



národní
úložiště
šedé
literatury

Zpráva o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce za rok 2004

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
2005

Dostupný z <http://www.nusl.cz/ntk/nusl-189008>

Dílo je chráněno podle autorského zákona č. 121/2000 Sb.

Tento dokument byl stažen z Národního úložiště šedé literatury (NUŠL).

Datum stažení: 08.05.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní [nusl.cz](http://www.nusl.cz) .

OBSAH / CONTENTS

1.	Úvod	Introduction.....	4
2.	Výsledky činnosti inspekce.....	Results of CAFIA Activities	6
2.1.	Kontrolní činnost.....	Inspections	6
2.1.1.	Zaměření kontroly v roce 2004	Priorities of Inspections in 2004	6
2.1.2.	Celkové přehledy výsledků kontroly	Summary of Inspection Results.....	7
2.1.3.	Kontrola mikrobiologických požadavků	Inspection of Microbiological Requirements.....	8
2.1.4.	Kontrola cizorodých látek	Inspection of Contaminants	11
2.1.5.	Kontrola označování a jakosti potravin	Inspection of Labelling and Quality of Foodstuffs.....	15
2.1.6.	Kontroly tematické a mimořádné	Thematic and Ad-hoc Inspections	16
2.1.7.	Kontrola výroby.....	Production Inspection.....	23
2.1.8.	Kontrola obchodu	Trade Inspection	24
2.1.9.	Podněty ke kontrole	Suggestions for Inspections.....	25
2.1.10.	Opatření.....	Measures.....	25
2.2.	Laboratorní činnost.....	Laboratory Activities.....	26
2.3.	Certifikační činnost	Certification.....	28
2.4.	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva.....	Rapid Alert System for Food and Feed	30
2.5.	Informační a komunikační systém.....	Information and Communication System	33
2.6.	Činnost v oblasti legislativy	Legislation	34
2.6.1.	Tvorba a připomínkování právních předpisů	Creating and Commenting on the Legislation	34
2.6.2.	Účast na jednáních orgánů EU.....	Participation in the Meetings of EU Bodies	36
2.7.	Činnost právní.....	Legal Activities	37
2.8.	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR	Co-operation with Other Authorities and Institutions in the Czech Rep.	39
2.9.	Mise Food and Veterinary Office v ČR	Missions of the Food and Veterinary Office in the Czech Rep.	40
3.	Mezinárodní vztahy	International Relations	42
3.1.	Bilaterální spolupráce	Bilateral Co-operation	42
3.2.	Mezinárodní spolupráce	International Co-operation	44
3.3.	Mezinárodní projekty.....	International Projects	46
3.3.1.	Projekt Phare	The Phare Project	46
3.3.2.	Ostatní projekty	Other Projects.....	47
4.	Vztahy s veřejností.....	Public Relations.....	50
5.	Oblast lidských zdrojů.....	Human Resources.....	52
5.1.	Interní komunikace	Internal Communication.....	52
5.2.	Vzdělávání zaměstnanců	Personnel Training	54
6.	Zpráva o hospodaření	Report on the Financial Management	56
7.	Závěr.....	Conclusion.....	58
	Zkratky a vysvětlivky.....	Abbreviations and Explanations.....	60

1. ÚVOD

1. INTRODUCTION



Rok 2004 byl pro celou Českou republiku, a tedy i pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci zlomový. Přistoupením k Evropským společenstvím podstatně vzrostl význam kontrolních úřadů dohlížejících na potraviny, protože od 1. května 2004 jsou zodpovědné za dozor nad jejich bezpečností již ne pouze v rámci českého trhu, ale nově v rámci trhu celounijního. Proto i tato zpráva nabývá nového významu, neboť může zajímat nejen české spotřebitele a podnikatele. Každá země ES je dnes vstupní bránou na evropský trh. Jakmile je zboží do EU jednou propuštěno, může se již volně na zdejším trhu pohybovat. Proto je nezbytné, aby dozor nad tak citlivou komoditou, jakou bezesporu potraviny jsou, byl zajištěn jednotně a na základě stejných principů.

Rok 2004 přinesl také našemu úřadu celou řadu změn, vyvolaných především postupně harmonizovanými předpisy ES. Přístup ke kontrolní činnosti inspekce se postupně vyvíjel a podřizoval novému právnímu prostředí. SZPI a jejím prostřednictvím i další dozorové orgány ČR se definitivně napojily na celoevropský systém varování před nebezpečnými potravinami a krmivými a došlo k užší provázanosti i s dalšími celoevropskými úřady. Tento systém účinně chrání evropské spotřebitele nejen před skutečně nebezpečnými potravinami, ale varuje též před potenciální možností ohrožení jejich zdraví prostřednictvím potravin.

Současně však dnes nejsou již ani hranice Evropské unie limitujícími. S obecnou globalizací trhu se globalizuje také dozor nad potravinami. Nejde jen o obrovské nadnárodní koncerny a superspolečnosti, které v naprosté většině dokáží vlastními mechanismy bezpečnost svých produktů „uhlídat“. Daleko větší význam v globálním dozoru

The year 2004 was a turning point for the whole Czech Republic and thus also for the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. By accessing to the European Communities, the importance of control bodies supervising foodstuffs has significantly increased, because as of 1 May 2004 they are responsible for the safety of foodstuffs not only within the Czech market, but within the whole EU market. This report thus gains new importance, for not only Czech consumers and entrepreneurs may be interested in it. Nowadays, each country of the European Community is a gateway to the European market. Once the products have been released to the EU, they may freely circulate in the local market. It is therefore necessary that the supervision over such a sensitive commodity, which the foodstuffs certainly are, is ensured uniformly and on the basis of uniform principles.

The year 2004 brought the CAFIA a series of changes that were caused mainly by gradually harmonized EC legislation. The approach to the CAFIA inspections was progressively developing and was being subordinated to the new legal environment. The CAFIA and through the CAFIA other Czech supervisory bodies became definitively connected to the alert system against dangerous food and feed throughout the whole European Union and closer interconnection with other European authorities was established. This system effectively protects European consumers not only against really dangerous products, but also warns against potential risk to their health posed by foodstuffs.

However, the borders of the European Union are not even now limiting. Along with general globalization of the market the supervision over foodstuffs is being globalized as well. Not only supranational concerns that, in the majority of cases, are able to “guard” their products with their own mechanisms are included. The supervision over foodstuffs originating in

nad bezpečností potravin má dohled nad potravinami pocházejícími z některých třetích zemí, kde úroveň péče o jejich bezpečnost není zdaleka na takové úrovni, jak bychom si přáli. Důsledná kontrola například mykotoxinů ve vybraných suchých skořápkových plodech a sušených fících nebo potravin, které mohou obsahovat nepovolená barviva, vyvolává tlak a nároky na zajištění jejich bezpečnosti již v místě jejich původu. Odpovědný přístup SZPI a spolupráce s celními úřady přinesly již během prvních měsíců po přistoupení k EU spolehlivé výsledky. Konkrétní údaje uváděné v této zprávě vypovídají jasně o tom, že ČR není oním slabým článkem, přes který by snad bylo možné na evropský trh proniknout s potravinami ohrožujícími zdraví spotřebitele. Činnost SZPI je dnes stejně významná a spolehlivá a má stejný dopad na českého a evropského spotřebitele jako činnost obdobných úřadů ostatních zemí Společenství.

Ing. Jakub Šebesta

ústřední ředitel

some third countries, where the level of food safety is not at all at such level as we would wish, is far more important in the global supervision over food safety. A consistent inspection of, for example, mycotoxins in selected dry shell products and dried figs, or inspection of foodstuffs that may contain un-permitted colourings causes pressure and demands on ensuring their safety already in the place of their origin. The CAFIA responsible approach and the co-operation with customs authorities brought reliable results already in first months after accession to the EU. Specific data provided in this report give clear evidence that the Czech Republic is not that weak link through which it would be possible to penetrate into the European market with foodstuffs threatening consumers' health. The work of the CAFIA is nowadays as important as is the work of similar bodies in other Member States.

Jakub Šebesta

Director General

2. VÝSLEDKY ČINNOSTI INSPEKCE

2.1. KONTROLNÍ ČINNOST

2.1.1. ZAMĚŘENÍ KONTROLY V ROCE 2004

Činnost SZPI vychází z kompetencí stanovených platnými právními předpisy. SZPI kontroluje potraviny, suroviny k jejich výrobě, zemědělské výrobky, mydlářské a saponátové výrobky a tabákové výrobky. Tyto kompetence se vztahují na jejich výrobu, skladování, přepravu i prodej (včetně dovozu). Základní osnovu koncepce kontrolní činnosti SZPI v průběhu roku tvoří plán ústředně řízených akcí a plány jednotlivých inspektorátů. K tomu je třeba připočítat kontroly uskutečněné na základě aktuálních podnětů.

Trvalou prioritou kontroly je bezpečnost potravin, tedy jejich zdravotní nezávadnost a jakost s ohledem na odhalení falšování. Odpovídající pozornost je věnována rovněž všem ostatním závazným ustanovením právních předpisů, jako jsou požadavky na hygienu, označování, vedení dokumentace, skladování potravin, podmínky prodeje atd.

Jedním z hlavních úkolů SZPI po přistoupení ČR k EU 1.5.2004 je zajistit odpovídající ochranu jednotného evropského trhu, provádět účinnou kontrolu potravin neživočišného původu ze třetích zemí a přijmout nezbytná preventivní opatření u problematických skupin potravin (pistácií, burských oříšků, lískových ořechů a dalších komodit). Dnem vstupu do EU proběhlo díky

2. RESULTS OF CAFIA ACTIVITIES

2.1. INSPECTIONS

2.1.1. PRIORITIES OF INSPECTIONS IN 2004

The work of the CAFIA is based on competencies laid down by applicable legislation. Within the assigned competencies the CAFIA inspects foodstuffs, raw materials for production of foodstuffs, detergents, soap products and tobacco products. The above competencies apply to the production, storage, transport and sale (including import). The basic concept outline for inspections carried out during the year comprises of centrally-managed inspections and plans of individual inspectorates. In addition to this, it is necessary to include inspections performed on the basis of specific suggestions for inspections.

A constant priority of inspection is the safety of foodstuffs, i.e. their harmlessness to health and their quality with regard to disclosing adulteration. Similarly, adequate attention is paid to other binding provisions of the legislation, such as hygiene and labelling requirements, requirements for keeping records, storage and marketing requirements.

One of the main CAFIA's tasks after the accession of the Czech Republic to the EU on 1 May 2004 is to ensure adequate protection of the European single market, to carry out effective inspection of foodstuffs of non-animal origin imported from third countries, and to take necessary precautionary measures for problematic foodstuffs (pistachios,



důkladné přípravě v předchozích letech plnohodnotné napojení ČR do Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF).

Nově v roce 2004 započala SZPI s kontrolou řezaných květin a potravin ošetřených ionizujícím zářením. Probíhaly rovněž kontroly dle „Rámcové smlouvy o spolupráci“ mezi SZPI a SZIF (kontroly jakosti surovin dodaných ke zpracování a následně hotových výrobků vyrobených z těchto surovin) a kontroly údajů o zásobách některých potravinářských komodit. Významnou oblastí kontrolní činnosti byla oblast vína a vinařských produktů. Součástí systematické kontroly bylo hodnocení a zařídování vín, včetně odběru vzorků a kompletního administrování celého procesu.

SZPI uskutečňuje v podstatné míře kontrolu jako tzv. kontrolu cílenou, to znamená kontrolu zaměřenou tam, kde je možné s větší či menší pravděpodobností nedostatky očekávat. Dalšími kontrolami jsou monitorování, průběžné sledování či kontroly preventivní. Ty zajišťují kontinuitu kontrolní činnosti i v ostatních oblastech, které se jeví jako neproblematické nebo o kterých je třeba získat informace a zajistit tam režim pravidelných inspekci.

Z tohoto důvodu údaje v této zprávě nejsou a nemohou být ukazatelem obecné úrovně jakosti potravin nabízených spotřebiteli na trhu nebo ukazatelem obecné úrovně stavu ve výrobě a při prodeji. Podávají pouze stručnou informaci o aktuálních přístupech SZPI jako dozorového orgánu ke kontrole potravin a o trendech v oblasti kontroly.

2.1.2. CELKOVÉ PŘEHLEDY VÝSLEDKŮ KONTROLY

V roce 2004 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 23 076 jednotlivých kontrol. Z uvedeného počtu bylo 12 537 kontrol provedeno v maloobchodní síti, 8802 kontrol ve výrobě, 1611 kontrol ve velkoobchodech a 126 kontrol na ostatních místech. Ve sledovaném období bylo zjištěno celkem 4310 nevyhovujících vzorků potravin a ostatních výrobků. Z uvedeného počtu bylo 2971 vzorků tuzemského původu a 1339 vzorků z dovozu.

Z pohledu místa kontroly byly počty nevyhovujících vzorků následující: v maloobchodní síti 3095, ve výrobě 974, ve velkoobchodě 208 a na ostatních místech 33 nevyhovující vzorky. Z hlediska druhu rozboru byly zjištěny následující počty nevyhovujících vzorků potravin a ostatních výrobků:

kontrola mikrobiologických požadavků	917
kontrola cizorodých látek	195
kontrola označování	1 548
kontrola jakostních analytických požadavků	676
kontrola jakostních senzorických požadavků	1 486

Z výsledků je patrné, že některé vzorky nevyhověly současně při více rozbořech. Z pohledu jednotlivých komodit pak byly nejvyšší počty nevyhovujících vzorků zjištěny u čerstvé zeleniny (počet 649), čerstvého ovoce (469), cukrářských výrobků – těst (455), masa – masných výrobků (386), vína (354) a výrobků studené kuchyně (321).

peanuts, hazelnuts and other commodities). Owing to thorough preparation in previous years, the CR was fully connected to the Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF, by the day of accession to the EU.

In 2004, the CAFIA began to inspect fresh cut flowers and foodstuffs treated with ionizing radiation. Inspections according to the “General Agreement on Co-operation” concluded between the CAFIA and the SAIF (quality inspections of raw materials supplied for processing and consequent inspection of processed products manufactured from these raw materials) and checks of stocks of some food commodities were also carried out. The area of wine and wine products constitutes an important sphere of inspections. The systematic inspection comprised evaluation and classification of wines, including sampling and complete administration of the whole process.

The inspection is carried out in substantial extent as so called targeted inspection, i.e. inspection directed there, where deficiencies are less or more likely to be expected. Other inspections included monitoring, continuous monitoring or precautionary inspections. These ensure continuity of inspections in other areas that appear to be non-problematical or about which it is necessary to obtain information and to ensure that regular inspections are carried out there.

For this reason, data provided in this report do not and cannot indicate the general level of the quality of foodstuffs offered to the consumer on the market, or indicate the general level of conditions in the production and in distribution. They only give brief information about current approaches of CAFIA, as a control body, to the inspection of foodstuffs and about trends in the area of inspection.

2.1.2. SUMMARY OF INSPECTION RESULTS

In 2004, the CAFIA inspectors performed the total of 23076 individual inspections. From this number, 12537 inspections were carried out in retail, 8802 in production, 1611 in warehouses, and 126 at other facilities. The total of 4310 non-complying samples of foodstuffs and other products were identified in the monitored period. Out of this number 2971 samples were of domestic origin and 1339 samples were imported.

As regards the place of inspection, non-complying samples were identified in the following facilities: 3095 in retail, 974 in production, 208 in wholesale, and 33 at other facilities. As regards the type of analysis, the following numbers of non-complying samples of foodstuffs and other products were identified:

inspection of microbiological requirements	917
inspection of contaminants	195
inspection of labelling	1 548
inspection of quality analytical requirements	676
inspection of quality sensory requirements	1 486

The results indicate that some samples failed more analyses at the same time. As to individual commodities the highest numbers of unsatisfactory samples were found in fresh vegetables (649), fresh fruit (469), confectionery products – dough (455), meat – meat products (386), wine (354) and delicatessen products (321).



Poměrně vysoké počty nevyhovujících vzorků v rámci těchto komodit vůči ostatním komoditám jsou zapříčiněny tím, že byly z nejrůznějších důvodů kontrolovány častěji než komodity ostatní, a tedy nejsou důkazem obecně vyššího podílu nevyhovujících vzorků (tedy „horších“ kontrolních výsledků) v porovnání s ostatními komoditami.

2.1.3. KONTROLA MIKROBIOLOGICKÝCH POŽADAVKŮ

Kontrola mikrobiologických požadavků v roce 2004 byla zaměřena na jednotlivé druhy potravin podle aktuálního období roku. Epidemiologicky rizikové potraviny (např. výrobky studené kuchyně a cukrářské výrobky) se odebíraly po celý rok, avšak nejvíce v letních měsících.

Většina mikrobiologických rozborů probíhala v laboratořích, ale některá hodnocení, např. ověřování, zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísňě viditelné prostým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2004 bylo na dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem 5480 vzorků potravin. Kontrolou na místě i rozboru v laboratořích bylo zjištěno 917 vzorků potravin mikrobiologicky nevyhovujících (z toho na místě 168 a v laboratořích 749). Nejvíce

The relatively high numbers of non-complying samples within these commodities as compared to other commodities are caused by the fact that for various reasons they were checked more often than other commodities, and cannot be therefore taken as a prove of generally higher share of non-complying samples (i.e. “worse” inspection results) in comparison with other commodities.

2.1.3. INSPECTION OF MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

The inspection of microbiological requirements in 2004 focused on individual types of foodstuffs according to the current season of the year. Foodstuffs that present higher risk from the epidemiologic point of view (e.g. delicatessen products or confectionery products) were sampled throughout the whole year, but in summer months on a more extensive scale.

The majority of microbiological analyses were conducted in laboratories, but some evaluations, e.g. verification whether foodstuffs do not show undesirable changes caused by microbial activities or an undesirable growth of microorganisms (moulds visible by the naked eye, rotting), were carried out directly at the point of inspection (in stores, warehouses, etc.).

In 2004, a total of 5480 food samples were checked for microbiological requirements. By checking at the point of inspection and in laboratories 917 food samples non-complying with microbiologi-

mikrobiologicky nevyhovujících vzorků bylo detekováno v rámci komodity cukrářské výrobky (počet 359), studená kuchyně (172), maso – masné výrobky (111), čerstvé ovoce (58) a čerstvá zelenina (43).

Výsledky laboratorních rozborů

Z celkem 5312 vzorků potravin odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří bylo zjištěno 749 (13,8%) vzorků, které nevyhověly požadavkům stanoveným příslušnou prováděcí vyhláškou. Z toho 55 (0,7%) vzorků bylo zdravotně závadných a ostatních 694 (13,1%) vzorků neodpovídalo mikrobiologickým požadavkům na jakost.

V průběhu roku byly nejvyšší počty vzorků, které neodpovídaly mikrobiologickým požadavkům stanoveným legislativou, zjišťovány v letních měsících (červen až září). Nejčastější příčinou porušení mikrobiologických požadavků byly nálezy tzv. indikátorových mikroorganismů (celkové počty mikroorganismů, koliformní bakterie a kvasinky), jejichž přítomnost především v cukrářských a lahůdkářských výrobcích svědčí o porušení zásad správné výrobní praxe.

Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola (monitoring). Monitoring, který proběhl v roce 2004, byl sestaven jednak na základě doporučení Komise (ES) 2004/24/ES ve věci koordinovaného programu úřední kontroly nad potravinami pro rok 2004, vycházejícího ze směrnice Rady (ES) č. 89/397/EEC a rovněž z přehledů notifikací Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF).

Z celkového počtu 541 odebraných vzorků v rámci plánované mikrobiologické kontroly bylo laboratorními rozborů zjištěno 39 vzorků, které neodpovídaly mikrobiologickým požadavkům na jakost, stanoveným příslušnou vyhláškou, a tři zdravotně závadné vzorky. Z hlediska ochrany zdraví spotřebitelů je významný nález patogenů v potravinách určených k přímé spotřebě, především *Listeria monocytogenes* ve zrajícím sýru, *Salmonella* spp. v bylinném čaji a koagulázopozitivních stafylokoků v masných tepelně neopracovaných výrobcích a v lahůdkářských výrobcích.

cal requirements were identified (168 at the point of inspection and 749 in laboratories). The majority of samples that did not comply with microbiological requirements were detected from among confectionery products (359), delicatessen (172), meat – meat products (111), fresh fruit (58) and fresh vegetables (43).

Results of laboratory analyses

Out of 5312 samples of foodstuffs taken for microbiological examination in laboratories, 749 (13.8%) samples that did not comply with requirements laid down by relevant implementing decree were identified. Out of this number 55 (0.7%) samples were unsafe and other 694 (13.1%) samples failed to meet the microbiological quality requirements.

In the course of the year, the highest numbers of samples that did not comply with requirements laid down by the law were detected during summer months (June through September). The most frequent cause for failing to meet microbiological requirements was the detection of so called "indicator microorganisms" (the total numbers of microorganisms – coliform bacteria and yeasts), the presence of which indicates breach of principles of good production practice, mainly in confectionery products and delicatessen products.

Apart from inspections performed on regular basis, the identification of the level of microbiological purity of foodstuffs included the so called "planned microbiological inspection" (monitoring). The monitoring performed in 2004 was based on the Commission Recommendation (EC) 2004/24/EC concerning a coordinated programme for the official control of foodstuffs for 2004, following from the Council Directive (EC) No. 89/397/EEC and from overviews of RASFF notifications.

Out of the total number of 541 samples collected within planned microbiological inspection, laboratory analyses identified 39 samples that failed to meet microbiological quality requirements laid down by relevant decree, and three unsafe samples. As regards the protection of consumer health, identification of pathogens in foodstuffs intended for direct consumption, mainly *Listeria monocytogenes* in maturing cheese, *Salmonella* spp. in herb tea and coagulase-positive staphylococcus in heat-untreated products and delicatessen products, was important.



Tabulka 2.1.3.

Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků v potravinách

Table 2.1.3.

Results of the inspection of microbiological requirements in foodstuffs

Komodita Commodity	Celkem kontrolovaných vzorků Total number of samples inspected	Počty zdravotně závadných vzorků zjištěných No. of unsafe samples		Počty vzorků neodpovídajících mikrobiologickým požadavkům na jakost No. of samples non-complying with microbiological quality requirements
		na místě at the point of inspection	lab. rozborů laboratory analyses	
Mléčné výrobky / Dairy products	372	13	3	12
Drůbež, vejce / Poultry, eggs	63	4	0	4
Maso, masné výrobky / Meat, meat products	297	36	1	74
Ryby a vodní živočichové / Fish and aquatic animals	54	0	0	2
Nealkoholické nápoje / Soft drinks	104	0	9	2
Pekařské výrobky / Bakery products	298	9	2	7
Čokoláda a cukrovinky / Chocolate and sweets	85	1	31	0
Cukrářské výrobky / Confectionery products	1 985	0	0	359
Zpracované ovoce a zelenina / Processed fruit and vegetables	49	2	0	0
Zmrzliny a mražené krémy / Ice-creams and custards	243	0	1	24
Těstoviny / Pasta	47	0	0	4
Studená kuchyně / Delicatessen	1 255	0	7	165
Luštěniny, olej, semena / Pulses, oil seeds	19	0	0	3
Ovoce / Fruit	253	58	0	0
Zelenina / Vegetables	210	43	0	0
Suché skořápkové plody / Dry shell products	39	2	0	0
Balírenské výrobky / Packaging products	37	0	1	1
Ostatní / Others	70	0	0	37
Celkem / Total	5 480	168	55	694



Graf 2.1.3.

Druhové zastoupení mikroorganismů ve vzorcích potravin, které nevyhověly při laboratorních rozbořech

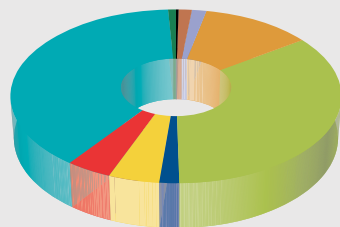
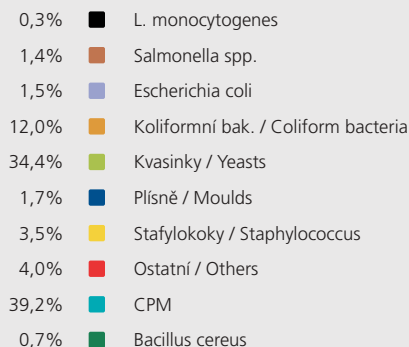


Chart 2.1.3.

Generic representation of microorganisms in samples that failed laboratory analyses



2.1.4. KONTROLA CIZORODÝCH LÁTEK

Pro kontrolu obsahu cizorodých látek v potravinách bylo v roce 2004 odebráno do laboratoří celkem 5458 vzorků, z nich 195 vzorků (3,57%) nevyhovělo. U odebraných vzorků se uskutečnilo 98 754 rozborů, nevyhovujících rozborů bylo 370. Nejvíce rozborů bylo provedeno ve skupině pesticidů, dále také u barviv, konzervantů a zejména mykotoxinů.

Za účelem stanovení reziduí pesticidů bylo odebráno 941 vzorků potravin, u kterých bylo provedeno celkem 76 609 rozborů. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 16 vzorků (21 rozborů). Nevyhovujícími potravinami byly zejména vzorky medu (13 nevyhovujících rozborů, převážně přítomnost antibiotik) a luskové zeleniny. Konkrétně se jednalo o nadlimitní výskyt streptomycinu, tetracyklinu, chloramfenikolu a endosulfanu.

Ve skupině barviv z celkového počtu 9094 provedených rozborů (714 vzorků) nevyhovělo 41 rozborů, především u zpracovaného ovoce, cukrovinek, zmrzlin, stolních a jakostních vín. V nevyhovujících potravinách byla zjištěna buď nepovolená syntetická barviva, nebo jejich nadlimitní množství. Nedostatky se týkaly hlavně azorubinu, žlutě SY, ponceau 4R a tartrazinu.

Nejčastěji kontrolovaný analyt ze skupiny konzervantů byl oxid siřičitý, kyselina sorbová a dále kyselina benzoová. Celkem bylo ve skupině konzervantů provedeno 3836 rozborů (u 1288 vzorků), z nichž bylo 77 rozborů nevyhovujících.

Ze skupiny sladidel byly nejčastěji kontrolovány aspartam, acesulfam K a sorbitol (celkem bylo provedeno 210 rozborů, z toho 11 nevyhovělo). Nedostatky se vyskytovaly nejvíce u kávy, džemů a likérů.

V rámci skupiny ostatních aditiv, mezi něž patří např. chloridy, sírany, acetáty, glutamáty, chinin, kofein, bylo provedeno 404 rozborů potravin. Bylo prokázáno celkem 15 nevyhovujících rozborů, nejčastěji se jednalo o nadlimitní obsah soli.

2.1.4. INSPECTION OF CONTAMINANTS

In 2004, a total of 5458 samples were taken to check the content of contaminants in foodstuffs; out of this number 195 samples (3.57%) were non-complying. The samples were subjected to 98754 analyses, 370 analyses gave unsatisfactory results. The greatest number of analyses was conducted in the group of pesticides, then in colourings, preservatives and in particular in mycotoxins.

In order to determine the pesticide residues, 941 samples of foodstuffs were taken and subjected to 76 609 analyses. 16 samples (21 analyses) were found to exceed the limits for pesticide residues. The non-complying foodstuffs mainly included honey samples (13 non-complying analyses, mainly presence of antibiotics) and pod vegetables. These samples were proved to exceed the limits for streptomycin, tetracycline, chloramphenicol and endosulfan.

In the group of colourings, 41 analyses out of the total number of 9094 performed analyses (714 samples) gave unsatisfactory results; this particularly applied to processed fruit, confectionery products, ice-creams, table and quality wines. In non-complying foodstuffs either unpermitted synthetic colourings or the limit-exceeding amounts of colourings were found. The failures mainly concerned azorubin, SY yellow, ponceau 4R and tartrazine.

A sulphur dioxide, sorbic acid and benzoic acid were the most frequently checked analytes from the group of preservatives. In the group of preservatives a total of 3836 analyses were carried out (on 1288 samples) out of which 77 gave unsatisfactory results.

From the group of sweeteners aspartame, acesulfam K and sorbit were the most frequently checked analytes (a total of 210 analyses were conducted out of which 11 failed). Failures were mainly found in coffee, jams and liqueurs.

Within the group of other additives, including for example chlorides, sulphates, acetates, glutamates, quinine or caffeine, 404 analyses of foodstuffs were conducted. They gave a total of 15 unsatisfactory results; most frequently it was due to limit-exceeding amounts of salt.

Při stanovení chemických prvků z celkového množství 1594 uskutečněných rozborů potravin nevyhovělo 48 rozborů (u 39 vzorků) z důvodu překročení povolených či nedodržení deklarovaných hodnot. Nedostatky se ve většině případů týkaly nadlimitního obsahu kadmia, arzenu a fosforu. Komoditami, v nichž byly potvrzeny nevyhovující nálezy, byly mák, rýže a ovocné pomazánky.

Pro stanovení polyaromatických uhlovodíků (PAH) bylo provedeno celkem 1112 rozborů potravin (ve 157 vzorcích). Nadlimitní nález těchto látek však nebyl potvrzen ani v jednom případě.

Za účelem stanovení obsahu ftalátů bylo odebráno celkem 176 vzorků potravin. Bylo uskutečněno 332 rozborů, z toho jako nevyhovující byly vyhodnoceny 4 rozborů.

Ve skupině polychlorovaných bifenylů (PCB) a polychlorovaných dibenzo-p-dioxinů (PCDD) nebyl zjištěn – z celkového počtu 858 provedených rozborů – žádný nevyhovující vzorek.



During the determination of chemical elements 48 analyses (on 39 samples) out of the total of 1594 analyses of foodstuffs gave unsatisfactory results due to exceeding of or failing to comply with declared values. The failures mainly concerned limit-exceeding content of cadmium, arsenic and phosphorus. The commodities in which unsatisfactory findings were confirmed were poppy seeds, rice and fruit spreads.

The total of 1112 analyses of foodstuffs (on 157 samples) were carried out to determine the content of polyaromatic hydrocarbons (PAH). No results confirmed the limit-exceeding content of these substances.

In order to determine the content of phthalates, a total of 176 samples of foodstuffs were taken. Out of 332 analyses 4 analyses gave unsatisfactory results.

In the group of polychlorinated biphenyls (PCBs) and polychlorinated dibenzo-p-dioxines (PCDD) no unsatisfactory sample was found in the total of 858 conducted analyses.

In the group of aromatic hydrocarbons (non-chlorinated, chlorinated, with an aliphatic chain) 6 unsatisfactory results were acquired out of the total of 918 analyses. The failures mainly concerned 1,3-pentadiene and styrene in flavoured soda waters and flavoured mineral waters.

In the framework of determining other organic contaminants, a total of 674 analyses were conducted out of which only 4 gave unsatisfactory results.

The highest share of unsatisfactory analyses was registered within mycotoxin inspections where out of a total number of 2446 conducted analyses 134 gave unsatisfactory results, mainly in case of treated fruit, tropical fruit, pistachios, peanuts and sweet almonds. The limit-exceeding amounts of aflatoxin B1 (64 analyses) and aflatoxins B1, B2, G1 and G2 (70 analyses) were found in non-complying foodstuffs.

In the group of analytes – amines and nitrosamines – no limit-exceeding values were identified. In the group of other natural toxins which included, for example, ethylcarbamates, enterotoxins or staphylococcus enterotoxins, a total of 175 analyses were conducted out of which 2 gave unsatisfactory results.



Ve skupině aromatických uhlovodíků (nechlorované, chlorované, s alifatickým řetězcem) bylo zjištěno 6 nevyhovujících rozborů z celkového počtu 918 rozborů. Nedostatky se týkaly především 1,3-pentadienu a styrenu ve vzorcích limonád a ochucených minerálních vod.

V rámci stanovení ostatních organických kontaminantů bylo provedeno celkem 674 rozborů, z nichž pouze 4 byly hodnoceny jako nevyhovující.

Nejvyšší podíl nevyhovujících rozborů byl zaznamenán v rámci kontroly mykotoxinů, kdy z celkového počtu 2446 provedených rozborů jich nevyhovělo 134, především u upraveného ovoce, tropického ovoce, pistácií, arašídů a sladkých mandlí. V nevyhovujících potravinách byla zjištěna nadlimitní množství aflatoxinu B1 (64 rozborů) a sumy aflatoxinů B1, B2, G1 a G2 (70 rozborů).

Ve skupinách analytů – aminy a nitrosaminy, nebyly nalezeny žádné nadlimitní hodnoty. Ve skupině ostatní přírodní toxiny, kam patří například ethylkarbamáty, enterotoxiny nebo stafylokokové enterotoxiny, bylo provedeno celkem 175 rozborů, z nichž 2 byly nevyhovující.

Ve skupině dusitanů a dusičnanů bylo provedeno 201 rozborů, z toho bylo 5 nevyhovujících (u kořenové zeleniny).

In the group of nitrites and nitrates 201 analyses were performed out of which 5 gave unsatisfactory results (in root vegetables).

Nově byla také u vzorků koření, bylinných čajů a doplňků stravy provedena detekce ošetření ionizujícím zářením.

Newly, the detection of treatment with ionizing radiation was carried out on samples of spice, herb teas and diet supplements.

Další aktivitou SZPI byla sledování prováděná v rámci celostátní radiační monitorovací sítě (CRMS).

Another CAFIA activity was monitoring carried out within the Radiation Monitoring Network (RMN).

Tabulka 2.1.4.1.

Celkový přehled kontroly cizorodých látek

Table 2.1.4.1

Summary of contaminants inspections

Cizorodé látky Contaminants	Celkový počet rozborů Total number of analyses	Nevyhovující rozborů Unsatisfactory results	Nevyhovující rozborů v % Unsatisfactory results in %
Pesticidy / Pesticides	76 609	21	0,03
Barviva / Colourings	9 094	41	0,45
Konzervanty / Preservatives	3 836	77	2,01
Sladidla / Sweeteners	210	11	5,24
Ostatní aditiva / Other additives	404	15	3,71
Chemické prvky / Chemical elements	1 594	48	3,01
PAH / PAH	1 112	0	0,00
Ftaláty / Phthalates	332	4	1,20
PCB, PCDD / PCB, PCDD	858	0	0,00
Aromatické uhlovodíky / Aromatic hydrocarbons	918	6	0,65
Ostatní organické kontaminanty / Other organic contaminants	674	4	0,59
Aminy a nitrosaminy / Amines and nitrosamines	83	0	0,00
Alkaloidy / Alkaloids	154	1	0,65
Mykotoxiny / Mycotoxins	2 446	134	5,48
Dusičnany / Nitrates	201	5	2,49
Ostatní přírodní toxiny / Other natural toxins	175	2	1,14
Radionuklidy, detekce ozářených potravin / Radionuclides, detection of irradiated foodstuffs	54	1	1,85
Celkem / Total	98 754	370	0,37

Tabulka 2.1.4.2.

Přehled kontroly mykotoxinů

Table 2.1.4.2.

Summary of mycotoxins inspections

Skupina mykotoxinů Group of mycotoxins	Celkový počet rozborů Total number of analyses	Nevyhovující rozborů Unsatisfactory results	Nevyhovující rozborů v % Unsatisfactory results in %
Aflatoxin B1 / Aflatoxin B1	415	64	15,42
Ochratoxin A /Ochratoxin A	163	0	0,00
Patulin / Patulin	51	0	0,00
Aflatoxiny B1, B2, G1, G2 / Aflatoxins B1, B2, G1, G2	413	70	16,95
Aflatoxin M1 / Aflatoxin M1	57	0	0,00
Sterigmatocystin / Sterigmatocystin	21	0	0,00
Deoxinivalenol / Deoxinivalenol	83	0	0,00
Aflatoxin B2 / Aflatoxin B2	415	0	0,00
Aflatoxin G1 / Aflatoxin G1	415	0	0,00
Aflatoxin G2 / Aflatoxin G2	413	0	0,00
Celkem / Total	2 446	134	5,48

Tabulka 2.1.4.3.

Přehled kontroly reziduí pesticidů

Table 2.1.4.3

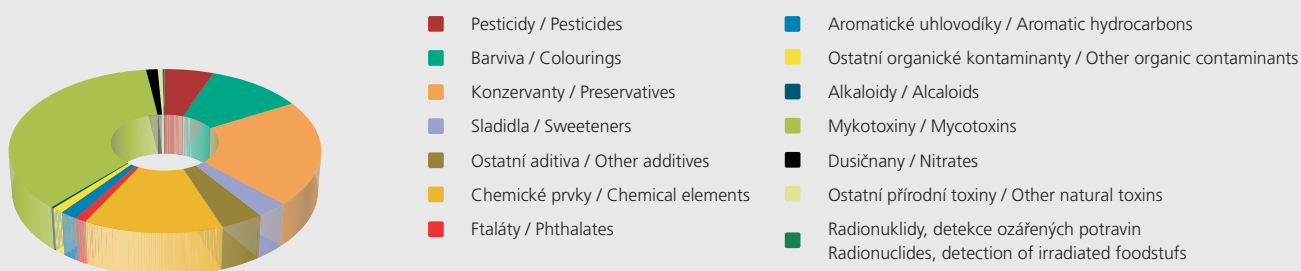
Summary of pesticide residues inspections

Skupiny pesticidů Groups of pesticides	Celkový počet rozborů Total number of analyses	Nevyhovující rozbory Unsatisfactory results	Nevyhovující rozbory v % Unsatisfactory results in %
Chlorované pesticidy / Chlorinated pesticides	14 094	3	0,02
Karbamáty / Carbamates	6 981	0	0,00
Organofosfáty / Organophosphates	23 602	3	0,01
Pyrethroidy / Pyrethroids	6 839	0	0,00
Triaziny / Triazines	683	1	0,15
Močovinné pesticidy / Urea pesticides	3 230	0	0,00
Ostatní pesticidy / Other pesticides	21 180	14	0,07
Celkem / Total	76 609	21	0,03



Graf 2.1.4.

Přehled kontroly cizorodých látek – podíly nevyhovujících rozborů z celkového počtu nevyhovujících rozborů

**Chart 2.1.4.**

Summary of contaminants inspections – share of results out of the total of unsatisfactory results

2.1.5. KONTROLA OZNAČOVÁNÍ A JAKOSTI POTRAVIN

Pod pojmem jakost rozumíme v této zprávě závazné nebo deklarované jakostní požadavky analytické a jakostní požadavky senzoricke. Do skupiny jakostních požadavků analytických patří především fyzikální a chemické požadavky na jakost, jako jsou vlhkost, obsah popela, obsah tuku, obsah cukru, granulace, obsah příměsí atd. Pro jejich posouzení jsou obvykle nezbytné odpovídající laboratorní přístroje. V rámci kontroly jakostních analytických požadavků zjistila SZPI v roce 2004 celkem 676 nevyhovujících vzorků, nejvíce u vína (počet 176), brambor (130), masných výrobků (64), lihovin (59) a cukrářských výrobků (34).

Senzorické (smyslové) hodnocení se provádí buďto přímo na místě kontroly, nebo se vzorky dopravují ke kontrole do laboratoře. Do skupiny požadavků senzoricke patří např. konzistence, struktura potraviny, její barva, chuť, vůně apod. V roce 2004 zjistila SZPI v rámci kontroly jakostních senzoricke požadavků celkem 1486 nevyhovujících vzorků, nejvíce u čerstvé zeleniny (počet 443), čerstvého ovoce (271), vína (249) a masa – masných výrobků (151).

Kontrola označování zahrnuje kontrolu údajů uvedených na obalech potravin a výrobků, na vnějších obalech a v dokumentech, které se k nim vztahují. Posuzuje se pravdivost údajů, tedy to, zda nedochází ke klamání spotřebitele (zda se nejedná o falšování), zda jsou uvedeny všechny povinné údaje a zda jsou uvedeny správně (zda je dodržen předepsaný způsob jejich uvádění). V kontrole označování je zahrnuta i kontrola dat použitelnosti a minimální trvanlivosti. V rámci kontroly označování zjistili inspektoři SZPI ve sledovaném období celkem 1 548 nevyhovujících vzorků, nejvíce u komodity čerstvá zelenina (počet 268) a čerstvé ovoce (200).

2.1.5. INSPECTION OF LABELLING AND QUALITY OF FOODSTUFFS

The term quality in this report encompasses obligatory or declared analytical quality requirements and sensory quality requirements. The analytical quality requirements mainly include physical and chemical requirements for quality, such as moisture, ash content, fat content, sugar content, granulation, content of additives, etc. To assess them, suitable laboratory appliances are usually needed. Within inspections focused on analytical quality requirements in 2004, the CAFIA identified a total of 676 non-complying samples: the highest number in wines (176), potatoes (130), meat products (64), spirits (59) and confectionery products (34).

The sensory evaluation is carried out either at the point of inspection or samples are sent to the laboratory. The group of sensory requirements includes, for example, consistency of foodstuffs, their structure, colour, taste, odour, etc. Within inspections focused on sensory quality requirements the CAFIA identified a total of 1486 non-complying samples: the highest number in fresh vegetables (443), fresh fruit (271), wine (249) and meat – meat products (151).

The inspection of labelling includes the checking of information provided on the packaging of foodstuffs and products, on external packaging and on related documents. The truthfulness of information is assessed, i.e. whether consumers are not being misled (if it is a case of adulteration), whether all obligatory data are provided and whether they are provided correctly (if determined method of introduction is observed). The labelling inspection also includes the checking of expiry dates and best before dates. Within labelling inspection the CAFIA inspectors identified a total of 1548 non-complying samples, the highest number of them being in fresh vegetables (268) and fresh fruit (200).

2.1.6. KONTROLY TEMATICKÉ A MIMOŘÁDNÉ

Kontroly tematické jsou kontroly, které se většinou plánují s větším časovým předstihem před vlastní realizací. Jejich nosným prvkem je určité předem definované společné téma. Jsou řízeny ústředně metodickým pokynem. Jejich smyslem je přispět k řešení širší a složitější problematiky některých oblastí zdravotní nezávadnosti a jakosti. Uskutečňují se celorepublikově nebo cíleně jen v některých regionech.

Mimořádné kontroly jsou tematické kontroly, jejichž přesný obsah je stanoven až v průběhu roku a které probíhají mimo plán ústředně řízených kontrol a mimo plány kontrol plánovaných inspektoráty.

Z tematických a mimořádných kontrol mohly být – vzhledem k rozsahu zprávy – vybrány jen některé. Výběr byl koncipován tak, aby byla prezentována širší záběru kompetencí SZPI.

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

Jedním z prioritních úkolů SZPI po přistoupení České republiky k Evropským společenstvím je zajistit odpovídající ochranu jednotného evropského trhu, provádět účinnou kontrolu potravin neživočišného původu ze třetích zemí a přijmout nezbytná preventivní opatření u problematických skupin potravin.

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

Kontroly zdravotní nezávadnosti potravin jsou zaměřené zejména na stanovení obsahu aflatoxinů ve vybraných druzích suchých a skořápkových plodů (arašídů z Číny, pistácií z Íránu, lískové oříšky a fíky z Turecka). Předmětem pravidelné kontroly ze strany SZPI je také přítomnost barviv nepovolovaných pro použití v potravinářské výrobě ve výrobcích z chilli papriček.

V období od 1. 5. do 31. 12. 2004 vydal Inspektorát SZPI v Praze Celnímu úřadu D5 v Rudné u Prahy, který je jediným vstupním místem schváleným pro dovoz rizikových skupin suchých a skořápkových plodů do ES na území ČR, závazné stanovisko k 233 zásilkám. Jednalo se o 132 zásilek arašídů z Číny, 87 zásilek lískových oříšků a fíků z Turecka a 14 zásilek pistácií z Íránu. Při kontrole dovozu bylo odebráno 115 vzorků suchých skořápkových plodů. Na základě výsledků laboratorního stanovení obsahu aflatoxinů bylo u 21 zásilek zamítnuto uvolnění do volného oběhu.

Z 21 zásilek nepropuštěných do volného oběhu bylo doposud re-exportováno 20 dodávek. Z 12 závadných zásilek pistácií z Íránu bylo 8 zásilek vyvezeno do Hongkongu, 2 do Ruska, 1 na Ukrajinu a 1 do přístavu Hamburk. Tři nevyhovující zásilky sušených fíků z Turecka byly vráceny zpět do země původu, 1 zásilka kontaminovaných sušených fíků byla re-exportována do Srbska a Černé Hory. Čtyři zdravotně závadné zásilky arašídů z Číny byly re-exportovány do Nizozemska.

2.1.6. THEMATIC AND AD-HOC INSPECTIONS

Thematically targeted inspections are inspections that are usually planned ahead of schedule and focus on a specific pre-defined topic. They are managed centrally by means of a specific guideline. Their purpose is to contribute to addressing wider and more complex issues in some areas of food safety and quality. They take place on a nationwide basis or in some targeted regions.

Ad-hoc inspections are thematic inspections the exact subject matter of which is determined in the course of the year and that are performed outside the plan of centrally-managed inspections and outside inspection plans made by inspectorates.

Because of the extent of this report, only some thematic and ad-hoc inspections were chosen. The selection was made so that the breadth of CAFIA competencies can be manifested.

Import controls of foodstuffs of plant origin from third countries, subject to the EC legislation

One of the CAFIA primary tasks following the accession of the Czech Republic to the European Communities is to ensure adequate protection of the European single market, to effectively check foodstuffs of plant origin imported from third countries and to take necessary precautionary measures for problematic groups of foodstuffs.

The CAFIA supervises imports of foodstuffs of plant origin from third countries in a close co-operation with the customs services. Import controls focus on risk commodities that are subject to specific import regime and that have to be subjected to systematic or random inspection according to directly binding EC regulations.

The objective of food safety inspections is to determine aflatoxin content in selected kinds of dry products and shell products (peanuts from China, pistachios from Iran, hazelnuts and figs from Turkey). Another subject of CAFIA regular inspections is the presence of colourings that are banned to be used in food production in chilli products.



SZPI, která je Národním kontaktním místem pro Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva v rámci ES, informovala o zamítnutých zásilkách suchých skořápkových plodů ostatní členské státy a Evropskou komisí. Cílem uvedeného opatření je zabránit uvedení potravin nesplňujících zdravotní požadavky na obsah aflatoxinů na jednotný trh prostřednictvím vstupních míst na území jiných členských států.

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

Kontrola označování vybraných masných výrobků

V roce 2004 byly provedeny dvě ústředně řízené kontroly označování masných výrobků. Cílem kontrol bylo ověřit, zda vybrané masné výrobky (např. lovecký salám, špekáčky, dunajská klobása, poličan atd.) splňují požadavky na složení, smyslové požadavky, fyzikální a chemické znaky, což jim umožňuje, aby se tyto potraviny mohly označovat svými názvy. Oproti minulým kontrolám byla v roce 2004 zařazena do ústředně řízené akce rovněž kontrola masových konzerv.



Celkem bylo v rámci obou kontrolních akcí na smyslové požadavky příslušné vyhlášky hodnoceno 616 masných výrobků. Z tohoto množství bylo jako nevyhovující hodnoceno 15 vzorků. Požadavky na složení, fyzikální a chemické znaky byly hodnoceny u 64 vzorků masných výrobků, z nichž jako nevyhovující bylo hodnoceno 27 vzorků, tj. 42 %. Jako konkrétní nedostatek byl v 8 případech zjištěn nižší obsah čisté svalové bílkoviny, v 5 případech neodpovídající aktivita vody, ve 14 případech byla zjištěna nedovolená přítomnost drůbeží svaloviny, ve 2 případech neodpovídal obsah tuku a ve 4 případech byl zjištěn nižší obsah masa.

Kontrola zdravotní nezávadnosti a falšování medů

Cílem kontrolní akce bylo zjistit, zda některé vzorky medů (především ze třetích zemí) neobsahovaly rezidua antibiotik a zda nebyly do medů uváděných v obchodní síti ČR přidávány sirupy na bázi škrobu, sacharózy, třtiny a kukuřice, čímž by docházelo ke klamání spotřebitele.

In the period from 1 May to 31 December 2004, the CAFIA inspectorate in Prague issued to the Celní úřad D5 in Rudná u Prahy, which is the only approved point of entry for import of risk groups of dry and shell products into the EC on the territory of the Czech Republic, binding opinion on 233 consignments. These consignments included 132 consignments of peanuts from China, 87 consignments of hazelnuts and figs from Turkey, and 14 consignments of pistachios from Iran. A total of 115 samples of dry shell products were taken during import controls. Based on the results of laboratory determination of aflatoxin content, 21 consignments were rejected to be released into free circulation.

Out of 21 consignments that were not released into free circulation, so far 20 consignments were re-exported. Out of 12 unsatisfactory pistachios consignments from Iran 8 consignments were re-exported to Hongkong, 2 to Russia, 1 to Ukraine, and 1 to the port in Hamburg. Three non-complying consignments of dried figs from Turkey were re-exported to the country of origin, 1 consignment of contaminated dried figs was re-exported to Serbia and to Montenegro. Four unsafe peanut consignments from China were re-exported to the Netherlands.

The CAFIA, which is the national contact point for Rapid Alert System for Food and Feed within the EC, informed about rejected consignments other Member States and the European Commission. The purpose of such actions is to prevent foodstuffs that do not meet health requirements for aflatoxin content from being placed on the single market through points of entry of other Member States.

In addition, the CAFIA checks whether qualitative parameters are observed at imports from third countries. Such checks include mainly certification of fresh fruit and vegetables, carried out in accordance with the relevant regulation.

Inspection of labelling of selected meat products

In 2004, two centrally-managed inspections aimed at labelling of meat products were performed. The objective was to verify whether selected meat products (e.g. "lovecký salám", "špekáčky", "dunajská klobása", "poličan", etc.) comply with requirements for basic ingredients, with sensory requirements, and with physical and chemical properties. These requirements have to be met if the product is to be labelled with such names. Compared to previous inspections, centrally-managed inspections included also inspections of meat tins.

In the framework of the inspections, 616 meat products were evaluated to check the compliance with sensory requirements of the relevant decree. Out of this number 15 samples were found to be non-complying. The requirements on the basic ingredients, physical and chemical properties were evaluated in 64 meat product samples, out of which 27 samples, i.e. 42%, were evaluated as unsatisfactory. As a particular deficiency a lower content of net muscle protein was identified in 8 cases, non-complying water activity in 5 cases, banned presence of poultry meat in 14 cases, non-complying fat content in 2 cases, and lower meat content in 4 cases.

Inspection of safety and adulteration of honey

The objective of the inspection was to find out whether some samples of honey (in particular from third countries) contain antibiotics residues and whether syrups based on starch, saccharose, cane or sweet corn were added to honey sold in retail network, which would be consumer deception.

Objektem kontrolní akce byly medy od tuzemských výrobců, výrobců ze zemí EU a výrobců ze třetích zemí, které jsou uváděny do oběhu v obchodní síti ČR.

Celkem bylo odebráno a laboratorní analýze podrobena 28 vzorků medů. Dále je uveden výčet konkrétních nevyhovujících znaků:

- u 6 vzorků byl zjištěn vyšší obsah hydroxymethylfurfuralu
- u 1 vzorku byla zjištěna jiná elektrolytická konduktivita, než je limit pro deklarovaný druh medu, který výrobce označil na obalu
- u 2 vzorků byla prokázána vyšší koncentrace zdánlivé sacharózy
- u 1 vzorku byla prokázána přítomnost reziduí antibiotik
- u 1 vzorku byla prokázána přítomnost sulfonamidů
- u 1 vzorku bylo prokázáno falšování medu přidavkem škrobového sirupu nebo přidavkem cukru z C-4 rostlin (třtina, kukuřice)
- u 4 vzorků byla zjištěna neodpovídající hodnota enzymu diastázy

Z celkového počtu 28 odebraných vzorků medů nevyhovělo 11 vzorků, to je 39,2 %. Výsledky ústředně řízené kontrolní akce prokázaly, že jsou do oběhu v ČR uváděny medy obsahující nepovolená rezidua antibiotik a sulfonamidů. Rovněž bylo prokázáno, že někteří výrobci medu klamou spotřebitele tím, že do medů přidávají nepovolené látky (přidavek cukru z C-4 rostlin).

Kontrola označování potravin ošetřených ionizujícím zářením

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda jsou potraviny po ošetření ionizujícím zářením následně řádně označeny a zda jsou ošetřovány pouze potraviny, u nichž to povolují právní předpisy. Takto zaměřená kontrola byla v roce 2004 realizována vůbec poprvé.

V rámci kontroly bylo odebráno k analýzám celkem 17 vzorků (koření, bylinné čaje a doplňky stravy), z nichž 12 bylo tuzemského původu, 3 byly z členských zemí EU a 2 z dovozu. Pouze jeden vzorek byl vyhodnocen jako nevyhovující, tzn. ošetřen ionizujícím zářením a neo značen.

Ošetření potravin ionizujícím zářením je podle Vědeckého výboru pro potraviny v zájmu ochrany veřejného zdraví, protože může účinně nahradit např. použití fumigantů, a tím zamezit vzniku reziduí v případě kontaminace škodlivými organismy převážně u sušených aromatických bylin, koření a zeleninových ochucovacích přípravků.

KLASA

Od roku 2003 kontroluje SZPI, ve smyslu schválených pravidel, dodržování podmínek stanovených pro značku KLASA u potravin oceněných touto národní značkou. To zahrnuje jak požadavky stanovené platnými právními předpisy, tak požadavky stanovené nad rámec předpisů. Tyto kontroly provádí SZPI u všech výrobců potravin, včetně potravin živočišného původu.

Do konce roku 2004 obdrželo na některé své výrobky ocenění KLASA asi 100 výrobců. Touto značkou bylo oceněno celkem 608 různých potravin.

The subject of inspections was honey from domestic producers, EU producers and third countries producers, which are placed into circulation in the Czech Republic.

A total of 28 honey samples were collected and subjected to laboratory analyses. The list of particular non-complying properties is as follows:

- In 6 samples a higher content of hydroxymethylfurfural aldehyde was identified;
- In 1 sample different electrolytic conductivity was ascertained than the limit value for the declared type of honey designated on the label by the producer;
- In 2 samples higher concentration of apparent saccharose was proven;
- In 1 sample the presence of antibiotics residues was proven;
- In 1 sample the presence of sulphonomides was proven;
- In 1 sample adulteration of honey by adding starch syrup or sugar from C-4 plants (cane, sweet corn);
- In 4 samples a non-complying value of diastase enzyme was ascertained.

Out of the total number of 28 honey samples collected 11 samples failed, i.e. 39.2%. The outcome of centrally-managed inspections confirmed that honey containing banned antibiotics residues and sulphonomides was put into circulation in the Czech Republic. It was also confirmed that some producers misled consumers by adding banned substances (sugar from C-4 plants) into honey.

Inspection of labelling of foodstuffs treated with ionizing radiation

The objective of this inspection was to verify whether foodstuffs are properly labelled after being treated with ionizing radiation and whether only foodstuffs for which such treatment is approved are treated. The year 2004 was the very first year when such inspection was carried out.

Within the inspection 17 samples (spice, herb teas and diet supplements) were taken for laboratory analyses. Out of this number 12 samples were of domestic origin, 3 samples were from the EU Member States, and 2 samples were imported. Only one sample was evaluated as non-complying, i.e. it was treated with ionizing radiation but it was not labelled so.

According to the Scientific Committee for Foodstuffs, treatment with ionizing radiation is in the interest of protection of public health, for it can effectively replace the use of, for example, fumigants and thereby prevent the formation of residues in case of contamination with harmful contaminants, mostly in dried aromatic herbs, spices and vegetable seasonings.

KLASA

As of 2003 the CAFIA checks, to the intent of approved rules, whether conditions determined for the label KLASA are observed for foodstuffs awarded with this national label. This both the requirements laid down by applicable legislation and requirements laid down outside the scope of the legislation. Such inspections are carried out by the CAFIA for all foodstuffs, including foodstuffs of animal origin.

Approximately 100 producers received the KLASA award for their products to the end of this year. The total of 608 various foodstuffs were awarded with this label.



V roce 2004 uskutečnila SZPI 57 kontrol dodržování podmínek stanovených pro udělování značky KLASA a zkontrolovala 40 výrobců a jejich 138 výrobků; z toho bylo 19 výrobců (88 výrobků) potravin živočišného původu a 21 výrobců (50 výrobků) potravin jiných než živočišného původu. Kontrolou bylo zjištěno 6 nevyhovujících vzorků. Tyto údaje zahrnují i kontroly dosud probíhající, k 31.12.2004 neuzavřené.

Národní značku spravuje Odbor pro marketing Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF), který SZPI informuje o výsledcích kontrol.

Spolupráce SZPI a SZIF

Dne 16.3.2004 byla mezi zástupci SZPI a SZIF uzavřena „Rámcová smlouva o spolupráci“, která se mimo jiných komodit týká i spolupráce při provádění kontrol jakosti surovin dodaných ke zpracování a následně hotových výrobků vyrobených z těchto surovin. Objektem kontrol jsou organizace producentů (sdružení organizací producentů), které chtějí využít systém podpor v odvětví zpracovaného ovoce a zeleniny.

Celkem byly v roce 2004 provedeny 4 kontroly jakosti surovin a odebrány 2 vzorky hotového výrobku – rajčatového koncentrátu. Kontrolované vzorky vyhověly hodnotám požadovaným příslušným Nařízením Komise (ES).

In 2004, the CAFIA performed 57 inspections aimed at observance of conditions for awarding the KLASA label and checked 40 producers and 138 of their products; 19 producers (88 products) were producers of food of animal origin and 21 producers (50 products) were producers of other foodstuffs than of animal origin. The inspection revealed 6 unsatisfactory samples. The data includes also the inspections that were not finalized by 31 December 2004.

The national label is administered by the Department for Marketing of the State Agricultural Intervention Fund (SAIF) that informs CAFIA about results of its checks.

CAFIA and SAIF co-operation

On 16 March 2004 “The General Agreement on Co-operation” between the CAFIA representatives and the SAIF representatives was concluded. Apart from other commodities the Agreement includes co-operation in performing inspections of the quality of raw materials supplied for processing and consequently, inspection of products manufactured from such raw materials. The subject of inspections are producers’ organizations (associations of producers’ organizations) that wish to use the subsidy system in the area of processed fruit and vegetables.

In 2004, 4 quality inspections of raw materials were carried out and 2 samples of finished product – tomato concentrate – were taken. The samples inspected complied with values requested by the relevant Commission Regulation.



Kontrola pražené mleté kávy se zaměřením na odhalení falšování

Kontrola byla zaměřena především na detekci „falšování“ mletých pražených káv, a to pomocí stanovení jednotlivých vybraných cukrů (glukózy, fruktózy, xylózy a mannitolu), jejichž obsah je pro 100% kávu charakteristický. Hodnoceny byly i další závazně stanovené znaky. Celkem bylo hodnoceno 14 vzorků, přičemž bylo zjištěno 7 nevyhovujících, z nichž však pouze 1 byl „falšovaný“. U zbylých 6 nevyhovujících vzorků byly zjištěny nesprávně uvedené, popřípadě chybějící požadované údaje (5 případů) a nedodržení smyslových požadavků (1 případ).

Kontrola obsahu exogenní vody v burčáku a v mladém víně

V období měsíců říjen až listopad proběhla kontrola u výrobců vína na obsah exogenní vody v burčáku a v mladém víně. Uskutečnila se v působnosti inspektorátů SZPI v Brně, Ústí nad Labem, Táboře a Praze. Celkem bylo odebráno 25 kontrolních vzorků, které byly odeslány k rozborům do laboratoře v Seibersdorfu (Rakousko), kde byl na základě měření izotopů 18O u burčáku, hroznové šťávy a vody stanovován přírůstek exogenní vody. Nepovolený přírůstek exogenní vody byl zjištěn u 1 kontrolovaného vzorku.

Kontrola řezaných květin

Nově po vstupu ČR do EU vykonává SZPI kontrolu čerstvých řezaných květin, čerstvé okrasné zeleně a květinových cibulí a hlíz. Stejnými předpisy EU pro kontrolu jakosti a označování uvedených komodit jsou odpovídající nařízení stanovující normy jakosti pro čerstvé řezané květiny a čerstvou okrasnou zeleň, pro květinové cibule a hlízy a nařízení o zřízení společné organizace trhu s živými rostlinami a květinářskými produkty.

Inspection of roasted ground coffee aimed at disclosing adulteration

The inspection mainly focused on detection of “adulteration” of roasted ground coffees, by determining individual selected sugars (glucose, fructose, xylose and mannitol) the content of which is characteristic for 100% coffee. Other determined properties were also evaluated. The total of 14 samples were evaluated; 7 non-complying samples were identified out of which only one was “adulterated”. The other 6 non-complying samples lacked required data or correct data (5 cases) or they failed in sensory evaluation (1 case).

Inspection of exogenous water in half-fermented wine and young wine

In the period October – December an inspection was carried out in premises of wine producers in order to check the content of exogenous water in half-fermented wine and young wine. The inspection took place in the sphere of activity of CAFIA inspectorates in Brno, Ústí nad Labem, Tábor and Prague. The total of 25 samples were taken and sent for analysis to the laboratory in Seibersdorf (Austria), where on the basis of measuring 18O isotopes exogenous water in grape juice and water for half-fermented wine was determined. Un-permitted addition of exogenous water was ascertained in one sample inspected.

Inspection of cut flowers

After the accession of the Czech Republic to the EU the CAFIA began to check fresh cut flowers, fresh ornamental foliage, and flowering bulbs, corms and tubers. The principal EU regulations for inspection of the quality and labelling of the above commodities are relevant Regulations laying down quality standards for fresh cut flowers and fresh ornamental foliage, flowering bulbs, corms and tubers, and the Regulation on the establishment of a common organisation of the market in live trees and other plants.

Inspektoři SZPI provedli v roce 2004 celkem 28 kontrol u dovozců a ve velkoobchodních skladech, jejichž cílem bylo provést rekognoskaci terénu, obecně seznámit kontrolované osoby s novou činností SZPI v souvislosti s kontrolou květin a informovat je o příslušných nařízeních EU, aby kontrolované osoby měly možnost s těmito informacemi dále pracovat.

Kontrola odrůdové jednotnosti konzumních brambor

Cílem kontroly, která byla provedena v období od 13.5. do 31.5.2004, bylo prověřit dodržování požadavků na odrůdovou jednotnost konzumních brambor u kontrolovaných osob provádějících maloobchodní prodej. Kontrolovány byly brambory tuzemské výroby, ze členských zemí EU a třetích zemí.

Rozборы byly prováděny v laboratoři Výzkumného ústavu bramborařského v Havlíčkově Brodě, která má požadovanou akreditaci pro dané laboratorní metody. Během této kontroly bylo prověřeno celkem 40 šarží konzumních brambor o celkové hmotnosti 7388 kg. Požadavkům právního předpisu nevyhověly celkem 2 šarže, tj. 2,5 % o hmotnosti 804 kg, obě šarže pocházely z České republiky. Vyšší zastoupení hlíz cizí odrůdy, než stanovuje pro tuzemské brambory příslušná vyhláška, bylo zjištěno i u dalších dvou šarží – z Řecka a z Nizozemska. Další kontrola odrůdové jednotnosti konzumních brambor byla provedena v podzimním termínu. Tato kontrola nebyla k 31.12.2004 uzavřena, neboť zatím nebyly známy výsledky rozborů.

In 2004, the CAFIA inspectors performed a total of 28 inspections of importers and in warehouses. The purpose of such inspections was to carry out a reconnaissance of the field, to inform persons inspected about CAFIA new work as regards flower controls, and about relevant EU Regulations so that persons inspected have the possibility to further work with this information.

Inspections of the uniformity of potatoes varieties

The objective of the inspection which was carried out in the period from 13 May to 31 May 2004 was to verify whether inspected retailers observe the requirements for uniformity of potatoes varieties. The inspection focused on potatoes grown in the Czech Republic and on potatoes imported from the EU Member States and from third countries.

The analyses were conducted in the laboratory of the Potato Research Institute, Havlíčkův Brod, which has accreditation required for given laboratory methods. During this inspection 40 lots of potatoes of the total weight of 7388 kg were checked. Two lots of the weight of 804 kg, i.e. 2.5%, did not comply with the legislative requirements, both lots originated in the Czech Republic.

In another two lots – from Greece and from the Netherlands – a higher representation of tubers of foreign variety was identified than it is laid down by the relevant decree for domestic potatoes. Another inspection of the uniformity of potatoes varieties was carried out in autumn. The inspection was not closed in 2004, since the outcome of analysis was unknown by 31 December 2004.



Průkaz lepku v potravinách

Cílem kontrolní akce byla kontrola zdravotní nezávadnosti, kontrola zaměřená na odhalení případného klamání spotřebitelů ve vztahu k obsahu lepku (gliadinu) a kontrola označování.

Kontroly se zúčastnily všechny inspektoráty SZPI. Předmětem kontroly byl obsah lepku v potravinách u širokého spektra komodit (např. cukrovinky, káva, čaj, dehydratované výrobky aj.). Výběr analyzovaných komodit a jednotlivých skupin výrobků byl uskutečněn na základě spolupráce SZPI s řadou občanských sdružení zabývajících se celiakií (např. Klubem celiakie Brno). V průběhu kontrolní akce (srpen až říjen) bylo odebráno celkem 21 vzorků u 8 kontrolovaných osob. Z celkového množství zkontrolovaných potravin byly 3 vzorky zahraniční výroby a 18 vzorků tuzemské výroby. U žádného z kontrolovaných výrobků nebyl zjištěn obsah gliadinu překračující stanovenou hranici. Všechny analyzované vzorky tak vyhověly požadavkům právních předpisů ve vztahu k povinnosti uvádět upozornění na přítomnost lepku v potravinách, kde se jeho přítomnost nepředpokládá, přičemž neuvedení tohoto údaje by mohlo znamenat zdravotní riziko pro osoby trpící celiakií.

Kontrola jednodruhových ovocných šťáv, nektarů a nápojů se zaměřením na ověření ovocného podílu

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda obsah ovocné složky u jednodruhových ovocných šťáv, nektarů a nápojů odpovídá údajům deklarovaným na obalu určeném pro spotřebitele.

V porovnání s předchozími kontrolami SZPI bylo v roce 2004 provedeno širší spektrum výrobků. Nově byly zahrnuty také nektary a ovocné nápoje, kontrola byla rozšířena o více druhů ovoce. Obsah ovocné složky byl stanoven na základě posouzení markerů charakteristických pro daný druh ovoce.

Celkem bylo zkontrolováno 21 vzorků jednodruhových ovocných šťáv, nektarů a nápojů, jednalo se o 13 tuzemských a 8 zahraničních výrobků (po jednom výrobku z Rakouska, Polska a Itálie, 2 z Německa a 3 z Maďarska). V rámci kontroly bylo odebráno 8 vzorků ovocných nektarů, 7 vzorků ovocných šťáv a 6 vzorků ovocných nápojů.

Z hodnocených výrobků byl jako nevyhovující posouzen pouze 1 ovocný nápoj tuzemské výroby. Jednalo se o jablečný nápoj, u kterého byly zjištěny nedostatky v označování.

Mimořádná kontrola plnění požadavků na jakost ovoce a zeleniny

Základním cílem bylo zjistit aktuální stav vybraných komodit – mrkve, zelí, květáku a jablek, bez ohledu na zemi původu produktů.

Kontroly byly prováděny ve všech regionech ČR. Celkem bylo zkontrolováno 618 šarží uvedených komodit ve 43 velkoobchodech a 46 maloobchodech, především supermarketech. Převážná část zkontrolovaných komodit byla tuzemského původu. Porušení požadavků na jakost bylo zjištěno celkem v 11 případech, kdy byly vystaveny zákazy uvádění do oběhu.

Zjištěné vady a nedostatky byly ve většině případů důsledkem dlouhodobého a nevhodného skladování a nebylo možné je u dovozových produktů jednoznačně označit jako vady vzniklé již v zemi

Demonstration of gluten in foodstuffs

The objective of inspections was the check of food safety, inspection aimed at disclosure of possible consumer deception as regards the gluten (gliadin) content, and inspection of labelling.

All CAFIA inspectorates participated in these inspections. The inspection was aimed at the gluten content in a wide range of commodities (e.g. sweets, coffee, tea, dehydrated products, etc.). The selection of analysed commodities and individual groups of products was based on the CAFIA co-operation with a number of civil associations dealing with celiac disease (e.g. Klub celiakie Brno). During the inspection (August to October) 21 samples were taken from 8 persons inspected. Out of the total number of checked foodstuffs 3 samples were of foreign production and 18 samples of domestic production. None of the samples inspected had limit-exceeding content of gliadin. All samples analysed thus satisfied the requirements of the law as regards the obligation to indicate the presence of gluten in foodstuffs where its presence is not anticipated; the failure to include this information could pose a health risk for people suffering from celiac diseases.

Inspection of one-variety juices, nectars and beverages with focus on the verification of the fruit ingredient

The objective of the inspection was to verify whether fruit ingredients correspond to data declared on the packaging of one-variety fruit juices, nectars and beverages intended for consumer.

In comparison with the previous inspections, the CAFIA checked wider spectrum of products in 2004. Nectars and fruit drinks were included this year; the inspection was extended to include more kinds of fruits. The content of fruit ingredient was determined on the basis of examination of markers typical for given kind of fruit.

The total of 21 samples of one-variety fruit juices, nectars, and drinks were checked; the inspection included 13 domestic and 8 foreign products (one product from Austria, Poland and Italy, 2 products from Germany, and 3 products from Hungary). Within the inspection 8 samples of fruit nectars, 7 samples of fruit juices, and 6 samples of fruit drinks were taken.

Only one fruit beverage of domestic production was evaluated as unsatisfactory – apple drink in the labelling of which deficiencies were identified.

Ad-hoc inspection of meeting the requirements for fruit and vegetables quality

The main objective was to ascertain the current situation of selected commodities, namely carrot, cabbage and apples, regardless their country of origin.

The inspections were carried out in all regions of the Czech Republic. In 43 wholesales and 46 retails, mainly in supermarkets, a total of 618 lots of the above commodities were checked. The majority of products inspected were of domestic origin. The infringement of quality requirements was found in 11 cases; non-complying products were banned to be placed into circulation.

The defects and deficiencies ascertained were mainly due to the long-lasting and unsuitable storage and in case of imported products it was not therefore possible to assess them unambiguously as defects originating in the country

původu. Výsledky kontrol nepotvrdily informace z tisku o dovozu nekvalitního zboží např. z Polska.

2.1.7. KONTROLA VÝROBY

V roce 2004 bylo provedeno celkem 8802 kontrol výrobců, při kterých bylo prověřeno 3876 kontrolovaných osob. To představovalo 4694 zkontrolovaných výrobních míst (provozoven), z nichž některé byly kontrolovány opakovaně. Z pohledu kontroly registrovaných výrobních míst, která v roce 2004 provozovala předmět své činnosti (6283), jich bylo prověřeno 74,7 %. Z pohledu komodit proběhlo nejvíce kontrol v pekárna-
nách, u výrobců cukrářských výrobků a u výrobců studené kuchyně.

Jedním ze základních cílů kontrol SZPI ve výrobě potravin v roce 2004 bylo posoudit dodržování požadavků příslušných právních předpisů, týkajících se především osobní a provozní hygieny, a to komplexní kontrolou provozovny výrobců potravin v rámci tzv. pasportizace. Inspektoři hodnotili v provozovnách celkem 70 znaků, jejichž úroveň pak rozhodla o zařazení provozovny do určité kategorie podle vyhodnocené míry rizika. Ve sledovaném období bylo posouzeno celkem 792 potravinářských provozoven, z nichž požadavkům bezesbytku vyhovělo 82 provozoven, tj. 10,4 %.

V 731 případech byl předmětem kontroly systém kritických bodů (SKB). 419 kontrolovaných provozoven mělo SKB zaveden bez zjištěných nedostatků (57,3 %), naopak 10 provozoven se zavedením SKB vůbec nezačalo (1,4 %). Ostatní provozovny mají SKB na různém stupni rozpracován (41,3 %). Kontroly tak prokázaly, že v současnosti je úroveň zavedení SKB u výrobců potravin na relativně dobré úrovni.

Kromě kontrol u výrobců potravin v rámci pasportizace a zavedení SKB se inspekce v roce 2004 zaměřila rovněž na kontrolu splnění dalších požadavků právních předpisů. Jednalo se např. o odběry vzorků pro kontrolu zdravotní nezávadnosti a jakosti, či o kontrolu plnění opatření apod.

of origin. The outcome of inspections did not confirm information announced by the press that non-quality goods are imported (e.g. from Poland).

2.1.7. PRODUCTION INSPECTION

In 2004, the total of 8802 inspections of producers were performed during which 3876 premises were checked. This comprised 4694 points of production (premises); some of them were checked repeatedly. In terms of inspecting registered points of production that were carrying out their activities in this year (6283), a total of 74.7% were checked. As to commodities, the majority of inspections were conducted in bakeries, confectionery production premises and in delicatessen production premises.

One of the principal objectives of CAFIA inspections in the production of foodstuffs was to assess the observance of requirements of the relevant legislation, concerning mainly personal and operational hygiene, by carrying out a comprehensive inspection of food producers' premises within so called "passportization". The inspectors evaluated in premises a total of 70 features the level of which was then the main aspect for classing the premises into a particular category according to the level of risk assessed. The total of 792 food premises were assessed in the period monitored out of which 82 premises, i.e. 10.4%, were fully satisfactory.

In 731 cases the inspection focused on the critical control point system (CCP System). 419 premises inspected had a fully implemented system with no failures ascertained (57.3%), to the contrary 10 premises (1.4%) have not yet begun to implement such a system. Other premises implemented their CCP systems to a various extent (41.3%). The inspections thus showed that at this time the level of the CCP system implementation is at a relatively high level.

Apart from inspections in the premises of food producers performed within passportization and CCP implementation, the CAFIA focused on adherence to further legislative requirements. Such inspections included, for example, sampling for the purpose of safety and quality checks, or follow ups on measures.





2.1.8. KONTROLA OBCHODU

Kontrola obchodu zahrnuje jednak kontrolu maloobchodní sítě (tj. velkých prodejen obchodních řetězců i menších prodejen, včetně stánků) a dále kontrolu velkoobchodních skladů (tj. je míst, kde se soustřeďuje zboží ve velkých objemech před jeho distribucí dalším podnikatelům, do prodejen atd.). V rámci kontrol obchodu bylo v maloobchodě uskutečněno 12 537 kontrol a ve velkoskladech 1611 kontrol. Celkově bylo zjištěno 3303 nevyhovujících vzorků.

Koncepce kontroly obchodu tradičně vychází z plánu ústředně řízených akcí, plánů jednotlivých inspektorátů a aktuální situace v průběhu roku. Dalším aspektem koncepce kontroly obchodu je přednostní zaměření na ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit. To představuje zdravotní nezávadnost v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji, údaje uváděné při prodeji nebalených potravin a zabalенých potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodáváného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti atd.

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

Z pohledu jednotlivých komodit byla kontrola v roce 2004 zaměřena nejvíce na čerstvé ovoce a zeleninu, maso, masné výrobky, mléčné výrobky, cukrářské výrobky, výrobky studené kuchyně, pekařské výrobky,

2.1.8. TRADE INSPECTION

The trade inspection includes checks of retail network (i.e. big stores of trade chains, smaller shops and stalls) and the inspection of wholesale warehouses (i.e. locations where big volumes of goods are concentrated before their distribution to other businesses, shops, etc.). Within the trade inspection, 12 537 checks were performed in retails and 1611 in wholesale warehouses. The total of 3303 non-complying samples were ascertained.

The concept of trade inspections is traditionally based on centrally-managed control plans, plans of individual inspectorates and on the current situation during the year. Another aspect is a priority focus on obligations that can be directly influenced by the sellers. Such obligations include the safety in relation to storage conditions, adherence to temperature regimes for chilled and frozen products, adherence to hygiene requirements during the sale, data provided in the sale of non-packaged and packaged foodstuffs, store equipment according to the assortment of the goods sold, adherence to the expiry and best before dates, etc.

The deficiencies that obviously had not arisen as a result of incorrect performance of the seller but that had been caused by the producer or importer (such as inappropriate labelling of packaged products, infringement of food safety or adulteration) served above all as proposals for dealing with producers or importers responsible for solving such cases.

As to individual commodities, the inspections focused mainly on fresh fruit and vegetables, meat, meat products, dairy products, confectionery products, delicatessen products, bakery products, wine

víno, ale i další komodity, které jsou významné z hlediska spotřebního koše, popřípadě byl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

2.1.9. PODNĚTY KE KONTROLE

SZPI ve své kontrolní činnosti zohledňuje také podněty od spotřebitelů, státních institucí, profesních organizací i sdělovacích prostředků.

V roce 2004 SZPI přijala celkem 1668 podnětů, což je o 219 podnětů více než v roce 2003. Výrazně vyšší počet oznámení pocházel přímo od spotřebitelů, což je důsledkem většího a stále rostoucího zájmu spotřebitelské veřejnosti o problematiku potravin, častější prezentace SZPI v médiích a na internetu a celkově rostoucí informovanosti veřejnosti. Menší část podnětů SZPI obdržela od orgánů ochrany veřejného zdraví, České obchodní inspekce, Státní veterinární správy a Policie ČR.

Předmětem podnětů ke kontrole byly nejčastěji neodpovídající jakost potravin, prodej potravin s prošlou dobou použitelnosti a minimální trvanlivosti, také přelepování dat spotřeby na obalech, hygienické nedostatky v prodejnách, nevyhovující podmínky uchování a klamavě označené potraviny. Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, čerstvé zeleniny, ale také čerstvého ovoce, pekařských a mléčných výrobků a výrobků studené kuchyně. Často se objevovaly podněty ke kontrole kvality alkoholických nápojů (vína, lihoviny), v menší míře kvality nealkoholických nápojů. Méně často se oznámení týkala cukrářských výrobků, čokolád a cukrovinek, zpracovaného ovoce a zeleniny (jednalo se především o džemy a marmelády).

V roce 2004 bylo nejvíce podnětů podáno na prodej potravin v menších prodejnách, méně podnětů se týkalo prodeje potravin v supermarketech.

2.1.10. OPATŘENÍ

Inspektor na základě výsledků provedené kontroly uloží opatření, která mají vést k odstranění zjištěného nevyhovujícího stavu. Jednou z forem opatření jsou zákazy výroby nebo uvádění do oběhu výrobků, potravin nebo surovin anebo tabákových výrobků, jestliže bylo zjištěno, že nespĺňují stanovené požadavky. Zákazy se mohou týkat rovněž používání obalů, přístrojů, zařízení a užívání prostor pro výrobu, jestliže u nich byly shledány nedostatky. V roce 2004 uložila SZPI celkem 11 133 zákazů, které na představovaly částku 12 600 339 Kč (nejvíce v rámci komodit lihoviny, suché skořápkové plody a víno).

Další formou opatření jsou pozastavení uvádění do oběhu výrobků, potravin nebo surovin anebo tabákových výrobků při podezření, že jsou jiné než zdravotně nezávadné, uložení opatření k odstranění nedostatků apod.

Další podrobnosti o uložených sankcích a opatřeních – viz kapitola 2.7. Činnost právní.

but also other commodities that are important from the viewpoint of the consumption basket, or there was another reason to pay increased attention to such inspections.

2.1.9. SUGGESTIONS FOR INSPECTIONS

Within its inspection activities the CAFIA also considered the suggestions of consumers, state institutions, specialized organizations and the media.

In 2004, the CAFIA received 1668 suggestions, which is by 219 suggestions more than in 2003. A significantly higher number of notices came directly from consumers, which was the consequence of greater and constantly growing interest of the general public in the food-related issues, more frequent presentation of the CAFIA in the media and on the Internet, and of the more comprehensive information the consumers had at their disposal. Fewer suggestions CAFIA received from the public health protection authorities, Czech Trade Inspection, State Veterinary Administration, or the Police of the CR.

The suggestions for inspections regarded mainly the following: inadequate quality of foodstuffs, sale of products with expired use by date and best before date, placing stickers over expiry dates on the packaging, hygiene deficiencies in stores, inadequate storage conditions, and foodstuffs with misleading labelling. As regards the commodities, the suggestions mainly concerned meat and meat products, fresh vegetables, but also fresh fruit, bakery and dairy products, and delicatessen products. The suggestions for inspection of alcoholic drinks (wines, spirits) were relatively frequent; there were fewer suggestions regarding the quality of soft drinks. Notices regarding confectionery products, chocolates and sweets, processed fruit and vegetables (mainly jams and preserves) were fewer.

In 2004, the majority of suggestions concerned the sale of food in smaller stores, there were fewer suggestion regarding the sale of food in supermarkets.

2.1.10. MEASURES

Based on the results of the inspection performed, the inspector imposes measures that are to result in the correction of possibly identified unsatisfactory situation. In cases where it was identified that products, foodstuffs, raw materials or tobacco products do not comply with determined requirements, one of the measures that can be imposed are bans on the production or on placing into circulation. The bans may also include usage of packaging, appliances, equipments, production premises, provided that they were found to be unsatisfactory. In 2004, the CAFIA imposed 11133 bans constituting a sum of 12,600,339 CZK (mainly for spirits, nuts and wine).

Another form of measure is suspension of placing into circulation of products, raw materials or tobacco products if there is a suspicion that they are not safe, or, measures leading to the remedy of deficiencies.

For further details about sanctions and measures imposed see chapter 2.7. Legal Activities.

2.2. LABORATORNÍ ČINNOST

V roce 2004 prováděla SZPI fyzikální, chemické, mikrobiologické, molekulárně-biochemické a senzorické rozboru zemědělských a potravinářských výrobků převážně ve vlastních laboratořích.

V případe speciálních stanovení, např. průkazu exogenní vody v burčácích, kontroly zdravotní nezávadnosti a falšování medu, kontroly ozářených potravin, monitorování radioaktivní kontaminace u potravin určených k přímé spotřebě na území ČR nebo kontroly jednodruhových ovocných šťáv, byla navázána spolupráce s externími laboratoři v České republice a v zahraničí.

Z českých laboratoří se jednalo o laboratoře Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, Státního veterinárního ústavu v Jihlavě, v Olomouci a v Praze, Zdravotního ústavu se sídlem v Ostravě, Výzkumného ústavu bramborářského v Havlíčkově Brodě a Výzkumného ústavu včelařského v Dole u Libčic nad Vltavou.

Ze zahraničních laboratoří byla navázána spolupráce např. s rouskou laboratoří výzkumného centra Seiberdorf Research ve Vídni; německou laboratoří ústavu Institut für Honig-Analytik v Brémách, laboratoří WEJ/Eurofins v Hamburku a francouzskou laboratoří Eurofins v Nantes.

V září roku 2004 uzavřela SZPI smlouvu se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost (SÚJB) o činnosti složek celostátní radiační monitorovací sítě, přičemž SZPI již ve druhé polovině roku v rámci této dohody sledovala hladinu radioaktivní kontaminace u vzorků vybraných komodit. Monitoring radioaktivní kontaminace bude pokračovat v plném rozsahu i v následujících letech.

V průběhu roku 2004 proběhl ve zkušebních laboratořích SZPI v Praze, Brně a Táboře mimořádný dozor Českého institutu pro akreditaci, v rámci kterého byly podle požadavků normy ČSN EN ISO/IEC 17025 akreditovány nově zavedené metody zkoušení. V laboratoři v Praze bylo doakreditováno 46 metod, v Brně 9 metod a v Táboře 3 metody. V laboratoři v Hradci Králové proběhla reakreditace z důvodu ukončení platnosti Osvědčení o akreditaci, během které byly doakreditovány také 3 nové metody zkoušení. Mezi nově zavedené a akreditované metody stanovení patří např. stanovení barviva Sudan v chilli výrobcích, stanovení obsahu masa v masných výrobcích, stanovení ovocného nebo zeleninového podílu v ovocných či zeleninových výrobcích, stanovení obsahu kakaového prášku v kakaou a výrobcích z kakaou, stanovení odrůdové jednotnosti brambor pomocí polyakrylamidové elektroforézy a další.

V současné době má mikrobiologická laboratoř SZPI v Táboře akreditováno 30 metod, mikrobiologická laboratoř v Hradci Králové 38 metod. Od listopadu 2004 je laboratoř Inspektorátu v Praze držitelem Osvědčení o akreditaci, jehož předmětem je 559 fyzikálních, chemických, mikrobiologických a senzorických metod zkoušení. Laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně získala Osvědčení o akreditaci 314 fyzikálních, chemických, mikrobiologických, molekulárně-biochemických a senzorických metod zkoušení.

2.2. LABORATORY ACTIVITIES

In 2004, the CAFIA conducted physical, chemical, microbiological, molecular-biochemical, and sensory analyses of agricultural and food products mainly in its own laboratories.

In case of special determinations, e.g. demonstration of exogenous water in half-fermented wines, inspection of the safety and adulteration of honey, inspection of irradiated foodstuffs, monitoring of radioactive contamination in foodstuffs intended for direct consumption on the territory of the Czech Republic, inspection of one-variety fruit juices, a co-operation with external laboratories in the CR and abroad was established.

The co-operation included the following Czech laboratories: Institute of Chemical Technology in Prague, State Veterinary Institute in Jihlava, Potato Research Institute in Havlíčkův Brod, and Bee Research Institute in Důl u Libčic nad Vltavou.

As to the foreign laboratories, the co-operation was established with, for example, the Austrian laboratory of the research centre Seiberdorf Research in Vienna, the German laboratory of the Institut für Honig-Analytik in Bremen, WEJ/Eurofins laboratory in Hamburg and with the French laboratory Eurofins in Nantes.

In September 2004, the CAFIA and the State Office for Nuclear Safety (SONS) concluded a Treaty on the functioning of the bodies of the radiation monitoring network. Within the Treaty, the CAFIA monitored the level of radioactive contamination in samples of selected commodities already in the second half of the year. Monitoring of radioactive contamination will continue in full extent in the following years.

In 2004, an exceptional supervision by the Czech Accreditation Institute was carried out in testing laboratories in Prague, Brno and Tábor, within the framework of which newly implemented testing method were accredited according to the CSN EN ISO/IEC 17025 standard requirements. In the Prague laboratory 46 methods were accredited, 9 methods were accredited in Brno and 3 methods in Tábor. In the laboratory in Hradec Králové a re-accreditation was carried out due to the expiry of the Certificate and 3 new testing methods were accredited. Newly implemented and accredited determination methods included for example determination of the Sudan dyes in chilli products, determination of the meat content in meat products, determination of the fruit or vegetable content in fruit or vegetable products, determination of the cocoa content in cocoa products, determination of the uniformity of the varieties of potatoes by polyacrylamide electrophoresis and others.

Nowadays, the CAFIA microbiological laboratory in Tábor has 30 methods accredited and microbiological laboratory in Hradec Králové has 38 methods accredited. As of November 2004, the CAFIA laboratory in Prague holds the Certification of accreditation applying to 559 physical, chemical, microbiological and sensory testing methods. The CAFIA laboratory in Brno obtained the Certification of accreditation for 314 physical, chemical, microbiological, molecular-biochemical and sensory testing methods.



Jako již každoročně, pořádala SZPI i v roce 2004 mezilaboratorní porovnávací zkoušky (systém MTZL). V roce 2004 se uskutečnilo 6 kol porovnávacích testů, kterého se zúčastnilo 66 laboratoří. Jednalo se o následující kola porovnávacích testů:

- 1) stanovení aditivních látek ve víně – testu se zúčastnilo 40 laboratoří
- 2) klasické metody zkoušení vína – testu se zúčastnilo 36 laboratoří
- 3) stanovení nutričně významných látek – testu se zúčastnilo 8 laboratoří
- 4) stanovení anorganických prvků kadmia, olova a rtuti v kakau – testu se zúčastnilo 17 laboratoří
- 5) stanovení uretanu a metanolu v ovocném destilátu – testu se zúčastnilo 9 laboratoří
- 6) kvantitativní stanovení koliformních bakterií při 37°C, *Escherichia coli*, koagulázopozitivních stafylokoků a *Staphylococcus aureus* v sójovém granulátu.

Laboratoře SZPI se pravidelně zúčastňují mezinárodních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických a mikrobiologických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025.

V roce 2004 se fyzikálně chemické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily 23 testů v systému FAPAS (The Food Analysis Performance Assessment Scheme), pořádaných Central Science Laboratory (Velká Británie), a 4 testů v systému CHEK (Chemical and Quality Assurance) pořádaných Inspectorate for Health Protection and Veterinary Public Health (Nizozemsko). Molekulárně-biochemická laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně se zúčastnila jednoho testu v systému GeMMA (Genetically Modified Material Analysis Scheme), pořádaného Central Science Laboratory (Velká Británie).

Mikrobiologické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze, v Brně, v Hradci Králové a v Táboře se zúčastnily 4 testů v systému FEPAS (The Food Evaluation Performance Assessment Scheme), pořádaných Central Science Laboratory (Velká Británie), 9 testů NFA, pořádaných National Food Administration (Švédsko), a 2 testů v systému CHEK (Chemical and Quality Assurance, Nizozemsko).

2.3. CERTIFIKAČNÍ ČINNOST

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

SZPI provádí certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny při vývozu a dovozu ze třetích zemí dle čl. 5 a 6 Nařízení Komise (ES) č. 1148/2001 o kontrole shody čerstvého ovoce a zeleniny s obchodními normami.

V oblasti dovozu se jednalo především o dodávky sezónní letní zeleniny – zeleninové papriky, salátových okurek a vodních melounů z Bulharska, Makedonie, Srbska a také Ukrajiny a dále stolních hroznů z Turecka a kiwi z Nového Zélandu (od 1. 10. 2004 je Nový Zéland oprávněn provádět kontrolní operace jako třetí země při dovozu do Společenství). Citrusové plody, např. pomeranče a man-

As in previous years, the CAFIA organised inter-laboratory comparison tests (the ILPT system). In 2004, the following six rounds of comparison tests were conducted with the participation of 66 laboratories:

- 1) Determination of additives in wine; 40 laboratories participated in the test;
- 2) Classic methods of wine testing; 36 laboratories participated in the test;
- 3) Determination of substances important for nutrition; 8 laboratories participated in the test;
- 4) Determination of inorganic elements of cadmium, lead and mercury in cocoa; 17 laboratories participated in the test;
- 5) Determination of urethane and methanol in fruit liquor; 9 laboratories participated in the test;
- 6) Quantitative determination of coliform bacteria at 37°C, *Escherichia coli*, coagulase-positive staphylococcus and *Staphylococcus aureus* in soya granulation product.

The CAFIA laboratories regularly participate in international comparison tests for testing the qualification of chemical and microbiological laboratories in accordance with the requirements of the CSN EN ISO/IEC 17025 standard.

In 2004, the CAFIA physical-chemical laboratories took part in 23 tests in the FAPAS system (The Food Analysis Performance Assessment Scheme) organised by the Central Science Laboratory (Great Britain), and in 4 tests in the CHEK system (Chemical and Quality Assurance) organised by the Inspectorate for Health Protection and Veterinary Public Health (the Netherlands). The molecular-biochemical laboratory of the CAFIA inspectorate in Brno participated in one test in the GeMMA system (Genetically Modified Material Analysis Scheme) organised by the Central Science Laboratory (Great Britain).

The microbiological laboratories of the CAFIA inspectorates in Prague, Brno, Hradec Králové and in Tábor participated in 4 tests in the FEPAS system (The Food Evaluation Performance Assessment Scheme) organised by the Central Science Laboratory (Great Britain), 9 NFA tests organised by the National Food Administration (Sweden), and in 2 tests in the CHEK system (Chemical and Quality Assurance, the Netherlands).

2.3. CERTIFICATION

Certification of fresh fruit and vegetables

The CAFIA certifies fresh fruit and vegetables at imports and exports from third countries according to Article 5 and 6 of Commission Regulation (EC) No. 1148/2001 on checks on conformity to the marketing standards applicable to fresh fruit and vegetables.

As to imports, the certification included mainly seasonal summer vegetables: vegetable peppers, salad cucumbers and water melons from Bulgaria, Macedonia, Serbia and Ukraine, furthermore, table grapes from Turkey and kiwi from New Zealand (since 1 October 2004 New Zealand is entitled to carry out the checks as a third country at import

darinky, byly do ČR importovány z Argentiny, Turecka a Jihoafrické republiky. Zvýšený dovoz v podzimním období byl zaznamenán u komodity zeleninová paprika na zpracování. U většiny dodávek byla v době od 1.5.2004 provedena kontrola jakosti a vystaven certifikát.

V době od 1.5.2004 obdržely inspektoráty SZPI celkem 1192 sdělení o přerušení celního řízení na dodávky čerstvého ovoce a zeleniny v množství 16 752 036 kg (včetně sdělení o dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určených ke zpracování v České republice).

Certifikáty pro export réвовého vína

SZPI byla roku 1992 pověřena Výborem pro víno při Komisi EU vydávat certifikáty pro export vína. V roce 2004 vydala SZPI celkem 87 certifikátů VI1 pro export vína. Za export se od 1.5.2004 považuje pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. Certifikáty byly proto vystaveny pouze pro 4 žadatele do různých zemí světa.

Certifikace ostatní

SZPI zajišťovala certifikaci potravin a surovin určených k jejich výrobě v neregulované sféře, tj. na základě žádosti výrobců. Certifikáty byly vystavovány převážně za účelem exportu, proto se rozsah zkoušek zpravidla stanovuje v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V rámci nepovinné certifikace výrobků bylo v roce 2004 vystaveno celkem 60 certifikátů.

into the Community). Citrus fruits, such as oranges and tangerines were imported into the CR from Argentina, Turkey and from the Republic of South Africa. An increased import of vegetable peppers for processing was noted in autumn. Since 1 May 2004 the majority of consignments were checked for their quality and certified.

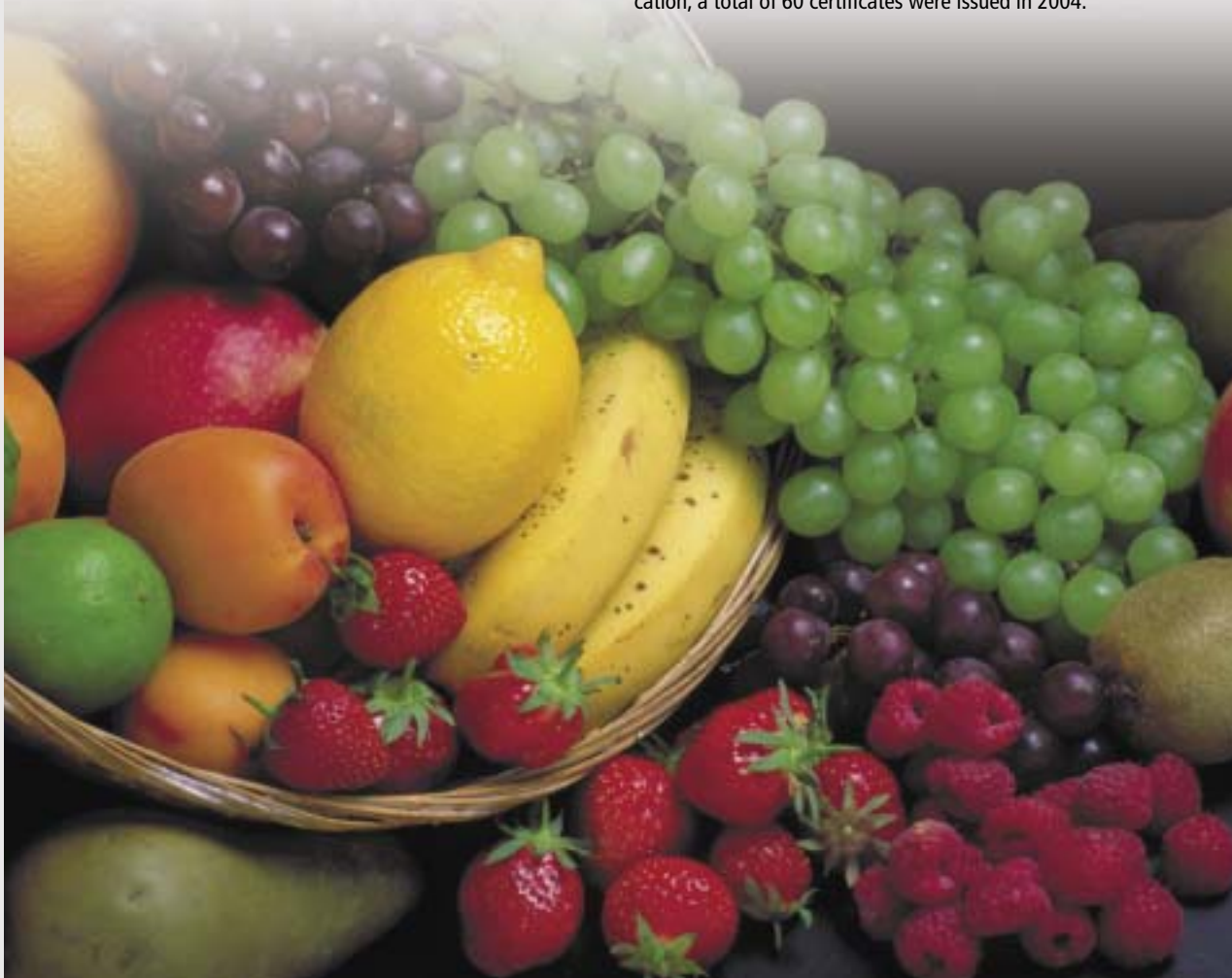
From 1 May 2004 the CAFIA inspectorates received 1192 communications on the suspension of customs proceedings for consignments of fresh fruit and vegetables in the quantity amounting to 16,752,036 kg (including communications on imports of fresh fruit and vegetables intended to be processed in the Czech Republic).

Certificates for wine export

In 1992, the European Commission Committee for Wine authorised the CAFIA to issue certificates for wine exports. In 2004, the CAFIA issued 87 VI1 certificates for wine exports. As of 1 May 2004 only export to third countries is construed as export, not wine intended for EU market. The certificates were thus issued only to 4 applicants in different countries.

Other certification

The CAFIA ensured certification of foodstuffs and raw materials for their production in non-regulated sphere, i.e. based on the producers' requests. The certificates were issued mainly for the purpose of export; therefore, the scope of tests was usually specified in compliance with the requirements of a foreign customer. Within optional product certification, a total of 60 certificates were issued in 2004.



2.4. SYSTÉM RYCHLÉHO VAROVÁNÍ PRO POTRAVINY A KRMIVA

Současný právní základ Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) je upraven Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002. Cílem systému rychlého varování je pomocí efektivního nástroje poskytovat kontrolním orgánům a spolupracujícím institucím informace o přímém či nepřímém riziku ohrožení zdraví lidí pocházejícím z potraviny nebo krmiva v rámci zajištění jejich bezpečnosti.

Jednotlivými účastníky sítě jsou orgány státní správy dle § 14 zákona 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů:

- Státní veterinární správa
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Orgány ochrany veřejného zdraví
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
- Generální štáb Ministerstva obrany
- Generální ředitelství vězeňské služby Ministerstva spravedlnosti
- Ministerstvo vnitra

2.4. RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED

The current legal base of the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council. The objective of the rapid alert system is to provide supervisory bodies and co-operating institutions with information about direct or indirect risk for human health, originating in food or feed, in the framework of ensuring their safety by means of an effective tool.

Individual participants of the system are the following public administration bodies according to Article 14 of Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products, as subsequently amended:

- State Veterinary Administration
- Czech Agriculture and Food Inspection Authority
- Public Health Protection Authorities
- Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture
- General Staff of the Ministry of Defence
- Directorate General of Prisons Service of the Ministry of Justice
- Ministry of the Interior





Spolupracujícími institucemi a dalšími členy sítě jsou:

- Generální ředitelství cel
- Státní úřad pro jadernou bezpečnost

Koordinaci činnosti sítě RASFF v ČR zajišťuje Ministerstvo zemědělství.

SZPI má v systému dvojí roli, jednak je orgánem státního dozoru nad dodržováním povinností stanovených zákonem o potravinách, jednak je podle § 15 odst. 4 tohoto zákona Národním kontaktním místem (NKM) Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) v České republice.

Od začátku roku 2004 NKM pokračovalo v intenzivních přípravách na zapojení do evropského RASFF, které byly zahájeny už v roce 2002, zkušební provoz systému byl spuštěn v roce 2003.

V rámci procesu přípravy ČR na vstup do EU a s tím související přípravou na zapojení do evropského RASFF proběhlo v průběhu roku 2004 několik jednání, jejichž výsledkem bylo vytvoření společného dokumentu „Harmonizovaný postup posouzení rizika účastníky systému RASFF“. Pracovní skupina pro RASFF se spolupodílela na přípravě návrhu „Nařízení vlády o Systému rychlého varování o vzniku ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv“ a návrhu „Manuálu RASFF v ČR“.

Dnem vstupu ČR do Evropské unie proběhlo díky důkladné přípravě v předchozích letech plnohodnotné napojení RASFF v ČR na evropský systém provozovaný Generálním ředitelstvím Evropské komise

The co-operating institutions and members of the system are:

- General Customs Directorate
- State Office for Nuclear Safety

The coordination of the RASFF work is ensured by the Ministry of Agriculture.

The CAFIA has two roles in the system, on one hand it works as a body supervising the adherence to obligations laid down by the Act on foodstuffs, and on the other hand it is the National Contact Point (NCP) for the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) in the Czech Republic according to Article 15 par. 4 of that Act.

Since the beginning of 2004 the NCP continued with intensive preparations to become a part of the European RASFF, initiated already in 2002; a trial run of the system was launched in 2003.

Within the preparation of the Czech Republic for accession to the EU and related preparation to become a part of the European RASFF, several meetings were organised. The outcome of these meetings was a common document “Harmonised procedure of risk assessment by RASFF participants”. The working group for RASFF was involved in the preparation of proposal for “Government Regulation on the rapid alert system on the emergence of risk for human health posed by food and feed” and of proposal for “RASFF Manual in the Czech Republic”.

By the accession of the Czech Republic to the European Union and thanks to thorough preparation in previous years, the RASFF in the

pro zdraví a ochranu spotřebitele - DG SANCO. Od tohoto data mají všichni účastníci RASFF v ČR zajištěna přístupová práva do centrální databáze oznámení (notifikací) CIRCA.

V roce 2004 přijala ČR prostřednictvím NKM celkem 18 notifikací, z toho 13 spadalo do kompetencí SZPI a ta zajistila jejich došetření v terénu. Z ČR bylo odesláno 17 notifikací souvisejících s kontrolou trhu, z toho 16 vzešlo z kontrolní činnosti SZPI. V souvislosti s kontrolou dovozu potravin a surovin pocházejících ze třetích zemí notifikovalo NKM celkem 27 případů odmítnutí zásilky na hranicích a jejího nepropuštění do volného oběhu.

Czech Republic became fully connected to the European system run by the Health and Consumer Protection Directorate-General of the European Commission. As of this date all RASFF participants in the CR have the right to access the central CIRCA database for notifications.

In 2004, the Czech Republic received through the NCP 18 notifications, 13 of which fell within the CAFIA's scope of competence. The Czech Republic forwarded 17 notifications concerning the inspection of the market; 16 notifications were an outcome of CAFIA work. As regards the import controls of food and raw materials from third countries, the NCP notified a total of 27 cases where consignments were rejected at the borders and were not released into free circulation.



2.5. INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ SYSTÉM

Informační a komunikační systém SZPI představuje významný zdroj informací, který slouží k podpoře činnosti managementu v řídicích, rozhodovacích a plánovacích procesech a zvyšuje operativnost inspektorů při práci v terénu. IS SZPI zahrnuje několik podsystémů (např. personální informační systém, ekonomický informační systém, odborný informační systém „Kontrolní a laboratorní činnost“, intranet, webové stránky, elektronický docházkový systém, odborný informační systém „Vino“ apod.). IS SZPI je provozován v 8 lokálních sítích na více než 500 stacionárních počítačích, notebookech a serverech. Lokální sítě jsou propojeny pomocí společné virtuální privátní sítě (VPN), do níž mají mobilní uživatelé datový přístup prostřednictvím speciálního přístupového (APN intranet) bodu.

V roce 2004 zaznamenaly zásadní přelom dva podsystémy: odborný IS „Vino“ a ekonomický informační systém. Nový ekonomický systém je provozován na intranetové platformě a umožňuje přímé datové propojení centrálního serveru s jednotlivými inspektoráty, čímž je dosaženo zásadního zvýšení operativnosti a informovanosti v oblasti ekonomiky a účetnictví SZPI. IS Vno byl vytvořen na základě povinností SZPI plynoucích ze zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství. Evidují se zde ověření hroznů a proces činnosti komise expertů pro zařazení réвовého vína až po vydání rozhodnutí o zařazení vín, odeslání informace o rozhodnutí do Registru vinic, do IS „Kontrolní a laboratorní činnost“ a na webové stránky MZe. V této souvislosti byla navázána intenzivní spolupráce s ÚKZUZ, který je správcem Registru vinic.

Nový odborný podsystém SZPI „Kontrolní a laboratorní činnost“ byl počátkem roku 2004 doplněn o možnost offline pořizování dat inspektory v terénu a dodatečného odeslání dat na centrální server, což je nezbytné v místech nedostatečné intenzity signálu mobilní sítě. Další velkou změnou v rámci podsystému „Kontrolní a laboratorní činnost“ v roce 2004 bylo vytvoření programového modulu „Dovoz ze třetích zemí“ jako reakce na změnu právních předpisů po vstupu ČR do EU. Právní předpisy ES totiž ukládají pro dovoz vybraných skupin potravin a surovin ze třetích zemí do ES členským státům povinnost provádět jejich systematické či námatkové úřední kontroly v místech vstupu před uvolněním do režimu volného oběhu. Nový modul zachycuje proces od evidence sdělení celního orgánu o přerušení řízení o propuštění zboží do volného oběhu přes zachycení kontrolního zjištění až po vydání závazného stanoviska SZPI.

Personální informační systém, dosud užívaný jen ústředním inspektorátem, byl v roce 2004 zpřístupněn pro vybrané uživatele na regionálních inspektorátech.

SZPI začala přispívat svými daty o provedených kontrolách, které se týkaly porušování práv k duševnímu vlastnictví, do informačního systému ÚPV (Úřad průmyslového vlastnictví).

V roce 2004 pokračovaly rovněž práce na projektu Phare „Posílení politiky bezpečnosti potravin“, zahájené v roce 2003. Jedním

2.5. INFORMATION AND COMMUNICATION SYSTEM

The information and communication system of the CAFIA represents an important source of information to support the management in their managerial, decision-making and planning processes and to increase the flexibility of inspectors working in the field. The information system of the CAFIA (CAFIA IS) includes several sub-systems (e.g. human resources information system, economic information system, specialized information system, information system for Inspections and Laboratory Activities, intranet, website, electronic attendance system, specialized information system “Wine”, etc.). The CAFIA IS is run in 8 local networks on more than 500 computers, laptops, and servers. Local networks are interconnected by means of common virtual private network (VPN) which mobile users can access through special access point name (APN intranet).

The year 2004 was a fundamental turning point for two basic subsystems: specialized IS “Wine” and economic IS. The new economic system is run on the intranet platform and enables direct data link between the central server and individual inspectorates. This allows CAFIA to be more flexible and better informed about issues concerning economy and accountancy. The Wine IS was developed on the basis of requirements of Act No. 321/2004 Coll., on viticulture and viniculture. The system registers, for example, grape verification, work of the committee for wine classification, issued decision on wine classification, forwarded information about decisions to the Vineyard Register, to the “Inspection and Laboratory Activities” IS, and to the website of the Ministry of Agriculture. In this respect, a close co-operation with the CISTA, which is the administrator of the Vineyard Register, was established.

The specialized subsystem of the CAFIA “Inspections and Laboratory Activities” was supplemented in 2004 with the possibility enabling the inspectors in the field to obtain data offline and to forward them subsequently to the central server, which is necessary in regions with insufficient intensity of the signal of the mobile network. Another significant change within the “Inspection and Laboratory Activities” subsystem in 2004 was a development of the programme module “Imports from third countries” in connection with legislative changes after the accession of the CR to the European Communities. The EC legislation imposes on the Member States the obligation to carry out systematic or random official checks of certain food and feed imported from third countries at points of entry, before they are released into free circulation. The new module follows the whole process from registering the notification on suspension of the proceeding on releasing the product into free circulation by the customs service, through registering the control proceeding, up to the binding opinion issued by the CAFIA.

The human resources information system, so far used only by the Headquarters, was made accessible to certain users at regional inspectorates in 2004.

The CAFIA began to contribute with its data on inspections performed, which concerned the infringement of intellectual rights, to the information system of the Industrial Property Office (IPO).

In 2004, the work on the Phare project “Strengthening Food Safety Policy”, initiated in 2003, continued. One of the project’s objectives is to de-

z cílů projektu je vytvoření společného informačního systému dozorových orgánů (ÚKZÚZ, SVS, SRS, SZPI), GŘC a MZd ČR, přičemž SZPI bude provoz systému zabezpečovat. Byl dodán a instalován hardware, nutný pro provoz systému a zahájeny práce na budování virtuální privátní sítě mezi výše uvedenými orgány a na tvorbě vlastní aplikace.

V roce 2004 pokračovalo zdokonalování a obnova technické základny informačního a komunikačního systému SZPI (nákupy notebooků, přenosných a stacionárních tiskových a kopírovacích zařízení, stacionárních PC, LCD panelů, serverů, mobilních telefonů apod.). Naplňuje se tak koncepce mobilní kanceláře inspektora, což v praxi znamená: notebook, přenosná tiskárna a mobilní telefon s přenosem dat.

2.6. ČINNOST V OBLASTI LEGISLATIVY

2.6.1. TVORBA A PŘIPOMÍNKOVÁNÍ PRÁVNÍCH PŘEDPISŮ

V roce 2004 byla činnost v oblasti tvorby a připomínkování právních předpisů významná a rozsáhlá. Vstup České republiky do Evropské unie se v této oblasti projevil velmi výrazně. Za nejdůležitější legislativní práce je nutno považovat zejména novelizaci zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o SZPI“), novelizaci zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o potravinách“), a nového zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (dále jen „zákon o vinohradnictví a vinařství“).

V zákonu o SZPI došlo k rozšíření kompetencí úřadu. Jedná se např. o oprávnění kontrolovat, zda provozovatel potravinářského podniku plní povinnosti vyplývající pro něj z bezprostředně závazných předpisů ES, nebo o oprávnění SZPI schvalovat postup a způsob ozařování potravin a surovin ionizujícím zářením.

Novelou zákona o potravinách došlo ke stanovení nových povinností také kontrolovaným osobám. Patří k nim např. povinnost podnikatele ohlásit místně příslušnému inspektorátu SZPI zásoby nebo povinnosti provozovatele potravinářského podniku, který dováží potraviny nebo suroviny ze třetích zemí, dodržovat požadavky stanovené Rozhodnutími (ES).

Nový zákon o vinohradnictví a vinařství je koncipován jako národní právní rámec nařízení Rady a Komise ES, která jsou v členských zemích bezprostředně závazná, a obsahuje několik zásadních změn. Tak např. zavádí nový druh vína, tzv. „víno originální certifikace“. Žádost o povolení výroby takového vína může Ministerstvu zemědělství podat sdružení založené za tímto účelem. Nově je také stanoveno, že zatřídování jakostních vín provádí SZPI, a nikoli, jak tomu bylo dříve, Ministerstvo zemědělství.

SZPI se aktivně podílela také na tvorbě více než 20 prováděcích předpisů k zákonu o potravinách, z nichž nejdůležitějšími byly no-

velop common information system of supervisory bodies (CISTA, SVA, SPA, CAFIA), GCD and the Ministry of Health of the CR; the CAFIA will ensure functioning of the system. Hardware necessary for operating the system was delivered and installed and works on the development of virtual private network among the above authorities and on creation of CAFIA own application were commenced.

In 2004, the perfection and renovation of the technical base of the CAFIA information and communication system continued (purchases of laptop computers, portable and stationary printing and copying appliances, PCs, LCD panels, servers, mobile telephones, etc.). The conception of mobile office for inspectors is thus being accomplished. In practice it means: a laptop computer, portable printer, and mobile telephone with data transmission.

2.6. LEGISLATION

2.6.1. CREATING AND COMMENTING ON THE LEGISLATION

In 2004, the activity in the sphere of creating and commenting on the legislation was very extensive and important. The accession of the Czech Republic to the European Union markedly reflected on this sphere. The most important legislative work was an amendment to Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, as subsequently amended, (hereinafter referred to as the "Act on CAFIA"), amendment to Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on amendments to some related Acts, as subsequently amended, (hereinafter referred to as the "Act on foodstuffs"), and creation of a new Act No. 321/2004 Coll., on viticulture and viniculture and on amendments to some related Acts (hereinafter referred to as the "Act on viticulture and viniculture").

The Act on CAFIA extended the competencies of the CAFIA. These include for example a competence to check whether food business operators carried out their duties resulting for them from directly binding EC legislation, or competence to approve the procedure and method of irradiating foodstuffs and raw materials with ionizing radiation.

The amendment to the Act on foodstuffs imposed new obligations on inspected persons. These include, for example, obligation of a food business operator to notify the relevant inspectorate of stocks, or obligation of food business operator who imports foodstuffs from third countries to meet the requirements laid down by EC Decisions.

The new Act on viticulture and viniculture is drawn up as a national legal framework within the Regulations of the EC Council and Commission, which are directly applicable in the Member States, and contains several essential changes. For instance, it introduces new wine type, so called "wine of original certification". The application for permission to produce such wine can be submitted by an association established for this purpose to the Ministry of Agriculture. This Act also newly defines that classification of quality wines is now carried out by the CAFIA and not by the Ministry of Agriculture.

The CAFIA was actively involved in the creation of more than 20 implementing regulations to the Act on foodstuffs, the most important of which was amendment to the Decree on sampling and to the Govern-



vela vyhlášky o odběru vzorků a Nařízení vlády o systému rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

2.6.2. ÚČAST NA JEDNÁNÍCH ORGÁNŮ EU

SZPI se prostřednictvím účasti svých expertů na jednáních pracovních orgánů Evropské komise a Rady EU aktivně podílela na legislativní činnosti na evropské úrovni. Do těchto pracovních orgánů EU bylo do konce roku 2004 jmenováno 22 odborníků, kteří se v pozici gestorů a spolugestorů za danou problematiku aktivně podíleli na jednáních za Českou republiku. SZPI vnímá důležitost těchto aktivit, neboť se vstupem ČR do EU se změnila její role z pozorovatele na aktivního vyjednavatele s hlasovacími právy a plnou zodpovědností za stanoviska, která jsou na jednáních za ČR prezentována. V roce 2004 se odborníci SZPI aktivně zúčastnili celkem 46 jednání v pracovních skupinách a výborech, expertních skupinách a výborech, stálých výborech, legislativních výborech a regulačních výborech Evropské komise a Rady EU. Oproti loňskému roku se toto číslo zdvojnásobilo. Nejčetnější účast byla ze strany SZPI zajištěna v expertním výboru EK – pracovní skupině pro zemědělské kontaminanty, ve skupině vládních expertů EK pro metody analýz vína a v pracovní skupině Rady EU pro Codex Alimentarius – potravinářské přísady a kontaminanty.

Zástupce SZPI se pravidelně každý týden účastní jednání Resortní koordinační skupiny (RKS) na Ministerstvu zemědělství. RKS představuje koordinační centrum pro schvalování Instrukcí, Pozic a Mandátů prezentovaných za ČR a resort zemědělství na jednáních pracovních orgánů EU, včetně COREPERu, Zvláštního zemědělského výboru a Rady ministrů pro zemědělství a rybolov. Činnost RKS se po vstupu ČR do EU významnou měrou podílí na zajištění kvalitního vypracování stanovisek prezentovaných na evropské půdě a pružného řešení problémů spojených s vyjednáváním.

ment Regulation on the rapid alert system on the emergence of risk for human health posed by unsafe food and feed.

2.6.2. PARTICIPATION IN THE MEETINGS OF EU BODIES

Through participation of its experts in the meetings of the EC Commission and Council working groups and committees, the CAFIA was actively involved in legislative activities at the European level. By the end of the year, 22 experts who were nominated to these working groups took active part in the meetings on behalf of the CR. The CAFIA recognizes how important these activities are, since with the accession of the CR to the EU its role changed from a position of an observer to the of an active negotiator with the right to vote and with full responsibility for opinions presented on behalf of the CR at the meetings. In 2004, CAFIA experts actively participated in 46 meetings of working groups and committees, expert groups and committees, standing committees, legislative and regulatory committees of the European Commission and of the Council. In comparison with last year this number doubled. The largest participation from CAFIA's part was ensured in the EC expert committee – working group for agricultural contaminants, in the group of government EC experts for methods of wine analysis, and in the Council working group for Codex Alimentarius – food additives and contaminants.

A CAFIA representative also participates weekly in the meetings of the Co-ordination group (CG) at the Ministry of Agriculture. The CG is a co-ordination centre for approving instructions, positions and mandates presented by the CR at the meetings of EU working groups and committees, including COREPER, Special Committee on Agriculture, and Council of Ministers for Agriculture and Fishery. The CG work significantly contributes to ensuring that elaborate opinions are presented on the European grounds and that problems associated with negotiating are addressed flexibly.



2.7. ČINNOST PRÁVNÍ

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

V roce 2004 bylo zahájeno 2047 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 9 445 400 Kč. V porovnání s rokem 2003 došlo ke snížení celkové výše uložených pokut o 1 583 800 Kč. Tento pokles lze vysvětlit tím, že podle ustanovení § 17 odst. 17 zákona o potravinách je umožněno, aby orgán dozoru při rozhodování o uložení pokuty od uložení pokuty upustil, za předpokladu dodržení zákonem stanovených podmínek. Tohoto právního institutu bylo využíváno v případech méně závažných porušení povinností stanovených zákonem o potravinách, kdy uložené opatření směřující k nápravě protiprávního stavu bylo splněno.

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

§ 11 odst. 2 písm. c) zákona o potravinách (473) – nedodržení hygienických požadavků při prodeji potravin

§ 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách (441) – nedodržení odděleného umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti

§ 10 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách (378) – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti

§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách (195) – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin

§ 8 zákona o potravinách (194) – označování nebalených potravin

§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách (189) – uvádění do oběhu klamavě označených potravin

§ 11 odst. 2 písm. a) zákona o potravinách (148) – nevyřazení potravin nespĺňujících zákonem stanovené požadavky

§ 10 odst. 1 písm. a) zákona o potravinách (134) – uvádění jiných než zdravotně nezávadných potravin

§ 11 písm. i) bod 2 zákona o vinohradnictví a vinařství (120) – nedodržení požadavků na jakost vína

§ 11 písm. i) bod 4 zákona o vinohradnictví a vinařství (96) – označení nebo nesprávné označení vína

Pokud bylo u kontrolované osoby zjištěno porušení více ustanovení právního předpisu současně, byla pokuta ukládána souhrnně za všechny zjištěné nedostatky. Počet uložených pokut je tedy nižší, než kolik bylo zjištěno porušených ustanovení právních předpisů. V rámci odvolacích řízení bylo v roce 2004 projednáno 62 rozhodnutí, z nichž bylo 50 potvrzeno, 2 změněna a 10 rozhodnutí bylo zrušeno a vráceno k novému projednání a rozhodnutí příslušnému inspektorátu.

2.7. LEGAL ACTIVITIES

These activities included a comprehensive ensuring of legal administrative work both in the field of administrative law and in other legal areas.

In 2004, the CAFIA initiated 2047 administrative proceedings in which fines amounting up to 9,445,400 CZK were imposed. Compared to the year 2003, the total amount of fines imposed decreased by 1,583,800 CZK. This drop can be explained by the fact that according to the provision of Article 17 paragraph 17 of the Act on foodstuffs, the supervisory body may refrain from imposing the fine, provided that requirements laid down by the law were satisfied. This legal institute was used for less serious breach of obligation laid down by the Act on foodstuffs, where imposed measure leading to the remedy of unlawful state was carried out.

The majority of fines in administrative proceedings were imposed for infringement of the following legislative provisions (in brackets see the number of cases where the breach of the relevant provision was the cause for imposing the fine):

Article 11 par. 2 point (b) of Act on foodstuffs (473) – non-compliance with hygiene requirements in the sale of foodstuffs

Article 11 par. 1 point (d) of Act on foodstuffs (441) – non-observance of separated placement and labelling of foodstuffs with expired best before date

Article 10 par. 1 point (c) of Act on foodstuffs (378) – placing into circulation of foodstuffs with expired use by date

Article 11 par. 1 point (c) of Act on foodstuffs (195) – non-observance of temperature during storage

Article 8 of Act on foodstuffs (194) – labelling of non-packaged foodstuffs

Article 10 par. 1 point (b) of Act on foodstuffs (189) – placing into circulation of foodstuffs with misleading labelling

Article 11 par. 2 point (a) of Act on foodstuffs (148) – foodstuffs failing to meet requirements laid down by the law were not discarded

Article 10 par. 1 point (a) of Act on foodstuffs (134) – placing into circulation of foodstuffs other than safe

Article 11 point (i) item 2 of Act on viticulture and viniculture (120) – non-compliance with quality requirements for wine

Article 11 point (i) item 4 of Act on viticulture and viniculture (96) – incorrect labelling or non-labelling of wine

In case it was identified that the inspected person breached more legislative provisions at the same time, the fine was imposed summarily for all deficiencies identified. The number of fines imposed is thus lower than the number of identified breached provisions. Within the appellate procedure 62 decisions were disputed in 2004, out of which 50 were confirmed, 2 changed, and 10 decisions were repealed and returned to the relevant inspectorate to a new dispute and decision.



2.8. SPOLUPRÁCE S OSTATNÍMI ÚŘADY A INSTITUCEMI V ČR

Pro činnost Státní zemědělské a potravinářské inspekce je důležitá spolupráce s celou řadou úřadů a institucí. Význam této spolupráce v průběhu roku 2004 významně vzrostl v souvislosti s některými novými povinnostmi dozorových orgánů po přistoupení ČR k EU.

Ústřední ředitel SZPI Jakub Šebesta a generální ředitel GŘC Zdeněk Richtř podepsali dohodu o vzájemné součinnosti a spolupráci při kontrole potravin neživočišného původu pocházejících z třetích zemí, které jsou do Evropské unie dováženy prostřednictvím České republiky. Inspekce podepsala rovněž rámcovou smlouvu se Státním zemědělským intervenčním fondem o koordinaci kontrolní činnosti v rámci společné zemědělské politiky. V oblasti kontroly vína byla rozšířena spolupráce SZPI s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským, který je orgánem dozoru pro vinohradnictví, a to zejména při poskytování vzájemných informací potřebných pro provádění kontrol. Význam této spolupráce vzrostl v průběhu roku 2004 i v souvislosti s účinností nového zákona o vinohradnictví a vinařství. SZPI rovněž podepsala dohodu o činnosti složek celostátní radiační monitorovací sítě se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost.

V průběhu celého roku pokračovala stálá spolupráce SZPI s orgány ochrany veřejného zdraví, dále se Státní veterinární správou, Českou obchodní inspekcí, živnostenskými úřady a Policií ČR. V rámci této spolupráce se mimo jiné běžně uskutečňuje vzájemné předávání podnětů ke kontrole podle kompetencí těchto orgánů.

V rámci preventivní činnosti se SZPI stejně jako v předchozím roce zúčastnila setkání se zástupci výrobců a obchodníků v potravinářství, které organizoval Svaz obchodu a cestovního ruchu. Formou „kulatého stolu“ byly diskutovány otázky položené účastníky jednání a předneseny nejčastější nedostatky zjištěné SZPI při kontrolách potravin.

Inspekce pokračovala i ve spolupráci s Ústavem zemědělských a potravinářských informací a řadou spotřebitelských organizací, jimž pravidelně poskytuje informace o činnosti inspekce a pomáhá zodpovídat spotřebitelské dotazy. Pokračovala také již v minulých letech navázaná spolupráce Odboru kontroly, laboratoří a certifikace Ústředního inspektorátu s organizacemi sdružujícími nemocné celiakii a s Výzkumným ústavem potravinářským Praha. Zástupce SZPI se rovněž průběžně účastnil jednání Spotřebitelského poradního výboru při MPO.

I v průběhu roku 2004 se projevil značný zájem vysokých škol o spolupráci se SZPI, ať už formou odborných konzultací, přednášek anebo exkurzí do laboratoří úřadu. SZPI během roku evidovala celkem 27 různých forem této kooperace např. s Vysokou školou ekonomickou v Praze, Českou zemědělskou univerzitou v Praze, Mendelovou zemědělskou a lesnickou univerzitou v Brně, Masarykovou univerzitou v Brně nebo Palackého univerzitou v Olomouci.

2.8. CO-OPERATION WITH OTHER AUTHORITIES AND INSTITUTIONS IN THE CZECH REPUBLIC

For the work of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority the co-operation with a whole range of authorities and institutions is important. The importance of this co-operation significantly increased in the course of 2004 in connection with some new obligations of supervisory bodies after the accession of the CR to the EU.

The CAFIA Director General, Jakub Šebesta, and Director General of the General Customs Directorate (GCD), Zdeněk Richtř, signed an agreement on mutual co-operation in inspections of food of non-animal origin originating in third countries, imported to the European Union through the Czech Republic. In addition, the CAFIA and the State Agricultural Intervention Fund concluded a general agreement on co-ordination of inspections within common agricultural policy. In the area of wine inspections, the co-operation between the CAFIA and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, which is the supervisory body for viticulture, was extended, mainly in providing information necessary to perform inspections. The importance of this co-operation increased during the year 2004 also in relation to entry of the new Act on viticulture and viniculture into force. The CAFIA also concluded an agreement with the State Office for Nuclear Safety on the work of the Radiation Monitoring Network bodies.

A stable co-operation between the CAFIA and public health protection authorities also continued, as well as with the State Veterinary Administration, the Czech Trade Inspection, trade authorities, and with the Police of the CR. This co-operation also included mutual conveyance of suggestions for inspections according to the competency of each authority.

As in previous year, the CAFIA took part in a meeting with representatives of producers and traders in the food industry within preventative activity, which was organised by the Association of Commerce and Tourism. At the meeting the questions submitted by the participants were discussed and the most frequent shortcomings ascertained by the CAFIA in the food inspections were presented.

The CAFIA continued co-operation with the Institute of Agriculture and Food Information, as well as with a number of consumer associations which the CAFIA regularly provides with information about its work and helps in responding to consumer queries. The co-operation between the Control, Laboratory and Certification Department of the Headquarters and organizations associating people suffering from celiac disease and the Food Research Institute Prague, continued. A CAFIA representative has been taking part in a meeting of the Consumer Advisory Committee of the MIT.

Also in 2004 there was a great interest of universities in co-operation with the CAFIA, whether in consultancy, lectures or educational visits to the CAFIA laboratories. During the year CAFIA noted 27 various forms of this co-operation with, for example, University of Economics in Prague, Czech University of Agriculture in Prague, Mendel University of Agriculture and Forestry in Brno, Masaryk University in Brno, or Palacky University in Olomouc.

2.9. MISE FOOD AND VETERINARY OFFICE V ČR

V průběhu roku 2004 proběhly dvě mise Food and Veterinary Office (FVO) týkající se SZPI.

První mise se uskutečnila v lednu a jejím cílem bylo zhodnotit pokrok v implementaci systémů úředního dozoru nad potravinami rostlinného původu, především v oblasti hygieny potravin, kontaminujících látek a reziduí pesticidů. Tým mise sledoval rovněž plnění opatření přijatých na základě doporučení závěrečné zprávy mise v roce 2003.

Ze závěrů mise vyplynula následující doporučení:

- před přistoupením zajistit úplné převzetí Acquis
- stanovit přesné termíny pro převzetí a implementaci Acquis
- pokračovat s plány k zajištění přiměřené vynutitelnosti Acquis v době přistoupení
- zajistit pokračující školení v oblasti HACCP a prosazování kontrol zavedení kritických bodů
- uvést v soulad pokyny pro hodnocení rizika RASFF mezi všemi příslušnými sektory
- stanovit dovozní místa pro kontrolu potravin rostlinného původu
- zajistit zavedení přiměřených systémů pro kontrolu potravin rostlinného původu v místě dovozu.

Druhá mise se uskutečnila na přelomu srpna a září.

Cílem mise bylo:

- zhodnotit kontrolní opatření pro dovážené výrobky rostlinného původu určené pro vpuštění do volného oběhu v rámci EU
- sledovat shodu s rozhodnutími Komise
- zkontrolovat kroky provedené českými úřady v souvislosti s doporučeními z předchozích misí.

Ze závěru mise vyplynulo, že Česká republika má dobře určenou strukturu kompetentních orgánů zodpovědných za kontrolu dovozu potravin rostlinného původu, jasné dovozní postupy a dobré komunikační kanály. Jako velmi dobrá byla shledána spolupráce s GŘC, která je vymezena dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci při kontrole potravin neživočišného původu pocházejících ze třetích zemí, dovážených do Evropské unie prostřednictvím České republiky.

2.9. MISSIONS OF THE FOOD AND VETERINARY OFFICE IN THE CZECH REPUBLIC

During the year 2004, two Food and Veterinary Office (FVO) missions concerning the CAFIA were carried out.

The first mission was carried out in January and its objective was to evaluate the progress with implementation of official control systems for food of plant origin, in particular concerning food hygiene, contaminants and pesticide residues. The mission team also followed up on the actions taken on the basis of recommendations made in the final report in 2003.

The following recommendations resulted from the conclusions of the mission:

- to ensure complete transposition of the Acquis before accession
- to provide precise schedules for the transposition and implementation of the Acquis
- to continue with plans to ensure adequate enforceability of the Acquis by the time of accession
- to ensure continuing training in the field of HACCP and to ensure that checks concerning the establishment of critical control points are enforced
- to harmonise guidelines for Risk assessment of RASFF between all sectors concerned
- to designate import points for control of food of plant origin
- to ensure adequate systems are in place for the control of food of plant origin at point of import

The second mission was carried out at the turn of August and September. The objective of the mission was:

- to assess the control measures for imported products of plant origin intended to be placed into free circulation within the EU
- to monitor compliance with Commission Decisions
- to follow up on actions taken by the Czech Authorities in relation to recommendations from previous missions.

From the conclusions of the mission resulted that the Czech Republic has a well defined structure of competent authorities responsible for import controls of food of plant origin, clear import procedures and good communication pathways. The co-operation with GCD was found to be very good. This co-operation is defined by the agreement on mutual co-operation in inspections of food of non-animal origin originating in third countries, imported to the European Union through the Czech Republic.



3. MEZINÁRODNÍ VZTAHY

3.1. BILATERÁLNÍ SPOLUPRÁCE

SZPI se snažila dále rozvíjet svoji činnost prostřednictvím bilaterální spolupráce s obdobnými zahraničními subjekty. Odborníci SZPI navštívili rakouský národní kontrolní úřad na Ministerstvu pro zdraví a ženy (Bundesministerium für Gesundheit und Frauen) a regionální inspektorát ve Vídni s cílem získat zkušenosti týkající se organizace kontroly dovozu potravin ze třetích zemí do ES. Zástupci SZPI získali podrobné informace o organizaci kontroly a prioritách v oblasti kontroly importu na národní úrovni (plán kontrol zohledňující možná rizika, koordinace aktivit regionálních jednotek, uplatňování preventivních opatření dle závazných předpisů ES, komunikace s EK, s ostatními členskými státy a s odpovědnými orgány třetích zemí, následná opatření dle potravinového práva ES v případě odmítnutých zásilek a spolupráce s celními orgány).

Dále odborníci SZPI navštívili regionální inspektorát nizozemského kontrolního úřadu (Food and Consumer Product Safety Authority, Voedsel en Waren Autoriteit, VWA) a Službu pro ochranu rostlin (Plant Protection Service, PPS) s cílem získat praktické zkušenosti a znalosti týkající se kontroly dovozu vybraných komodit (suché skořápkové plody, sušené ovoce, čerstvé ovoce a zelenina) ze třetích zemí v souladu s nařízeními ES. Nizozemští kolegové seznámili zástupce SZPI se systémem plánování a provádění kontrol, zásadami odběru vzorků a jejich předání do laboratoře na stanovení aflatoxinů, se způsobem vyhodnocování výsledků kontroly aflatoxinů a rozhodování o naložení se závadnými dodávkami a v neposlední řadě získali zástupci

3. INTERNATIONAL RELATIONS

3.1. BILATERAL CO-OPERATION

The CAFIA endeavoured to further develop its activity by means of bilateral co-operation with similar foreign entities. CAFIA experts visited Austrian national control authority at the Ministry of Health and Women (Bundesministerium für Gesundheit und Frauen) and the regional inspectorate in Vienna to gain experience in organizing inspections of food imported to the EU from third countries. CAFIA representatives obtained detailed information about organization of inspections and about their priorities in the field of imports controls at the national level (control plan which takes into account possible risks, co-ordination of regional units activities, application of precautionary measures according to binding EC legislation, communication with the Commission, with other Member States and with responsible bodies of third countries, follow up measures according to the EC food law in case of rejected consignments, and co-operation with customs services).

Furthermore, CAFIA experts visited regional inspectorate of the Dutch control authority (Food and Consumer Product Safety Authority, Voedsel en Waren Autoriteit, VWA) and the Plant Protection Service (PPS) with aim to gain practical experience and knowledge concerning controls of certain commodities (nuts, dried fruit, fresh fruit and vegetables) imported from third countries in accordance with EC Regulations. The Dutch colleagues acquainted CAFIA representatives with the system of planning and performing inspections, with sampling rules, samples delivery to the laboratory for aflatoxin analysis, with the method of evaluating the analysis results, deciding about how to treat defective consignments, and at last but not least, CAFIA representa-





SZPI informace o spolupráci nizozemského kontrolního orgánu s celními orgány.

V oblasti bilaterální spolupráce byly také prohloubeny vztahy s Maďarským úřadem pro bezpečnost potravin (Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal) a s maďarským Generálním inspektorátem pro ochranu spotřebitele (Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség), s nímž SZPI uzavřela dohodu o spolupráci již v roce 2001. Bilaterální spolupráce byla také prohlubována prostřednictvím přijímání zahraničních návštěv na SZPI. Během roku 2004 navštívili SZPI například zástupci kontrolních orgánů z Nizozemska, Maďarska a Rakouska.

tives obtained information about co-operation of the Dutch control authority with customs services.

In the area of bilateral co-operation, the relationship with the Hungarian Food Safety Office, HFSO, (Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal) and with the Hungarian General Inspectorate for Consumer Protection, GICP, (Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség) with whom the CAFIA concluded an agreement on co-operation already in 2001 was strengthened. Bilateral co-operation was also strengthened by receiving foreign visits at the CAFIA. For instance, representatives of control authorities in the Netherlands, Hungary and Austria visited CAFIA during 2004.

3.2. MEZINÁRODNÍ SPOLUPRÁCE

Také v roce 2004 se zástupce SZPI zúčastnil pravidelných zasedání FLEP Fóra (Food Law Enforcement Practitioners), neformální organizace kontrolních orgánů v oblasti potravin v Evropě. Odborníci SZPI se zapojili do činnosti řady pracovních skupin FLEPu, a to především pracovní skupiny pro strategii kontroly pesticidů (Strategies for Pesticides Control) a efektivní řízení kontrol (Managing on Effects). V říjnu 2004 byla ustanovena nová pracovní skupina pro potřeby vzdělání v potravinářském průmyslu (Interpretation of Training for Food Industry), jejímž vedoucím se stal zástupce SZPI.

Zástupci SZPI se zúčastnili zasedání Českého výboru pro spolupráci s FAO. Dále SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR při přípravě na jednání koordinační pracovní skupiny pro FAO při Radě EU a sledovala aktivity Komise Codex Alimentarius, společného orgánu FAO a WHO, v oblasti bezpečnosti potravin. Spolu se zástupci Ministerstva zemědělství ČR se zástupci SZPI účastnili jednání pracovních skupin pro Codex Alimentarius při Radě EU.

SZPI pravidelně sledovala závazky vyplývající pro ČR z WTO dohod a SPS notifikací v oblasti týkající se bezpečnosti potravin, volného pohybu zboží a překážek v mezinárodním obchodě a její zástupce se účastnil jednání SPS Výboru při WTO. Vzhledem ke vstupu ČR do EU vzrostl význam sledování připomínek třetích zemí vůči notifikované legislativě ES, která se stala součástí našeho právního řádu, a dále notifikací členských států (včetně ČR), které se vztahují na opatření neharmonizovaná na komunitární úrovni. U notifikovaných opatření třetích zemí SZPI sledovala, zda se v případě připomínek či zákazů dovozu do jiných třetích zemí neimportuje produkt také na území ČR, potažmo na území Evropských společenství.

V roce 2004 se laboratoře Státní zemědělské a potravinářské inspekce staly součástí „Evropské sítě laboratoří analyzujících geneticky modifikované organismy“ (European Network of GMO Laboratories – ENGL). SZPI tým získala přístup k databázím schválených a schvalovaných GMO, možnost získávání referenčního materiálu nebo výměny expertů. ENGL s centrem v italské Ispře vznikla z původně neformálního sdružení špičkových evropských laboratoří zabývajících se problematikou geneticky modifikovaných organismů (GMO). V prosinci roku 2002 byla Síť oficiálně v Bruselu potvrzena jako vědecké pracoviště Evropské komise a v současné době sdružuje 69 odborných laboratorních pracovišť EU.

SZPI, která má plně vybavenou laboratoř na analýzy tabáku, se také přihlásila na výzvu Světové zdravotnické organizace (WHO) do sítě laboratoří na testování tabáku a tabákových výrobků. WHO vytváří síť laboratoří na kontrolu tabáku s cílem chránit zdraví veřejnosti prostřednictvím provádění laboratorních analýz stávajících tabákových výrobků, ať už v regionální či globální síti laboratoří.

V roce 2004 se odbornost zaměstnanců SZPI uplatnila také na mezinárodním poli. V polovině roku zahájila jednorozční pobyt národního experta právníka SZPI na právním oddělení DG SANCO Evropské komise a dlouhodobý pobyt experta pro GMO zaměstnanec laboratoře SZPI na Joint Research Centre v italské Ispře. Expert SZPI se zúčastnil mise FVO v Polsku, zaměřené na kontrolu dovozu potravin

3.2. INTERNATIONAL CO-OPERATION

Also in 2004, the CAFIA representatives participated in regular meetings of the FLEP forum (Food Law Enforcement Practitioners), an informal organization of control bodies in the food area in Europe. CAFIA experts participated in the work of several FLEP working groups, namely the working group for Strategies for Pesticides Control, and the working group for Managing on Effects. In October 2004, a new working group for Interpretation of Training for Food Industry was established, the head of which is a CAFIA representative.

The CAFIA representatives participated in the meeting of the Czech committee for co-operation with the FAO. In addition, the CAFIA co-operated with the Ministry of Agriculture of the CR in preparing for a meeting of the co-ordination working group for FAO to the EU Council and monitored activities of the Codex Alimentarius Commission, FAO and WHO common body, in the area of food safety. Both the representatives of the Ministry of Agriculture and of the CAFIA participated in the meetings of working groups for Codex Alimentarius within the EU Council.

The CAFIA regularly monitored commitments resulting for the Czech Republic from the WTO Agreements and SPS notifications in the area of food safety, free movement of goods, and barriers to the international trade. One CAFIA representative took part in the meeting of SPS Committee of the WTO. With regard to the accession of the CR to the EU, the importance of monitoring third countries' comments on notified EC legislation which became part of our legal order and monitoring of Member States' notifications (including the CR) relating to measures that are not harmonized at the Community level increased. As regards measures notified by third countries, the CAFIA monitored whether in case of comments or bans on imports to third countries products are imported also to the Czech Republic, i.e. to the European Community.

In 2004, laboratories of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority became a part of the "European Network of GMO Laboratories (ENGL). The CAFIA hereby gained access to databases of approved GMOs or GMOs that are in the process of approval, the possibility to obtain reference material, or to exchange experts. ENGL with its centre in Ispra, Italy, was established from originally informal association of top European laboratories dealing with issues concerning genetically modified organisms. In December 2002, the Network was in Brussels officially confirmed as a scientific workplace of the European Commission. Nowadays it associates 69 EU scientific laboratories.

The CAFIA which has fully equipped laboratory for tobacco analysis responded to the WHO invitation and enrolled for the network of laboratories for testing tobacco and tobacco products. The WHO creates a network of laboratories for tobacco controls to protect public health by performing laboratory analyses of existing tobacco products, both in the regional and global laboratory network.

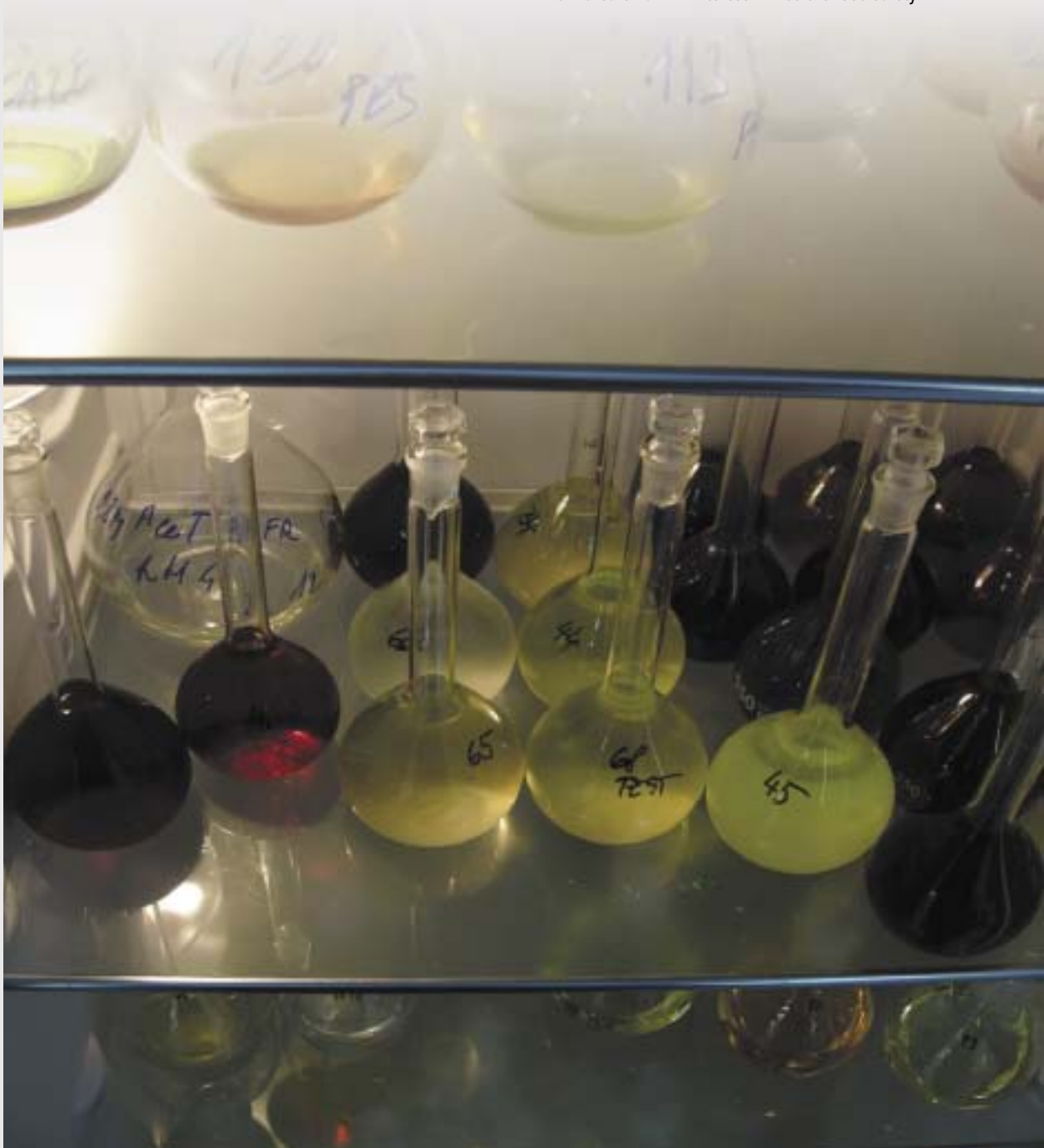
In 2004, the expertise of CAFIA employees was also used at international level. In the middle of the year a CAFIA lawyer started one-year stay as a national expert at the European Commission, DG SANCO, Department of Law, and an employee of CAFIA laboratory started a long-term stay at the Joint Research Centre in Ispra, Italy. A CAFIA ex-

neživočišného původu ze třetích zemí, a další expert SZPI se zúčastnil mise FVO v Rumunsku, zaměřené na kontrolu bezpečnosti potravin, kontrolu kontaminantů, reziduí pesticidů, GMO, hygienu potravin a ekologické zemědělství.

Na základě výzvy MZe požádala SZPI o zařazení do seznamu Evropské komise „List of Mandated Bodies“. Zařazení do tohoto seznamu umožní SZPI a jejím 22 nominovaným expertům aktivně se zapojit do twinningových projektů financovaných ze zdrojů EU a vysílat své experty do zahraničí. Může působit buď jako twinningový partner, nebo se podílet na twinningovém projektu jiné členské země v roli tzv. junior partnera. Hlavní oblastí zájmu SZPI bude bezpečnost potravin.

pert took part in a FVO mission to Poland focused on import controls of food of non-animal origin from third countries, and another expert took part in FVO mission in Rumania focused on the inspection of food safety, contaminants, pesticide residues, GMO, food hygiene, and on organic farming.

Based on the invitation of the Ministry of Agriculture, the CAFIA asked to be incorporated in the European Commission's List of Mandated Bodies. The incorporation in this list will enable the CAFIA and its 22 appointed experts to be actively involved in twinning projects financed from EU sources and to delegate its experts abroad. The CAFIA can then work as a twinning partner or can take part in a twinning project of another Member State as a junior partner. The main area of CAFIA interest will be the food safety.



3.3. MEZINÁRODNÍ PROJEKTY

3.3.1. PROJEKT PHARE

V roce 2004 pokračovala realizace projektu Phare „Posílení politiky bezpečnosti potravin“, zahájeného v dubnu 2003. V červnu 2004 byla úspěšně ukončena twinningová část tohoto projektu, zaměřená na školení a další vzdělávání prostřednictvím krátkodobých zahraničních stáží. V rámci twinningové části projektu bylo v průběhu patnácti měsíců realizováno celkem 45 seminářů a 7 zahraničních stáží. Twinningová část projektu byla oficiálně ukončena dne 7. 6. 2004. Byl uspořádán závěrečný workshop vybraných expertů participujících na projektu, kterého se zúčastnili zástupci SZPI, NAGREF (twinningový partner projektu), Planet Regional, Zastoupení EK v ČR a Ministerstva zemědělství ČR. Další části projektu, jejichž realizace započala v letních měsících roku 2004, jsou zavedení a certifikace systému managementu jakosti SZPI dle požadavků normy ISO 9001:2000 a vybudování společného informačního systému dozorových orgánů ČR.

Školení

V rámci twinningové části projektu byly realizovány zbývající dva z celkového počtu pěti seminářů určených pro vedení SZPI, a to semináře na téma „Krizové řízení“ a „Individualita řídicích pracovníků“. Pokud jde o školení určené pro zástupce středního a nižšího managementu SZPI, druhý seminář na téma „Interní komunikace“ proběhl v dubnu. V rámci seminářů určených pro střední a nižší management SZPI byl navíc oproti původnímu plánu realizován seminář na téma „Vyjednávání v EU“ pod vedením zkušených školitelů

3.3. INTERNATIONAL PROJECTS

3.3.1 THE PHARE PROJECT

The realisation of the Phare project “Strengthening Food Safety Policy”, initiated in April 2003, continued in 2004. In June 2004, the twinning part of the project, focused on training and further education by means of short-term study visits abroad, was successfully concluded. 45 seminars and 7 study visits abroad were realised within the twinning part of the project in the course of fifteen months. The twinning part of the project was officially concluded on 7 June 2004. Closing workshop for some of experts participating in the project was organised, where representatives of the CAFIA, NAGREF (twinning partner of the project), Planet Regional, Representation of EC in the Czech Republic and Ministry of Agriculture took part. Further parts of the project targeted at implementation and certification of the quality management system for the CAFIA in accordance with the requirements of the ISO 9001:2000 standard and building of common information system of control bodies in the Czech Republic, were initiated in the summer months of 2004.

Training

In the framework of the twinning part of the project, two remaining seminars out of the total number of five seminars intended for the CAFIA management were realised; the topics were as follows: “Crises Management” and “Individuality of Managers”. As for the training intended for the CAFIA middle and lower management, a second seminar on “Internal Communication” took place in April. In the framework of the seminars intended for the CAFIA middle and lower management, seminar with the topic of “Negotiating in EU”, led by experienced



z nizozemské EIPA (European Institute of Public Administration). Semináře se zúčastnili zaměstnanci figurující v pracovních orgánech EK a Rady EU. Také byly realizovány zbývající odborné semináře určené pro ostatní zaměstnance. Obdobně jako v roce 2003 sestávala řada těchto odborných školení jak z teoretické, tak z praktické části. Jednalo se především o seminář na téma víno, semináře věnované označování a falšování potravin, pokračovaly semináře „Organoleptické hodnocení panenského olivového oleje“, seminář k problematice HACCP z pohledu kontroly kvality čerstvého ovoce a zeleniny, semináře na téma pesticidy, z nichž většina proběhla na Inspektorátu SZPI v Praze, a seminář „HACCP v maloobchodě“, včetně praktické ukázky kontroly.

Zahraníční stáže

V březnu 2004 se uskutečnila návštěva ředitelů inspektorátů SZPI v Bruselu. Během této zahraniční stáže navštívili EFSA, legislativní odbor na DG SANCO, RASFF na DG SANCO, Stálou misi ČR při ES, AFSCA (belgický národní kontrolní úřad) a Katolickou univerzitu v Louvain. Další pracovní cesta se uskutečnila v květnu 2004 do Řecka a zúčastnili se jí vybraní odborníci SZPI na problematiku pesticidů. Cílem této návštěvy bylo seznámit se se systémem monitoringu pesticidů v Řecku. Kromě dvou původně plánovaných zahraničních stáží se dodatečně uskutečnila cesta tří pracovníků Inspektorátu SZPI v Praze do Nizozemska na regionální inspektorát VWA (národní kontrolní úřad) s cílem seznámit se se způsobem provádění kontroly dovozu potravin neživočišného původu ze třetích zemí.

3.3.2. OSTATNÍ PROJEKTY

Prosazování práv k duševnímu vlastnictví

SZPI se nadále aktivně účastnila projektu Phare na téma „Prosazování práv k duševnímu vlastnictví“, realizovaném Úřadem průmyslového vlastnictví (ÚPV). Tento projekt byl zahájen již v roce 2001. Zástupce SZPI se pravidelně účastnil zasedání řídicího výboru projektu. V rámci tohoto projektu bylo v první polovině roku proškoleny 100 zaměstnanců SZPI a vyškoleno 10 školitelů SZPI v problematice práv k duševnímu vlastnictví. V rámci tohoto projektu byl vytvořen portál www.dusevniuvlastnictvi.cz s výukovými materiály a SZPI začala přispívat svými daty o provedených kontrolách, které se týkaly porušování práv k duševnímu vlastnictví, do informačního systému ÚPV.

Projekt QUID Thematic Network

V roce 2004 byl dokončen tříletý projekt realizovaný v rámci 5. rámcového programu pod názvem QUID Thematic Network. Tento tříletý projekt měl za úkol zjistit postupy používané pro ověřování kvantitativní deklarace složek (QUID – quantitative ingredients declaration) v jednotlivých zemích EU a také kandidátských zemích pro vybrané druhy potravin (stanovení obsahu masa, mléčných složek a ovocné složky), tyto postupy pokud možno sjednotit, definovat je, určit jejich omezení a také nastítnit další možný vývoj. V projektu bylo zapojeno 26 účastníků z devíti zemí EU a pěti kandidátských zemí. Činnost sestávala z výměny teoretických informací, diskuse o těchto informacích, z analýzy reálných vzorků,

trainers from the Dutch EIPA (European Institute of Public Administration) was realised in addition to the original plan. The CAFIA staff nominated to working groups and committees of the EC and Council of EU took part in the seminar. Remaining specialised seminars were also organised for other staff. As in 2003, a number of these specialised seminars consisted of both the theoretical and the practical part. The topics of the seminars were as follows: wine, seminars dealing with the issues of labelling and adulteration of foodstuffs, organoleptic assessment of virgin olive oil, seminars dealing with the issues of HACCP from the view of control of quality of fresh fruit and vegetables, seminars dealing with the issues of pesticides (most of them were realised in the Inspectorate in Prague) and seminar on “HACCP in retail” that included practical demonstration of inspection.

Study Visits Abroad

In March 2004, directors of the CAFIA Inspectorates visited various institutions in Brussels - EFSA, legislative department of DG SANCO, RASFF in DG SANCO, Permanent Representation of the Czech Republic to the EU, AFSCA (Belgian Food Agency) and Catholic University in the city of Louvain. Another study visit was realised in May 2004 to Greece, where chosen CAFIA staff, specialised in pesticides, participated. The aim of this visit was to acquaint with the monitoring system of pesticides in Greece. In addition to these two planned study visits abroad, three employees of Inspectorate in Prague visited the Netherlands, namely Regional Inspectorate of VWA (Dutch Food and Consumer Product Safety Authority). The aim of this visit was to get familiar with the methods of controls of foodstuffs of non-animal origin imported from the third countries.

3.3.2. OTHER PROJECTS

Enforcement of Intellectual Property Rights

The CAFIA has been actively participating in the Phare project “Enforcement of Intellectual Property Rights”, implemented by the Industrial Property Office (IPO). This project started already in 2001. A CAFIA representative participated regularly in the meetings of the project Steering Committee. In the first half of 2004, 100 CAFIA staff and 10 CAFIA trainers were trained in the issues concerning intellectual property rights in the framework of this project. A web portal www.dusevniuvlastnictvi.cz, including training materials, was also created in the framework of this project. The CAFIA started to contribute to this information system of IPO with its data about controls concerning infringement of intellectual property rights.

The QUID Thematic Network Project

A three-year project under the name of “the QUID Thematic Network”, realised in the framework of the 5th Framework Programme was finished in 2004. The aim of this three-year project was to determine the procedures used for quantitative ingredients declaration (QUID) checks in individual EU countries and also candidate countries for selected kinds of foodstuffs (determination of meat, milk and fruit contents) to harmonize and define these procedures, and to determine their limits and potential development. 26 participants from nine EU countries and five candidate countries were involved in this project. The activities included exchange of theoretical information, discussion about this information, analysis of food samples, interpretation of the results and

interpretace výsledků a diskuse o možném optimálním způsobu stanovení složek. V průběhu roku 2004 byl vyřešen třetí úkol, tj. stanovení obsahu ovocné složky. Projekt byl ukončen v září konferencí pořádanou koordinátorem projektu, britskou LGC (The Laboratory of the Government Chemist).

Projekt DIGIT-ROSTLINA

V rámci česko-vlámské spolupráce pokračoval tříletý projekt DIGIT-ROSTLINA, zahájený v roce 2003. Projektu se účastní zástupci KHK Geel – Katholieke Hogeschool Kempen, Vysoká škola zemědělská v Praze, zástupci Zelinářské unie Čech a Moravy a SZPI, dále pak nizozemský kontrolní úřad, VWA. V roce 2004 probíhala tvorba fotodokumentace s cílem vytvoření obrázkových norem pro zeleninu, které budou sloužit potřebám českých a vlámských producentů jak při obchodování se zeleninou a zařazování produktů do jakostních tříd, tak za účelem školení pěstitelů a jejich dalšího vzdělávání. Projekt bude pokračovat také v roce 2005.

Projekt Bezpečné potraviny v celé Evropě

V průběhu první poloviny roku se SZPI přihlásila k účasti na projektu „Bezpečné potraviny v celé Evropě“ (SAFE FOOD all over Europe), který je realizován v rámci programu Small Phare a financován z prostředků Evropské komise. Projekt koordinuje krajský úřad italského Regione Veneto. Cílem projektu je umožnit výměnu zkušeností a informací odborníků na problematiku bezpečnosti potravin ze střední a jižní Evropy. V projektu jsou zastoupeny Bulharsko, Česká republika, Itálie, Polsko, Rumunsko a Slovinsko. První workshop se uskutečnil v listopadu 2004 v Sofii za účasti zástupců všech partnerů projektu. Projekt bude ukončen v červnu 2005.

Projekt programu INTERREG IIIA

Od léta 2004 se připravuje projekt spolupráce s rakouskými inspektory v rámci programu „INTERREG IIIA“, který bude spolufinancován ze strany SZPI. Projekt přispěje k dalšímu prohloubení spolupráce s rakouským kontrolním orgánem, v tomto případě s regionálním inspektorátem z Horního Rakouska, z Vídně a z Dolního Rakouska.

Další projekty

Návrh twinningového projektu OFFCOS se zaměřením na kontrolu dovozu potravin neživočišného původu ze třetích zemí byl vypracován již koncem roku 2003 a v první polovině roku 2004 byl schválen Centrem pro zahraniční pomoc k realizaci. Jedná se o projekt programu Transition Facility. Návrh projektu byl vypracován z důvodu povinností kladených na SZPI v oblasti kontroly dovozu potravin neživočišného původu ze třetích zemí dnem vstupu ČR do EU. Samotná realizace projektu započne ve druhém čtvrtletí roku 2005.

Závěrem roku 2004 předložila SZPI návrh twinningového projektu COSTRA. V rámci projektu budou realizovány semináře a zahraniční stáže zaměřené na oblast řízení rizika a komunikaci rizika. Projekt byl Centrem pro zahraniční pomoc doporučen k realizaci a financování z rezervy programu Phare. Návrh projektu vznikl jako reakce na hodnocení České republiky v souhrnné monitorovací zprávě (Comprehensive Monitoring Report), hodnotící zprávy FVO a vývoj evropské legislativy v oblasti bezpečnosti

discussion on a potential optimal method of ingredients' determination. In the course of 2004, the third task, i.e. determination of fruit contents, was solved. A conference organised by the project co-ordinator, the British LGC (The Laboratory of the Government Chemist), concluded the project in September.

The DIGIT-ROSTLINA Project

A three-year project named DIGIT-ROSTLINA, launched in 2003, continued in the framework of the Czech-Flemish co-operation. Representatives of KHK-Geel Katholieke Hogeschool Kempen, University of Agriculture in Prague, representatives of the Union of Bohemia and Moravia Greengrocers, the CAFIA and VWA (Dutch Food and Consumer Product Safety Authority) are taking part in this project. In 2004, photographic documentation was created with the aim to create picture standards for vegetables. These standards are to serve to the needs of the Czech and Flemish producers both in trade, quality classification and also for the training of growers and their further education. The project will continue also in 2005.

The Safe Food all over Europe Project

In the first half of 2004, the CAFIA applied for participation in the project "SAFE FOOD all over Europe" that is realised in the framework of the Small Phare Program and financed by the European Commission. The project is co-ordinated by the county council of the Italian Regione Veneto. The aim of the project is to facilitate the exchange of experience and information among food safety specialists from Middle and South Europe. Bulgaria, the Czech Republic, Italy, Poland, Rumania and Slovenia take part in the project. First workshop was held in November 2004 in Sofia where representatives of all the project partners participated. Project will be finished in June 2005.

Project of the INTERREG IIIA Programme

Since summer 2004, project focused on co-operation among Czech and Austrian inspectors is being prepared in the framework of INTERREG IIIA programme. The project will be co-financed by the CAFIA. The project should contribute to further strengthening of co-operation with the Austrian control bodies, namely with control bodies in Upper Austria, Vienna and Lower Austria.

Other Projects

A draft of the twinning project OFFCOS focused on the controls of foodstuffs of non-animal origin imported from third countries was created already by the end of 2003. In the first half of 2004, the Centre for Foreign Assistance approved the project for its realisation in the framework of the programme Transition Facility. The draft project was elaborated because of the responsibilities imposed on CAFIA in the field of control of non-animal foodstuffs imported from third countries since the entry of the Czech Republic into the EU. Realisation itself will start in the second quarter of 2005.

By the end of 2004, the CAFIA submitted a draft of twinning project COSTRA. In the framework of the project, seminars and study visits abroad focused on the issues concerning risk management and risk communication will be realised. The project was advised by the Centre for Foreign Assistance to be implemented and to be financed from the Phare programme financial reserve. The draft project was created in reaction to the Czech Republic assessment in the Comprehensive Monitoring Report, Monitoring Report of FVO and in reaction to the development of European legislation in the field of food safety. The project is a logical

potravin. Projekt je logickým pokračováním „velkého“ twinningu v rámci Phare projektu „Posílení politiky bezpečnosti potravin“. Prvotní návrh projektu byl počátkem listopadu zaslán prostřednictvím Ministerstva zemědělství ČR do Centra pro zahraniční pomoc MF a v prosinci schválen.

SZPI zpracovala návrh projektu „Bezpečnost potravin v e-komerci“ (Food Safety in E-commerce), který reaguje na potřebu vyškolení pracovníků SZPI, kteří by prováděli inspekci potravin a potravinových doplňků, které jsou distribuovány prostřednictvím e-komerce a jiných distribučních kanálů mimo kamenné obchody. Návrh projektu byl v červnu 2004 zaslán prostřednictvím Ministerstva financí ČR na nizozemské Ministerstvo ekonomických záležitostí, jehož prostřednictvím nizozemská vláda finančně podporuje vybrané krátkodobé projekty.

Již na počátku roku se SZPI začala zabývat myšlenkou realizovat projekt na kontrolu falšování vína syntetickými aromaty a hledala vhodný projektový program a partnery pro jeho realizaci. Na podzim byla oslovena Zahradnická fakulta MZLU, konkrétně Ústav vinohradnictví a vinařství, jako potenciální koordinátor projektu. SZPI bude s MZLU úzce spolupracovat při vyhledávání dalších vhodných partnerů projektu a sestavení projektového konsorcia a následně na přípravě a realizaci projektu.

follow-up to the “big” twinning in the framework of the Phare project “Strengthening Food Safety Policy”. In the beginning of November 2004, the Ministry of Agriculture of the Czech Republic sent the initial proposal of the project to the Centre of Foreign Assistance; the project was approved in December.

The CAFIA elaborated draft of the project “Food Safety in E-commerce” that responds to the need to train CAFIA staff members who would carry out inspections of foodstuffs and food supplements that are distributed through e-commerce and other than traditional distribution channels. In June 2004, the Ministry of Finance of the Czech Republic sent the draft project to the Dutch Ministry of Economic Affairs, an institution through which the Dutch government financially supports chosen short-term project.

In the beginning of 2004, the CAFIA started to consider realisation of a project focused on control of wines adulterated with synthetic aromas and was looking for a suitable project programme and partners for its implementation. In autumn, the Horticulture Faculty of the MUAF, namely the Institute for Viticulture and Viniculture, was addressed as a potential co-ordinator of the project. The CAFIA will closely co-operate with the MUAF in searching other suitable project partners and in constitution of a project consortium and in subsequent preparation and realisation of the project.



4. VZTAHY S VEŘEJNOSTÍ

V souladu s již nastartovanou koncepcí vnější komunikace se i v průběhu roku 2004 rozvíjely vztahy SZPI s veřejností na základě principu otevřenosti, objektivnosti a včasnosti poskytování informací. Inspekce tak dlouhodobě vychází nejen ze znění zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, případně některých dalších předpisů, ale snaží se vycházet veřejnosti vstříc informováním i nad rámec těchto právních norem.

V roce 2004 bylo vydáno celkem 35 tiskových zpráv, které se týkaly nejen výsledků kontrol, ale také jiných oblastí činnosti inspekce, informací o nových právních předpisech a spotřebitelských rad. Byly upřesněny dvě celostátní tiskové konference (4. 3. 2004, „Připravenost SZPI na přistoupení k EU. Informační systém SZPI pro kontrolu potravin“, 3. 12. 2004 „Výsledky kontroly nejlevnějších stolních vín“) a šest tiskových konferencí ve spolupráci s krajskými úřady (na téma výsledků kontrol v příslušném kraji). V průběhu tohoto období bylo zodpovězeno 983 evidovaných dotazů, z nichž nejčastější byly dotazy podnikatelů (500), dále spotřebitelů (203), novinářů (198) a různých jiných úřadů a institucí (82). Tento výčet však zdaleka není vyčerpávající, protože řadu dotazů řeší zaměstnanci SZPI operativně telefonicky nebo osobně. V průběhu roku 2004 bylo monitorováno 927 mediálních výstupů, které se týkaly činnosti SZPI a na nichž se podílela celá řada zaměstnanců úřadu.

Již tradičně se SZPI aktivně zúčastnila Mezinárodního gastronomického veletrhu – Salima 2004. Prostřednictvím informačního stánku poskytovali odborníci úřadu v průběhu celého veletrhu návštěvníkům i vystavovatelům informace a spotřebitelské rady.

Webové stránky

Významným nástrojem vnější komunikace SZPI jsou webové stránky (www.szpi.gov.cz), na nichž inspekce publikuje všechny nové a důležité informace. Během roku 2004 byl v souvislosti se změnami po přistoupení ČR k Evropské unii aktualizován a doplněn jejich obsah. Přibyly samostatné odkazy týkající se informací o EU, přehledu vybraných evropských předpisů a specifické problematiky vína. Cílem vytvoření těchto nových rubrik bylo především usnadnit českým podnikatelům orientaci v nových podmínkách po 1. 5. 2004. Značný zájem a pozitivní hodnocení uživatelů si hned po svém vzniku vysloužila rubrika „Vino“. Přestože byla založena teprve v srpnu, stala se jednou z nejnávštěvovanějších.

Dlouhodobě nejsledovanější rubrikou jsou i nadále „Informace pro spotřebitele“, v těsném závěsu následují „Aktuality“ a dále „Právní předpisy“ a „Tiskové zprávy“, „Přístupy ke kontrole“ a rubrika „Vino“. Značný zájem uživatelů trvá také o rubriku nabízející zaměstnání u SZPI „Volná místa“. Nejčtenějším článkem se podle počtu přístupů uživatelů webových stránek stal „Zákon č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím“, za ním následuje článek „Vino“ spolu s články o laboratorní činnosti a principech kontrolní

4. PUBLIC RELATIONS

In compliance with already initiated concept of external communication, the relations between the CAFIA and the public were developed on a principle of openness, truthfulness and timeliness of provided information in the course of 2004. The CAFIA approach is based on Act No. 106/1999 Coll., on free access to information, and on some other regulations, and at the same time the CAFIA seeks to accommodate the general public with information beyond the framework of these legal rules.

In 2004, a total of 35 press releases were published that concerned not only the inspection results but also other areas of CAFIA activities, information about new legal rules and consumer advice. Two nationwide press conferences (3 April 2004 “Readiness of the CAFIA for the EU accession. Information system of the CAFIA for food control”, 3 December 2004 “Results of controls of the cheapest table wines”) and six press conferences in co-operation with regional councils (on the results of controls in particular regions) were realised. In the course of this period, 983 registered inquiries were answered; most of them (500) were from entrepreneurs, consumers (203), journalists (198) and various other bodies and institutions (82). This list is far from being complete, because the CAFIA staff members solve a number of inquiries operatively on the phone or in person. In the course of 2004, 927 media entrances were registered that concerned the CAFIA activities and in which many CAFIA staff members participated.

As a tradition, the CAFIA actively participated in International Gastro-nomic Fair Trade – Salima 2004. In its information stand, the CAFIA specialists provided visitors and exhibitors with information and consumer advice.

Website

The CAFIA website (www.szpi.gov.cz) is an important device of external communication where all new and important information is published. In the course of 2004, the website content was extended and up-dated in connection with changes associated with the accession of the Czech Republic to the EU. New individual sections containing information about the EU, overview of chosen European legislation and specific issues concerning wine were added. The aim of creation of these new sections was, first of all, to facilitate orientation in new conditions after 1 May 2004 to the Czech entrepreneurs. Immediately after its creation, the section “Wine” registered significant interest and positive appraisal of users. Although this section was established only in August, it became one of the most visited.

The “Information for Consumers” continues to be the most visited section in a long-term period, followed by “News”, “Acts, Decrees”, “Press Releases”, “Approaches to the Inspection” and section “Wine”. Significant and continuous interest of users was registered in the section offering employment at the CAFIA “Vacant positions”. The most read article, according to the number of users’ visits of website, was Act No. 106/1999 Coll., on free access to information, followed by article

činnosti úřadu. Ze statistik lze usoudit, že webové stránky navštěvují spotřebitelé, podnikatelé i média. Ze strany spotřebitelů je velký zájem především o informativní a vzdělávací články, média sledují hlavně tiskové zprávy.

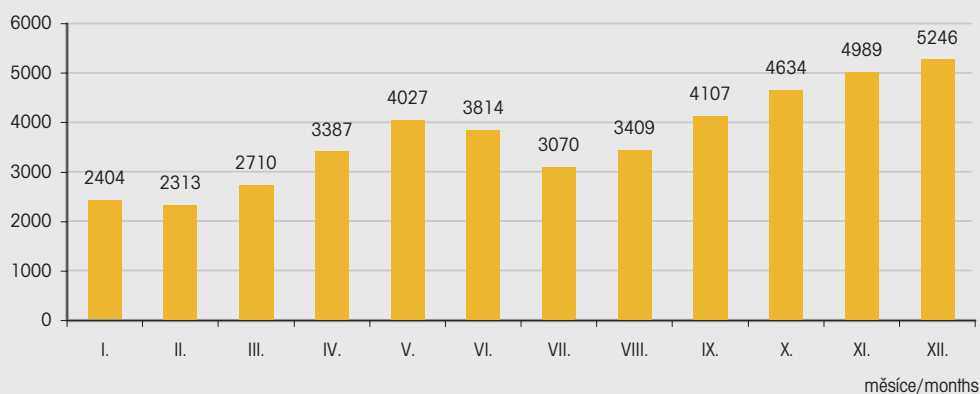
“Wine”, together with articles about laboratory activities and principles of the control activities of the CAFIA. It may be judged from the statistics that the website is mainly visited by consumers, entrepreneurs and mass media. Consumers are mainly interested in informational and educational articles, mass media mainly monitor press releases.

Graf 4.1.

Počet unikátních a celkových přístupů na webové stránky SZPI

Chart 4.1.

The number of unique visits to the CAFIA website

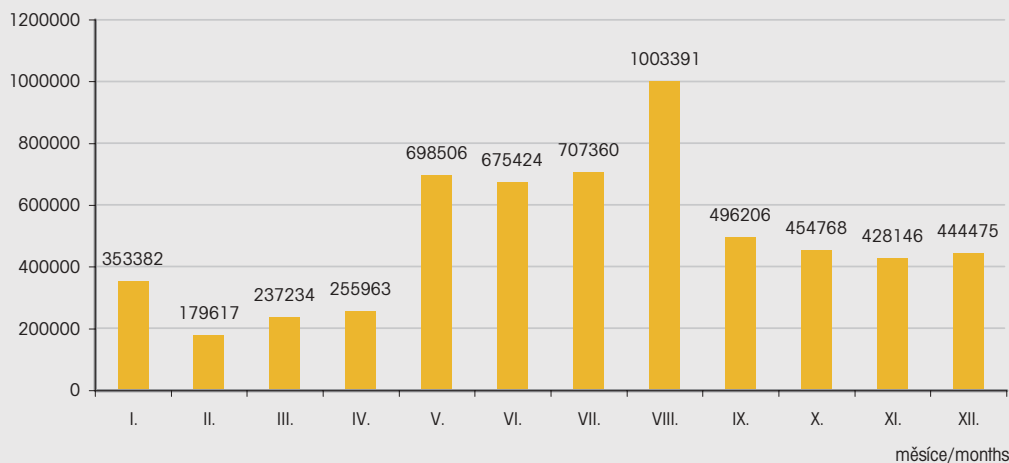


Graf 4.2.

Celkový počet přístupů na webové stránky SZPI

Chart 4.2.

The total number of visits of the CAFIA website



Poznámka: Do unikátních přístupů nejsou započteny opakované přístupy. Vysoký počet opakovaných přístupů (tj. celkový počet přístupů) vypovídá o tom, že webové stránky pravidelně prohlíží určitý okruh uživatelů, který se k určitým okruhům informací vrací.

Annotation: Repeated visits are not counted among the unique visits. The high number of repeated visits (i.e. total number of visits) shows that CAFIA website is visited regularly by a certain group of users who return to certain group of information.

5. OBLAST LIDSKÝCH ZDROJŮ

5.1. INTERNÍ KOMUNIKACE

Při realizaci projektů interní komunikace vychází SZPI z přesvědčení, že lidské zdroje jsou tím nejcennějším, čím úřad disponuje. Proto interní komunikace v roce 2004 vycházela z potřeb samotných zaměstnanců, které byly zjišťovány v roce 2003 prostřednictvím ankety. Projekty v rámci interní komunikace tak byly „jen“ realizací přání samotných zaměstnanců.

Interní časopis

V roce 2004 začal vycházet interní ZPRAVODAJ SZPI, který se stal novou platformou pro tok neformálních informací napříč celým úřadem. Zpravodaj dostal elektronickou podobu a byl distribuován na jednotlivé inspektoráty. Na jeho obsahové náplni se podílela redakční rada složená ze zástupců všech inspektorátů. Rada je koordinována Oddělením pro vnitřní a vnější komunikaci (OVVK), které ZPRAVODAJI SZPI dává konečnou podobu. Postupem času do „Zpravodaje“ přispívají nejen členové redakční rady, ale stále častěji i ostatní zaměstnanci.

5. HUMAN RESOURCES

5.1. INTERNAL COMMUNICATION

The implementation of projects concerning internal communication is based on a belief that human resources are the most valuable asset the CAFIA disposes of. The internal communication in 2004 was therefore based on needs of the staff themselves, which were in 2003 probed by a survey. Projects within the internal communication were thus “only” realized wishes of CAFIA employees.

Internal magazine

In 2004, the CAFIA began to release internal CAFIA BULLETIN which became a new platform for informal flow of information through the CAFIA. The bulletin has an electronic form and it is distributed to all inspectorates. Its content was compiled by editorial board comprising representatives of all inspectorates. The board is co-ordinated by the Internal and External Communication Unit (IECU) that gives the bulletin its final form. In the course of time also other employees began to contribute to the bulletin.





Společné setkání zaměstnanců – Seč 2004

Rovněž setkání zaměstnanců se uskutečnilo na základě přání jich samotných. Nešlo o setkání jen pro vybraný okruh lidí, kteří by si chtěli zasportovat, ale o setkání pro všechny zaměstnance. Setkání se uskutečnilo 4. a 5. června. Bylo rozděleno na dvě části – pracovní a společensko-sportovní. V pracovní části se měli zaměstnanci možnost seznámit s prací svých kolegů během řady odborných přednášek a seminářů. V části společensko-sportovní se mohli zaměstnanci neformálně setkat a seznámit s kolegy z jiných inspektorátů. Ze setkání byl pořízen videozáznam, který byl poskytnut všem zaměstnancům inspekce.

Besedy managementu se zaměstnanci

Na podzim roku 2004 pokračovala setkání vedení inspekce se zaměstnanci jednotlivých inspektorátů. Kromě ústředního ředitele se setkání zúčastnili rovněž ředitelé odborů Ústředního inspektorátu a zástupci OVVK. Zahájen byl i tzv. seniorprogram – s ústředním ředitelem se setkávají i bývalí zaměstnanci inspekce. Mnozí z nich i po letech, kdy z inspekce odešli, projevují nebývalý zájem o dění na SZPI.

Meeting of employees - Seč 2004

The meeting of the staff was also organized on the basis of their own wish. It was not a meeting of only certain employees who wanted to do sport but it was a meeting of all employees. The meeting took place on 4th and 5th June and it had two parts: working part and social-sport part. The working part enabled CAFIA employees to acquaint themselves with the work of their colleagues by means of a number of lectures and seminars. During the social-sport part the employees had the possibility to meet and get to know their colleagues from other inspectorates in an informal way. The meeting was recorded on video that was given to all employees.

Management forums with employees

In the autumn 2004, the meetings of the management with employees of individual inspectorates continued. Apart from the Director General, department directors of the Headquarters and IECU representatives participated in these meetings. The CAFIA also initiated so called "senior program" – meetings of the Director General with former employees. Many of them still show a great interest in events happening at the CAFIA.

5.2. VZDĚLÁVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ

V roce 2004 byli zaměstnanci Státní zemědělské a potravinářské inspekce vzdělávání v souladu s plánem vzdělávání, který tvořil základ veškerých školení plánovaných na kalendářní rok. Celkem se uskutečnilo 312 vzdělávacích akcí s účastí 2987 osob.

V roce 2004 se SZPI v první řadě soustředila na realizaci odborných školení pro různé cílové skupiny. Současně SZPI organizovala trénink v komunikačních dovednostech a v neposlední řadě školení počítačové gramotnosti (MS Word, MS Excel).

V oblasti odborných školení byly prioritními tématy Systém kritických bodů (HACCP), kvalita potravin, potravinářská legislativa a monitoring škodlivých látek. Mnohé z akcí byly realizovány v rámci projektu Phare „Posílení politiky bezpečnosti potravin“. Tento projekt, zahájený v roce 2003, nabídl účastníkům akcí široké spektrum seminářů a workshopů, vztahujících se k tématu bezpečnosti potravin.

V roce 2004 bylo upraveno vstupní vzdělávání zaměstnanců tak, aby jeho jednotlivé moduly co nejlépe odrážely vzdělávací potřeby různých cílových skupin. V rámci vstupního vzdělávání byla vytvořena tzv. Karta nového zaměstnance, do níž jsou přehledně zaznamenávány absolvované moduly a povinné bloky zaměstnance během prvního roku trvání jeho pracovního poměru. Systém vstupního vzdělávání tak vytvořil standardizovaný způsob zaškolení zaměstnanců a jednotnou přípravu nového zaměstnance v rámci inspektorátu.

5.2. PERSONNEL TRAINING

In 2004, the employees of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority were trained in accordance with training plan on which all trainings planned for 2004 were based. The total of 312 training events took place with a total number of 2987 participants.

In 2004, the CAFIA focused above all on carrying out the professional training of various target groups. At the same time, the CAFIA organized training in communication skills, or training in computer technology (MS Word, MS Excel).

As to the professional training, the critical control point system (HACCP), food quality, food legislation and monitoring of harmful substances were the priority topics. Many of the actions were realized within the Phare project “Strengthening Food Safety Policy”. This project, initiated in 2003, offered to its participants a wide range of seminars and workshops relating to the food safety issues.

The initial training of employees in 2004 was adjusted so that its individual modules reflected as best as possible the training needs of various target groups. Within the initial training the CAFIA created so called “card of a new employee” into which training modules and obligatory training blocs attended by an employee are registered during the first year of his/her contract. The initial training system hence created a standardized method of training the employees and a uniform preparation of a new employee within the inspectorate.



Stejně jako v předchozích letech byla věnována zvýšená pozornost jazykovému vzdělávání. Dle příslušného vnitřního předpisu jsou zaměstnanci na určených pracovních pozicích povinni složit nejpozději do konce roku 2005 jazykovou zkoušku odpovídající úrovni. Z tohoto důvodu se SZPI snaží vytvářet pro vybrané zaměstnance podmínky pro úspěšné ukončení jejich jazykového vzdělávání. V roce 2004 byly organizovány jazykové kurzy, popřípadě SZPI přispívala na jazykovou výuku zaměstnanců v externích kurzech.

As in previous years, the CAFIA paid attention to the language training. According to the internal guideline, selected employees are obliged to pass language examination of relevant level by the end of 2005. For this reason, the CAFIA aims to provide for the selected employees conditions that would enable them to successfully complete their language training. In 2004, the language courses were organized, or the CAFIA contributed to language lessons in external courses.

Graf 5.2.1.

Procentuální zastoupení vysokoškoláků mezi zaměstnanci SZPI (k 1.1.2005)

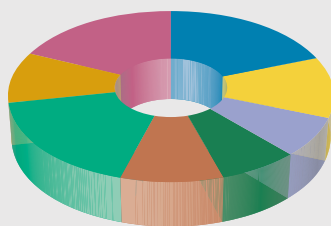
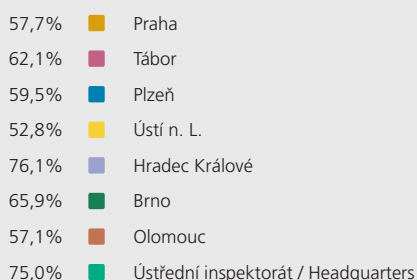


Chart 5.2.1

Percentual share of university education among staff



Graf 5.2.2.

Věková struktura zaměstnanců SZPI (k 1.1.2005)

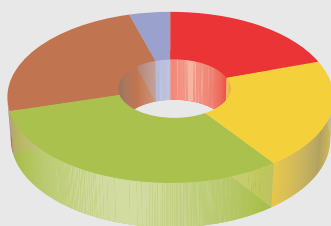
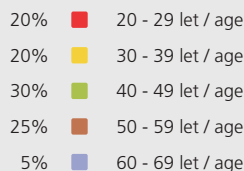


Chart 5.2.2.

Age structure of the staff



Graf 5.2.3.

Věková struktura zaměstnanců SZPI (k 1.1.2005)

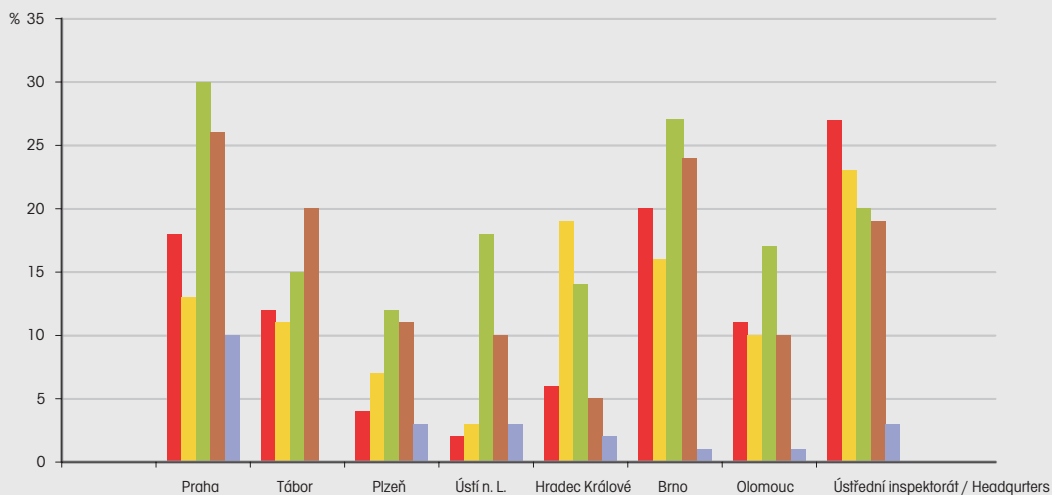


Chart 5.2.3.

Age structure of the staff

6. ZPRÁVA O HOSPODAŘENÍ

Příjmy

SZPI dostala pro rok 2004 úkol naplnit závazný ukazatel příjmů ve výši 3968 tis. Kč. Tato výše vycházela ze skutečnosti roku 2003, kde SZPI dosáhla vyšších příjmů z prodeje hmotného majetku (např. prodej laboratorního zařízení). Protože se během roku 2004 nedařilo ukazatel příjmů ve stanovené výši plnit, požádala SZPI o snížení ukazatele příjmů o 1000 tis. Kč. Po provedení této úpravy se podařilo splnit závazný ukazatel příjmů na 101,45%. Největší příjmovou položku tvořily příjmy z provedených rozborů ve výši 1166 tis. Kč.

Běžné výdaje

SZPI pracovala během roku 2004 s rozpočtem běžných výdajů zvýšeným o 7083 tis. Kč, které byly určeny na kontrolní činnost dovozů ze třetích zemí, zahraniční a tuzemské cestovné, zajištění rozborů mimo SZPI a informační a komunikační technologie. Dále byly tyto mimořádné výdaje určeny na budování celostátní radiační monitorovací sítě, akreditaci některých laboratorních metod a na nákup laboratorních potřeb.

Největší výdajovou položku běžných výdajů SZPI představují výdaje na platy zaměstnanců. Limit na tuto položku činil 113 332 tis. Kč.

Největší položkou ostatních osobních výdajů byly dohody o pracovní činnosti, na které bylo naplánováno čerpání ve výši 600 tis. Kč. Vyčerpáno však bylo pouze 419 tis. Kč (oproti loňské částce 519 tis. Kč). Důvodem tohoto nižšího čerpání je posun sklizně vinné révy z důvodu klimatických podmínek, a tím pokles žádostí o ověření cukernatosti hroznů.

Účelové a ostatní věcné výdaje

Největší položku představují výdaje na informační a komunikační technologie, které v roce 2004 dosáhly výše 9862 tis. Kč.

Kapitálové výdaje

Prostředky ve výši 26 966 tis. Kč byly určeny na nákup laboratorního zařízení pro kontrolu ozářených potravin, realizaci odborného informačního systému „Vino“, ekonomického informačního systému a nákup výpočetní techniky.

Dalších 5000 tis. Kč bylo určeno na obnovu osobních služebních vozidel, nákup laboratorních přístrojů a zařízení. Na nákup laboratorního přístroje určeného na analýzu anabolik byly systémové dotace dále navýšeny o 600 tis. Kč. Vzhledem k tomu, že nákup tohoto zařízení bude realizován až v roce 2005, byly prostředky převedeny do rezervního fondu.

Plánované čerpání kapitálových výdajů na rok 2004 ve výši 32 566 tis. Kč bylo ve skutečnosti čerpáno ve výši 34 560 tis. Kč, tj. na 106,12 %. Důvodem překročení je čerpání prostředků rezervního fondu z roku 2003. Prostředky rezervního fondu byly použity na nákup výpočetní techniky, na nákup pozemku inspektorátu v Hradci Králové a na projektovou dokumentaci k rekonstrukci osobního výtahu inspektorátu v Brně.

Mimorozpočtové zdroje

V roce 2004 SZPI překročila závazný ukazatel účelových a ostatních běžných výdajů o přijatá plnění za pojistné události ve výši 72 373 Kč.

6. REPORT ON THE FINANCIAL MANAGEMENT

Revenues

In 2004, the CAFIA had a task to accomplish the income index amounting to 3,968,000 CZK. This amount was based on the situation in 2003 when the CAFIA reached higher incomes from the sale of tangible property (e.g. sale of laboratory appliances). As during the year 2004 the income index could not have been accomplished to the determined amount, the CAFIA asked to reduce the income index by 1,000,000 CZK. After this adaptation the binding income index was successfully accomplished at 101.45%. The highest income item comprised incomes from performed analyses, amounting up to 1,166,000 CZK.

Current expenses

In 2004, the CAFIA worked with current expenses budget mounted by 7,083,000 CZK that were appropriated for controls of imports from third countries, travel allowance in the Czech Republic and abroad, analyses carried out outside the CAFIA, and information and communication technologies. Furthermore, these extra expenses were appropriated for establishing the nationwide radiation monitoring network, accreditation of some laboratory methods, and purchase of laboratory appliances.

The highest expense item of current expenses constitute staff wage costs. The limit for this item was 113,332,000 CZK.

The highest item of other personal expenses were contracts for work for which it was planned to spend up to 600,000 CZK. However, only 419,000 CZK were drawn (as against last year amount of 519,000 CZK). The reason for this lower draw down is shift in grape vine harvest due to climatic conditions and subsequent decrease in applications for verification of grape saccharinity.

Special-purpose and material expenses

The highest item constitute information and communication technology costs which amounted to 9,862,000 CZK in 2004.

Capital expenses

Resources amounting up to 26,966,000 CZK were appropriated for purchasing laboratory appliances for inspection of irradiated foodstuffs, implementation of the "Wine" information system, economic information system, and purchase of computing technology.

Another 5,000,000 CZK were appropriated for renewal of personal company cars, purchase of laboratory appliances and equipments. For purchasing laboratory appliance designated for anabolic analyses the grant system was increased by 600,000,000 CZK. As the laboratory appliances will be purchased in 2005, the sources were transferred to reserve fund. Capital expenses planned for 2004 amounting up to 32,566,000 CZK were in fact drawn in the amount of 34,560,000 CZK, i.e. at 106.12%. The reason for exceeding the limit was drawing of resources from the reserve fund for year 2003. The reserve fund resources were used for purchasing computing technology, purchasing the plot of the inspectorate in Hradec Králové and for the project documentation for reconstruction of the personal lift at the inspectorate in Brno.

Out-of-budget sources

In 2004, the CAFIA exceeded binding index of special-purpose and other current expenses by payments of insurance claims, amounting up to 72,373 CZK.

Tabulka 6

Přehled čerpání rozpočtu SZPI v roce 2004

Table 6

Overview of draw-down of CAFIA budget in 2004

Druh rozpočtové skladby Category of budgetary structure	Název ukazatele Index	Schválený rozpočet 2004 v tis. Kč Approved budget in 2004 in thousands CZK	Upravený rozpočet 2004 v tis. Kč Adjusted budget in 2004 in thousands CZK	Skutečnost dle účetních výkazů k 31.12.2004 v tis. Kč Reality according to accounting statement by 31. 12. 2004 in thousands CZK	Skut./Uprav. rozpočet v % Reality/Adjusted budget in %
	PŘÍJMY CELKEM / TOTAL INCOME	3 968	2 968	3 586	
	z toho příjmy bez pojistných náhrad a převodů incomes without insurance reimbursements and remittances		2 968	3 011	101,45
5011	Platy zaměstnanců Staff wages	111 152	113 332	113 332	100,00
5021	Ostatní osobní výdaje Other personnel expenses	1 840	1 040	700	67,31
5024	Odstupné Severance pay	0	0	0	
	Platy zaměstnanců a ost. platby za prov. práci Staff wages and other payments for the work done	112 992	114 372	114 032	99,70
503	Povinné pojistné placené zaměstnavatelem Obligatory insurance premium paid by employer	39 547	40 030	39 787	99,39
z toho / thereof 5031, 5032	Povinné pojistné na SZ, PZ Obligatory insurance premium	39 547	40 030	39 787	99,39
	Platy , ost. platby za prov. práci a pojistné Wages, other payments for performed work and insurance premium	152 539	154 402	153 819	99,62
513	Nákup materiálu Purchase of material	14 500	19 656	19 683	100,14
514	Úroky a ostatní finanční výdaje Interests and other financial expenditures	10	4	4	100,00
515	Nákup vody, paliv a energie Purchase of water, fuel and energy	9 700	5 976	5 975	99,98
516	Nákup služeb Purchase of services	17 590	17 250	17 249	99,99
517	Ostatní nákupy Other purchases	12 200	13 830	13 874	100,32
z toho / thereof 5171	Opravy a udržování Repairs and maintenance	5 000	5 501	5 546	100,82
5173	Cestovné tuzemské Travelling expenses in the Czech Rep.	4 770	7 422	7 422	100,00
5167	Školení a vzdělávání Training and education	2 582	2 164	2 164	100,00
534	Převody vlastním fondům Transfers to own funds	2 223	2 267	2 232	98,46
z toho / thereof 5342	Převody fondu kulturních a sociálních potřeb Transfers to Cultural and social needs fund	2 223	2 267	2 232	98,46
536	Ostatní neinv. transfery jiným veřejným rozpočtům Other non-investment transfers to other public budgets	0	42	41	97,62
542	Neinv. transfery obyvatelstvu Non-investment transfers to population	0	0	0	
1091...	Cestovné zahraniční Travelling expenses abroad	0	2 907	2 907	100,00
518, 519, 5909, 1091...	Ostatní věcné výdaje Other material expenses	0	1 418	1 417	99,93
	Účelové a ostatní běžné výdaje bez FKSP Special purpose and current expenses without Cultural and social needs fund	54 000	61 083	61 150	100,11
	Účelové a ostatní běžné výdaje včetně FKSP Special purpose and other current expenses including Cultural and social need fund	56 223	63 350	63 382	100,05
	BĚŽNÉ VÝDAJE CELKEM TOTAL CURRENT EXPENSES	208 762	217 752	217 201	99,75
611	Programové vybavení / Software	2 000	2 957	2 956	99,97
612	Pořízení hmotného investičního majetku Tangible investment property	10 000	29 609	31 384	105,99
613	Pozemky Lands	0	0	220	
	KAPITÁLOVÉ VÝDAJE CELKEM TOTAL CAPITAL EXPENSES	12 000	32 566	34 560	106,12
	VÝDAJE CELKEM / TOTAL EXPENSES	220 762	250 318	251 761	100,58

7. ZÁVĚR

Rok 2004 byl pro Českou republiku, a tedy i pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci, mimořádně významný. I když se SZPI připravovala na změny související s přistoupením k Evropským společenstvím průběžně již v předchozím období, znamenal rok 2004 pro inspekci a jeho zaměstnance mimořádné pracovní nasazení a úsilí. Hlavní prioritou činnosti SZPI bylo v průběhu prvních čtyř měsíců roku 2004 „doladění“ všech mechanismů potřebných k hladkému přechodu do EU. Od 1. května se základním úkolem inspekce stalo zajištění odpovídající ochrany jednotného evropského trhu, a to především účinnou kontrolou potravin neživočišného původu pocházejících ze třetích zemí a přijetím preventivních opatření daných Evropskou komisí pro vybrané problematické skupiny potravin.

Dnem vstupu ČR do EU se SZPI stala plnohodnotným a funkčním Národním kontaktním místem Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) pro Českou republiku.

Inspekci přibýly některé kompetence v nových oblastech – SZPI započala s kontrolou řezaných květin a ozářených potravin. Na základě rámcové smlouvy o spolupráci se SZIF inspekce kontrolovala také údaje ohlašující zásoby některých komodit a jakost surovin dodaných ke zpracování a produktů, které z nich byly vyrobeny. Významnou oblastí kontroly bylo víno a vinařské produkty.

SZPI pokračovala i v průběžných cílených a plánovaných kontrolách potravin v celém jejich řetězci uvádění do oběhu. Byly tak sledovány vybrané komodity z hlediska jejich bezpečnosti, tedy jejich zdravotní nezávadnosti a předepsané jakosti, správného označování a skladovacích a dalších stanovených podmínek. Průběžně bylo monitorováno dodržování mikrobiologických požadavků a požadavků týkajících se obsahu cizorodých látek v potravinách. SZPI se zabývala také kontrolou potravin klamavě označených („falšovaných“) a kontrolou dodržování ostatních závazných požadavků, stanovených pro uvádění potravin do oběhu. Pozornost byla věnována také ochraně práv duševního vlastnictví tam, kde to právní předpisy předepisují.

V průběhu roku 2004 bylo provedeno celkem 23 076 jednotlivých kontrol, z toho 12 537 v maloobchodní síti, 8802 ve výrobě, 1611 ve velkoskladech a 126 na ostatních místech. Inspekce v tomto období zjistila celkem 4310 nevyhovujících vzorků potravin a ostatních výrobků, z nichž 2971 bylo tuzemského původu a 1339 pocházelo z dovozu.

Také v průběhu roku 2004 úspěšně pokračovala činnost v oblasti mezinárodních aktivit. Experti SZPI se aktivně podíleli na legislativní činnosti na evropské úrovni. Do pracovních orgánů EU bylo do konce roku 2004 jmenováno 22 odborníků, kteří se v pozici gestorů nebo spolugestorů za danou problematiku podíleli na jednáních za ČR.

Během roku 2004 proběhly v ČR dvě mise FVO, které se týkaly SZPI. Z jejich závěrů vyplynulo, že ČR má dobře určenou strukturu kompetentních orgánů zodpovědných za kontrolu dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí, jasné dovozní postupy a dobré komunikační kanály.

7. CONCLUSION

The year 2004 was exceptionally important for the Czech Republic and thus also for the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. Although the CAFIA had already been preparing for changes relating to the accession to the European Union in previous period, year 2004 demanded exceptional diligence and effort both of the CAFIA and its employees. The „fine-tuning“ of all mechanisms necessary for smooth transition to the EU was the main priority of the CAFIA activities in the course of first four months. Since 1 May, ensuring relevant protection of European single market, mainly by effective inspection of foodstuffs of non-animal origin originating in third countries and by implementation of precautionary measures determined by the European Commission for selected problematic groups of foodstuffs, became the main task of CAFIA work.

By the day of accession of the Czech Republic to the European Union the CAFIA became a full and functional national contact point of the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) for the Czech Republic.

The CAFIA competencies extended to some new areas: it began to inspect fresh cut flowers and irradiated foodstuffs. Based on the general agreement on co-operation with the SAIF, the CAFIA also inspected stocks of some commodities and quality of raw materials supplied for processing and of products which were manufactured from them. Wine and wine products were an important area of inspection.

The CAFIA continued with continuous targeted and planned inspections of foodstuffs throughout the whole chain of their circulation. This enabled to monitor selected commodities from the viewpoint of their safety and determined quality, correct labelling, and storage and other determined requirements. The adherence to microbiological requirements and requirements relating to contaminants in foodstuffs was continuously monitored. The CAFIA also inspected foodstuffs that were incorrectly labelled („adulterated“) and adherence to other obligatory requirements concerning the placing into circulation. Attention was also paid to protection of intellectual property rights in the area where it is set by the legislation.

In 2004, a total of 23076 individual inspections were carried out, out of which 12537 were undertaken in the retail network, 8802 in production, 1611 in warehouses and 126 elsewhere. In this period the CAFIA ascertained the total of 4310 non-complying samples of foodstuffs and other products out of which 2971 were of domestic origin and 1339 were imported.

In 2004, the activities continued successfully also in the international sphere. The CAFIA experts participated in legislative activities at the European level. 22 experts were appointed to European working groups and committees by the end of 2004.

In 2004, two FVO missions relating to the CAFIA activities were carried out. According to their conclusions the Czech Republic has a well defined structure of competent authorities responsible for import controls of foodstuffs of plant origin from third countries, clear import procedures and good communication pathways.

V roce 2004 pokračovaly práce na projektu Phare „Posílení politiky bezpečnosti potravin“, který byl zahájen v dubnu předchozího roku a bude ukončen v roce 2005. Zaměstnanci SZPI se zapojili i do dalších mezinárodních projektů, školení a stáží a účastnili se celé řady konferencí a seminářů.

Inspekce zintenzivnila v průběhu roku svou činnost též v oblasti komunikace s veřejností. V souvislosti s přistoupením ČR do EU aktualizovala své webové stránky a pokračovala ve spolupráci se spotřebitelskými organizacemi. V průběhu roku byla dále rozvíjena vnitřní komunikace v rámci úřadu a začal pravidelně vycházet interní elektronický měsíčník pro zaměstnance.

The work on the Phare project “Strengthening Food Safety Policy” continued; the project was initiated in April 2003 and it will be finished in 2005. The CAFIA employees participated in another international projects, trainings and study visits and took part in series of conferences and workshops.

In the course of the year 2004 the CAFIA intensified its activity in the area of communication with the public. In connection with accession of the Czech Republic to the European Union the CAFIA updated its website and continued to co-operate with consumers’ organizations. The CAFIA further developed internal communication within the authority and began to issue internal electronic monthly bulletin for employees.



ZKRATKY A VYSVĚTLIVKY

Acquis	acquis communautaire (souhrn primárního a sekundárního práva ES)
AFSCA	l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (belgický národní kontrolní úřad)
APN	Access Point Name (připojení notebooku přes mobilní telefon)
C-4	čtyřuhlíkaté rostliny
CIRCA	Communication and Information Resource Centre Administrator (databáze, jejíž součástí je i RASFF)
Codex Alimentarius	Mezinárodní komise pro koordinaci norem a směrnic pro výrobu, obchod a kontrolu potravin
COREPER	Comité des représentants permanents (Výbor stálých zástupců vlád členských států)
COSTRA	Comprehensive Staff Training with Respect to Risk Management (Komplexní školení zaměstnanců ve vztahu k řízení rizika)
CRMS	celostátní radiační monitorovací síť
ČR	Česká republika
ČSN EN ISO/IEC	Česká státní norma respektující Evropskou normu
DG SANCO	Health and Consumer Protection Directorate - General (Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele)
EEC	European Economic Community (Evropské hospodářské společenství)
EFSA	European Food Safety Authority (Evropský úřad pro bezpečnost potravin)
EIPA	European Institut of Public Administration (Evropský institut pro veřejnou správu)
EK	Evropská komise
ENGL	European Network of GMO Laboratories (Evropská síť laboratoří analyzujících GMO)
ES	Evropská společenství
EU	European Union (Evropská unie)
FAO	Food and Agriculture Organisation of UN (Organizace OSN pro výživu a zemědělství)
FAPAS	The Food Analysis Performance Assessment Scheme (Mezinárodní testování způsobilosti laboratoří – chemické analýzy)
FEPAS	The Food Evaluation Performance Assessment Scheme (Mezinárodní testování způsobilosti laboratoří – mikrobiologické analýzy)
FLEP	Food Law Enforcement Practitioners (Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi)
FVO	Food and Veterinary Office (Potravinářský a veterinární ústav, Irsko)
GeMMA	Genetically Modified Material Analysis Scheme (Testování způsobilosti laboratoří provádějících analýzy geneticky modifikovaných materiálů)
GMO	geneticky modifikované organismy
GR	generální ředitelství
GRC	Generální ředitelství cel
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě)
CHEK	Systém mezinárodních testů způsobilosti (Chemical and Quality Assurance) v rámci organizace IAEA (International Atomic Energy Agency)
INTERREG IIIA	program EU zaměřený na spolupráci vzájemně sousedících regionů
IS	informační systém
ISO	International Organization for Standardization (Mezinárodní organizace pro normalizaci)
IS SZPI	Informační systém Státní zemědělské a potravinářské inspekce
KHK Geel	Katholie Hogschool Kempen Geel (Vysoká katolická škola v Geelu)
LCD	liquid crystal display (označení „plochého“ monitoru)
LGC	The Laboratory of the Government Chemist (státní chemická laboratoř v Londýně)
MF	Ministerstvo financí
MPO	Ministerstvo průmyslu a obchodu
MS Excel	Microsoft Excel

MS Word	Microsoft Word
MTZL	mezinárodní testování způsobilosti laboratoří
MZd	Ministerstvo zdravotnictví
MZe	Ministerstvo zemědělství
MZLU	Mendelova zemědělská a lesnická univerzita
NAGREF	National Agricultural Research Foundation (výzkumná příspěvková instituce českého ministerstva zemědělství)
NFA	National Food Administration (švédský kontrolní úřad)
NKM	Národní kontaktní místo
OFFCOS	Official Control System of Food of Non-animal Origin coming from the Third Countries (Systém úřední kontroly potravin neživočišného původu pocházejících ze třetích zemí)
OEP	Oddělení ekonomické a personální
OPZ	Oddělení právní a zahraniční
OKLC	Oddělení kontroly, laboratoří a certifikace
OOVZ	orgány ochrany veřejného zdraví
OVVK	Oddělení pro vnitřní a vnější komunikaci
PAH	polyaromatické uhlovodíky
PC	personal computer (osobní počítač)
PCB	polychlorované bifenylly
PCDD	polychlorované dibenzo-p-dioxiny
ponceau 4R	syntetické barvivo
PPS	Plant Protection Service (Služba pro ochranu rostlin)
QUID	Quantitative Ingredients Declaration (kvantitativní deklarace složek)
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva)
RKS	resortní koordinační skupina
SPS	výbor pro sanitární a fyto-sanitární opatření při WTO
SKB	systém kritických bodů
SRS	Státní rostlinolékařská správa
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost
SVS	Státní veterinární správa
SY	syntetické barvivo chinolinová žluť
SZIF	Státní zemědělský intervenční fond
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
ÚPV	Úřad průmyslového vlastnictví
VI1	certifikát potřebný pro vývoz vína
VPN	virtuální privátní síť
VWA	Voedsel en Waren Autoriteit (nizozemský kontrolní úřad)
WHO	World Health Organization (Světová zdravotnická organizace)
WTO	World Trade Organization (Světová obchodní organizace)

ABBREVIATIONS AND EXPLANATION

Acquis	Acquis communautaire
AFSCA	l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (Belgian National Inspection Authority)
APN	Access Point Name (Connection of laptop through mobile phone)
C-4	4-carbon plants
CAFIA	Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CCPS	Critical control points system
CG	Co-ordination Group
CHEK	System of international proficiency tests (Chemical and Quality Assurance) within organisation IAEA (International Atomic Energy Agency)
CISTA	Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture
CLCD	The Control, Laboratories and Certification Department
Codex Alimentarius	International commission for co-ordination of standards and directives for production, trade and inspection of foodstuffs
COREPER	Comité des représentants permanents (Committee of Permanent Representatives)
COSTRA	Comprehensive Staff Training with Respect to Risk Management
CPM	Total number of microorganisms
ČSN EN ISO/IEC	Czech State Standard respecting the European Standard
CR	Czech Republic
DG SANCO	Health and Consumer Protection Directorate - General
EC	European Commission
EC	European Community
EEC	European Economic Community
EFSA	European Food Safety Authority
EIPA	European Institute of Public Administration
ENGL	European Network of GMO Laboratories
EPD	Economic and Personnel Department
EU	European Union
FAO	Food and Agriculture Organisation of UN
FAPAS	The Food Analysis Performance Assessment Scheme
FEPAS	The Food Evaluation Performance Assessment Scheme
FLEP	Food Law Enforcement Practitioners
FVO	Food and Veterinary Office
GeMMA	Genetically Modified Material Analysis Scheme
GCD	General Customs Directorate of the Czech Republic
GD	General Directorate
GICP	General Inspectorate for Consumer Protection
GMO	Genetically Modified Organism
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
HFSO	Hungarian Food Safety Office
IECU	Internal and External Communication Unit
ILPT	International Laboratory Proficiency Testing
INTERREG IIIA	EU programme focused on co-operation of neighbouring regions
IPO	Industrial Property Office

IS	Information system
ISO	International Organization for Standardization
IS of the CAFIA	Information System of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority
KHK Geel	Katholieke Hogeschool Kempen Geel /Catholic University in Geel
LCD	Liquid Crystal Display
LGC	The Laboratory of the Government Chemist
LFAD	The Law and Foreign Affairs Department
MA	Ministry of Agriculture
MF	Ministry of Finance
MH	Ministry of Health
MIT	Ministry of Industry and Trade
MS Excel	Microsoft Excel
MS Word	Microsoft Word
MUAF	Mendel University of Agriculture and Forestry
NAGREF	National Agricultural Research Foundation
NCP	National contact point
NFA	National Food Administration (Sweden)
OFFCOS	Official Control System of Food of Non-animal Origin coming from the Third Countries
PHPA	Public health protection authorities
PAH	Polyaromatic hydrocarbon
PC	Personal computer
PCB	Polychlorinated biphenyls
PCDD	Polychlorinated dibenzodioxins
ponceau 4R	Synthetic colour
PPS	Plant Protection Service
QUID	Quantitative ingredients declaration
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
RMN	Radiation monitoring network
SAIF	State Agricultural Intervention Fund
SONS	State Office for Nuclear Safety
SPA	State Phytosanitary Administration
SPS	Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures
SVA	State Veterinary Administration of the Czech Republic
SY	Synthetic dye quinoline yellowness
VI1	Certificate for export of wine
VPN	Virtual Private Network
VWA	Voedsel en Waren Autoriteit (Inspection authority in the Netherlands)
WHO	World Health Organization
WTO	World Trade Organization

