národní
úložiště
šedé
literatury

Zpráva o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce za rok 2010

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
2011

Dostupný z http://www.nusl.cz/ntk/nusl-189013

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

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

Datum stažení: 17.04.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní nusl.cz .

Výroční zpráva 2010 Annual Report

Obsah / Contents

1 Úvod ... 5
Introduction ... 5

2 Výsledky činnosti inspekce ... 9
Results of CAFIA activities ... 9

2.1 Kontrolní činnost ... 10
Inspection Activities ... 11

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2010 ... 10
Inspection Priorities in 2010 ... 11

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly ... 10
Overall Summaries of Inspection Results ... 11

2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků ... 12
Inspection of Microbiological Requirements ... 15

2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek ... 16
Summary of Inspections Focused on Selected Groups of Extraneous Substances ... 17

2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin ... 18
Inspection of Food Labelling and Food Quality ... 17

2.1.6 Kontroly tematické a mimořádné ... 18
Thematic and Ad-Hoc Inspections ... 19

2.1.7 Kontrola výroby ... 30
Inspection of Production ... 29

2.1.8 Kontrola obchodu ... 32
Inspection of Trade ... 31

2.1.9 Podněty ke kontrole ... 34
Suggestions for Inspections ... 33

2.1.10 Opatření ... 34
Measures ... 33

2.1.11 Kontrola internetového obchodu ... 36
Inspection of Electronic Trade ... 35

2.2 Laboratorní činnost ... 36
Laboratory Activities ... 35

2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy ... 38
Inter-laboratory Comparison Testing ... 37

2.2.2 Laboratoře pověřené SZPI k provádění rozborů za účelem hodnocení a zatřiďování vín ... 38
Laboratories Authorized by CAFIA to Perform Analyses for the Purposes of Wine Assessment and Classification ... 39

2.2.3 Databanka izotopových rozborů vín ... 40
Database of Isotopic Wine Analyses ... 39

2.3 Certifikační činnost ... 40
Certification Activities ... 41

2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) ... 42
Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) ... 43

2.5 Informační a komunikační systém ... 44
Information and Communication System ... 45

2.6 Činnost v oblasti legislativy ... 46
Legislation ... 47

2.6.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů ... 46
Creating and Commenting on Legislation ... 47

2.6.2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU ... 48
Participation in the Meetings of the EC and the EU Council Working Groups and Committees ... 49

2.6.3 Činnost právní ... 48
Legal activities ... 49

2.7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR ... 50
Cooperation with other Authorities and Institutions in the CR ... 51

3 Mezinárodní vztahy ... 53
International Relations ... 53

3.1 Mezinárodní spolupráce ... 54
International Cooperation ... 55

3.2 Mezinárodní projekty ... 58
International Projects ... 59

4 Vztahy s veřejností ... 61
Public Relations ... 61

5 Oblast lidských zdrojů ... 69
Human Resources ... 69

5.1 Interní komunikace ... 70
Internal Communication ... 71

5.2 Vzdělávání zaměstnanců ... 70
Personnel Training ... 73

6 Zpráva o hospodaření ... 75
Report on the Financial Management ... 75

7 Závěr ... 79
Conclusion ... 79

8 Zkratky a vysvětlivky ... 87
Abbreviations and Explanations ... 87

1 Úvod
Introduction

Zpráva o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce za rok 2010, kterou máte právě před sebou, se na první pohled v ničem zásadním neodlišuje od Zpráv, které jsme vám předkládali v uplynulých letech. A to přesto, že tento rok se výrazně lišil od let předcházejících. Veřejné správě, a tedy ani dozorovým úřadům, se nevyhnuly důsledky ekonomické krize. Naopak, velmi významně – zejména v druhé polovině roku, ovlivnily veškerou jejich činnost. Krácení rozpočtu ve všech jeho oblastech se promítlo nejen do běžných výdajů úřadu, ale především velmi citelně zasáhlo personální sféru. Byli jsme nuceni propustit celou řadu našich zaměstnanců a zbývajícím snížit jejich mzdy. Úspory se připravovaly i pro rok následující, a to i v oblasti kapitálových výdajů, které ovlivňují investiční politiku úřadu.

Přes tato nepříjemná ekonomická opatření se podařilo v plné míře zachovat veškeré činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce a zajistit plnohodnotný dozor nad bezpečností potravin. Bez jakýchkoli výhrad a naopak, s pochvalou při závěrečném hodnocení, jsme prošli Všeobecným auditem Evropské komise v České republice, jehož cílem bylo ověřit, zda oficiální úřední kontroly probíhají v souladu s nařízením (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách a současně s Víceletým plánem kontrol České republiky. Mise, která byla realizována zástupci Food Veterinary Office sídlící v Irsku, jež je prodlouženou rukou DG SANCO při Evropské komisi, byla pro nás i ostatní dozorové orgány mimořádně úspěšná.

Efektivní zajištění komplexní kontroly, laboratorní činnosti i všech ostatních procesů bylo v tak náročném období především výsledkem mimořádného vypětí, loajality a zodpovědnosti našich zaměstnanců. Především jim patří dík za to, že náš úřad pracoval i v tak těžkých podmínkách tak, jak je již po léta zvykem – profesionálně a s vysoko nastavenou laťkou.

Ing. Jakub Šebesta
ústřední ředitel

The 2010 Annual Report on the activities of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority you are just reading is not fundamentally different from the reports we submitted to the public in the previous years. Despite this, the year 2010 was remarkably diverse from the previous years. The public administration sector and supervisory authorities had to face the consequences of the economic recession. Economic slowdown affected their activities namely in the second half of the year. Budget cutting in all its items reduced operational expenditures, but above all, significantly affected personnel costs. We were driven to dismiss many of our employees and cut salaries to the remaining staff. Savings will be necessary in 2011 too; capital expenditures that influence the investment policy of the Authority will be further reduced.

Despite these unfavorable economic measures, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority maintained all the activities on its standard level to ensure proper supervision of food safety. In the final evaluation we received no criticism but praise as we passed a General Audit of the European Commission in the Czech Republic, aimed at verifying whether the official inspections are carried out in accordance with Regulation (EC) No. 882/2004 on official controls while corresponding with the Multi-annual Control Plan in the Czech Republic. The mission carried out by the representatives of the Food Veterinary Office based in Ireland, which is an extended arm of DG SANCO (the European Commission), was extremely successful for us and other surveillance authorities.

Ensuring effective comprehensive inspections, laboratory tasks and all other operations in such a tough period was managed mainly due to the extraordinary effort, responsibility and loyalty of our employees. In the first place, they deserve our thanks. The Authority worked in such difficult conditions as it has been usual for us for years – we acted professionally keeping a high standard level.

Jakub Šebesta
Director General

2 Výsledky činnosti inspekce
Results of CAFIA activities

2.1 Kontrolní činnost

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2010

Úřední kontrola vykonávaná SZPI vychází koncepčně ze dvou základních dokumentů. **Jednotný integrovaný víceletý vnitrostátní plán kontrol ČR na léta 2010 – 2012** popisuje činnost inspekce v kontextu prováděných úředních kontrol krmiv a potravin v České republice. Druhým stěžejním dokumentem je **Střednědobá koncepce SZPI**, která stanovuje základní směry rozvoje, včetně dalšího rozvoje kontrolní činnosti.

Kontrolní činnost byla v roce 2010, stejně jako v letech minulých, zaměřena především na kontrolu dodržování nejdůležitějších ustanovení potravinového práva z hlediska spotřebitelů, tj. **na kontrolu bezpečnosti potravin a ochranu oprávněných ekonomických zájmů spotřebitelů**. Zatímco kontrola bezpečnosti potravin má ve své podstatě již standardizovaný rozměr, kontrola ochrany oprávněných zájmů spotřebitele, jinými slovy kontrola zaměřená na zabránění klamání spotřebitele, vycházela především z aktuálních informací. Kontrola zaměřená na odhalování klamání spotřebitele přinesla řadu významných zjištění, která byla následně medializována. Lze oprávněně předpokládat, že tato kontrola bude mít svůj rostoucí význam i v budoucnu. Současně je ale pravděpodobné, že bude klást stále vyšší nároky na odbornou úroveň prováděných úředních kontrol. Neopomenutelný rozměr má tato kontrola i v případě ochrany rovných podmínek pro všechny provozovatele potravinářských podniků, kteří působí na českém trhu.

Významný podíl z celkového počtu prováděných úředních kontrol zaujímají audity nebo komplexní kontroly zaměřené na **plnění hygienických podmínek výroby a dalšího uvádění potravin do oběhu**, zavedení **interních kontrolních systémů** jednotlivými provozovateli potravinářských podniků a **vysledovatelnost** potravin. Tyto kontroly jsou z ohledu udržení vysoké úrovně bezpečnosti potravin zcela zásadní. Zatímco inspekce spojená s odběrem vzorku do laboratoře může zjistit pouze případný okamžitý protiprávní stav, audit nebo jiná komplexní kontrola dokážou analyzovat slabá místa zavedených systémů a mohou ve svém důsledku vést až ke vhodným změnám zavedených interních postupů provozovatelů potravinářských podniků.

Zvláštní pozornost byla v průběhu celého roku věnována kontrolám, které reagovaly na informace poskytované ze **Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)**, pro který je SZPI jmenována jako Národní kontaktní místo. Opomenout nelze ani kontroly prováděné ve spolupráci s dalšími úřady, kterým byla předána některá kontrolní zjištění jako podklad pro další šetření.

Rok 2010 byl také ve znamení **Všeobecného auditu Evropské komise DG SANCO**, jehož cílem bylo ověřit, zda jsou úřední kontroly vedeny v souladu s Víceletým plánem kontrol České republiky a současně s evropskými právními předpisy. V rámci Všeobecného auditu bylo uskutečněno 7 dílčích odborných misí, přičemž SZPI se v plném rozsahu dotkla mise zaměřená na zhodnocení úředních kontrolních systémů zavedených pro potravinové přídatné látky a předměty běžného užívání. Během mise nebyly ze strany FVO konstatovány žádné zásadní nedostatky, které by souvisely s činností SZPI. Drobná doporučení FVO týkající se především aktualizace interních předpisů byla ze strany SZPI splněna. Lze konstatovat, že SZPI z tohoto auditu vyjde s čistým štítem. Rozhodující význam měla především kvalifikace našich zaměstnanců provádějících kontrolní činnost a funkční systém managementu kvality. Z mnoha poznatků učiněných během tohoto auditu lze odvodit, že byl přínosem pro všechny zúčastněné strany.

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2010 provedli inspektoři SZPI celkem 37 536 vstupů do provozoven potravinářských podniků. Z tohoto celkového počtu bylo 28 534 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 6 398 ve výrobě, 2 076 ve velkoskladech, 307 v prvovýrobě a 221 na ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.). V rámci těchto vstupů bylo provedeno 89 440 kontrol s cíleným zaměřením, tzn. se zaměřením na hygienu, systémy kritických kontrolních bodů, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod.

2.1 Inspection Activities

2.1.1 Inspection Priorities in 2010

Official inspections performed by CAFIA are based on two conceptual documents. The **Single Integrated Multi-annual National Control Plan in the Czech Republic in 2010 – 2012** describes the inspections carried out in the context of official inspections of feed and food in the Czech Republic. The **CAFIA's Midterm Strategy**, which sets out basic directions of development including further development of surveillance activities, is another key document.

Inspection activities in 2010 were, as in previous years, focused primarily on the check of the main provisions of food law important to consumers: **Food safety and protection of legitimate economic interests of consumers.** While food safety inspection principles have already been standardized, the surveillance of legitimate interests of consumers, in other words, verification of the prevention of consumer deception, was based primarily on actual information. Inspections focused on consumer misleading practices brought a number of important findings, which were made public. It can be reasonably assumed that these inspections will have growing importance in the future. Simultaneously, it is possible to suppose that it will put increasing demands on the professional level of performed official controls. The important dimension of such inspections is to protect equal conditions for all food business operators on the Czech market.

A significant proportion out of the total number of the official controls, audits or comprehensive inspections focused on the **hygiene conditions of production** and **placing food on the market**, the **introduction of internal control systems** of each food business operator, and food **traceability**. These checks are essential to maintain high standards of food safety. While the inspections accompanied with sampling for laboratory analysis can only identify potential immediate unlawful situation, an audit or other complex check can analyze a weakness of the whole system and can lead to appropriate changes in internal procedures of food business operators.

Special attention was paid to inspections that responded to notifications supplied through the **Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)**, within which the CAFIA acts as the National Contact Point. Cooperation with other agencies, as they used our inspection findings as a basis for further investigation, should not be omitted.

The year 2010 was also highlighted by the **General Audit of the European Commission's DG SANCO** to verify whether the official inspections are performed in accordance with the Multi-annual Control Plan of the Czech Republic and also in compliance with European legislation. There were seven specific missions within the General Audit in the Czech Republic and CAFIA was engaged in the mission aimed at evaluation of the official control systems in place for food additives and food contact materials. The findings of the FVO mission showed no major failures that would relate to the CAFIA activities. Some minor FVO recommendations regarding the updating of internal regulations have been already implemented by CAFIA. It can be assumed, that the audit results will be highly favourable for CAFIA. The key elements of success were the qualifications of our employees performing control operations and the system of quality management. It can be concluded that all involved parties benefited from the outcomes of the audit.

2.1.2 Overall Summaries of Inspection Results

In 2010, CAFIA inspectors made a total of 37,536 entries to the establishments of food business operators. Out of this number, 28,534 were made in retail network, 6,398 in production, 2,076 in wholesale warehouses, 307 in primary production, and 221 elsewhere (e.g. in restaurants, during transportation etc.). Within these entries, 89,440 targeted inspections were carried out, i.e. focused on hygiene conditions, critical control point systems, labelling, documentation, best before dates, and use by dates etc.

V roce 2010 bylo zjištěno celkem 4 483 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo nalezeno 3 927 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 358 šarží, ve velkoobchodě nevyhovělo 189 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 9 šarží. Výsledky úředních kontrol v roce 2010 poukázaly na skutečnost, že pokud někde skutečně dochází k nepříznivému ovlivnění jakosti a mnohdy i bezpečnosti potravin, je to především oblast maloobchodu.

Pokud jde o podíly nevyhovujících šarží ve vztahu k jejich původu, bylo zjištěno nejmenší procento nevyhovujících u produkce pocházející z ČR (celkově 18 % nevyhovujících šarží), vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze zemí EU (29 % nevyhovujících šarží) a nejvyšší procento u produkce dovezené ze třetích zemí (45 % nevyhovujících šarží). Jedná se o výsledky cílených kontrol, které ukazují na vyšší standard jakosti a bezpečnosti u tuzemských potravin.

Z pohledu jednotlivých komodit pak byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (58 %), těstovin (44 %), vína (41 %), zpracované zeleniny a ovoce (39 %), dehydratovaných výrobků (38 %), kávy, kávovin a čaje (36 %), čerstvého ovoce (35 %), čerstvé zeleniny a hub (34 %), vajec a vaječných výrobků (32 %), výrobků z brambor (31 %), zmrzlin a mražených krémů (30 %).

2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny v roce 2010 probíhala především v laboratořích, ale některá hodnocení, např. ověřování, zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísně viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2010 bylo na dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem 3 843 šarží potravin, z toho 1 968 šarží bylo kontrolováno přímo na místě a 1 875 šarží prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 245 šarží nevhodných k lidské spotřebě, laboratorními rozbory bylo zjištěno 18 šarží potravin, které byly buď škodlivé pro zdraví, nebo nevyhověly jakostním požadavkům. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola a monitoring (sběr dat) zaměřený na prevalenci *Listeria monocytogenes* v některých potravinách určených k přímé spotřebě v tržní síti České republiky. Počty odebraných vzorků z obou těchto kontrol jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků.

Z hlediska komodit potravin bylo nejvíce šarží, které nebyly po jejich kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (62 šarží), mase a masných výrobcích (52 šarží), čerstvé zelenině (45 šarží), čerstvém ovoci (43 šarží), balených vodách (11 šarží) a ve výrobcích studené kuchyně (11 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísní viditelný pouhým okem a hniloba.

Tabulka 2.1.2 / Table 2.1.2
Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %)
Percentage of Non-Complying Lots by Commodity (in %)

Komodita Commodity	Nevyhovující šarže (%) Non-Compliant Lots (%)
Brambory / Potatoes	15
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and doughs	11
Čerstvá zelenina, čerstvé houby / Fresh vegetables, fresh mushrooms	34
Čerstvé ovoce / Fresh fruit	35
Čokoláda, cukrovinky / Chocolate, confectionery	58
Dehydratované výrobky a ochucovadla / Dehydrated products and flavor enhancers	38
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils	22
Kakao, směsi kakaa s cukrem / Cocoa, cocoa mixtures with sugar	9
Káva, kávoviny, čaj / Coffee, coffee substitutes and tea	36
Koření / Spices	18
Lihovarnické výrobky / Spirits and spirit drinks	13
Luštěniny, olejnatá semena / Pulses, oil seeds	14
Masné výrobky / Meat products	24
Med / Honey	14
Mléčné výrobky / Milk products	26
Mlýnské obilné výrobky / Grain mill products	18
Nealkoholické nápoje / Soft drinks	13
Obilniny / Cereals	7
Pekařské výrobky / Bakery products	14
Pivo / Beer	7
Přídatné, aromatické látky / Additives and aromas	25
Přírodní sladidla / Natural sweeteners	5
Ryby, vodní živočichové / Fish, aquatic animals	26
Studená kuchyně / Delicatessen products	16
Skořápkové plody / Shell fruits	19
Škrob, výrobky ze škrobu / Starch, starch products	12
Tabákové výrobky / Tobacco products	12
Těstoviny / Pasta	44
Vejce, vaječné výrobky / Eggs, egg products	32
Vína jiná než révová / Wines other than grape wines	29
Víno / Wine	41
Výrobky z brambor / Potato products	31
Zmrzliny a mražené krémy / Ice-creams and frozen creams	30
Zpracovaná zelenina, zpracované houby / Processed vegetables, processed mushrooms	39
Zpracované ovoce / Processed fruit	22
Zvláštní výživa, doplňky stravy / Food for particular nutritional purpose, food supplements	23

Tabulka 2.1.3 / Table 2.1.3
Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků v roce 2010
Results of Inspection on Microbiological Requirements in 2010

Komodita Commodity	Celkem kontrolovaných šarží Total of Lots Checked	Počty šarží/zjištěný mikroorganismus Number of Lots/Detected Micro-organism		
		Nevhodné k lidské spotřebě Unsuitable for Human Consumption	Škodlivé pro zdraví Harmful to Health	Nevyhovující požadavkům na jakost Non-Complying with Quality Requirements
Ryby, vodní živočichové / Fish, aquatic animals	147	1	0	0
Masné výrobky / Meat products	757	52	0	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně / Delicatessen products and other delicatessen products	826	4	7 *(Listeria monocytogenes)*	0
Čokoláda, cukrovinky / Chocolate, confectionery	52	2	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody / Bottled water – infant, spring, natural mineral water and bottled drinking water	205	0	0	11 (počty kolonií při 22 °C a 36 °C) (numbers of colonies at 22 °C and 36 °C)
Luštěniny, olejnatá semena / Pulses, oil seeds	15	4	0	0
Mléčné výrobky / Milk products	480	62	0	0
Zpracované ovoce / Processed fruit	61	3	0	0
Zpracovaná zelenina, zpracované houby / Processed vegetables, processed mushrooms	26	4	0	0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby / Fresh vegetables, fresh mushrooms	149	45	0	0
Čerstvé ovoce / Fresh fruit	156	43	0	0
Skořápkové plody / Shell fruits	122	10	0	0
Mlýnské obilné výrobky / Grain mill products	19	0	0	0
Těstoviny / Pasta	10	1	0	0
Pekařské výrobky / Bakery products	221	8	0	0
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and doughs	487	0	0	0
Zmrzliny, mražené krémy / Ice creams, frozen creams	38	0	0	0
Vejce, vaječné výrobky / Eggs, egg products	14	1	0	0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených / Other products including frozen foodstuffs	58	5	0	0
Celkem / Total	**3 843**	**245**	**7**	**11**

In 2010, a total of 4,483 non-complying lots of foodstuffs and other products were found.

Distribution of non-complying lots according to the place of inspection is as follows: 3,927 non-complying lots were found in retail network, 358 production lots failed, 189 wholesale lots failed and there were 9 non-complying lots found elsewhere. The results of official inspections in 2010 revealed that quality and sometimes food safety is negatively influenced mainly in retail sector.

Numbers of non-complying lots according to the country of origin showed that smallest percentage of production was originating in the CR (18 % of total non-complying lots), a higher percentage was found in products imported from EU countries (29 % non-complying lots), and the highest percentage in products imported from third countries (45 % non-complying lots). These are the results of targeted inspections showing higher standard of quality and safety of local foodstuffs.

As regards single commodities, the highest percentage of non-complying lots were detected at chocolate and confectionery products (58 %), pasta (44 %), wine (41 %), processed vegetables and fruit (39 %), dehydrated products (38 %), coffee, coffee substitutes and tea (36 %), fresh fruit (35 %), fresh vegetables and mushrooms (34 %), eggs and egg products (32 %), potato products (31 %), and ice-creams and frozen creams (30 %).

2.1.3 Inspection of Microbiological Requirements

Checks of compliance with microbiological requirements for foodstuffs in 2010 were carried out mainly in laboratories, however, some evaluations, e.g. determination that foodstuffs do not show undesirable changes caused by microbial activities, undesirable growth of micro-organisms (moulds apparent at the first sight, rotting) were carried out directly at the point of inspection (in shops, warehouses etc.).

In 2010, a total of 3,843 lots were checked for compliance with microbiological requirements. Out of this number, 1,968 lots were checked on the spot and 1,875 lots in laboratories. Inspections on the spot revealed 245 lots not suitable for human consumption; laboratory analyses identified another 18 lots either harmful to health or non-complying with quality requirements. Besides regular inspections, determination of the level of the microbiological purity of food products was conducted and microbiological checks and monitoring (data collection) focused on the occurrence of *Listeria monocytogenes* in foodstuffs for direct consumption in the retail network in the Czech Republic were carried out. The results are included in the overall summary of checked samples.

In terms of food commodities, most of the lots that were not deemed to be safe for consumption, were found in milk products (62 lots), meat and meat products (52 lots), fresh vegetables (45 lots), fresh fruit (43 lots), bottled water (11 lots), and delicatessen products (11 lots). Fungus contamination apparent on visual inspection and rotting were the most sources of trouble.

Results of laboratory analyses

Microbiological analyses of foodstuffs are performed in accordance with the requirements laid down by the Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs, as amended, by external accredited laboratories Bel/Novamann International Ltd., located in Nové Zámky and by EUROFINS CZ Ltd., located in Panenské Břežany. Bottled waters analyses on microbiological requirements, as defined by Decree No. 275/2004 Coll., on the requirements for quality and safety of bottled waters and the method of their maintenance, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., laying down hygiene requirements for drinking and warm drinking water, frequency and scope of drinking water checks, as amended, are also performed by external laboratories EUROFINS CZ Ltd., located at Panenské Břežany and by Bel/Novamann International Ltd., located in Piešťany. All external accredited laboratories provide food analyses and bottled waters analyses under the requirements for official laboratories of Regulation (EC) No. 882/2004.

Out of the total 1,875 lots of food and bottled waters sampled for microbiological examination in laboratories, 7 lots were found to be harmful to health and 11 lots non-complying with quality microbiological requirements. Foodstuffs failed to comply with micro-biological requirements due to the presence of *Listeria monocytogenes* in delicatessen products (7 products) when 3 cases exceeded the limit of 100 CFU/g of foodstuff.

Výsledky laboratorních rozborů
Mikrobiologické rozbory potravin jsou zajišťovány podle požadavků stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, externími akreditovanými laboratořemi Bel/Novamann International s.r.o., pracoviště Nové Zámky a EUROFINS CZ s.r.o., pracoviště Panenské Břežany. Rozbory balených vod na mikrobiologické požadavky stanovené vyhláškou č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich údržby, v platném znění, a vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, v platném znění, zajišťují rovněž externí laboratoře EUROFINS CZ s.r.o., pracoviště Panenské Břežany a Bel/Novamann International s.r.o., pracoviště Piešťany. Všechny externí akreditované laboratoře zajišťující rozbory potravin a balených vod splňují požadavky na úřední laboratoře podle nařízení (ES) č. 882/2004.

Z celkem 1 875 šarží potravin a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří bylo zjištěno 7 šarží potravin, které byly škodlivé pro zdraví, a 11 šarží balených vod nevyhovovalo mikrobiologickým požadavkům na jakost. V případě potravin byly příčinou porušení mikrobiologických požadavků nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to v 7 výrobcích studené kuchyně, přičemž ve 3 případech byl překročen limit 100 KTJ/g potraviny.

V případě balených vod byly u 11 šarží balené pitné vody a balené kojenecké vody překročeny počty kolonií při 22 °C a 36 °C. Tyto organotrofní bakterie představují indikátory obecné kontaminace a jsou považovány za hygienicky méně významné, přesto signalizují např. nedodržení správné výrobní praxe nebo nevhodnou teplotu při skladování, resp. distribuci.

Výsledky získané během monitoringu, který byl zaměřen na prevalenci *Listeria monocytogenes*, nebyly hodnoceny, protože jejich odběr neodpovídal požadavkům nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, v platném znění. Přesto byla z celkem 180 vzorků odebraných v rámci monitoringu *Listeria monocytogenes* přítomna v 9 vzorcích uzených lososů a makrel a ve 2 sýrech zrajících pod mazem.

2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2010 bylo v rámci kontroly cizorodých látek kontrolováno celkem 5 605 šarží potravin, z toho 263 šarží bylo nevyhovujících. Nejvíce rozborů bylo provedeno ve skupině pesticidů, mykotoxinů a chemických prvků a dále také ve skupině barviv a konzervantů.

Tabulka 2.1.4 / Table 2.1.4
Přehled vybraných skupin cizorodých látek (pesticidy, kontaminanty, aditiva)
Selected Groups of Extraneous Substances (pesticides, contaminants, additives)

Cizorodé látky Extraneous Substances	Celkový počet šarží Total Number of Lots	Počet nevyhovujících šarží Number of Non-Complying Lots	Celkový počet rozborů Total Number of Analyses	Počet nevyhovujících rozborů Number of Non-Complying Results
Pesticidy / Pesticides	1 259	21	356 429	21
Kontaminanty / Contaminants				
Mykotoxiny / Mycotoxins	843	11	1 573	20
Chemické prvky / Chemical substances	565	9	1 142	9
Dusičnany / Nitrates	175	3	175	3
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) / PAHs (polycyclic aromatic hydrocarbons)	71	2	71	2
Aditivní látky / Additives				
Barviva / Colourings	590	51	6 838	87
Konzervanty / Preservatives	1 018	68	3 095	71
Sladidla / Sweeteners	102	1	255	1

In 11 lots of bottled waters (bottled drinking water and bottled infant water), the number of colonies at 22 °C and 36 °C were exceeded. Organothropic bacteria indicate general contamination and they are considered not to be very significant in hygienic point of view; however, they indicate omissions in good manufacturing practice or unsuitable temperature regimes of storage or in distribution.

Results obtained from monitoring of the presence of *Listeria monocytogenes* were not evaluated as the data collection did not meet the requirements of Regulation (EC) No. 2073/2005 as amended. However, 180 monitoring samples revealed that *Listeria monocytogenes* was present in 9 samples of smoked salmon and smoked mackerel and in 2 types of mould-ripened cheese.

2.1.4 Summary of Inspections Focused on Selected Groups of Extraneous Substances

In 2010, a total of 5,605 lots of foodstuffs were inspected for extraneous substances and 263 lots failed to comply. The majority of analyses were carried out for pesticides, mycotoxins, and chemical substances as well as for the group of colourings and preservatives.

1,259 lots of foodstuffs were sampled for the presence of pesticide residues and 356,429 analyses were carried out. Exceeded limits of pesticides were identified in 21 lots. Non-complying foodstuffs were vegetables (e.g. pepper, peas, celery, and cabbage) and fruit (e.g. grapes, peaches, apples, limes).

The mycotoxins group – within a total of 843 lots, there were 1,573 analyses carried out on the basis of which 11 were assessed as unsatisfactory lots. These included the exceeded incidence of ochratoxin A in dried organic raisins from Turkey and roasted coffee in a mixture of raw materials originating from Belgium and the occurrence of exceeded amounts of aflatoxin B1 and aflatoxin B1, B2, G1, G2 in unpeeled almonds from the US, grained nutmegs from Sri Lanka, roasted salted pistachios from Iran, and figs from Greece.

The group of chemical elements is classified as minerals such as sodium, potassium, magnesium etc. and other contaminating chemical elements. A total of 565 lots were inspected and 1,142 analyses conducted. There were 9 non-complying lots. 7 lots exceeded the hygienic limits. 5 lots of noodles showed excessive occurrence of aluminium and 2 lots of canned fruit had excessive occurrence of tin. In two lots of dietary supplements, there was lower content of chromium and potassium compared to the information declared on the label.

In the group of colourings, out of the total number of 6,838 tests carried out on samples taken from 590 lots, 87 lots failed (i.e. 51 samples). They were particularly unauthorized presence of colourings in wines, and colourings in confectionery and in food supplements not declared on the label.

Sulphur dioxide and sorbic acid in wine were the most checked analytes from the group of preservatives. A total of 3,095 tests (in 1,018 samples) in the group of preservatives were carried out; out of which 71 analyses were unsatisfactory.

2.1.5 Inspection of Food Labelling and Food Quality

Results of inspection of labelling comprise inspection of labelling on the packaging of food products, information on the outer packaging and related documents. When checking the accuracy of information, a number of assessments are carried out: whether the consumer is not misled, whether the food is not adulterated, whether the labelling contains all the required information and whether it is written correctly (as formally required by legislation). The results of labelling inspections also included compliance with best before dates and use by dates.

Za účelem stanovení reziduí pesticidů byly odebrány vzorky z celkem 1 259 šarží potravin, u kterých bylo provedeno celkem 356 429 rozborů. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 21 šarží. Nevyhovujícími potravinami byly šarže zeleniny (např. paprika, hrách, celer, kapusta) a ovoce (např. hrozny, broskve, jablka, limety).

Ve skupině mykotoxinů bylo u celkem 843 odebraných šarží provedeno 1 573 rozborů, na jejichž základě bylo 11 šarží vyhodnoceno jako nevyhovující. Jednalo se například o nadlimitní výskyt ochratoxinu A v bio sušených rozinkách z Turecka a ve směsi pražené kávy ze suroviny původem z Belgie a dále nadlimitní výskyt aflatoxinu B1 a sumy aflatoxinů B1, B2, G1, G2 v neloupaných mandlích z USA, muškátovém ořechu mletém ze Srí Lanky, pistáciích pražených solených z Iránu a fících z Řecka.

Do skupiny chemických prvků jsou zařazeny jak minerální látky jako sodík, draslík, hořčík atp., tak chemické prvky kontaminující. Celkem bylo kontrolováno 565 šarží, u kterých bylo provedeno 1 142 rozborů. Z toho bylo 9 šarží nevyhovujících. U 7 šarží byl překročen stanovený hygienický limit. Jednalo se o 5 šarží nudlí s nadlimitním výskytem hliníku a 2 šarže kompotovaného ovoce s nadlimitním výskytem cínu. Ve dvou šaržích doplňků stravy byl zjištěn nižší obsah chromu a draslíku oproti údajům deklarovaným na obale.

Ve skupině barviv nevyhovělo z celkového počtu 6 838 rozborů provedených ve vzorcích z 590 kontrolovaných šarží 87 rozborů (tj. 51 vzorků). Jednalo se zejména o výskyt nepovoleného barviva ve víně a barviva v cukrovinkách a doplňcích stravy neuvedená na obale.

Nejčastěji kontrolovaný analyt ze skupiny konzervantů byl oxid siřičitý a kyselina sorbová u vína. Celkem bylo ve skupině konzervantů provedeno 3 095 rozborů (v 1 018 vzorcích), z toho 71 rozborů bylo nevyhovujících.

2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin

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

Významnou součástí činnosti SZPI je dále kontrola jakosti, která probíhá v přímé návaznosti na označování. Zahrnuje kontrolu závazně stanovených jakostních požadavků anebo jakostních požadavků, ke kterým se provozovatel zavázal nad rámec právních předpisů. Kontrola jakosti a označování chrání ekonomické zájmy spotřebitelů a přispívá k vytváření rovných podmínek na trhu pro všechny provozovatele.

V rámci kontroly označování zjistili inspektoři SZPI v roce 2010 celkem 1 849 nevyhovujících šarží, při kontrole jakostních analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) to bylo celkem 580 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) celkem 1 620 nevyhovujících šarží.

2.1.6 Kontroly tematické a mimořádné

Kontroly KLASA

Kontroly potravin označených národní značkou kvality KLASA provádí SZPI od roku 2003. Kromě zákonných požadavků na potraviny (jakost, bezpečnost, označení) a na podmínky při jejich výrobě (hygiena, evidence) musí výrobci oceněných potravin splnit ještě další nadstandardní požadavky, ke kterým se dobrovolně zavázali. Kontroly probíhají především ve výrobě a plánují se tak, aby nově oceněná potravina i podmínky při její výrobě byly zkontrolovány do 3 měsíců od obdržení zprávy o jejím ocenění.

An important part of the CAFIA surveillance is quality control, direct result of labelling checks. This includes checking the binding quality requirements or quality requirements, which the operator agreed to follow above and beyond the legal framework. Quality control and labelling protects the economic interests of consumers and helps to create equal market conditions for all business operators.

To summarize labelling inspections, in 2010 CAFIA inspectors found a total of 1,849 non-complying lots, the analytical quality requirements (physical and chemical quality requirements) were not met in 580 non-complying lots and the control requirements of sensory (organoleptic quality requirements) failed in 1,620 non-complying lots.

2.1.6 Thematic and Ad-Hoc Inspections

KLASA Checks

CAFIA has been checking the KLASA national quality labels since 2003. Food business operators are required to meet legal specifications for foodstuffs (quality, safety, labelling) and hygiene conditions in production (hygiene standards, documentation); in addition, the FBOs have to meet other above-standard quality requirements they voluntarily agreed to fulfil. Inspections are carried out namely in production and they are managed in such way that each newly awarded foodstuff and its production conditions are checked within 3 months after receiving the award notification. Other foodstuffs (awarded and checked in previous years) are repeatedly checked at least once in two years or more often. In 2010, a total of 123 inspections at 62 FBOs were carried out covering 279 awarded foodstuffs.

Import Inspections of Foodstuffs of Non-Animal Origin from Third Countries as Set by EU Regulations

CAFIA supervises imports of food of plant origin from third countries in close cooperation with the Customs Authorities. Import inspections are particularly aimed at risky commodities that are directly bound by EU regulations and are subject to a special import regime and their entry should be subject to systematic or random inspections.

Selected sorts of dry fruit and shell nuts (peanuts from China, Egypt and Brazil, pistachios from Iran and Turkey, hazelnuts and figs from Turkey, Brazil nuts from Brazil, almonds from the U.S.) and compound foodstuffs containing hazardous nuts and dried fruit are subject to food safety controls to determinate aflatoxin levels.

In 2010, the CAFIA Inspectorate in Prague provided the Customs Office D5 Rudná in Prague, which is the only designated Czech point of entry for imports of high-risk groups of dry fruit and nuts to the EU, its binding opinion on the 141 shipments. The composition of shipments was following: 7 consignments of peanuts from China, 3 consignments of hazelnuts, figs and pistachios from Turkey, and 131 consignments of almonds from the U.S. During the inspection of imported commodities, 19 samples were taken. All samples complied with the requirements of the legal framework.

Compared to 2009, a decline in number of shipments was recorded as 177 shipments passed this designated point of entry.

Since January 2010, the increased level of official inspections on imports of certain feed and food of non-animal origin has entered into force. The list of commodities is updated quarterly upon the current situation on the European market. The Ruzyně Airport in Prague is the designated point of entry for such commodities in the Czech Republic. The CAFIA Inspectorate in Prague has been reported 11 shipments of these commodities. Three shipments have been checked, all with satisfactory results.

Prior to the imports to CR, respectively the EU, following commodity consignments are inspected: sunflower oil originating from the Ukraine (for presence of mineral oils, 223 consignments were reported, 20 consignments were checked, all with satisfactory results), food from China containing milk or soya ingredients (for presence of melamine, 14 consignments reported, 2 consignments checked, all with satisfactory results), guar gum originating from India (for presence of dioxins, respectively pentachlorophenol, 21 consignments reported, 5 consignments were checked, all with satisfactory results) and wild mushrooms from selected third countries hit by the nuclear accident in Chernobyl (level of radioactive contamination reported in two consignments, both were checked and both cases passed with satisfactory results).

U ostatních potravin (oceněných a kontrolovaných již v předešlých letech) se opětovné kontroly uskutečňují alespoň jedenkrát za dva roky anebo častěji. V roce 2010 uskutečnila SZPI 123 kontrol KLASA u 61 kontrolovaných osob a zkontrolovala 279 oceněných potravin.

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

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

U vybraných druhů suchých a skořápkových plodů (arašídy z Číny, Egypta a Brazílie, pistácie z Iránu a Turecka, lískové oříšky a fíky z Turecka, para ořechy z Brazílie, mandle z USA) a také složených potravin obsahujících rizikové suché skořápkové plody a sušené ovoce jsou kontroly zdravotní nezávadnosti potravin zaměřeny zejména na stanovení obsahu aflatoxinů.

V průběhu roku 2010 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 EU na území ČR, závazné stanovisko ke 141 zásilkám. Jednalo se o 7 zásilek arašídů z Číny, 3 zásilky lískových oříšků, fíků a pistácií z Turecka a 131 zásilek mandlí z USA. Při kontrole dovozu těchto sledovaných komodit bylo odebráno 19 vzorků. Všechny vzorky vyhověly požadavkům právních předpisů.

V porovnání s rokem 2009, kdy prošlo v určeném místě dovozu vstupní kontrolou 177 zásilek, došlo k poklesu počtu zásilek.

Od ledna 2010 v rámci EU platí tzv. zesílená úřední kontrola vybraných rizikových komodit. Seznam komodit je čtvrtletně aktualizován dle aktuální situace na evropském trhu. Určeným místem vstupu pro tyto komodity je v ČR Letiště Praha Ruzyně. Na inspektorát SZPI v Praze bylo nahlášeno 11 zásilek těchto komodit. Zkontrolovány byly 3 zásilky, všechny s vyhovujícím výsledkem.

Před vstupem do ČR, resp. EU jsou kontrolovány také: slunečnicový olej původem z Ukrajiny (na přítomnost minerálních olejů, nahlášeno bylo 223 zásilek, zkontrolováno bylo 20 zásilek, všechny s vyhovujícími výsledky), potraviny z Číny s obsahem mléčné nebo sójové složky (na přítomnost melaminu, nahlášeno bylo 14 zásilek, zkontrolovány byly 2 zásilky, všechny s vyhovujícími výsledky), guarová guma původem z Indie (na přítomnost dioxinů, resp. pentachlorfenolu, nahlá-

In addition to the inspections mentioned above, selected rice products from China were scrutinized to verify the presence of the unauthorized genetically modified organism “Bt63” – 3 shipments were reported, one sample was analyzed in a laboratory and assessed as complying.

CAFIA inspects also import commodities, which considers risky on the basis of the findings of inspections in retail network, and believed as being risky and which are not included in the lists of commodities, for which imports are strengthened by European legislation: Brazil nuts from Bolivia, raisins from India, China and Afghanistan, jelly confectionery from China and herbs, supplements and foods for particular nutritional use from India and China. 23 consignments were reported, 18 samples were collected, and 2 were assessed as unsatisfactory.

A total of 586 consignments of all imported commodities were announced, out of which 91 were sampled for laboratory testing. 3 consignments were not released to free circulation since the results of laboratory tests did not comply with the requirements of food legislation.

During imports from third countries (and export from the EU), CAFIA also verifies compliance with quality parameters. Namely, it is certification of fresh fruit and vegetables carried out in compliance with the respective EC regulation.

CAFIA informs other Member States and the European Commission about the rejected consignments through the RASFF system. The objective of this measure is to prevent the food with non-complying parameters to enter the common market through another entry point in other Member States.

Checks of Food (Raw Materials) on the Presence of Genetic Modification

This thematic inspection aimed at verifying whether there are any foodstuffs containing GM soya, maize or rice ingredients, which are not authorized to be used in foodstuffs or to be raw materials for the production on the market. Further purpose of the inspection was to ensure that foodstuffs containing authorised genetic modifications of soya and maize are properly labelled in accordance with applicable legislation. As a consequence, the traceability requirements according to the Regulation (EC) No. 1830/2003 were also checked.

The inspections took place at different FBOs – producers, importers, distributors of foodstuffs (raw materials) – that process soy, maize and rice in higher quantities.

Within the centrally managed action, 150 samples of foodstuffs (raw materials) were analyzed. None of the samples revealed presence of unauthorized GM organisms. Neither violation of the Regulation (EC) No. 1829/2003 was found.

Checks of Pasta Originating in Asia

CAFIA verified food safety of pasta (noodles) from Asia for the presence of aluminium and formaldehyde.

It was a response to the repeated RASFF notification in 2009, indicating increased aluminium content in pasta from Asia. This is usually caused by the use of certain additives containing aluminium compounds.

The inspections were carried out at distributors of pasta from Asia and partly also in retail network. During the inspection, there were 15 lots of pasta (3 from China, 4 from Thailand and 8 from Vietnam) inspected. Out of a total of 15 lots, 3 lots were rated as unsatisfactory in terms of aluminium content – 1 lot of pasta from Vietnam and 2 lots of pasta from China. Aluminium content in non-complying lots ranged from 21.1 to 142 mg/kg. To assess the health risks, limits agreed at the meeting of the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health were used: 10 mg/kg.

None of the samples from 15 lots analysed by laboratory tests demonstrated the use of formaldehyde, which is not permitted additive, i.e. preservative in foods.

Checks of Vegetable Fat Content in Products Labelled as Cheese

This particular inspection aimed at ensuring that consumers are not misled while buying cheese products. There is a potential problem that animal fats might be replaced by vegetable fats and such information is not provided appropriately. No substitution of animal fats with cheaper vegetable fats in production was found. 25 analyzed samples showed no presence of vegetable fats and the triglycerides profile matched the content of milk fats.

šeno bylo 21 zásilek, zkontrolováno bylo 5 zásilek, všechny s vyhovujícími výsledky) a volně rostoucí houby z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu (na hladinu radioaktivní kontaminace, nahlášeny byly 2 zásilky, u obou byla provedena kontrola, v obou případech s vyhovujícím výsledkem).

Dále byly při dovozu do ČR prověřovány vybrané produkty z rýže pocházející z Číny s cílem ověřit, zda neobsahují nepovolený geneticky modifikovaný organismus „Bt63" – při dovozu byly nahlášeny 3 zásilky, z jedné zásilky byl odebrán vzorek do laboratoře, kde byl vyhodnocen jako vyhovující.

Při dovozu jsou kontrolovány i komodity, které byly na základě zjištění kontrol v tržní síti vyhodnoceny jako rizikové a nejsou zařazeny do seznamů komodit, u nichž je dovoz zpřísněn evropskými právními předpisy – jde o para ořechy z Bolívie, rozinky z Indie, Číny a Afghánistánu, gumovité cukrovinky z Číny a bylinky, doplňky stravy a potraviny pro zvláštní výživu z Indie a Číny – bylo nahlášeno 23 zásilek, odebráno bylo 18 vzorků, 2 byly vyhodnoceny jako nevyhovující.

Celkem bylo při dovozu nahlášeno 586 zásilek všech sledovaných komodit, u 91 z nich byly odebrány laboratorní vzorky. Tři zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu, protože výsledky laboratorních testů nevyhovovaly požadavkům potravinářské legislativy.

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

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

Kontrola potravin (surovin) na přítomnost genetické modifikace

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda v České republice nejsou na trhu potraviny obsahující některé typy geneticky modifikované sóji, kukuřice a rýže, které nejsou v EU schváleny pro použití v potravinách, popř. nejsou-li z těchto surovin vyrobeny. Účelem kontroly bylo zároveň posoudit, zda jsou potraviny obsahující povolenou GM sóju a GM kukuřici označeny v souladu s požadavky platných právních předpisů. Současně byla ústředně řízená akce zaměřená na požadavky sledovatelnosti stanovené nařízením (ES) č. 1830/2003.

Kontrola byla provedena u výrobců, dovozců a distributorů potravin (nebo surovin) obsahujících ve větším množství sóju, kukuřici a rýži.

V rámci ústředně řízené akce bylo odebráno celkem 150 vzorků potravin (surovin). U žádného z odebraných vzorků nebyla prokázána přítomnost neschváleného geneticky modifikovaného organismu. Při kontrole nebylo rovněž zjištěno nesplnění požadavků na označování stanovených nařízením (ES) č. 1829/2003.

Kontrola těstovin z Asie

Cílem kontroly bylo prověřit zdravotní nezávadnost těstovin (nudlí) dovážených z Asie z hlediska obsahu hliníku a formaldehydu.

Kontrolní akce reagovala na opakovaná oznámení ze systému RASFF v roce 2009 upozorňující na zvýšený obsahu hliníku v těstovinách z Asie. Ten je zpravidla způsoben použitím některých přídatných látek obsahujících sloučeniny hliníku.

Kontrola byla provedena u distributorů těstovin z Asie a částečně rovněž v maloobchodní síti. V průběhu kontroly bylo zkontrolováno 15 šarží těstovin (3 z Číny, 4 z Thajska a 8 šarží z Vietnamu). Z celkového počtu 15 šarží byly 3 šarže hodnoceny jako nevyhovující z hlediska obsahu hliníku. Jednalo se o jednu šarži těstovin z Vietnamu a 2 šarže těstovin z Číny. Obsah hliníku u nevyhovujících šarží se pohyboval v rozmezí od 21,1 do 142 mg/kg. Pro posouzení zdravotní nezávadnosti byla použita limitní hodnota odsouhlasená na zasedání Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat – 10 mg/kg.

U žádného vzorku z 15 kontrolovaných šarží nebylo laboratorními rozbory prokázáno použití formaldehydu, který není povolenou přídatnou, resp. konzervační látkou v potravinách.

Nevertheless, 3 lots were found as non-complying as the information on packaging did not match the content (higher content of fats in solid matter [2x], higher content of the solid matter [1x]).

Checks of Accuracy of Declared Meat Proportion in Smoked Pork Meat Products

The inspection focused on meat products to verify whether the proportion declared on the label corresponds to the real meat content and to check whether producers provide correct information on additives and edible salt including verification of permitted limits for additives. There were 18 different products evaluated, 16 lots originating from the Czech Republic and 2 from EU countries (Slovakia and Poland). 4 sampled lots failed in laboratory analyses, 3 lots from the Czech Republic and 1 Polish product. One Czech lot failed in two different items. Following defects were disclosed: 1 Czech lot of smoked pork meat did not declared the percentage of emphasized component (i.e. pork meat). Two lots failed in labelling of the meat proportion which was lower than declared – in case of the Polish product, the real proportion was 65 % instead of 88 % declared on packaging. In case of the Czech product, the real proportion was 42 % instead of 60 % declared on packaging. Two lots of Czech smoked meat exceeded limits for edible salt by 10 % and 25 %. The good news is that all 18 producers of smoked meat products were correctly labelled regarding additives and did not exceeded the permitted limits.

Inspections of Accuracy of Poultry Labelling

Due to reasonable doubts that particular imports of poultry from the Republic of China have been enriched during the production with pork collagen originating from pig skin, it was examined whether the "meat declaration" corresponds to the real meat content. It was also examined how producers of poultry parts or poultry comply with the provisions of regulations concerning the labelling of ingredients including declaration of water added to foods and labelling of all additives such as pork protein/collagen, polyphosphates, citric acid and others.

In the framework of the centrally managed action, a total of 34 poultry meat products were assessed, there were products originating from the Czech Republic (12 lots), from the EU countries (20 lots) and others originating from third countries (2 lots from Brazil). Similarly to the centrally managed control in 2009, no products from Asia were found.

14 lots were analyzed in the laboratory with regard to ingredients (meat content, fat content, additives and salt) and 20 lots were checked in the laboratory for proteins (collagen). A total of 6 lots failed – 4 lots from the CR and 2 from Poland. In two lots of poultry meat products originating from Poland, presence of porcine proteins (collagen) were detected, which were not declared on the label. That was a typical example of undeclared replacement of muscle protein with cheaper raw materials. Two lots of poultry meat products of domestic origin had ingredient labelling (manufacturer's declaration) on the label which did not match the real content identified in the laboratory. The first lot had lower meat content than declared on the label; the latter had higher fat content than its maximum limit declared on the packaging. Two lots of poultry meat products originating from the CR had no label or mass percentage representing the emphasized ingredients (chicken or turkey meat).

Ad-Hoc Inspections of Canned Cod Liver

The aim of the inspection was to verify the presence of dioxins exceeding the limits in canned cod liver originating from Poland and sold in Czech retail network. 6 samples of canned cod liver were analyzed in laboratories and 5 of them did not meet relevant legal regulations. All non-complying samples were from Poland. To our surprise, the content of the sum of dioxins and dioxin-like PCBs was in all 5 samples in a very narrow range of 40.7 to 45.1 pg/g. The limit of 25.0 pg/g was exceeded by average 1.7 times. Values detected indicate environmental pollution in the area of fish-catch. Unfortunately, the area of fish-catch does not have to be given on the label of canned products, hence the fishing site remains unknown. Inspection results were notified through the RASFF system.

Summer Checks of Filled Baguettes

The purpose of this seasonal inspection was to verify the situation in retail network and quality and safety of filled baguettes and other packaged and filled bakery products being offered in retail network as well as compliance with relevant legal regulations; in case of non-compliance to take necessary measures. Four different sub-parts were dealt with:

1. Compliance with safety criteria – presence of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella spp*. (Regulation (EC) No. 2073/2005, as amended – products were sampled for laboratory analysis);
2. Labelling compliance with emphasis on the labelling of allergens;

Kontrola obsahu rostlinných tuků ve výrobcích s názvem sýr

Cílem kontrolní akce bylo prokázat, zda nedochází ke klamání spotřebitele tím, že je u sýrů živočišný tuk nahrazován tukem rostlinným a ověřit správnost údajů deklarovaných na obale. Kontrolní akcí se nepotvrdilo, že by byl ze strany výrobců mléčný tuk u sýrů nahrazován levnějším rostlinným tukem. U všech 25 kontrolovaných šarží sýrů nebyla přítomnost rostlinných tuků prokázána, profil triacylglycerolů odpovídal mléčnému tuku.

Nicméně 3 šarže byly hodnoceny jako nevyhovující z důvodu nedodržení údajů deklarovaných na obale (2x zjištěn vyšší obsah tuku v sušině, 1x vyšší obsah sušiny).

Kontrola pravdivosti označování obsahu masové složky v produktech z vepřového uzeného masa

Cílem kontroly bylo jednak zkontrolovat, zda označení týkající se masové složky na výrobku odpovídá skutečnému obsahu masa a také, zda výrobci uzených mas uvádí na etiketě správně přídatné látky a jedlou sůl, včetně ověření, zda přídavek přídatných látek nepřekračuje povolené limity. Bylo hodnoceno celkem 18 výrobků vepřových uzených mas původem z tuzemska (16 šarží) či ze zemí EU (Slovensko a Polsko po jedné šarži). Z odebraných vzorků rozborům v laboratoři nevyhověly 4 šarže. Jednalo se o 3 vzorky původem z tuzemska a jeden výrobek polský, přičemž u jedné šarže z tuzemska laboratoř odhalila hned 2 nedostatky. Jedna šarže českého vepřového uzeného masa neměla na etiketách uvedeno procentuelní či hmotnostní zastoupení zdůrazněné složky (vepřového masa). U dvou šarží neodpovídal výrobcem deklarovaný obsah vepřového masa skutečnému obsahu vepřového masa, který byl uveden na spotřebitelském balení vzorku výrobku. V případě polského uzeného masa bylo zjištěno 65 % vepřového masa oproti 88 % deklarovaných na obale. V případě českého uzeného masa to pak bylo 42 % oproti 60 % deklarovaných na obale. Dva vzorky českého uzeného masa překročily na obale deklarovaný limit pro jedlou sůl (cca o 10 %, resp. 25 %). Potěšitelná byla u zmíněných 18 vzorků skutečnost, že výrobci uzených mas uváděli na etiketě správně přídatné látky a že přídavek přídatných látek nepřekročil povolené limity.

Kontrola pravdivosti označování drůbežího masa

Vzhledem k důvodnému podezření, že se zejména z Číny vozí do ČR drůbeží maso, do něhož se ve výrobě přidává vepřový kolagen původem z vepřových kůží, bylo cílem kontroly prověřit, zda označení „deklarace masa“ na výrobku odpovídá skutečnému obsahu masa. Také se kontrolovalo, jak výrobci drůbežích částí či celé drůbeže dodržují ustanovení předpisů, která se týkají označování složek, především pokud jde o deklarování vody přidávané do potraviny, a zda uvádí na etiketě všechny použité přídatné látky jako vepřový protein/kolagen, polyfosfáty, kyselinu citronovou a další.

V rámci ústředně řízené kontroly bylo hodnoceno celkem 34 drůbežích masných výrobků, a to původem z tuzemska (12 šarží), ze zemí EU (20 šarží) či původem ze třetích zemí (2 šarže z Brazílie). Podobně jako při ústředně řízené kontrole v roce 2009 nebyl výskyt šarží z Asie na trhu ani v jednom případě zaznamenán.

Z odebraných šarží výrobků bylo 14 hodnoceno v laboratořích z hlediska ověření obsahu složek (obsah masa, obsah tuku, obsah přídatných látek a jedlé soli) a 20 šarží bylo laboratoří hodnoceno z hlediska průkazu vepřových bílkovin (kolagenu). Jako nevyhovující bylo vyhodnoceno celkem 6 šarží. Jednalo se o 4 šarže původem z tuzemska a dvě šarže výrobků polského původu. Ve dvou šaržích drůbežích masných výrobků původem z Polska byl prokázán výskyt vepřových bílkovin (kolagenu), které nebyly deklarovány na obale. Šlo o typické nedeklarované nahrazení čistých svalových bílkovin levnějšími surovinami. U dvou šarží drůbežích masných výrobků původem z tuzemska označení složek (deklarace výrobcem) na obale výrobku neodpovídalo skutečnému obsahu složky zjištěnému v laboratoři. Jedna šarže měla nižší obsah masa, než bylo deklarováno na obale, druhá měla vyšší obsah tuku, než byla jeho maximální hranice deklarovaná na obale. Dvě šarže drůbežích masných výrobků původem z tuzemska pak neměly na etiketě uvedeno procentuální či hmotnostní zastoupení zdůrazněné složky (kuřecího, resp. krůtího masa).

Mimořádná kontrola konzervovaných tresčích jater

Cílem kontroly bylo prošetření podnětu týkajícího se údajného nadlimitního obsahu dioxinů v konzervovaných tresčích játrech původem z Polska vyskytujících se v tržní síti v ČR. V rámci kontroly bylo v laboratoři hodnoceno 6 konzervovaných výrobků tresčích jater, z nichž požadavkům právních předpisů nevyhovělo 5 šarží. Všechny nevyhovující vzorky byly polského původu. U nevyhovujících vzorků bylo překvapivě zjištěno, že obsah sumy dioxinů a PCB s dioxinovým efektem byl u všech 5 vzorků ve velmi úzkém rozmezí 40,7 až 45,1 pg/g. Limit 25,0 pg/g tak byl překročen v průměru 1,7x. Naměřené hodnoty signalizují problémy s životním prostředím v oblasti odlovu ryb. Bohužel tyto údaje nejsou u konzervovaných výrobků z ryb údaji, které se musí povinně značit na spotřebitelský obal, proto oblast odlovu ryb neznáme. Výsledky kontrolní akce byly předány do národního systému RASFF.

3. Compliance with cooling chain and compliance with other requirements based on the point-of-sale findings;
4. Organoleptic assessment (appearance, flavor, taste) to eliminate rotten vegetable and smelling salami in the filling.

Inspectors targeted namely at takeaways and kiosks located near bus and railway stations, petrol stations (including those being owned by retail chains) and vending machines. A total numbers of inspections were 173 at 111 FBOs. There were 274 lots assessed and found 30 non-compliances including unsuitable storing conditions, rotten content (one case only) and labelling deficiencies. There were also 30 samples destined for microbiological analyses in laboratories. The regulations for such products lay down limits for the presence of *Listeria monocytogenes*, and if the product contains egg, the limit for *Salmonella spp*. as well. Laboratory analysis revealed no violation of limits. All analyzed samples were deemed to be safe for consumption.

Check of the Fruit Content in One- and Two-Component Juices, Nectars and Beverages, Check of Undeclared Added Water and Sugar, Check of Labelling

Inspections dealt with fruit juices, nectars and beverages with fruit content higher than 10 % of weight and were supposed to verify the fruit content corresponding to information declared on the packaging. Furthermore, juices declared as “fresh”, i.e. without the use of concentrate and juices with no sugar added were tested. Labelling and introduction of the traceability system were also checked at the products.

In total, 14 lots were checked – 10 fruit juices, 1 fruit nectar, and 3 fruit beverages. All sampled lots were checked for the declared content of fruit ingredients, labelling requirements and traceability system. 4 lots with undeclared use of concentrated juice and 8 lots with undeclared sugar added were verified by laboratory analysis.

All samples were compliant in terms of the declared fruit content and the traceability system. One sample contained added sugar and one sample contained juice from concentrate which were not declared on the label. These particular samples were found faulty even in terms of labelling as consumers should be informed about the use of such ingredients.

Inspection of Adding Tetrahop Substance to Beers

Tetrahop is a substance produced from hop isoextracts and beer producers should indicate their use on the packaging. The inspection was therefore supposed to verify whether this particular substance was used and declared.

Production facilities and production documents of 17 different breweries were inspected, 5 breweries apply insufficient labelling as they used Tetrahop without any indication in the content.

There were 11 beer samples taken to the laboratory with no use of Tetrahop declared according to the accompanying documents. One sample was positive as for the Tetrahop content.

Ad-Hoc Inspection of Retail Network – Wines from Templar Wine Cellars from Čejkovice, a Wine-Making Cooperative

This centrally managed inspection in retail network was organized with the aim to ban wines of unknown origin to be marketed.

Letní kontrola balených plněných baget v prodejní síti
Cílem kontroly bylo v probíhající letní sezóně u balených plněných (obložených) baget či dalších balených plněných pekařských výrobků uváděných do oběhu v maloobchodní síti ČR ověřit dodržování podmínek a požadavků platných právních předpisů a v případě zjištění nedostatků dosáhnout nápravy. Předmětem kontroly tak bylo prověření:

1. dodržování kritérií bezpečnosti, pokud se týká *Listeria monocytogenes* a *Salmonella spp*. (dle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, v platném znění) – spojeno s odběrem vzorků do laboratoří;
2. dodržování požadavků na označování, hlavně s ohledem na označení alergenů;
3. dodržování chladícího řetězce, popřípadě dalších povinností dle hodnocení situace na místě;
4. organoleptické jakosti vzorku (vzhled, vůně a chuť – eliminace zkažené zeleniny, páchnoucího salámu v náplni atd.).

Inspektoři se při těchto kontrolách cíleně zaměřovali na stánky a obchody s občerstvením u autobusových či vlakových nádraží, na čerpací stanice (a to i takové, které spravují samotné obchodní řetězce) a prodejní automaty. Celkem bylo provedeno 173 kontrol u 111 subjektů. Hodnoceno bylo 274 šarží, nedostatky byly zjištěny u 30 z nich. Jednalo se o nevyhovující podmínky uchování, zkažené suroviny (pouze v jednom případě) a nejčastěji nedostatky v označení. Třicet vzorků z celkového množství bylo rovněž odebráno na mikrobiologické analýzy v laboratoři. Předpisy v obdobných výrobcích stanovují limit pro výskyt bakterie *Listeria monocytogenes* a v případě, že výrobek obsahuje i vejce, pak také limit pro bakterie *Salmonella spp.* Laboratorní analýzy neodhalily porušení těchto limitů ani u jednoho ze vzorků. Všechny analyzované vzorky tak byly hodnoceny jako bezpečné.

Kontrola obsahu ovocné složky u jedno- a dvoudruhových nápojů, nektarů a šťáv, kontrola neoznačení přídavku vody a cukru do šťáv, kontrola značení
Kontrola byla zaměřena na ovocné šťávy, nektary a nápoje s obsahem ovocné šťávy vyšším než 10 % hmotnostních a měla ověřit obsah ovocného podílu vzhledem k údajům deklarovaným na obale určeném pro spotřebitele. Byly odebrány i šťávy deklarované jako „fresh“, tj. šťávy, které nejsou z koncentrátu, a šťávy bez přídavku cukru. U výrobků bylo také vyhodnoceno značení a zavedení systému sledovatelnosti.

Bylo hodnoceno 14 šarží – 10x ovocná šťáva, 1x ovocný nektar, 3x ovocný nápoj. U všech šarží byl laboratorně zkontrolován deklarovaný obsah ovocné složky, požadavky na označování a zavedení systému sledovatelnosti. U 4 šarží, u kterých nebylo deklarováno použití šťávy z koncentrátu, a u 8 šarží, u kterých nebylo deklarováno přislazení, bylo toto ověřeno taktéž laboratorně.

Z hlediska deklarovaného obsahu ovocné složky a zavedení sledovatelnosti byly všechny vzorky vyhodnoceny jako vyhovující. U jednoho vzorku bylo laboratorně zjištěno přislazení nedeklarované na obale a u jednoho vzorku nedeklarované použití šťávy z koncentrátu – u těchto vzorků bylo vyhodnoceno jako nevyhovující i značení, protože o doslazení i použití šťávy z koncentrátu má být spotřebitel na obale výrobku informován.

Kontrola přídavku látky Tetrahop do piva
Tetrahop je látka vyráběná z isoextraktů chmele a výrobci by měli použití isoextraktů z chmele vyznačit ve složení na obale. Kontrola ve výrobě tedy měla prověřit, zda výrobci tuto látku používají a její použití vyznačí na obale.

U 17 pivovarů byla provedena kontrola výroby a výrobní dokumentace a následně kontrola značení jejich výrobků – u 5 pivovarů bylo zjištěno nevyhovující značení, protože Tetrahop používaly, ale ve složení svých výrobků isoextrakty nevyznačily.

Do laboratoře bylo odebráno 11 vzorků piv, u kterých dle výrobní dokumentace Tetrahop použit být neměl. U jednoho vzorku byl prokázán přídavek Tetrahopu.

Mimořádná kontrola obchodu – vín od výrobce Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo
Ústředně řízená akce byla zaměřena na kontrolu obchodní sítě s cílem zamezit uvádění vína neznámého původu do oběhu.

Při kontrolách provedených v průběhu července a srpna 2010 SZPI zjistila, že kontrolovaná osoba řádně nevede vinařskou evidenci za rok 2009. SZPI uložila zákaz uvádění do oběhu jakostních odrůdových vín a odrůdových vín vybraných odrůd ročníku 2009. Při následné kontrole však SZPI zjistila, že kontrolovaná osoba nezahájila stahování příslušných vín z tržní sítě a nepředložila úplnou vinařskou evidenci. Proto SZPI na konci listopadu a v prosinci 2010 začala stahovat tato vína z trhu sama.

During inspections in July and August of 2010, CAFIA inspectors found out that the Templar Wine Cellars did not keep proper records of the Wine Register in 2009. CAFIA imposed a ban on quality wines and varietal wines of the 2009 vintage. Follow-up inspections discovered that the FBO did not start the withdrawal and did not provide proper records of the Wine Register. Therefore, CAFIA initiated the withdrawal in December 2010.

The Ad-Hoc inspection took place between 30 November and 31 December 2010.

CAFIA checked 124 FBOs and imposed the ban on circulation at 65 FBOs in the amount of 12,890 litres of wine; further measures were taken to withdraw 162,560 litres from 51 FBOs. In total, 175,450 litres of wine were withdrawn 58 of inspected FBOs did not sell wines in question.

Inspection of Labelling, Botanical and Geographical Origin of Raw Material, Exogenous Water and Colourings in Partially Fermented Grape Must
Partially fermented grape must (hereinafter PFGM only) labelled as burčák (from the whole Czech Republic) and PFGM produced from grapes harvested in other Member States were subjected to the inspection. Samples of PFGM were taken at sellers and also proper labelling and accompanying documents were checked on the spot.

The inspection activity was carried out from August to November 2010.

Within this centrally managed inspection, a total of 47 samples were taken, out of which 31 samples were labelled as burčák and 16 samples as PFGM. In total 16 samples of burčák and 4 samples of PFGM failed. 20 samples were thus non-complying.

Out of all samples taken, 42.5 % were classified as unsatisfactory (there were only 16 % of unsatisfactory samples in the previous year). 10 samples contained exogenous water ranging from 20 % to 80 %. Synthetic colourings were found in one sample of red burčák. The use of grapes that had not originated from the CR even if the sample was labelled as burčák was revealed at 9 samples. 7 samples contained ethanol from the sugar added exceeding the limit. A combination of various deficiencies was thus frequent.

Results of this centrally managed inspection showed that PFGM/burčák which is adulterated in some way is still present on our market. Dilution with water, geographical origin of grapes, content of ethanol from the sugar added which exceeds the limit or colouring white burčák with synthetic colourings to red are the cases of adulteration.

Ad-Hoc Inspection of Quality of Cheap Domestic Spirits
The aim of this Ad-Hoc inspection action was to check the quality and safety of cheap domestic spirits in particular from the reason of the suspicion of the content of residues of denaturants or substances used in antifreeze mixtures (glycols). Within this Ad-Hoc inspection action, samples of spirits were verified for the content of more than two tens of substances. The aim of the inspection was to prevent possible unfair practices related to the marketing of spirit of unknown origin containing substances mentioned above. The Ad-Hoc centrally managed action was focused on the verification of quality of cheap domestic spirits offered in particular in retail network which had major share on the sale of foodstuffs in the CR, further in distribution and logistical centres of the retails mentioned above, and finally in wholesales with foodstuffs and in specialised wholesales with drinks.

148 lots were analysed in total. The inspection results showed for 100 % that a spirit containing residues of denaturants or substances used in antifreeze mixtures was not detected. Detection of samples containing methanol or propylene glycol exceeding the limit could be regarded as exception related to breach of the good manufacturing practices during production in liqueur distilleries. Within this inspection, regular information was handed to the Department of Consumer Taxes of the General Directorate of the Customs in Prague.

Inspection of Substances Declared on the Labelling of Food Supplements and Foods for Specific Nutritional Uses
The purpose of this inspection was to verify whether the real content of vitamins, mineral substances or other substances in food supplements or foodstuffs intended for specific nutritional uses corresponds to the content of these substances which is declared on the labelling and whether consumers are not misled in this regard.

Kontrolní akce se uskutečnila v období od 30. listopadu 2010 do 31. prosince 2010.

SZPI zkontrolovala celkem 124 subjektů, z toho u 65 subjektů byly vydány zákazy na celkem 12 890 litrů předmětného vína a dále byla uložena opatření na stažení těchto vín, na jejichž základě bylo dále od 51 subjektů postupně staženo předmětné víno v množství 162 560 litrů. Celkem bylo z trhu staženo 175 450 litrů vína, u 58 zkontrolovaných subjektů vína nebyla prodávána.

Kontrola označování, botanického a geografického původu suroviny, obsahu exogenní vody a obsahu barviv v částečně zkvašeném hroznovém moštu
Předmětem kontroly byl částečně zkvašený hroznový mošt (dále ČZHM) označený jako burčák (z celé ČR) a ČZHM vyrobený z hroznů sklizených v jiných členských státech. Vzorky ČZHM byly odebrány u prodejců, na místě se kontrolovalo i řádné označení a průvodní doklady.

Kontrolní akce probíhala od srpna do listopadu 2010.

Celkem bylo v rámci této ústředně řízené kontroly odebráno 47 vzorků, z toho 31 vzorků označených jako burčák a 16 vzorků ČZHM. Nevyhovělo celkem 16 vzorků burčáků a 4 vzorky ČZHM. Celkem tedy nevyhovělo 20 vzorků.

Z celkového množství odebraných vzorků tvořily nevyhovující vzorky 42,5 % (v loňském roce pouze 16 %). U 10 vzorků byl prokázán obsah exogenní vody v rozmezí od 20 % do 80 %. U jednoho vzorku červeného burčáku byla zjištěna přítomnost syntetických barviv. U 9 vzorků bylo prokázáno, že hrozny nepocházely z ČR, i když byl vzorek označen jako burčák. U 7 vzorků byl zjištěn nadlimitní obsah etanolu z přidaného cukru. Častá byla tedy kombinace různých pochybení.

Výsledky této ústředně řízené kontroly ukázaly, že se na našem trhu stále vyskytuje ČZHM/burčák, který je nějakým způsobem falšovaný. Ať už jde o naředění vodou, geografický původ hroznů, nadlimitní obsah etanolu z přidaného cukru nebo o přebarvení bílého burčáku na červený syntetickými barvivy.

Mimořádná kontrola jakosti levných tuzemských lihovin
Cílem mimořádné kontrolní akce bylo prověřit v tržní síti u levných tuzemských lihovin jejich jakost a bezpečnost zejména z pohledu aktuálního podezření na obsah zbytků denaturačních prostředků či látek používaných do nemrznoucích směsí (glykolů). V rámci mimořádné kontrolní akce byly vzorky lihovin prověřeny z hlediska obsahu více jak dvou desítek látek. Cílem kontroly bylo zabránění případným nekalým praktikám souvisejících s uváděním lihu neznámého původu s obsahem uvedených látek do oběhu. Mimořádná ústředně řízená kontrola se zaměřila na prověření jakosti levných tuzemských lihovin nabízených především v síti obchodních řetězců s rozhodujícím podílem na prodeji potravin v ČR, dále v distribučních a logistických centrech zmíněných obchodních řetězců a konečně ve velkoobchodech s potravinami a ve specializovaných velkoobchodech s nápoji.

Celkem bylo analyzováno 148 šarží. Z výsledků kontroly vyplynulo, že se nepodařilo nalézt lihovinu, která by stoprocentně obsahovala zbytky denaturačních prostředků či látek používaných do nemrznoucích směsí. Nález vzorků s nadlimitním obsahem metanolu či propylenglykolu lze považovat za výjimku, která souvisí s nedodržením správné výrobní praxe v likérkách. V rámci této kontroly byly pravidelně podávány informace odboru spotřebních daní Generálního ředitelství cel v Praze.

Kontrola obsahu látek deklarovaných na obalech doplňků stravy a potravin určených pro zvláštní výživu
Účelem této kontroly bylo ověřit, zda skutečný obsah vitamínů, minerálních látek nebo dalších látek v doplňcích stravy či potravinách určených pro zvláštní výživu odpovídá obsahu těchto látek deklarovanému na obalu a zda v této souvislosti nedochází ke klamání spotřebitelů.

V průběhu kontrolní akce bylo hodnoceno celkem 79 šarží, z nichž 10 nevyhovělo požadavkům právních předpisů. V jednom případě byla v doplňku stravy prokázána nedeklarovaná alergenní látka – kasein – v množství 1 169 mg/kg. V ostatních případech se jednalo o zjištění nižšího množství, zejména vitamínů nebo aminokyselin, než bylo množství deklarované na obale.

Kontrola obsahu glukosamin sulfátu a metylsulfonylmetanu v doplňcích stravy a potravinách pro zvláštní výživu
Cílem tematické kontrolní akce bylo prověřit dodržování kvantitativního obsahu účinných složek u doplňků stravy, popřípadě u potravin určených pro zvláštní výživu, které deklarují obsah látek s fyziologickým účinkem na klouby a pojivovou tkáň, a to zejména glukosamin sulfátu a metylsulfonylmetanu (dále jen MSM).

In the course of the inspection action, 79 lots were assessed in total, out of which 10 failed to comply with requirements of legislation. In one case, presence of non-declared substance – casein – amounting to 1,169 mg/kg was detected in a food supplement. In other cases, lower amounts in particular of vitamins or amino acids than declared on the labelling were detected.

Inspection of the Content of Glucosamine Sulphate and Methylsulphonylmethane in Food Supplements and Foodstuffs for Specific Nutritional Uses
The aim of the thematically focused inspection action was to verify the compliance of the quantitative content of effective substances in food supplements or in foodstuffs intended for specific nutritional uses which declare content of substances with physiological effect on joints and bonding tissue, namely glucosamine sulphate and methylsulfonylmethane (hereinafter MSM only).

In the course of the inspection, 23 samples of foodstuffs were taken (18 food supplements and 5 foodstuffs intended for specific nutritional uses – particularly for sportspeople), at which the content of glucosamine sulphate or MSM was determined in the laboratory and the assessment of the value declared on the labelling was carried out. Out of the total number of 23 samples, 10 were assessed as non-complying, out of which 3 samples failed to comply both with the content of glucosamine sulphate and the content of MSM as well. In 9 cases, the detected content of glucosamine sulphate was lower than the amount declared on the labelling, as regards MSM, 4 cases were concerned.

Food Treated with Ionizing Radiation
CAFIA regularly checks food possibly treated with ionizing radiation and notifies the European Commission of the results of these checks. The aim of this inspection action is to verify whether these foodstuffs are properly labelled and whether only authorized foodstuffs were treated.

50 samples including fresh fruit (mango, avocado, banana, and strawberries), spices, instant noodle soups containing spices sachets, food supplements, herbal teas, pre-packed poultry meat, fish and other sea food, and Asian snacks were taken during the inspection action.

The samples taken were subject to the detection of ionization by thermo-luminescence and GC/MS and subsequently labelling check. Out of the total number of samples analysed, treatment with ionizing radiation was not detected at any of the samples.

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

Inspection of Labelling and Quality of Tobacco Products
The inspection was focused on compliance with the requirements for labelling and quality of tobacco products laid down by Act No. 110/1997 Coll. and Decree No. 344/2003 Coll. A total of 32 samples of cigarettes and 8 samples of cigarillos were taken for determination of the content of nicotine, tar, and carbon dioxide. In case of one sample of cigarettes, the detected content of tar failed to comply with the data indicated on the labelling. As regards labelling, all samples complied with the requirements of legislation. Monitoring of content of nicotine, tar and carbon dioxide in cigarillos was carried out within the inspection as well. The values ranked between 2.0 and 3.36 mg/cig. at nicotine, between 29.7 and 49.2 mg/cig. at tar, and between 36.9 and 70.8 mg/cig. at carbon dioxide.

2.1.7 Inspection of Production

In the course of 2010, the CAFIA inspectors made 6,398 entries to establishments of food manufacturers, i.e. operators of those food businesses that manufacture pack foodstuffs or raw materials. Out of this number, 99 single inspections were carried out in the form of an audit of the introduced system based on HACCP principles, verification of the functionality of this system, assessment of the condition how the determined criterions were fulfilled, and assessment of the traceability level. Within these single entries, 8,163 target oriented inspections were carried out (focused in particular on hygiene, systems based on the HACCP

V průběhu kontroly bylo odebráno 23 vzorků potravin (18 doplňků stravy a 5 potravin určených pro zvláštní výživu – zejména pro sportovce), u nichž byl laboratorně stanovován obsah glukosamin sulfátu nebo MSM, přičemž vyhodnocení bylo prováděno ve vztahu k hodnotě deklarované na obalu výrobku. Z celkového počtu 23 vzorků bylo 10 hodnoceno jako nevyhovující, z toho 3 výrobky nevyhověly jak na obsah glukosamin sulfátu, tak na obsah MSM. V 9 případech byl naměřený obsah glukosamin sulfátu nižší než množství deklarované na obale, u MSM se jednalo o 4 případy.

Potraviny ošetřené ionizujícím zářením

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

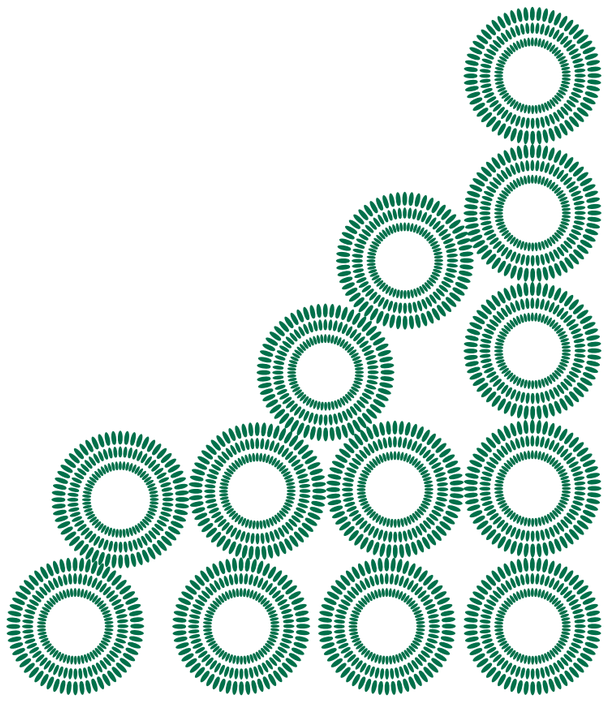
V rámci kontrolní akce bylo odebráno celkem 50 vzorků, které zahrnovaly vzorky čerstvého ovoce (mango, avokádo, banány, jahody), koření, instantních nudlových polévek obsahujících sáček s kořením, doplňků stravy, bylinných čajů, baleného kuřecího masa, ryb a ostatních mořských živočichů a asijských snacků.

U odebraných vzorků byla provedena detekce ozáření pomocí termoluminiscence a GC/MS a následně kontrola označení. Z celkového počtu analyzovaných vzorků se ani u jednoho vzorku neprokázalo ošetření ionizujícím zářením.

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

Kontrola označování a jakosti tabákových výrobků

Kontrola byla zaměřena na dodržování požadavků na označování a jakost tabákových výrobků stanovených zákonem č. 110/1997 Sb. a vyhláškou č. 344/2003 Sb. Na stanovení obsahu nikotinu, dehtu a oxidu uhelnatého bylo odebráno celkem 32 vzorků cigaret a 8 vzorků cigarillos. U vzorku cigaret neodpovídal v jednom případě zjištěný obsah dehtu údaji uvedenému na obale. Z pohledu označování všechny vzorky vyhověly požadavkům právních předpisů. V rámci kontroly byl zároveň prováděn monitoring obsahu nikotinu, dehtu a oxidu uhelnatého u vzorků cigarillos. Hodnoty se v případě nikotinu pohybovaly od 2,0 do 3,36 mg/cig., u dehtu od 29,7 do 49,2 mg/cig., u oxidu uhelnatého 36,9 do 70,8 mg/cig.



2.1.7 Kontrola výroby

V průběhu roku 2010 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 6 398 jednotlivých kontrol provozoven výrobců potravin, tedy provozovatelů těch potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny či suroviny. Z toho 99 jednotlivých kontrol bylo provedeno formou auditu zavedeného systému založeného na zásadách HACCP, prověření funkčnosti tohoto systému, posouzení stavu plnění stanovených kritérií a posouzení úrovně traceability. V rámci těchto jednotlivých kontrol bylo provedeno 8 163 kontrol s cíleným zaměřením (tj. zaměřením na hygienu, systémy založené na zásadách HACCP, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod.). Jednotlivými kontrolami bylo takto prověřeno 3 555 potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin.

principles, labelling, documentation, use by dates, and best before dates etc.) A total of 3,555 food businesses manufacturing foodstuffs were thus checked by single inspections.

The approach to inspections in food production in 2010 was based on the plan of centrally managed inspections (aiming towards comprehensive audits of producers), on the plan of audits, further on the plans of individual inspectorates, and also on the current situation throughout the year of 2010 (e.g. inspections in the production necessary to complete the investigation of deficiencies in retail, which were evidently caused by the manufacturer). The objective of the food production inspections was, in particular, to assess the compliance with the relevant legislation related to the requirements for personal and operational hygiene and requirements for internal control systems of manufacturers focusing on food safety (in particular on the requirements of Regulation (EC) No. 852/2004). The inspectors particularly examined how the manufacturers meet their own control procedures based on HACCP principles.

In addition to inspections aimed at hygiene requirements and requirements for internal control systems, CAFIA also in 2010 carried out other inspections at establishments of food manufacturers aimed at compliance with other provisions of legal regulations. These included, for example, sampling for food safety and quality inspections, assessment of correct labelling and presentation of foodstuffs directly at the manufacturers' premises, examination of accompanying documents, check of packaging or follow-up inspections etc.

Within the inspections of manufacturing premises, the total of 358 non-complying samples were found. In terms of individual commodities being produced, inspections in 2010 focused mostly on bakery and confectionery products, delicatessen products, processed fruit and vegetables including mushrooms, beer, soft drinks, flour and cereal products, wine, but also on other commodities that are significant in terms of consumer basket or there appeared to be another reason to pay attention to them.

2.1.8 Inspection of Trade

In 2010 CAFIA inspectors made 28,534 single entries to establishments in retail network and 2,076 entries into wholesale warehouses. Out of this number, 5 single inspections in retail and 9 single inspections in wholesale warehouses were carried out in the form of an audit of the introduced system based on HACCP principles, verification of the functionality of this system, assessment of the condition how the determined criterions were fulfilled, and assessment of the traceability level. Within these single inspections, 77,684 target oriented inspections in retail and 2,900 in wholesale were carried out (i.e. focused on the duties, which sellers may directly influence, such as food safety in relation to storage conditions, observance of thermal regimes for chilled and frozen food, compliance with hygiene requirements during the sale of food, correctness of data provided during the sale of non pre-packed or packaged foodstuffs, equipment of outlets according to the range of the goods sold, keeping use-by and best before dates etc.). A total of 9,311 food businesses dealing with food sale in retail and 765 wholesale food businesses were thus subject to these target oriented inspections.

As to single commodities in the trade network, the inspection in 2010 particularly focused on fresh fruit and vegetables, meat and milk products, bakery products, wine, delicatessen products, potatoes for consumption, products for specific nutritional use and food supplements, chocolate, confectionery products, soft drinks, but also other commodities important in terms of the consumer basket, or, there was any other reason to pay increased attention to them.

Within the trade inspections carried out at retail sale establishments, 3,927 lots were found to be unsatisfactory. 189 lots unsatisfactory lots were found at wholesale establishments. The following products appeared to be problematic in retail network in 2010: chocolate and confectionery (65.2 % of the non-compliant lots – U), pasta (52.2 % U), processed vegetables including mushrooms (46.3 % U), coffee, tea and coffee substitutes (43.8 % U), and dehydrated products and flavor enhancers (42.0 % U). Fewer violations of legal regulations were found in potato products (36.7 % U), wine (36.4 % U), fresh fruit and vegetables (35.7 % U), confectionery products (35.5 % U), eggs and products thereof (35.0 % U), additives and flavourings (33.3 % U), ice-creams and frozen creams (32.1 % U).

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2010 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol (směřovaného prioritně ke komplexním kontrolám výrobců), z plánu auditů, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2010 (například kontroly ve výrobě k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobcem). Cílem kontrol výroby potravin bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

Kromě kontrol s cíleným zaměřením na hygienické požadavky a požadavky na systémy vnitřní kontroly prováděla SZPI v roce 2010 u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu bezpečnosti a jakosti potravin, o hodnocení správného označování a obchodní úpravy potravin přímo na provozovně, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů nebo o kontroly plnění uloženého opatření apod.

V rámci kontrol výrobních provozoven bylo zjištěno celkem 358 nevyhovujících vzorků. Z pohledu jednotlivých komodit ve výrobě byla kontrola v roce 2010 zaměřena nejvíce na pekařské a cukrářské výrobky, výrobky studené kuchyně, zpracované ovoce a zeleninu včetně hub, pivo, nealkoholické nápoje, mlýnské a obilné výrobky, víno, ale také další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

2.1.8 Kontrola obchodu

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2010 celkem 28 534 jednotlivých kontrol provozoven v maloobchodní síti a 2 076 jednotlivých kontrol bylo provedeno ve velkoskladech. Z toho 5 jednotlivých kontrol maloobchodů a 9 jednotlivých kontrol velkoobchodů bylo provedeno formou auditu zavedeného systému založeného na zásadách HACCP, prověření funkčnosti tohoto systému, posouzení stavu plnění stanovených kritérií a posouzení úrovně traceability. V rámci těchto jednotlivých kontrol bylo provedeno v maloobchodu 77 684 a ve velkoobchodu 2 900 kontrol s cíleným zaměřením (tj. zaměřením na ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit, což představuje například bezpečnost potravin v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji potravin, správnost údajů uváděných při prodeji nebalených či zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodávaného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod.). Kontrolami s cíleným zaměřením bylo takto prověřeno 9 311 potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu a 765 velkoobchodních potravinářských podniků.

Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2010 zaměřena nejvíce na čerstvé ovoce a zeleninu, masné a mléčné výrobky, pekařské výrobky, víno, výrobky studené kuchyně, konzumní brambory, výrobky pro zvláštní výživu a doplňky stravy, čokoládu a cukrovinky, nealkoholické nápoje, ale také další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

V rámci kontrol maloobchodních provozoven bylo zjištěno celkem 3 927 nevyhovujících šarží. U velkoobchodních firem bylo nevyhovujících 189 šarží. Problematickými se v roce 2010 v obchodní síti jevily zejména tyto výrobky: čokoláda a cukrovinky (65,2 % nevyhovujících hodnocených šarží – N), těstoviny (52,2 % N), zpracovaná zelenina včetně hub (46,3 % N), káva, čaj a kávoviny (43,8 % N) a dehydratované výrobky včetně ochucovadel (42,0 % N). Méně častá porušení platných právních předpisů byla zaznamenána u výrobků z brambor (36,7 % N), vína (36,4 % N), čerstvého ovoce a zeleniny (35,7 % N), cukrářských výrobků (35,5 % N), vajec a vaječných výrobků (35,0 % N), přídatných a aromatických látek (33,3 % N), zmrzliny a mražených krémů (32,1 % N).

Značná pozornost byla věnována také kontrole hygienických podmínek prodeje a kontrole systémů bezpečnosti potravin založených na zásadách HACCP. Pokud byly u provozovatelů potravinářských podniků zjištěny nedostatky na tomto poli, pak se nejednalo o nedostatky závažného charakteru. Pokud byly v obchodní síti zjištěny nedostatky, které evidentně nevznikly jako důsledek nesprávného postupu prodejce, ale byly způsobeny pochybením výrobce nebo dovozce (jako je třeba neodpovídající

Considerable attention was paid to the inspection of hygiene conditions of sale and food safety systems based on the HACCP principles. If deficiencies regarding these aspects were found at the establishments, they were not serious. If deficiencies were found in retail network that evidently were not the consequence of incorrect procedures applied by the seller, but they were caused by manufacturers or importers (such as e.g. non-compliant labelling of pre-packaged foodstuffs, violation of food safety requirements or cases of adulterated foodstuffs), they served mainly as an impulse to follow-up checks at the place of their origin – that is to say at manufacturers or importers.

2.1.9 Suggestions for Inspections

In 2010, CAFIA received a total of 2,563 suggestions, which is 180 more than in 2010. Out of this number, 500 of the suggestions were anonymous. Out of the total, 868 suggestions were assessed as legitimate, 1,239 as illegitimate, the remaining suggestions have not been closed yet or they were solved in a different way, e.g. by submitting to another supervisory body or institution (152 suggestions) or handing for the solution directly by the food business operator (83 suggestions).

1,749 suggestions were received directly from consumers and 814 were submitted by other supervisory bodies and institutions.

The suggestions very often related to poor food quality or food safety, hygiene deficiencies in stores, sale of food with expired use by date or missing information of expired best before date, and inappropriate food labelling.

As to commodities, suggestions mostly related to meat and meat products, milk products, bakery products, delicatessen products, fresh fruit and vegetables, soft drinks, confectionery and chocolate, specific nutrition and food supplements.

On the basis of suggestions, a total of 3,065 samples were taken, out of which a total of 902 failed, which represents an average for all commodities of 30 % of non-compliant samples.

As to the highest percentage of discovered non-compliant samples taken on the basis of suggestions, the most problematic commodities were the following ones: food additives and flavourings, tobacco products, cereals, dehydrated products, edible fats and oils, chocolate and confectionery products, coffee and coffee substitutes and tea, ice-creams and frozen creams, specific nutrition and food supplements.

2.1.10 Measures

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorized to impose various types of sanctions aimed to elimination of detected deficiencies. CAFIA inspectors impose financial penalties as well as other types of sanctions called “measures”. This term includes for example ban of selling foodstuffs, destruction of food, re-labelling etc.

Information provided in this chapter applies to the bans imposed during the production and further marketing of foodstuffs and tobacco products failing to comply with the requirements laid down by legislation.

In 2010 CAFIA imposed a total of 16,777 bans amounting to 74,009,880 CZK. Food manufacturers received 137 bans imposed in the total amount of 20,695,571 CZK. Based on the inspection results, the food of animal origin (milk products, eggs, meat products, honey, fish, and aquatic animals) got 5,113 bans equalling the amount of 1,096,434 CZK. Milk products (total of 2,466 imposed bans in total amount of 370,999 CZK) and meat products (total of 2,244 imposed bans in total amount 528,991 CZK) were the products most frequently affected by bans. Chocolate and confectionery products, where 1,963 bans amounting to 1,394,015 CZK, and dehydrated products and liquid flavor enhancers, where 1,321 bans in total amount of 249,925 CZK were imposed, belonged among other commodities restricted by bans. The largest volume of financial bans (54,469,091 CZK) was imposed in the wine sector. It is worth mentioning the financial volume of bans in the sector of specific nutrition and food supple-

označení balených výrobků, některé typy porušení bezpečnosti potravin anebo případy falšovaných potravin), sloužily pak především jako podněty k dořešení takových případů v místě jejich vzniku – tedy u výrobce nebo dovozce.

2.1.9 Podněty ke kontrole

V roce 2010 SZPI přijala celkem 2 563 podnětů, což je o 180 podnětů více než v roce 2009. 500 podnětů bylo přijato jako anonymních. Z celkového počtu podnětů bylo 868 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 239 jako neoprávněných, zbývající část zatím není uzavřena nebo byla řešena jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu či instituci (152 podnětů) nebo předáním k dořešení přímo provozovateli potravinářského podniku (83 podnětů).

1 749 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a 814 podnětů bylo Státní zemědělské a potravinářské inspekci postoupeno jinými kontrolními orgány a institucemi.

Nejčastějším předmětem podnětů byla nevyhovující jakost potravin, bezpečnost potravin, hygienické nedostatky v prodejnách, prodej potravin s prošlou dobou použitelnosti či neoznačení prošlé doby minimální trvanlivosti a nevyhovující označování potravin.

Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, studené kuchyně, čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny, nealkoholických nápojů, cukrovinek a čokolády, zvláštní výživy a doplňků stravy.

Na základě podnětů bylo odebráno celkem 3 065 vzorků, z nichž nevyhovělo celkem 902, což v průměru za všechny komodity odpovídá téměř 30 % nevyhovujících vzorků.

Z hlediska nejvyššího procentuálního zjištění nevyhovujících vzorků na základě podnětů byly vyhodnoceny jako nejproblematičtější následující komodity: přídatné a aromatické látky, tabákové výrobky, obilniny, dehydratované výrobky, jedlé tuky a oleje, čokoláda a cukrovinky, káva, kávoviny a čaj, zmrzliny a mražené krémy, zvláštní výživa a doplňky stravy.

2.1.10 Opatření

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

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

V roce 2010 uložila SZPI celkem 16 777 zákazů v celkové výši 74 009 880 Kč. U výrobců potravin bylo uloženo celkem 137 zákazů v celkové výši 20 695 571 Kč. Na potraviny živočišného původu (mléčné výrobky, vejce, masné výrobky, med, ryby a vodní živočichové) bylo na základě výsledků kontrol uloženo celkem 5 113 zákazů v celkové výši 1 096 434 Kč. K potravinářským výrobkům, kde byly zákazy nejčastěji uloženy, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 466 zákazů v celkové výši 370 999 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 244 zákazů v celkové výši 528 991 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokolády a cukrovinky, kde bylo uloženo celkem 1 963 zákazů v celkové výši 1 394 015 Kč a dehydratované výrobky a tekutá ochucovadla, kde bylo uloženo 1 321 zákazů v celkové výši 249 925 Kč. Největší finanční objem zákazů (54 469 091 Kč) byl uložen v oboru víno. Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy, jejichž výše dosáhla 5 980 531 Kč, dále v oboru skořápkové plody, u nichž výše zákazů dosáhla částky 2 266 581 Kč a v oboru nealkoholické nápoje s finanční výší zákazů 2 075 898 Kč.

ments, of which volume reached 5,980,531 CZK, further the sector of shell fruits, where the volume of bans reached 2,266,581 CZK, and finally the sector of soft drinks with the financial volume of bans amounting to 2,075,898 CZK.

2.1.11 Inspection of Electronic Trade

Inspection of Internet trade is relatively new area of CAFIA's focus. The number of operators offering or marketing foodstuffs by means of this medium is increasing together with the total turnover of electronic shopping. With regard to the fact that also the persons marketing foodstuffs by means of electronic trade are food business operators, relevant food legislation applies to them as well. CAFIA, within its responsibilities, therefore paid its attention to them. At the present time, particularly food supplements and foodstuffs for specific nutritional use – mainly for sportspeople, are the foodstuffs which are sold the most frequently through the Internet.

Amendment to the Act on CAFIA adopted in 2008 was the significant milestone in CAFIA's attitude to the distant form of sale (such as Internet shopping). This amendment confirmed the possibility of a so-called inspection purchase. For CAFIA, this institute is one of the main measures how to carry out an effective inspection and ensure relevant evidence for possible administrative procedure where the fine might be imposed.

In 2010, CAFIA carried out a total of 105 inspections focused on the sale of foodstuffs through the Internet. A total of 49 samples were assessed in this relation. The inspection purchase was executed in 9 cases and all 9 samples were assessed as unsatisfactory. The most frequent inspection detections in relation to the inspection of Internet food sellers were that the activities of the food business operator were not notified, foodstuffs (in particular food supplements and foodstuffs intended for sportspeople) assessed as unsafe were marketed or deficiencies in labelling were found – in particular missing information in the Czech language, incomplete or incorrect labelling or indication of medical or unauthorised health claims.

2.2 Laboratory Activities

In 2010, CAFIA carried out physical, chemical, molecular-biochemical, isotopic and sensory analyses of agricultural and food products mainly in its two analytical laboratories (Prague, Brno). A regular supervisory audit was carried out in these laboratories in 2010. The audit was carried out by the national accreditation body – CAI, Prague which confirmed that criterions of the ČSN EN ISO/EIC 17025 were met.

In October 2010, within the regular supervision of CAI, new methods for verification of the purity of additives (8 ČSN methods), for determination of glyphosate and ethephon (two pesticides newly included in the harmonized monitoring of the EU), and the determination of sibutramine (active substance of drugs for weight reduction) were introduced and accredited in the laboratory of the Prague Inspectorate. A new ion-liquid chromatography system equipped with electrochemical detector for determination of polar ionogenic pesticide (glyphosate, ethephon) and consumable-free modulator (CF modulator) for two-dimensional gas chromatograph equipped with time-of-flight mass spectrometer were purchased and installed in Prague laboratory in the year 2010.

Organizational changes in both laboratories related to the economic reforms in public administration took place in the 3rd quarter of 2010. These changes were associated with ceasing some routine analytical methods that will be henceforth provided by external laboratories.

Besides the own laboratories, CAFIA cooperates with laboratories authorized for official inspections. These laboratories have to comply with Articles 11 and 12 of Regulation (EC) No. 882/2004 on official controls. Audits of laboratories authorized by CAFIA to perform analyses for official inspections of foodstuffs were carried out namely in the National Institute of Public Health

2.1.11 Kontrola internetového obchodu

Kontrola internetového obchodu je poměrně novou oblastí, na kterou se SZPI v rámci své činnosti zaměřila. Nicméně tak, jak roste celkový obrat obchodování prostřednictvím internetu, narůstá i počet subjektů, které prostřednictvím tohoto média nabízejí nebo uvádějí do oběhu potraviny. Vzhledem k tomu, že i osoby uvádějící do oběhu potraviny prostřednictvím internetového obchodu jsou provozovateli potravinářského podniku, vztahují se na ně příslušné předpisy potravinového práva, přičemž právě na jejich dodržování v rámci svých kompetencí obrátila SZPI v roce 2010 svou pozornost. V současné době patří mezi nejčastěji obchodované druhy potravin prostřednictvím internetu především doplňky stravy a potraviny určené pro zvláštní výživu – zejména pro sportovce.

Významným mezníkem v přístupu SZPI ke kontrole dálkové formy prodeje (jakou je např. internetový obchod) byla novela zákona o SZPI přijatá v roce 2008, která zakotvila možnost provádět tzv. kontrolní nákup. Tento institut je pro SZPI jedním z hlavních nástrojů, který umožňuje provést jak efektivní kontrolu, tak zajistit relevantní důkazy pro případné správní řízení o uložení pokuty.

V roce 2010 provedla SZPI celkem 105 kontrol zaměřených na internetový prodej potravin. V této souvislosti bylo hodnoceno celkem 49 vzorků. Kontrolní nákup byl realizován v 9 případech, přičemž všech 9 vzorků bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Nejčastější kontrolní zjištění ve vztahu ke kontrole internetových prodejců potravin spočívalo v tom, že nebylo oznámeno provozování činnosti, byly do oběhu uváděny potraviny (zejména doplňky stravy a potraviny určené pro sportovce) hodnocené jako nebezpečné nebo byly zjištěny nedostatky v označování – především chybějící údaje v češtině, neúplné nebo nesprávné označování či uvádění léčebných nebo nepovolených zdravotních tvrzení.

2.2 Laboratorní činnost

V roce 2010 prováděla SZPI fyzikální, chemické, molekulárně-biochemické, izotopové a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků převážně ve dvou vlastních analytických laboratořích (Praha, Brno). V roce 2010 proběhl v těchto laboratořích pravidelný dozorový audit národním akreditačním orgánem ČIA o.p.s. Praha, který potvrdil plnění kritérií ČSN EN ISO/IEC 17025.

V laboratoři pražského inspektorátu byly v říjnu nově zavedeny a v rámci řádného dozoru ČIA akreditovány metody určené pro ověřování čistoty přídatných látek (8 metod podle ČSN), metoda pro stanovení glyphosatu a ethephonu (dva pesticidy nově zařazené do harmonizovaného monitoringu EU) a metoda pro stanovení sibutraminu (účinná látka léčiva pro snižování nadváhy). V roce 2010 byl do laboratoře v Praze pořízen iontový kapalinový chromatograf s elektrochemickým detektorem určený pro stanovení polárních a ionogenních pesticidů (glyphosate, ethephon), modulátor pro dvoudimenzionální plynový chromatograf s hmotnostním detektorem na principu doby letu (GCxGC-TOF).

V průběhu 3. čtvrtletí roku 2010 došlo, v návaznosti na ekonomické reformy ve státní správě, k organizačním změnám v obou laboratořích. Tyto změny byly spojeny s přerušením provádění některých rutinních analytických metod, které budou nadále pro SZPI zajišťovat externí laboratoře.

Kromě vlastních laboratoří disponuje SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly. Tyto laboratoře musí splňovat články 11 a 12 nařízení (ES) č. 882/2004 o úřední kontrole. V návaznosti na toto nařízení byly v roce 2010 provedeny audity laboratoří pověřených SZPI k provádění analýz pro úřední kontrolu potravin, a to ve Zdravotním ústavu se sídlem v Hradci Králové, Státním veterinárním ústavu v Olomouci, pracovišti zkušební laboratoře v Kroměříži, Vysoké škole chemicko-technologické v Praze – nezávislé obalové laboratoři a Ekocentru Ovalab s.r.o. v Ostravě Martinově.

in Hradec Králové, State Veterinary Institute in Olomouc, workplace of the testing laboratory in Kroměříž, Institute of Chemical Technology in Prague - an Independent Packaging Laboratory, and Ecocenter Ovalab Ltd. in Ostrava-Martinov.

2.2.1 Inter-laboratory Comparison Testing

As every year, also in 2010 CAFIA organized inter-laboratory comparison testing (the MTZL system). In 2010, 3 comparison tests took place in which 26 laboratories were involved. The series and rounds of comparison tests were as follows:

Series II Round 25: Determination of additives – determination of sorbic acid and citric acid and determination of free and total sulphur dioxide in wine; 24 laboratories participated in the test;

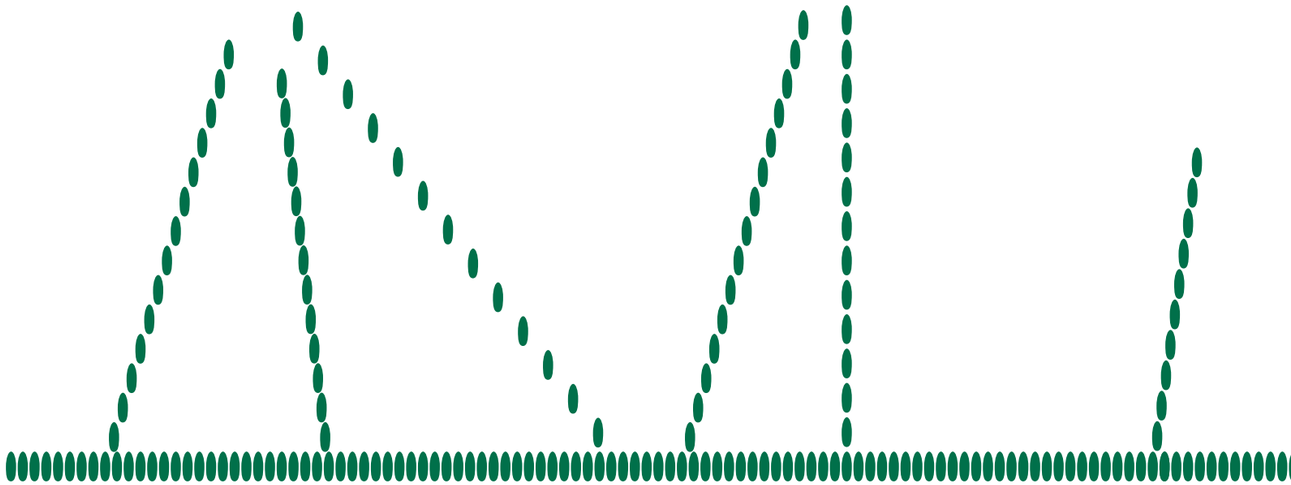
Series IX Round 33: Standard testing methods – determination of relative density, actual alcohol content, volatile acids, reducing sugars and sugar-free extract, total acids, glucose and fructose in wine; 26 laboratories participated in the test;

Series IX Round 34: Standard testing methods – determination of water, fat, ash and proteins in milk powder; 15 laboratories participated in the test.

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

In 2010, physical-chemical laboratories of the CAFIA Inspectorate in Prague and Brno took part in 31 tests within the FAPAS system organized by CSL (Great Britain) and 6 tests within the CHEK system organized by VWA (the Netherlands).

The CAFIA laboratory in Prague, which is the NRL for the pesticide single residue method, participated in 3 inter-laboratory tests organized by the EC Reference Laboratory. The laboratory further regularly participates in EU studies focused on analyses of cigarette smoke (EUCS, organizer DIN, Germany). The Department of Nutritionally, Technologically, and Sensory Important Substations of the CAFIA laboratory in Prague participated in the test on determination of vitamins organized by the Swedish National Food Authority (NFA, Uppsala). The laboratory participated for the first time in the laboratory test for determination of fats organized by German Society for Fat Science (Frankfurt am Main, Germany).



2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy

Jako již každoročně pořádala SZPI i v roce 2010 mezilaboratorní porovnávací zkoušky (systém MTZL). V roce 2010 se uskutečnily 3 porovnávací testy, kterých se zúčastnilo 26 laboratoří. Jednalo se o následující série a kola porovnávacích testů:

Série II kolo 25: Stanovení aditivních látek – Stanovení kyseliny sorbové a citrónové a stanovení volného a celkového oxidu siřičitého ve víně; testu se zúčastnilo 24 laboratoří;

Série IX kolo 33: Klasické metody zkoušení – Stanovení relativní hustoty, skutečného obsahu alkoholu, těkavých kyselin, redukujících cukrů, bezcukerného extraktu, celkových kyselin a glukózy a fruktózy ve víně; testu se zúčastnilo 26 laboratoří;

Série IX kolo 34: Klasické metody zkoušení – Stanovení vody, tuku, popela a bílkovin v sušeném mléce; testu se zúčastnilo 15 laboratoří.

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

V roce 2010 se fyzikálně-chemické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily 31 testů v systému FAPAS pořádaných CSL (Velká Británie) a 6 testů v systému CHEK pořádaných VWA (Nizozemí).

Laboratoř SZPI Praha se jako národní referenční laboratoř (NRL) pro stanovení pesticidů singlresiduální metodou zúčastnila tří testů pořádaných referenční laboratoří ES. Dále se laboratoř pravidelně účastní EU studie zaměřené na analýzy cigaretového kouře (EUCS, pořadatel DIN, Německo). Oddělení nutričně, technologicky a senzoricky významných látek laboratoře SZPI v Praze se zúčastnilo testu na stanovení vitamínů, které pořádal Švédský národní úřad pro potraviny (NFA, Swedish National Food Administration, Uppsala). Letos poprvé se laboratoř zúčastnila testu na stanovení tuků pořádaných German Society for Fat Science (Frankfurt nad Mohanem, Německo).

Brněnská laboratoř izotopových analýz se zúčastnila 8 porovnávacích testů systému FIT-PTS pořádaných Joint Research Centre (EK).

Obě laboratoře SZPI se zúčastnily senzorických analýz v porovnávacích testech DRRR pořádaných německou referenční laboratoří v Kemptenu. Obě laboratoře uspěly v testech LGC Standards (Velká Británie) – pražská laboratoř v chemickém testu sacharidů a brněnská v chemických rozborech červeného vína.

2.2.2 Laboratoře pověřené SZPI k provádění rozborů za účelem hodnocení a zatříďování vín

Zatřídění vína vyrobeného z hroznů révy vinné vypěstovaných na území České republiky se řídí požadavky § 26 odst. 5 zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Na základě tohoto zákona má žadatel o zatřídění vína poté, co mu byl proveden úřední odběr vzorků, možnost zvolit pro rozbor svého vína laboratoř akreditovanou Českým institutem pro akreditaci, o.p.s. (ČIA) nebo laboratoř pověřenou SZPI k těmto rozborům. Státní zemědělská a potravinářská inspekce pověřila na období **1. 1. 2011 – 31. 12. 2011** třináct laboratoří k provádění analytických rozborů pro potřeby hodnocení a zatříďování vína v Komisi SZPI.

Pověřená laboratoř je mimo jiné povinna úspěšně absolvovat mezilaboratorní testování způsobilosti laboratoří a zejména respektovat požadavky uvedené v „Podmínkách pověření“ a v „Organizačním a jednacím řádu Komise SZPI pro hodnocení

The Brno laboratory for isotope analyses took part in 8 comparison tests within the FIT-PTS system organized by the Joint Research Centre of the EC.

Both CAFIA laboratories took part in sensory analyses within DRRR comparison tests organized by the German reference laboratory in Kempten. Both laboratories have succeeded in tests of LGC Standards (United Kingdom) – the Prague laboratory in a chemical test of carbohydrates and the Brno laboratory in chemical analyses of red wine.

2.2.2 Laboratories Authorized by CAFIA to Perform Analyses for the Purposes of Wine Assessment and Classification

Classification of wine produced from grapes grown on the territory of the Czech Republic follows requirements of Section 26 (5) of Act No. 321/2004 Coll., on Viticulture and Viniculture and on amendments of some related Acts, as amended. Based on this Act, the applicant has, after official sampling, an option to choose a laboratory which will carry out the analysis of his wine. He can choose between a laboratory which is accredited by the Czech Accreditation Institute (CAI) and a laboratory authorized by CAFIA to carry out such analyses. For the period from **1 January 2011 to 31 December 2011**, a total of 13 laboratories were authorized by the Czech Agriculture and Food Inspection Authority to perform the analyses for the purposes of wine assessment and classification in the CAFIA Commission.

The authorized laboratory is, among others, obliged to succeed in inter-laboratory proficiency testing of laboratories and in particular to meet the requirements laid down by “Authorization Conditions” and in “Organizational Code and Rules of Procedure of CAFIA Commission for Wine Assessment and Classification” as amended. The authorized laboratories are subjected to audits performed by CAFIA. Results of laboratory tests provided by authorized laboratories are checked by CAFIA by means of so-called back-up samples taken at applicants for classification as well. These samples are stored by the CAFIA Commission.

The list of authorized laboratories, Conditions for Authorization, and Organisational Code and Rules of Procedure of CAFIA Commission are available on the CAFIA website (www.szpi.gov.cz) in the subsection “Information for Entrepreneurs – Wine”.

2.2.3 Database of Isotopic Wine Analyses

The European database of isotopic wine analyses is administrated and controlled by the European Commission (the Joint Research Centre) on the basis of Regulation (EC) No. 555/2008 of 27 June 2008. This database contains information gained from isotopic analysis of water particles and ethanol in wines from vine-growing EU member states. This information serves for the unification of assessment of results gained in official laboratories. In the Czech Republic, the system is administrated by the Ministry of Agriculture. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority, together with the Central Institute for Testing and Supervising in Agriculture (Control and Testing Department) and the General Directorate of Customs (Customs-Technical Laboratory), are the members of this system, which is based on sampling of grapevine characteristic for the Czech Republic, its processing to wine and in its laboratory analyses. Description of twenty samples and results of isotopic samples are provided to the European Commission on an annual basis. CAFIA also carries out the coordinating function of the whole system in the Czech Republic.

a zatříďování vína“, v platných zněních. Pověřené laboratoře bývají ze strany SZPI podrobeny auditu. Rovněž výsledky laboratorních rozborů poskytované pověřenými laboratořemi bývají ze strany SZPI kontrolovány pomocí tzv. záložních vzorků žadatelů o zatřídění uložených na Komisi SZPI.

Seznam pověřených laboratoří, Podmínky pověření a Organizační a jednací řád Komise SZPI jsou uvedeny na stránkách SZPI (www.szpi.gov.cz) v podsekci „Informace pro podnikatele – Víno“.

2.2.3 Databanka izotopových rozborů vín

Evropskou databanku izotopových rozborů vín na základě nařízení Komise (ES) č. 555/2008 ze dne 27. června 2008 spravuje a řídí Evropská komise (Joint Research Centre). V této databance jsou uložena data získaná z izotopového rozboru částic vody a ethanolu ve vínech vinařských členských států EU, které slouží ke sjednocení vyhodnocování výsledků rozborů získaných v úředních laboratořích. V České republice systém databanky spravuje Ministerstvo zemědělství ČR. Státní zemědělská a potravinářská inspekce je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (Odbor kontrolní a zkušební) a Generálním ředitelstvím cel (Celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro Českou republiku, jejich zpracování na víno a v jejich laboratorních rozborech. Popis dvaceti vzorků a výsledky izotopových rozborů jsou každoročně poskytovány Evropské komisi. SZPI plní v České republice rovněž koordinační funkci celého systému.

2.3 Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny
V roce 2010 prováděla SZPI certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny dle nařízení Komise (ES) č. 1580/2007, v platném znění. Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny je prováděna pouze při dovozu či vývozu čerstvého ovoce a zeleniny ze třetích zemí, jedná se vlastně o kontrolu shody těchto produktů s obchodními normami EU. Inspektoři SZPI kontrolují jakost i označování produktů dle požadavků stanovených v jednotlivých obchodních normách.

Od 1. července 2009 platí nařízení Komise (ES) č. 1221/2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 1580/2007 především ve věci obchodních norem. Hlavní změnou bylo snížení počtu zvláštních obchodních norem, které stanovují podrobné požadavky na dané produkty a vznik všeobecné obchodní normy s obecnými požadavky pro všechny ostatní produkty v odvětví čerstvého ovoce a zeleniny.

Obchodník, který vyváží nebo dováží čerstvé ovoce a zeleninu (včetně čerstvých pěstovaných hub a skořápkových plodů) ze třetích zemí, je povinen tuto skutečnost nahlásit na příslušný inspektorát SZPI. Bez certifikátu není možně danou šarži proclít. Vydávání certifikátů o shodě s obchodními normami EU pro čerstvé ovoce a zeleninu je prováděno podle zákona č. 146/2002 Sb., o SZPI, ve znění pozdějších předpisů.

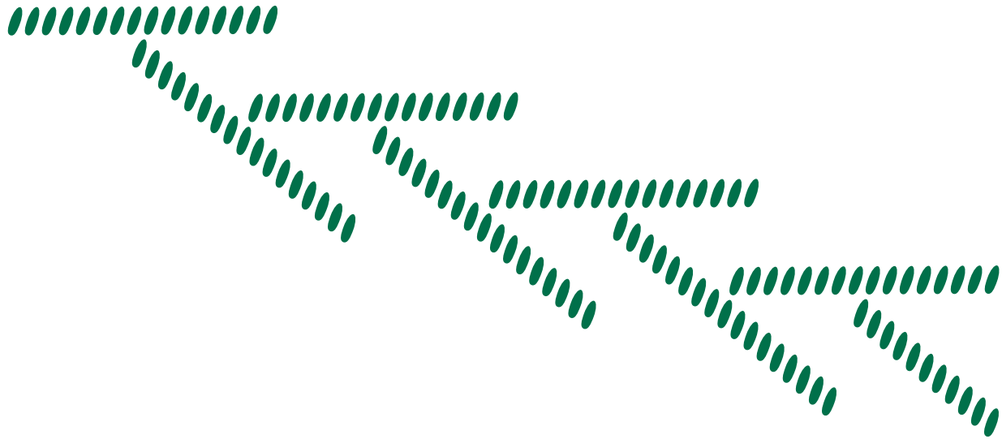
V roce 2010 vystavili inspektoři SZPI celkem 126 certifikátů při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě. Certifikace při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny nebyla prováděna (nebyl vystaven certifikát).

Certifikáty pro export révového vína
V roce 1992 byla udělena SZPI Výborem pro víno při Komisi EU práva pro vydávání certifikátů pro export vína. Za export je považován pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2010 vystavila SZPI celkem 6 certifikátů VI1 pro export vína. Z toho 2 certifikáty za účelem exportu do Japonska a 4 pro vývoz do Číny.

2.3 Certification Activities

Certification of Fresh Fruit and Vegetables
In 2010, CAFIA carried out certification of fresh fruit and vegetables on the basis of Commission Regulation (EC) No. 1580/2007 on checks on conformity to the marketing standards applicable to fresh fruit and vegetables, as amended. Certification of fresh fruit and vegetables is carried out only during import or export of fresh fruit and vegetables from third countries, in fact, it is verification of conformity of these products with marketing standards of the Communities. CAFIA inspectors check the quality and labelling of products according to the requirements laid down by single marketing standards.

Commission Regulation (EC) No. 1221/2008, which is in force since 1 July 2009, amends Regulation (EC) No. 1580/2007 namely as regards marketing standards. The crucial amendment lies in the reduction of the number of specific marketing standards laying down detailed requirements for given products and establishment of general marketing standard with general requirements for all other products in the area of fresh fruit and vegetables.



A trader importing or exporting fresh fruit and vegetables (fresh grown mushrooms and shell fruits included) into third countries, shall notify the relevant CAFIA Inspectorate of this fact. The lot in question cannot be cleared without a certificate. Issuing certificates on compliance with the marketing standards of the Communities for fresh fruits and vegetables is carried out pursuant to Act No. 146/2002, Coll. on CAFIA, as amended.

In 2010, CAFIA inspectors issued a total of 126 certificates for the import of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption. Certification for export of fresh fruit and vegetables was not carried out (no certificate was issued).

Certificates for Grapevine Exports of Grapevine
In 1992, CAFIA was given the authority to issue certificates for wine export. This authority was given by the Committee for Wine at the EU Commission. Export means only export to third countries, not to other EU member states. In 2010, there were 6 VI1 certificates issued for wine export, out of which 2 certificates were issued for the purposes of export to Japan and 4 certificates for export to China.

Other certification
CAFIA ensured the certification of foodstuffs or raw materials intended for production in non-harmonized area, in particular for export purposes. CAFIA certificates confirm some features or limits, usually in compliance with the requirements of foreign purchasers (receiver in the country of destination). Within the optional product certification, 70 certificates were issued in 2010.

Certifikace ostatní
SZPI zajišťovala certifikaci potravin nebo surovin v neregulované sféře na základě žádosti výrobců, a to převážně za účelem exportu. Rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanovován v souladu s požadavky zahraničního odběratele (příjemce v zemi určení). V rámci nepovinné certifikace výrobků bylo v roce 2010 vystaveno celkem 70 certifikátů.

2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) funguje na základě nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, v platném znění, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Fungování tohoto systému je v České republice podrobně upraveno nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

RASFF je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země Evropské unie (EU) s Evropskou komisí (EK) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo krmivy.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je podle §15 odst. 4 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém rychlého varování (NKM RASFF).

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

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

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

Po identifikaci rizikového výrobku na trhu nebo na hraničních přechodech jsou výsledky kontroly získané hodnocením produktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s podmínkami pro zasílání oznámení do systému – tzv. vodítky RASFF. Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, jeho distribuci atd.

Za rok 2010 bylo Českou republikou odesláno celkem 91 originálních oznámení. 84 případů se týkalo kontroly na trhu a z tohoto počtu se na šetření 67 oznámení podílela SZPI. V 7 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

2.4 Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) operates in compliance with Regulation of the European Parliament and Council (EC) No. 178/2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety, as amended. As regards Czech legislation, functioning of the system is in detail regulated by Government Regulation No. 98/2005 Coll. establishing rapid alert system on emergence of risk of human health threat by food and feed.

RASFF is a mutually interconnected network linking the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The main objective of this system is to prevent consumers from being threatened by unsafe food and feed.

Pursuant to Section 15, Para 4 of Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, as amended, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (CAFIA) is the National Contact Point for the Rapid Alert System for Food and Feed (NCP for RASFF).

The National Contact Point collects information from all supervisory bodies in the food and feed sector in the CR: the State Veterinary Administration of the CR, CAFIA, bodies of Public Health Protection, and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. Also other participants of the national system of rapid alert cooperate with the National Contact Point: the General Directorate of Customs, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of Interior of the CR, the Ministry of Defence of the CR, Ministry of Justice of the CR, and the Institute of Agriculture Economics and Information. The Secretariat of the Coordination Group at the Ministry of Agriculture has the coordinating function.

The information flow is both-way, through the National Contact Point, supervisory bodies of the CR learn about unsafe products that can be present on the Czech market and within their responsibilities, they subsequently carry out inspections. The European Commission is then retrospectively informed of facts detected in connection with the information from the EU as well as of measures imposed.

If any of the supervisory bodies of the CR detects a dangerous product, the National Contact Point sends information obtained from individual participants of the national system to the EC.

After a risk product is identified on the market or on the border crossings, the results of inspections obtained by the assessment of the product on the spot or by laboratory analyses are compared with conditions for sending submission of the notification into the system – with so-called RASFF guidelines. The results of the inspection, measures taken, detailed information leading to the exact identification of the product, its distribution etc. are components of the sent notification.

In 2010, a total of 91 original notifications were sent on behalf of the Czech Republic. 84 cases related to the inspection of the market. Out of this number, CAFIA was involved in 67 notifications. 7 cases concerned import inspections. During import inspections, CAFIA cooperates with bodies of the Customs Administration pursuant to the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded by CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category comprises notifications received by the RASFF system. They concern products manufactured in the CR, distributed through the Czech Republic or products imported to the Czech market from other countries. In 2010, the Czech Republic received a total of 87 original notifications, out of which 42 notifications come under responsibilities of CAFIA.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes Českou republiku nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2010 přijala Česká republika celkem 87 originálních oznámení, z toho 42 oznámení spadalo do kompetence SZPI.

2.5 Informační a komunikační systém

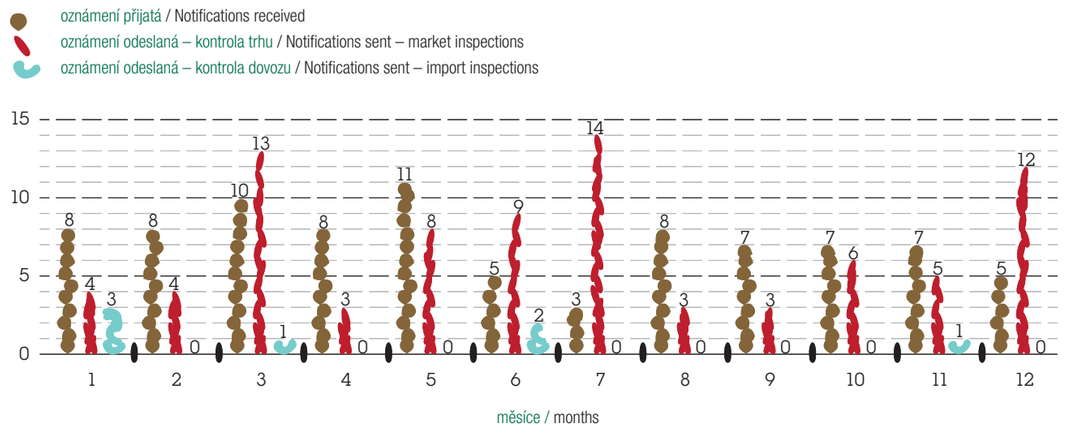
Informační a komunikační systém SZPI zahrnuje komplexní soubor technologií zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením od různých dodavatelů na různých platformách. Je integrován v 8 lokálních sítích propojených pomocí virtuální privátní sítě, která je centrálně spravována a proaktivně monitorována.

Zásadním způsobem se podařilo posunout kupředu systém IP telefonie rozšířením o technologii Wi-Fi. Tento krok velmi přispěl ke komfortu uživatelů a k jejich dostupnosti na pracovišti. Touto technologií se podařilo v prvním kole vybavit 4 inspektoráty včetně ústředního inspektorátu. V kombinaci s novým typem mobilních telefonních přístrojů (komunikátorů) umožňuje technologie přijímat hovory z pevné linky kdekoliv v budově. Pevná linka je uživateli dostupná i na všech inspektorátech, kde je pokrytí touto technologií realizováno. Navíc umožňuje v místech pokrytí uskutečňovat hovory do jednotné telefonní sítě zdarma za využití hlasových bran, které hovory z mobilních komunikátorů přesměrují.

Dále byl systém IP telefonie rozšířen o řešení hlasových schránek, které opět zkvalitňují servis pro veřejnost tím, že umožňují zanechání vzkazů, případně podnětů i mimo pracovní dobu nebo v době konání celozávodní dovolené.

Bylo realizováno připojení brněnských lokalit SZPI na Květné i Běhounské do WAN sítě pomocí optických spojů. Tím se zvýšila nejen rychlost připojení, ale zejména jeho spolehlivost a bezporuchovost. Původní bezdrátové spoje zůstaly zachovány jako záložní, čímž je zajištěna redundance spojení, neboť v případě poruchy hlavního optického spoje je systémem provedeno automatické přepnutí na spoj záložní. Od doby připojení optickými spoji do současnosti nebyl zaznamenán žádný výpadek spojení uvedených lokalit, což svědčí o zvýšené spolehlivosti a stability připojení.

Graf 2.4 / Graph 2.4
Oznámení systému RASFF v roce 2010
RASFF notifications in 2010



2.5 Information and Communication System

The CAFIA information and communication system is consisted of a comprehensive set of technologies aimed at procedural and data integration of heterogeneous software systems and applications operated in several subsystems with specific solutions from various suppliers on various platforms. The system is integrated into 8 single local networks interconnected by means of a virtual private network, of which operation is administered centrally and monitored actively.

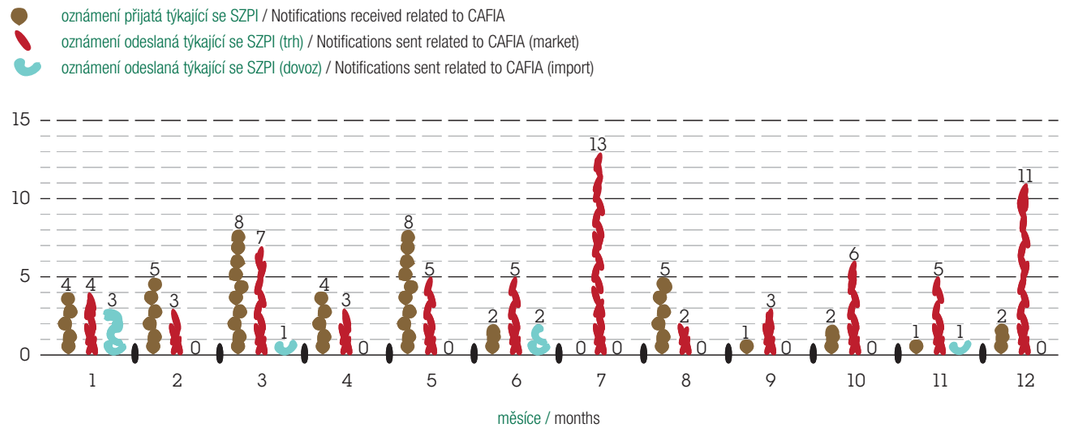
Extending the IP telephony system by the Wi-Fi technology improved its functioning significantly. This step contributed again to the comfort of users and their availability on their workplace. Within the first round, 4 Inspectorates including the Headquarters were equipped with this technology. In combination with the new type of mobile phones (communicators), the technology enables to receive calls from the fixed line at any place in the building. The fixed line is available to the users at all Inspectorates where the coverage by this technology is implemented. In addition to that, at the covered places, the technology enables to make calls into one phone network for free by the use of voice gateways which forward the calls from the mobile communicators.

The IP telephony system was further extended by voice boxes which again make the service better for the public as they enable leaving messages or suggestions outside the working hours or in the time of holiday.

CAFIA localities in Brno at Květná and Běhounská were connected into WAN network by optical connectors. This connection increased the speed of the connection and also its reliability and break-down rate. The original wireless connectors were kept as a backup, ensuring redundancy of the connection. In case of failure of the main optical connector, the system automatically switches to the backup connector. Since the implementation of the connection, no failure of the connection of the localities in question has been detected yet, which is a prove of the increased reliability and stableness of the connection.

In 2010, renewal of the technical base of information and communication system went on by purchasing of 105 pieces of laptops and stationary PCs. At the Headquarters, further servers were purchased and the capacity of the disc array was extended

Graf 2.5 / Graph 2.5
Oznámení systému RASFF v roce 2010 týkající se SZPI
RASFF notifications in 2010 related to CAFIA



V roce 2010 kontinuálně pokračovala obnova technické základny informačního systému SZPI, zejména obnovou celkem 105 ks notebooků a stacionárních PC, na ústředním inspektorátu rozšířením o další servery a kapacitu diskového pole tak, aby byla zvýšena výkonnost a kapacita virtualizovaného serverového prostředí a zajišťována co nejvyšší dostupnost aplikací zejména v případě poruchy některého fyzického stroje. Současně byly rozšířeny datové rozvaděče serverovny.

Byly zahájeny kroky vedoucí k postupnému přechodu na operační systém Windows 7 na pracovních stanicích uživatelů, a to již nákupem nových stanic s tímto systémem a pořízením potřebné multilicence pro upgrade starších stanic, pro něž současně byly pořízeny vyšší kapacity paměťových modulů. V součinnosti s dodavateli informačních systémů KLČ, Ginis a Odysea bylo úspěšně provedeno odladění a otestování těchto systémů pro uživatelský provoz pod systémem Windows 7. Na ústředním inspektorátu a na krajských inspektorátech byl realizován projekt upgrade serverových operačních systémů z verze 2003 na verzi Windows Server 2008 R2, která je již zvláště navržena pro spolupráci s klientskými počítači s novým systémem a poskytuje řadu koncepčních bezpečnostních prvků.

Podsystém KLČ byl zhodnocen úpravou vybraných modulů. Podsystém Víno byl rozšířen o rozhraní na elektronickou spisovou službu pro možnost přímého odesílání vygenerovaných dokumentů. Pro zefektivnění procesu vnějších toků informací mezi SZPI a veřejností byl proveden upgrade webových stránek s novým vizuálním stylem a designem vnějších komunikačních prostředků.

2.6 Činnost v oblasti legislativy

2.6.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů

I v roce 2010 byla činnost v této oblasti rozsáhlá a významná. V rámci legislativní činnosti zasílala SZPI své připomínky k 17 zákonům. Nejdůležitější byly návrh zákona o kontrole, návrh novely zákona o vinohradnictví a vinařství, zákona o spotřebních daních, zákona o správě daní a poplatků, zákona o rostlinolékařské péči a zákona o ekologickém zemědělství. Ve třech případech připomínkovala návrhy nařízení vlády, a to o stanovení bližších podmínek při provádění opatření společné organizace trhu s vínem, o stanovení důsledků porušení podmíněnosti poskytování některých podpor a o stanovení informační povinnosti pro příjemce zvířat a živočišných produktů.

SZPI se rovněž podílela na novelizaci 15 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Pro činnost SZPI z nich byly důležité zejména novela vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, novela vyhlášky č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje a novela vyhlášky č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování.

SZPI se aktivně zapojila i do připomínkového řízení v rámci tvorby právních předpisů EU, například novely nařízení (ES) č. 669/2009, kterým se provádí nařízení (ES) č. 882/2004, pokud jde o zesílené úřední kontroly dovozu některých krmiv a potravin jiného než živočišného původu. Dále připomínkovala některé evropské vinařské předpisy, a to novelu nařízení (ES) č. 606/2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí a novelu nařízení (ES) č. 606/2008, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů.

Nadále se SZPI intenzivně podílela na přípravě nového nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, tj. do budoucna zásadního horizontálního předpisu pro oblast označování potravin. Podrobně byla rovněž sledována situace ohledně přípravy nového nařízení pro oblast politiky kvality, jehož návrh EK představila ke konci roku 2010.

in order to increase the efficiency and capacity of the virtualised server environment and to ensure the highest possible availability of the applications in particular in case of a failure of any of the physical sources. At the same time, data switchboards in the server room were extended.

Steps leading to the gradual change to the Operational System Windows 7 at working stations of the users were started, namely by purchasing already new stations with this incorporated system and purchasing a multi-licence necessary for the upgrade of older stations for which higher capacities of memory modules were purchased at the same time. In cooperation with the suppliers of the information systems CLA, Ginis, and Odysea, tuning and testing of these systems for the user operation under the Windows 7 System was successfully carried out. At the Headquarters and the Inspectorates, the 2003 version of the server operational system was upgraded to version Windows Server 2008 R2, which is proposed in particular for the cooperation of client computers with the new system and provides a range of conceptual safety features.

The CLA subsystem was improved by adjustment of the selected modules. The Wine subsystem was extended by electronic documentation management interface for the option to directly send generated documents. To make the process of external information flows between CAFIA and the public more efficient, the upgrade of websites with the new visual look and design of external communication tools was carried out.

2.6 Legislation

2.6.1 Creating and Commenting on Legislation

Activities in the field of legislation were extensive and significant also in 2010. Within the scope of legislative work, CAFIA sent its comments on 17 acts. The most significant were: Draft of Act on Control, Draft Amendment to Act on Viticulture and Viniculture, to Act on Excise Duties, to Act on Administration of Taxes and Fees, to Act on Plant Health Care, and to Act on Ecological Agriculture. In three cases, CAFIA commented drafts of government regulations, namely Regulation on Determination of Detailed Conditions for Taking Measures for Common Organisation of Wine Market, on Determination of Consequences of Impacts of Contingency Breach as Regards Providing Certain Subsidies, and on Determination of Obligation to Inform for Receivers of Animals and Animal Products.

CAFIA also participated in amendments of 15 regulatory decrees to various acts, out of which the most significant were Amendment to Decree No. 113/2005 Coll., on the Method for Labelling of Foodstuffs and Tobacco Products, Amendment to Decree No. 77/2003 Coll., Laying Down the Requirements on Milk and Milk Products, Ice Creams, Edible Fats and Oils, and Amendment to Decree No. 157/2003 Coll., Laying Down the Requirements for Fresh Fruit and Fresh Vegetables, Processed Fruit and Processed Vegetables, Dried Shell Fruits, Mushrooms, Potatoes and Products made from them as well as Labelling thereof.

CAFIA was also engaged in the commenting procedure related to elaboration of EC legislation, for example Draft of Regulation (EC) No. 669/2009 implementing Regulation (EC) No. 882/2004 as Regards the Increased Level of Official Import Controls of Certain Feedstuffs and Foodstuffs Other than Animal Origin. CAFIA further commented on certain European legislation related to wine, namely Amendment to Regulation (EC) No. 606/2009, Laying down Certain Implementing Rules for Regulation (EC) No. 606/2008 as Regards the Categories of Grapevine Products, Oenological Practices and Applicable Restrictions, and also Amendment to Regulation (EC) No. 479/2008, as Regards Protected Designations of Origin and Geographical Indications, Traditional Terms, Labelling and Presentation of Certain Wine Sector Products.

CAFIA intensively kept on the Proposal of the new Regulation on the Provision of Food Information to Consumers, i.e. the future essential horizontal regulation related to the field of food labelling. Preparation of the new regulation related to quality policy, which Draft was introduced by the European Commission in the end of 2010, was also monitored.

2.6.2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

V roce 2010 se experti SZPI rovněž zapojovali do činností v pracovních formacích Komise a Rady EU.

Za španělského a belgického předsednictví se v roce 2010 uskutečnilo celkem 23 zahraničních pracovních cest, v jejichž rámci se experti SZPI zúčastnili celkem 12 jednání v Radě EU a 11 jednání v pracovních formacích Komise.

Nejčastěji se experti SZPI účastnili jednání v Pracovní skupině Rady EU pro potraviny (celkem 10 jednání), kde byl intenzivně projednáván Návrh nařízení Evropského parlamentu a Rady o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Další jednání probíhala např. na půdě Expertního výboru EK – Pracovní skupiny pro zemědělské kontaminanty, ve Výboru EK pro ochranu geografických označení a označení původu pro zemědělské produkty a potraviny (OAP), v Pracovní skupině EK pro systém rychlého varování RASFF, ve Stálém výboru EK pro potravinový řetězec a zdraví zvířat – toxikologickou bezpečnost potravinového řetězce nebo ve Stálém výboru EK pro potravinový řetězec a zdraví zvířat – podskupina pro dovozní a vývozní podmínky – Pracovní skupina pro všeobecnou aplikaci nařízení (ES) č. 882/2004.

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

2.6.3 Činnost právní

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

V roce 2010 bylo pravomocně skončeno 2 178 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 31 247 222 Kč. V porovnání s rokem 2009 došlo ke zvýšení celkové výše uložených pokut o 4 196 326 Kč. Uvedené zvýšení lze vysvětlit ukládáním vyšších pokut v případech závažného porušení právních předpisů, při zjištění většího počtu nevyhovujících potravin, v případech opakovaného porušení právních předpisů apod. Ve správních řízeních byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové částce 2 178 000 Kč.

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

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (147);
čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění do oběhu klamavě označených potravin (316);
čl. 18 nařízení (ES) č. 178/2002 – nezajištění sledovatelnosti potravin (151);
čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (1 271);
čl. 52 nařízení (ES) č. 607/2009 – nedodržení označení nebo obchodní úpravy některých vinařských produktů (54);
§ 3 odst. 1 zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku (213);
§ 8 zákona o potravinách – označování nebalených potravin (275);
§ 10 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (791);
§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (189);
§ 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách – oddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (749);
§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství – neoznačení nebo nesprávné označení vína (19);
§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na jakost vína (59).

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

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

Also in 2010 CAFIA experts took part in the meetings of working groups of the EC and the Council of the EU.

During the Spanish and the Belgian Presidency in 2010, a total of 23 foreign business trips took place, in which the CAFIA experts participated in a total of 12 meetings in the EU Council and 11 meetings of the Commission working groups.

The meetings of the Working Party of the Council on Foodstuffs (10 meetings in a total), where the Proposal for Regulation of the European Parliament and of the Council on the Provision of Food Information to Consumers was examined, were the most attended by CAFIA experts. Other meetings took place e.g. in the field of the Expert Committee of the EC – the Working Group on Agricultural Contaminants, the EC Committee on Protected Geographical Indications and Protected Designations of Origin for Agricultural Products and Foodstuffs (OAP), the Working Group meetings on the Rapid Alert System for Food and Feed, the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health – Toxicological Safety of the Food Chain or the Standing Committee – Section of Import and Export Conditions – the Working Group for General Application of the Regulation (EC) No. 882/2004.

The CAFIA representative participated regularly every week in the meetings of the Coordination Group (CG) at the Ministry of Agriculture of the CR. CG is a coordination tool for approving Instructions, Positions and Mandates presented on behalf of the Czech Republic and Section of Agriculture at the meetings of the EU working groups and committees, including COREPER, the Special Committee on Agriculture, and the Agriculture and Fisheries Council.

2.6.3 Legal activities

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

In 2010 there were 2,178 administrative proceedings lawfully closed, in which fines amounting to 31,247,222 CZK were imposed. In comparison with 2009, the amount of fines increased by 4,196,326 CZK. This increase can be explained by imposing higher fines in cases of serious breaches of obligations, in cases of finding greater number of non-conforming food, in cases of repeated violations etc. Compensation for costs of administrative proceedings at the total amount of 2,178,000 CZK was also imposed in administrative proceedings.

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

Article 14 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placing on the market foodstuffs harmful to human health or unfit for human consumption (147);
Article 16 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placing on the market misleadingly labelled foodstuffs (316);
Article 18 of Regulation (EC) No. 178/2002 – failure to establish traceability of food (151);
Article 4 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to observe hygiene requirements during placing foodstuffs on the market (1,271);
Article 52 of Regulation (EC) No. 607/2009 – non-compliance with labelling and presentation requirements of certain wine sector products (54);
Section 3, Sub-section 1 of the Act on Foodstuffs – breach of obligations of the food business operator (213);
Section 8 of the Act on Foodstuffs – labelling of non-packed food (275);
Section 10, Sub-section 1 (c) of the Act on Foodstuffs – placing on the market foodstuffs with expired use by date (791);

V rámci odvolacích řízení bylo v roce 2010 vydáno 114 pravomocných rozhodnutí, z nichž bylo v 78 případech podané odvolání zamítnuto, ve 26 případech bylo rozhodnutí orgánu prvního stupně změněno a 10 rozhodnutí bylo zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí.

2.7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

SZPI pokračovala v úspěšné spolupráci s Úřadem průmyslového vlastnictví při kontrole dodržování práv duševního vlastnictví, a to zejména při kontrole chráněných zeměpisných označení potravin a chráněných označení původu potravin, mezi které patří označení jako např. „České pivo“, „Hořické trubičky“ nebo „Štramberské uši“.

SZPI rovněž navázala na dosavadní spolupráci s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v rámci systému ProCoP při poskytování informací podnikatelům o požadavcích na výrobky a o fungování vnitřního trhu v oblasti volného pohybu potravin. Rovněž se aktivně zapojovala do řešení případů zjištěných nekalých obchodních praktik, včetně nekalých obchodních praktik použitých provozovateli působícími v ČR vůči spotřebitelům v jiných členských státech EU, což jí mimo jiné umožnilo i zapojení do elektronického komunikačního systému CPCS (Consumer Protection Coordination System). Ve spolupráci s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR je SZPI také zapojena do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, k nimž může docházet v důsledku nesprávného používání právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci.

SZPI je členem Celostátní radiační monitorovací sítě a spolupracuje se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost v monitorování radioaktivní kontaminace (aktivita radionuklidu 137 Cs) na celém území ČR.

Velmi úzká spolupráce probíhala po celý rok s dalšími orgány státní správy nebo samosprávy při některých kontrolách, které byly zaměřeny zejména na bezpečnost potravin a odhalování některých klamavých praktik. Klíčová je v této souvislosti spolupráce s Ministerstvem zdravotnictví ČR a Státními zdravotními ústavy při hodnocení rizika v případě podezření, že je na trh uváděna nebezpečná potravina. Spolupráce rovněž probíhala se Státním ústavem pro kontrolu léčiv v případě hraničních výrobků.

SZPI si zvláště cení úzké a efektivní spolupráce s profesními organizacemi – například pravidelná pracovní setkání se zástupci Potravinářské komory ČR se již stala pravidlem. Tato setkání jsou z hlediska SZPI významná zejména svým preventivním působením, respektive jsou z obou stran chápána jako vysoce efektivní nástroj pro předcházení vzniku možného protiprávního jednání.

Section 11, Sub-section 1 (c) of the Act on Foodstuffs – non-compliance with temperatures set for food storage (189);
Section 11, Sub-section 1 (d) of Act on Foodstuffs – separate placement and labelling of food with expired best before date (749);
Section 16 of the Act Viticulture and Viniculture – failure to label or incorrect labelling of wine (19);
Section 27 of the Act of Viticulture and Viniculture – non-compliance with the requirements for wine quality (59).

If an inspection at the inspected person detected more violations of legal provisions at once, a cumulative fine was imposed for all identified violations.

Within the appellate procedure, 114 final orders were issued, out of which the submitted appeal was rejected in 78 cases, the decision of the first instance body was amended in 26 cases and 10 decisions were repealed and returned to the relevant Inspectorate for reconsideration and new decision.

2.7 Cooperation with other Authorities and Institutions in the CR

CAFIA continued in successful cooperation with the Industrial Property Office in checking the observance of intellectual property rights, in particular of protected geographical indication and protected geographical designation of origin of foodstuffs, including designations such as “České pivo”, “Hořické trubičky” or “Štramberské uši”.

CAFIA also build on existing cooperation with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic within the ProCoP system which provides entrepreneurs with information about the requirements for products and functioning of free movement of foodstuffs. It has also been actively involved in solving cases related to revealing of unfair business practices including unfair trade practises used by Czech operators against consumers in other EU Member States which, inter alia, enabled it participation in the electronic communication system CPCS (Consumer Protection Coordination System). In cooperation with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic, CAFIA also participates in the SOLVIT system, within which Member States cooperate in effective solving of problems that may occur as a result of inappropriate use of legislation in the area of internal market by bodies of public administration.

CAFIA is a member of the Nationwide Radiation Monitoring Network and cooperates with the State Office of Nuclear Safety in monitoring of radioactive contamination (activity of radionuclide 137 Cs) on the whole territory of the CR.

Throughout the whole year, very close cooperation took pace with other bodies of public administration or local authorities on some inspections focused particularly on food safety and detection of certain misleading practices. Cooperation with the Ministry of Health of the CR and the National Institutes of Health in risk assessment in case of suspicion that unsafe food is placed on the market is crucial in this context. CAFIA also collaborated with the State Institute for Drug Control in case of borderline products.

CAFIA especially appreciates close and effective cooperation with professional organisations where e.g. regular working meetings with representatives of the Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic have already become the rule. These meetings are, from the CAFIA point of view, important especially for their preventive effect as both parties regard them as a highly effective instrument in prevention of possible law infringement.

3 Mezinárodní vztahy
International Relations

3.1 Mezinárodní spolupráce

Mezinárodní aktivity – stejně tak jako v uplynulých letech – sloužily ke zvyšování profesní úrovně zaměstnanců a získávání nových zkušeností a informací na poli bezpečnosti a jakosti potravin. Zaměstnanci SZPI se zúčastnili řady zajímavých seminářů, workshopů, konferencí a dalších zahraničních pracovních cest, které jim umožnily navázat užitečné profesní kontakty. Experti SZPI se v roce 2010 rovněž zúčastnili několika zahraničních akcí v rolích školitelů, přednášejících či členů kontrolních misí. Velmi si vážíme zejména možnosti přispět ke zvyšování úrovně bezpečnosti potravin v zemích, kde ještě nedosahuje evropských standardů.

V březnu se vedoucí pražské laboratoře zúčastnil následné mise FVO DG SANCO orientované na oblast pesticidů a mikrobiologické kontaminace v Thajsku. Misijní tým byl složen ze dvou inspektorů FVO a jednoho národního experta. Cílem mise bylo posoudit přijatá opatření a systém kontroly zaměřený na oblasti kontaminace čerstvého ovoce, zeleniny, bylin a koření pesticidy a mikroorganismy. Jednání probíhala na úrovni centrálních orgánů a laboratoří a rovněž byly provedeny kontroly u vybraných provozovatelů potravinářských podniků dovážejících do EU (farmy a balírny).

V květnu zástupce SZPI jako krátkodobý expert, reprezentoval náš úřad na workshopu TAIEX v Tripolis, Libyi. Jeho přednáška na téma evropská legislativa týkající se přídatných látek a zkušenosti členského státu v oblasti kontroly přídatných látek včetně následné diskuse přispěly k informovanosti kolegů v Libyi. TAIEXový workshop byl organizován se zaměřením na geneticky modifikované potraviny a potravinářské přísady, zejména s ohledem na požadavky dovozu do EU.

Ředitel odboru právního a zahraničního přijal pozvání k účasti na listopadové mezinárodní konferenci „Globalised trade – safe food“ v Berlíně organizované německým Spolkovým úřadem pro ochranu spotřebitele a bezpečnost potravin (BVL – Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit), kde předsedal a řídil sekci „Úřední kontroly ve třetích zemích“. Závěry z této části ukázaly, že i když v důsledku celosvětového hospodářského útlumu klesl globální obchod se zemědělskými produkty, zájem třetích zemí vyvážet do Evropské unie je stále vysoký.

SZPI pozitivně reagovala na žádost UNIDO, která organizovala konferenci k budování infrastruktury pro bezpečnost potravin v Palestině. Prostřednictvím Průmyslové rozvojové kanceláře Spojených národů a ve spolupráci s rakouským dozorovým orgánem Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) se za ČR konference zúčastnil vedoucí odboru kontroly brněnského inspektorátu a přiblížil evropský systém dozoru jak pracovníkům dozorových orgánů a ministerstev v Palestině, tak i zástupcům potravinářského průmyslu, představitelům tamní potravinářské komory i studentům vysokých škol. V rámci prezentace byl představen systém úředních kontrol v České republice, jeho postupné budovaní a přizpůsobování požadavkům EK.

Naši zaměstnanci nadále využívají placených kurzů z prostředků EU. Jedná se zejména o účasti na kurzech HACCP organizovaných DG SANCO, které jsou zaměřeny na posilování znalostí tohoto systému, efektivní kontrolu systému kritických bodů HACCP včetně průkaznosti a úplnosti dokumentace postupů HACCP. To odpovídá snaze EU upevnit a sjednotit přístup pracovníků státní správy jednotlivých členských států EU k problematice kontrol dle nařízení (ES) č. 852/2004, č. 853/2004, principů HACCP a auditů. Pracovníci SZPI se zúčastnili kurzů ve Velké Británii a Portugalsku. Kurz v Německu vedl k prohloubení znalostí o auditování systémů HACCP a přípravě auditů.

Nadále pokračuje spolupráce s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA) v Parmě. Experti SZPI se účastnili třech pracovních jednání EFSA pro monitoring reziduí pesticidů. Tato jednání souvisela s novým požadavkem EFSA, aby jí byla poskytována data z monitoringu reziduí pesticidů a dalších kontaminantů. Účastníci jednání z členských států EU byli obeznámeni s vytvářením a odesíláním datových souborů a v praktické části si vyměnili zkušenosti s implementací nového systému zpracování a přenosu dat. Oblasti se nadále věnuje zvýšená pozornost, neboť z rozsáhlého výzkumu vyplynulo, že pesticidy a chemické kontaminanty jsou všeobecně ze strany spotřebitelů vnímány jako nejvýznamnější riziko spojené s konzumací potravin.

Navázali jsme též na dosavadní velmi dobré vztahy se slovenskými kolegy ze Státní veterinární a potravinové správy Slovenské republiky (ŠVPS), které byly podpořeny projektem územní spolupráce v roce 2009. Červnová porada inspektorů byla zaměřena na problematiku zpracovaného ovoce, zeleniny a hub včetně diskuse nad některými problematickými potravinami, které se objevují v dovozu. Pro srovnání úrovně potravinářských podniků byly též zorganizovány exkurze do pivovarů a výroben bramborových lupínků

3.1 International Cooperation

International activities – like in recent years – served to increase the professional level of employees and to gain new experience and information in the field of food safety and quality. Last year CAFIA staff attended a number of interesting seminars, workshops, conferences, and other foreign trainings, which helped to establish useful professional contacts. In 2010, CAFIA experts also took part in several international events as trainers, lecturers or members of mission staff. CAFIA's contribution to enhance food safety in countries, where the standards are below the European level, was very much appreciated.

In March, the Head of the Laboratory in Prague participated in the follow-up FVO mission focused on pesticides and microbiological contamination in Thailand. The mission team was composed of two inspectors from FVO and one national expert; the mission aimed at assessing the implemented measures and established inspection systems to avoid pesticides and microorganisms contamination in fresh fruits, vegetables, herbs, and spices. The meetings took place at both the central authorities and laboratories and inspections were carried out in selected food business operators importing into EU (farms and processing premises).

In May, another member of the CAFIA took part us as a temporary expert in the TAIEX workshop in Tripoli, Libya. His lecture dealt with European legislation on food additives and experience of the Czech Republic in official inspections of additives. Plenary discussions helped to inform colleagues in Libya. The TAIEX workshop was organized with focus on GMO foodstuffs and food additives in particular with regard to requirements for imports to EU.

The Director of Law and Foreign Affairs Department accepted invitation to join the November international conference "Globalised trade – Safe Food" organized by the German Federal Office for Consumer Protection and Food Safety (BVL – Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) in Berlin, where he chaired the "Official Controls in Third Countries" session. Conference findings showed that although recent economic recession slowed down the global trade of agricultural products, the interest of third countries to export to EU is rather high.

CAFIA also responded to the request of UNIDO, which organized a conference on institutional building for food safety in Palestine. With the help of UNIDO (UN Industrial Development Office) and in cooperation with the Austrian supervisory authority AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) presented the Head of the Control Unit of the Inspectorate in Brno the surveillance system in Europe to representatives of supervisory authorities and ministries in Palestine, as well as managers of food industry, chamber-of-commerce officers and university students. The presentation introduced the system of official inspections in the Czech Republic and gradual build-up & adaptation to the requirements of the EC.

Our employees continue to benefit from trainings supported from the EU funds. These include participation in courses organized by DG SANCO on HACCP, focused on strengthening this system and its effective implementation, including evidence and complete documentation of HACCP procedures. This reflects the EU's efforts to consolidate and unify the approach of national authorities of the Member States to inspections under Regulations (EC) No. 852/2004, No. 853/2004, HACCP guidelines and audits. CAFIA staff attended courses in Great Britain and Portugal; additional course in Germany led to increasing the knowledge on auditing of HACCP systems and preparation of audits.

CAFIA continually cooperates with the European Food Safety Authority (EFSA) in Parma. CAFIA experts participated in three working sessions on EFSA's pesticide residues monitoring. The discussion related to the new EFSA requirement to provide national monitoring data of pesticide residues and other contaminants. The participants from the EU Member States familiarized themselves with creating and uploading data files and shared practical experience on implementing a new system of processing and data transmission. This subject is crucial for public as the extensive research revealed that pesticides and chemical contaminants are generally perceived by consumers as the most significant risk associated with food consumption.

CAFIA continues to maintain very good relations with its colleagues from the Slovak State Veterinary and Food Administration (ŠVPS); the links were already stimulated by the regional cooperation project in 2009. The inspectors' meeting focused on inspection of processed fruit, vegetables and mushrooms, including discussion on some problematic food items in imports. To compare the standards of food companies, excursions were organized to factories producing potato chips and crackers, mustard and ketchup, and breweries. To exchange experience, a working meeting of the staff of the Inspectorate in Olomouc and the Inspectorate in Žilina was organized in June.

a krekrů, hořčic a kečupů. Dále proběhlo setkání pracovníků olomouckého inspektorátu a inspektorátu ŠVPS ze Žiliny.

Ze strany EK je zřejmá snaha o šíření informací k novým právním předpisům EK. Proto byl v březnu vyslán metodik ústředního inspektorátu na seminář k zesíleným úředním kontrolám dovozu některých krmiv a potravin neživočišného původu dle nařízení (ES) č. 669/2009. Vzhledem k tomu, že nařízení je relativně nové, probíhá stále živá diskuse k vhodným postupům a kontrolám rizikových produktů (kontrola dokladů a totožnosti a provádění fyzických kontrol) s cílem harmonizovat výklad norem a standardizovat kontrolní postupy a také zlepšit spolupráci různých vnitrostátních orgánů.

Činnosti EK se též částečně týkala i stáž jednoho zaměstnance SZPI na Stálém zastoupení (SZ) ČR při Evropské komisi v Bruselu, kterou zprostředkoval odbor pro vztahy s EU. Náplní týdenního pobytu bylo seznámení se s činností SZ a účast na jednání pracovních výborů a expertních skupin v rámci jednotlivých Generálních ředitelství EK (DG AGRI, MARE, SANCO).

Vzhledem k tomu, že ke kompetencím SZPI patří i kontrola tabákových výrobků, účastníme se jednání Evropské sítě vládních laboratoří pro tabák a tabákové výrobky. Jednání v italské Ispře se týkalo novinek v oblasti kontroly tabákových výrobků, tabákových aditiv či nových nikotinových výrobků.

Na závěr výčtu je vhodné zmínit účast zaměstnanců SZPI na potravinářských veletrzích v zahraničí (CIBUS Itálie, SIAL Francie a Good Food & Living Finsko) – představují možnost seznámit se s novými trendy a technologiemi v oblasti zpracování, výroby a distribuce potravin.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (O.I.V.), jejíž význam v členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti. Tato mezivládní světová vědecko-technická organizace vytváří definice a doporučuje standardy v oblasti vinohradnictví a vinařství, které byly v případě enologických postupů a analytických metod rozboru převzaty do právních předpisů EU.

Commission's apparent effort to disseminate information on the new EC legislation led to an invitation of the officer of the Headquarters to participate in a seminar focused on increased level of official inspections on imports of certain feed and food of non-animal origin under the Regulation (EC) No. 669/2009 in March this year. Given the novelty of this regulation, there was a lively debate on the appropriate procedures and inspections on risk products (documentary checks, identity and physical checks) with emphasis on how to harmonize and standardize the implementation of standards, inspection procedures and how to improve the cooperation between different national authorities.

A study stay of one CAFIA staff at the Permanent Representation to the European Commission in Brussels, arranged through the Department for EU Relations at the Ministry of Agriculture of the CR, dealt with the activities of the European Commission. This short-term placement enabled to better understand the procedures and techniques used at working committees and expert groups within several Directorates General (DG AGRI, MARE & SANCO).

CAFIA responsibilities includes also inspection of tobacco, therefore we participate in the meetings of the European network of government laboratories for tobacco and tobacco products. The event in Ispra, Italy covered issues of modern tobacco inspection and analysis of tobacco additives and new nicotine products.

Trade fairs and food exhibitions should be mentioned as well – CAFIA employees visited some trade fairs in foreign countries (CIBUS Italy, SIAL France and Good Food & Living Finland). It is an opportunity to learn about new trends and technologies in the processing, production, and distribution of foodstuffs.

CAFIA also continues to be an active member of the International Organization of Vine and Wine (O.I.V.), whose importance in EU member states tends to grow. This world's intergovernmental scientific and technical organization formulates definitions and recommends standards for viticulture and winemaking – Recommendations of O.I.V. on oenological practices and analytical methods have been incorporated into EU law. On annual basis, O.I.V. holds in its headquarters in Paris expert group meetings, i.e. the Executive Committee and General Assembly of the O.I.V. member states. CAFIA played a part at meetings of the following groups: Sub-Commission for Methods of Analysis of Wine, Technology of Enological Products and Commission for Enology. The meetings discussed comments raised by Member States, including the CZ and resolutions proposed by the O.I.V., addressed for voting in the General Assembly of the Member States of the O.I.V. XXXIII World Congress on viticulture and winemaking, which took place in Tbilisi, Georgia, in late June 2010.

FLEP (Food Law Enforcement Practitioners – Association of European representatives of the inspection bodies enforcing food law in practice) Activities were traditionally divided in two activities during the year; a specialized workshop in the first half and a forum in the second one. The spring workshop focused on the issue of management of official inspections on the basis of risk assessment and e-commerce inspections. Seminar at the end of April in Berlin was organized by the German Federal Office for Consumer Protection and Food Safety (BVL) as a response to the growing number of consumers purchasing food on the Internet and the need to exchange experience and to coordinate the official inspection of internet traders in the EU Member States. FLEP Forum representatives took place in November 2010 to discuss the outputs of the working groups and to evaluate annual activities of the organization.

As far as other international activities are concerned, CAFIA hosted two foreign visits in October and November. A delegation from Moldova (a visit facilitated by TAIEX) was introduced to our system of wine inspections. Furthermore, CAFIA was visited by the president of the German Federal Office for Consumer Protection and Food Safety (BVL), who discussed the inspections of Internet commerce in particular the inspections of food and food supplements for sportspeople traded mostly on the web. The impulse for the visit of the German representatives was the presentation of the CAFIA representatives at the above mentioned FLEP meeting in Germany, where CAFIA introduced its approach to the inspection of Internet commerce, which uses an "inspection purchase" as a new inspection tool.

Jako každý rok proběhla v březnu v sídle O.I.V. v Paříži zasedání expertních skupin, Výkonného výboru a Valného shromáždění členských států O.I.V. Zástupce SZPI reprezentoval ČR na zasedáních expertních skupin, konkrétně Subkomise pro metody analýzy vín (Sub-Commission for Methods of Analysis of Wine), expertní skupiny Technologie enologických produktů (Technology of Enological Products) a Komise pro enologii (Commission for Enology). V rámci jednání byly diskutovány připomínky členských států, tedy i ČR, zejména k těm návrhům usnesení O.I.V., které byly určeny pro hlasování na Valném shromáždění členských států O.I.V. v rámci XXXIII. Světového Kongresu o vinohradnictví a vinařství, který se uskutečnil koncem června 2010 v gruzínském Tbilisi.

Činnost v rámci FLEPu (Food Law Enforcement Practitioners – Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinové právo v praxi) má tradičně dvě aktivity v průběhu roku. V první polovině roku to bývá specializovaný workshop a v druhé pak společné fórum, kterého se účastní zástupci jednotlivých národních dozorových orgánů. Jarní workshop byl letos zaměřen na problematiku přístupů k úředním kontrolám na základě hodnocení rizika a kontroly e-komerce. Seminář na konci dubna v Berlíně byl organizován německým Spolkovým úřadem pro ochranu spotřebitele a bezpečnost potravin (BVL) jako reakce na vzrůstající počet spotřebitelů nakupujících potraviny na internetu a nutnosti výměny zkušeností a koordinace úřední kontroly internetových prodejců v jednotlivých členských státech EU. Fórum zástupců FLEPu se uskutečnilo v listopadu 2010, diskutovalo výstupy pracovních skupin a vyhodnotilo roční činnost organizace.

Co se týče dalších mezinárodně zaměřených aktivit, v říjnu a v listopadu byly na SZPI přijaty dvě zahraniční návštěvy. Jednalo se o delegaci z Moldávie (v rámci návštěvy organizované TAIEXem), které byl představen systém kontroly vína. Dále SZPI navštívil prezident německého Spolkového úřadu pro ochranu spotřebitele a bezpečnost potravin (BVL), se kterým byla diskutována problematika kontroly internetového obchodu, zejména pak kontrola doplňků stravy a potravin pro sportovce, které jsou nejčastěji obchodovanými potravinami na internetu. Impulsem pro návštěvu německých zástupců byla prezentace představitele SZPI na výše uvedeném zasedání FLEPu v Německu, kde byl představen přístup SZPI k problematice kontroly internetového obchodu, jenž využívá nového kontrolního nástroje, kterým je kontrolní nákup.

3.2 Mezinárodní projekty

V první polovině roku 2010 bylo dokončeno administrativní dopracování projektu Evropské územní spolupráce mezi SZPI a ŠVPS (vlastní realizace spadala do roku 2009).

V průběhu roku 2010 též pokračovala příprava projektu Evropské územní spolupráce mezi ČR a Saskem. Byly schváleny jednotlivé aktivity projektu a začala intenzivní příprava na úvodní konferenci v lednu 2011 v severočeském Mostě.

Na konci roku 2009 byla ukončena podpora projektů Transition Facility a Phare zaměřených na budování institucionálních kapacit ve veřejné sféře (včetně zemědělství a bezpečnosti potravin) z prostředků poskytovaných Evropskou unií prostřednictvím Ministerstva financí ČR. Proto jsme se zaměřili na jiné možnosti, jak čerpat prostředky z evropských fondů s využitím jiných dotačních titulů. V roce 2010 jsme reagovali na 2 výzvy, a to výzvu 58 a výzvu 59 Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost. Hodnotící komise Ministerstva vnitra ČR schválila k realizaci projekt s názvem „Systém manažerského vzdělávání pro posílení kapacity a efektivnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce“. Aktivity jsou cíleny na zlepšení řídících kapacit středního a vrcholového managementu. Po splnění všech administrativních náležitostí bude projekt zahájen v průběhu ledna 2011.

The administration of the project of the European Cross-Border Cooperation between CAFIA and ŠVPS was finalised in the first half of 2010 (the project itself was implemented in 2009).

Preparation for the project of the European Cross-Border Cooperation between the CR and Saxony continued in the course of 2010 as well. Single project activities were agreed and an intensive preparation for the initial conference held in North Bohemian Most in January 2011 was commenced.

Transition Facility and Phare projects focused on establishing institutional capacities in public administration (including agriculture and food safety) funded by the European Union through the Ministry of Finance of the CR were terminated in the end of 2009. Therefore we aimed at other options how to utilise European funds by means of other funding titles. In 2010 we responded to two calls, namely call No. 58 and No. 59 of the Operational Program Human Resources and Employment. The assessing commission of the Ministry of Interior adopted the project entitled “Managerial Training System to Enhance Capacity and Efficiency of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority”. The activities are focused on the improvement of the managing abilities of the middle and top management. The project will be commenced in the course of January 2011 after meeting all administrative requirements.

3.2 International Projects

4 Vztahy s veřejností
Public Relations

Státní zemědělská a potravinářská inspekce klade velký důraz na komunikaci s veřejností. Při externí komunikaci uplatňuje takové zásady, jako jsou otevřenost, operativnost či odbornost, a to ať už se jedná o spotřebitele, podnikatele, média nebo jiné instituce či organizace. Bezpečnost a kvalita potravin je však v zájmu všech. Proto věnuje SZPI značnou pozornost osvětě mezi spotřebiteli i podnikateli. Pravidelně je informuje o výsledcích své činnosti a snaží se pomoci zejména provozovatelům potravinářských podniků s orientací v právních předpisech. Spotřebitelé, podnikatelé či zástupci různých institucí se mohou na inspekci obracet s žádostmi o informace nebo s podněty ke kontrole jakýmkoliv způsobem – osobně, mailem, poštou, telefonem, formulářem přes webové rozhraní či faxem. Stejně tak inspekce sama oslovuje veřejnost prostřednictvím médií. Tento osvědčený a velmi flexibilní systém komunikace je vázán zákonem č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, který každému občanu České republiky dává možnost dotazovat se na cokoli z činnosti úřadu. SZPI jde však ve své vstřícnosti mnohem dále. V současné době se na SZPI může obrátit kdokoli a s jakýmkoli dotazem. Je-li v moci a kompetenci úřadu na tyto dotazy odpovědět, dostane se mu odpovědi.

V roce 2010 SZPI zaevidovala 3 000 dotazů, přičemž největší část byla vyřízena ústředním inspektorátem (2 744 dotazů), 256 dotazů zodpověděly jednotlivé regionální inspektoráty. Formální požadavky žádosti o informace dle zákona o svobodném přístupu k informacím naplňovalo 14 dotazů. Snížení oproti loňskému roku (105 dotazů) bylo způsobeno změnou přístupu k dotazům podnikatelů, kteří žádají o potvrzení informací, jež jsou jim známy (tj. že jsou SZPI vedeni v evidenci a že je u nich prováděna kontrola). Tyto žádosti dříve tvořily převážnou část dotazů řešených v režimu zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ač dle něho nebyly výslovně vyžadovány. Vyřizování těchto žádostí bylo nově nastaveno přes příslušný formulář na webových stránkách SZPI, který je dostupný všem podnikatelům, a tyto žádosti již nejsou automaticky řešeny v režimu zákona č. 106/1999 Sb.

Nejčastěji se na SZPI se svými dotazy obraceli podnikatelé, kteří se zajímali zejména o podmínky dovozu vybraných komodit, dále o legislativní povinnosti související s jejich činností či o označování potravin. Spotřebitelé se většinou dotazovali, zda určitá konkrétní potravina, kterou si zakoupili, není zdravotně závadná. Činili tak ve většině případů v reakci na informace uveřejněné v médiích nebo na základě vlastního podezření. Taktéž je často zajímalo, zda jimi zakoupené potraviny byly kontrolovány či analyzovány a s jakými výsledky. Častým tématem dotazů byly konkrétní stížnosti, které pak vedly k podání podnětu ke kontrole.

Ke komunikaci s veřejností využívá Státní zemědělská a potravinářská inspekce i média. Tento způsob komunikace je díky svému dosahu vhodný zejména v případech, kdy je nutné veřejnost varovat před nebezpečnou potravinou. Během roku 2010 vydala Státní zemědělská a potravinářská inspekce 49 tiskových zpráv. Většina se týkala kontrolní činnosti a přinášela varování před nebezpečnou či falšovanou potravinou na trhu. Kromě toho informovala SZPI prostřednictvím tiskových zpráv veřejnost například o mezinárodních projektech, na kterých se podíleli její pracovníci, udílela rady, na co si dát při nákupu vybrané komodity pozor, podávala informace o úspěšných zákrocích při kontrole dovozu zboží ze třetích zemí, o spolupráci s ostatními dozorovými orgány či o tom, jak zacházet s potravinami v zatopených oblastech. Největší mediální ohlas zaznamenala kauza, kdy SZPI odhalila podvody při vykazování původu hroznů. Tato kauza si v závěru roku vyžádala vydání několika tiskových zpráv. S velkým ohlasem se rovněž setkala tisková zpráva o hodnocení obchodních řetězců či zpráva o tom, jak SZPI řešila případ obchodních praktik společnosti NaturaMed Pharmaceuticals s.r.o. SZPI též velmi pozitivně hodnotí skutečnost, že si provozovatelé potravinářských podniků berou za svou povinnost informovat veřejnost o nebezpečných potravinách. Tato povinnost vyplývá z článku 19 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. SZPI zaznamenala celkem 19 případů, kdy provozovatelé sami zveřejnili své prohlášení o stahování nebezpečné potraviny. Informace o těchto potravinách mohli spotřebitelé najít i na stránkách SZPI.

Potravinářská inspekce v roce 2010 uspořádala také tři tiskové konference. První se uskutečnila 3. března v rámci účasti na mezinárodních potravinářských veletrzích Salima 2010 v Brně. Nesla název „Český spotřebitel a potraviny – zpráva ze sociologického výzkumu“ a byla zaměřená na prezentaci výsledků sociologického výzkumu o vztahu české veřejnosti k potravinám, který si v roce 2009 nechala SZPI zpracovat společností Focus agency s.r.o. SZPI se na potravinářských veletrzích prezentovala také vlastním stánkem. Druhá tisková konference se konala 16. června na brněnském inspektorátu SZPI a jejím tématem bylo hodnocení obchodních řetězců. SZPI v jejím rámci zveřejnila výsledky tohoto hodnocení, které prováděla v období květen 2009 – duben 2010. V pořadí třetí tisková konference se uskutečnila 8. října v Praze a nesla název „Doplňky stravy – účinná pomoc, nebo falešné naděje?“. Konference se zúčastnili také zástupci Státního ústavu pro kontrolu léčiv a České asociace pro speciální potraviny. Byly zde prezentovány výsledky kontroly SZPI v oblasti doplňků stravy, přehled kauz a aktuální zjištění roku 2010.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority puts great emphasis on communication with the public. Principles such as openness, flexibility and professionalism are being applied in external communication no matter if a consumer, an entrepreneur, media or other institutions or organizations are concerned. Food safety and quality is the interest of all. Therefore, CAFIA pays high attention to awareness of consumers and entrepreneurs. CAFIA regularly provides them with information about the results of its activities and tries to help food business operators in particular to understand legal regulations. Consumers, entrepreneurs and representatives of various institutions may refer to the Inspection Authority with their requests for information or with suggestions for inspection by any means – in person, by mail, by post, telephone, via electronic form on CAFIA website or fax. Similarly, the Inspection Authority itself addresses the public through the media. This experienced and highly flexible system of communication is bound by the Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, which provides the right to ask about anything from the activities of the Authority to every Czech citizen. CAFIA, however, goes with its openness much further at the present time. Anybody can ask any question. If it falls within the scope of the Authority power and competence to answer these questions, replies will be given.

In 2010 CAFIA registered 3,000 inquires, of which the vast majority was solved by the Headquarters (2,744 inquires), 256 inquires were responded by single Inspectorates. Formal requirements of an information request according to the Act on Free Access to Information were fulfilled by 14 inquires. The reduction in comparison to the previous year (105 inquires) was caused by changes in the approach to entrepreneurs inquires asking for confirmation of information that are known to them (i.e. they are recorded in the CAFIA register and inspection have been carried out in their establishments). These provisions previously formed the majority of questions solved under the Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, although they were not explicitly required. Handling these requests was recently adjusted through the form on the CAFIA websites available to all entrepreneurs, and these requests are no longer automatically handled under the Act No. 106/1999 Coll.

Inquires addressed by entrepreneurs particularly interested in conditions regulating import of certain commodities, as well as in the legal obligations associated with their activities or in food labelling were the most frequent issues CAFIA dealt with. The consumers usually inquire whether any particular food they had

Zástupci SZPI se rovněž pravidelně účastní nejrůznějších zpravodajských či publicistických programů v televizi či rozhlase a publikují články v odborných i publicistických časopisech. V roce 2010 se potravinářská inspekce prezentovala také v několika pořadech České televize (mj. Dobré ráno, Sama doma nebo Kluci v akci). Pro pořad Černé ovce, vysílaný rovněž Českou televizí, SZPI připravila seriál „Mýty o potravinách“. Ústřední ředitel Ing. Jakub Šebesta několikrát mediálně vystoupil v rámci kauzy Templářských sklepů Čejkovice. Vrchní ředitel sekce kontrolní a právní, a do konce října zastupující ústřední ředitel Ing. Martin Klanica, se v březnu v Senátu Parlamentu ČR zúčastnil zahájení kampaně „Nebezpečné léky“, která je zaměřená proti padělkům a nelegálním léčivým přípravkům. Kampaň je organizována Státním ústavem pro kontrolu léčiv a SZPI je jejím partnerem.

Graf 4.1 / Graph 4.1
Dotazy veřejnosti vyřízené oddělením komunikace ÚI v roce 2010
Inquires of the public handled by the Communication Unit of the Headquarters in 2010

Webové stránky

Současná doba je dobou moderních informačních technologií, které se stávají nezbytnou součástí našeho každodenního života. I webové stránky získávají stále větší váhu a jsou velmi významným nástrojem komunikace s veřejností. Kvalitní webové stránky by neměly být jen jednou z tisíců podobných položek, ale rychlou odpovědí na naše hledání. Existuje nepřeberné množství českých webů. Každý úřad, firma, jednotlivec nebo jakékoli zájmové sdružení má své webové stránky a ani SZPI není výjimkou. Státní zemědělská a potravinářská inspekce klade důraz na kvalitu svých webových stránek. Vnímá je jako nástroj prezentace, ale zejména jako důležitý komunikační kanál s okolím a zdroj informací pro veřejnost. Spotřebitelé jsou prostřednictvím webových stránek varováni před nebezpečnými potravinami, dostávají informace o bezpečném nákupu potravin a mohou zde taktéž nalézt řadu různých zajímavostí ze světa potravin. Podnikatelé jsou jejich prostřednictvím informováni o podmínkách provozování potravinářského podniku a mohou si zde stáhnout potřebné formuláře. V rubrice, která obsahuje informace pro novináře, si zástupci médií mohou, kromě tiskových zpráv, stáhnout i případné fotografie výrobků, o kterých Státní zemědělská a potravinářská inspekce informuje ve svých tiskových zprávách. V této rubrice jsou také dostupné veškeré kontakty na pracovníky SZPI pověřené komunikací s veřejností. Webové stránky SZPI splňují metodiku webové přístupnosti a veškeré informace jsou zveřejňovány ve formě, která je přístupná i zdravotně postiženým.

Koncem roku 2010 provedla SZPI upgrade svých webových stránek. Cílem tohoto kroku bylo zajistit, aby se webové stránky staly uživatelsky přístupnější. Z tohoto důvodu byl již v polovině roku 2010 na stránkách SZPI vyvěšen elektronický dotazník, prostřednictvím kterého Státní zemědělská a potravinářská inspekce získávala informace o tom, co by uživatelé stránek SZPI chtěli vylepšit, co jim zde chybí a co by jim, dle jejich názoru, usnadnilo komunikaci s úřadem. Po řadu měsíců se tímto tématem

purchased was harmful to health. They mostly reacted to information, which was communicated through the media or followed their own suspicions. They were also often wondering whether foodstuffs they had purchased were checked or analysed and with what results. Frequent matters were specific complaints, which then led to the suggestion for inspection.

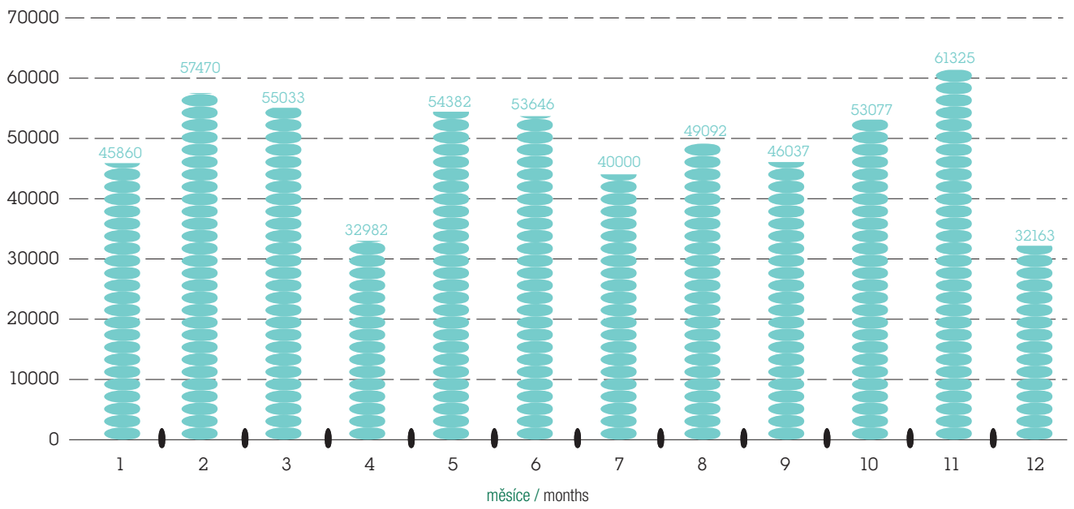
The Czech Agriculture and Food Inspection Authority communicates with the public by means of media as well. With regard to its impact, this way of communication is particularly useful in cases when it is necessary to warn the public against an unsafe foodstuff. During 2010, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority published 49 press releases. Most of the press releases concerned inspection activities and they brought warnings against unsafe or adulterated foodstuffs in the market. Moreover, CAFIA informed the public by means of press releases e.g. on international projects, in which its employees were involved, gave advices on what to focus when buying selected commodities, informed about successful interventions during inspections of goods imported from third countries, about cooperation with other supervisory authorities or information about how to handle foodstuffs in flooded areas. The greatest media response had the case when CAFIA revealed deception of keeping records of grapes origin. This case at the end of the year required issuing several press releases. The press release on the assessment of retail chains or report on how CAFIA dealt with the case of business practices of company NaturaMed Pharmaceuticals Ltd. were also successful. CAFIA is also very positive about the fact that the food business operators take as their duty to inform the public about unsafe food. This obligation arises from Article 19 of Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. CAFIA registered 19 cases where operators published their own statement concerning the withdrawal of dangerous foodstuffs. Consumers could find information about these foodstuffs on CAFIA websites as well.

In 2010, CAFIA also organized 3 press conferences. The first one was held on 3rd March within the Salima International Food Fairs in Brno. The press conference under the title “Czech Consumer and Foodstuffs – Report from Sociological Survey” was aimed at the presentation of results of sociological research focused on the relation of the Czech public to foodstuffs. Company FOCUS Agency Ltd. worked up on this research for CAFIA in 2009. At the Fairs, CAFIA presented its activities at its own information stand. The second press conference took place on 16th June at Brno Inspectorate. Assessment of retail chains was the subject of this press conference. CAFIA released the results of this assessment carried out from May 2009 to April 2010. The third press conference took place on 8th October in Prague and its title was “Food supplement – effective help or false hope?” Representatives of the State Institute for Drug Control and the Czech Association of Special Foods also attended the conference, where CAFIA inspections of food supplements, summary of cases and current findings of 2010 were presented.

zabývaly i webové ankety SZPI. S novou grafikou šly ruku v ruce i změny ve struktuře webu. Podstatným způsobem se zasáhlo do grafického provedení organizační struktury. V současnosti je organizační struktura mnohem přehlednější a interaktivnější. Nová grafika koresponduje s jednotným vizuálním stylem SZPI. Zjednodušila a zpřehlednila se také obsahová struktura webu. Přibyla nová rubrika, která se věnuje problematice doplňků stravy a potravin pro sportovce. Návštěvníci zde najdou související tiskové zprávy SZPI, přehledovou tabulku s nevyhovujícími výrobky, přehled základních právních předpisů a zajímavosti týkající se dané problematiky. Zásadní úpravou bylo zjednodušení způsobu podávání podnětu ke kontrole. Návštěvníkům se při vyhledávání v interaktivní mapce umístěné na hlavní straně zobrazí nejen krajská působnost jednotlivých inspektorátů, ale také možnost ihned na zvolený inspektorát podat podnět ke kontrole. Pokud si návštěvníci i přesto nejsou jisti, na jaký inspektorát podnět podat, mohou do vyhledávacího pole pod mapku zadat PSČ a odpovídající inspektorát se jim zobrazí. V neposlední řadě se zjednodušilo vyhledávání v tiskových zprávách a přibyla funkce rozpoznávání RSS kanálu prohlížečem.

Již zavedenou součástí webu je anketní rubrika. Zahrnuje v pravidelných cyklech obměňované anketní otázky, které se zaměřují zejména na chování a zvyklosti spotřebitelů, jejich spokojenost s webovými stránkami SZPI nebo zkoumají, jak je veřejnost spokojená s činností SZPI. Výsledky pak mohou sloužit jako jeden z podkladů pro další náplň webu nebo dokonce pro plánování kontrol.

Graf 4.2 / Graph 4.2
Celkové přístupy na web SZPI v roce 2010
Total number of visits of CAFIA websites in 2010



Web SZPI nejvíce navštěvovali uživatelé z České republiky, dále ze Slovenska, Německa, Francie a Spojeného království.

Přibližně 60 % návštěvníků webu SZPI si v roce 2010 stránky zobrazilo prostřednictvím vyhledávačů (google, seznam, firmy.cz atd.), přímá návštěvnost čítala čtvrtinu uživatelů a zbylých 15 % návštěvníků se na web úřadu dostávalo přes jiné odkazující stránky.

Mezi nejnavštěvovanější rubriky patřily v roce 2010 „Organizační struktura“, „Potravinový koutek“, „Právní předpisy“, „Kontrolní činnost“ a „Volná místa“.

CAFIA representatives also regularly take part in various news and journalistic programmes on TV or radio and publish articles in professional and journalistic magazines. In 2010, CAFIA presented itself in several Czech Television programmes (inter alia in Dobré ráno, Sama doma or Kluci v akci). For the programme “Černé ovce” broadcasted by the Czech Television, CAFIA prepared a series of “Myths about food” as well. Director General Mr. Jakub Šebesta performed in the media several times within the case of Wine Cellars Čejkovice. Executive Director of the Control and Legal Division, who was deputizing the Director General to the end of October, Mr. Martin Klanica attended the launch of campaign “Dangerous Drugs” in the Senate of Parliament of the Czech Republic in March. The Campaign is directed against counterfeit and illegal medicaments and it is organized by the State Institute for Drug Control and CAFIA is its partner.

Websites

The present a time of modern information technologies which are becoming essential components of our everyday life. Websites are gaining more and more weight and are very important instrument for communication with the public. A good quality website should not be just one of thousands of similar items, but a quick answer to our searching. There is a plethora of Czech websites. Each authority, company, individual or association of any interest has its own website and CAFIA is no exception either. CAFIA understands its website not only as a tool for presentation, but also as a significant communication channel with its surroundings and a source of information for the public. The consumers are warned via the websites against dangerous foodstuffs, get information about safe food purchases and also various matters of interest from the field of foodstuffs can be found there. The entrepreneurs are informed about the conditions for operation of food businesses and they can download all necessary forms there. In the section for media, apart from press releases, possible photographs of products that are mentioned in the press releases can be downloaded by the representatives of media. All contacts for the CAFIA staff responsible for the communication with the public are also available in this section. CAFIA websites complies with the methodology of web accessibility and all information is also released in a form that is approachable to disable persons.

At the end of 2010, CAFIA upgraded its websites. The aim of this step was to ensure that the websites would become more user-friendly. From this reason, CAFIA posted on its websites an electronic questionnaire in the mid of 2010, through which the Authority obtained information about what the users of CAFIA websites wished to improve, what they were missing and what would, in their view, facilitate the communication with the Authority. This issue had been dealt in the survey placed on the websites for many months as well. The new graphics went hand in hand with the changes in the structure of the websites. The organizational structure has been affected significantly. The present one is much more well-arranged and interactive. The new graphics corresponds to the unique visual CAFIA style. The web content structure has been simplified and made more transparent. A new section dealing with issues of food supplements and food for sportsmen has been added. Visitors will find related press releases, overview of unsatisfactory products, overview of essential legislation and matters of interest relating to the given issue. The simplification of the way of submitting suggestions for inspection has been the basic arrangement. Visitors searching in the interactive map placed at the main page display not only the scope of the regional Inspectorates, but they also have the opportunity to submit suggestion for inspection straight away. In doubts which Inspectorate is the appropriate one for submitting the suggestion for inspection, visitors may enter a zip code in the search box below the map and relevant inspectorate will display. Last but not least, searching in press releases has been simplified. Recognition of RSS channel by the browser has been added.

The Inquiry section is already a well-established part of the websites comprising various inquires in regular cycles. These inquires focus mainly on the behaviour and habits of consumers, their satisfaction with the CAFIA websites or investigate public satisfaction with the CAFIA activities. The results may then serve as one of the basis for further content of the websites even for planning of inspections.

CAFIA websites were visited mostly by the users from the Czech Republic, followed by the users from Slovakia, Germany, France, and the United Kingdom.

In 2010, approximately 60 % of CAFIA web visitors displayed the site through browsers (such as Google, Seznam, Firmy.cz), direct visit rate numbered a quarter of the visitors and remaining 15 % of CAFIA visitors reached the site through other linking pages.

In 2010, “Organizational Structure”, “Food Column”, “Legislation”, “Control Activities” and “Jobs” belonged among the most visited sections.

5 Oblast lidských zdrojů
Human Resources

5.1 Interní komunikace

Významným nástrojem, jak podporovat firemní kulturu, a tím i motivovanost zaměstnanců, je komunikace. SZPI si uvědomuje důležitost interní komunikace, jako nástroje řízení procesů uvnitř organizace. Chápe, že každá organizace či firma je tak dobrá, jak dobří jsou její zaměstnanci a že lidský kapitál je jednou z nejdůležitějších výdajových položek. Komunikovat je nutné vše, co jakýmkoli způsobem ovlivňuje potřeby a zájmy zaměstnanců. Komunikace samotná má více forem a nelze opomíjet žádnou z nich.

Jedním z ústředních prvků interní komunikace úřadu je vlastní intranetový portál. Poskytuje zaměstnancům SZPI informace nezbytné pro jejich každodenní pracovní proces, a to včetně potřebných dokumentů. Hlavní přínosem je společné úložiště informací a jasně daná struktura. Informace se dají ukládat a hledat dle potřeby. Intranetový portál je místem, kde se soustřeďují jak aplikace, které jsou jeho přímou součástí, tak i aplikace externí. Mezi aplikace interního informačního systému SZPI patří například Veřejné zakázky, Podatelna, Spisová služba, Organizační struktura, Helpdesk a Rezervace zdrojů. Externími aplikacemi jsou např. Videokonference, aplikace pro on-line testování inspektorů, systém Kontrolní a laboratorní činnosti či Elektronická pošta. Od roku 2009 má SZPI aktivovánu datovou schránku, jejíž funkčnost je úzce provázána se samotným intranetovým portálem.

Nezbytný kontakt mezi zaměstnanci SZPI a vedením zajišťuje mimo jiné anonymní e-mailová schránka, která je plně integrovaná do intranetového portálu. Pracovníci tam mohou dle svého uvážení zasílat své názory, připomínky a podněty. Odpovědi jsou uveřejňovány na intranetu SZPI.

Jednou měsíčně vychází na intranetovém portálu interní magazín Zpravodaj SZPI, který přispívá ke zkvalitnění a zefektivnění komunikace mezi zaměstnanci. Jeho součástí jsou například informace mapující aktuální dění na inspekci, rozhovory se zaměstnanci, ale i články věnující se problematice potravin. Zpravodaj SZPI je plně integrován v rámci intranetu a je tak dostupný v jakoukoli dobu všem zaměstnancům. Tento firemní titul vychází již od roku 2004. Od roku 2008 do poloviny roku 2010 byl mezi zaměstnance distribuován pouze v elektronické podobě na intranetu. Ve druhé polovině roku 2010 byla obnovena i jeho tištěná podoba, na každém inspektorátu je tak nyní zaměstnancům k dispozici vždy jeden výtisk Zpravodaje SZPI. Dalším nástrojem interní komunikace, který Státní zemědělská a potravinářská inspekce využívá, jsou společná setkávání zaměstnanců. Prostřednictvím těchto setkání věnuje SZPI svým zaměstnancům společně prožité chvíle mimo pracovní prostředí a snaží se tím o zkvalitnění vzájemné komunikace uvnitř úřadu a upevnění sounáležitosti jednotlivců s týmem. Zaměstnanci mají možnost poznat osobně své kolegy, se kterými se v mnoha případech setkávají během roku pouze v rámci telefonické či e-mailové komunikace.

Komunikace v rámci SZPI není zaměřena pouze na stávající zaměstnance, ale věnuje se také zaměstnancům bývalým – seniorům. S nimi se vedení úřadu každoročně setkává na předvánočních mítincích a informuje je o aktuálním dění na SZPI i ve světě potravin.

5.2 Vzdělávání zaměstnanců

Vzdělávání a rozvoj zaměstnanců byl v roce 2010 zajišťován v souladu se schváleným plánem vzdělávání, a to především prostřednictvím vzdělávacích institucí a agentur. Část odborných vzdělávacích akcí byla také zajišťována prostřednictvím vlastních lektorů z řad zaměstnanců SZPI. V průběhu roku byl plán v návaznosti na aktuální vzdělávací potřeby doplněn o některé další vzdělávací akce.

Největší pozornost byla zaměřena na prohlubování odborných znalostí a dovedností zaměstnanců kontrolní sféry. Mezi prioritní témata roku 2010 i nadále patřily kurzy zaměřené na bezpečnost potravin a odborná školení k jednotlivým kontrolovaným komoditám. Ve spolupráci s Českou společností pro jakost bylo vyškoleno a certifikováno 16 osob na auditory a manažery bezpečnosti potravin. Dalších 39 zaměstnanců bylo doškoleno v oblasti bezpečnosti potravin tak, aby byly splněny podmínky pro obnovení platnosti certifikátu Auditor bezpečnosti potravin.

5.1 Internal Communication

Communication is an important tool for the promotion of the company culture and for the motivation of employees as well. CAFIA understands the importance of the internal communication as a tool for management of processes within the organization. CAFIA understands that every organization or company is as good as its employees and that the human capital is one of the most important expenditure items. Everything what affects the needs and interests of employees in any way must be communicated. Communication itself has several forms and any of them cannot be omitted.

One of the essential elements of Authority's internal communication is its own Intranet portal. It provides CAFIA staff with information necessary for their daily work process including necessary documents. The main benefit of CAFIA Intranet portal is common information storage and its clearly defined structure. Information can be saved and searched if needed. The Intranet portal is a place where not only applications which are its direct components, but also external applications are located. Applications of CAFIA internal information include for example: Tenders, Mailroom, Document Management, Organizational Structure, Helpdesk and Reservation of Resources. External applications include, inter alia, Videoconferences, Application for On-Line Testing of Inspectors, Control and Laboratory Activities System or E-Mail. Since 2009 CAFIA has had its own data box, whose functionality is closely linked to the Intranet portal itself.

A necessary contact between the CAFIA staff and its management provides, inter alia, the anonymous e-mail box, which is fully integrated into the Intranet portal. CAFIA workers may send there their views, comments, and suggestions at their discretion. Answers are published on the CAFIA Intranet.

CAFIA internal Magazine, which helps to improve and to streamline the communication among employees, is published monthly on the Intranet portal. It includes information such as mapping the current events at the Inspection Authority, interviews with employees, but also articles dealing with foodstuffs issues. The CAFIA Magazine is fully integrated within the Intranet and it is subsequently accessible to all the CAFIA employees at any time. This Magazine has been published since 2004. From 2008 to the middle of 2010 it was distributed among employees in electronic form on the Intranet. In the second half of 2010 its printed form has also been renewed. One printed copy of the CAFIA Magazine is always available at each CAFIA Inspectorate. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority uses a joint meeting of employees as another tool of internal communication. Through this meeting CAFIA provides its employees with time spent together outside the work environment and has been trying to improve not only the mutual communication within the Authority, but also the attachment of solidarity to the team within these meetings. The employees have a chance to meet personally with their colleagues who they are used to meet in many cases only via a telephone or e-mail communications in the course of the year.

Communication within CAFIA does not focus only on the current employees, but pays its attention also to former staff – the retired employees. The Authority management meets the former employees annually during pre-Christmas meetings and informs them about the current events at CAFIA as well as in the world of food.

V roce 2010 byly realizovány kurzy reagující na potřeby plynoucí z výstupů provedeného hodnocení zaměstnanců. Stejně jako v předchozích letech byla pozornost nejvíce věnována zvyšování komunikačních dovedností zaměstnanců, a to zejména prostřednictvím kurzů Komunikační dovednosti, Konflikty a jejich řešení, Asertivní dovednosti. Dále se zaměstnanci častnili kurzů posilujících kreativní techniky a rozhodování.

Zaměstnanci SZPI se také účastnili mnoha prezenčních i e-learningových kurzů pořádaných Ústavem zemědělské ekonomiky a informací, jejichž cílem bylo zajištění efektivního rozvoje dovedností a znalostí zaměstnanců a zvýšení efektivnosti výkonnosti celého úřadu.

SZPI i nadále organizovala jazykové kurzy pro zaměstnance a přispívala na jazykovou výuku v externích kurzech.

V roce 2010 se zaměstnanci zúčastnili 413 vzdělávacích akcí. Celkem bylo vynaloženo na vzdělávání zaměstnanců SZPI 4 058 000 Kč.

Tabulka 5.2 / Table 5.2
Jazykové znalosti zaměstnanců ke dni 31. 12. 2010
Language Skills of Employees as on Dec. 31, 2010

	Anglický jazyk English language	Francouzský jazyk French language	Německý jazyk German language
Úroveň 1 – mírně pokročilý Level 1– Pre-intermediate	75	13	11
Úroveň 2 – středně pokročilý Level 2 – Intermediate	71	7	9
Úroveň 3 – vysoce pokročilý Level 3 – Upper-intermediate	37	3	7
Celkem / Total	**183**	**23**	**27**

5.2 Personnel Training

In 2010, employee training and education programmes were ensured in accordance with the approved annual training plan, mainly by external training institutions and agencies. Some specific educational activities were provided by own lecturers. As a reaction on current educational needs, the plan was gradually extended by new training activities in the course of the year.

The highest attention was paid to the improvement of specialized knowledge and skills of inspectors. The 2010, courses aimed at food safety and specialized training sessions focused on individual inspected commodities were the objectives preferred. In cooperation with the Czech Society for Quality, 16 employees were trained and certified for food safety auditors and managers. Another 39 employees were trained in food safety so that the conditions for renewal of the validity of the certificate for Food Safety Auditors were fulfilled.

In 2010, courses reflecting the needs followed from the annual employee assessment. As in the previous years, high attention was paid to the improvement of communication skills of employees, mainly through the courses Communication skills, Conflicts and Their Resolution, Assertiveness Skills. In addition to that, CAFIA staff took part in courses focused on the improvement of creative techniques and decision-making.

Moreover, CAFIA staff also participated in many regular and e-learning courses organized by the Institute of Agricultural Economics and Information which were aimed at ensuring efficient development of skills and knowledge and enhancing the efficiency and performance of the whole Authority.

CAFIA continued to organize language courses for employees and contributed to language education in external courses.

In 2010, CAFIA staff took part in 413 educational events. The total costs spent on the education of CAFIA employees amounted to 4,058,000 CZK.

6 Zpráva o hospodaření
Report on the Financial Management

Tabulka 6 / Table 6
Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč)
Revenue and Expenditure Budget (in thousand CZK)

Závazné ukazatele Binding Indicators	Rozpočet schválený Approved Budget	Rozpočet po změnách Budget after Modification	Skutečnost Reality
Příjmy OSS celkem / Revenue of BPA – Total	14 812	14 812	27 192
z toho: příjmy z pojistných náhrad a převodů / Including: Revenues from Insurance Indemnities and Transfers			505
Rozpočet výdajů / Expenditure Budget			
1. Běžné výdaje OSS celkem / 1. Current Expenditures of BPA – Total	318 984	319 024	312 522
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci / Including: Employee Salaries and Other Remuneration for Work Done	153 533	155 976	155 976
z toho - platy zaměstnanců / Including - Employee Salaries	152 330	152 330	152 330
- ostatní osobní výdaje / Other Personnel Costs	1 203	946	946
- odstupné / Severance Pay	0	2 700	2 700
povinné pojistné placené zaměstnavatelem / Compulsory Insurance Premiums Paid by the Employer	52 201	52 201	52 201
převod fondu kulturních a sociálních potřeb / Transfer to the Fund of Cultural and Social Needs	3 048	3 048	3 048
účelové a ostatní běžné výdaje / Single-Purpose and Other Current Expenditures	110 202	107 799	101 297*
2. Kapitálové výdaje OSS celkem / 2. Capital Expenditures of BPA – Total	29 990	29 990	27 431*
Úhrn výdajů (1 a 2) / Summary of Expenditures (1 and 2)	348 974	349 014	339 953
Počet zaměstnanců / Number of Employees	471	471	450,41
Průměrný plat (v Kč) / Average Salary (in CZK)	26 952	26 952	28 184

* úsporu představují vázané výdaje podle usnesení vlády č. 552/2010
* savings represent fixed expenditures according to the Government Resolution No. 552/2010

7 Závěr
Conclusion

Koncepce úřední kontroly vykonávané SZPI vycházela v roce 2010 ze dvou základních dokumentů: Jednotného integrovaného víceletého vnitrostátního plánu kontrol ČR na léta 2010 – 2012 a Střednědobé koncepce SZPI.

Kontrolní činnost byla zaměřená především na kontrolu dodržování nejdůležitějších ustanovení potravinového práva z hlediska spotřebitelů, tj. na kontrolu bezpečnosti potravin a ochranu oprávněných ekonomických zájmů spotřebitelů. Kontrola zaměřená na odhalování klamání spotřebitele přinesla řadu významných zjištění, která byla následně medializována. Lze oprávněně předpokládat, že tato kontrola bude mít svůj rostoucí význam i v budoucnu. Současně je ale pravděpodobné, že bude klást stále vyšší nároky na odbornou úroveň prováděných úředních kontrol.

Významný podíl z celkového počtu prováděných úředních kontrol zaujímaly audity nebo komplexní kontroly zaměřené na plnění hygienických podmínek výroby a dalšího uvádění potravin do oběhu, zavedení interních kontrolních systémů jednotlivými provozovateli potravinářských podniků a vysledovatelnost potravin. Zvláštní pozornost byla v průběhu celého roku věnována kontrolám, které reagovaly na informace poskytované ze Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF).

V roce 2010 provedli inspektoři SZPI celkem 37 536 vstupů do provozoven potravinářských podniků. Z tohoto celkového počtu bylo 28 534 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 6 398 ve výrobě, 2 076 ve velkoskladech, 307 v prvovýrobě a 221 na ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.). V rámci těchto vstupů bylo provedeno 89 440 kontrol s cíleným zaměřením, tzn. se zaměřením na hygienu, systémy kritických kontrolních bodů, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod. Bylo zjištěno celkem 4 483 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Pokud jde o podíly nevyhovujících šarží ve vztahu k jejich původu, bylo zjištěno nejmenší procento nevyhovujících u produkce pocházející z ČR (celkově 18 % nevyhovujících šarží), vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze zemí EU (29 % nevyhovujících šarží) a nejvyšší procento u produkce dovezené ze třetích zemí (45 % nevyhovujících šarží). Výsledky těchto cílených kontrol ukazují na vyšší standard jakosti a bezpečnosti u tuzemských potravin.

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (58 %), těstovin (44 %), vína (41 %), zpracované zeleniny a ovoce (39 %), dehydratovaných výrobků (38 %), kávy, kávovin a čaje (36 %), čerstvého ovoce (35 %), čerstvé zeleniny a hub (34 %), vajec a vaječných výrobků (32 %), výrobků z brambor (31 %), zmrzlin a mražených krémů (30 %).

V roce 2010 SZPI přijala celkem 2 563 podnětů, což je o 180 podnětů více než v roce 2009. 500 podnětů bylo přijato jako anonymních. Z celkového počtu podnětů bylo 868 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 239 jako neoprávněných, zbývající část zatím není uzavřena nebo byla řešena jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu či instituci (152 podnětů) nebo předáním k dořešení přímo provozovateli potravinářského podniku (83 podnětů). Nejčastějším předmětem podnětů byla nevyhovující jakost potravin, bezpečnost potravin, hygienické nedostatky v prodejnách, prodej potravin s prošlou dobou použitelnosti či neoznačení prošlé doby minimální trvanlivosti a nevyhovující označování potravin.

Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, studené kuchyně, čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny, nealkoholických nápojů, cukrovinek a čokolády, zvláštní výživy a doplňků stravy. SZPI uložila v roce 2010 celkem 16 777 zákazů v celkové výši 74 009 880 Kč.

SZPI je členem tzv. Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF). Jedná se o vzájemně propojenou síť, která spojuje členské země Evropské unie (EU) s Evropskou komisí (EK) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo krmivy. SZPI je Národním kontaktním místem RASFF a soustřeďuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v ČR. V roce 2010 přijala Česká republika celkem 87 originálních oznámení, z toho 42 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Do systému RASFF bylo Českou republikou odesláno celkem 91 originálních oznámení. 84 případů se týkalo kontroly na trhu a z tohoto počtu se na šetření 67 oznámení podílela SZPI.

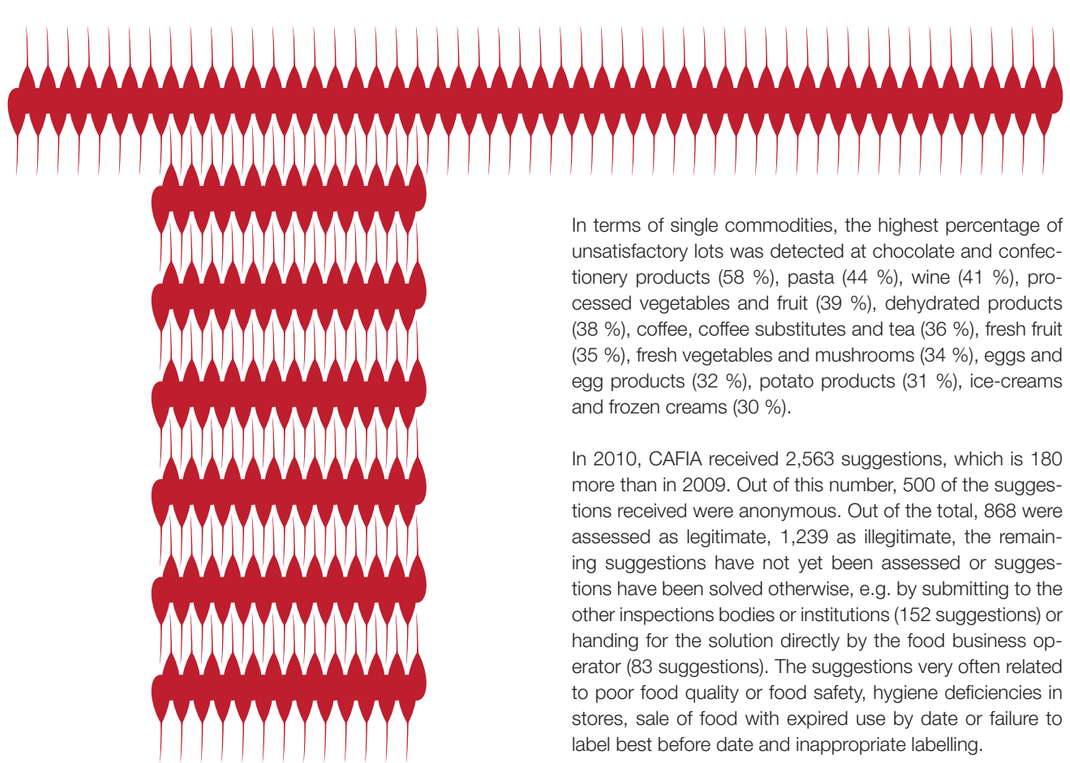
V rámci legislativní činnosti zasílala SZPI své připomínky k 17 zákonům. Nejdůležitější byl návrh zákona o kontrole, návrh novely zákona o vinohradnictví a vinařství, zákona o spotřebních daních, zákona o správě daní a poplatků, zákona o rostlinolékařské péči a zákona o ekologickém zemědělství. Ve třech případech připomínkovala návrhy nařízení vlády, a to o stanovení bližších podmínek při provádění opatření společné organizace trhu s vínem, o stanovení důsledků porušení podmíněnosti poskytování některých podpor a o stanovení informační povinnosti pro příjemce zvířat a živočišných produktů. SZPI se rovněž podílela na novelizaci 15 prováděcích vyhlášek k různým zákonům.

The conception of official inspections carried out in 2010 was based on two essential documents: the Multi-Annual National Control Plan of the CR for 2010 – 2012 and the CAFIA Mid-Term Strategy.

Inspection activities were focused in particular on the observance of the main provisions of food legislation in terms of consumers, i.e. on the food safety inspections and protection of legitimate economic interests of consumers. Inspection focused on the detection of consumers' deception brought many significant findings, which were consequently published. It can be reasonably assumed that this type of inspections will have its growing importance in the future as well. However, it is likely that increasing demands on the professional level of official inspections increased at the same time.

A significant part of the total number of official inspections consists of audits or comprehensive inspections aimed at fulfilment of the hygienic requirements of the production and further marketing, implementation of internal control systems by each food business operator, and food traceability. Throughout the whole year, particular attention was paid to the inspections that reflected information provided by the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF).

During 2010, CAFIA inspectors made a total of 37,536 entries to establishments, of food business operators. Out of this number, 28,534 were made in retail network, 6,398 in production, 2,076 in wholesale warehouses, 307 in primary production and 221 elsewhere (e.g. in restaurants, during transportation etc.). Within these entries, 89,440 targeted inspections were carried out (i.e. with focus on hygiene, critical control point system, labelling, documentation, use by dates, and best before dates etc.). A total of 4,483 unsatisfactory food lots and other products were found. As regards the numbers of unsatisfactory lots according to the country of their origin, the lowest percentage of unsatisfactory samples was found in production originating in the CR (18 % of total non-conforming lots), a higher percentage was found in production originated from EU countries (29 % non-conforming lots) and the highest percentage was found in products imported from third countries (45 % non-conforming lots). The results of these targeted inspections show a higher standard of quality and safety of domestic food.



In terms of single commodities, the highest percentage of unsatisfactory lots was detected at chocolate and confectionery products (58 %), pasta (44 %), wine (41 %), processed vegetables and fruit (39 %), dehydrated products (38 %), coffee, coffee substitutes and tea (36 %), fresh fruit (35 %), fresh vegetables and mushrooms (34 %), eggs and egg products (32 %), potato products (31 %), ice-creams and frozen creams (30 %).

In 2010, CAFIA received 2,563 suggestions, which is 180 more than in 2009. Out of this number, 500 of the suggestions received were anonymous. Out of the total, 868 were assessed as legitimate, 1,239 as illegitimate, the remaining suggestions have not yet been assessed or suggestions have been solved otherwise, e.g. by submitting to the other inspections bodies or institutions (152 suggestions) or handing for the solution directly by the food business operator (83 suggestions). The suggestions very often related to poor food quality or food safety, hygiene deficiencies in stores, sale of food with expired use by date or failure to label best before date and inappropriate labelling.

V roce 2010 bylo pravomocně skončeno 2 178 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 31 247 222 Kč. V porovnání s rokem 2009 došlo ke zvýšení celkové výše uložených pokut o 4 196 326 Kč. V rámci odvolacích řízení bylo vydáno 114 pravomocných rozhodnutí, z nichž bylo v 78 případech podané odvolání zamítnuto, ve 26 případech bylo rozhodnutí orgánu prvního stupně změněno a 10 rozhodnutí bylo zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí.

SZPI pokračovala v úspěšné spolupráci s Úřadem průmyslového vlastnictví při kontrole dodržování práv duševního vlastnictví, a to zejména při kontrole chráněných zeměpisných označení potravin a chráněných označení původu potravin. Navázala na dosavadní spolupráci s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v rámci systému ProCoP a rovněž se aktivně zapojovala do řešení případů zjištěných nekalých obchodních praktik. SZPI je členem Celostátní radiační monitorovací sítě a spolupracuje se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost v monitorování radioaktivní kontaminace na celém území ČR. Spolupráce rovněž probíhala se Státním ústavem pro kontrolu léčiv v případě hraničních výrobků. SZPI si cení úzké a efektivní spolupráce s profesními organizacemi, například Potravinářskou komorou ČR.

Mezinárodní aktivity sloužily ke zvyšování profesní úrovně zaměstnanců a získávání nových zkušeností a informací na poli bezpečnosti a jakosti potravin. Zaměstnanci SZPI se účastnili řady zajímavých seminářů, workshopů, konferencí a dalších zahraničních pracovních cest, které jim umožnily navázat užitečné profesní kontakty. Vybraní zástupci SZPI se v roce 2010 zúčastnili mimo jiné mise FVO DG SANCO orientované na oblast pesticidů a mikrobiologické kontaminace v Thajsku, workshopu TAIEX v Libyi se zaměřením na geneticky modifikované potraviny a potravinářské přísady nebo konference „Globalised trade – safe food“ v Berlíně organizované německým Spolkovým úřadem pro ochranu spotřebitele a bezpečnost potravin. Nadále pokračuje spolupráce s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA) v Parmě a s Mezinárodní organizací pro révu a víno (O.I.V.), jejíž význam v členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti.

SZPI klade velký důraz na komunikaci s veřejností, a to ať už se jedná o spotřebitele, podnikatele, média nebo jiné instituce či organizace. Tazatelé se na SZPI mohou obracet e-mailem, telefonicky, faxem, poštou, prostřednictvím formuláře na webu či osobně. V roce 2010 SZPI zaevidovala 3 000 dotazů, přičemž největší část byla vyřízena ústředním inspektorátem (2 744 dotazů), 256 dotazů zodpověděly jednotlivé regionální inspektoráty. Formální požadavky žádosti o informace dle zákona č. 106/1997 Sb., o svobodném přístupu k informacím, naplňovalo 14 dotazů. Nejčastěji se

As to commodities, suggestions mostly related to meat and meat products, milk products, bakery products, delicatessen products, fresh fruit, fresh vegetables, soft drinks, confectionery and chocolate, food for particular nutritional uses, and food supplements. In 2010, CAFIA imposed a total of 16,777 bans amounting to 74,009,880 CZK.

CAFIA is a member of the so-called Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). It is a mutually interconnected network connecting the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The main objective of this system is to avoid a threat to consumers by unsafe food or feed. CAFIA is the National Contact Point for RASFF and collects information from all of the supervisory bodies in the food and feed sector in the CR. In 2010, the Czech Republic received a total of 87 original notifications, out of which 42 notifications came under the scope of CAFIA. 91 original notifications were sent on behalf of the Czech Republic to the RASFF. 84 cases related to the market surveillance and out of this number, CAFIA was involved in 67 cases.

Within the scope of legislative work, CAFIA sent its comments on 17 Acts. The most significant were Draft Act on Control, Draft Amendment to Act on Viticulture and Viniculture, to Act on Excise Duties, to Act on Administration of Taxes and Fees, to Act on Plant Health Care, and to Act on Ecological Agriculture. In three cases, CAFIA commented on drafts of government regulations, namely Regulation on Determination of Detailed Conditions for Taking Measures for Common Organisation of Wine Market, on Determination of Consequences of Impacts of Contingency Breach as Regards Providing Certain Subsidies, and on Determination of Obligation to Inform for Receivers of Animals and Animal Products. CAFIA also participated in amendments of 15 regulatory decrees to various acts.

In 2010 there were 2,178 administrative proceedings lawfully closed, in which fines amounting to 31,247,222 CZK were imposed. In comparison with 2009, the amount of fines increased by 4,196,326 CZK. Within the appellate procedure, 114 final orders were issued, out of which submitted appeal was rejected in 78 cases, the decision of the body of the first instance was amended in 26 cases, and 10 decisions were repealed and returned to the relevant Inspectorate for reconsideration and new decision.

In 2010, CAFIA continued in successful cooperation with the Industrial Property Office, especially in checking the observance of protected geographical indications and protected geographical designation of origin of foodstuffs. CAFIA carried on the existing cooperation with the Ministry of Industry of the CR within the system ProCoP and the Authority has also been actively involved in solving the cases related to revealing of unfair business practices. CAFIA is a member of the Nationwide Radiation Monitoring Network and cooperates with the State Office of Nuclear Safety in monitoring of radioactive contamination on the whole territory of the CR. CAFIA also cooperated with State Institute for Drug Control in case of borderline products and appreciates close and effective cooperation with professional organizations, e.g. with the Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic.

International activities served to increase the professional level of employees and to gain new experience and information in the field of food safety and quality. CAFIA staff attended series of interesting seminars, workshops and conferences, and other foreign business trips which enabled them to establish useful professional contacts. In 2010, selected representatives of CAFIA attended, inter alia, the FVO DG SANCO mission in Thailand, which was oriented on pesticides and microbiological contamination, workshop TAIEX in Libya focused on genetically modified food and food ingredients or conference “Globalised trade-safe food” in Berlin which was organized by the German Federal Office for Consumer Protection and Food Safety. CAFIA continued in cooperation with the European Food Safety Authority (EFSA) in Parma and with the International Organization of Vine and Wine (O.I.V.), an institution with growing importance in EU Member States.

CAFIA puts a great emphasis on communication with the public, no matter if a consumer, an entrepreneur, media or other institutions or organizations are concerned. Inquirers can refer to the CAFIA by e-mails, telephone, post, via the form on the web or in person. In 2010, CAFIA registered 3,000 inquiries; major part was settled by the Headquarters (2,744 inquiries), 256 inquiries were responded by single Inspectorates. 14 inquiries fully met the prerequisites specified in the Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information. Inquires addressed by entrepreneurs particularly interested in conditions regulating import of certain commodities, as well as in the legal obligations associated with their activities or in food labelling were the most frequent issues CAFIA dealt with. The consumers were mostly interested in food safety of specific foodstuffs. During 2010, Czech Agriculture and Food Inspection Authority released 49 press releases and held 3 press conferences. In March, CAFIA took part in the International Food Fairs Salima 2010 where CAFIA was presented at its own information stand. The CAFIA representatives

na SZPI se svými dotazy obraceli podnikatelé, kteří se dotazovali zejména na podmínky dovozu vybraných komodit, dále na legislativní povinnosti související s jejich činností či na označování potravin. Spotřebitele většinou zajímala zdravotní nezávadnost konkrétních potravin. Během roku 2010 vydala Státní zemědělská a potravinářská inspekce 49 tiskových zpráv a uspořádala tři tiskové konference. V březnu se zúčastnila mezinárodních potravinářských veletrhů Salima 2010, kde se prezentovala vlastním stánkem. Zástupci SZPI se rovněž pravidelně účastnili nejrůznějších zpravodajských či publicistických programů v televizi či rozhlase a publikovali články v odborných i publicistických časopisech.

Koncem roku 2010 provedla SZPI upgrade svých webových stránek. Podstatným způsobem se zasáhlo do grafického provedení organizační struktury, která je nyní mnohem přehlednější a interaktivnější. Nová grafika koresponduje s jednotným vizuálním stylem SZPI. Zjednodušila a zpřehlednila se také obsahová struktura webu. Přibyla nová rubrika, která se věnuje problematice doplňků stravy a potravin pro sportovce. Zásadní úpravou bylo zjednodušení způsobu podávání podnětu ke kontrole. Návštěvníkům se při vyhledávání v interaktivní mapce umístěné na hlavní straně zobrazí nejen krajská působnost jednotlivých inspektorátů, ale také možnost ihned na zvolený inspektorát podat podnět ke kontrole. V neposlední řadě se zjednodušilo vyhledávání v tiskových zprávách a v rubrice „Informace pro novináře“ lze dohledat kontakty na osoby pověřené komunikací s médii. Přibyla také funkce rozpoznávání RSS kanálu prohlížečem. Web SZPI nejvíce navštěvovali uživatelé z České republiky, dále ze Slovenska, Německa, Francie a Spojeného království. Nejnavštěvovanějšími rubrikami byly v roce 2010 „Organizační struktura“, „Potravinový koutek“, „Právní předpisy“, „Kontrolní činnost“ a „Volná místa“.

SZPI si uvědomuje důležitost interní komunikace, jako nástroje řízení procesů uvnitř organizace. Jedním z ústředních prvků interní komunikace úřadu je vlastní intranetový portál, kde mimo jiné jednou měsíčně vychází interní magazín Zpravodaj SZPI. Komunikace v rámci SZPI není zaměřena pouze na stávající zaměstnance, ale věnuje se také zaměstnancům bývalým – seniorům. S nimi se vedení úřadu každoročně setkává na předvánočních mítincích a informuje je o aktuálním dění na SZPI i ve světě potravin.

Vzdělávání a rozvoj zaměstnanců byl v roce 2010 zajišťován v souladu se schváleným plánem vzdělávání, a to především prostřednictvím vzdělávacích institucí a agentur. Největší pozornost byla zaměřena na prohlubování odborných znalostí a dovedností zaměstnanců kontrolní sféry. Mezi prioritní témata i nadále patřily kurzy zaměřené na bezpečnost potravin a odborná školení k jednotlivým kontrolovaným komoditám. SZPI také organizovala jazykové kurzy pro zaměstnance a přispívala na jazykovou výuku v externích kurzech. V roce 2010 se zaměstnanci zúčastnili 413 vzdělávacích akcí. Celkem bylo vynaloženo na vzdělávání zaměstnanců SZPI 4 058 000 Kč.

also regularly took part in various news and journalistic programmes on TV or in radio and published articles in professional and journalistic magazines.

At the end of 2010, CAFIA upgraded its websites. The organizational structure has significantly been affected and it is now much more well-arranged and interactive. The new graphics corresponds to the unique visual CAFIA style. Web content structure has been simplified and made more transparent. A new section dealing with issues of food and food supplements for sportspeople has been added. Essential change was the simplification of the way of submitting suggestions for inspections. Visitors may search in the interactive map placed at the main page displaying the territorial scope of regional Inspectorates. This map gives them also the opportunity to submit a suggestion for inspection straight away. Last but not least, searching in press releases has simplified and in the “Information for Media” section, contacts for the persons responsible for communication with the media can be found. Recognition of RSS channel by the browser has been added. CAFIA websites have been visited mostly by the users from the Czech Republic, followed by users from Slovakia, Germany, France, and the United Kingdom. “Organizational structure”, “Food Column”, “Legislation”, “Control Activities” and “Jobs” belonged among the most visited sections.

CAFIA understands the importance of the internal communication as a tool for management of processes within the organization. Own Intranet portal is one of the crucial elements of Authority’s internal communication comprising internal CAFIA Magazine which is published on a monthly basis. Communication within CAFIA does not focus only on current employees, but also pays its attention to the former staff – the retired employees. The Authority management meets the former employees annually at pre-Christmas meetings and informs them about the current events at CAFIA as well as in the world of food.

In 2010, employee training and education programmes were ensured in accordance with the approved annual training plan, mainly by training institutions and agencies. The highest attention was paid to the improvement of specialized knowledge and skills of inspectors. Courses aimed at food safety and specialized training sessions focused on individual inspected commodities were the objectives preferred. CAFIA organized language courses for employees and contributed to language education in external courses. In 2010, CAFIA employees participated in 413 educational events. The costs spent on the education of CAFIA employees amounted to 4,058,000 CZK.

8 Zkratky a vysvětlivky
Abbreviations and Explanations

AGES	**Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit** Rakouská agentura pro zdraví a bezpečnost potravin	Austrian Agency for Health and Food Safety
BPA		Body of Public Administration
BVL	**Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit** Spolkový úřad pro ochranu spotřebitele a bezpečnost potravin	The Federal Office of Consumer Protection and Food Safety
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CFU		Colony Forming Units
CLA		Control and Laboratory Activities Application
COREPER	**Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE** Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CPCS	Elektronický komunikační systém CPCS	**Consumer Protection Coordination System**
CR		Czech Republic
CSL	Výkonná agentura britského ministerstva životního prostředí, potravin a venkova	**Central Science Laboratory** Executive agency of the British Ministry of the Environment, Food and Rural Affairs
CZK		Official Czech Currency
ČIA	Český institut pro akreditaci	
ČR	Česká republika	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace, včetně vzorkování, které jsou prováděny pomocí metod akreditace pro oblast kalibračních laboratoří	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations, including sampling which are carried out by methods accredited for the area of calibration laboratories
ČZHM	Částečně zkvašený hroznový mošt	
DG AGRI	Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova	Directorate General for Agriculture and Rural Development
DG MARE	Ředitelství pro námořní záležitosti a rybolov	Directorate General for Maritime Affairs and Fisheries
DG SANCO	Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele	Directorate General for Health and Consumers
DIN	**Deutsches Institut für Normung e. V.** Německý institut pro normalizaci	German Institute for Standardization
DRRR	**Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien** Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EC		European Commission or European Communities
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	**European Food Safety Authority**
EK	Evropská komise	
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUCS	Společná evropská studie zaměřená na analýzy cigaretového kouře	European Collaborative Study on Cigaretce Smoke Analysis
FAO	Organizace OSN pro výživu a zemědělství	**Food and Agriculture Organization**
FAPAS	Mezinárodní testování způsobilosti laboratoří – chemické analýzy – chemické rozbory potravin	**The Food Analysis Performance Assessment Scheme** International laboratory proficiency testing schemes – chemical analyses – chemical food analyses
FBO		Food Business Operator
FIT-PTS	Metody izotopové analýzy potravin – Programy zkoušení způsobilosti	**Food analysis using Isotope Techniques – Proficiency Testing Scheme**
FLEP	Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi	**Food Law Enforcement Practicioners**
FVO	Potravinový a veterinární úřad	**Food and Veterinary Office**
GC/MS	Plynový chromatograf s hmotnostním spektrometrem	Gas chromatograph with mass spectrometer
GCxGC-TOF	Dvoudimenzionální plynový chromatograf s hmotnostním detektorem na principu doby letu	Two-dimensional gas chromatography – time-of-flight mass spektrometry

GM	Genetická modifikace	Genetic modification
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
CHEK	Systém mezinárodních testů způsobilosti v rámci organizace IAEA (International Atomic Energy Agency)	**Chemical and Quality Assurance** System of international proficiency testing within the IAEA (International Atomic Energy Agency)
IP telefonie	Přenos hlasového (telefonního) signálu prostřednictvím počítačové sítě využívající Internet Protokol	
IP telephony		Transfer of voice (telephone signal through a computer network using the Internet Protocol)
KLASA	Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky	The Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
KLČ	Aplikace Kontrolní a laboratorní činnost	
KTJ/g	Kolonie tvořící jednotky	
LGC standards	Původně Laboratoř vládních chemiků, dnes Program zkoušení způsobilosti laboratoří	Former the **Laboratory of the Government Chemist**, nowadays Proficiency Testing Scheme
MSM	Metylsulfonylmetan	Methylsulfonylmethane
MTZL	Mezilaboratorní testování způsobilosti laboratoří	Inter-laboratory testing of laboratory qualification
NCP		National Contact Point
NFA	Švédský národní potravinový úřad	Swedish **National Food Administration**
NKM	Národní kontaktní místo	
NRL	Národní referenční laboratoř	**National Reference Laboratory**
OAP	Původ zemědělských produktů	**Origin of agricultural products**
O.I.V.	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
OSS	Organizační složka státu	
PC	Osobní počítač	Personal Computer
PCB	Polychlorované bifenyly	Polychlorinated biphenyl
PFGM		Partially Fermented Grape Must
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	**Product Contact Point**
PS	Pracovní skupina	Working group
PSČ	Poštovní směrovací číslo	Postal code
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	**Rapid Alert System for Food and Feed**
RKS	Resortní koordinační skupina Ministerstva zemědělství ČR	
RSS	Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách	**Really Simple Syndication**
SIAL	Salon International de l'Alimentation – Mezinárodní potravinářský veletrh	
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
ŠVPS SR	**Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky** Státní veterinární a potravinová správa Slovenské republiky	State veterinary and Food Administration of the Slovak Republic
TAIEX	Úřad pro technickou pomoc a výměnu informací (při Evropské komisi)	**Technical Assistance and Information Exchange**
Traceabilita	Vysledovatelnost	Traceability
UNIDO	Organizace OSN pro průmyslový rozvoj	**United Nations Industrial Development Office**
Upgrade	Přechod na novější nebo lepší verzi	Change to a newer or better version
VI1	Doklad pro dovoz vína, hroznové šťávy nebo hroznového moštu do ES	VI1 – certificate for import of wine, grape juice or grape must into the EC
VWA	**Voedsel en Waren Autoriteit** Nizozemská agentura pro bezpečnost potravin a spotřebního zboží	Food and Consumer Product Safety Authority
WAN	Počítačová síť, která pokrývá rozlehlé geografické území	**Wide Area Network**
Wi-Fi	Standardy popisující bezdrátovou komunikaci v počítačových sítích	**Wireless Fidelity**

Vrcholový management SZPI / CAFIA Top Management

design: upsala graphic design