šlo konkrétně o gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí a chilli papričky z Kambodži. Z těchto sledovaných komodit

a total of 141 consignments, and a total of 13 batches were evaluated as unsatisfactory. A total of 20 consignments were not released into free circulation – 13 due to unsatisfactory laboratory analyses, and 7 due to unsatisfactory documentation/identification checks. In four cases partial rejection occurred – parts of each of 4 consignments were not released into free circulation due to unsatisfactory documentation/identification checks.

Regulation (EU) 2019/1793 also contains a list of commodities whose import into the Union has been suspended. In 2024, there was a ban on imports of dried beans from Nigeria. An attempt to import this commodity was not made via the Czech Republic in 2024.

Pursuant to Implementing Decision (EU) No. 2011/884, consignments of rice from China or products made from such rice are inspected upon import to ascertain if they have been genetically modified. No such consignment was imported in 2024.

Sprouts and seeds intended for germination are also inspected on import (for the presence of selected pathogenic microorganisms) in accordance with Regulation (EU) No. 2020/2235. However, these commodities were not imported into the Czech Republic in 2024.

Pursuant to Regulation (EU) No. 2020/1158, wild mushrooms, blueberries and cranberries from third countries affected by the Chernobyl nuclear accident are also inspected to detect the level of radioactive contamination present. This regulation was revised in 2024 and now also applies to mixtures and selected compound foods. In 2024, no consignment of this type was imported through the Czech Republic.

Since 10. 7. 2015, Implementing Regulation (EU) No. 2015/949 approving the pre-export checks carried out on certain food by certain third countries as regards the presence of certain mycotoxins has been in effect. If a pre-export inspection is conducted, the frequency of physical inspections should be less than 1%. For consignments without pre-export checks, the inspection frequency is stipulated based on the member states' own risk analyses. In 2024, several consignments of almonds from the USA were imported. Pre-export inspections had been carried out, and so no samples were taken.

Imported commodities that have been assessed as risky based on market findings, yet are not included in the lists of commodities for which imports are more strictly controlled by European legislation, are also monitored – in 2024, these were gummy candies from all third countries and chilli peppers from Cambodia. Out of these monitored commodities, only gummy candies were

byly v roce 2024 dovezeny pouze gumovité cukrovinky, celkem 7 zásilek. Vzorky nebyly odebrány. Ve 3 případech zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu z důvodu deklarace nepovolených přídatných látek pro danou komoditu.

V roce 2024 bylo při dovozu prověřeno také 15 zásilek, na které se nevztahují žádné dovozové kontroly dle přímo použitelných předpisů. Kontroly těchto zásilek byly provedeny z podezření na nesoulad. Z jedné zásilky bylo odebráno celkem 10 vzorků na laboratorní hodnocení. Do volného oběhu nebyly propuštěny 3 zásilky z důvodu nevyhovujících skutečností zjištěných při kontrole přiložené dokumentace a větší část jedné zásilky, ze které byly odebrány vzorky z důvodu, že 8 z 10 vzorků nevyhovělo laboratornímu hodnocení.

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 kapitola 2. 3.

Dle výše uvedených předpisů bylo v roce 2024 dovezeno celkem 456 zásilek. Do laboratoře bylo odebráno celkem 156 vzorků, z nichž 21 bylo vyhodnoceno jako nevyhovujících. Na základě výše uvedených kontrol nebylo 26 zásilek propuštěno do volného oběhu. V dalších 5 případech došlo k částečnému zamítnutí, kdy pouze nevyhovující část zásilky nebyla propuštěna do volného oběhu.

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.

2.1.15

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

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

Od 1. 9. 2024 došlo v návaznosti na novelu vyhlášky č. 172/2015 Sb. k zúžení výčtu druhů potravin, na něž se

imported in 2024 - 7 consignments in total. No samples were taken. In 3 cases, the consignment was not released into free circulation due to the declaration of the presence of additives unauthorised for the commodity in question.

In 2024, 15 consignments for which no import checks are necessary according to directly applicable regulations were inspected. These consignments were inspected due to suspected non-compliance. A total of 10 samples were taken from one consignment for laboratory analysis. 3 consignments were not released into free circulation due to unsatisfactory facts ascertained during the inspection of accompanying documentation. The greater part of one consignment from which samples had been taken was also not released because 8 out of 10 samples were found to be unsatisfactory during laboratory evaluations.

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

A total of 456 consignments were imported pursuant to the above regulations in 2024. A total of 156 samples were taken for laboratory analysis, out of which 21 were evaluated as non-compliant. Based on the above-mentioned inspections, 26 consignments were not released into free circulation. In another 5 cases, partial rejection occurred - only the unsatisfactory parts of the consignments were not released into free circulation.

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

2.1.15

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

Pursuant to this decree, food business operators at the place of initial receipt, treatment, or handling of selected fresh fruits, vegetables and potatoes, food supplements

vztahuje povinnost oznámit příchod zásilky, na jablka, brambory, mák a doplňky stravy.

V roce 2024 bylo na SZPI doručeno celkem 260 818 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlášovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Kontrola na základě analýzy rizika v místě určení byla provedena u 457 nahlášených potravin.

Z vybraných potravin byly odebírány vzorky do laboratoře, kde byly sledovány následující analyty: rezidua pesticidů (jablka, zelí, brambory, mrkev, papriky, rajčata, hrušky, česnek, mák), těžké kovy (jablka, zelí, mrkev, brambory, doplňky stravy, mák) a morfinové alkaloidy u máku. Dále byly laboratorně prokazovány skutečnosti jako odrůdová pravost a jednotnost u brambor a soulad obsahu jednotlivých funkčních látek s deklarací na obalu u doplňků stravy.

Za uvedené období bylo odebráno 110 šarží do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 3 šarží:

- 1 šarže brambor z důvodu překročení obsahu reziduí pesticidů
- 2 šarže máku z důvodu překročení obsahu reziduí pesticidů

2.1.16

Kontroly ve společném stravování

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

Stěžejní oblastí výkonu dozoru SZPI byly na základě mezirezortní dohody zařízení společného stravování otevřeného typu, jako např. restaurace, provozovny rychlého občerstvení, cukrárny, pivnice, herny, bary, stravování v rámci maloobchodu. Od 1. 1. 2025 dochází ke sjednocení dozoru k požadavkům potravinového práva v provozovnách společného stravování „otevřeného typu“ pod rezort Ministerstva zemědělství a inspektoři SZPI jsou tak pověřeni výkonem kontroly u všech provozoven společného stravování otevřeného typu.

Koncepce kontroly SZPI ve společném stravování v roce 2024 vycházela zejména z plánu komplexních kontrol

or poppy seed have the obligation to submit a report on these foods to CAFIA. Such reports are used as the basis for planning quality checks as well as health and safety inspections on the above foodstuffs.

Since 1. 9. 2024, pursuant to the amendment to Decree No. 172/2015 Coll., the list of foodstuff types subject to the obligation to announce the arrival of a consignment was narrowed to apples, potatoes, poppy seed and food supplements.

In 2024, a total of 260 818 foodstuff notifications were submitted to CAFIA. All notifications were made using CAFIA's web-based reporting application, which can be found at the address www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Inspections based on risk analyses performed at the delivery point were conducted for 457 announced foodstuffs.

Samples of selected foodstuffs were taken for laboratory testing and the following analytes were monitored: pesticide residues (apples, cabbages, potatoes, carrots, peppers, tomatoes, pears, garlic, poppy seed), heavy metals (apples, cabbages, carrots, potatoes, food supplements, poppy seed), and morphine alkaloids in poppy seed. Furthermore, the laboratory was used to check for such things as the varietal identity and uniformity of potatoes, and the compliance of the content of individual functional substances with the declaration on the packaging of food supplements.

110 batches were taken for laboratory analysis during the above period. A non-compliant result was found in the case of 3 batches:

- for 1 batch of potatoes it was due to their excessive content of pesticide residues
- for 2 batches of poppy seed it was due to their excessive content of pesticide residues

2.1.16

Inspections at public catering facilities

CAFIA has been conducting the supervision of public catering facilities since 1. 1. 2015, when the authority's area of competence was extended under the amended Act on foodstuffs and tobacco products to include catering service providers.

a ústředně řízených tematických kontrol. V segmentu provozovatelů poskytujících stravovací služby věnuje SZPI dlouhodobě velkou pozornost zejména kontrole hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Kontroly v provozovnách společného stravování v roce 2024 byly rovněž zaměřeny na prověření povinnosti provozovatelů zpřístupnit spotřebitelům informaci o alergenních látkách. Dlouhodobým cílem kontrolní činnosti SZPI v oblasti stravovacích služeb je rovněž postihovat případy klamání spotřebitele a falšování potravin. V roce 2024 věnovala SZPI velký prostor také kontrolám zaměřeným na bezpečnost potravin, při kterých bylo mimo jiné prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány fritovací tuky a oleje vykazující známky nepřijatelného stupně tepelného rozkladu. Součástí kontroly fritovacích olejů a tuků byl v některých případech i odběr vzorků fritovaných hranolků ke stanovení obsahu akrylamidu.

Bližší informace o výsledcích cílených kontrolních akcí jsou uvedeny v kapitole 2. 1. 7 (Kontroly tematické a mimořádné).

V průběhu roku 2024 provedli inspektoři SZPI celkem 14 495 kontrol provozoven společného stravování, při 3 919 kontrolách (27 %) bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 9 491 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 3 164 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 33,3 %.

Problémy s dodržováním hygienických požadavků ukázaly i výsledky cílené kontrolní akce zaměřené na dodržování mikrobiologických požadavků stanovených nařízením (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny při výrobě točených a kopečkových zmrzlin. Ze 146 odebraných vzorků nebalených točených a kopečkových zmrzlin bylo nesplnění kritéria hygieny výrobního procesu zjištěno u 76 šarží (52 %), u kterých byla překročena limitní hodnota stanovená pro ukazatel přítomnost bakterií Enterobacteriaceae.

Dalším typem kontrol, kdy mikrobiologické ukazatele indikují problémy s dodržováním hygienických požadavků, jsou kontroly zaměřené na výrobce ledu určeného zejména k přípravě nápojů. Cílem kontroly zdravotní nezávadnosti ledu určeného do nápojů bylo ověřit, zda provozovatelé plní ustanovení nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, týkající se výroby ledu, manipulace s ním a jeho skladování. Celkem bylo odebráno 56 vzorků ledu, u 21 šarží (37,5 %) bylo zjištěno nedodržení limitních hodnot stanovených vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou

Based on an inter-branch agreement, the key areas of CAFIA supervision are public catering facilities of the open type, such as restaurants, fast food establishments, confectionery shops, pubs, gambling establishments, bars and retail sector catering. From 1. 1. 2025, oversight regarding the requirements of food law in “open-type” catering establishments will be unified under the Ministry of Agriculture, and CAFIA inspectors are thus tasked with carrying out inspections at all open-type catering establishments.

The 2024 CAFIA inspection concept for public catering was based primarily on a plan involving comprehensive inspections and centrally managed thematic inspections. In the segment of operators providing catering services, CAFIA has long paid particular attention to the inspection of hygiene requirements stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 on the Hygiene of Foodstuffs.

Inspections at public catering facilities in 2024 also focused on the verification of whether operators are meeting the requirement to make information about allergens available to consumers. The long-term goal of CAFIA's inspection activities in the area of catering services is also to punish cases of consumer misinformation and food adulteration. In 2024, CAFIA also prioritised food safety inspections that checked, among other things, whether frying fats and oils used in the preparation of meals show signs of an unacceptable degree of thermal decomposition. In some cases, the testing of frying oils and fats involved taking samples of fried potatoes to detect acrylamide content.

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

Throughout 2024, CAFIA inspectors conducted a total of 14 495 inspections at public catering facilities. Violations of applicable legal regulations were found in the case of 3 919 inspections (27%). Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities. Out of the total number of 9 491 inspections focused on hygiene requirements, 3 164 inspections revealed non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, which is 33.3 %.

Problems regarding compliance with sanitary requirements were also revealed by a targeted inspection campaign focused on compliance with microbiological requirements stipulated by Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs during the production of whipped and scoop ice cream. Out of 146 sam-

se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu. Ve 4 případech se jednalo o překročení zdravotních limitů pro (intestinální) enterokoky a *Escherichia coli* a v 17 případech pouze o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií rostoucích při 22 °C a 36 °C.

Většina šarží ledů (50) byla odebrána z výrobníků ledu, z nichž 19 bylo nevyhovujících (38 %). V 6 případech byly odebrány balené ledy, z nichž nevyhověly dva.

V rámci provozů společného stravování byly rovněž sledovány mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů stanovené vyhláškou č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy. Ze 400 šarží pokrmů byly ve 2 (0,5 %) případech překročeny počty pro koagulázopozitivní stafylokoky, a to v jedné šarži výrobků studené kuchyně a rovněž v jedné šarži cukrářského výrobku. Riziko vzniku onemocnění z potravy kontaminované stafylokoky roste s časem, nevhodnou skladovací teplotou a vhodnými vnitřními faktory vehikula (vysoký obsah bílkovin). Dále byly ve 30 šaržích (7,5 %) pokrmů překročeny limity pro indikátorové mikroorganismy koliformní bakterie (zeleninové saláty (9 šarží), cukrářské výrobky (7 šarží), tatarský biftek (2), točené pivo (2), kebab kuřecí (2), bubble tea s mléčnou složkou (2), sushi a podobné výrobky (2), nudle vařené (1), omáčka – teplý pokrm (1), domácí nakládaný camembert (1), polévka phở (1)). U 2 šarží pokrmů (čerstvé závitky s krevetami a gyros) byly překročeny limity pro celkové počty mikroorganismů (CPM). Přítomnost těchto ukazatelů ve zvýšené koncentraci potvrzuje v indikovaných případech nedostatečnou úroveň provozní, popř. osobní hygieny. Ze 187 vzorků stěrů, které byly odebrány z předmětů a zařízení používaných v provozovnách společného stravování, byly v 15 stěrech (8 %) překročeny limity pro celkové počty mikroorganismů (CPM). Pozitivní zjištění CPM svědčí o neúčinném čištění a dezinfekci.

Vysoká frekvence případů, kdy nejsou dodržovány legislativní požadavky pro provozování potravinářských podniků, svědčí o obecně nižší úrovni znalostí a o problémech s naplňováním základních požadavků potravinového práva u velké části provozovatelů společného stravování. Výsledky kontrol v provozovnách společného stravování v roce 2024 v tomto směru korespondují s výsledky kontrol provedených SZPI v předchozích letech.

V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2024 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 66 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 42,6 % všech uzavřených potravinářských provozoven (155), v roce 2023 to bylo 31,3 %.

ples of unpackaged whipped and scoop ice cream, failure to comply with the hygiene criteria for the production process was identified in 76 samples (52 %). In these cases, the limit value stipulated for the indicator of Enterobacteriaceae bacteria presence was exceeded.

Another type of inspection in which microbiological indicators show problems concerning compliance with hygiene requirements are inspections focused on ice makers designated mainly for the preparation of beverages. The aim of the beverage ice hygiene safety test was to verify whether operators are following the provisions of Regulation (EC) No. 852/2004 Coll. on the hygiene of foodstuffs concerning the production of ice, its handling and storage. A total of 56 samples of ice were taken, 21 of which (37.5 %) failed to meet the limit values stipulated by Decree No. 252/2004 Coll. laying down hygiene requirements for drinking and hot water. In 4 cases, the health limits for (intestinal) enterococci and *Escherichia coli* were exceeded and in 17 cases, only the hygiene limits for coliform bacteria and colony counts at 22°C and 36°C were exceeded.

The majority of the ice samples (50) were taken from ice makers, of which 19 were non-compliant (38 %). In 6 cases, samples were taken from packaged ice. Two of these were found to be unsatisfactory.

Regarding the operation of catering establishments, microbiological requirements for food safety set by Decree No. 121/2023 Coll. on Food Requirements were also monitored. Out of 400 batches of food, in 2 (0.5%) cases, the limits for coagulase-positive staphylococci were exceeded, this being in one batch of cold dishes and one batch of confectionery products. The risk of illness from food contaminated with staphylococci increases with time, improper storage temperature, and the presence of suitable internal factors within the vehicle (high protein content). Additionally, in 30 batches (7.5%) of meals, limits were exceeded for indicator microorganisms, namely coliform bacteria (vegetable salads (9 batches), confectionery products (7 batches), steak tartare (2), draught beer (2), chicken kebab (2), bubble tea with dairy content (2), sushi and similar products (2), boiled noodles (1), sauce – hot meal (1), homemade marinated camembert (1), phở soup (1)). In two batches of meals (fresh rolls with shrimp and gyros), the limits for colony-forming units per millilitre (CFU) were exceeded. The presence of these indicators in elevated concentrations confirms insufficient operational or personal hygiene was maintained in the indicated cases. In 187 swab samples taken from objects and equipment used in catering establishments, total colony-forming units (CFU) limits were exceeded for 15 (8%) of the swabs. These positive CFU findings indicate ineffective cleaning and disinfection took place.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2024 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 2024 celkem 4 996 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 202 kontrol (tj. přibližně ve 4 % kontrol). Mezi časté nedostatky při kontrolách zaměřených na alergenní látky patřilo uvedení nepřesných nebo neúplných informací, absence povinných informací u určité části sortimentu, deklarace alergenů pomocí číselných kódů bez jejich vysvětlení. Při kontrolách byla rovněž prověřována pravdivost poskytovaných údajů o alergenech. Kontroly ukázaly, že v některých případech poskytované informace o alergenech nesouhlasily s použitou recepturou nebo složením a označením použitých surovin.

2.1.17

Kontroly medu

V roce 2024 bylo v rámci běžných kontrol odebráno 58 šarží medu. U medu musí být uvedena země původu, ve které byl med sklizen, tj. ta země, kde včely med sbíraly. U 24 šarží byla jako původ medu uvedena ČR, u 14 šarží byl uveden původ „směs medů ze zemí EU a zemí mimo EU“, u 2 šarží „směs medů ze zemí mimo EU“, u 3 šarží se jednalo o směs medu z ČR a Slovenska, u 1 šarže byl uveden původ medu Slovensko, u 2 šarží Řecko, u 1 šarže Bulharsko, u 1 šarže Itálie, u 1 šarže Moldavsko, u 1 šarže Nový Zéland a u 1 šarže Ukrajina. V 7 případech se jednalo o směs medů, které pocházely z více různých zemí a všechny země byly uvedeny na etiketě.

Na etikách bývá dobrovolně uváděna i země výroby, což je země, kde výrobce míchá medy různých včelařů nebo medy z různých zemí a plní ho do sklenic. U 33 odebraných šarží byla jako země výroby uvedena ČR, 5 šarží bylo vyrobeno v Německu, 9 šarží na Slovensku, 2 v Belgii, 2 v Řecku, 1 ve Španělsku, 1 na Novém Zélandu, 1 v Bulharsku a 1 v Moldavsku. U 3 šarží nebyla země výroby uvedena.

U 20 šarží medu byla provedena pouze stanovení přítomnosti reziduí farmakologicky účinných látek, zejména antibiotik. Žádné jiné parametry nebyly u těchto šarží stanoveny. Rezidua antibiotik nebyla zjištěna v žádném z analyzovaných vzorků.

The high frequency of cases in which legislative requirements for the operation of food production facilities were not fulfilled testifies to the generally lower level of awareness and problems with meeting the basic requirements of food legislation of a large portion of public catering facility operators. The results of inspections at public catering facilities in 2024 correspond to the results of inspections conducted by CAFIA in previous years in this regard.

In a number of cases, failure to meet basic hygiene requirements resulted in a ban on the facility, or a part thereof. During 2024, a total of 66 public catering facilities were closed due to the presence of unacceptable hygiene conditions. The closed public catering facilities accounted for 42.6 % of all closed food business facilities (155). In 2023, they constituted 31.3 % of the total.

An important area which CAFIA inspections focused on in 2024 was the obligation of public catering operators to make information accessible to consumers regarding the allergenic substances used in the preparation of meals. This requirement has been incorporated into the Act on Foodstuffs based on Regulation (EU) No. 1169/2011 on the Provision of Food Information to Consumers.

In 2024, CAFIA inspectors carried out a total of 4 996 inspections, during which checks were made as to whether or not operators had made information on the allergenic substances in offered meals available to consumers. Failure to meet this obligation to provide information was identified in 202 inspections (i.e. about 4 % of inspections). Frequent deficiencies found during the inspections focused on allergenic substances included inaccurate or incomplete information listings, the absence of mandatory information for a specific part of the offered range of foodstuffs, and the declaration of allergens using numerical codes without their explanation. The inspections also determined whether the provided information on allergens was truthful. The inspections showed that in some cases, information provided on allergens did not correspond to the recipe used, or the composition and labelling of the ingredients used.

2.1.17

Inspections of honey

In 2024, 58 batches of honey were taken during routine inspections. The country of origin where the honey was harvested (i.e. the country where the bees collected the honey) must be indicated on honey. 24 batches declared the Czech Republic as the country of origin of the honey, 14 batches were “a mixture of honeys from the countries

Z celkového počtu 58 odebraných šarží medu jich nevyhovělo 16. U nevyhovujících šarží byla ve 12 případech na obale uvedena jako země původu medu ČR, v 1 případě Nový Zéland, v 1 případě Ukrajina, v 1 případě Slovensko a v 1 případě „směs medů ze zemí EU a zemí mimo EU. Zemí výroby byla u nevyhovujících šarží v 13 případech uvedena ČR, v 1 případě Nový Zéland a 2 případech země výroby nebyla uvedena.

Co se týká nedostatků, tak u 11 šarží byl zjištěn příliš vysoký obsah HMF, u 10 šarží byla zjištěna příliš nízká aktivita enzymu diastáza, u 5 šarží nevyhověla vodivost, u 5 šarží nevyhověl původ sacharidů v medu. Ve všech případech byl na obale uveden smyšlený údaj o včelaři. U jedné šarže byla zjištěna přítomnost barviva amoniak – sulfitového karamelu (E150d). Ve 2 případech nevyhověl botanický původ medu s tím, že v jednom případě byl botanický původ medu nesprávně uveden pouze na české etiketě. V jednom případě nevyhověl geografický původ medu. U některých šarží bylo zjištěno více nedostatků zároveň.

V 5 případech byly na etiketě uvedeny smyšlené údaje o včelaři (neexistující včelař, neexistující IČ). V 1 případě došlo k zneužití údajů skutečného včelaře, který nevyhovující med nevyrobil.

2.1.18

Kontroly vinařských produktů

V roce 2024 bylo provedeno celkem 4 213 kontrolních vstupů (do 2 955 provozoven) za účelem prověření požadavků na produkci a uvádění na trh výrobků z révy vinné. Během těchto kontrol byla v 884 kontrolních materiálech popsána minimálně jedna nevyhovující skutečnost (tedy 1/5 daných kontrol byla nevyhovující).

V rámci kontrol bylo za účelem laboratorní analýzy odebráno dle analýzy rizika celkem 548 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 68 šarží (tj. 12 % z odebraných šarží) nevyhovělo právním předpisům.

Co se týče konkrétních nevyhovění, nejvíce zjištění se týkalo nevyhovujících senzorických parametrů. Nejčastěji byly zjištěny choroby a vady, jako jsou například oxidáza, nežádoucí těkavé látky – octovatění vína, pelargoniový tón a plíseň. Dále byly zjištěny nedostatky při ověřování údajů uvedených na etiketách vín (tzn. lišily se údaje o skutečném obsahu alkoholu, údaje o zbytkovém obsahu cukru a ročníku sklizně).

Nedostatky v jakostních a bezpečnostních parametrech byly zjištěny v případě překročení povoleného limitu

of the EU and countries outside the EU”, 2 batches were “a mixture of honeys from countries outside the EU”, 3 batches were “a mix of honeys from the Czech Republic and Slovakia”, 1 batch was declared to come from Slovakia, 2 batches from Greece, 1 batch from Bulgaria, 1 batch from Italy, 1 batch from Moldavia, 1 batch from New Zealand and one batch from Ukraine. In 7 cases it was a mixture of honeys from several different countries and all the countries were listed on the label.

Labels may voluntarily declare the country of origin, which refers to the country where the producer mixes honey from various honey producers or honey from different countries and fills jars with it. The Czech Republic was declared as the country of origin for 33 of the batches, while 5 batches were produced in Germany, 9 batches in Slovakia, 2 in Belgium, 2 in Greece, 1 in Spain, 1 in New Zealand, 1 in Bulgaria, and 1 in Moldavia. 3 batches did not state their country of manufacture.

For 20 batches of honey, only the presence of pharmacologically active substances, primarily antibiotics, was tested. No other parameters were tested for these batches. No antibiotic residues were found in any of the analysed samples.

Of the total number of 58 collected batches, 16 were non-compliant. In 12 cases from the non-compliant batches, the country of origin of the honey declared on the packaging was the Czech Republic, in 1 case it was New Zealand, in 1 case it was Ukraine, in 1 it was Slovakia and in 1 it was “a mixture of honeys from the countries of the EU and countries outside the EU”. For the non-compliant batches, the country of origin was indicated as the Czech Republic in 13 cases, New Zealand in 1 case, and in 2 cases, the country of origin was not specified.

Regarding deficiencies, for 11 batches, excessively high levels of HMF were found, for 10 batches, the diastase enzyme activity was too low, for 5 batches, conductivity did not meet requirements, and for 5 batches, the origin of carbohydrates in the honey did not meet requirements. In all cases, the label contained fictitious information about the honey producer. In one batch, the presence of ammonia-sulphite caramel dye (E150d) was detected. In 2 cases, the botanical origin of the honey was unsatisfactory, though in one case, the botanical origin of the honey was incorrectly stated only on the Czech label. In one case, the geographical origin of the honey was unsatisfactory. Some batches displayed several deficiencies simultaneously.

In 5 cases, fictitious information about the honey producer was stated on the label (non-existent honey producer, non-existent business identification number). In 1 case,

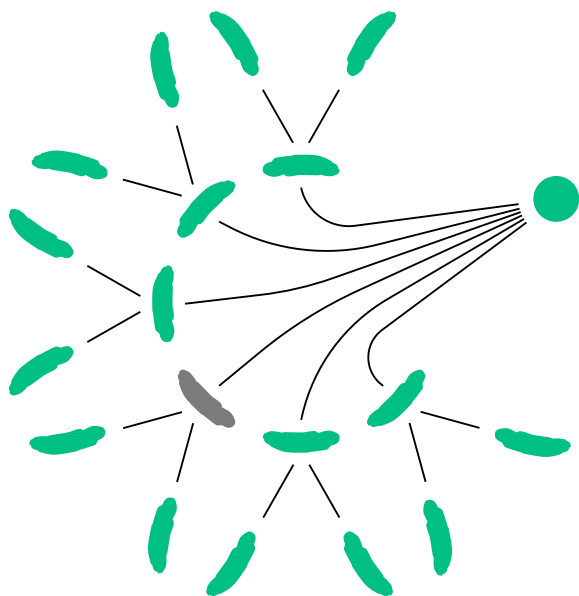
obohacování (zvyšování přirozeného obsahu alkoholu), překročení povoleného limitu obsahu těkavých kyselin, překročení limitu přetlaku v lahvi pro danou kategorii produktu a překročení limitu celkového obsahu oxidu siřičitého (alergenní látka).

Dále byly zjištěny nepovolené enologické postupy, a to v případě překročení limitu pro použití kyseliny sorbové (tj. konzervantu).

Závažná zjištění, tedy falšování produktu, se týkala 6 případů. Jednalo se o šarže vín z Bulharska. Tato vína obsahovala nepovolený přídavek exogenní vody (3×), nepovolený přídavek barviv (tartrazin a brilantní modř FCF – 3×).

Dále bylo v rámci kontrol na místě hodnoceno celkem 653 šarží výroků z révy vinné, z nichž 248 šarží (tj. 38 % z hodnocených šarží) nevyhovělo právním předpisům (nejčastěji v neodpovídajícím či zavádějícím značení).

Celkem tedy bylo hodnoceno 1201 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 317 šarží nevyhovělo právním předpisům, což představuje 26 % nevyhovujících šarží ze všech hodnocených šarží. V porovnání s rokem 2023 se jedná o mírný nárůst nevyhovujících záchytů.



misuse was made of the data of a real honey producer, who did not produce the non-compliant honey.

2.2.18

Inspection of wine industry products

In 2024, a total of 4 213 inspection visits were carried out (at 2 955 establishments) in order to check whether the requirements for the production and placement on the market of wine industry products were being met. During these inspections, at least one instance of non-compliance was found for 884 inspected materials (i.e. 1/5 of the given inspections were unsatisfactory).

During these inspections, a total of 548 batches of wine industry products were collected for laboratory analysis according to performed risk analyses, out of which 68 batches (i.e. 12 % of the sampled batches) did not comply with legal regulations.

As far as specific instances of non-compliance are concerned, the most numerous findings were in the area of non-compliant sensory parameters. Diseases and defects such as oxidase and undesirable volatile substances (volatile acidity, geranium taint and mould) were most commonly found. Examples of deficiencies were also found when checking the information on the wine label (i.e. the information about the real alcohol content, the residual sugar content or the year of harvest differed from reality).

Deficiencies in quality and safety parameters were found in cases where the permitted limits of enrichment (increasing the natural alcohol content) or volatile acid content were exceeded, or the bottle overpressure limit for the given product category or the limit for the total content of sulphur dioxide (allergenic substance) were exceeded.

Furthermore, non-permitted oenological practices were found in cases when the limit for the use of sorbic acid (i.e. a preservative) was exceeded.

Additionally, serious findings concerning product adulteration were determined in 6 cases, namely in batches of wine originating in Bulgaria, Georgia and the Czech Republic. These wines contained unauthorised added exogenous water (3×) or unauthorised added colorants (tartrazine and Brilliant Blue FCF – 3×).

Furthermore, a total of 653 batches of wine industry products were inspected on-site, out of which 248 batches

2.2

Laboratorní činnost

V roce 2024 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V obou laboratořích je zaveden elektronický systém řízení dokumentace vnitřních předpisů předmětného Odboru zkušební laboratoře (OZL), tedy Inspektorátu SZPI v Brně a v Praze. Tento vnitřní elektronický systém v rámci intranetu SZPI je součástí racionalizace práce s dokumenty, kterou zavedla norma ČSN EN ISO/IEC 17025:2018. V důsledku pokračování rozsáhlé rekonstrukce klimatizace v prostorách OZL Brno zahájené v roce 2023 bylo pozastavení akreditace pro subjekt OZL Inspektorátu v Brně zrušeno po posouzení prostor a vydání nového Osvědčení o akreditaci dne 7. 8. 2024.

Do května výrazně zasáhla do chodu brněnské laboratoře rekonstrukce klimatizace, která probíhala v prostorách Odboru zkušební laboratoře Inspektorátu v Brně v budově Květná. Po obnovení provozu došlo v brněnské laboratoři k realizaci 3 investičních záměrů na oddělení analýzy vína. Byla pořízena destilační jednotka a zařízení pro přípravu deionizované vody a dále kapalinový chromatograf s DAD a RI detektorem. Na oddělení izotopových analýz byla zahájena investiční akce na pořízení plynového chromatografu s hmotnostním detektorem, která bude realizována počátkem roku 2025. Celá laboratoř byla vybavena centrálním systémem monitorování teploty.

V pražské laboratoři bylo v roce 2024 realizováno celkem šest investičních akcí. Byl pořízen kapalinový chromatograf s hmotnostním spektrometrem na principu doby letu, kapalinový chromatograf s detektorem diodového pole jako náhrada za dosluhující stará zařízení. Byly obnoveny posuvné dveře, které slouží k oddělení prostoru pro přístroje a kanceláře. Byly dokončeny tři investiční akce z roku 2023, a to pořízení kapalinového chromatografu s hmotnostním spektrometrem, pořízení dvou laboratorních mlýnků a rozšíření rozvodů technických plynů. Současně byly rozpracovány další dvě zakázky, a to obnova dvourozměrného plynového chromatografu s detektorem na principu doby letu a zařízení na výrobu dusíku pro laboratorní přístroje. Laboratoř v Praze byla v roce 2024 nově určena Ministerstvem zemědělství dle čl. 100 nařízení (EU) 2017/625 jako Národní referenční laboratoř (NRL) pro látky zlepšující vlastnosti potravin, tedy pro aditiva, aroma a enzymy.

V pražské laboratoři byla zavedena metoda pro detekci cizích amyláz v medu metodou LC-MS/MS. Dále byla vypracována metoda na souběžné stanovení sterolů

(i.e. 38 % of the evaluated batches) did not comply with legal regulations (most often due to non-corresponding or misleading labelling).

Thus, a total of 1201 batches of wine industry products were evaluated, from which 317 batches did not comply with legislation, which means 26 % of all evaluated batches were unsatisfactory. Compared to 2023, there was a mild increase in non-compliant cases.

2.2.

Laboratory activities

In 2024, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food business products at its two testing laboratories (Prague, Brno).

An electronic system to handle the documentation of internal regulations of a given Testing Laboratory Department (TLD), i.e., the CAFIA Inspectorates in Brno and Prague, has been introduced at both laboratories. This internal electronic system within the CAFIA intranet is part of the rationalisation of work with documents which was implemented by Czech National Standard EN ISO/IEC 17025:2018. As a result of the continued extensive reconstruction of the air conditioning on the premises of TLD Brno, which started in 2023, the suspension of accreditation for the TLD (the Inspectorate in Brno) was lifted after the premises were evaluated. A new Accreditation Certificate was issued on 7. 8. 2024.

Up to May, the reconstruction of the air conditioning on the premises of the Inspectorate's Testing Laboratory Department in the Květná St building in Brno had a significant impact on the operations of the Brno laboratory. After operations recommenced, 3 investment projects were implemented at the Wine Analysis department in the Brno laboratory. A distillation unit and equipment for the preparation of deionized water were acquired, along with a liquid chromatograph with a DAD and RI detector. At the Isotope Analysis department, an investment project was launched to acquire a gas chromatograph with a mass detector, which will be implemented in early 2025. The entire laboratory was equipped with a central temperature monitoring system.

In 2024, a total of six investment projects were completed at the Prague laboratory. A liquid chromatograph with a time-of-flight mass spectrometer and a liquid chromatograph with a diode array detector were purchased to replace ageing equipment. The sliding doors, which serve to separate the area with instruments from the office

a stigmastadienu v rostlinných olejích metodou GC/MS. Stigmastadien je marker pro detekci přídavku rafinovaných olejů do panenských olivových olejů. Zařazení těchto metod do rozsahu akreditace je plánované v rámci pravidelného dozoru ČIA v lednu 2025.

V brněnské laboratoři byla nově do rozsahu akreditace zařazena metoda pro výpočet energetické hodnoty vína, jejíž uvádění na spotřebitelském balení je povinné.

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

V průběhu roku 2024 byly zrealizovány následující audity laboratoří:

- V lednu byl dokončen korespondenční audit metody odlišení brusnice brusinky a klikvy velkoplodé v Metrologické a zkušební laboratoři VŠCHT Praha. Metoda bude využívána pro průkaz falšování výrobků z brusnice brusinky částečným nebo úplným nahrazením klikvou velkoplodou.
- V srpnu byl v Metrologické a zkušební laboratoři VŠCHT Praha proveden rozsáhlý korespondenční audit se zaměřením na metody stanovení alkaloidů (tropanových, pyrrolizidinových, chinolizidinových a opiových), bioaktivních látek kratomu, koky a hub, kanabinoidů, kapsaicinoidů a piperinu. Všechny metody byly posouzeny jako vhodné pro využití při kontrolní činnosti SZPI.
- V srpnu byl dokončen v laboratoři Institutu pro testování a certifikaci, a. s., Zlín, dvoufázový korespondenční audit zaměřený na analýzy těžkých kovů v obalech.
- V listopadu byl proveden audit na místě laboratoře Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic, s. r. o., Praha. Předmětem auditu byly metody stanovení počtu aerobních mezofilních mikroorganismů (CPM) v potravinách a stěrech a stanovení počtu koagulazopozitivních stafylokoků v potravinách, které SZPI využívá od 1. 1. 2024 na základě vyhlášky č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmu. Dále byly posuzovány tzv. alternativní metody – průkaz přítomnosti bakterií *Listeria* spp., *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. systémem VIDAS a qPCR – zvažované k využití pro úřední kontrolu na základě nového nařízení (EU) č. 2024/2463 umožňující mimo referenční (kultivační) metody povolit

spaces, were refurbished. Three investment projects from 2023 were completed, namely the acquisition of a new liquid chromatograph with a mass spectrometer, as well as two laboratory grinders and the expansion of the technical gas distribution network. At the same time, two other projects were developed: the refurbishment of a two-dimensional gas chromatograph with a time-of-flight detector, and of equipment for the production of nitrogen for laboratory instruments. In 2024 the laboratory in Prague was newly designated as the National Reference Laboratory (NRL) for substances that improve food properties (i.e. for additives, flavours, and enzymes) by the Ministry of Agriculture according to Article 100 of Regulation (EU) 2017/625.

A method for detecting foreign amylases in honey using the LC-MS/MS method was introduced at the Prague laboratory. Additionally, a method was developed for the simultaneous determination of sterols and stigmastadiene in vegetable oils via GC/MS method. Stigmastadiene is a marker for detecting the addition of refined oils to virgin olive oils. The inclusion of these methods within the scope of accreditation is planned as part of regular oversight by the Czech Accreditation Institute (ČIA) in January 2025.

In the Brno laboratory, a method for calculating the energy value of wine was newly included within the scope of accreditation, as its labelling on consumer packaging is mandatory.

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

In 2024, the following laboratory audits took place:

- In January a correspondence audit of a method of differentiating lingonberries and large cranberries was completed at the Metrological and Testing Laboratory of the University of Chemistry and Technology in Prague. The method will be used to prove the adulteration of products made with lingonberries via the partial or complete replacement of lingonberries with large cranberries.
- In August, an extensive correspondence audit was conducted at the Metrological and Testing Laboratory of the University of Chemistry and Technology in Prague, focusing on methods for determining alkaloids (tro-

úředním laboratořím používat alternativní analytické metody. Metody stanovení CPM a koagulázopozitivních stafylokoků byly posouzeny jako způsobilé k využívání pro úřední kontrolu SZPI. Reálný potenciál ve využití pro potřeby SZPI byl shledán u metody qPCR pro detekci *Salmonella* spp.

- V prosinci byl zahájen audit na místě laboratoře pro sledování reziduí cizorodých látek Ústavu chemie a analýzy potravin Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv. V rámci auditu byla posuzována metoda stanovení metabolitů nitrofuranů metodou LC-MS/MS, metoda stanovení chloramfenikolu metodou GC-MS/MS, stanovení nitroimidazolů metodou LC-MS/MS a metoda stanovení dapsonu metodou LC-MS/MS. Všechny metody byly posuzovány pro matici med.

V období od 1. 1. 2024 do 31. 12. 2024 vydala SZPI následující nová, příp. aktualizovaná určení úředních laboratoří k provádění laboratorních analýz, testů a diagnostiky vzorků odebraných při úředních kontrolách a jiných úředních činnostech v souladu s ustanovením čl. 37 odst. 1 nařízení (EU) 2017/625:

- V lednu bylo aktualizováno určení pro Metrologickou a zkušební laboratoř VŠCHT Praha. Na základě výsledků korespondenčního auditu akreditované metody této laboratoře byla do určení přidána metoda pro odlišení brusnice brusinky a klikvy velkoplodé.
- V lednu bylo dále vydáno aktualizované určení pro Analytickou zkušební laboratoř – Pivovarského ústavu Praha, Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a. s., z důvodu provedených změn v tomto určení dle nově vydané přílohy k Osvědčení o akreditaci této laboratoře.
- V únoru bylo vydáno aktualizované určení pro laboratoř Zdravotního ústavu se sídlem v Ústí nad Labem, Centrum hygienických laboratoří. Určení bylo aktualizováno z důvodu rozsáhlých změn v příloze k Osvědčení o akreditaci této laboratoře, respektive jednotlivých pracovišť. Byly měněny některé názvy metod, odkazy na normy a předměty zkoušek.
- V únoru bylo také vydáno aktualizované určení pro laboratoř Zdravotního ústavu se sídlem v Ostravě, Centrum hygienických laboratoří, také z důvodu vydání nové přílohy k Osvědčení o akreditaci této laboratoře. V určení bylo provedeno přečíslování metod, úprava předmětu zkoušek a byla přidána informace o uplatňování flexibilního přístupu k rozsahu akreditace.
- V květnu bylo vydáno aktualizované určení pro Metrologickou a zkušební laboratoř VŠCHT Praha z důvodu

pane, pyrrolizidine, quinolizidine, and opium), bioactive substances in kratom, coca and mushrooms, cannabinoids, capsaicinoids, and piperine. All of the methods were assessed as suitable for use in CAFIA's inspection activities.

- In August, a two-phase correspondence audit focused on heavy metal analysis in packaging was completed at the laboratory of the Institute for Testing and Certification in Zlín.
- In November, an on-site audit was conducted at the laboratory of Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o., Prague. The audit focused on methods for determining the number of aerobic mesophilic microorganisms (CFU) in foodstuffs and swabs, and determining the number of coagulase-positive staphylococci in food. CAFIA has been using these methods since 1. 1. 2024, based on Decree No. 121/2023 Coll. on food requirements. Additionally, "alternative methods" were assessed, such as the detection of *Listeria* spp., *Listeria monocytogenes*, and *Salmonella* spp. bacteria using the VIDAS system and qPCR, which are being considered for use in official inspections under the new regulation (EU) No. 2024/2463. This regulation allows official laboratories to use alternative analytical methods alongside reference (culture) methods for official inspections. The methods for determining CFU and coagulase-positive staphylococci were assessed as being suitable for use in official inspections by CAFIA. The qPCR method for detecting *Salmonella* spp. was found to have real potential for CAFIA's inspection activities.
- In December, an on-site audit was initiated at the laboratory for monitoring residues of foreign substances by the Department of Food Analysis and Chemistry under the Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines, Brno. The audit evaluated the method for determining nitrofuran metabolites using LC-MS/MS, the method for determining chloramphenicol using GC-MS/MS, the method for determining nitroimidazoles using LC-MS/MS, and the method for determining dapson using LC-MS/MS. All methods were assessed for the matrix of honey.

In the period from 1. 1. 2024 to 31. 12. 2024, CAFIA issued the following new or updated designations of official laboratories to carry out laboratory analyses, tests and diagnostics of samples collected during official inspections and other official activities in accordance with Art. 37 (1) of Regulation (EU) No. 2017/625:

- In January, the designation for the Metrological and Testing Laboratory of the University of Chemistry and Technology (VŠCHT) Prague was updated. Based on the

provedené reakreditace laboratoře a vydání nového Osvědčení o akreditaci. Byly provedeny změny v názvu některých metod a rozdělení metod podle skupin stanovovaných analytů. Byla přidána nová metoda na stanovení bioaktivních látek kratom, koky a hub metodou LC-MS a metody stanovení CBD a dalších kanabinoidů metodou UHPLC-DAD.

- V září bylo vydáno určení pro Zkušební laboratoř Institutu pro testování a certifikaci, a. s. ve Zlíně pro metodu semikvantitativního a kvantitativního stanovení prvků XRF spektrometrií, pro metodu stanovení prvků ICP-OES a ICP-MS, tedy těžkých kovů v obalech odebraných při úředních kontrolách a jiných úředních činnostech.

SZPI měla tedy ke dni 31. 12. 2024 určených celkem 27 úředních laboratoří, viz výčet níže, z nichž čtyři jsou laboratoře zahraniční. Tyto zahraniční laboratoře jsou ve třech případech využívány pro senzorické posuzování vzorků olivových olejů a v jednom případě pro analýzy medů. Úkoly, které laboratoře provádí jako úřední laboratoře, jsou příprava vzorků, provádění laboratorních analýz, testů a diagnostiky, uchovávání vzorků odebraných SZPI a vyhodnocování výsledků provedených zkoušek. Určené laboratoře musí splňovat požadavky a povinnosti pro úřední laboratoře stanovené ve výše uvedeném nařízení, zejména v čl. 37 odst. 4 a 5 a v čl. 38. Laboratoře podléhají možnosti provedení auditu dle čl. 39 odst. 1 ze strany SZPI k ověření plnění požadavků tohoto určení. K auditu je laboratoř povinna poskytnout SZPI součinnost.

- SZPI, Inspektorát SZPI v Praze
- SZPI, Inspektorát SZPI v Brně
- Státní veterinární ústav Jihlava
- Státní veterinární ústav Praha
- Státní veterinární ústav Olomouc
- Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s.
- Výzkumný ústav bramborářský
- Státní zdravotní ústav
- Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu, v. v. i.
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.
- Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic, s. r. o.
- Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě
- Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem
- Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
- Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv
- Státní ústav radiační ochrany, v. v. i.
- The Science and Research Centre Koper
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA), Agri-Food Arbitral Laboratory
- University of the Peloponnese, Kalamata Olive Oil Taste Laboratory

results of the correspondence audit of the accredited method of this laboratory, a method for distinguishing between lingonberries and large cranberries was added to the designation.

- In January, an updated designation was also issued for the Research Institute of Brewing and Malting, Analytical laboratory Prague, due to changes made to this designation according to the newly issued annex to the Laboratory Accreditation Certificate.
- In February, an updated designation was issued for the laboratory of the Public Health Institute in Ústí nad Labem, Centre for Hygiene Laboratories. The designation was updated due to extensive changes to the annex to the Laboratory Accreditation Certificate, or for individual specific workplaces. Some method names, references to standards, and subjects of testing were changed.
- In February, an updated designation was also issued for the laboratory of the Public Health Institute Ostrava, Centre for Hygiene Laboratories, also due to the issue of a new annex to the Laboratory Accreditation Certificate. The designation was revised to renumber the methods, adjust the subject of testing, and add information about the application of a flexible approach to the scope of accreditation.
- In May, an updated designation was issued for the Metrological and Testing Laboratory of the University of Chemistry and Technology in Prague due to the reaccreditation of the laboratory and the issue of a new Laboratory Accreditation Certificate. Changes were made to the names of certain methods and to the division of methods according to the group of analytes being tested. A new method for determining bioactive substances in kratom, coca, and mushrooms using the LC-MS method was added, along with methods for determining CBD and other cannabinoids using the UHPLC-DAD method.
- In September, a designation was issued for the Testing Laboratory of the Institute for Testing and Certification in Zlín for a method for the semi-quantitative and quantitative determination of elements by XRF spectrometry, for a method of determining elements via ICP-OES and ICP-MS, specifically heavy metals in packaging samples taken during official inspections and other official activities.

As of 31. 12. 2024, CAFIA had thus designated 27 official laboratories (see the list below), of which four are foreign laboratories. In three cases, the foreign laboratories are used for the sensory assessment of olive oil samples, and

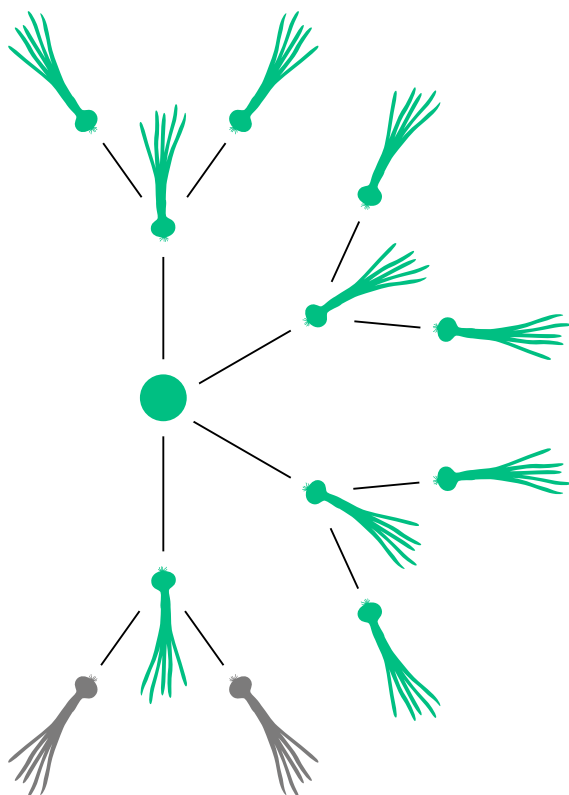
- Intertek Food Services GmbH
- Generální ředitelství cel, Celně technická laboratoř
- BS vinařské potřeby, s. r. o.
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský v Olomouci
- ORLEN Unipetrol RPA, s. r. o. – POLYMER INSTITUTE BRNO, odštěpný závod
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský v Praze
- Institut pro testování a certifikaci, a. s.

Seznam určených laboratoří a vydaná určení jsou k dispozici na webových stránkách SZPI v sekci Laboratorní činnost SZPI.

2.2.1

Mezilaboratorní porovnávací testy

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



in one case for honey analyses. The tasks which these laboratories perform as official laboratories are the preparation of samples, the execution of laboratory analyses, tests and diagnostics, the storage of samples collected by CAFIA, and the evaluation of the results of the executed tests. The designated laboratories must meet the requirements and obligations for official laboratories set out in the aforementioned regulation, particularly in Article 37 sections 4 and 5, and in Article 38. The laboratories are subject to the possibility of being audited by CAFIA in accordance with Article 39, section 1, in order to check their fulfilment of the conditions arising from this designation. It is mandatory for the laboratory to cooperate with CAFIA when audited.

- CAFIA, CAFIA Inspectorate in Prague
- CAFIA, CAFIA Inspectorate in Brno
- State Veterinary Institute Jihlava,
- State Veterinary Institute Prague
- State Veterinary Institute Olomouc
- Vysoká škola báňská – Technical University Ostrava
- Research Institute of Brewing and Malting
- Potato Research Institute
- National Institute of Public Health
- Czech Agrifood Research Center
- Veterinary Research Institute
- Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o.
- Public Health Institute Ostrava
- Public Health Institute Ústí nad Labem
- University of Chemistry and Technology in Prague
- Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines
- National Radiation Protection Institute, v.v.i.
- The Science and Research Centre Koper
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA), Agri-Food Arbitral Laboratory
- University of the Peloponnese, Kalamata Olive Oil Taste Laboratory
- Intertek Food Services GmbH
- General Directorate of Customs, Customs Technical Laboratory
- BS vinařské potřeby s.r.o.
- Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture in Olomouc
- ORLEN Unipetrol RPA, s.r.o. – POLYMER INSTITUTE BRNO, branch office
- Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture in Prague
- Institute for Testing and Certification in Zlín

A list of designated laboratories and issued designations is published on the CAFIA website in the CAFIA Laboratory Activities section.

V roce 2024 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 10 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie). Laboratoř SZPI v Praze, která je národní referenční laboratoř (NRL) pro mykotoxiny a rostlinné toxiny, pro kontaminanty z výroby a pro oblast pesticidů v cereáliích, v ovoci a zelenině a pro oblast pesticidů analyzovaných jednoúčelovými metodami, se zúčastnila celkem pěti testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů ve Španělsku, Dánsku a Německu a dále tři testů pořádaných evropskou referenční laboratoř pro mykotoxiny a rostlinné toxiny a dvou testů pořádaných evropskou referenční laboratoř pro kontaminanty z výroby. Z dalších zahraničních testů se laboratoř účastnila dvou testů pořádaných německou laboratoř DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien), dvou testů pořádaných německou laboratoř DLA – Proficiency Tests GmbH a jednoho testu pořádaného italskou laboratoř Progetto Trieste a dále jednoho testu na alergen pořádaného JRC Geel. Z testů pořádaných v ČR se zúčastnila testu na mykotoxiny, který organizoval Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský a laboratoř SZPI v Praze se na organizaci podílela.

V roce 2024 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně zúčastnila 19 mezilaboratorních testů v rámci programu testování způsobilosti. Oddělení izotopových analýz se v průběhu roku zúčastnilo dvou kol porovnávacích FIT testů pořádaných laboratoř Eurofins Analytics ve Francii a dále od stejného poskytovatele jednoho kola testů zaměřených na profilovací techniky, tzv. 1H-profilování analýzy. Oddělení analýzy vína se v průběhu roku zúčastnilo osmi porovnávacích testů na víno, šumivé víno, likérové, dealkoholizované víno a hroznový mošt pořádaných evropskou referenční laboratoř (EURL) Oenologues de France ve Francii.

2.2.2

System databanky analytických hodnot vín

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

Hlavním účelem databanky je shromažďování dat izotopového rozboru etanolu a vody úředně odebraných vzorků hroznů zpracovaných na víno v souladu s výše uvedenými nařízeními. Data se dle platné legislativy získávají referenčními metodami převzatými ze Sborníku oficiálních

2.2.1

Interlaboratory comparative testing

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

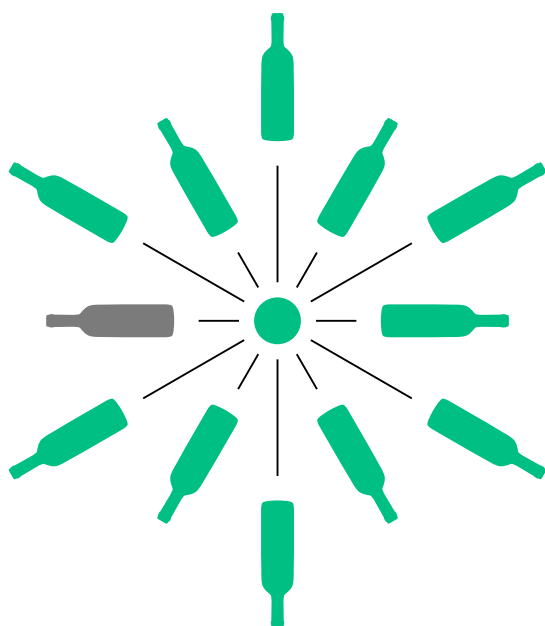
In 2024, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 10 tests in the FAPAS system organized by FERA (the Food and Environment Research Agency, United Kingdom). The CAFIA laboratory in Prague is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and plant toxins, for process contaminants and for the area of pesticides in cereals, fruit and vegetables, and also for the field of pesticides analysed using the single-purpose method. The laboratory participated in a total of five tests organised by EU reference laboratories for pesticide residues in Spain, Denmark and Germany, and also three tests organised by the European reference laboratory for mycotoxins and plant toxins, as well as two tests organised by the European reference laboratory for process contaminants. Among other foreign tests, the laboratory participated in two tests organised by the DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien), two tests organised by the German laboratory DLA- Proficiency Tests GmbH, one test organised by the Italian laboratory Progetto Trieste, and one test focused on allergens organised by JRC Geel. Out of the tests organised in the Czech Republic, the laboratory participated in a test for mycotoxins organised by the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. The CAFIA laboratory in Prague also participated in the organisation of this test.

In 2024, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno participated in 19 interlaboratory tests as a part of the competence testing programme. The Department of Isotopic Analyses participated in two rounds of comparative FIT tests organised by the Eurofins Analytics laboratory in France this year, as well as one round of tests focused on profiling techniques ("1H-profiling analysis") organised by the same provider. The department of wine analysis participated in eight comparative tests for wine, sparkling wine, liqueur wine, dealcoholized wine and grape must organised by the European reference laboratory (EURL) Oenologues de France in France.

metod Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV). Hlavním cílem vytvoření databanky je zejména harmonizace úředních rozborů vína v celé EU a následné použití naměřených parametrů k uplatňování unijních a vnitrostátních předpisů v odvětví vína, jako je např. prokázání překročení limitu pro zvyšování přirozeného alkoholu v produktech vinné révy, k prokázání nedovoleného přídavku vody nebo k potvrzení pravdivosti dalších deklarovaných informací o původu nebo způsobu zpracování obchodovaného vína nebo deklarovaného výrobku z vinné révy. Záměrem založení databanky bylo rovněž zjednodušení vyhodnocení výsledků úředních rozborů porovnáním s výsledky dřívějších rozborů provedených stejnou metodou u výrobků obdobných vlastností, jejichž původ a způsob produkce je ověřený, tj. se souborem autentických vzorků.

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

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



2.2.2

The European Wine Databank system

Pursuant to the Commission Delegated Regulation (EU) 2018/273 and the Commission Implementing Regulation (EU) 2018/274, the European Wine Databank is managed and coordinated by the Joint Research Centre of the European Commission in Geel, Belgium.

The main purpose of the databank is the collection of data from the isotopic analysis of ethanol and water for officially collected samples of grapes processed into wine in accordance with the above regulations. The data is obtained in compliance with the valid legislation via reference methods taken from the Compendium of Official Methods of the International Organisation of Vine and Wine (OIV). The main goal in creating the databank is, in particular, the harmonisation of official wine analyses throughout the EU and the subsequent use of the measured parameters to apply EU and national regulations in the wine sector, such as proving that the limit for increased natural alcohol in vine products has been exceeded, to prove the illegal addition of water or to confirm the truth of other declared information about the origin or processing method of traded wine or declared vine products. The intent behind the establishment of the databank was also to simplify the evaluation of the results of official analyses by comparing them to the results of previous analyses conducted using the same method for products with similar characteristics whose origin and production method have been verified, i.e., via comparison to a set of authentic samples.

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

Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 134 zásilek (z toho tvořilo 83 zásilek čerstvé ovoce a 51 zásilek čerstvá zelenina), inspektoři SZPI vystavili v roce 2024 celkem 104 certifikátů (68 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 36 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny). V případě jedné zásilky zeleniny a 1 zásilky ovoce nemohl být certifikát vydán z důvodu porušené jakosti produktů a zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu.

V roce 2024 nebyl realizován vývoz čerstvého ovoce a zeleniny s provedením kontroly shody s obchodními normami a nebyl vystavován certifikát o shodě s obchodními normami EU.

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

SZPI provádí podle čl. 120 odst. 2 písm. a) nařízení EP a Rady (EU) č. 1308/2013 a čl. 12 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/274 certifikaci vín s názvem odrůdy a ročníku sklizně (tj. vína bez CHOP/CHZO).



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

Certification activities

Certification of fresh fruit and vegetables

A total of 134 consignments of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption (83 consignments of fresh fruit and 51 consignments of fresh vegetables) were reported to individual inspectorates upon import. In 2024, CAFIA inspectors issued a total of 104 certificates (68 certificates for the import of fresh fruit and 36 certificates for the import of fresh vegetables). In the case of one consignment of fruit and one consignment of vegetables, the certificate could not be issued due to a failure to meet criteria concerning the quality of products, and the consignments were not released into free circulation.

In 2024, no export of fresh fruit and vegetables took place that involved the checking of compliance with trade standards, and no certificate of conformity with EU trade standards was issued.

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

CAFIA carries out the certification of wines with the variety name and harvest year (i.e., wines without a PDO/PGI) pursuant to Article 120 (2) (a) of the European Parliament and Council Regulation (EU) No. 1308/2013 and Article 12 of Commission Implementing Regulation (EU) 2018/274.

In 2024, CAFIA carried out a total of 86 certifications (86 batches) at 13 wine producers. Out of this total number of certifications, 48 batches of wine were produced from grapes or grape must originating in Hungary - 570 772 litres of wine were produced in this way. For 38 batches of wine, grapes or grape must originating in Slovakia were used, from which 782 586 litres of wine were produced.

In 2024, the total amount of produced and certified wine was 1 352 358 litres. During inspection visits in 2024 related to wine certification, wines of the 2022, 2023 and 2024 vintages were certified.

Other certifications

CAFIA issues certificates for foodstuffs and primary ingredients for the production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests from food business operators. In the non-regulated sector, only general safety requirements apply to the placement of the commodities

Za rok 2024 bylo provedeno celkem 86 certifikací (86 šarží) u 13 výrobců vína. Z tohoto celkového počtu provedených certifikací byly na výrobu u 48 šarží vín použity hrozny či hroznový mošt původem z Maďarska, ze kterých bylo vyrobeno 570 772 litrů vína. Na 38 šarží vín byly použity hrozny či hroznový mošt původem ze Slovenska, ze kterých bylo vyrobeno 782 586 litrů vína.

Celkové množství vyrobeného a certifikovaného vína v roce 2024 tak představovalo 1352358 litrů. Při kontrolních vstupech v roce 2024 souvisejících s certifikacemi vín byla certifikována vína ročníku 2022, 2023 a 2024.

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 2024 vystavila SZPI celkem 1382 osvědčení tohoto typu. V roce 2024 SZPI pokračovala v činnosti spojené s registrací českých výrobců pro potřeby vývozu potravin do Číny v souladu s požadavky čínských právních předpisů.

in question on the market and it is not necessary to assess compliance in these cases. Certificates are issued primarily for the purpose of export, and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of a recipient abroad. CAFIA issued a total of 1382 certificates of this type in 2024. In 2024, CAFIA continued in its activities regarding the registration of Czech producers wishing to export foodstuffs to China, in accordance with the requirements of Chinese legislation.

2.4

Verification of compliance with the specification of PDO/PGI wines

Verification of compliance with the specification of PDO wines

CAFIA carries out systematic checks in accordance with Article 116a (3) of European Parliament and Council Regulation (EU) No. 1308/2013 and Article 19 of Commission Implementing Regulation (EU) 2019/34 to verify compliance with the product specifications for the PDOs “Morava,”

TABULKA 5 | TABLE 5

Přehled množství ověřených hroznů, zasedání Komise a počet zatříděných šarží vín s CHOP
Overview of the quantity of verified grapes, Commission meetings and the number of classified batches of PDO wine

Rok Year	Množství ověřených hroznů Quantity of verified grapes	Zasedání Komise Commission meetings	Počet zatříděných šarží (množství zatříděného vína) Number of classified batches (quantity of classified wines)
2017	38113567 kg	135	6531 (292560 hl)
2018	51592307 kg	136	6689 (304552 hl)
2019	37478830 kg	133	7244 (346677 hl)
2020	41347252 kg	113	6534 (311871 hl)
2021	48246219 kg	108	6251 (322186 hl)
2022	43356890 kg	119	6976 (317352 hl)
2023	39161863 kg	110	6502 (301677 hl)
2024	35944908 kg	107	6351 (303497 hl)

Ověřování souladu se specifikací vín s CHOP a CHZO

Ověřování souladu se specifikací vín s CHOP

SZPI provádí podle čl. 116a odst. 3 nařízení EP a Rady (EU) č. 1308/2013 a čl. 19 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 systematické kontroly – ověření souladu se specifikací produktů s CHOP „Morava“, „Čechy“, „Mikulovská“, „Slovácká“, „Znojemská“, „Velkopavlovická“, „Mělnická“, a „Litoměřická“.

V souladu s § 19 odst. 4 písm. d) zákona č. 321/2004 Sb. jsou ověřovány původ, odrůda, cukernatost a hmotnost vinných hroznů. V roce 2024 bylo ověřeno celkem 35 944 908 kg vinných hroznů. Dále se v souladu s § 26 zákona č. 321/2004 Sb. provádí zařďování vín. Zařďování podléhají následující kategorie: jakostní, přívlastková, jakostní šumivá, aromatická jakostní šumivá, jakostní perlivá, jakostní likérová vína a pěstitelský sekt.

Celkem v roce 2024 proběhlo 107 zasedání Komise pro hodnocení a zařďování vín, v rámci kterých bylo zařďováno celkem 6 351 šarží vín v množství 303 497 hl vína. Nejvíce šarží (objemu) vín bylo zařďováno v kategoriích jakostní víno odrůdové, jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr a výběr z hroznů.

Nejčastěji zařďovanými bílými moštovými odrůdami byly Rulandské šedé, Ryzlink rýnský a Pálava. Nejčastěji zařďovanými modrými moštovými odrůdami byly Zweigeltrebe, Frankovka a Rulandské modré.

Ověřování souladu se specifikací vín s CHZO

SZPI provádí podle čl. 116a odst. 3 nařízení EP a Rady (EU) č. 1308/2013 a čl. 19 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 namátkové kontroly – ověření souladu se specifikací produktů s CHZO „moravské“ a „české“.

V rámci těchto kontrol byly na místě prověřovány požadavky na výrobu vín s CHZO (kontrola provozu, hygienických podmínek, evidence, povinných oznámení) a dále kontrola vybraných výrobků s ohledem na požadavky specifikace CHZO (kontrola původu hroznů, hektarového výnosu, cukernatosti hroznů, enologických postupů, výrobních postupů a kontrola analytických parametrů).

Celkem byl ověřen soulad se specifikací CHZO „moravské“ nebo „české“ u 40 šarží vín v celkovém objemu 324 352 litrů. Pouze u jedné šarže (směs odrůd o objemu 18 tis. litrů) nebyly splněny požadavky specifikace CHZO „české“. Z ověřovaných šarží bylo vybráno a následně odebráno do laboratoře za účelem provedení analytických rozborů cel-

“Čechy,” “Mikulovská,” “Slovácká,” “Znojemská,” “Velkopavlovická,” “Mělnická,” and “Litoměřická.”

The origin, variety, sugar content and weight of grapes are verified in accordance with § 19 (4) (d) of Act No. 321/2004 Coll. 35 944 908 kg of grapes were inspected in 2024. Additionally, wine classification is performed in accordance with § 26 of Act No. 321/2004 Coll. The following categories are subject to classification: quality, wine with special attributes, quality sparkling, aromatic quality sparkling, quality semi-sparkling, quality liqueur wine and vintner's sparkling wine.

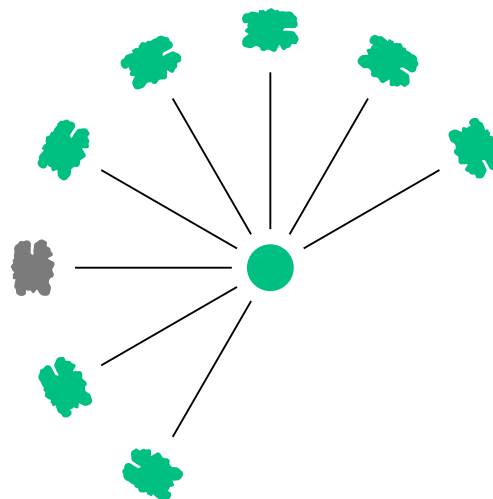
In 2024, a total of 107 meetings of the Commission for the Evaluation and Classification of Wines took place, during which a total of 6 351 batches of wine amounting to 303 497 hl were classified. Most of the batches (the highest volume) of wines were in the categories quality varietal wine, and quality wine with the attributes late harvest and selection of grapes.

The most frequently classified white must varieties were Pinot Gris, Riesling and Pálava. The most frequently classified blue must varieties were Zweigelt, Blaufränkisch and Pinot Noir.

Verification of compliance with the specification of PGI wines

CAFIA carries out spot checks in accordance with Article 116a (3) of European Parliament and Council Regulation (EU) No. 1308/2013 and Article 19 of Commission Implementing Regulation (EU) 2019/34 to verify compliance with the product specifications for the “Moravian” and “Czech” PGIs.

During these inspections, requirements for the production of PGI wines were verified on-site (inspection of facilities,



kem 20 šarží v množství 143 205 litrů. Všechny laboratorně hodnocené šarže vyhověly hodnoceným parametrům.

2.5

System rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

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

Fungování systému RASFF je v České republice podrobně upraveno nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv. SZPI je podle § 15 odst. 5 zákona č. 110/97 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém rychlého varování (NKM RASFF).

NKM RASFF 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 NKM 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.

hygiene conditions, record keeping, mandatory notifications). Further checks were performed on selected products concerning the requirements of the PGI specification (checking grape origin, yield per hectare, grape sugar content, oenological practices, manufacturing procedures, and analytical parameters).

A total of 40 wine batches with a total volume of 324 352 litres were verified for compliance with the “Moravian” or “Czech” PGI specification. Only one batch (a blend of varieties, volume of 18 000 litres) did not meet the requirements of the “Czech” PGI. From the batches inspected, 20 batches with a total volume of 143 205 litres were selected and subsequently taken to the laboratory for analytical testing. All of the laboratory-tested batches were satisfactory in terms of the evaluated parameters.

2.5

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is an interconnected network connecting the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The principal objective of this system is to protect consumers from the risk of exposure to unsafe food or feed. The system makes it possible for individual states to act as quickly as possible to avert harm to the health of consumers by restricting the placement of a product on the market, and/or facilitating its withdrawal from the market. The legal foundation for the existence of a European rapid alert system for food and feed is anchored in Articles 50–52 of Regulation (EC) No. 178/2002, 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. The legal basis for the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) in particular is Commission Implementing Regulation (EU) No. 2019/1715 of 30 September 2019, laying down rules for the functioning of the information management system for official controls and its system components (“the IMSOC Regulation”). The EC communicates within the member states via what are termed Single Contact Points. The only Single Contact Point in the Czech Republic is also the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF) at the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (CAFIA).

The operations of the RASFF in the Czech Republic are regulated in detail in Government Directive No. 98/2005 Coll., which establishes a rapid alert system for the emergence

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

Dojde-li ke zjištění výskytu nebezpečného výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, odesílá NKM RASFF 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 oznámení do systému – tzv. Standardními operačními postupy (SOP). Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd. Od roku 2011 jsou v ČR oznámení tvořena a předávána prostřednictvím on-line aplikace iRASFF.

V roce 2024 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 383 originálních oznámení týkajících se

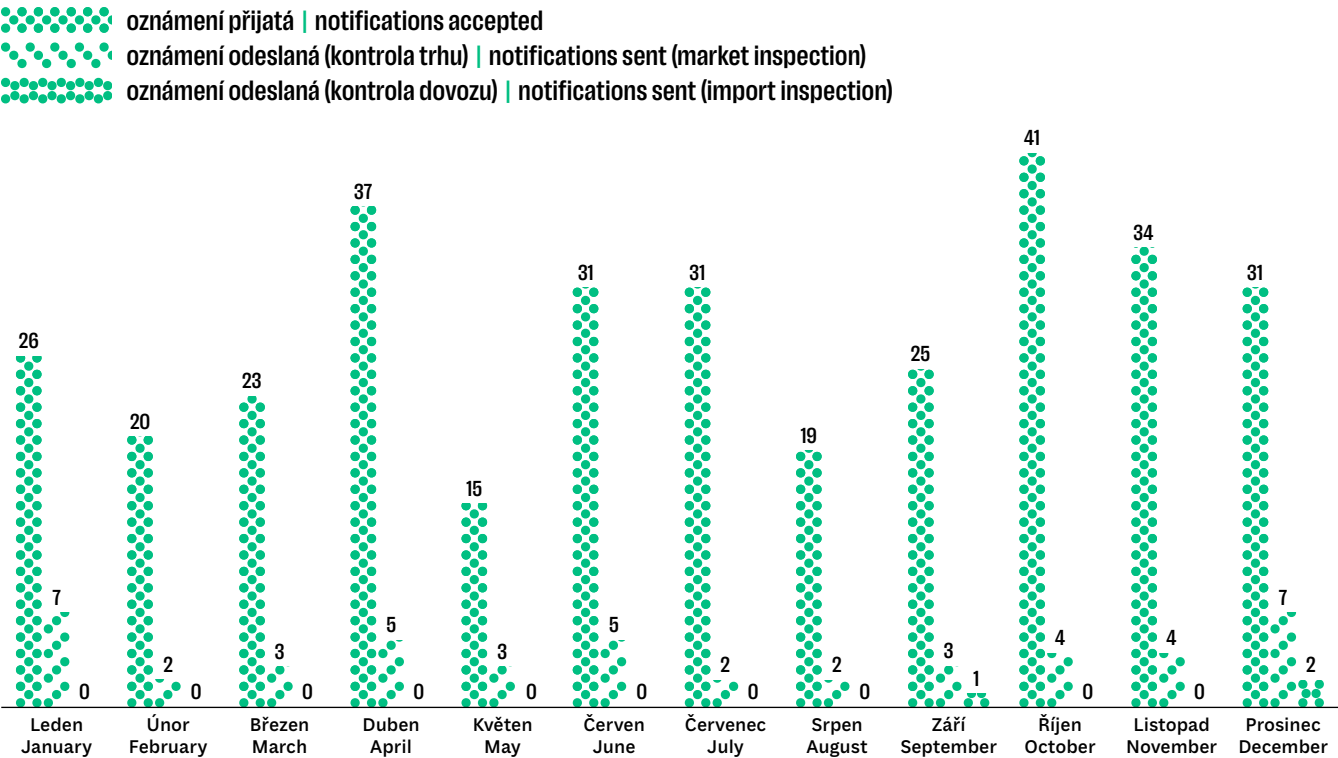
of risks to human health from food and feed. Pursuant to §15 (5) of Act No. 110/97 Coll., on Food and Tobacco Products, as amended, CAFIA is the National Contact Point for the Rapid Alert System for Food and Feed (NCP RASFF).

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

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

GRAF 2 | GRAPH 2

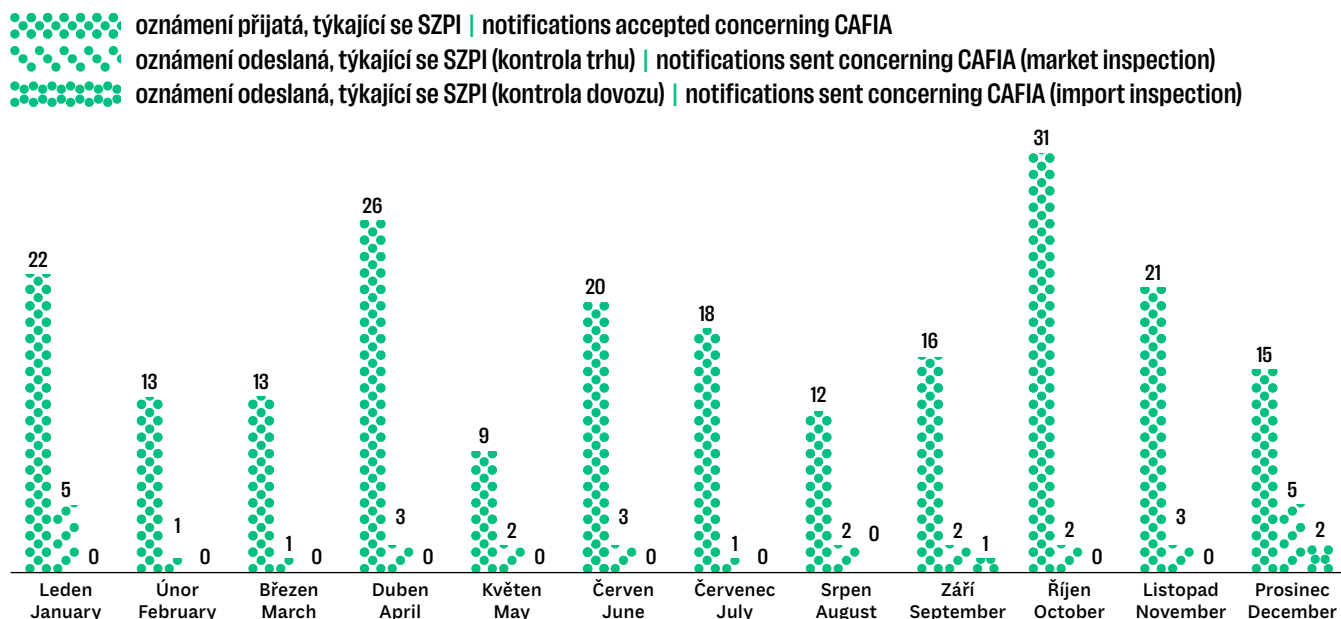
Oznámení systému RASFF v roce 2024 v rámci ČR
Notifications in the RASFF system in the Czech Republic in 2024



GRAF 3 | GRAPH 3

Oznámení systému RASFF v roce 2024 v kompetenci SZPI

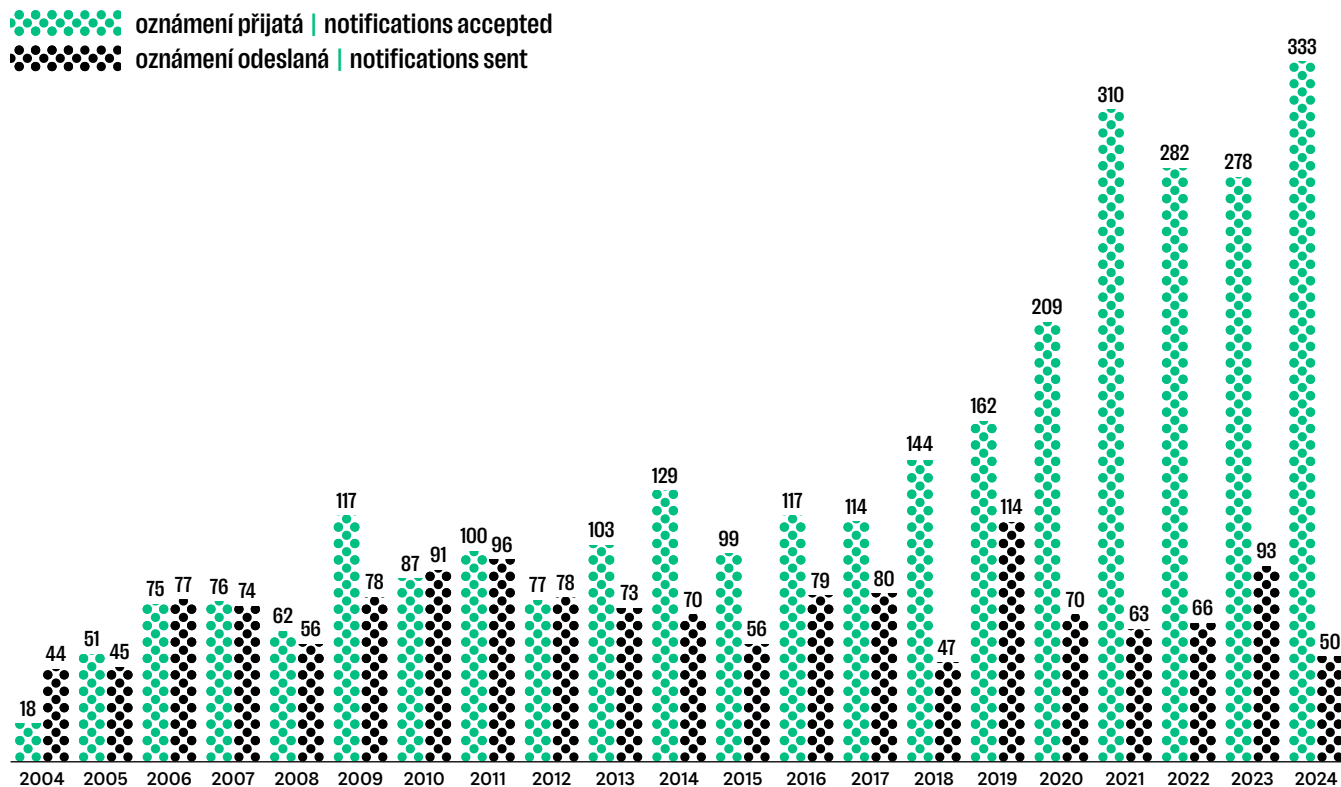
Notifications in the RASFF system in 2024 within the competence of CAFIA



GRAF 4 | GRAPH 4

Počty oznámení systému RASFF po jednotlivých letech

Number of notifications in the RASFF system for individual years



ČR a také související dodatečné informace. ČR odeslala celkem 50 originálních oznámení, z toho 33 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Z celkového počtu odeslaných oznámení se 47 případů týkalo kontroly na trhu a ve třech případech se jednalo o výsledek kontroly dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes ČR nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2024 přijala ČR celkem 333 případů, z toho 216 spadalo do kompetence SZPI.

Nad rámec případů, které se bezprostředně týkají ČR, rozeslalo NKM RASFF v roce 2024 celkem 10 informativních oznámení v kategorii Novinka, včetně souvisejících dodatečných informací.

2.6

Správní pomoc a spolupráce (AAC)

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

Právním základem pro správní pomoc a spolupráci (AAC) je hlava IV (Správní pomoc a spolupráce) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních

Should any supervisory body in the Czech Republic become aware of the presence of any unsafe product, the NCP RASFF sends the EC the information gathered from individual participants in the national system. Following the identification of an unsafe imported product or one already on the market, the inspection results obtained via on-site product assessment or from laboratory analyses are compared to the notification guidelines for the system – what are known as the Standard Operating Procedures (SOP). The notification sent includes the results of inspections, measures taken, detailed information leading to accurate product identification, distribution data, etc. Since 2011, notifications in the Czech Republic have been created and transmitted through the iRASFF online application.

In 2024, a total of 383 notifications concerning the Czech Republic were distributed through the NCP RASFF, along with additional pieces of related information. 50 original notifications were sent by the Czech Republic, of which 33 notifications fell under the authority of CAFIA. Out of the total number of sent notifications, 47 cases concerned market inspections, while in three cases, they were the result of an import inspection. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with the bodies of the Customs Administration of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category comprises notifications received by the RASFF system. They concern products manufactured in the Czech Republic or distributed via the Czech Republic, or those that have been placed on the Czech market from abroad. In 2024 the Czech Republic received 333 cases, 216 of which fell under the authority of CAFIA.

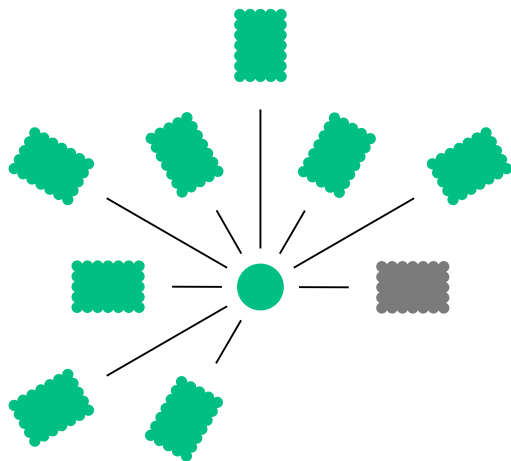
Outside the cases which directly concerned the Czech Republic in 2024, the NCP RASFF sent a total of 10 informative notifications in the category of News, including additional related information.

2.6

Administrative Assistance and Cooperation (AAC)

Legal aid and cooperation (Administrative Assistance and Cooperation AAC) in the EU aims to achieve the effective enforcement of the law in the area of food and feed in cross-border cases.

The legal basis for Administrative Assistance and Cooperation (AAC) is Title IV (Administrative Assistance and Co-



činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin („nařízení o úředních kontrolách“) a prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1715 ze dne 30. září 2019, kterým se stanoví pravidla pro fungování systému pro správu informací o úředních kontrolách a jeho systémových složek („nařízení o IMSOC“).

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

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

V roce 2024 bylo prostřednictvím on-line nástroje distribuováno celkem 286 oznámení (206 AAC-AA oznámení a 80 AAC-FF oznámení). Z toho 146 bylo v kompetenci SZPI. Dále bylo zpracováno 211 souvisejících žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 78 případů odeslaných z ČR a 208 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 59 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno prostřednictvím e-mailové komunikace nebo formou tzv. konverzace.

2.7

Informační a komunikační systém

Informačně komunikační infrastruktura SZPI je tvořena komplexním souborem technologií od prověřených dodavatelů, na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů

operation) of Regulation (EU) of the European Parliament and Council 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products (“the Official Controls Regulation”) and Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1715 of 30 September 2019 laying down rules for the functioning of the information management system for official controls and its system components (“the IMSOC Regulation”).

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

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

In 2024, a total of 286 notifications (206 AAC-AA notifications and 80 AAC-FF notifications) were distributed via the AAC online tool. Out of these, 146 notifications fell within the competence of CAFIA. Additionally, 211 related notifications, pieces of information and reactions were processed. Out of the total number of notifications, 78 cases were sent from the Czech Republic and 208 cases were received from the other member states. 59 AAC notifications in total were received or sent out in the form of email communication or “conversations”.

a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením.

Systémy jsou integrovány v osmi lokálních sítích, které jsou propojeny pomocí virtuální privátní sítě na bázi stabilní hybridní technologie MPLS. Tato je centrálně spravována a proaktivně provozně i bezpečnostně monitorována moderními HW a SW prostředky. V lokálních sítích na všech lokalitách jsou v síťové infrastruktuře začleněna výkonná síťová zařízení FortiGate, která zajišťují komplexní ochranu sítě SZPI a ochranu internetové konektivity proti bezpečnostním hrozbám. Tím je zabezpečena vysoká spolehlivost a kvalita síťových spojů a služeb, kam patří i hlasové služby pevné sítě, které jsou realizovány na platformě IP telefonie. Všechny inspektoráty jsou vybaveny výkonnými páteřními prvky sítě od ověřeného výrobce Cisco, které jsou v pravidelných intervalech a dle aktuálních požadavků na rozvoj celé infrastruktury obměňovány.

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

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

V roce 2024 byla zajištěna nová smlouva o službách dodávek síťové konektivity s prověřeným dodavatelem, která reflektuje aktuální potřeby SZPI na objem a kvalitu datových přenosů v rámci interní sítě a vně, a to na následující dva roky.

Poměrně významným nákupem byla obměna LCD v zasedací místnosti ústředního inspektorátu a pořízení malých videokonferenčních terminálů pro ředitele odborů ÚI. Díky těmto změnám se plně rozvíjí aktuální možnosti celého videokonferenčního systému SZPI s prvky AI.

V souvislosti s rozvojem IP telefonie v oblasti pevných telefonních přístrojů byly pořízeny 2 routery pro VoIP, které nyní zajišťují zálohovaný provoz komunikace nezávisle na funkčnosti centrální serverovny.

Průběžně byly v období roku 2024 prováděny další drobné nákupy HW a úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů či v souvislosti s požadavky legislativy.

IS KOPR

V roce 2024 pokračovaly práce na rozvoji informačního systému KOPR, který je stěžejním systémem pro výkon kontrolní činnosti a navazující správní řízení SZPI. V mo-

2.7

Information and Communications Systems

CAFIA's information and communications infrastructure consists of a comprehensive set of technologies from trusted suppliers on different platforms. The various technologies are focused on the processing and data integration of heterogeneous software systems and applications with specific solutions running in multiple subsystems.

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

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

To maintain security, CAFIA also operates an independent physical server for managing Active Directory accounts. This is completely independent of the virtual server infrastructure.

In 2024, a new two-year service contract for network connectivity supply was secured with a trusted supplier, reflecting the current needs of CAFIA for data transfer volume and quality within the internal network and externally.

A relatively significant purchase was the replacement of the LCD in the conference room of the Central Inspectorate and the acquisition of small video conferencing terminals for the heads of departments at the Central Inspectorate. Thanks to these changes, the current capabilities of the entire CAFIA video conferencing system are developing fully with AI elements.

dulu Kontrola byl implementován nový typ neúředního záznamu „Odběry pro standard“ sloužící pro evidenci dat a tvorbu dokumentů při odběrech hroznů a vody pro standard. Realizovány byly úpravy Plánu práce, které zvýšily uživatelský komfort při plánování kontrolní činnosti.

V modulu Laboratoř byly úpravy systému zaměřeny z velké části na optimalizace, které snížily časovou náročnost některých vybraných procesů. Do systému by zaveden například nový průvodce hromadného přezkoumání laboratorních vzorků, asynchronní obnovení seznamu laboratorních vzorků a asynchronní načítání limitů v rozboru.

Rozvojové úpravy IS KOPR v roce 2024 zahrnovaly i komplexní systémové úpravy reportů, které rozšířily možnosti reportování a umožnily flexibilnější a efektivnější zpracování dat.

ERMS

Během roku 2024 došlo v rámci rozvoje systému ERMS k zásadním změnám, které souvisí především se změnami, jež proběhly na straně Datových schránek a na něž bylo nutné reagovat.

Zásadní proměnou bylo několikanásobné navýšení velikosti datových zpráv na 100 MB. Kvůli této změně muselo dojít v ERMS k vybudování nového systému příjmu a ukládání dokumentů a jejich příloh tak, aby je byl schopen systém zpracovat, uložit a uživatelsky zobrazit.

Aby bylo možné takto velké datové zprávy přijmout a vložit do ERMS, byla dodavatelem spisové služby naprogramována zcela nová aplikace, která je napojena do aplikačního rozhraní Informačního systému datových schránek a zároveň i ERMS. V rámci této aplikace probíhá jak stahování doručené pošty obou datových schránek SZPI a jejich třídění a předávání do systému ERMS podle jednotlivých inspektorátů, tak i odesílání zpráv. Oproti dřívějšímu byla spousta kroků automatizována, čímž se snížila administrativní zátěž.

Dále došlo k úpravě systému ERMS tak, aby byl schopen přijmout a zpracovat tzv. kontejnerové soubory (např. ZIP, RAR, PDF-A apod.). Po přijetí takového souboru jsou jeho přílohy extrahovány a zobrazovány uživatelsky přijatelným způsobem.

IS Víno

Během roku 2024 bylo nutné připravit IS Víno na zásadní změnu, a to zrušení kolkových známek jako formy správního poplatku. Byla tedy implementována funkcionalita, která realizuje úhradu správního poplatku formou bezhotovostní platby. Výzva k úhradě se odesílá prostřednictvím spisové služby do datové schránky účastníka. Prostřednictvím ekonomického IS GINIS se potom vrátí informace

In connection with the development of IP telephony in the area of fixed telephone devices, two VoIP routers were purchased, which now ensure backup communications can operate independently of the central server room.

Further minor HW purchases and modifications to application software for the individual subsystems of the CAFIA information system were carried out in the context of current user requirements or in connection with legislative requirements throughout 2024.

The Information System for Control, Laboratory and Legal Activity (IS KOPR)

In 2024, work continued on the development of IS KOPR, which is the primary system for the execution of CAFIA's inspection activities and subsequent administrative proceedings. In the Inspection module, a new type of unofficial record, "Samples for the Standards", was implemented for use in the registration of data and the creation of documents for grape and water sampling for the creation of isotopic standards for the KOPR database. Modifications were made to the Work Plan, which improved user comfort when planning inspection activities.

In the Laboratory module, system modifications were largely focused on optimisations that reduced the duration of some selected processes. For example, the system introduced a new guide for the mass evaluation of laboratory samples, the asynchronous updating of the laboratory sample list, and the asynchronous loading of limits in the analysis.

Developmental adjustments to IS KOPR in 2024 also included comprehensive systemic modifications to reports, which expanded reporting options and allowed for more flexible and efficient data processing.

The Electronic Records Management System

During 2024, significant changes occurred within the development of the ERMS. These were primarily related to changes that took place regarding Data Boxes, which required a response.

A major change was the severalfold increase in the size of data messages to 100 MB. Due to this change, a new system had to be built within the ERMS for receiving and storing documents and their attachments, so that the system could process, store, and display them for users.

In order to accept and insert such large data messages into the ERMS, the file service provider programmed a completely new application, which is connected to the application interface of the Data Box Information System and also to the ERMS. The downloading of incoming mail from both of CAFIA's data boxes, and its sorting and

do IS Víno o proběhlé úhradě správního poplatku a dojde k dokončení příslušné agendy.

Druhá velká úprava navazovala na změny v zákoníku práce. To přineslo nutnost tvorby nových typů dokumentů a jejich koloběh. Prostřednictvím spisové služby jsou následně příslušné dokumenty předány na personální oddělení.

V současné době je dokončována kolaudace ze strany Odboru hlavního architekta eGovernmentu, která umožní plnohodnotné nasazení provedených úprav do ostrého provozu.

Mimo výše uvedené hlavní změny průběžně probíhají i drobné úpravy informačního systému mající za cíl zefektivnit jeho fungování i obsluhu.

2.8.

Činnost v oblasti legislativy

2.8.1

Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2024 se SZPI aktivně podílela na novele zákona č. 167/1998 Sb., o návykových látkách, kterou byla upravena problematika psychomodulačních látek a zařazených psychoaktivních látek, jejichž kontrola byla svěřena SZPI. SZPI dále uplatnila připomínky k sedmi návrhům novel zákonů. Jedná se o novelu zákona č. 150/2002 Sb., soudní řád správní; novelu zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních dancích; novelu zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele; novelu zákona 40/1995 Sb., o regulaci reklamy; novelu zákona č. 634/2004 Sb., o správních poplatcích; novelu zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád) a novelu zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích.

SZPI v roce 2024 připomínkovala celkem devět návrhů či novel prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Jedná se o tyto vyhlášky: novela vyhlášky č. 172/2015 Sb., o informační povinnosti příjemce potravin v místě určení; vyhláška o požadavcích na škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a výrobky z nich, olejnatá semena a výrobky z nich; novela vyhlášky č. 248/2018 Sb., o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí; novela vyhlášky č. 76/2003 Sb., o požadavcích na přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony; novela vyhlášky č. 397/2021 Sb., o požadavcích na konzervované ovoce a konzervovanou zeleninu, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich

forwarding to the ERMS by individual inspectorates, are handled within this application, as well as the sending of messages. Compared to before, many steps have been automated, reducing the administrative burden.

Additionally, the ERMS system has been modified so that it can accept and process container files (e.g., ZIP, RAR, PDF-A, etc.). After such a file is received, its attachments are extracted and displayed in a user-friendly manner.

The Information System for Wine (IS Víno)

In 2024, it was necessary to prepare IS Víno for a major change, specifically the abolition of revenue stamps as a form of administrative fee. Thus, functionality was added allowing the administrative fee payment to be processed via cashless transactions. A payment request is sent via the Electronic Records Management System to the participant's data box. Through the GINIS IS economic information system, information about the completed payment is then returned to the Víno IS, and the corresponding administration is completed.

The second major modification was related to changes in the Labour Code. This required the creation of new types of documents and workflows for them. The relevant documents are then forwarded to the personnel department via the ERMS.

Currently, the certification process by the Department of the eGovernment Chief Architect is being completed, after which the full deployment of the modifications into live operation will be possible.

Apart from the aforementioned main changes, minor adjustments to the information system aimed at improving its functionality and user friendliness are also ongoing.

2.8

Activities in the area of legislation

2.8.1

Legal regulations: creation and commentary

In 2024, CAFIA actively participated in the amendment of Act No. 167/1998 Coll., on Addictive Substances, which addressed issues related to psychotropic substances and substances classified as psychoactive, the monitoring of which has been placed within the competence of CAFIA.

a banány; novela vyhlášky č. 397/2013 Sb., novela vyhlášky č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje; 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. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich; vyhlášky o požadavcích na přírodní sladidla, potraviny se sladivými účinky, cukrovinky, kakaové boby, kakaové a čokoládové výrobky a med.

SZPI v roce 2024 spolupracovala na tvorbě dvou novel nařízení vlády: nařízení vlády č. 463/2013 Sb., o seznamech návykových látek; nařízení vlády č. 74/2017 Sb., o stanovení některých podmínek podpory na dodávky ovoce, zeleniny, mléka a výrobků z nich do škol a připomínkovala nařízení vlády č. 11/2025 Sb., o seznamu zařazených psychoaktivních látek.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI aktivně sledovala vývoj právní úpravy v oblasti vinařství, zejména přípravu prováděcích aktů k nařízení (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví organizace trhu se zemědělskými produkty. SZPI poskytuje podklady MZE pro přípravu na jednání pracovních formací Rady EU nebo Evropské komise a dle potřeby (v rámci diskutovaných oblastí) se také přímo účastní jednání.

2.8.2

Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

Zaměstnanci SZPI se pravidelně a aktivně účastní jednání pracovních formací Evropské komise a Rady EU, v roce 2024 se uskutečnily více než tři desítky jednání s problematikou relevantní pro SZPI. Většina jednání proběhla on-line. Nejčastěji se scházely pracovní skupiny EK pro nové potraviny pro přídatné látky a skupina GREX pro zemědělské trhy, nařízení o SOT – zahradnické produkty. Dále se experti SZPI účastnili jednání expertní skupiny EK pro úřední kontroly potravin a pracovních skupin EK pro systém rychlého varování RASFF, pro falšování potravin, pro víno a lihoviny, pro zemědělské kontaminanty a pro environmentální a průmyslové kontaminanty v potravinách.

Zástupce SZPI sleduje jednání Resortní koordinační skupiny (RKS) na Ministerstvu zemědělství ČR. RKS představuje koordinační centrum pro schvalování instrukcí, pozic a mandátů prezentovaných za ČR a resort zemědělství

CAFIA also submitted comments on seven draft amendments to laws. These comprise the amendment to Act No. 150/2002 Coll., the Code of Administrative Justice; the amendment to Act No. 353/2003 Coll., on Excise Duties; the amendment to Act No. 634/1992 Coll., the Consumer Protection Act; the amendment to Act No. 40/1995 Coll., on the Regulation of Advertising; the amendment to Act No. 634/2004 Coll., on Administrative Fees; the amendment to Act No. 255/2012 Coll., on Inspection (Inspection Code); and the amendment to Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products.

In 2024 CAFIA also commented on nine proposals or amendments to implementing decrees related to various acts. The following decrees are involved: the amendment to Decree No. 172/2015 Coll., on the information obligation of the recipient of foodstuffs at the place of destination; a decree on the requirements for starch and starch products, legumes and their products, oilseeds and their products; an amendment to Implementing Decree No. 248/2018 Coll. on the requirements for beverages, brewed vinegar and yeast; an amendment to Decree No. 76/2003 Coll., establishing requirements for natural sweeteners, honey, confectionery, cocoa powder and mixtures of cocoa with sugar, chocolate, and chocolate pralines; an amendment to Decree No. 397/2021 Coll., on requirements for preserved fruit and preserved vegetables, nuts, mushrooms, potatoes and their products and bananas; an amendment to Decree No. 397/2013 Coll., an amendment to Decree No. 397/2016 Coll., on requirements for milk and dairy products, frozen creams, and edible fats and oils; an amendment to Decree No. 132/2015 Coll., on tariff reimbursement for analyses carried out by laboratories of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority for Control Purposes; an amendment to Decree No. 69/2016 Coll., on the requirements for meat, meat products, fishery and aquaculture products and products thereof, eggs and products thereof; and decrees on the requirements for natural sweeteners, sweetening foodstuffs, confectionery, cocoa beans, cocoa and chocolate products, and honey.

In 2024, CAFIA collaborated in the creation of two amendments to government regulations: Government Regulation No. 463/2013 Coll., on Lists of Addictive Substances, and Government Regulation No. 74/2017 Coll., on the determination of certain conditions for the support of fruit, vegetable, milk, and dairy product deliveries to schools. CAFIA also commented on Government Regulation No. 11/2025 Coll., on the List of Classified Psychoactive Substances.

As in previous years, CAFIA was a contributor in the creation of EU legal regulations. CAFIA actively monitored the development of legislation in the area of the wine industry, specifically the drafting of implementing acts concern-

na jednáních pracovních orgánů EU včetně COREPERu, Zvláštního zemědělského výboru a Rady ministrů pro zemědělství a rybolov.

2.8.3

Činnost právní

V roce 2024 bylo pravomocně skončeno 2913 správních řízení o přestupku vedených s kontrolovanými osobami, v nichž bylo uloženo 2 839 pokut v celkové výši 189 056 750 Kč. Dále bylo uloženo 67 napomenutí, ve 2 případech bylo upuštěno od uložení pokuty a 5 správních řízení bylo zastaveno. Ve správních řízeních o přestupcích provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 365 500 Kč.

Nejčastěji byla ve správním řízení projednávána porušení následujících právních předpisů:

čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (1 530);

čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (557);

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (297);

čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 – uvádění zavádějících informací (513);

§ 3 odst. 1 písm. i) zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku k nahlášení činnosti (269);

§ 3 odst. 1 písm. k) zákona o potravinách a tabákových výrobcích – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (72);

§ 3 odst. 1 písm. q) zákona o potravinách a tabákových výrobcích – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (307);

§ 3 odst. 1 písm. r) zákona o potravinách a tabákových výrobcích – nezabezpečení dokladů o původu potravin (256);

§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách a tabákových výrobcích – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (967);

ing Regulation (EU) No. 1308/2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products. CAFIA also provided background materials to the Ministry of Agriculture to aid in preparation for the meetings of the working groups of the Council of the EU or the European Commission, and directly participated in meetings as required (within the framework of the discussed areas).

2.8.2

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

CAFIA employees regularly and actively participate in the meetings of working groups of the European Commission and the Council. In 2024, more than 30 meetings took place concerning issues relevant to CAFIA. Most of the meetings took place online. The most frequent meetings were of the European Commission (EC) working groups for new foods and for food additives, and the GREX group for agricultural markets, and the regulation on SOT – horticultural products. Furthermore, CAFIA experts participated in the meetings of the EC expert group for official food inspections and the EC working groups for the RASFF rapid alert system, for food fraud, for wines and spirits, for agricultural contaminants, and for environmental and industrial contaminants in food.

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

2.8.3

Legal activities

2 913 administrative proceedings concerning offences were concluded with entities in 2024, and 2 839 fines totalling CZK 189 056 750 were imposed in this connection. Additionally, 67 warnings were served, in two cases the imposition of fines was waived, and five administrative proceedings were halted. Obligation to reimburse a total amount of CZK 365 500 was imposed as the compensation

§ 10 odst. 2 zákona o potravinách a tabákových výrobcích – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (1166);

§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na označení produktu/vína (78);

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

§ 30 zákona o vinohradnictví a vinařství – řádné vedení evidenčních knih v odvětví vína (113);

čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (128);

čl. 80 odst. 2 nařízení (ES) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů z révy vinné podrobených nepovoleným enologickým postupům (6);

čl. 147 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (34);

čl. 42 odst. 1 nařízení (EU) č. 2019/33 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením (4);

zákon č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy – porušení některých požadavků na reklamu na potraviny (22);

zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele – nekalé praktiky při uvádění na trh potravin (22);

of expenses for administrative proceedings for offences committed by food business operators.

The most frequent violations dealt with in administrative proceedings concerned the following legal regulations:

Article 4 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with hygiene requirements when introducing foodstuffs into free circulation (1530);

Article 5 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with procedures based on HACCP principles (557);

Article 14 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placement on the market of foodstuffs that are harmful to health or unfit for human consumption (297);

Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011 – statement of misleading information (513);

§ 3 (1) (i) of the Food Act – violation of the obligation of food business operators to report commercial activities (269);

§ 3 (1) (k) of the Act on Food and Tobacco Products – failure to comply with the stipulated temperature for food storage (72);

§ 3 (1) (q) of the Act on Food and Tobacco Products – immediate withdrawal of non-compliant foodstuffs from further circulation (307);

§ 3 (1) (r) of the Act on Food and Tobacco Products – failure to provide documentation on the origin of foodstuffs (256);

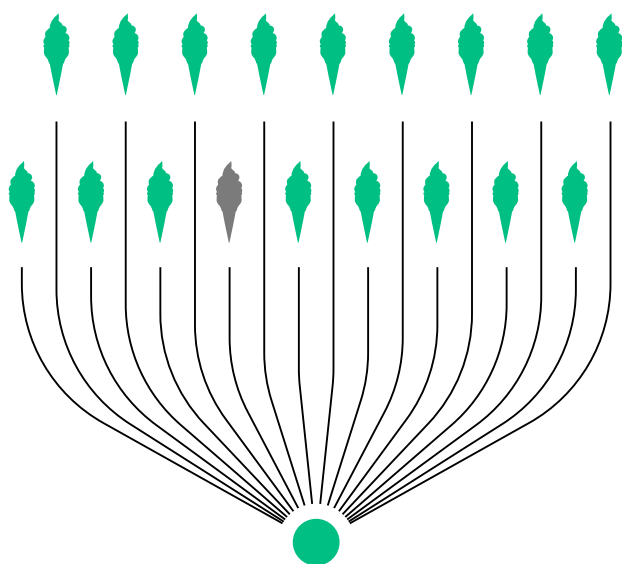
§ 10 (1) (b) of the Act on Food and Tobacco Products – introduction of foodstuffs into free circulation with an expired use-by date (967);

§ 10 (2) of the Act on Food and Tobacco Products – failure to separately place and label foodstuffs with an expired best-before date (1166);

§ 16 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to comply with requirements for product/wine labelling (78);

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

§ 30 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to keep proper records in the wine sector (113);



zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole – neposkytnutí součinnosti při kontrole (363).

V roce 2024 nabylo právní moci 117 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty za spáchané přestupky, z nichž bylo v 47 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 41 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí (včetně změn formálního charakteru), v 20 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, v 1 případě bylo napadené rozhodnutí zrušeno a zastaveno a v 5 případech bylo podáno opožděné odvolání.

V roce 2024 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 25 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 21 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a ve 4 případech bylo rozhodnutí ÚI soudem zrušeno a věc vrácena k dalšímu řízení. V roce 2024 nabylo právní moci též 18 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.

§ 76 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – failure to comply with the requirements of commercial standards for fruit and vegetables (128);

Art. 80 (2) of Regulation (EC) No. 1308/2013 – introduction into free circulation of vine products that have undergone unauthorised oenological practices (6);

Art. 147 (1) of Regulation (EC) No. 1308/2013 – introduction of products from the wine sector into free circulation without accompanying documents (34);

Art. 42 (1) of Regulation (EC) No. 2019/33 – the introduction into free circulation of products from the wine sector that are labelled contrary to the Regulation (4);

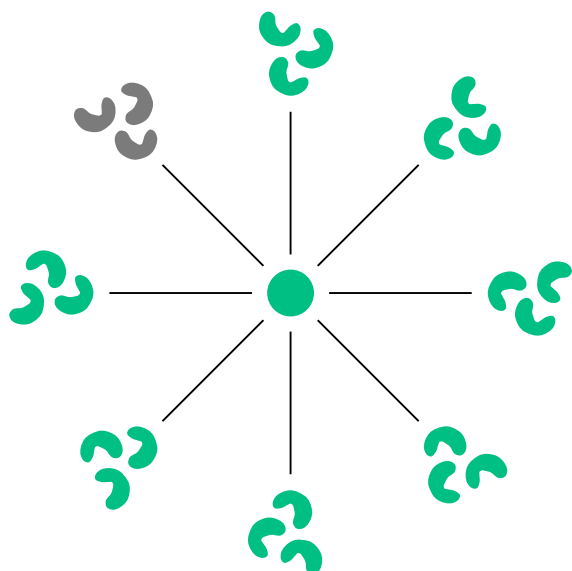
Act No. 40/1995 Coll., on the Regulation of Advertising – violation of certain requirements for food advertising (22);

Act No. 634/1992 Coll., on Consumer Protection – employment of unfair practices when placing food on the market (22);

Act No. 255/2012 Sb., on Inspections – failure to cooperate during inspections (363).

117 decisions made by CAFIA Headquarters on appeals against the Inspectorate's decision on fines imposed for committed offences entered into legal force in 2024; the appealed decision was upheld in 47 of these cases, while it was changed in 41 cases (including formal changes) and annulled and returned to the relevant inspectorate for a renewed hearing and decision in 20 cases. In one case the appealed decision was annulled and proceedings suspended, and in 5 cases the appeal was submitted late.

In 2024, regional courts decided with final legal force on the administration of justice regarding 25 complaints against the decisions of CAFIA Headquarters. Of the delivered final regional court decisions, the complaints were dismissed as unjustified in 21 cases and the decision of the Headquarters was revoked by the court in 4 cases and returned for consideration in further proceedings. In 2024, 18 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters entered into legal force.



Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

SZPI dlouhodobě spolupracuje s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v rámci systému ProCoP při poskytování informací podnikatelům o požadavcích na výrobky a o fungování vnitřního trhu v oblasti volného pohybu potravin. SZPI v roce 2024 poskytla informace celkem v 10 případech. SZPI se aktivně zapojovala do řešení případů týkajících se zjištění nekalých obchodních praktik, včetně nekalých obchodních praktik použitých vůči spotřebitelům pocházejících z jiných členských států EU prostřednictvím systému pro výměnu informací o vnitřním trhu (Internal Market Information System – IMI). SZPI je taktéž 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. SZPI se rovněž účastní zasedání expertní komise k zákonu o regulaci reklamy, jejíž činnost zastřešuje MPO.

Permanentně vysokou úroveň má spolupráce SZPI s Generálním ředitelstvím cel při kontrolách potravinářských komodit dovážených ze třetích zemí a při kontrolách lihovin hlavně ve vztahu k povinnostem vyplývajícím ze zákona o povinném značení lihu. Časté a účinné jsou společné kontroly zaměřené na původ dováženého nebo přepravovaného vína. SZPI spolupracuje s GRČ i při kontrole v oblasti internetového obchodu a při vzdělávání inspektorů.

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

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

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

SZPI pokračovala ve spolupráci s Úřadem průmyslového vlastnictví, na jehož činnost navazuje v rámci kontrol do-

Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic

CAFIA collaborates long-term 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 information to entrepreneurs regarding requirements for products and the functioning of the internal market for the free movement of foodstuffs. In 2024, CAFIA provided information in a total of 10 cases. CAFIA actively contributed to the resolution of cases concerning unfair business practices, including unfair business practices directed at consumers from other member states of the EU. For this CAFIA used a system for the exchange of information about the internal market (Internal Market Information System– IMI). CAFIA is also involved in the SOLVIT system, within which member states cooperate in the effective resolution of issues that arise due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public authorities. CAFIA also participates in meetings of the expert committee concerning the Act on the Regulation of Advertising, whose activities fall under the auspices of the Ministry of Industry and Trade.

Cooperation between CAFIA and the General Directorate of Customs during inspections of food commodities imported from third countries and during inspections of spirits, particularly related to the duties arising from the act on mandatory labelling of spirits, is consistently of a high standard. Joint inspections focused on the origin of imported or transported wine are frequent and effective. CAFIA also cooperates with the General Directorate of Customs in the area of online store inspections and in the training of inspectors.

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

Another cooperating supervisory body that should be mentioned is the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, with which cooperation takes place on inspections carried out on the premises of primary producers, and also during CAFIA inspections conduct-

držování práv duševního vlastnictví, a to zejména kontrol chráněných zeměpisných označení potravin a chráněných označení původu potravin.

V roce 2024 spolupracovala SZPI také se Správou státních hmotných rezerv (SSHR) při poskytování informací při naskladnění dvou strategických hmotných rezerv do úložišť SSHR.

Podobně efektivní je pak spolupráce se Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR, kde pravidelně organizované kulaté stoly se zástupci dozorových orgánů mají významný preventivní účinek a praktická aplikace dohodnutých pravidel pak v mnoha případech zjednodušuje výkon úřední kontroly prováděný SZPI.

Za zmínku jistě stojí spolupráce s Asociací českého tradičního obchodu, se kterou jsou probírány v podstatě totožné okruhy potravinářské problematiky jako se SOCR ČR s přihlédnutím ke specifickým podmínkám malých potravinářských obchodů zejména na vesnicích. Cílem je nastavit názor na plnění zákonných povinností tak, aby byl naplněn požadavek právních předpisů a současně nebyly malé provozovny eliminovány z trhu cestou navýšování nezbytných provozních výdajů.

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

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

SZPI v roce 2024 také úzce spolupracovala se Státním zemědělským a intervenčním fondem, a to zejména v rámci hodnotitelských komisí pro udělování ocenění národní značkou kvality KLASA a Regionální potravina a také v rámci kontrol takto oceněných potravin.

Velmi efektivní spolupráce pokračuje také s Potravinářskou komorou ČR. Tato spolupráce je vedena ve dvou hlavních oblastech. Za prvé to je oblast spolupráce při vyjasňování si přístupu k praktickému řešení otázek vyplývajících z někdy i velmi komplikovaných právních předpisů. Takový přístup umožňuje českým výrobcům co nejrychleji a nejefektivněji přijímat ve svých podnicích účinná opatření. Na druhou stranu je pak úřední kontrola

ed based on the analysis of data from the Central Institute's Vineyard Register.

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

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

In 2024 CAFIA also cooperated with the State Material Reserves Administration (SMRA) by providing information as two strategic material reserves were being restocked in the repositories of the SMRA.

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

Also worth mentioning is CAFIA's cooperation with the Association of Czech Traditional Trade, with which the same topics related to food industry issues are discussed as with the CCCT, taking into account the specific conditions under which small food businesses operate, especially in villages. The goal is to establish an opinion on the fulfilment of legal obligations in a way that meets the requirements of legislation while ensuring that small businesses are not eliminated from the market due to an increase in necessary operating expenses.

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

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

v mnoha případech rychlejší a jednodušší. V posledních letech je velice intenzivně řešena také otázka nezaváděcího označování tzv. plant based produktů. Druhou oblastí je pak spolupráce při vytváření systému Českých cechovních norem, kde SZPI může poskytnout PK ČR kvalifikovaný názor prakticky ke všem předkládaným návrhům norem.

SZPI pokračovala v roce 2024 ve spolupráci se zájmovým sdružením právnických osob CZ.NIC (správce domény CZ) v oblasti identifikace kontrolovaných osob při kontrole internetového obchodu.

SZPI pokračovala v roce 2024 ve spolupráci s Radou pro rozhlasové a televizní vysílání v oblasti koordinace kontroly reklamy.

SZPI v roce 2024 výrazně zesílila spolupráci s Národní protidrogovou centrálou Služby kriminální policie a vyšetřování Policie ČR v oblasti kontroly potravin, které by mohly obsahovat omamné a psychotropní látky.

V oblasti metrologie udržuje SZPI aktivní spolupráci s ČMI a ÚNMZ. Zástupce za SZPI je členem Rady pro metrologii. SZPI se účastní pravidelných schůzek této Rady a sleduje aktuální dění na poli metrologie v ČR.

Spolupráce s dalšími organizacemi:

- Mendelova univerzita v Brně – Agronomická fakulta
- Masarykova univerzita v Brně
- Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha
- Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární univerzity Brno
- Česká a slovenská asociace pro speciální potraviny (ČASP)
- Společnost pro bezlepkovou dietu, o. s.
- Klub celiaků Brno
- Zelinářská unie Čech a Moravy
- Ovocnářská unie České republiky
- Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu, v. v. i. (CARC)
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.
- Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův brod, s. r. o.
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský
- Český svaz pivovarů a sladoven
- Českomoravský svaz minipivovarů
- Unie destilátérů
- Český svaz zpracovatelů masa v Praze
- Českomoravský svaz mlékárenský v Praze
- Českomoravská komora odborových svazů – odborná sekce Kvalita v ochraně spotřebitele
- Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.
- Českomoravská drůbežářská unie, o. s.
- Sdružení drůbežářských podniků

In 2024, CAFIA also cooperated closely with the State Agricultural Intervention Fund, especially with regard to the evaluation commissions for awarding the “KLASA” and “Regional Food” national quality marks, and also in the area of inspections of products with these awards.

Highly effective cooperation has also continued with the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic (FFDI CR). This cooperation takes place in two principal areas. First, there is cooperation in the clarification of a shared approach to finding practical solutions to issues resulting from legal regulations, which are sometimes very complicated. This approach allows Czech producers to take effective measures in their businesses as quickly and as efficiently as possible. Also, official inspections are then faster and simpler in many cases. In the last two years, issues concerning the non-misleading labelling of plant-based products have been discussed intensively. The other area of cooperation is in the creation of the Czech Guild Standards system, during which CAFIA was able to provide the FFDI CR with a qualified opinion on almost all of the presented proposals for standards.

In 2024 CAFIA continued its cooperation with the interest group for legal entities CZ.NIC (the administrator of the CZ domain) in the field of the identification of inspected entities during the investigation of online distance selling.

In 2024 CAFIA continued its cooperation with the Council for Radio and Television Broadcasting in the coordination of advertising monitoring.

In 2024 CAFIA also cooperated with the National Anti-drug Centre of the Police of the Czech Republic, Criminal Police and Investigation Service, in the area of the inspection of foodstuffs which could contain narcotic and psychotropic substances.

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

Cooperation with other organisations:

- Mendel University in Brno– Faculty of AgriSciences
- Masaryk University, Brno
- Faculty of Food and Biochemical Technology, UCT Prague
- Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology - University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno
- Czech and Slovak Association of Special Foods
- Society for Gluten-Free Diet o.s.
- Celia Club, Brno
- Vegetable Producers Union of Bohemia and Moravia

- Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) – pracovní skupina Potraviny a spotřebitel a Bezpečnost potravin
- Časopis MASO
- Komoditní rada pro včely a med pod Agrární komorou
- Český svaz včelařů a Asociace profesionálních včelařů
- Sdružení pracovníků dezinfekce, dezinfekce, deratizace ČR

2.10

System managementu jakosti

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. na všechny inspektoráty a zaměstnance, a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Systém managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2024 byl systém managementu jakosti na SZPI úspěšně prověřen a zkontrolován externím dozorovým auditem prováděným certifikační společností. SZPI je aktuálně certifikována na výkon činnosti správního úřadu provádějícího státní dozor v oblasti potravin, vybraných výrobků a společného stravování dle ČSN EN ISO 9001:2016 do 26. 9. 2026.

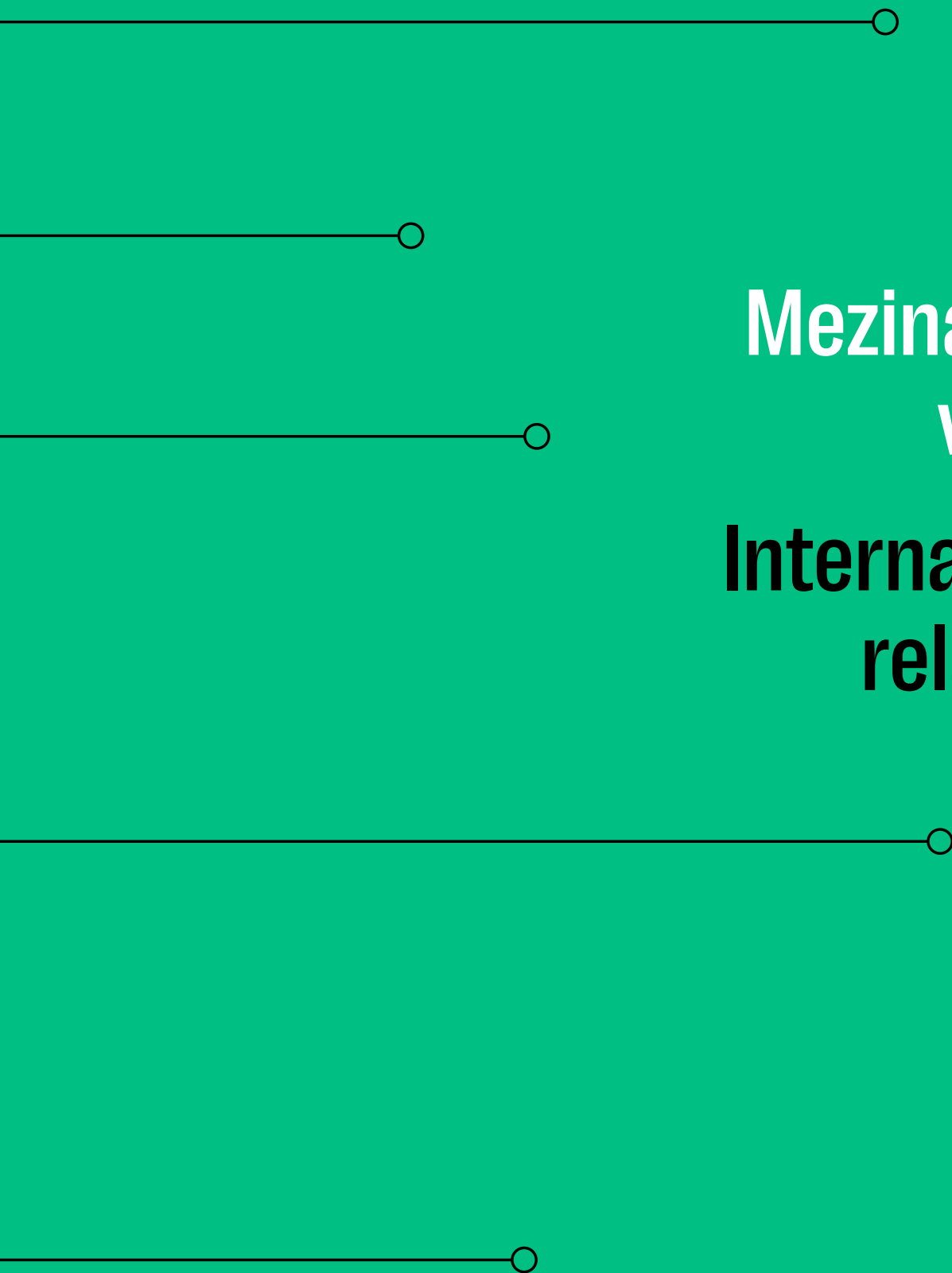
- Fruit Producers Union of the Czech Republic
- Czech Agrifood Research Center
- Veterinary Research Institute, v.v.i.
- Potato Research Institute Havlíčkův Brod, s.r.o.
- Research Institute of Brewing and Malting
- Czech Beer and Malt Association
- Czech-Moravian Association of Microbreweries
- Distillers Union
- Czech Meat Processors Association, Prague
- Bohemian-Moravian Dairy Product Association, Prague
- Czech-Moravian Confederation of Trade Unions - Quality in Consumer Protection Expert Section
- Czech Consumer Association
- Czech-Moravian Poultry Association
- Czech Poultry Breeders Association
- Czech Technology Platform for Foodstuffs (CTPF) - working groups for Foodstuffs and the Consumer, and for Food Safety
- MEAT (MASO) magazine
- Commodity Council for Bees and Honey under the Agrarian Chamber of the Czech Republic
- The Czech Beekeepers Association and the Association of Professional Beekeepers
- Association of Disinfection, Disinsection and Pest Control Workers of the Czech Republic

2.10

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 continuously improved and subjected to supervisory and recertification audits by an external auditing authority every year. In 2024, the quality management system at CAFIA was inspected and checked via an external supervisory audit performed by a certification company, with a satisfactory result. CAFIA is currently certified to perform the activities of an administrative office carrying out state supervision in the area of foodstuffs, selected products and public catering according to the Czech National Standard EN ISO 9001:2016 until 26. 9. 2026.



The page features five horizontal black lines of varying lengths, each ending with a small open circle. These lines are positioned on the left side of the page, creating a decorative, stepped effect. The lines are located at approximately the 12%, 25%, 37%, 60%, and 85% vertical positions.

3

**Mezinárodní
vztahy**

**International
relations**

Mezinárodní spolupráce

I v roce 2024 měli zaměstnanci SZPI možnost účastnit se zahraničních pracovních cest, které směřovaly zejména na vzdělávací workshopy určené pro zaměstnance laboratoří, v menší míře na školení BTSF a odborné konference.

Zaměstnanci laboratoří se v roce 2024 zúčastnili celkem 11 workshopů pořádaných evropskými referenčními laboratořemi nebo Společným výzkumným centrem Evropské komise (Joint Research Centre).

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se opět účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANTE a která se specializují na různá kontrolní témata. V roce 2024 mělo 10 zaměstnanců SZPI možnost účastnit se prezenčně 8 typů školení zaměřených např. na HACCP, chráněná označení původu, označování ekologické produkce, hygienu ve výrobě, nařízení o úředních kontrolách či na přídatné látky. Dalších 6 typů školení bylo realizováno formou e-learningu včetně modulu na kontrolu e-commerce, na jehož vzniku se podílela zaměstnankyně SZPI.

V roce 2024 nadále působila zaměstnankyně SZPI na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu na Oddělení zemědělství a životního prostředí, kde měla na starosti problematiku společné organizace trhů, rostlinné a živočišné komodity, ekologické zemědělství a záležitosti týkající se OIV.

Zástupce SZPI se jako vědecký delegát zúčastnil jednání v pracovních skupinách a Komisích OIV, zejména v expertní skupině Specifikace (SPECIF), v expertní skupině Technologie (TECHNO) a Subkomisi pro metody analýzy (SCMA), které se uskutečnily na počátku dubna 2024 v Dijonu ve Francii. V říjnu 2024 se dále zúčastnil zasedání Komise III (Ekonomika a právo) a Komise II (Enologie) a Koordinačního jednání Rady EU tamtéž.

Zástupce vedení SZPI se také pravidelně účastní neformálních setkání vrcholných představitelů evropských orgánů zodpovědných za dozor nad potravinami Heads of Food Safety Agencies (dále jen HoA), která se obvykle konají dvakrát ročně pod záštitou země, která aktuálně předsedá Radě EU. V roce 2024 proběhla dvě prezenční jednání, a to v Bruselu pod záštitou belgického předsednictví v Radě EU a v Bukurešti v Rumunsku. Jednání Heads of Food Safety Agencies mají široký rozsah vysoce aktuálních témat, jako jsou zejména bezpečnost, falšování a označování potravin, doplňky stravy, nové potraviny, nové kontrolní metody, kontrola e-commerce a další

International cooperation

In 2024, CAFIA employees had the opportunity to participate in foreign business trips, primarily educational workshops for laboratory staff, and to a lesser extent, BTSF training and professional conferences.

Laboratory employees participated in a total of 11 workshops organised by European Union reference laboratories or the Joint Research Centre of the European Commission in 2024.

CAFIA inspectors and other employees participated once again in a training programme called Better Training for Safer Food (BTSF), which is organised for the representatives of supervisory authorities by DG SANTE, and which specialises in various inspection topics. In 2024, 10 CAFIA employees had the opportunity to attend 8 types of in-person training, focusing on topics such as HACCP, Protected Designations of Origin, the labelling of organic products, hygiene at production facilities, official inspection regulations, and food additives. An additional 6 types of training were conducted via e-learning, including a module on e-commerce inspections, which was developed with the participation of a CAFIA employee.

In 2024, a CAFIA employee continued to be engaged in the Permanent Representation of the Czech Republic to the EU in Brussels at the Department of Agriculture and Environment, where she was in charge of issues connected with the common organisation of the market, plant and animal commodities, organic agriculture and OIV issues.

A CAFIA representative participated as a scientific delegate in the meetings of working groups and OIV commissions, particularly the expert groups for Specification (SPECIF), and Technology (TECHNO), and the Sub-Commission on Methods of Analysis (SCMA), which took place at the beginning of April 2024 in Dijon, France. In October 2024, CAFIA also participated in the meetings of Commission III (Economics and Law) and Commission II (Oenology), as well as the European Council Coordination Meeting.

CAFIA management representatives also regularly attend Heads of Food Safety Agencies meetings (hereinafter HoA). These meetings of the leaders of European bodies responsible for the monitoring of foodstuffs generally take place twice a year under the auspices of the country currently chairing the European Council. In 2024, two in-person meetings were held, one in Brussels under the Belgian Presidency of the European Council and one in Bucharest, Romania. The meetings of the HoA deal with a wide range of very relevant topics, in particular food safety, the adulteration and labelling of foodstuffs, food supplements,

aktuální témata jako např. udržitelnost. V roce 2024 se zástupci SZPI zúčastnili prezenčního jednání pracovní skupiny HoA pro e-commerce, které předsedá SZPI spolu s německým úřadem BVL. Zástupci SZPI se podíleli i na činnosti dalších pracovních formací HoA, a to pracovní skupiny pro nové technologie v kontrole a pracovní skupiny pro doplňky stravy, která se sešla třikrát.

V průběhu dubna se SZPI podílela na několikadenním školení pro desítku zaměstnanců laboratoří libyjského Food and Drugs Control Center, které organizoval SVÚ v Praze. Odborník SZPI představil libyjským kolegům aktivity SZPI; zaměstnance libyjských laboratoří zajímaly zejména analýzy pesticidů, mykotoxinů a dalších kontaminantů, a dále postavení evropských a národních referenčních laboratoří. Návštěvníci měli také možnost prohlédnout si laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze.

V září proběhlo ve spolupráci s Českou rozvojovou agenturou školení zaměstnanců gruzínské National Food Agency a dalších institucí z Gruzie (převážně z laboratoří). Teoretická část byla zaměřena na představení činnosti SZPI obecně, laboratorních aktivit, systému odběru vzorků, monitoring cizorodých látek, stanovení těžkých kovů, reziduí pesticidů, mykotoxinů. Praktická část spočívala v ukázce odběru vzorků v terénu za spolupráce s inspektorátem v Brně a v návštěvě laboratoře v Praze.

V prosinci proběhl v návaznosti na předchozí návštěvu z Gruzie online workshop pro zaměstnance National Food Agency a gruzínský nevládní sektor, kde zaměstnanci SZPI školili zájemce na témata jako právní rámec úředních kontrol v EU a ČR, kontroly dovozu, falšování potravin, plánování úředních kontrol, vnitřní kontroly provozovatelů a HACCP a systém trestů v ČR za porušení potravinového práva.

3.2

Mezinárodní projekty

V roce 2024 nebyl realizován žádný projekt financovaný z prostředků EU, nicméně pro náš úřad je možnost takového financování alespoň části aktivit nadále zajímavou příležitostí, a proto jsou průběžně sledovány možnosti zapojení se do některého z programů financovaných z fondů EU.

new foods, new inspection methods, e-commerce monitoring, and other current topics, such as sustainability. In 2024, CAFIA representatives participated in an in-person meeting of the HoA working group for e-commerce, which is co-chaired by CAFIA and the German Federal Office of Consumer Protection and Food Safety. CAFIA representatives also participated in the activities of other HoA working groups, including the working group on new inspection technologies and the working group on food supplements, which met three times.

During April, CAFIA was involved in a multi-day training programme for ten employees of the Libyan Food and Drugs Control Center laboratories, organised by the State Veterinary Institute (SVÚ) in Prague. A CAFIA expert presented CAFIA's activities to our Libyan colleagues; the Libyan laboratory staff were particularly interested in pesticide analyses, mycotoxins and other contaminants, as well as the position of European and national reference laboratories. The visitors also had the opportunity to tour the CAFIA Inspectorate laboratory in Prague.

In September, in cooperation with the Czech Development Agency, a training programme was conducted for employees of the Georgian National Food Agency and other institutions from Georgia (mainly from laboratories). The theoretical part focused on presenting CAFIA's activities in general, laboratory activities, sampling system, the monitoring of xenobiotics, and the determination of heavy metals, pesticide residues and mycotoxins. The practical part consisted of a demonstration of sampling in the field in collaboration with the Brno Inspectorate, as well as a visit to the laboratory in Prague.

In December, following on from the previous visit from Georgia, an online workshop was held for employees of the Georgian National Food Agency and non-governmental sector. CAFIA employees trained participants in areas such as the legal framework for official inspections in the EU and the Czech Republic, import inspections, food fraud, the planning of official inspections, the internal inspection procedures of food business operators and HACCP, and the system of penalties in the Czech Republic for food law violations.

3.2

International projects

In 2024, no project financed from EU funds was implemented. However, for our authority, obtaining such financing for at least part of our activities continues to be an interesting possibility, and therefore the opportunities for our involvement in one of the programmes financed from EU funds are continuously monitored.





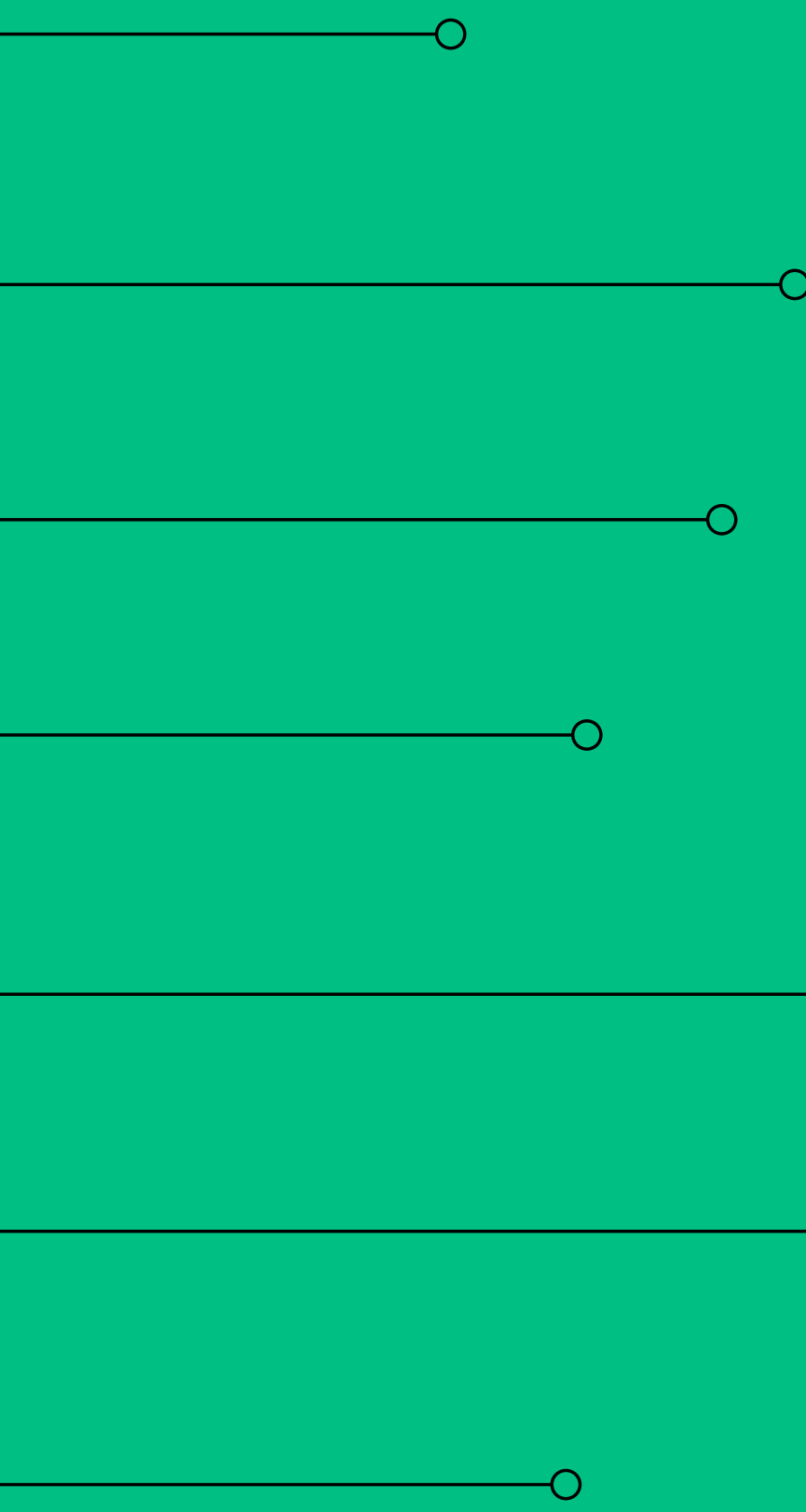










A decorative graphic on the left side of the page consisting of seven horizontal black lines of varying lengths. Each line terminates on the right with a small white circle. The lines are positioned at approximately 13%, 25%, 37%, 48%, 60%, 72%, and 85% of the page height.

4

**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 media a potravinářská 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 sociálních sítích a dalších formách online komunikace. Tato forma spolupráce umožňuje nejen s nezbytnou rychlostí a dopadem informovat spotřebitelskou a podnikatelskou veřejnost o zásadních zjištěních SZPI, např. o zjištění nebezpečných potravin na trhu či uzavřených provozovnách, ale rovněž zvyšovat spotřebitelskou gramotnost a zlepšovat u klíčových cílových skupin právní povědomí i orientaci na trhu s potravinami.

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

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2024 SZPI zveřejnila celkem 20. Dále SZPI průběžně zodpovídá dotazy vznesené individuálně redakcemi jednotlivých médií, kterých bylo 977.

Management i ostatní skupiny odborných zaměstnanců SZPI pravidelně přispívají k edukaci veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu nebo odbornými články v oborových i mainstreamových tištěných médiích. SZPI mj. dlouhodobě spolupracuje s Českou televizí a Českým rozhlasem, kde odborníci z řad SZPI seznamují veřejnost s problematikou potravinového práva, potravinářského sortimentu a s ním spojenými potenciálními riziky, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a radí spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin.

Významným kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin

Communication with the media

Communication between CAFIA and the general public is based on the principles of transparency and openness. The media plays a key role in this communication, and CAFIA's spokesperson communicates with editorial teams of journalists dealing with news and publicity from all types of media - television, radio, press and online reporting, including their extensions in online social networks and other forms of online communication. Such cooperation allows CAFIA to inform - with the necessary speed and impact - consumers and businesses about its key findings, such as the identification of unsafe food on the market or the closing of public catering facilities. Moreover, it increases consumer literacy and improves the legal awareness and orientation in the food market of target groups.

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

The publication of press releases is a basic tool for communication with the public via the media, and CAFIA issued a total of 20 press releases in 2024. In addition, CAFIA continuously provides answers to questions raised by the editorial offices of individual media organisations. There were 977 questions from such sources last year.

Members of CAFIA's management, alongside other groups of expert employees, regularly contribute to the education of the public through their participation in news, consumer and general interest programmes on television or on the radio, as well as via specialised articles in the professional and mainstream print media. Just one example of CAFIA's engagement with the media is the Inspectorate's regular cooperation with Czech TV and Czech Radio, via which its expert employees inform the public about issues concerning food law, the range of available foodstuffs, and the potential risks associated therewith. They also provide information about the results of inspection

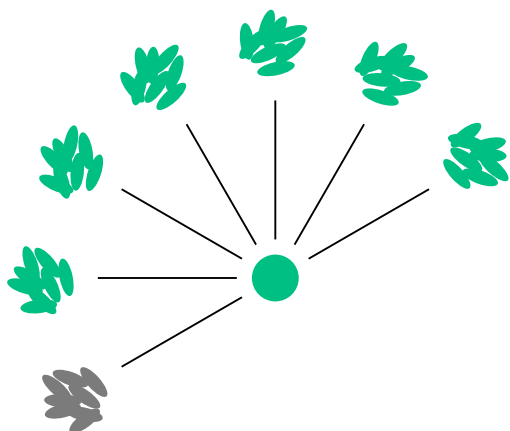
distribovaných v České republice. Tyto informace jsou k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o téměř 5400 šaržích potravin, které nevyhověly požadavkům právních předpisů. K těmto komunikačním kanálům náleží i účty na sociálních sítích Facebook, X (dříve Twitter) a Instagram s denně aktualizovaným obsahem.

4.2

Komunikace s veřejností

V roce 2024 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 5 423 osob a subjektů. Z toho devadesát procent (4 857) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zde Odbor kontroly, laboratoří a certifikace (OKLC) zaevidoval dotazy celkem od 922 nejrozličnějších žadatelů o informace (z nichž 475 bylo podáno telefonicky, 447 písemně). Tiskový mluvčí SZPI a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 977 tazatelů z oblasti médií (580 dotazů bylo podáno telefonicky, 397 písemně). Zbývajících desetina tazatelů (celkem 566 žadatelů o informace) pak pro získání odpovědi na svůj dotaz kontaktovala některý z kraj- ských inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při oddělení komunikace a médií (OKM) speciální informační linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrozličnější dotazy ze strany veřejnosti. V roce 2024 využilo této služby celkem 2 958 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 651 osob a subjektů telefonicky a 1 307 osob a subjektů písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 95 dotazů, a to v angličtině. Nejčastěji se jednalo o podnikatele, kteří se dotazovali na možnosti uvádění tabákových a potravinářských výrobků na český trh prostřednictvím dovozu.



activities and advise consumers on how to reduce the risk of buying poor quality or even unsafe food.

A significant source of information on the results of CAFIA inspections for both consumers and the media is the Food Pillory portal. At this site, CAFIA publishes information on serious findings concerning unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through an application for mobile phones running on the Android and iOS operating systems. Currently, those interested can use the portal to find information about almost 5400 batches of foodstuffs that have failed to meet the requirements of legal regulations. This communication channel is accompanied by accounts on the social networks Facebook, X (prev. Twitter) and Instagram, with content updated daily.

4.2

Communication with the public

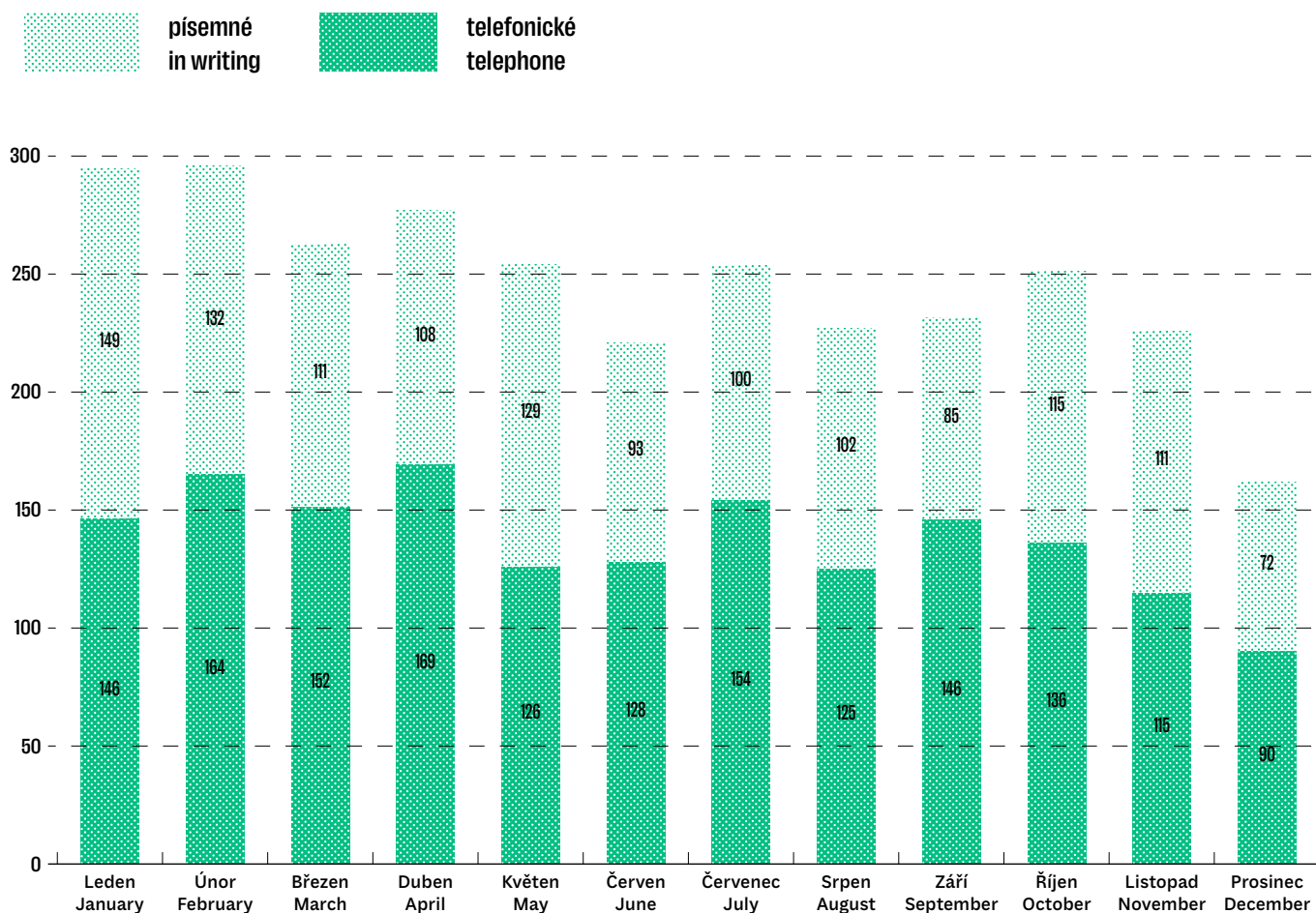
In 2024, a total of 5 423 individuals and entities contacted CAFIA with enquiries. Almost 90 % of them (4 857) contacted the CAFIA Headquarters directly. The CAFIA Department for Control, Laboratories and Certification registered enquiries from a total of 922 various entities (of which 475 were made over the telephone, and 447 were submitted in writing). CAFIA's spokesperson and his deputy received enquiries from a total of 977 individuals from the media over the course of the year (580 by telephone, 397 in writing). The remaining almost one-tenth of individuals requesting information (566 in total) contacted one of the regional CAFIA inspectorates to obtain answers to their queries.

A special telephone helpline and email address are operated by the CAFIA Communication Unit (CCU), which, as part of the CAFIA Central Inspectorate, deals with all sorts of enquiries from the public. In 2024, a total of 2 958 enquirers used this service. 1 651 individuals and entities contacted CAFIA via the CCU by telephone, and 1 307 did so in writing. Some enquiries were submitted in a foreign language. Specifically, 95 reports were made. The language used was English. Most frequently they were sent by entrepreneurs asking about the options for placing tobacco and food products on the Czech market.

The majority of people who contacted the CCU with their enquiries were entrepreneurs (or persons considering starting a business in the area of food), followed by consumers. 1 293 entrepreneurs and 286 consumers contacted the CCU by phone in 2024. 1 032 entrepreneurs and

Dotazy veřejnosti směřované na Oddělení komunikace a médií ÚI SZPI v roce 2024

Enquiries from the public addressed to the CAFIA Communication Unit at the CAFIA Headquarters in 2024



Nejvíce se na OKM se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby uvažující o zahájení podnikání v potravinářství) a dále spotřebitelé. V roce 2024 telefonicky kontaktovalo OKM 1293 podnikatelů a 286 spotřebitelů. Písemnou formu dotazu zvolilo 1032 podnikatelů a 257 spotřebitelů. Podnikatelé se na OKM častěji obraceli telefonicky, což je z jejich pohledu patrně rychlejší a flexibilnější způsob opatření informací. Celkem netradičně také spotřebitelé raději využívali komunikaci po telefonu. Rozložení množství dotazů určených pro OKM v průběhu roku dle typu komunikace přibližuje graf 5.

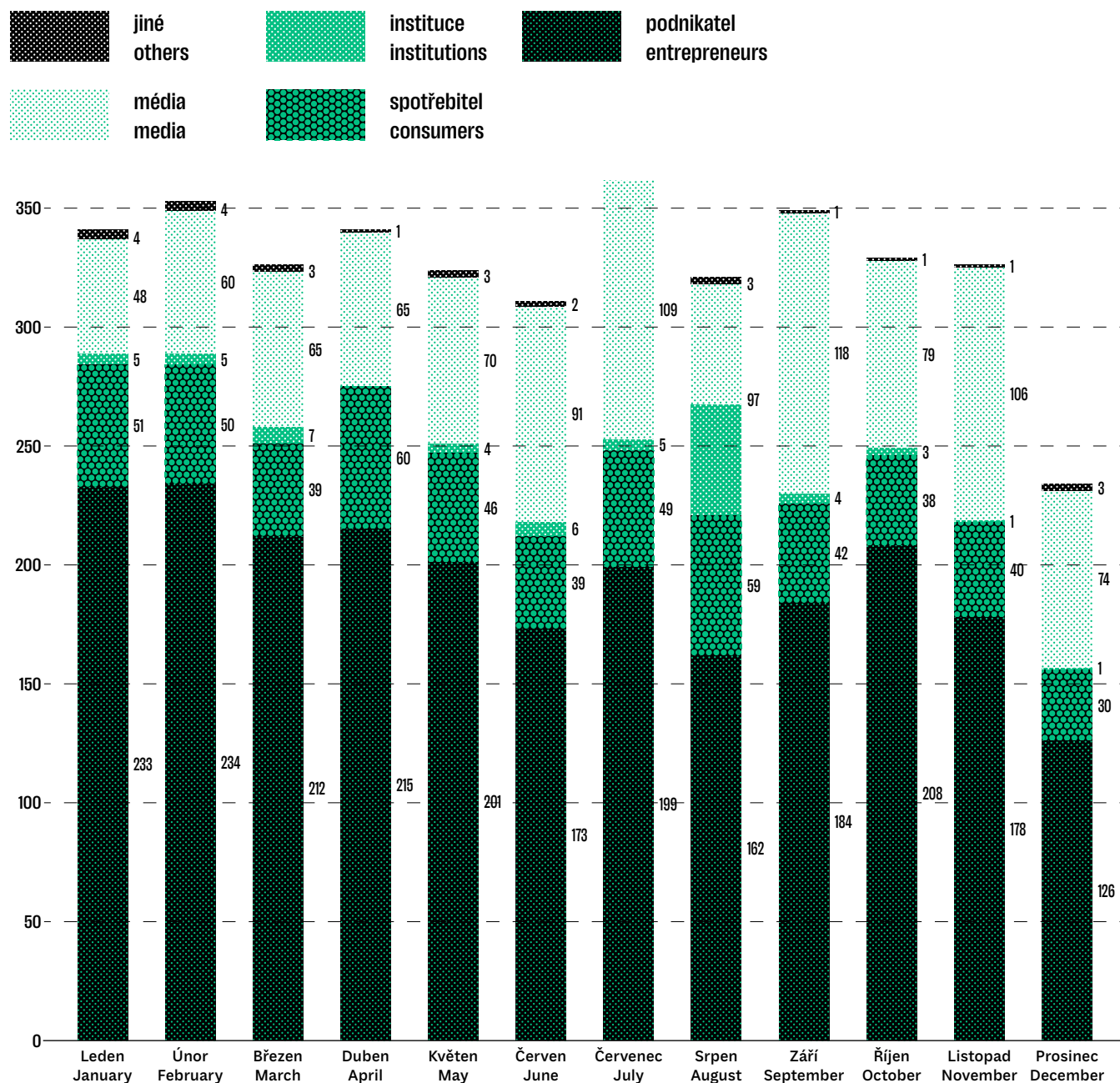
Vývoj počtu dotazů směřovaných na Oddělení komunikace a médií a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2024 přibližuje graf 6. V kategorii „instituce“ se v uplynulém roce objevovaly nejčastěji dotazy jiných dozоровých organizací, zejména Krajských hygienických stanic, Živnostenského úřadu, Celní správy či Policie ČR. V kategorii „jiné“ šlo nejčastěji o žadatele o zaměstnání u SZPI a o studenty, převážně středních a vysokých škol, kteří

257 consumers opted to submit written queries. Entrepreneurs evidently contacted the CCU more frequently via telephone because they see this as a faster and more flexible way to obtain information. Quite non-traditionally, consumers also showed a tendency to prefer telephone communication. The distribution of the number of enquiries addressed to the CCU during the year is shown in more detail in Graph 5, grouped according to the type of communication.

Graph 6 shows the development in the number of enquiries received by the CAFIA Communication Unit and the CAFIA press spokesperson over the course of 2024. During the past year, the enquiries in the “institutions” category most commonly came from other supervisory organisations, primarily Regional Hygiene Stations, the Trade Licensing Office, the Customs Administration of the Czech Republic, and the Police of the Czech Republic. In the “other” category, enquires came most frequently from CAFIA job applicants and students, mostly from com-

GRAF 6 | GRAPH 6

Dotazy veřejnosti určené Oddělení komunikace a médií ÚI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2024
Questions from the public addressed to the CAFIA Communication Unit at the CAFIA Headquarters and to the CAFIA press spokesperson by type of enquirer in 2024



usilovali o stáž u SZPI. Často studenti žádali také o podklady a informace, které by mohli využít ve svých písemných pracích nebo chtěli konzultovat svůj podnikatelský nápad.

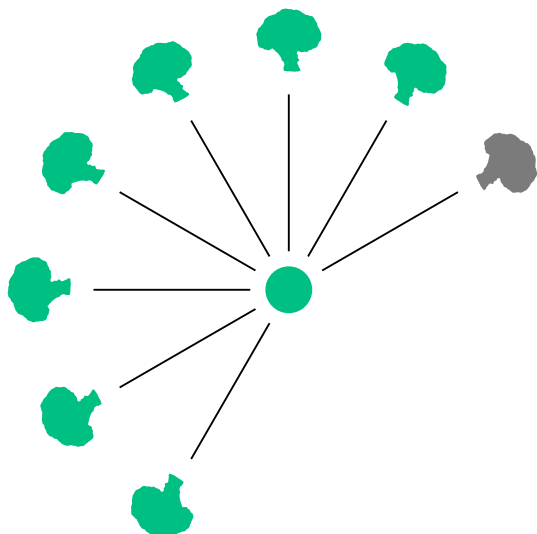
Podnikatelé obracející se na Oddělení komunikace a médií nejčastěji žádají informace k zahájení činnosti v oblasti potravinářství. Často se jedná o výrobu potravin v ro-

prehensive schools and universities, who were interested in an internship at CAFIA. Students often also asked for documents and information that they could use in their university theses, or wished to consult an expert with regard to a business idea.

Entrepreneurs addressing the CAFIA Communication Unit ask most often for information regarding the initiation

dinných domech či výrobu v domácnostech. Dle slov samotných podnikatelů tak jednají v reakci na vysoké ceny nájmu. Již tradičně pak tazatelé měli zájem o informace k dovozu či povinnostem při prodeji doplňků stravy a dalších produktů (typicky nápojů, ovoce a zeleniny, kávy nebo bylinných směsí). Jako i v předcházejících letech mnoho tazatelů zjišťovalo podmínky pro podnikání s produkty obsahujícími CBD (kanabidioly), které v posledních měsících procházejí legislativní úpravou. Nadále dotazy směřovaly také na HHC a ve velké míře pak na schvalovací proces novel food a jejich import do České republiky. Podnikatelé se dále ptají na parametry pro tabákové výrobky, označování potravin obecně či na nahlašování dovozu ze zahraničí. Vzrostl počet dotazů od zahraničních podnikatelů. Převážně se tito podnikatelé věnovali možnostem importu zboží ze třetích zemí.

Spotřebitelé, kteří se obrátili na informační linku SZPI, se nejčastěji zajímali o kvalitu potravin a jejich označování. Velká část dotazů pak reagovala na kvalitu potravin zejména v souvislosti s vysokou cenou. Další dotazy se stejně jako v předešlém roce týkaly problematiky kratomu, HHC a způsobu jeho prodeje dětem a mladistvým. Zejména mezi rodiči tato témata nadále rezonovala a hojně se dotazovali i na regulaci energetických nápojů, které jsou dětem a mladistvým běžně dostupné. Část spotřebitelů se dotazovala na povinnosti podnikatelů, zejména zda je nutno uvádět na balených potravinách zemi původu či výrobce. Několik dotazů také reflektovalo aktuálně zveřejněné tiskové zprávy či medializované kauzy. Převážně seniory a rodiče menších dětí pak zajímali zkušenosti našeho úřadu s doplňky stravy nebo různými přidanými látkami. Několik tazatelů žádalo o rozbor potravin, o jejichž jakosti a bezpečnosti mělo pochybnost. Již tradičně bylo na informační lince SZPI vyvráceno velké množství hoaxů, v tomto roce se týkaly převážně másla, původu potravin a označování potravin logem žáby.



of business activities in the food industry. Queries often concern the manufacture of foodstuffs in family homes and households. According to the entrepreneurs themselves, they are reacting to the high cost of rent. As is traditional, some enquirers were interested in information on the import of food supplements and other products (typically beverages, fruit and vegetables, coffees and herbal mixtures), or the obligations of the entrepreneur when selling such products. As in previous years, many enquirers wished to know the conditions for doing business with products containing CBD (cannabidiols), which have been undergoing legislative amendment over the last few months. Questions continue to be asked concerning HHC, and, to a large extent, the approval process for novel food and its import into the Czech Republic. Entrepreneurs also ask about the parameters for tobacco products, the labelling of foodstuffs in general, or the reporting of imports from abroad. The number of enquiries from foreign entrepreneurs also increased. These entrepreneurs were mainly interested in the options for importing goods from third countries.

Consumers that contacted CAFIA's information helpline were most often interested in the quality of foodstuffs and their labelling. A large proportion of the enquiries were reactions to the quality of foodstuffs in connection with their high price. As in the previous year, other enquiries concerned issues with kratom, HHC, and the way they are being sold to children and adolescents. These topics continued to resonate with parents in particular, and enquirers also asked many questions about the regulation of energy drinks, which are freely available to children and adolescents. Some consumers asked about the obligations of entrepreneurs, and especially as to whether it is necessary to indicate the country of origin or manufacturer on packaged food. Several enquiries also reflected recent press releases and events currently discussed in the media. Primarily senior citizens and the parents of young children were interested in the experience of our authority with food supplements or various additives. Several enquirers asked for the analysis of foodstuffs whose quality and safety they had doubts about. As is now traditional, a large number of hoaxes were refuted via the CAFIA information helpline. This year they were mainly related to butter, the origins of foodstuffs and the labelling of foodstuffs with a frog logo.

The number of requests for information received in 2024 in accordance with Act No. 106/1999 Coll. on Free Access to Information remained at similarly high values as in the previous year. A total of 95 enquiries met the formal requirements of the given request for information. Of this number, CAFIA Headquarters handled a total of 64 requests. The remainder of the requests were then processed by regional CAFIA inspectorates. In 2024, there

Obdržený počet žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím se v roce 2024 udržel na obdobně vysokých hodnotách jako v roce předešlém. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 95 dotazů. Z tohoto počtu vyřizoval Ústřední inspektorát SZPI celkem 64 žádostí. Zbytek žádostí pak vyřizovaly krajské inspektoráty SZPI. I v roce 2024 dostály ve svých podobách žádosti v režimu zákona č. 106/1999 Sb. změn, a to nejen v obměně struktury žadatelů. V minulých letech značnou část tvořila spotřebitelská veřejnost, v současnosti převážnou většinu žadatelů tvoří advokátní kanceláře, poradenské agentury či sami provozovatelé potravinářských podniků. Hojně začal být tento institut využíván také studenty, kteří tímto způsobem získávají materiály pro svoje studium či závěrečné práce. Objem a komplikovanost požadovaných informací narůstá, což se odrazilo jak na zvýšené náročnosti zpracování každé jednotlivé žádosti, tak na množství a rozsahu poskytnutých informací.

Mimo režim zákona č. 106/1999 Sb. jsou vyřizovány žádosti o potvrzení informací, jež jsou provozovatelům potravinářských podniků známy (tj. že jsou vedeni v evidenci SZPI a že je u nich prováděna kontrola). Často podnikatelé vyžadují potvrzení o evidenci u SZPI, aby jim bylo umožněno hlásit se do dotačních programů. Vyřizování uvedených žádostí je v kompetenci jednotlivých krajských inspektorátů a přes příslušný formulář je dostupný všem podnikatelům na webových stránkách SZPI. V roce 2024 se jednalo o celkem 240 žádostí.

Webové stránky

Na svých webových stránkách zveřejňuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce řadu důležitých informací určených pro širokou veřejnost. Návštěvníci zde naleznou informace o činnosti úřadu, volných pracovních pozicích, důležitá upozornění či aktuální zjištění. Pravidelně jsou uživatelé varováni před nebezpečnými, nejakostními či falšovanými potravinami, a to buď prostřednictvím tiskových zpráv, nebo odkazem na web Potraviny na pranýři. Uživatelé na webu najdou také informace vedoucí k bezpečnému nákupu potravin. Nechybí varování před nedůvěryhodnými informacemi, tzv. hoaxy.

Podnikatelé mají k dispozici přehledně zpracované podmínky pro zahájení činnosti v oblasti provozování potravinářských podniků včetně příslušných formulářů. Zástupci médií najdou na webových stránkách všechny tiskové zprávy. Informace může široká veřejnost čerpat i z dalších osvětových článků, které jsou na webu SZPI zveřejněny a pravidelně aktualizovány.

Webové stránky úřadu jsou archivovány Národní knihovnou ČR a splňují podmínky internetové přístupnosti, což znamená, že všechny zveřejněné informace jsou přístupné

were once again changes in the forms of requests made under Act No. 106/1999 Coll., and not only with regard to variations in the structure of the applicants. In previous years, a significant share of requests came from the general public, but currently the majority of requests are being submitted by law firms, consulting agencies, or food business operators themselves. The service provided by the CAFIA Communication Unit is also starting to be widely used by students, who use it to obtain materials for their studies or final theses. The volume and complexity of requested information are increasing, which is reflected both in the increased difficulty of processing each individual request and in the quantity and scope of the information provided.

The CCU also deals with enquiries falling beyond the purview of Act No. 106/1999 Coll., these being requests to provide confirmation of information already known to food business operators (i.e. they are registered with CAFIA and are subject to inspection). Entrepreneurs often require confirmation of registration with CAFIA in order to be able to apply for subsidy programmes. The settlement of these requests is within the competence of individual regional inspectorates and is conducted via a specific form, which is available to all entrepreneurs on the CAFIA website. A total of 240 requests were processed in 2024.

Website

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority publishes a range of important information on its website for the general public. Visitors can find information about the Authority's activities there, as well as employment opportunities, important warnings and the latest findings. Site users are regularly warned about unsafe, poor-quality and adulterated food, either via press releases or through a link to the Food Pillory website. Website users can also find information enabling the safe purchase of foodstuffs, as well as warnings about untrustworthy information, i.e. hoaxes.

Entrepreneurs have access to a clear overview of the conditions for entrepreneurs wishing to commence activities in the area of food business operation, including the necessary forms. Media representatives can find all of CAFIA's press releases on the website. Members of the general public can also find information in other educational articles published and regularly updated on the CAFIA website.

The Authority's website is archived by the National Library of the Czech Republic and meets the conditions of Internet accessibility, which means that all of the information published is also available to citizens with health conditions or impairments, and is fully in compliance with Act No. 99/2019 Coll. on the accessibility of websites

také spoluobčanům se zdravotním postižením a jsou plně v souladu se zákonem č. 99/2019 Sb., o přístupnosti internetových stránek a mobilních aplikací a o změně zákona č. 365/2000 Sb., o informačních systémech veřejné správy a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

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

Také v roce 2024 přibyl na webové stránky SZPI nový obsah. K dispozici jsou nové postupy a stanoviska SZPI, které jsou umístěné ve stejnojmenné rubrice. Dále se mohou uživatelé seznámit s novými informacemi, které se vztahují k tabákovým výrobkům, společnému stravování nebo vinařské problematice.

Nákupní zvyklosti, spotřebitelské chování, ale i znalosti uživatelů jsou ověřovány každý měsíc v anketní otázce. Po odeslání odpovědi na znalostní otázku se uživatelům zobrazí správná odpověď. Získaná data bývají využívána jako jeden z podkladů pro kontrolní činnost úřadu.

V roce 2024 byly webové stránky SZPI nejvíce navštěvovány uživateli z České republiky, dále byly zaznamenány přístupy ze Slovenska, Německa či Nizozemí.

Uživatelé v roce 2024 nejčastěji navštěvovali tyto rubriky (v uvedeném pořadí): Hoaxy, Aktuality, Informace nejen pro začínající podnikatele, Volná místa a Dovoz.

Potraviny na pranýři v roce 2024

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, facebookový a instagramový profil a profil na síti X.

Web Potraviny na pranýři www.potravinynapranryri.cz byl spuštěn 10. 7. 2012. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovněch, tematicky zaměřených kontrolách a upozornění na rizikové webové stránky. Za rok 2024 zaznamenal web téměř 250 tisíc návštěv.

V sekci Potraviny jsou zveřejňovány záznamy o nevyhovujících šaržích potravin, které jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce 2016 se do projektu Potraviny na pranýři zapojila i Státní veterinární správa. Od 15. 11. 2016 jsou v sekci Potraviny zveřejňovány i nevyhovující šarže potravin, které byly zjištěny úřední kontrolou SVS.

V roce 2024 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 439 záznamů o nevyhovujících šaržích potravin, v kategorii nebezpečné 312, falšované 67 a nejakostní 60.

and mobile applications, and on the amendment to Act No. 365/2000 Coll. on public administration information systems and on the amendment of certain other acts, as amended.

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

Also in 2024, new content was added to the CAFIA website. New CAFIA procedures and statements have been made available for perusal, placed in the section named “CAFIA opinions”. Furthermore, site users can familiarise themselves with new information related to tobacco products, public catering facilities and wine industry issues.

Shopping habits, consumer behaviour, and also site users’ knowledge are checked every month via a survey question. After users have submitted their answer to the question checking their knowledge, the correct answer is displayed to them. The obtained data is often used as supporting material for the Authority’s supervisory activities.

In 2024, CAFIA’s web pages were most frequently visited by users from the Czech Republic, and visits were also recorded from Slovakia, Germany and the Netherlands.

The most frequently visited sections in 2024 were (in the following order): Hoaxes, News, Business information, Jobs and Imports.

The Food Pillory in 2024

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts - a website, a mobile application and profiles on Facebook, X and Instagram.

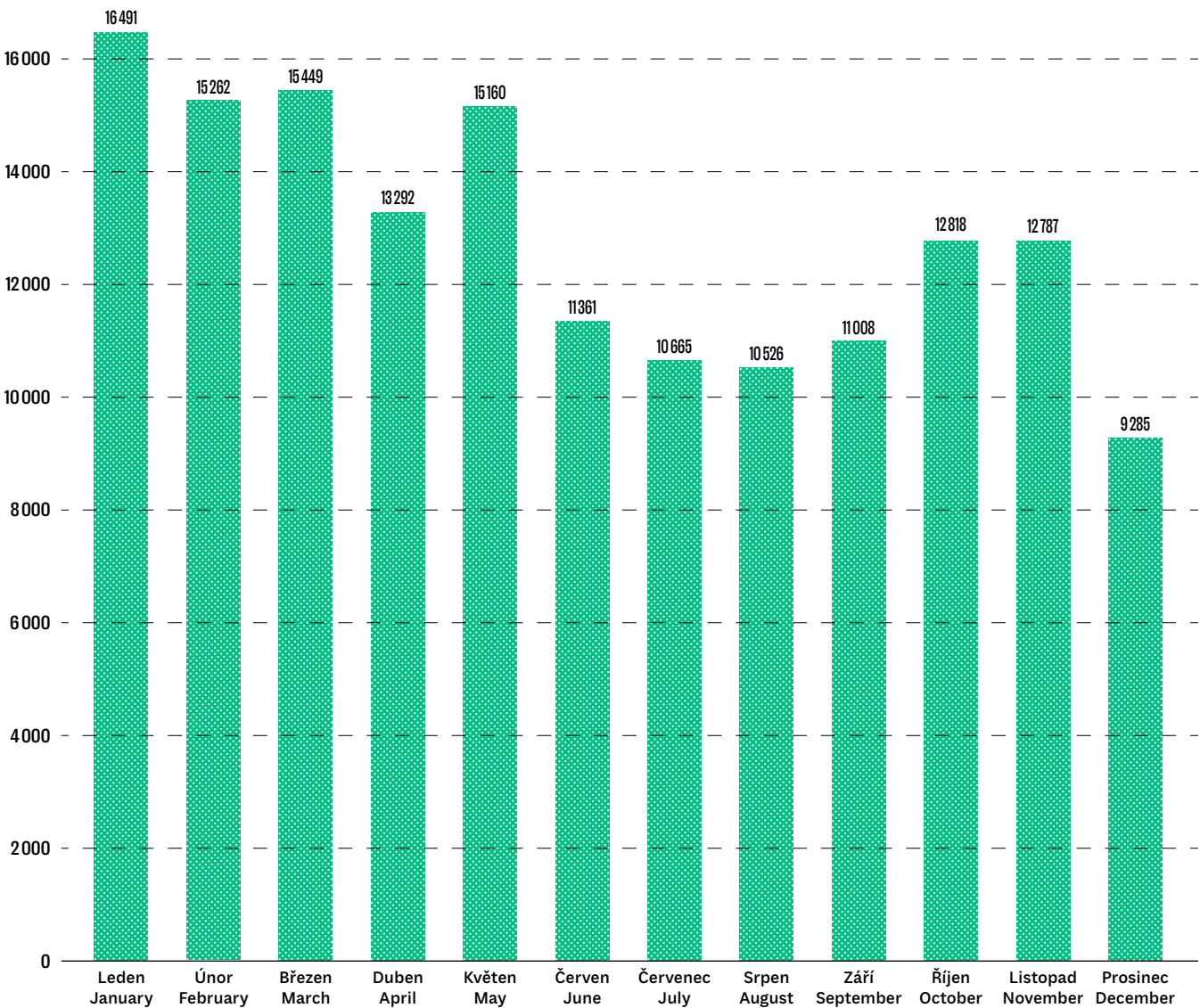
The Food Pillory website www.potravinynapranryri.cz was launched on 10. 7. 2012. The website provides information on non-compliant batches of foodstuffs identified during official CAFIA and SVA inspections, as well as closed facilities and thematic inspections. It also publishes warnings about risky websites. In 2024, the Food Pillory website recorded almost 250 thousand visits.

In the Food section, posts concerning non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to the seriousness of findings - unsafe, adulterated and poor quality. The State Veterinary Administration also became involved in the Food Pillory project in 2016, and the Food section has been publishing information on non-compliant batches of foodstuffs identified in official inspections by the SVA since 15. 11. 2016.

In 2024, a total of 439 posts regarding non-compliant batches of foodstuffs found during official CAFIA in-

GRAF 7 | GRAPH 7

Návštěvnost webu SZPI v roce 2024
CAFIA website traffic in 2024



TABULKA 6 | TABLE 6

Počty záznamů zveřejněných v sekci Potraviny
Number of posts published in the Food section

	Zveřejněné záznamy Posts published	Kategorie Category		
		Nebezpečné Unsafe	Falšované Adulterated	Nejakostní Poor quality
SZPI CAFIA	439	312	67	60
SVS SVA	14	10	4	0
Celkem Total	453	322	71	60

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

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

V roce 2024 bylo zveřejněno celkem 155 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii maloobchod 64, restaurace 42, výroba 18, pivnice, bar nebo herna 12, rychlé občerstvení 10, velkoobchod 7, výroba a rozvoz jídel 1, vinárna nebo vinotéka 1. Záznamy je možné zobrazit jako seznam nebo pro lepší přehled na mapě ČR.

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

V sekci Rizikové webové stránky informuje SZPI spotřebitele o webových stránkách, které nabízejí nebo propagují potraviny, případně jiné výrobky v kontrolní kompetenci SZPI, v rozporu s právními předpisy ČR a EU. Jedná se o stránky, které jsou jednoznačně orientovány na tuzemského spotřebitele – zboží prezentují v českém jazyce, prodej nabízí v českých korunách a umožňují doručení

specií byly publikovány: 312 v kategorii „nebezpečné“, 67 v kategorii „zfalšované“ a 60 v kategorii „špatná kvalita“.

V sekci Uzavřené provozovny, informace jsou dostupné veřejnosti ohledně uzavření provozoven nebo částí provozoven CAFIA (tj. zákaz užívání prostor) během oficiálních inspekcí kvůli závažným porušením hygienických předpisů. Některé časté porušení zahrnují značně zanedbané čištění, přítomnost živých nebo mrtvých škůdců, trusu hlodavců, plísňové a nečistoty na stěnách a podlahách, poškození stěn, hromadění odpadů, nedostupnost tekoucí vody nebo tekoucí teplé vody. Příspěvky o uzavřených provozovnách jsou doplněny fotografiemi.

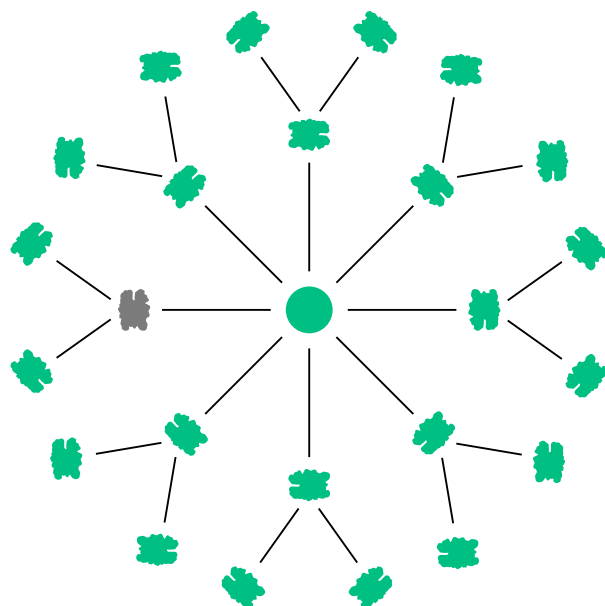
Pokud inspekovaná entita odstraní zjištěné nedostatky a zákaz je zrušen, informace o opětovném otevření provozovny, nebo o opětovném otevření části jejího provozu, je přidána do detailů o ní na webu.

V roce 2024 byla publikována informace o 155 uzavření provozoven, nebo částí provozoven, včetně 64 v maloobchodní kategorii, 42 restaurací, 18 výrobních zařízení, 12 pubů, barů nebo herních domů, 10 rychlého občerstvení, 7 velkoobchodů, 1 výrobce a distributora jídel, 1 vinárny nebo vinotéky. Příspěvky lze zobrazit jako seznam nebo na mapě České republiky pro snadnější orientaci.

V sekci Tematické kontroly jsou uvedeny výsledky inspekčních kampaní zaměřených na určitou specifickou problematiku trhu. V sekci jsou uvedeny všechny šarže potravin, které byly během kampaně zkontrolovány, včetně těch, které vyhověly právním předpisům.

V sekci Rizikové webové stránky CAFIA informuje spotřebitele o webových stránkách, které nabízejí nebo propagují potraviny nebo jiné výrobky v kontrolní kompetenci CAFIA, které nejsou v souladu s právními předpisy ČR a EU. Jsou to stránky, které jsou jednoznačně zaměřeny na domácí spotřebitele – zboží prezentují v češtině, umožňují platbu v českých korunách a umožňují doručení do České republiky. Ve skutečnosti, ale většina provozovatelů těchto stránek je umístěna mimo EU, nebo jejich sídlo nelze určit. V takovém případě má CAFIA velmi málo možností pro vynucení souladu s právními předpisy.

V sekci Rizikové webové stránky, existují také stránky, které byly „blokovány“ poskytovateli internetové konektivity v souladu s § 3 (4) f) a § 3d zákona o CAFIA (další informace o „blokování“ webových stránek lze nalézt zde: www.szpi.gov.cz/en/article/



zásilkou do ČR, ve skutečnosti ale jejich provozovatelé sídlí převážně mimo území EU, případně jejich sídlo nelze identifikovat a SZPI tak u těchto prodejců má velmi omezenou možnost vymáhat dodržování právních předpisů.

V sekci Rizikové webové stránky jsou uvedeny rovněž internetové stránky, které byly „zablokovány“ prostřednictvím poskytovatelů internetového připojení v souladu s § 3 odst. 4 písm. f) a § 3d zákona o SZPI (bližší informace k „blokaci“ webových stránek naleznete zde: www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx). Takové stránky je možné vyhledat v této sekci kliknutím tlačítka „blokováno“.

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

Spotřebitelům je k dispozici ke stažení zdarma mobilní aplikace pro systémy – Android a iOS.

Mobilní aplikace uživateli umožňuje zobrazit si 20 nejnovějších záznamů zveřejněných v jednotlivých sekcích – Potraviny, Uzavřené provozovny, Tematické kontroly a Rizikové webové stránky. Dále si uživatelé mohou zkontrolovat, 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, mohou si také zobrazit aktuality z webových stránek SZPI nebo si vyhledat kontakt na jednotlivé inspektoráty SZPI.

Mobilní aplikace dále umožňuje uživateli podat podnět ke kontrole – jednoduše svým mobilním zařízením vyfotí závadný stav nebo potravinu, o které chce SZPI informovat, doplní popis nedostatku a odešle informace z mobilní aplikace přímo na příslušný inspektorát SZPI.

Facebook, Instagram a X Potraviny na pranýři

Profily Potraviny na pranýři na sociálních sítích představují rozšíření portfolia komunikačních kanálů, jejichž prostřednictvím SZPI informuje spotřebitele a širokou veřejnost o výsledcích kontrolních zjištění, prohlubuje její znalosti o potravinách a slouží také jako diskusní platforma nejen mezi spotřebiteli a SZPI, ale také mezi spotřebiteli navzájem.

Facebookový profil Potraviny na pranýři ke konci roku 2024 sledovalo více než 54 400 uživatelů, tedy přibližně o 7 400 uživatelů více než v roce 2023. Nejsledovanější příspěvky pravidelně oslovují desítky tisíc unikátních uživatelů, kteří obsah dále sdílejí a zvyšují tak povědomí

list-of-blocked-websites.aspx). Such pages can be found in this section by clicking on the “blocked” button.

Communication with consumers is of great importance to CAFIA, and thus a contact form entitled “Remarks on Our Website” is available for consumers to use to send in their questions and suggestions for the improvement of the website. The RSS feed can also be used. Naturally, the website has also been adapted for use by vision-impaired consumers.

The Food Pillory mobile application

A mobile application for Android and iOS systems is available to be downloaded by consumers for free. The mobile application allows the user to view the 20 most recent entries published in the individual sections - Food, Closed Establishments, Thematic Controls and Risky Websites. Users can also check where non-compliant foodstuffs have been found in their area, and not only using the GPS in their mobile device, but also by entering a postal code or searching for a specific place on the map. They can also view updates from the CAFIA website and find contact information for individual CAFIA inspectorates.

In addition, the mobile application allows users to submit a suggestion for inspection easily by using their mobile device to take a photo of the defect or the food about which they want to inform CAFIA. They can then add a description of the issue and send the information via the mobile app directly to the responsible CAFIA inspectorate.

The Food Pillory on Facebook, Instagram and X

The Food Pillory profiles on social networks represents an extension of the portfolio of communication channels through which CAFIA informs consumers and the general public about inspection findings and deepens their knowledge about foodstuffs. It also serves as a discussion platform not only between consumers and CAFIA, but also among consumers themselves.

The Food Pillory's Facebook profile was followed by nearly 54 400 users in 2024, which is approximately 7 400 users more than in 2023. The most visited posts regularly reach tens of thousands of unique users, who then share the content. In this way they increase awareness among consumers about CAFIA's activities, and about the Authority's educational activities concerning food legislation in particular.

In the last three months of 2024, the average reach of a post was about 14 500 users, which is about 400 users more than in the same period in 2023. This is mainly due to posts concerning closed establishments and findings regarding the non-compliance of foodstuffs which are popular with consumers.

o činnosti SZPI, zejména pak o její osvětové činnosti v oblasti potravinového práva.

V posledních třech měsících roku 2024 se průměrný dosah jednoho příspěvku pohyboval na úrovni 14 500 uživatelů, tedy přibližně o 400 uživatelů více než za stejné období v roce 2023, na čemž se podílely zejména příspěvky o uzavřených provozovnách a nevyhovujících spotřebitelsky oblíbených potravinách.

Profil Potraviny na pranýři na sociální síti X (dříve Twitter) na konci roku 2024 sledovalo více než 8 000 uživatelů, tedy o 600 uživatelů více ve srovnání s rokem předchozím. Profil PnP na X dlouhodobě funguje rovněž jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií.

Profil Potraviny na pranýři působí také na sociální síti Instagram, kde jej aktuálně sleduje přes 16 200 uživatelů, což je o 13 400 uživatelů více než v předcházejícím roce. Díky sérii virálních příspěvků, které dosahovaly zhlédnutí v řádech nižších stovek tisíc, zaznamenal profil PnP na Instagramu meziroční nárůst sledujících uživatelů o 578,6 %, čímž významně posílil svou pozici mezi profily s potravinovou a gastro tematikou.

Potravinářská inspekce rovněž působí na profesní sociální síti LinkedIn, která slouží ke zveřejňování volných pracovních míst ve snaze oslovit vyšší počet potenciálních uchazečů o práci v SZPI.

Po vzoru předchozích let se také v roce 2024 největší pozornosti a míře interakcí na sociálních sítích těšily příspěvky s informacemi o uzavřených provozovnách společného stravování, přičemž ty nejsledovanější pravidelně dosahovaly vyšší desítky tisíc zhlédnutí. Rekordní sledovanost zaznamenal příspěvek o uzavření pražské kavárny pro nepřijatelné hygienické podmínky. Příspěvek napříč sociálními sítěmi nasbíral přes půl milionu zobrazení.

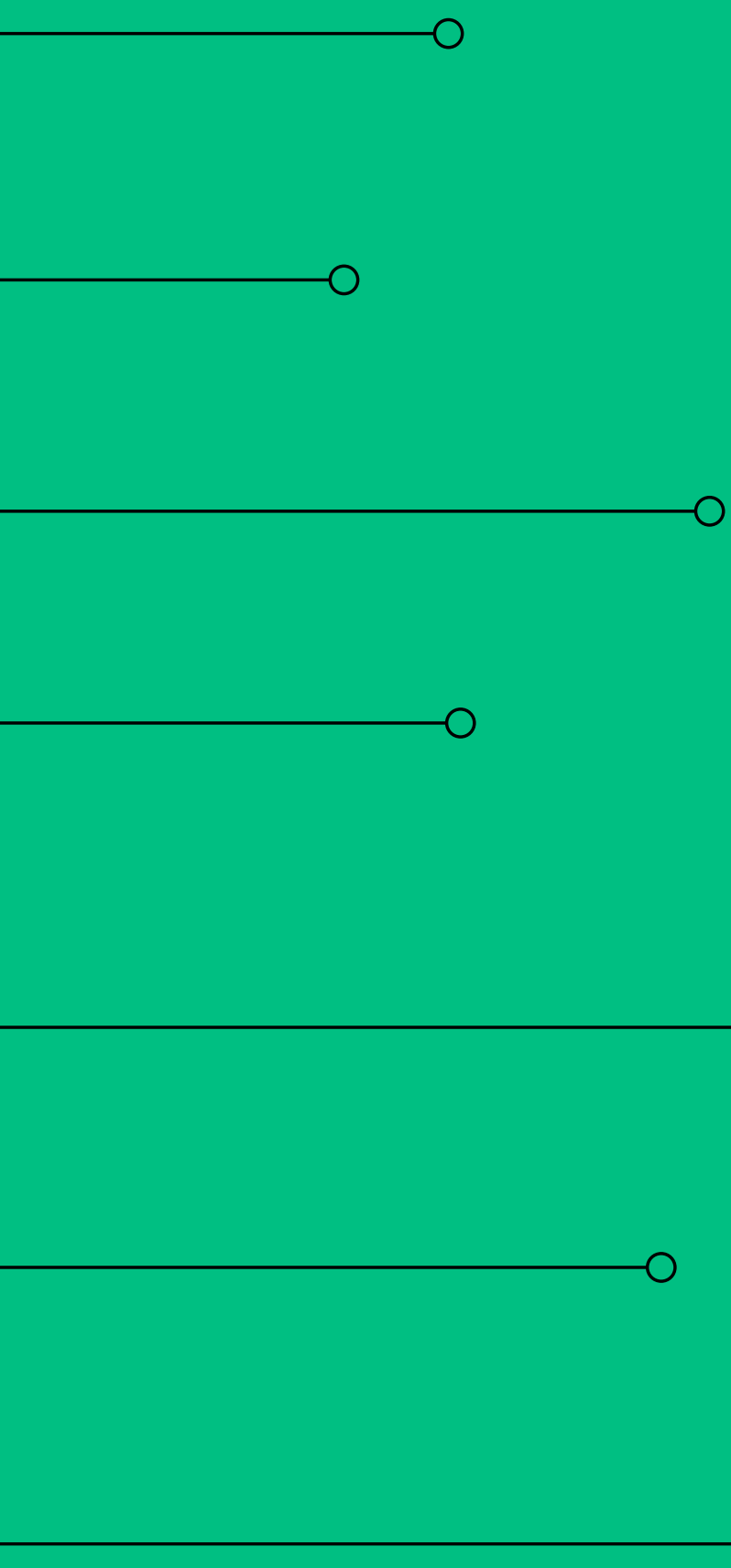
The Food Pillory profile on X (previously Twitter) was followed by more than 8 000 users at the end of 2024, which is 600 more users in comparison with the previous year. The profile on X has long been functioning simultaneously as an effective platform for communication with media representatives.

There is also a Food Pillory profile on the Instagram social network, where it is currently followed by more than 16 200 users, which is 13 400 users more than in the previous year. Thanks to a series of viral posts that reached view counts in the lower hundreds of thousands, the Food Pillory profile on Instagram saw a year-on-year increase in followers of 578.6%, significantly strengthening its position among profiles focused on food and gastronomy topics.

CAFIA is also active on the LinkedIn professional social network, which is used to publish job vacancies in an effort to attract a larger number of potential seekers of jobs at CAFIA.

In 2024, as in the previous year, posts providing information about the closure of public catering facilities attracted the most attention and the highest level of interaction on social networks. The most popular of them regularly accrued many tens of thousands of views. A record amount of interest was generated by a post about the closure of a coffee shop in Prague due to the unacceptable hygiene conditions found there. The post accrued over half a million views across the social networks.





5

**Oblast
lidských
zdrojů**

**Human
resources**

Interní komunikace

Interní komunikace je významným nástrojem pro řízení procesů uvnitř organizace a SZPI jí věnuje nemalou pozornost. Tak jako je v jiných oblastech kladen důraz na digitalizaci, zaměřuje se SZPI i u interní komunikace zejména na elektronické nástroje.

Hlavním pilířem interní komunikace SZPI je intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost. Intranetový portál také obsahuje další nadstavbové aplikace, jako jsou např. Vnitřní předpisy, Rezervace zdrojů, Organizační struktura, Evidence vzdělávání apod. Díky personalizaci zobrazovaných dat závislých na konkrétním pracovním zařazení přihlášeného uživatele se intranet stává všestranným operativním pomocníkem každého zaměstnance. Intranetový portál prochází pravidelnými aktualizacemi a je rozšiřován o nové funkcionality.

Dlouholetou a osvědčenou součástí intranetového portálu je anonymní e-mailová schránka, která umožňuje zaměstnancům posílat své připomínky, stížnosti či dotazy k jakýmkoliv tématům. Dotazy včetně odpovědí jsou následně zveřejňovány na intranetu SZPI.

Důležitou roli v interní komunikaci hraje další elektronický nástroj s názvem Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. Na tvorbě obsahu se podílí redakční rada složená ze zaměstnanců SZPI napříč všemi inspektoráty. Informuje nejen o aktuálním dění na SZPI, ale přibližuje i životy zaměstnanců, jejich netradiční koníčky či jiné aktivity. Pravidelnou součástí Zpravodaje jsou i celoroční fotografické soutěže, jejichž výstupem je např. tištěný stolní kalendář či jiná obdobná publikace.

Mimo tyto elektronické nástroje existuje prostor i pro společná setkávání zaměstnanců ve formě porad a teambuildingových aktivit, výjezdních diskuzních setkání s ústředním ředitelem či tradičních předvánočních setkání se seniory (bývalými zaměstnanci).

Internal communication

Internal communication is an important tool for the management of processes within the organisation and CAFIA pays it considerable attention. Just as in other areas, CAFIA places an emphasis on digitalisation in the area of internal communication, with a focus on electronic tools.

The main means of internal communication at CAFIA is the intranet portal, which is a source of a range of important information, documents and tools required for the Authority's day-to-day activities. The intranet portal includes additional applications that extend its functionality, such as: Internal Regulations, Resource Reservations, Organisational Structure, Training Records, etc. Thanks to the personalisation of the displayed data, dependent on the specific job classification of the logged-in user, the intranet acts as a versatile personal assistant for every employee. The intranet portal is regularly updated and extended to incorporate new functionalities.

A long-standing and proven part of the intranet portal is an anonymous email box which allows employees to submit comments, complaints and questions on whatever topic they wish. The questions and responses are subsequently published on the CAFIA intranet.

An important role in internal communication is played by another electronic tool, called the CAFIA Newsletter. It is published six times per year at two-month intervals. Primarily, it is an electronic periodical which employees can download in PDF format from the intranet portal. Content creation is supported by an editorial board composed of CAFIA employees from all inspectorates. It not only provides information about current events at CAFIA, but also describes the lives of employees, their non-traditional hobbies and other activities. The CAFIA Newsletter regularly features year-round photo competitions, the output of which can be a printed desk calendar or similar publication.

In addition to these electronic tools, there is also space for in-person employee meetings in the form of consultations and team building activities, offsite discussion meetings with the Director General, and traditional pre-Christmas meetings with retirees (former employees).

Vzdělávání zaměstnanců

V roce 2024 probíhalo vzdělávání zaměstnanců SZPI v souladu se 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 hodnocení požadavků na zaměstnance daných oborem služby, činností, jejichž výkon se na služebním místě vyžaduje, a dále posouzení dopadů legislativních změn na výkon činnosti zaměstnance.

SZPI zajišťovala všechny druhy povinného vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání představených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. Interní moduly vstupního vzdělávání seznámily přijímané zaměstnance s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. Noví zaměstnanci se dále účastnili externího modulu, Vstupního vzdělávání následného, které sjednocuje přípravu zaměstnanců státní správy a seznamuje zaměstnance s činností státních institucí, veřejnou správou, veřejnými financemi, právním systémem ČR a Evropské unie. V souladu s Interním protikorupčním programem bylo součástí vstupního i průběžného vzdělávání protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky.

SZPI se v roce 2024 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. Podkladem pro systematické vzdělávání zaměstnanců SZPI byl plán vzdělávání, který byl vypracován v návaznosti na plán jakosti SZPI a nařízení (ES) č. 625/2017, o úředních kontrolách, v platném znění. Pro oblast kontrolní sféry byla stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která byla často proškolená v rámci oborových porad. Každá vzdělávací akce měla přiděleného odborného garanta, který ověřoval kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikoval cílovou skupinu a ověřil, zda byly naplněny vzdělávací cíle.

V roce 2024 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 96 vzdělávacích akcí s účastí 3 372 osob.

Vedle odborného vzdělávání se v roce 2024 uskutečnilo 6 běhů vzdělávacího projektu **Zvládání konfliktních situací souvisejících s výkonem kontroly inspektora**, který ve spolupráci se SZPI lektorsky zajistil Útvar policejního vzdělávání a služební přípravy, Vzdělávací zařízení Brno. Vzdělávací projekt, jehož cílem bylo vyškolit inspektory v oblasti právního povědomí i v oblasti praktického nácviku pod vedením policejních psychologů, řešil vyhocené situace při verbálním nebo i hrozícím fyzickém napá-

Employee training

In 2024, CAFIA employees were trained in accordance with the service regulation governing the training of employees in state administration: *Framework Rules for the Training of Employees in Administrative Authorities*. These rules place great emphasis on the identification of training needs based on the assessment of requirements for employees as determined by their branch of service, and the activities they are required to perform at their place of employment. Importance is also given to the evaluation of the impacts of legislative changes on the exercise of the employee's activities.

CAFIA organized all types of mandatory training in 2024: initial introductory training, follow-up initial training, ongoing training, management training and also language training. The internal introductory training modules are aimed at acquainting newly hired employees with internal regulations and specific issues at CAFIA. New employees also participated in an external module of Follow-up Initial Training, which unifies the training of state administration employees and familiarises employees with the activities of state institutions, public administration, public finances, and the legal system of the Czech Republic and the European Union. In accordance with the Internal Anti-corruption Programme, anti-corruption training and ethical training were included in both initial and ongoing training.

In 2024, CAFIA mainly focused on routine educational training aimed at improving the knowledge of inspectors and other employees involved in inspection activities. The systematic training of CAFIA employees is based on a training schedule drawn up as a follow-up to the CAFIA Quality Plan and Regulation (EC) No. 625/2017 on Official Controls, as amended. For the area of inspections, cross-curricular topics were established for individual commodities and training was often conducted during branch consultation meetings. Every training event had an expert supervisor assigned who verified the competency of the suppliers of the training event, identified the target group and verified whether training goals had been met.

In 2024, 96 training events were organized in the area of inspection activities, and 3 372 people participated.

In 2024, in addition to specialised training, 6 rounds of the training project **Handling conflict situations related to the performance of inspection work** took place, for which lecturers were provided by the Department of Police Education and Service Training, Brno Training Facility (Útvar policejního vzdělávání a služební přípravy,

dení inspektorů. Inspektoři se na kurzu učili adekvátně reagovat na problematické situace a případnou eskalaci konfliktu ze strany kontrolované osoby. Proškoleny bylo 105 osob z cílové skupiny inspektorů, vedoucích oddělení a právníků.

Vzdělávací zařízení Brno), in cooperation with CAFIA. The educational project, the aim of which was to train inspectors in the area of legal awareness as well as via practical exercises under the guidance of police psychologists, dealt with escalated situations in which inspectors are verbally abused, or when there is a threat of inspectors being physically attacked. During the course, inspectors learned how to respond effectively to problematic situations and the possible escalation of conflict on the part of the inspected party. 105 people were trained from the target group of inspectors, heads of department and lawyers.

TABULKA 7 | TABLE 7

Přehled některých vzdělávacích akcí realizovaných v roce 2024 Overview of some of the training events which took place in 2024

Název kurzu Course name
Školení na odběr vzorků Sample collection training
Senzorické hodnocení fritovacích olejů Sensory evaluation of frying oils
Technologie výroby zmrzliny a sanitace výrobníků zmrzliny Ice cream production technology and sanitisation of ice cream machines
Kontrola internetového obchodu Inspections of internet shops
Vyhodnocení zdravotních, výživových a léčebných tvrzení a související legislativa Evaluation of health, nutritional, and therapeutic claims, and related legislation
Výskyt alimentárních onemocnění a jejich došetřování - aktuální trendy Occurrence of foodborne illnesses and their investigation - current trends
Kontrola směsných potravin Inspection of mixed foodstuffs
Školení na měření objemů nápojů - praktické školení dle Plánu jakosti Beverage volume measurement training - practical training according to the Quality Plan
Technologie výroby, zpracování koření, bylin Technology used in spice and herb production and processing
Mykologie - poznávání hub a závěrečná zkouška Mycology - identifying mushrooms, with a final exam
Technologie výroby a označování - masné konzervy a polokonzervy Production and labelling technology - canned and semi-canned meats
Obalová technika - druhy obalů a jejich kontrola, migrační testy Packaging technology - types of packaging and their inspection, migration tests
Školení obsluhy gastronomického vybavení Training in catering equipment operation
Školení speciálních druhů vín Training on special types of wines
Výroba bezlepkových pekařských výrobků Production of gluten-free bakery products
Pravidelné školení členů PS KOPR KONTROLA k novým funkcionalitám v IS KOPR Regular training for PS KOPR KONTROLA members on new functionalities in IS KOPR
Sanitace výčepních zařízení Sanitisation of tap equipment





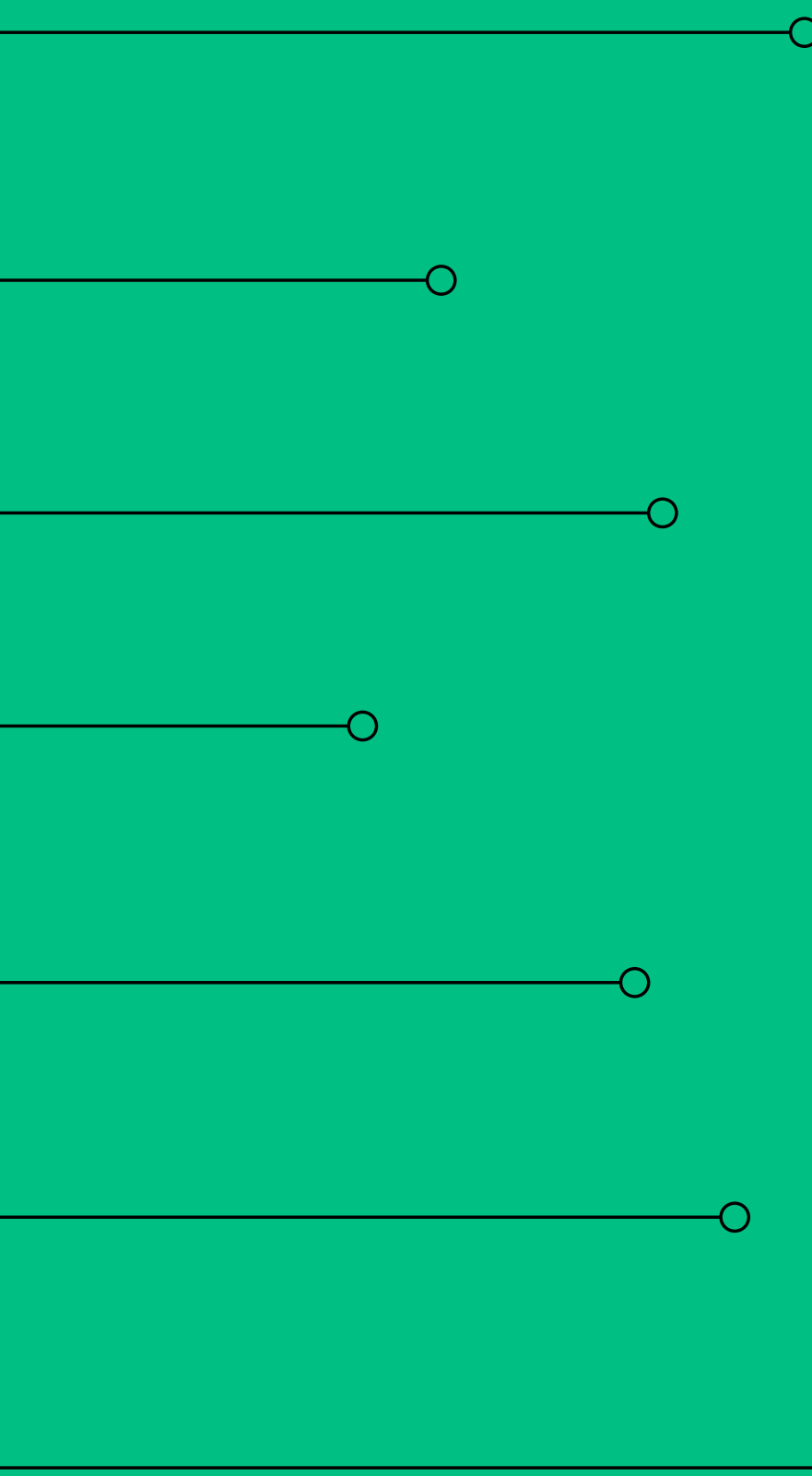












6

Správa nemovitého majetku

Management of immovable property

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je příslušná hospodařit s majetkem státu u 6 budov, které využívá. Jedná se o sídlo SZPI – ústřední inspektorát v Brně a budovy inspektorátů v Brně, Olomouci, Hradci Králové, Praze a Plzni. Inspektoráty v Táboře a v Ústí nad Labem sídlí v nájmu v budovách, k nimž má příslušnost hospodařit Ministerstvo zemědělství. Zajištění provozu, oprav a technického zhodnocení budov či pracovišť (prostor v nájmu) je v případě ústředního inspektorátu v kompetenci ústředního ředitele a u ostatních budov či pracovišť v kompetenci ředitele příslušného inspektorátu.

Kromě obvyklých udržovacích prací bylo v roce 2024 realizováno také několik důležitých oprav a významných investičních akcí, jejichž cílem bylo zajistit dobrý technický stav užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI.

V budově ústředního inspektorátu byla dokončena investiční akce *Rekonstrukce klimatizace budovy Květná 15, Brno*, a to realizací 2. části, která zahrnovala kompletní rekonstrukci okruhu laboratoře včetně souvisejících instalačních, montážních a stavebních prací. Cílem bylo zajištění spolehlivého a ekonomického provozu budovy (nově včetně možnosti přitápění) a zajištění splnění požadavků vyplývajících z příslušné právní úpravy a technických norem pro výkon činností pracovníků SZPI a provozu laboratoří. V rámci této etapy bylo rovněž vybudováno posílení zálohování chlazení okruhu serverovna-laboratoře, jehož cílem bylo zajistit bezpečný provoz a ochranu zařízení klíčových pro výkon činnosti SZPI. V rámci provádění prací bylo zjištěno, že rozvody užitkové a hydrantové vody, které byly navrženy při výstavbě budovy Květná, nevyhovují současným technickým a hygienickým předpisům. Byla proto realizována investiční akce *Změna řešení vstupu vedení vody do budovy Květná*, rozdělení na hydrantovou a užitkovou vodu, která byla ukončena na podzim roku 2024. V rámci oprav budovy byla zajištěna oprava zásadací místnosti včetně vybavení novým nábytkem tak, aby byla navýšena její kapacita a mohla být instalována nová komunikační IT technologie.

Budova inspektorátu v Praze prošla několika opravami, z nichž nejvýznamnější je rekonstrukce kotelny zahrnující výměnu dvou kotlů, jejich napojení na stávající otopnou soustavu a rozvod studené a teplé užitkové vody včetně úpravy systému měření a regulace. Účelem této opravy bylo zajištění spolehlivého a ekonomicky úsporného systému vytápění budovy. Dále byla realizována oprava skladu technických plynů tak, aby splňoval současné technické požadavky na provoz velkokapacitního zásobníku kapalného dusíku, který je zde umístěn. Spolehlivost a bezpečnost elektrických rozvodů v budově navýšila rekonstrukce elektrorozvodny a hlavního rozvaděče. Provoz zařízení serverovny byl zabezpečen opravou stávající UPS.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is responsible for managing state property with regard to the 6 buildings it uses. These premises are the CAFIA Headquarters in Brno and the buildings of the inspectorates in Brno, Olomouc, Hradec Králové, Prague and Pilsen. The inspectorates in Tábor and Ústí nad Labem are in rented buildings which are administered by the Ministry of Agriculture. The operation, repair and technical valorisation of buildings or workplaces (rented premises) lie within the competence of the Director General in the case of the Headquarters, while in the case of other buildings or workplaces, the Director of the relevant inspectorate is responsible.

In 2024, in addition to routine maintenance, several significant repairs and investment projects were implemented with the aims of ensuring that CAFIA's premises remain in a good technical condition and improving the working environment of the Authority's employees.

In the building of the Central Inspectorate, the investment project *Reconstruction of the Air Conditioning in the Květná 15 Building in Brno* was concluded via the completion of the second part of the project, which included the complete reconstruction of the laboratory circuit, including related installation, assembly and construction work. The aim was to ensure the reliable and economical operation of the building (now including additional heating capabilities) and to ensure the fulfilment of the requirements arising from the relevant legislation and technical standards for the performance of the activities of CAFIA employees and the operation of the laboratories. As a part of this phase, the backup cooling circuit between the server room and the laboratories was simultaneously strengthened, aiming to ensure the safe operation and protection of equipment critical for CAFIA's activities. During this work, it was found that the utility and hydrant water systems, as designed during the construction of the Květná 15 building in Brno, did not meet current technical and hygiene regulations. Consequently, an investment project titled *Modification of the water supply inflow into the Květná building* was implemented, dividing the supplied water into hydrant and utility water. This project was completed in the autumn of 2024. As a part of the repairs to the building, the meeting room was renovated, including the installation of new furniture, in order to increase its capacity and allow the installation of new IT communications equipment.

The inspectorate building in Prague underwent several repairs, the most significant of which was the reconstruction of the boiler room. This included the replacement of two boilers, and their connection to the existing heating system as well as the distribution system for cold and hot utility water, along with adjustments to the measurement

Rovněž proběhla investiční akce *Výměna posuvných dveří*, díky které bylo dosaženo zlepšení tepelně a hlukově-izolačních podmínek v prostorách laboratoře, a tím zlepšení pracovních podmínek zaměstnanců.

V budově inspektorátu v Brně byla v roce 2024, kromě obvyklých udržovacích prací, provedena výměna techniky zastaralého řídicího systému výměníkové stanice topné soustavy. Z hlediska plánovaných investičních akcí se podařilo vysoutěžit a podepsat smlouvu na přípravu projektové dokumentace pro přestavbu 7. NP budovy inspektorátu v Brně, která bude realizována v příštích letech.

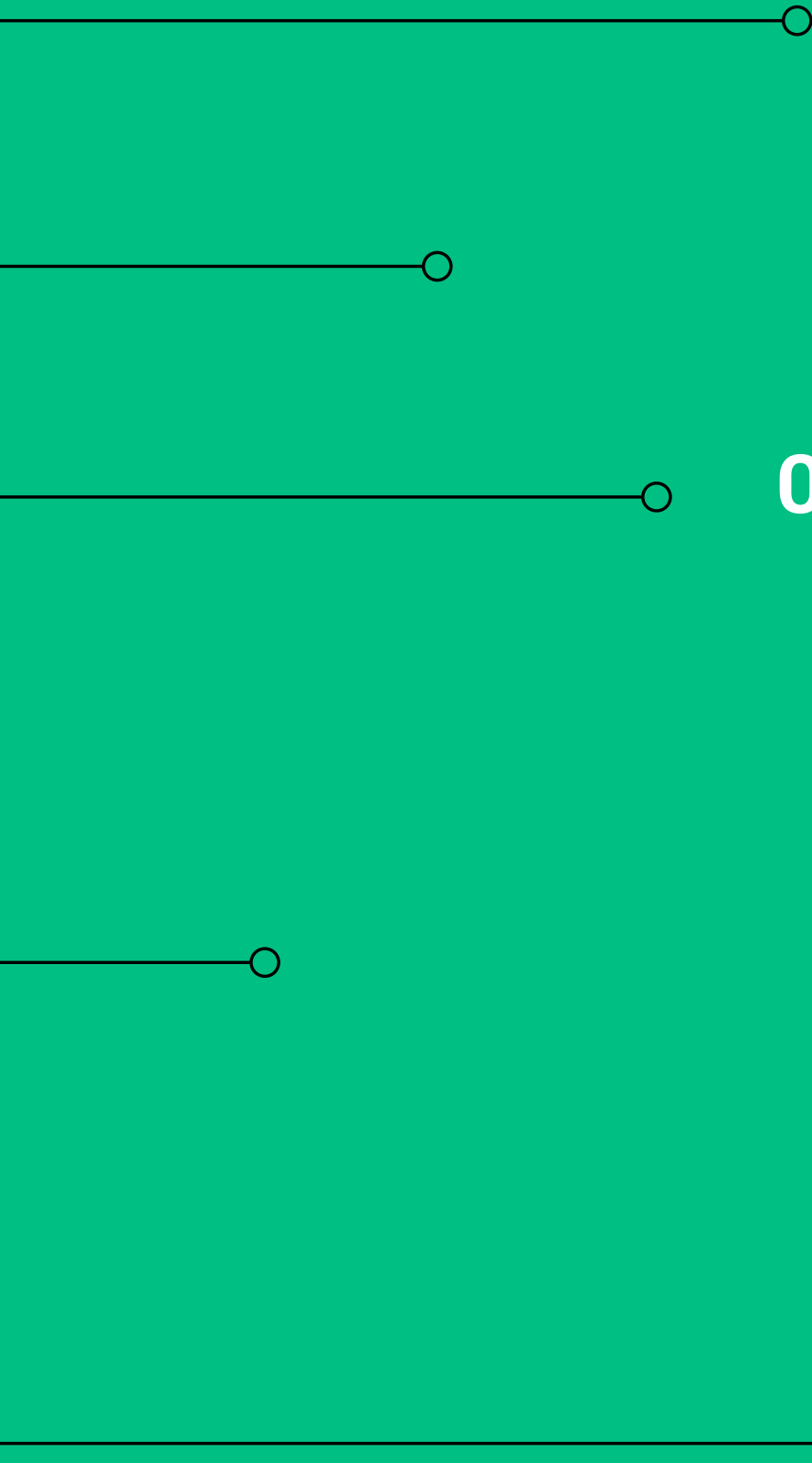
V roce 2024 byla na inspektorátu v Olomouci dokončena investiční akce *Vodovodní přípojka – vodní dílo* zahrnující prodloužení stávajícího vodovodu a vybudování vodovodní přípojky do budovy inspektorátu. Tato organizačně a právně velmi komplikovaná akce zajistila napojení budovy, která byla zásobována vodou od soukromého vlastníka vedlejšího areálu, na veřejný vodovodní řad.

and regulation system. The purpose of these repairs was to provide the building with a reliable and economically efficient heating system. Additionally, repairs were made to the technical gas storage area to ensure it meets current technical requirements for the operation of the large-capacity liquid nitrogen storage tank located there. The reliability and safety of the electrical distribution system in the building were improved by the reconstruction of the electrical distribution station and the main distribution board. The operation of the server room was secured by repairing the existing UPS. An investment project called *Replacement of sliding doors* was implemented, improving the thermal and noise insulation conditions in the laboratory areas, which in turn enhanced the working conditions for employees.

In 2024, aside from the usual maintenance work, the technically outdated control system of the heat exchange station was replaced at the inspectorate building in Brno. Regarding planned investment projects, a contract was awarded and signed for the preparation of project documentation for the redevelopment of the 7th floor of the inspectorate building in Brno, which will take place in the coming years.

In 2024, an investment project called *Water supply connection – waterworks* was completed at the inspectorate in Olomouc. This included the extension of the existing water pipeline and the construction of a water supply connection to the inspectorate building. This organisationally and legally complex project achieved the building's connection to the public water supply system. It had previously been supplied with water by the private owner of an adjacent site.





7

Zpráva o hospodaření

Financial overview

TABULKA 8 | TABLE 8

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

Information about the budget for revenues and expenditures (in thous. CZK)

Závazné ukazatele Binding indicators	Rozpočet schválený Budget approved	Rozpočet po změnách Budget after adjustment	Skutečnost Reality
Příjmy OSS celkem Total revenues of the state organisational unit	70 700	70 700	164 377
z toho: daňové příjmy of which: tax revenues	700	700	1 756
Rozpočet výdajů Budget for expenditures			
1. Běžné výdaje OSS celkem 1. Current expenditures of the state organisation unit - total	506 168	508 168	517 959
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci of which: employee salaries and other remuneration for work performed	285 520	285 520	283 148
z toho: platy zaměstnanců v pracovním poměru of which: salaries paid to employees under contractual employment	20 407	20 407	20 087*
platy státních zaměstnanců salaries of state employees	263 864	263 864	261 804*
ostatní osobní výdaje (vč. odstupné a odbytné) other personal expenditures (incl. severance pay)	1 249	1 249	1 257**
povinné pojistné placené zaměstnavatelem mandatory insurance premiums paid by the employer	96 505	96 505	95 704*
převod fondu kulturních a sociálních potřeb transferred to the Cultural and Social Needs Fund	2 843	2 843	2 796*
úcelové a ostatní běžné výdaje Special-purpose and other current expenditures	121 300	123 300	136 311**
2. Kapitálové výdaje OSS celkem 2. Capital expenditures of the state organisational unit - total	35 000	64 908	60 513***
Úhrn výdajů (1 a 2) Total expenditures (1 and 2)	541 168	573 076	578 472
Počet zaměstnanců Number of employees	559	548,98	521,26
Průměrný plat (v Kč) Average salary (in CZK)	42 378	43 151	45 066

* Rozdíl nedočerpaného rozpočtu výdajů na platy, pojistné a FKSP představuje povinné vázání finančních prostředků za neobsazená služební místa a převod do nároků nespotřebovaných výdajů příštího roku. | The difference between unspent expenditures on salaries, insurance premiums and the Cultural and Social Needs Fund represents a mandatory commitment of funds for vacant positions and a transfer to the claims for unused expenses in the following year.

** Vzniklé překročení rozpočtu u ostatních osobních výdajů bylo pokryto čerpáním převedených finančních prostředků z nespotřebovaných výdajů předchozích let. Překročení rozpočtu u úcelových a ostatních běžných výdajů bylo pokryto navýšením rozpočtu z MZe na laboratorní materiál a cestovné a zapojením nároků z nespotřebovaných výdajů. | The arising budget overrun for other personal expenses was covered by a transfer of funds from unused expenditures from previous years. The exceeded special-purpose and other current expenses were covered by increasing the budget from the Ministry of Agriculture of the Czech Republic for laboratory materials and travel expenses, and with the involvement of claims from unused expenses.

*** Nedočerpaná výše rozpočtu kapitálových výdajů přechází do nároků nespotřebovaných výdajů a bude čerpána na základě již uzavřených a připravovaných smluv. | The unspent amount of capital expenditures is transferred to claims for unused expenditures and will be drawn on the basis of previously concluded and upcoming contracts.



8

Závěr

Conclusion

Výsledky úředních kontrol provedených v roce 2024 ukázaly a potvrdily dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. Nejvyšší počet kontrol, více než dvě třetiny, byl v roce 2024 opět proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen samotným počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovujících potravin zjišťovaných při kontrolách je dlouhodobě násobně vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců. V oblasti tzv. „dvojí kvality“ pokračovala monitorovací činnost SZPI a ojediněle byly řešeny i podněty spotřebitelů.

Rok 2024 byl také obdobím, kdy v České republice začala vznikat část právního řádu, která se začala zabývat kodifikací podmínek pro nakládání s psychomodulačními a zařazenými psychoaktivními látkami. SZPI proto již provedla v roce 2024 mimořádné kontroly, jejichž cílem bylo odhalit nelegální uvádění psychotropních látek na trh, a zjištěné protiprávní jednání bylo průběžně předáváno Policii ČR.

V roce 2024 provedli inspektoři SZPI celkem 50 059 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 31 548 kontrol v maloobchodní síti, 14 495 v provozovnách společného stravování, 11 923 ve výrobě, 2 401 ve velkoskladech, 603 v prvovýrobě a 3 044 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

Bylo zjištěno celkem 3 323 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (15,4 % nevyhovujících šarží). Podstatně vyšší podíl nevyhovujících šarží byl u produkce pocházející z EU (24,4 % nevyhovujících šarží), nejvyšší procento pak bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (38,1 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u hotových jídel balených (85,7 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel dresinků, soli a hořčice (72,7 %), nealkoholických nápojů (62,5 %), čokolády a cukrovinek (58,7 %), zmrzlin a mražených krémů (51,9 %), mléčných výrobků (43,0 %), ryb a vodních živočichů (39,4 %), vajec a vaječných výrobků, (39,3 %), ostatních potravin jinde nezařazených (38,1 %) a přírodních sladidel (37,5 %).

Dodržování mikrobiologických požadavků bylo zkontrolováno celkem u 2 860 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 871 šarží přímo na místě a 1 989 šarží potravin včetně stěrů prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 138 šarží

The results of official inspections carried out in 2024 showed and confirmed the long-term and stable high level of Czech food producers. Once again, in 2024 the highest number of inspections (approximately two thirds), were in the retail network. This is not only due to the number of retail facilities in the Czech Republic, but also to the fact that the proportion of non-compliant foodstuffs identified during inspections has been several times higher in retail on a long-term basis than it is in food production. In the area of “dual quality”, CAFIA monitoring activities continued in 2024, and consumer complaints were occasionally addressed.

The year 2024 was also marked by the start of legislative changes in the Czech Republic regarding the codification of conditions for the handling of psychotropic and classified psychoactive substances. CAFIA thus carried out special inspections in 2024 aimed at detecting the illegal placement of psychotropic substances on the market, immediately reporting any unlawful activities found to the Police of the Czech Republic.

In 2024, CAFIA inspectors carried out a total of 50 059 inspections at food business establishments, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 31 548 inspections were carried out at retail premises, 14 495 at public catering facilities, 11 923 at manufacturers, 2 401 at wholesale warehouses, 603 at primary production facilities, and 3 044 at other locations (e.g. during transportation, at customs warehouses, etc.).

A total of 3 323 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found for foods originating in the Czech Republic (15.4 % of non-compliant batches). A significantly higher percentage of non-compliant batches was found in the case of products from the EU (24.4% non-compliant batches), while the highest percentage was found for products imported from third countries (38.1% non-compliant batches).

In terms of individual commodities, the highest percentages of non-compliant batches were found for ready-to-eat packaged meals (85.7%), dehydrated products, liquid seasoning agents for dressings, salt and mustard (72.7%), non-alcoholic beverages (62.5%), chocolate and confectionery (58.7%), ice cream and frozen creams (51.9%), dairy products (43.0%), fish and aquatic animals (39.4%), eggs and egg products (39.3%), other foodstuffs not classified elsewhere (38.1%), and natural sweeteners (37.5%).

Compliance with microbiological criteria was checked for a total of 2 860 samples of foodstuffs, meals, ice and bot-

nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 172 nevyhovujících šarží. Z hlediska jednotlivých potravinářských komodit bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole na místě považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (62 šarží), v masných výrobcích (44 šarží) a u pekařských výrobků (7 šarží).

V roce 2024 bylo v rámci kontroly vybraných cizorodých látek zkontrolováno celkem 2 676 vzorků potravin, z nichž 91 (3,4 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných šarží byl vyšetřen na přítomnost reziduí pesticidů.

Bylo zkontrolováno celkem 736 šarží potravin na obsah konzervačních látek, barviv a sladidel, z nichž 30 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující.

V rámci kontroly označování bylo v roce 2024 zkontrolováno celkem 3 622 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 986 šarží potravin nevyhovujících.

Na konci roku 2024 bylo v informačním systému SZPI registrováno cca 6 100 internetových obchodů nabízejících potraviny. Inspektoři SZPI provedli celkem 864 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 465 kontrolovaných osob ve 471 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 236 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. 47 % kontrol skončilo s nevyhovujícím výsledkem.

SZPI přijala celkem 5 060 podnětů, což je o 527 podnětů více než v roce 2023. Z celkového počtu podnětů bylo 1 282 vyhodnoceno jako oprávněných a 1 991 jako neoprávněných nebo u nichž nebylo možné jednoznačně rozhodnout o jejich oprávněnosti.

SZPI uložila 19 092 opatření, nejčastějším typem opatření bylo Opatření k odstranění zjištěných nedostatků (18 678 případů), Stažení z trhu nebo z distribuce – potraviny/ZV/TV (211 případů) a Uložení povinnosti provést laboratorní rozbor (68 případů).

V roce 2024 uložila SZPI celkem 16 022 zákazů.

V průběhu roku 2024 provedli inspektoři SZPI celkem 14 495 kontrol provozoven společného stravování, při 3 919 kontrolách (27 %) bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 9 491 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 3 164 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 853/2004, o hygieně potravin, což představuje 33,3 %.

tled water, and swab samples were taken from locations, equipment and objects. 871 batches were checked directly on site and 1 989 in the laboratory via collected samples. The on-site inspections discovered 138 batches that were unfit for human consumption. 172 non-compliant batches were then detected in laboratory tests. In terms of individual food industry commodities, the greatest number of batches found to be unsafe during on-site inspections were in the areas of dairy products (62 batches), meat products (44 batches) and bakery products (7 batches).

In 2024, inspections for selected foreign substances were carried out for a total of 2 676 foodstuff samples, out of which 91 (3.4 %) were non-compliant. The highest number of tested samples focused on the presence of pesticide residues.

A total of 736 batches of foodstuffs were checked for content of preservatives, colourings and sweeteners, and 30 of these were evaluated as unsatisfactory.

In 2024, a total of 3 622 foodstuff batches were tested as part of the labelling inspection programme, and of that amount, a total of 1 986 batches were deemed non-compliant.

Approximately 6 100 online shops offering foodstuffs were registered in the CAFIA information system by the end of 2024. CAFIA inspectors carried out a total of 864 inspections that specifically focused on the online sales of foodstuffs by 465 inspected entities at 471 establishments. Out of this number, 236 inspections were carried out in the form of (for instance) test purchases from the targeted online stores or social networks. A large number of inspections were based on consumer suggestions for inspection. 47 % of inspections ended with an unsatisfactory result.

In 2024, CAFIA received a total of 5 060 suggestions for inspection, which is 527 more than in 2023. Out of the total number of suggestions, 1 282 were evaluated as being justified and 1 991 as unjustified, or as claims whose legitimacy is impossible to resolve unambiguously.

CAFIA imposed 19 092 measures, the most common type being Measures to Eliminate Identified Deficiencies (18 678 cases), Withdrawal from the Market or Distribution - foodstuffs/AP/TP (211 cases) and Imposition of the Obligation to Perform Laboratory Analyses (68 cases).

In 2024, CAFIA imposed a total of 16 022 bans.

Throughout 2024, CAFIA inspectors conducted a total of 14 495 inspections at public catering facilities. Violations of applicable legal regulations were found in the case of 3 919 inspections (27%). Violation of hygiene require-

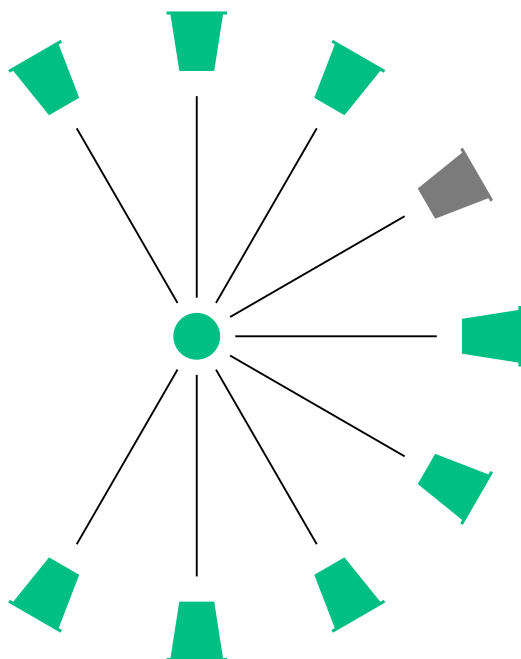
V roce 2024 bylo provedeno celkem 4 213 kontrolních vstupů (do 2 955 provozoven) za účelem prověření požadavků na produkci a uvádění na trh výrobků z révy vinné. Během těchto kontrol byla v 884 kontrolních materiálech popsána minimálně jedna nevyhovující skutečnost (tedy 1/5 daných kontrol byla nevyhovující).

Dále bylo v rámci kontrol na místě hodnoceno celkem 653 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 248 šarží (tj. 38 % z hodnocených šarží) nevyhovělo právním předpisům (nejčastěji v neodpovídajícím či zavádějícím značení).

Celkem bylo hodnoceno 1 201 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 317 šarží nevyhovělo právním předpisům, což představuje 26 % nevyhovujících šarží ze všech hodnocených šarží. V porovnání s rokem 2023 se jedná o mírný nárůst nevyhovujících záchytů.

V roce 2024 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V obou laboratořích je zaveden elektronický systém řízení dokumentace vnitřních předpisů předmětného Odboru zkušební laboratoře (OZL), tedy Inspektorátu SZPI v Brně a v Praze. Tento vnitřní elektronický systém v rámci intranetu SZPI je součástí racionalizace práce s dokumenty, který zavedla norma ČSN EN ISO/IEC 17025:2018. SZPI měla ke dni 31. 12. 2024 určených celkem 27 úředních laboratoří.



ments was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities. Out of the total number of 9 491 inspections focused on hygiene requirements, 3 164 inspections revealed non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, which is 33.3 %.

In 2024, a total of 4 213 inspections were carried out (at 2 955 establishments) in order to check whether the requirements for the production and placement on the market of wine industry products were being met. During these inspections, at least one instance of non-compliance was found for 884 inspected materials (i.e. 1/5 of the given inspections were unsatisfactory).

Furthermore, a total of 653 batches of wine industry products were inspected on-site, out of which 248 batches (i.e. 38 % of the evaluated batches) did not comply with legal regulations (most often due to non-corresponding or misleading labelling).

Thus, a total of 1 201 batches of wine industry products were evaluated, from which 317 batches did not comply with legislation, which means 26 % of all evaluated batches were unsatisfactory. Compared to 2023, there was a mild increase in non-compliant cases.

In 2024, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food industry products at its two testing laboratories (Prague, Brno).

An electronic system to handle the documentation of internal regulations of a given Testing Laboratory Department (TLD), has been introduced at both of these laboratories, i.e., the CAFIA inspectorates in Brno and Prague. This internal electronic system, which runs within the CAFIA intranet framework, was developed as part of the rationalisation of work with documents, which was implemented by Czech National Standard EN ISO/IEC 17025:2018. As of 31. 12. 2014, CAFIA had designated 27 official laboratories.

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

In 2024, a total of 107 meetings of the Commission for the Evaluation and Classification of Wines took place, during which a total of 6 351 batches of wine amounting

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

Celkem v roce 2024 proběhlo 107 zasedání Komise pro hodnocení a zařizování vín, v rámci kterých bylo zařizováno celkem 6 351 šarží vín v množství 303 497 hl vína. Nejvíce šarží (objemu) vín bylo zařizováno v kategoriích jakostní víno odrůdové, jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr a výběr z hroznů.

Nejčastěji zařizovanými bílými moštovými odrůdami byly Rulandské šedé, Ryzlink rýnský a Pálava. Nejčastěji zařizovanými modrými moštovými odrůdami byly Zweigeltrebe, Frankovka a Rulandské modré.

V roce 2024 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 383 originálních oznámení týkajících se ČR a také související dodatečné informace. ČR odeslala celkem 50 originálních oznámení, z toho 33 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Z celkového počtu odeslaných oznámení se 47 případů týkalo kontroly na trhu a ve třech případech se jednalo o výsledek kontroly dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Prostřednictvím on-line nástroje AAC distribuováno celkem 286 oznámení (206 AAC-AA oznámení a 80 AAC-FF oznámení). Z toho 146 bylo v kompetenci SZPI. Dále bylo zpracováno 211 souvisejících žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 78 případů odeslaných z ČR a 208 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 59 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno prostřednictvím e-mailové komunikace nebo formou tzv. konverzace.

V roce 2024 pokračovaly práce na rozvoji informačního systému KOPR, který je stěžejním systémem pro výkon kontrolní činnosti a navazující správní řízení SZPI. Rozvojové úpravy IS KOPR v roce 2024 zahrnovaly i komplexní systémové úpravy reportů, které rozšířily možnosti reportování a umožnily flexibilnější a efektivnější zpracování dat.

V rámci rozvoje systému ERMS došlo k zásadním změnám, které souvisí především se změnami, jež proběhly na straně Datových schránek a na něž bylo nutné reagovat. Dále bylo nutné připravit IS Víno na zásadní změnu a sice zrušení kolkových známek jako formy správního poplatku. Druhá velká úprava navazovala na změny v zákoníku práce.

to 303 497 hl were classified. Most of the batches (the highest volume) of wines were in the categories quality varietal wine, quality wine with the attribute late harvest, and selection of grapes.

The most frequently classified white must varieties were Pinot Gris, Riesling and Pálava. The most frequently classified blue must varieties were Zweigelt, Blaufränkisch and Pinot Noir.

In 2024, a total of 383 original notifications concerning the Czech Republic were distributed through the NCP RASFF, along with additional pieces of related information. 50 original notifications were sent by the Czech Republic, of which 33 notifications fell under the authority of CAFIA. Out of the total number of sent notifications, 47 cases concerned market inspections, and in three cases, it was the result of an import inspection. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with the bodies of the Customs Administration of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

A total of 286 notifications (206 AAC-AA notifications and 80 AAC-FF notifications) were distributed via the AAC online tool. Of these, 146 notifications fell within the competence of CAFIA. Additionally, 211 related notifications, pieces of information and reactions were processed. Out of the total number of notifications, 78 cases were sent from the Czech Republic and 208 cases were received from other member states. 59 AAC notifications in total were received or sent out in the form of email communication or “conversations”.

In 2024, work continued on the development of the KOPR information system, which is the primary system for the execution of CAFIA's inspection activities and subsequent administrative proceedings. Developmental adjustments to the IS KOPR system in 2024 included comprehensive systemic modifications to reports, which expanded reporting options and allowed for more flexible and efficient data processing.

Significant changes occurred within the development of the Electronic Records Management System. These were primarily related to changes that took place regarding Data Boxes, which required a response. It was also necessary to prepare the IS Víno (Wine) information system for a major change, specifically the abolition of revenue stamps as a form of administrative fee. The second major modification was related to changes in the Labour Code.

CAFIA actively participated in the amendment of Act No. 167/1998 Coll., on Addictive Substances, which ad-

SZPI se aktivně podílela na novele zákona č. 167/1998 Sb., o návykových látkách, kterou byla upravena problematika psychomoduálních látek a zařazených psychoaktivních látek, jejichž kontrola byla svěřena SZPI. V roce 2024 potravinářská inspekce připomínkovala celkem devět návrhů či novel prováděcích vyhlášek k různým zákonům.

Dále SZPI spolupracovala na tvorbě dvou novel nařízení vlády: nařízení vlády č. 463/2013 Sb., o seznamech návykových látek; nařízení vlády č. 74/2017 Sb., o stanovení některých podmínek podpory na dodávky ovoce, zeleniny, mléka a výrobků z nich do škol a připomínkovala nařízení vlády č. 11/2025 Sb., o seznamu zařazených psychoaktivních látek.

Uskutečnily se více než tři desítky jednání s problematikou relevantní pro SZPI. Většina jednání proběhla on-line. Nejčastěji se scházely pracovní skupiny EK pro nové potraviny pro přídatné látky a skupina GREX pro zemědělské trhy, nařízení o SOT – zahradnické produkty.

V roce 2024 bylo pravomocně skončeno 2913 správních řízení o přestupku vedených s kontrolovanými osobami, v nichž bylo uloženo 2839 pokut v celkové výši 189 056 750 Kč. Dále bylo uloženo 67 napomenutí, ve 2 případech bylo upuštěno od uložení pokuty a 5 správních řízení bylo zastaveno. Ve správních řízeních o přestupcích provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 365 500 Kč.

Systém managementu jakosti na SZPI byl úspěšně prověřen a zkontrolován externím dozorovým auditem prováděným certifikační společností. SZPI je aktuálně certifikována na výkon činnosti správního úřadu provádějícího státní dozor v oblasti potravin, vybraných výrobků a společného stravování dle ČSN EN ISO 9001:2016 do 26. 9. 2026.

I v roce 2024 měli zaměstnanci SZPI možnost účastnit se zahraničních pracovních cest, které směřovaly zejména na vzdělávací workshopy určené pro zaměstnance laboratoří, v menší míře na školení BTSF a odborné konference.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2024 SZPI zveřejnila celkem 20. Dále SZPI průběžně zodpovídá dotazy vznesené individuálně redakcemi jednotlivých médií, kterých bylo v loňském roce 977. Významným kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranyři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice.

V roce 2024 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 5 423 osob a subjektů. Z toho devadesát procent (4 857)

dressed issues related to psychotropic substances and substances classified as psychoactive, the monitoring of which has been placed within the competence of CAFIA. In 2024, CAFIA also submitted comments on nine proposals or amendments to implementing decrees related to various laws.

CAFIA also collaborated in the creation of two amendments to government regulations: Government Regulation No. 463/2013 Coll., on Lists of Addictive Substances, and Government Regulation No. 74/2017 Coll., on the determination of certain conditions for the support of fruit, vegetable, milk, and dairy product deliveries to schools. CAFIA also commented on Government Regulation No. 11/2025 Coll., on the List of Classified Psychoactive Substances.

More than thirty meetings were held concerning issues relevant to CAFIA. Most of the meetings took place online. The most frequent meetings were of the European Commission (EC) working groups for new foods and for food additives, and the GREX group for agricultural markets, and the regulation on SOT – horticultural products.

2 913 administrative proceedings concerning offences were concluded with entities in 2024, and 2 839 fines totalling 189 056 750 CZK were imposed. Additionally, 67 warnings were served, in two cases the imposition of fines was waived, and five administrative proceedings were halted. Obligation to reimburse a total amount of CZK 365 500 was imposed as the compensation of expenses for administrative proceedings for offences committed by food business operators.

The quality management system at CAFIA was inspected and checked via an external supervisory audit performed by a certification company, with a satisfactory result. CAFIA is now certified to perform the activities of an administrative office carrying out state supervision in the area of foodstuffs, selected products and public catering according to the Czech National Standard EN ISO 9001:2016 until 26. 9. 2026.

In 2024, CAFIA employees had the opportunity to participate in foreign business trips, primarily to educational workshops for laboratory staff, and to a lesser extent, BTSF training and professional conferences.

The publication of press releases is a basic tool for communication with the public via the media, and CAFIA issued a total of 20 press releases in 2024. In addition, the Authority continuously provides answers to individual questions raised by the editorial offices of individual media organisations. There were 977 questions from such sources last year. A significant source of information on the results of CAFIA inspections for both consumers

kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zde Odbor kontroly, laboratoří a certifikace (OKLC) zaevidoval dotazy celkem od 922 nejrozličnějších žadatelů o informace (z nichž 475 bylo podáno telefonicky, 447 písemně). Tiskový mluvčí SZPI a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 977 tazatelů z oblasti médií (580 dotazů bylo podáno telefonicky, 397 písemně). Zbývajících desetina tazatelů (celkem 566 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 a médií (OKM) speciální informační linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrozličnější dotazy ze strany veřejnosti. V roce 2024 využilo této služby celkem 2 958 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 651 osob a subjektů telefonicky a 1 307 osob a subjektů písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce.

Obdržení počet žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím se v roce 2024 udržel na obdobně vysokých hodnotách jako v roce předešlém. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 95 dotazů.

Také v roce 2024 přibyl na webové stránky SZPI nový obsah. K dispozici jsou nové postupy a stanoviska SZPI, které jsou umístěny ve stejnojmenné rubrice. Dále se mohou uživatelé seznámit s novými informacemi, které se vztahují k tabákovým výrobkům, společnému stravování nebo vinařské problematice.

Na základě úřední kontroly SZPI bylo zveřejněno na webu Potravin na pranýři celkem 439 záznamů o nevyhovujících šaržích potravin, z toho v kategorii nebezpečné 312, falšované 67 a nejakostní 60. Dále zde bylo zveřejněno celkem 155 uzavřených provozoven či jejich částí.

Facebookový profil Potravin na pranýři ke konci roku 2024 sledovalo více než 54 400 uživatelů, tedy přibližně o 7 400 uživatelů více než v roce 2023. Profil Potravin na pranýři na sociální síti X (dříve Twitter) na konci roku 2024 sledovalo více než 8 000 uživatelů, tedy o 600 uživatelů více ve srovnání s rokem předchozím. Profil PnP na X dlouhodobě funguje rovněž jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií.

Profil Potravin na pranýři působí také na sociální síti Instagram, kde jej aktuálně sleduje přes 16 200 uživatelů, což je o 13 400 uživatelů více než v předcházejícím roce. Díky sérii virálních příspěvků, které dosahovaly zhlédnutí v řádech nižších stovek tisíc, zaznamenal profil PnP na Instagramu meziroční nárůst sledujících uživatelů o 578,6 %, čímž významně posílil svou pozici mezi profily s potravinovou a gastro tematikou.

and the media is the Food Pillory portal. On this website, CAFIA publishes information on serious findings concerning unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic.

In 2024, a total of 5 423 individuals and entities contacted CAFIA with enquiries. Almost 90 % of them (4 857) contacted the CAFIA Headquarters directly. The CAFIA Department for Control, Laboratories and Certification registered enquiries from a total of 922 various entities (of which 475 were made over the telephone, and 447 were submitted in writing). CAFIA's spokesperson and his deputy received enquiries from a total of 977 individuals from the media over the course of the year (580 by telephone, 397 in writing). The remaining almost one-tenth of individuals requesting information (566 in total) contacted one of the regional CAFIA inspectorates to obtain answers to their queries.

A special telephone helpline and email address are operated by the CAFIA Communication Unit (CCU), which, as part of the CAFIA Central Inspectorate, deals with all sorts of enquiries from the public. In 2024, a total of 2 958 enquirers used this service. 1 651 individuals and entities contacted CAFIA via the CCU by telephone, and 1 307 did so in writing. Some enquiries were submitted in a foreign language.

The number of requests for information received in 2024 in accordance with Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information remained at similarly high values as in the previous year. A total of 95 enquiries met the formal requirements of the given request for information.

Also in 2024, new content was added to the CAFIA website. New CAFIA procedures and statements have been made available for perusal, placed in the section named "CAFIA opinions". Furthermore, site users can familiarise themselves with new information related to tobacco products, catering facilities and wine industry issues.

A total of 439 posts regarding non-compliant batches of foodstuffs found during official CAFIA inspections were published on the Food Pillory website: 312 in the "unsafe" category, 67 in the "adulterated" category and 60 in the "poor quality" category. Additionally, information was published on the closure of 155 establishments, or parts thereof.

The Food Pillory's Facebook profile was followed by nearly 54 400 users in 2024, which is approximately 7 400 users more than in 2023. The Food Pillory profile on X (previously Twitter) was followed by more than 8 000 users at the end of 2024, which is 600 more users in comparison with the previous year. The Food Pillory profile on X has long been

Potravinářská inspekce rovněž působí na profesní sociální síti LinkedIn, která slouží ke zveřejňování volných pracovních míst ve snaze oslovit vyšší počet potenciálních uchazečů o práci v SZPI.

Interní komunikace je významným nástrojem pro řízení procesů uvnitř organizace a SZPI jí věnuje nemalou pozornost. Tak jako je v jiných oblastech kladen důraz na digitalizaci, zaměřuje se SZPI i u interní komunikace zejména na elektronické nástroje. Hlavním pilířem interní komunikace SZPI je intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost. Důležitou roli v interní komunikaci hraje další elektronický nástroj s názvem Zpravodaj SZPI. Mimo tyto elektronické nástroje existuje prostor i pro společná setkávání zaměstnanců ve formě porad a teambuildingových aktivit, výjezdních diskuzních setkání s ústředním ředitelem či tradičních předvánočních setkání se seniory (bývalými zaměstnanci).

SZPI se v roce 2024 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. V oblasti kontrolní činnosti se v roce 2024 uskutečnilo celkem 96 vzdělávacích akcí s účastí 3 372 osob.

functioning simultaneously as an effective platform for communication with media representatives.

There is also a Food Pillory profile on the Instagram social network, where it is currently followed by more than 16 200 users, which is 13 400 users more than in the previous year. Thanks to a series of viral posts that reached view counts in the lower hundreds of thousands, the Food Pillory profile on Instagram saw a year-on-year increase in followers of 578.6%, significantly strengthening its position among profiles focused on food and gastronomy topics.

CAFIA is also active on the LinkedIn professional social network, which is used to publish job vacancies in an effort to attract a larger number of potential seekers of jobs at CAFIA.

Internal communication is an important tool for the management of processes within the Authority, and CAFIA pays it considerable attention. Just as in other areas, CAFIA places an emphasis on digitalisation in the area of internal communication, with a focus on electronic tools. The main means of internal communication at CAFIA is the intranet portal, which is a source of a range of important information, documents and tools required for the Authority's day-to-day activities. An important role in internal communication is played by another electronic tool, called the CAFIA Newsletter. In addition to these electronic tools, there is also space for in-person employee meetings in the form of consultations and team building activities, offsite discussion meetings with the Director General, and traditional pre-Christmas meetings with retirees (former employees).

In 2024, CAFIA focused mainly on routine educational training aimed at improving the knowledge of inspectors and other employees involved in inspection activities. A total of 96 educational events were held concerning such activities, and 3 372 people participated.





9

**Zkratky
a vysvětlivky**

**Abbreviations
and explanations**

AAC	Správní pomoc a spolupráce	Administrative Assistance and Cooperation
AP		Agricultural Products
BTSF	Vzdělávací program Evropské komise	Better Training for Safer Food
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit - Německý úřad pro ochranu spotřebitele a bezpečnost potravin	Federal Office of Consumer Protection and Food Safety of Germany
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CBD	Kanabidiol	Cannabidiol
CCU		CAFIA Communication Unit
CFU/g		Colony Forming Units
CG		Coordination Group
CISTA		Czech Institute for Supervising and Testing in Agriculture
COI	Certifikát o provedené kontrole produktů ekologického zemědělství za účelem dovozu do EU	Certificate of Inspection for import of products from organic production into the EU
COREPER	Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE - Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CPCS	Systém spolupráce pro ochranu spotřebitele	Consumer Protection Cooperation System
CPM	Kolonie tvořící jednotky na mililitr	Colony-Forming Units per Milliliter
CR		Czech Republic
CZK		Official Czech Currency
ČIA	Český institut pro akreditaci	
ČMI	Český metrologický institut	
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	
DAD	Detektor diodového pole	Diode Array Detector
DG SANTE	Generální ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin	Directorate-General for Health and Food Safety
DLA		Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR
DMT	Datum minimální trvanlivosti	Best before date
DP	Datum použitelnosti	Use by date
DRRR	Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien - Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EC		European Commission or European Communities
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
HHCEK	Evropská komise	
EP	Evropský parlament	European Parliament
ERMS	Spisová služba	Electronic Records Management System

ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro
EURL	Referenční laboratoř EU	European Union Reference Laboratory
FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří - chemické rozborů potravin	Food Analysis Performance Assessment Scheme
FERA	Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí	Food and Environment Research Agency
FIT	Analýza používající izotopové techniky	Food analysis using Isotopic Techniques
FortiGate	Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT sítě infrastruktury	System providing complex protection to IT network
FÚ	Finanční úřad	
GC	Plynová chromatografie	Gas chromatography
GM	Genetická modifikace	Genetic modification
GPS	Globální polohový systém	Global Positioning System
GŘC	Generální ředitelství cel	
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
HHC	Hexahydrokanabinol	
HMF	Hydroxymethylfurfural	
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
ICP	Indukčně vázané plazma	Inductively Coupled Plasma
IS GINIS	Informační systém ve veřejné správě	Information system in public administration
IS KOPR	Informační systém pro kontrolní, laboratorní a právní činnost	Information System for Control, Laboratory and Legal Activity
JRC	Společné výzkumné centrum	Joint Research Centre
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
LC	Kapalinová chromatografie	Liquid Chromatography
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.
MPO	Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR	
MS	Hmotnostní spektrometrie	Mass Spectrometry
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
NCI	Negativní chemická ionizace	Negative Chemical Ionization
NCP		National Contact Point
NESSUS	Skener zranitelnosti	Vulnerability scanner
NIPH		National Institute of Public Health
NKM	Národní kontaktní místo	
NRL	Národní referenční laboratoř	National Reference Laboratory
NRPI		National Radiation Protection Institute
OES	Optická emisní spektroskopie	Optical Emission Spectroscopy
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
OKM	Oddělení komunikace a médií Ústředního inspektorátu SZPI	

OS	Operační systém	Operating system
OSS	Organizační složka státu	
PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected geographical indication
PHPA		Public Health Protection Authorities
PK ČR	Potravinářská komora České republiky	
PnP	Potraviny na pranýři	
PPP	Provozovatel potravinářského podniku	
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
PSČ	Poštovní směrovací číslo	
qPCR	Kvantitativní polymerázová řetězová reakce	Quantitative Polymerase Chain Reaction
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RI	Detektor indexu lomu	Refractive Index Detector
RKS	Resortní koordinační skupina	
RSS	Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách	Really Simple Syndication - format to publish frequently updated information on website
SOCR ČR	Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR	
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
SONS		State Office for Nuclear Safety
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SÚRO	Státní ústav radiační ochrany	
SVA		State Veterinary Authority
SVS	Státní veterinární správa	
SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZIF	Státní zemědělský intervenční fond	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
SZÚ	Státní zdravotní ústav	
TP		Tobacco products
TRACES	Obchodní řídící a expertní systém	Trade Control and Expert System
TV	Tabákové výrobky	
UCT Prague		University of Chemistry and Technology, Prague
UHPLC	Ultra-vysokoučinná kapalinová chromatografie	Ultra-High-Performance Liquid Chromatography
USA	Spojené státy americké	United States of America
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	
ÚNMZ	Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví	
VoIP	Technologie, která se využívá pro telefonování prostřednictvím internetu	Voice over Internet Protocol
VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	
XRF	Rentgenová fluorescence - spektroskopická metoda analytické chemie patřící mezi metody elektromagnetické spektroskopie	
ZV	Zemědělské výrobky	



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**



**CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY**

Květná 15, 603 00 Brno
www.szpi.gov.cz