



národní  
úložiště  
šedé  
literatury

## **Zpráva o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce za rok 2014**

Státní zemědělská a potravinářská inspekce  
2015

Dostupný z <http://www.nusl.cz/ntk/nusl-189017>

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

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

Datum stažení: 24.04.2024

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





## **/ Obsah / Contents /**

|  |          |
|--|----------|
| <b>/ 1 úvod / 1 introduction /</b>   | <b>7</b> |
| <b>/ 2 výsledky činnosti inspekce / 2 results of cafia activities /</b>  | <b>9</b> |
| / 2. 1 Kontrolní činnost / 2. 1 Inspection activities /  | 11       |
| / 2. 1. 1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2014 / 2. 1. 1 Focus of inspection activities in 2014 /   | 11       |
| / 2. 1. 2 Celkové přehledy výsledků kontroly / 2. 1. 2 Overall summaries of inspection results /   | 14       |
| / 2. 1. 3 Kontrola mikrobiologických požadavků / 2. 1. 3 Inspection of microbiological requirements /  | 14       |
| / 2. 1. 4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek / 2. 1. 4 Summary of inspections<br>of selected groups of inorganic substances /                            | 18       |
| / 2. 1. 5 Kontrola označování a jakosti potravin / 2. 1. 5 Inspection of food labelling and quality /  | 20       |
| / 2. 1. 6 Kontroly tematické a mimořádné / 2. 1. 6 Thematic and ad-hoc inspections /   | 20       |
| / 2. 1. 7 Kontrola výroby / 2. 1. 7 Inspection of production processes /   | 36       |
| / 2. 1. 8 Kontrola obchodu / 2. 1. 8 Trade inspections /   | 37       |
| / 2. 1. 9 Podněty ke kontrole / 2. 1. 9 Complaints resulting in inspections /  | 38       |
| / 2. 1. 10 Opatření / 2. 1. 10 Sanctions /   | 39       |
| / 2. 1. 11 Kontrola internetového obchodu / 2. 1. 11 Inspections of Internet trade /   | 39 / 40  |
| / 2. 2 Laboratorní činnost / 2. 2 Laboratory activities /  | 40       |
| / 2. 2. 1 Mezilaboratorní porovnávací testy / 2. 2. 1 Interlaboratory proficiency testing /  | 42 / 43  |
| / 2. 2. 2 Systém databanky izotopových rozborů vín / 2. 2. 2 Database system for isotopic wine analyses /  | 43 / 44  |
| / 2. 3 Certifikační činnost / 2. 3 Certification activities /  | 44       |
| / 2. 4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) / 2. 4 Rapid Alert System for Food<br>and Feed (RASFF) /  | 44 / 45  |
| / 2. 5 Informační a komunikační systém / 2. 5 Information and communication system /   | 49       |
| / 2. 6 Činnost v oblasti legislativy / 2. 6 Legislation /  | 51       |
| / 2. 6. 1 Tvorba a připomínkování právních předpisů / 2. 6. 1 Creating and commenting on legal regulations /   | 51       |
| / 2. 6. 2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU / 2. 6. 2 Participation in meetings<br>of working groups of the European Commission and Council of the EU / | 52       |
| / 2. 6. 3 Činnost právní / 2. 6. 3 Legal activities /  | 53       |
| / 2. 7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR / 2. 7 Cooperation with other public bodies<br>and institutions in the Czech Republic /                           | 55       |
| / 2. 8 Systém managementu kvality / 2.8 Quality management system /  | 56       |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>/ 3 mezinárodní vztahy / 3 international relations /</b>           | <b>57</b> |
| / 3. 1 Mezinárodní spolupráce / 3. 1 International cooperation /      | 59        |
| / 3. 2 Mezinárodní projekty / 3. 2 International projects /           | 60        |
| <b>/ 4 vztahy s veřejností / 4 public relations /</b>                 | <b>61</b> |
| / 4. 1 Komunikace s médii / 4. 1 Communication with the media /       | 63        |
| / 4. 2 Komunikace s veřejností / 4. 2 Communication with the public / | 64        |
| / 4. 3 Webové stránky / 4. 3 Website /                                | 67        |
| / 4. 4 Potravinový průmysl / 4. 4 Food Industry /                     | 69        |
| <b>/ 5 oblast lidských zdrojů / 5 human resources /</b>               | <b>73</b> |
| / 5. 1 Interní komunikace / 5. 1 Internal communication /             | 75        |
| / 5. 2 Vzdělávání zaměstnanců / 5. 2 Employee training /              | 76        |
| <b>/ 6 zpráva o hospodaření / 6 financial management report /</b>     | <b>81</b> |
| <b>/ 7 závěr / 7 conclusion /</b>                                     | <b>85</b> |
| <b>/ 8 zkratky a vysvětlivky / 8 abbreviations and explanations /</b> | <b>97</b> |

CZ

úvod

EN

introduction

---

kapitoly / chapter  
1

strany / pages  
5-8







/ Vážení přátelé,  
Dear readers,

rok 2014 byl pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci (SZPI) z mnoha objektivních důvodů zlomový. Inspekce prošla náročnými změnami a přípravami na ně, docílila řady úspěchů a udržela si zájem i přízeň spotřebitelů, jakož i respekt kontrolovaných osob.

/ Nejdůležitějším momentem bylo zcela jistě dokončení legislativního procesu novelizace zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a dále zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci. Díky těmto zákonům došlo k řadě zásadních změn v potravinovém právu České republiky. Mimo jiné, byly také významně rozšířeny kompetence úřadu. S účinností od 1. ledna 2015 je SZPI oprávněna provádět kontroly nejen u výrobců a dovozců potravin rostlinného původu a u prodejců všech potravin, ale také v provozovnách společného stravování. Úřadu tak vzniká nová povinnost, kdy ke stávajícím skoro 50 tisícům dosud kontrolovaných provozoven přibývá přes 70 tisíc nových kontrolních míst.

/ Tento proces již nyní klade a v následujícím období bude klást značné nároky nejen na stávající inspektory v terénu, ale také na všechny ostatní profese úřadu. Přes celou řadu již učiněných kroků vedou-

For a number of objective reasons the year 2014 was a critical one for the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (CAFIA). The Authority went through a number of demanding changes and by preparations for these, it achieved a number of successes and sustained the interest and favour of the public, as well as the respect of those inspected.

/ Without doubt the most important moment was the completion of the legislative process for the amendment to the Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, as well as the Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority. These two acts led to a number of fundamental changes in the food law of the Czech Republic. The Authority also saw, inter alia, a significant expansion of its powers. With effect from 1 January 2015, CAFIA is authorised to perform inspections not only at producers and importers of foodstuffs of plant origin and vendors of all foodstuffs, but also in public catering facilities. The Authority thus now has additional obligations, with more than seventy thousand new inspection locations added to the existing nearly fifty thousand facilities subject to inspections.



cích k maximálnímu a efektivnímu využívání všech dostupných zdrojů je logické, že se v takové situaci nelze bez personálního, materiálního a finančního posílení obejít.

Hlavní a nosnou činností úřadu je bezesporu kontrolní činnost, která musí být prováděna systematicky a cíleně, současně však korektně a profesionálně. Dosažené výsledky ukazují, že v rámci možného bylo dosaženo maximálních výkonů co do kvantity i kvality. Také je zřejmé, že některé segmenty trhu mají v oblasti dodržování požadavků potravinového práva stále značné rezervy a totéž platí bohužel i pro konkrétní provozovatele potravinářských podniků. Zjištění závažnosti spáchaných správních deliktů, včetně jejich opakovanosti, mělo za následek navýšení pravomocně uložených pokut ve srovnání s minulými roky.

SZPI bude i v příštím roce pokračovat v otevřené komunikaci s veřejností, kterou již řadu let považujeme za významnou součást povinností inspekce vůči spotřebitelům. Filosofie systematické a promyšlené komunikace se SZPI opakovaně osvědčila v podobě rostoucí pozitivní odezvy veřejnosti, jež byla již potřetí doslova zhmotněna ve formě ceny českého internetu „Křišťálová lupá“ za portál Potraviny na pranýři. Jeho aplikace pro chytré telefony a tablety se navíc stala „Mobilní aplikací roku“, kterou vyhlašuje prestižní společnost Tuesday Business Network.

Na druhé straně je třeba poděkovat všem seriózním provozovatelům, s kterými, ač to tak možná na první pohled nevypadá, stojí Státní zemědělská a potravinářská inspekce ve skutečnosti na stejné straně barikády. Mimo ochrany zájmů spotřebitelů je totiž další významnou rolí dobře fungujícího dozorového orgánu přispívat k rovným konkurenčním podmínkám na trhu bez nekalé konkurence.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je připravena i v následujícím období důsledně vyžadovat dodržování příslušných právních předpisů ve všech typech provozoven a v souladu s principem „padni komu padni“.

Ing. Martin Klanica  
ústřední ředitel

This process is already placing, and in the future will continue to place, considerable demands not only on existing inspectors in the field, but also on all other professions at the Authority. Despite a large number of steps already taken towards the maximum, efficient use of all available resources, in such a situation it is logical that we cannot get by without increased staff, material and financing.

The principal activity carried out by the Authority is, without a doubt, inspection, which must be performed systematically and purposefully and in a manner that is correct and professional. The results achieved show that, within the bounds of the possible, we achieved maximum performance with regard to quantity and quality. It is also evident that some market segments still have considerable reserves with regard to compliance with food law; unfortunately, the same applies to specific food business operators. The seriousness of administrative offences committed, as well as the repetition of these, resulted in increases in lawfully imposed fines compared to previous years.

Next year, too, CAFIA will continue its open communication with the public, which for many years now we have considered a major component of the duties of the Authority towards consumers. The philosophy of systematic, well thought-out communication has repeatedly proved itself in the form of an increasing number of positive responses from the public; for the third time in a row, this had a tangible outcome in the form of the 'Crystal Magnifying-Glass' Czech Internet award for the Food Pillory website. The website's app for smartphones and tablets further won the 'Mobile App of the Year' award from the prestigious Tuesday Business Network.

I would also like to express our gratitude towards all the respectable operators; with whom the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is on the same side, although it may not seem like it at first glance. Apart from protecting the interests of consumers, a further major role of a well-functioning supervisory body is to contribute towards equal conditions for competition on the market without unfair competition.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is prepared to continue into the future its thoroughness in requiring compliance with the relevant legal regulations in all types of facility in accordance with the principle of 'zero tolerance'.

Martin Klanica  
Director General

CZ

výsledky činnosti inspekce

EN

results of cafia activities

---

kapitoly / chapter

2 / 2.1 / 2.1.1 / 2.1.2 / 2.1.3 / 2.1.4 / 2.1.5 /  
2.1.6 / 2.1.7 / 2.1.8 / 2.1.9 / 2.1.10 / 2.1.11 /  
2.2 / 2.2.1 / 2.2.2 / 2.3 / 2.4 / 2.5 / 2.6 / 2.6.1 /  
2.6.2 / 2.6.3 / 2.7 / 2.8

strany / pages

9 – 56





# 2.1 / 2.1.1

## / 2.1 Kontrolní činnost /

### 2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2014 /

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

Kontrolní činnost SZPI v roce 2014 vycházela ze zásad obsažených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR pro léta 2013–2015. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření a rozvoj kontrolní činnosti SZPI byla Střednědobá koncepce SZPI.

Na základě těchto dvou dokumentů byla u provozovatelů potravinářských podniků prováděna úřední kontrola potravin, která vycházela ze zásad hodnocení rizika. To mimo jiné znamená, že riziková a problémová provozovatelé potravinářských podniků jsou kontrolováni častěji. Při kontrolách jsou dlouhodobě preferovány zejména takové kontrolní metody, které umožňují kontrolu účinnosti zavedených systémů pro zajištění bezpečných a kvalitních potravin. Jedná se tak zejména o komplexní kontroly hygienických podmínek a dále o audity výše zmíněných systémů. Kontroly s tímto zaměřením jsou SZPI pokládány za vysoce účelné a efektivní. Včasné odstranění některých chyb systému vede k prevenci potenciálních problémů, což ve svém důsledku má přínos jak pro provozovatele, tak i pro stát v podobě nižších nákladů vynakládaných na zvládnání případných krizových situací.

Přímým důsledkem komplexních kontrol hygienických podmínek v roce 2014 bylo uzavření řady provozoven, zejména maloobchodních, z důvodů zvláště hrubých porušení hygienických předpisů. Nejednalo se přitom pouze o maloobchodníky s lokální působností. Uzavřeno bylo i několik supermarketů renovaných mezinárodních společností. K nejčastějším problémům zde patřil nevládnutý výskyt hlodavců, což je v podmínkách střední Evropy stav absolutně neakceptovatelný.

Kontroly SZPI a medializace jejich výsledků zaznamenávají mezi širokou veřejností dlouhodobě kladný ohlas. Celospolečenský úspěch webu Potraviný na pranýři byl potvrzen vítězstvím v kategorii veřejně prospěšná služba ankety českého internetu – Křišťálová lupa 2014. Toto ocenění bylo získáno potřetí v řadě

## / 2.1 Inspection activities /

### 2.1.1 Focus of inspection activities in 2014 /

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

Inspection activities carried out by CAFIA in 2014 were based on the principles contained in the Single Integrated Multi-Annual National Control Plan for the Czech Republic for the years 2013–2015. The second strategic document that continues to specify the focus and development of CAFIA control activities was the CAFIA Medium-Term Strategy.

Inspections carried out at the premises of food business operators were based on risk assessment principles on the basis of these two documents. This means, inter alia, that high-risk and problematic food business operators are inspected more frequently. The preferred control methods during inspections have been those that permit control of the effectiveness of systems in place for the provision of safe, high-quality foodstuffs. These chiefly involve complex inspections of hygiene conditions and audits of the aforementioned systems. CAFIA considers inspections carried out with this intention to be highly useful and effective. The timely elimination of some systems defects leads to prevention of potential problems, benefiting not only operators themselves, but also the state in the form of reduced expenditure for handling of any crisis situations that may occur.

As a direct result of the complex control of hygiene conditions in 2014, many premises, chiefly retail premises, were closed due to particularly gross violations of hygiene regulations. These retail premises did not only belong to local providers – several supermarkets belonging to respected international companies were also closed. The most frequently-occurring issues included the uncontrolled presence of rodents, an absolutely unacceptable state of affairs in the Central Europe.

Over the long-term, CAFIA inspections and releasing of their results in the media have met with a positive response from the general public. The nationwide success of the Food Pillory website was confirmed by its victory in the Public Service category of the 2014

a je pro SZPI o to cennější, že o něm nerozhoduje úzká skupina porotců ale veřejné hlasování uživateli internetu (mj. spotřebitelů).

Spotřebitelé mají v SZPI ostatně stále větší důvěru, což se projevuje i na množství podaných podnětů. Na jejich základě byla v roce 2014 provedena téměř každá sedmá kontrola.

Rok 2014 byl obdobím intenzivních příprav na kontroly potravinářských provozů v oblasti společného stravování v souvislosti s rozšířením kompetencí SZPI v zákoně č. 110/1997 Sb. I když je tato oblast upravena právními předpisy společnými pro všechny typy potravinářských podniků, je s ohledem na způsob distribuce potravin v mnoha ohledech specifická. Tyto odlišnosti si vyžádaly důkladnou několikaměsíční intenzivní přípravu zaměstnanců SZPI zabezpečující kontrolní činnost. Musely být upraveny postupy pro odběr vzorků potravin v těchto provozech a v laboratořích SZPI začaly být vyvíjeny metody zaměřené zejména na odhalování falšování potravin v provozovnách společného stravování, které by vhodně doplnily metody stávající.

SZPI v roce 2014 navázala kontakt s profesními organizacemi zaměstnanců a podnikatelů v oblasti společného stravování – Asociací společného stravování, Asociací hotelů a restaurací ČR a Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Stejně jako u jiných profesních organizací sdružujících provozovatele potravinářských podniků předpokládá SZPI, že vzájemná výměna informací může pomoci předcházet řadě případů, kdy by se činnost provozovatelů potravinářských podniků mohla potenciálně dostávat do konfliktu s právním řádem. SZPI bude proto tyto vztahy aktivně prohlubovat a posilovat vzájemný dialog.

Na závěr nelze ani opomenout zintenzivnění kontroly vína, zejména pak sudového. Při těchto kontrolách je zatím stále zjišťována vysoká frekvence nedostatků, a to nejen senzorických, ale jsou zjišťovány i četné případy falšování těchto vín. Mimo jiné i z tohoto důvodu došlo u SZPI k výraznému posílení kapacit věnovaných kontrole vína a tato kontrola bude jednou z priorit v letech nastávajících. Jako perspektivní a efektivní se jeví v této oblasti spolupráce SZPI s Celní správou České republiky.

edition of the Czech Internet-based Crystal Magnifying-Glass awards. This was the third time in a row that the website has won this award, which CAFIA values all the more as it is decided upon, not by a small jury, but by public vote of Internet users – consumers.

Consumers' trust in CAFIA is constantly on the rise, which manifests itself in the number of complaints raised. Almost one in seven of the inspections carried out in 2014 were based on these complaints.

The year 2014 was a time of intense preparations for the inspection of food premises in the field of public catering facilities in relation to the extension of CAFIA's competencies in the Act No. 110/1997 Coll. Even though this field is governed by legal regulations that cover all types of food businesses, it is, due to the means of distribution of foodstuffs, quite specific in many respects. These differences required thorough, months-long and intense preparations on the part of CAFIA employees charged with inspection activities. Procedures for taking of samples of foodstuffs in these premises had to be modified and CAFIA laboratories started developing methods focusing chiefly on the discovery of adulteration of foodstuffs in public catering premises that could suitably supplement existing methods.

In 2014 CAFIA made contacts with professional employee and business organisations in the field of public catering – the Czech Public Catering Association, the Czech Association of Hotels and Restaurants and the Czech Chef's Association. As is the case with other professional organisations bringing together food business operators, CAFIA anticipates that the exchange of information can help in the prevention of many cases in which the activities of food business operators could potentially come into conflict with the legal order. CAFIA will therefore actively deepen these relationships and consolidate dialogue.

In conclusion we also cannot omit to mention the increased intensity of inspections of wine, particularly barrel wine. These inspections continue to find a high rate of shortcomings, and not only of a sensory nature, cases of adulteration of these wines are frequent. For this reason, among others, CAFIA significantly increased its capacity for inspection of wine; these inspections will be a priority in years to come. In this field, CAFIA's cooperation with the Customs Authority of the Czech Republic appears to be promising and effective.

**Tabulka 1 / Table 1**  
**Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %) /**  
**Ratio of non-compliant lots according to commodities (in %)**

| <b>Komodita</b>                       | <b>Commodity</b>                             | <b>Nevyhovující šarže (%)</b><br><b>Non-compliant lots (%)</b> |
|---------------------------------------|--|--|
| Brambory                              | Potatoes                                     | 15   |
| Cukrářské výrobky a těsta             | Confectionery products and doughs            | 8  |
| Čerstvá zelenina, čerstvé houby       | Fresh vegetables and fresh mushrooms         | 17   |
| Čerstvé ovoce                         | Fresh fruit                                  | 24   |
| Čokoláda, cukrovinky                  | Chocolate and confectionery                  | 68   |
| Dehydratované výrobky a ochucovačla   | Dehydrated products and flavour enhancers    | 54   |
| Jedlé tuky a oleje                    | Edible fats and oils                         | 35   |
| Kakao, směsi kakaa s cukrem           | Cocoa and cocoa mixes with sugar             | 12   |
| Káva, kávoviny, čaj                   | Coffee, coffee substitutes and tea           | 30   |
| Koření                                | Spices                                       | 14   |
| Lihovarnické výrobky                  | Distilled products                           | 12   |
| Luštěniny, olejnatá semena            | Pulses and oleaginous seeds                  | 24   |
| Masné výrobky                         | Meat products                                | 26   |
| Med                                   | Honey  | 67   |
| Mléčné výrobky                        | Dairy products                               | 31   |
| Mlýnské obilné výrobky                | Ground cereal products                       | 11   |
| Nealkoholické nápoje                  | Non-alcoholic beverages                      | 32   |
| Obilniny                              | Cereal products                              | 2  |
| Pekařské výrobky                      | Bakery products                              | 15   |
| Pivo                                  | Beer   | 11   |
| Přídavné, aromatické látky            | Additives, aromatic substances               | 62   |
| Přírodní sladidla                     | Natural sweeteners                           | 16   |
| Ryby, vodní živočichové               | Fish, aquatic life                           | 16   |
| Studená kuchyně                       | Cold dishes                                  | 13   |
| Skořápkové plody                      | Shell nuts                                   | 15   |
| Škrob, škrobové výrobky               | Starch, starchy products                     | 33   |
| Tabákové výrobky                      | Tobacco products                             | 15   |
| Těstoviny                             | Pasta  | 15   |
| Vejce, vaječné výrobky                | Eggs, egg products                           | 39   |
| Vína jiná než réвовá                  | Wine other than grape wine                   | 35   |
| Víno (ČZHM)                           | Wine (PFGM)                                  | 44   |
| Výrobky z brambor                     | Potato products                              | 7  |
| Zmrzliny a mražené krémy              | Ice cream and frozen creams                  | 28   |
| Zpracovaná zelenina, zpracované houby | Processed vegetables and processed mushrooms | 33   |
| Zpracované ovoce                      | Processed fruit                              | 14   |
| Zvláštní výživa, doplňky stravy       | Special foods, dietary supplements           | 19   |

# 2.1.2 / 2.1.3

## / 2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly /

V roce 2014 provedli inspektoři SZPI celkem 35 361 vstupů do provozoven potravinářských podniků, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 25 394 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 9 011 ve výrobě, 2 665 ve velkoobchodech, 554 v prvovýrobě, 1 132 v celních skladech a 584 v ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.).

V roce 2014 bylo zjištěno celkem 4 276 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 974 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 183 šarží, ve velkoobchodě 89 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 30 šarží.

Srovnatelný podíl nevyhovujících šarží s ohledem na zemi původu byl zjištěn u potravin z České republiky (19,4 % nevyhovujících šarží) a u produkce pocházející ze zemí EU (19,1 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (39,9 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (68 %), medu (67 %), přídatných a aromatických látek (62 %), dehydratovaných výrobků (54 %), vína (44 %), vajec a vaječných výrobků (39 %), vín jiných než révových (35 %), jedlých tuků a olejů (35 %), škrobu a škrobových výrobků (33 %), zpracované zeleniny a zpracovaných hub (33 %), nealkoholických nápojů (32 %), mléčných výrobků (31 %).

## / 2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků /

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2014 v laboratořích a některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísňe viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2014 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 4 650 šarží potravin, z toho bylo zkontrolováno 3 016 šarží přímo na místě a 1 634 šarží prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 378 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 10 šarží potravin, které nebyly bezpečné, nevyhověly požadavkům na hygienu výrobního procesu nebo nevyhovovaly jakostním požadavkům. Kromě

## / 2.1.2 Overall summaries of inspection results /

In 2014, CAFIA inspectors carried out a total of 35,361 inspections at the premises of businesses in the food industry, customs warehouses and online shops. Out of this total, 25,394 inspections were carried out at retail premises, 9,011 at production facilities, 2,665 at warehouses, 554 at primary production, 1,132 at customs warehouses and 584 at other locations (e.g. restaurants, during transit, etc.).

A total of 4,276 non-compliant lots of foodstuffs and other products were found in 2014.

The number of non-compliant lots found according to place of inspection was as follows: 3,974 non-compliant lots found in retail, 183 non-compliant lots found in production, 89 non-compliant lots found in wholesale and 30 non-compliant lots in other areas.

A comparable proportion of non-compliant lots with regard to the country of origin was found in foods originating in the Czech Republic (19.4 % of non-compliant lots and in products originating in EU countries (19.1 % of non-compliant lots) and the highest percentage in products imported from other countries (39.9 % of non-compliant lots).

From the point of view of individual commodities, the highest percentage of non-compliant lots was found in chocolate and confectionery (68 %), honey (67 %), additives and aromatic substances (62 %), dehydrated products (54 %), wine (44 %), eggs and egg products (39 %), wine other than grape wine (35 %), edible oils and fats (35 %), starch and starch products (33 %), processed vegetables and processed mushrooms (33 %), non-alcoholic drinks (32 %) and dairy products (31 %).

## / 2.1.3 Inspection of microbiological requirements /

In 2014, checks for compliance with microbiological requirements for foodstuffs were carried out in laboratories and some tests, e.g. for whether food was not showing undesirable changes caused by microbial activity or undesired growth in microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection (sales points, warehouses, etc.) itself.

In 2014, checks for compliance with microbiological requirements were carried out on a total of 4,650 lots of foodstuffs, of which 3,016 were checked in situ and 1,634 were checked through taking of samples in laboratories. In-situ controls found 378 lots that were unfit for human consumption, with laboratory

běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Počty kontrolovaných šarží z této kontroly jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (174 šarží), čerstvé zelenině (69 šarží), v masných výrobcích (52 šarží) a čerstvém ovoci (49 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísňově viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

#### Výsledky laboratorních rozborů

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

Z celkem 1634 šarží potravin a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří bylo zjištěno 5 šarží potravin, u kterých byla překročena kritéria bezpečnosti potravin. Příčinou porušení mikrobiologických požadavků byly nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to ve všech pěti případech ve výrobcích studené kuchyně, z nichž u jedné šarže byl překročen limit 100 KTJ/g potraviny (kritérium bezpečnosti pro výrobky uvedené na trh).

U 1 šarže cukrářského výrobku bylo překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro indikátorové mikroorganismy čeledi Enterobacteriaceae, jejichž výskyt vypovídá o mikrobiologické jakosti účinnosti tepelného ošetření a opětovné kontaminaci ve výrobním procesu. U 2 šarží balené kojenecké vody byly překročeny jakostní ukazatele (u 1 šarže počty kolonií při 22 °C, u 1 šarže počty kolonií při 22 °C i 36 °C).

tests then finding 10 lots of foodstuffs that were either unfit for human consumption, did not comply with requirements on hygiene in production process or failed to conform to quality requirements. Apart from routine checks, inspections also monitored the level of microbiological purity of foods, i.e. planned microbiological checks. The number of checked lots is included in the overall summary of checked samples. From the point of view of individual sectors of the food industry, the greatest number of lots found to be unsafe following checks was found in dairy products (174 lots), fresh vegetables (69 lots), meat products (52 lots) and fresh fruit (49 lots). The most frequent cause of breaches of safety standards was the growth of mould visible to the naked eye and putrefaction and spoiling due to microbial activity.

#### Results of laboratory analyses

Microbiological analyses according to the requirements of the Commission Regulation (EC) No. 2073/2005, on Microbiological Criteria for Foodstuffs, as amended, are carried out by external accredited laboratories Eurofins Bel/Novamann, s. r. o., Nové Zámky branch and EUROFINS CZ, s. r. o., Prague-Hloubětín branch. Analyses of bottled water according to the microbiological requirements of the Decree No. 275/2004 Coll., on Requirements on Quality and Health Safety of Bottled Water and Means of their Maintenance, as amended, and the Decree No. 252/2004 Coll., on Hygien Requirements for Drinking and Hot Water and Number and Scope of Checks of Drinking Water, as amended, are also carried out by the external laboratory EUROFINS CZ, s. r. o., Prague - Hloubětín branch and Eurofins Bel/Novamann, s. r. o., Piešťany branch. All accredited external laboratories carrying out analyses of food and bottled water fulfil the requirements set out in the Regulation (EC) No. 882/2004, on Official Controls, as amended.

Out of the total 1,634 lots of food and bottled water taken to laboratories for microbiological analysis, 5 food lots exceeded the criteria for food safety. The breach of microbiological requirements was caused by finding of the pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* in all five cases of cold dishes, one of which exceeded the limit of 100 CFU/g of food (safety criterion for products placed on the market).

1 lot of confectionery items exceeded hygiene criteria for the production process for indicator microorganisms of the Enterobacteriaceae family, the presence of which is evidence of the microbiological effectiveness of thermal treatment and repeated contamination in the production process. 2 lots of bottled infant water exceeded quality indicators (number of colonies



**Tabulka 2 /  
Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků**

| Komodita  | Celkem kontrolovaných šarží | Kontrola na místě   |                          | Rozbory v laboratořích  |  |
|---|-----------------------------|---|--------------------------|---|--|
|   |                             | Počty šarží nevhodných k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu | Celkem vyšetřených šarží | Počty šarží nevhodných k lidské spotřebě z důvodu zjištění mikroorganismu | Počty šarží nevhodující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu/z hlediska nárůstu plísní |
| Zvláštní výživa, doplňky stravy   | 18                          | 0   | 17                       | 0   | 0  |
| Ryby, vodní živočichové   | 47                          | 0   | 36                       | 0   | 0  |
| Maso balené, masné polotovary, masné výrobky                                    | 718                         | 52  | 174                      | 0   | 0  |
| Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně                           | 530                         | 2   | 453                      | 5   | 0  |
| Čokoláda, cukrovinky  | 47                          | 0   | 3                        | 0   | 0  |
| Med   | 7                           | 0   | 7                        | 0   | 0  |
| Káva, kávoviny, čaj   | 5                           | 0   | 0                        | 0   | 0  |
| Koření  | 8                           | 1   | 0                        | 0   | 0  |
| Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice               | 12                          | 0   | 4                        | 0   | 0  |
| Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody | 164                         | 2   | 139                      | 0   | 2<br>(počty kolonií při 22 °C a 36 °C)   |
| Obilniny  | 1                           | 0   | 1                        | 0   | 0  |
| Luštěniny, olejnatá semena  | 18                          | 1   | 2                        | 0   | 0  |
| Jedlé tuky, oleje   | 5                           | 0   | 0                        | 0   | 0  |
| Mléčné výrobky  | 660                         | 174   | 67                       | 0   | 0  |
| Zpracované ovoce  | 158                         | 2   | 2                        | 0   | 0  |
| Zpracovaná zelenina, zpracované houby, naklíčená semena                         | 60                          | 3   | 50                       | 0   | 0  |
| Čerstvá zelenina, čerstvé houby   | 663                         | 69  | 50                       | 0   | 0  |
| Čerstvé ovoce   | 295                         | 49  | 0                        | 0   | 0  |
| Skořápkové plody  | 160                         | 5   | 0                        | 0   | 0  |
| Brambory, výrobky z brambor   | 9                           | 1   | 0                        | 0   | 0  |
| Mlýnské obilné výrobky  | 48                          | 0   | 3                        | 0   | 0  |
| Těstoviny   | 9                           | 1   | 2                        | 0   | 0  |
| Pekařské výrobky  | 338                         | 15  | 8                        | 0   | 2<br>(nárůst plísní)   |
| Cukrářské výrobky a těsta   | 603                         | 0   | 565                      | 0   | 1<br>(Enterobacteriaceae)  |
| Zmrzliny, mražené krémy   | 29                          | 0   | 27                       | 0   | 0  |
| Vejce, vaječné výrobky  | 10                          | 1   | 4                        | 0   | 0  |
| Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených                            | 28                          | 0   | 20                       | 0   | 0  |
| <b>CELKEM</b>   | <b>4 650</b>                | <b>378</b>  | <b>1 634</b>             | <b>5</b>  | <b>5</b>   |

**Table 2 /**  
**Results of inspections of microbiological requirements**

| Commodity  | Total inspected lots | In-situ inspection   |                            | Laboratory analyses   |   |
|--|----------------------|--|----------------------------|---|---|
|  |                      | No. of lots unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition | Total No. of lots analysed | No. of lots unfit for human consumption due to finding of microorganism | No. of lots failing to comply with requirements for quality/hygiene during production process/ from perspective of mould growth |
| Special foods, dietary supplements   | 18                   | 0  | 17                         | 0   | 0   |
| Fish, aquatic life   | 47                   | 0  | 36                         | 0   | 0   |
| Packed meat, semi-finished meat products, meat products                                      | 718                  | 52   | 174                        | 0   | 0   |
| Delicatessen products and other cold dishes  | 530                  | 2  | 453                        | 5   | 0   |
|  |                      |  |                            | <i>(Listeria monocytogenes)</i>   |   |
| Chocolate, confectionary   | 47                   | 0  | 3                          | 0   | 0   |
| Honey  | 7                    | 0  | 7                          | 0   | 0   |
| Coffee, coffee products, tea   | 5                    | 0  | 0                          | 0   | 0   |
| Spices   | 8                    | 1  | 0                          | 0   | 0   |
| Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressing, salt, mustard                        | 12                   | 0  | 4                          | 0   | 0   |
| Bottled water – infant water, spring water, natural mineral water and bottled drinking-water | 164                  | 2  | 139                        | 0   | 2   |
|  |                      |  |                            |   | (No. of colonies at 22 °C a 36 °C)  |
| Cereals  | 1                    | 0  | 1                          | 0   | 0   |
| Pulses, oleaginous seeds   | 18                   | 1  | 2                          | 0   | 0   |
| Edible fats, oils  | 5                    | 0  | 0                          | 0   | 0   |
| Dairy products   | 660                  | 174  | 67                         | 0   | 0   |
| Processed fruit  | 158                  | 2  | 2                          | 0   | 0   |
| Processed vegetables, processed mushrooms, sprouted seeds                                    | 60                   | 3  | 50                         | 0   | 0   |
| Fresh vegetables, fresh mushrooms  | 663                  | 69   | 50                         | 0   | 0   |
| Fresh fruit  | 295                  | 49   | 0                          | 0   | 0   |
| Shell nuts   | 160                  | 5  | 0                          | 0   | 0   |
| Potatoes, potato products  | 9                    | 1  | 0                          | 0   | 0   |
| Ground cereal products   | 48                   | 0  | 3                          | 0   | 0   |
| Pasta  | 9                    | 1  | 2                          | 0   | 0   |
| Bakery products  | 338                  | 15   | 8                          | 0   | 2   |
|  |                      |  |                            |   | (mould growth)  |
| Confectionary products and pastry  | 603                  | 0  | 565                        | 0   | 1   |
|  |                      |  |                            |   | (Enterobacteriaceae)  |
| Ice cream, frozen creams   | 29                   | 0  | 27                         | 0   | 0   |
| Eggs, egg products   | 10                   | 1  | 4                          | 0   | 0   |
| Other foodstuffs not classified elsewhere incl. frozen foodstuffs                            | 28                   | 0  | 20                         | 0   | 0   |
| <b>TOTAL</b>   | <b>4 650</b>         | <b>378</b>   | <b>1 634</b>               | <b>5</b>  | <b>5</b>  |

# 2.1.4

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.

U 2 šarží baleného krájeného chleba po proběhnuté skladovací zkoušce při běžných podmínkách byl v poslední den data minimální trvanlivosti senzoricky v laboratoři zjištěn nárůst plísní.

## / 2.1.4 Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek /

V roce 2014 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 5 036 šarží potravin, z nichž 267 šarží bylo nevyhovujících. Největší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, mykotoxinů a chemických prvků a dále na stanovení konzervantů a barviv.

Za účelem stanovení pesticidů bylo zkontrolováno 1533 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 38 šarží. Jednalo se např. o čaje, kořenovou zeleninu, listovou zeleninu, zeleninu a ovoce, koření.

Ve skupině mykotoxinů byly z 528 kontrolovaných šarží vyhodnoceny 2 šarže jako nevyhovující. Jednalo se o šarže lískových jader s nadlimitním obsahem aflatoxinů a dále o nadlimitní výskyt fumonisinů v kukuřičném popcornu.

Do skupiny chemických prvků jsou zařazeny jak minerální látky jako sodík, draslík, hořčík, selen, vápník, zinek atp., tak chemické prvky kontaminující (arzen, cín, olovo, kadmium, měď, rtuť, atp.). Celkem bylo zkontrolováno 481 šarží. Z toho bylo 5 šarží potravin nevyhovujících. V případě kontaminujících chemických prvků se jednalo o překročení povoleného nejvyššího přípustného množství mědi ve víně, rtuti a kadmia ve výrobcích z ryb a olova a kadmia v čerstvé zelenině.

Nadlimitní obsah polycyklických aromatických uhlovodíků byl zjištěn ve 2 šaržích potravin, a to v dýňovém oleji původem z Číny a uzených šprotech původem z Estonska.

Obsah barviv byl kontrolovaný v 481 šaržích potravin, nevyhovělo 38 šarží, přičemž ve 26 šaržích byla zjištěna přítomnost barviv ve výrobcích, které se nesmí přibarvovat, jako například víno, ovocné víno, med, zmrzlina, proslazené a kandované ovoce. V ostatních případech se jednalo o přítomnost barviv, která nebyla deklarována na obale.

at 22 °C in 1 lot and 36 °C in the other). These organotrophic bacteria are indicators of general contamination and, despite being regarded as of less significance in hygiene terms, indicate e.g. failure to comply with correct practice in production or unsuitable temperatures during storage and/or distribution. Laboratory sensors found a growth of mould in 2 lots of packed sliced bread on the last day of the best-before date following a storage test under normal conditions.

## / 2.1.4 Summary of inspections of selected groups of inorganic substances /

In 2014 checks for inorganic substances were carried out on a total 5,036 food lots, of which 267 lots were non-compliant. The greatest number of tests on samples taken focused on determining the level of pesticides, mycotoxins and chemical elements as well as preservatives and colorants present in foodstuffs.

1,533 food lots were inspected with the objective of determining the level of pesticides present. Above-threshold amounts of pesticide residue were found in 38 lots. These included e.g. tea, herbs, root vegetables, fruit and vegetables, and spices.

Within the mycotoxin group, 2 out of the 528 analysed lots were found to be non-compliant. This included lots of hazelnuts containing above-threshold quantities of aflatoxins, as well as above-threshold occurrence of fumonisines in popcorn.

The group of chemical elements also includes mineral substances such as sodium, potassium, magnesium, selenium, calcium, zinc, etc., as well as contaminant chemical elements (arsenic, tin, lead, cadmium, copper, mercury, etc.). A total of 481 lots were examined, of which 5 were non-compliant. In the case of contaminant chemical elements, tests found that the maximum permitted quantity of copper had been exceeded in wine, mercury and cadmium in fish and lead and cadmium in fruit and vegetables. Above-threshold amounts of polycyclic aromatic hydrocarbons were found in 2 lots of foodstuffs, these were pumpkin oil from China and smoked sprats from Estonia.

Colorant content was checked in 481 lots of foodstuffs, with 38 found to be non-compliant, and colorants were found in 26 lots of products in which colorants were not permitted, such as wine, fruit wine, honey, ice cream and sweetened and candied fruits. The other cases were instances of colorants being undeclared on packaging.

Nejčastěji kontrolovaný analyt ze skupiny konzervantů byl oxid siřičitý a kyselina sorbová ve víně. Překročení maximálně přípustného množství oxidu siřičitého bylo zjištěno v 12 šaržích vína, v 1 šarži konzervovaného zelí a v 1 míchaném alkoholickém nápoji. U 2 vzorků medoviny nebyla přítomnost oxidu siřičitého deklarována na obale. Překročení maximálně přípustného množství kyseliny sorbové bylo zjištěno v 5 šaržích vína a 1 šarži konzervované zeleniny a 1 šarži ovocného nápoje. U 1 šarže lahůdkářského salátu nebyla přítomnost kyseliny sorbové deklarována na obale.

Z dalších konzervačních látek byla sledována např. kyselina benzoová a suma kyseliny benzoové a sorbové. Celkem byly ve skupině konzervantů provedeny rozborů ve vzorcích odebraných z 910 šarží, z nichž bylo 32 šarží vyhodnoceno jako nevyhovující. Ve 23 šaržích bylo zjištěno překročení maximálního přípustného množství konzervační látky ve výrobku a v 9 případech se jednalo o přítomnost konzervační látky nedeklarované na obale.

V případech nevyhovujících šarží na obsah sladidel se jednalo zejména o nepovolený přídavek sladidel do vína.

The most frequently checked analytes from the preservatives were sulphur dioxide and sorbic acid in wine. The maximum permitted amount of sulphur dioxide had been exceeded in 12 lots of wine, 1 lot of pickled cabbage and in 1 mixed alcoholic drink. The presence of sulphur dioxide had not been declared on the packaging of 2 samples of mead. The maximum permitted amount of sorbic acid had been exceeded in 5 lots of wine, 1 lot of pickled vegetables and 1 lot of fruit drink. The presence of sorbic acid had not been declared on the packaging of 1 lot of gourmet salad.

Out of the other preservatives, controls were carried out for benzoic acid and the combination of benzoic and sorbic acid. Within this group, analyses were performed on samples taken from 910 lots, 32 of which were found to be non-compliant. It was found that the maximum permitted amount of preservatives had been exceeded in 23 lots taken from production and 9 instances concerned the presence of preservatives undeclared on packaging.

With regard to the lots that failed to comply when tested for sweeteners, these chiefly involved the unauthorised addition of sweeteners to wine.

**Tabulka 3 / Table 3**

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

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

| <b>Cizorodé látky<br/>Inorganic substances</b>                                       | <b>Celkový počet kontrolovaných šarží<br/>Total No. of inspected lots</b> | <b>Počet nevyhovujících šarží<br/>No. of non-compliant lots</b> |
|--|---|---|
| Pesticidy / Pesticides   | 1 533   | 38  |
| Kontaminanty / Contaminants  |   |   |
| Mykotoxiny / Mycotoxins  | 528   | 2   |
| Chemické prvky / Chemical elements   | 481   | 5   |
| Dusičnany / Nitrates   | 98  | 0   |
| PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) /<br>PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons) | 89  | 2   |
| Aditivní látky / Additives   |   |   |
| Barviva / Colorants  | 481   | 38  |
| Konzervanty / Preservatives  | 910   | 32  |
| Sladidla / Sweeteners  | 370   | 13  |

# 2.1.5 / 2.1.6

## / 2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin /

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

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

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

V rámci kontroly označování zjistili inspektoři SZPI v roce 2014 celkem 1931 nevyhovujících šarží potravin. Při kontrole jakostních analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 452 nevyhovujících šarží a při kontrole sensorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 1528 nevyhovujících šarží.

## / 2.1.6 Kontroly tematické a mimořádné /

Kontroly potravin označených značkou KLASA  
Kontrolní akce byla zaměřena na dodržování požadavků „Pravidel pro udělování národní značky KLASA“, to znamená na dodržování zákonných požadavků právních předpisů, na něž se „Pravidla“ odkazují (oceněný výrobek musí splňovat platné právní předpisy) a nadstandardních požadavků „Pravidel“, k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali. „Pravidla“ se vztahují nejen na vlastnosti oceněných potravin, ale také na podmínky výroby; to znamená, že předmětem kontroly KLASA byly i tyto podmínky výroby. V roce 2014 bylo v rámci KLASA provedeno 140 kontrol, přezkoumáno bylo 272 potravin; všechny potraviny vyhověly.

Kontrola potravin zaměřená na označování lepku dle nařízení (ES) č. 41/2009  
Cílem kontroly bylo prověřit, zda provozovatelé uzpůsobili označení potravin požadavkům nařízení (ES)

## / 2.1.5 Inspection of food labelling and quality /

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

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

Quality checks are carried out in direct continuity with labelling checks, and encompass checks of binding quality requirements laid down by legal regulations or quality requirements agreed by the operator that go above and beyond those stated in legal regulations. Inspections of food quality and labelling protect economic interests of consumers and help to create equal market conditions for all operators.

In the course of their inspections in 2014, CAFIA inspectors found a total of 1,931 non-compliant lots, and compliance checks of analytical quality requirements (physical and chemical quality requirements) found a total of 452 non-compliant lots. Compliance checks for sensory requirements (quality requirements for the senses) found a total of 1,528 non-compliant lots.

## / 2.1.6 Thematic and ad-hoc inspections /

Inspections of foodstuffs with the KLASA label  
The objective of this inspection programme focused on compliance with the requirements contained in the 'Rules for the Granting of the KLASA Czech National Quality Label', i.e. compliance with legal requirements contained in legal regulations on which the 'Rules' are based (the product under assessment must fulfil valid legal regulations) and above-standard requirements of the 'Rules' to which businesses have voluntarily committed. The 'Rules' relate not only to the properties of assessed foodstuffs, but also to conditions of production, i.e. these production conditions also form the subject of the KLASA inspection. In 2014 140 KLASA checks were carried out, in the course of which 272 foodstuffs were examined; all were found to be compliant.

č. 41/2009, které harmonizuje požadavky na označování potravin z hlediska obsahu lepku. Účelem kontrolní akce bylo ověřit, zda jsou potraviny označené v souladu s nařízením (ES) č. 41/2009 a zda jsou splněny limitní hodnoty stanovené pro označení „bez lepku“ a „velmi nízký obsah lepku“. Účelem kontrolní akce bylo rovněž navázat na předchozí kontrolní akci v roce 2013.

V rámci kontroly byla věnována pozornost rovněž alternativním dobrovolným způsobům označování potravin z hlediska jejich vhodnosti pro osoby s nesnášenlivostí lepku (např. logo přeškrtnutého klasu). V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 40 šarží potravin. Všechny těchto 40 šarží potravin vyhovělo příslušným právním předpisům. Nebylo tedy zjištěno porušení požadavků na obsah lepku v rámci nařízení (ES) č. 41/2009 a také nebylo zjištěno porušení označování dle ustanovení čl. 4 odst. 1 nařízení č. 41/2009 tzn., že nechyběl výraz „bez lepku“ v případě běžných potravin, dále nechyběl výraz „bez lepku“ v případě potravin vhodných pro osoby s nesnášenlivostí lepku dle ustanovení čl. 3 odst. 4 nařízení č. 41/2009. Z celkového počtu odebraných vzorků tvořily potraviny pro osoby s nesnášenlivostí lepku cca 25 %, běžné potraviny cca 75 %.

Kontrola surovin používaných jako posýpka nebo náplň v pekařských výrobcích  
Cílem této kontrolní akce bylo prověřit dodržování stanovených jakostních požadavků na semínka (kmín, olejnatá semena), která se používají jako posýpka nebo náplň u pekařských výrobků a u zmrazených a rozpékaných pekařských výrobků. Jednalo se o fyzikální a chemické požadavky na jakost olejnatých semen (mák, slunečnice, tykev, len, hořčice, sezam) dle Přílohy č. 9 vyhlášky č. 329/1997 Sb., v platném znění. Dále se jednalo o fyzikální a chemické požadavky na jakost koření – kmínu dle Přílohy č. 3 vyhlášky č. 331/1997 Sb., v platném znění. Zároveň bylo v laboratoři také provedeno hodnocení senzorických znaků. V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 28 šarží surovin – semínek používaných v pekárnách jako posýpka nebo náplň. Z toho bylo odebráno celkem 7 šarží kmínu a 21 šarží olejnatých semen. Z 28 odebraných šarží surovin bylo celkem 17 šarží nevyhovujících (cca 60 %), přičemž všech těchto 17 nevyhovujících šarží byla olejnatá semena.

Průkaz náhradních sladidel v balených potravinách dle deklarace na obale  
Cílem této kontrolní akce bylo prověřit dodržování požadavků na označování u cíleně vytipovaných komodit údajem o přítomnosti náhradního sladidla. V rámci této kontroly bylo prověřeno, zda na obalech vybraných potravin jsou deklarována náhradní sladi-

Inspections of foodstuffs focusing on gluten labelling pursuant to the Regulation (EC) No. 41/2009

The objective of this inspection was to verify whether operators had modified the labelling of foodstuffs in line with the Regulation (EC) No. 41/2009, harmonising requirements for the labelling of foodstuffs from the point of view of gluten content. The purpose of the inspections was to verify whether foodstuffs were labelled in accordance with Regulation (EC) No. 41/2009 and whether stipulated limit values for the 'gluten-free' and 'very low gluten content' labels had been met. The purpose of the inspections was further to follow up the inspections carried out in 2013.

The inspection also addressed alternative, voluntary means of labelling foodstuffs with regard to their suitability for those with gluten intolerance (e.g. logo featuring crossed-out corn-on-the-cob). This centrally organised inspection programme took in a total of 40 lots of foodstuffs. All 40 lots were compliant with the relevant legal regulations and no breaches of the requirements for gluten content contained in the Regulation (EC) No. 41/2009 were therefore found, nor were any breaches of labelling rules pursuant to the provisions contained in Article 4(1) of the Regulation No. 41/2009 found, i.e. the expression 'gluten-free' was not absent in case of normal foodstuffs, nor was the expression 'gluten-free' absent from products suitable for those with gluten intolerance pursuant to Article 3(4) of the Regulation No. 41/2009. Out of the total number of samples taken, foodstuffs for those with gluten intolerance constituted about 25 % and normal foodstuffs 75 %.

Inspections of raw materials used to flour or fill bakery products

The objective of these inspections was to verify compliance with quality requirements in place for seeds (caraway, oleaginous seeds) used to sprinkle on or fill bakery products and in frozen and semi-baked bakery products. Under examination were physical and chemical quality requirements for oleaginous seeds (poppy seed, sunflower seeds, marrow seeds, linseed, mustard seeds and sesame seeds) pursuant to the Annex No. 9 Decree No. 329/1997 Coll., as amended, as well as physical and chemical quality requirements for caraway seeds pursuant to the Annex No. 3 to Decree No. 331/1997 Coll., as amended. Laboratory assessment of sensory indicators was also carried out. During this centrally organised inspection programme, inspectors examined a total of 28 lots of raw materials (seeds used in bakeries as flouring or filling). These consisted of 7 lots of caraway seed and 21 lots of oleaginous seeds. A total of 17 lots out of the 28 lots of raw materials sampled

dla nebo zda je na obalech potravin deklarován cukr, přičemž ve skutečnosti jsou v potravinách obsažena náhradní sladidla (aspartam, acesulfam K, neotam, sukralóza), popřípadě překročení limitů náhradních sladidel uvedených nařízením EP a Rady č. 1333/2008, v platném znění. Cílem této kontrolní akce bylo ověřit, zda při výrobě není nahrazován dražší cukr levnějšími náhradními sladidly. Tato akce měla tedy za cíl prověřit klamání spotřebitelů.

Dalším cílem této kontrolní akce byl průkaz povoleného sladidla E960 steviol-glykosidů ve vytipovaných potravinách a kontrola označování steviol-glykosidů na obalech výrobků, a to vzhledem k tomu, že mnoho výrobců, distributorů uvádí na obalech výrobků nepovolené deklarace o obsahu „Stévie“, o obsahu přírodního sladidla apod., přičemž Stevia Rebaudiana Bertoni, jakožto rostlina a její sušené listy jsou nepovolenou potravinou nového typu dle Rozhodnutí č. 2000/196. V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 24 šarží potravin. Všechny 24 šarží potravin bylo odebráno na stanovení sladidel: neotamu, sukralózy, aspartamu a acesulfamu K. 12 šarží potravin bylo odebráno také na stanovení sladidla steviol-glykosidy. Všechny 24 šarží vyhovělo deklarovanému obsahu sladidel na obalech výrobků a také nebylo zjištěno překročení limitů náhradních sladidel uvedených nařízením EP a Rady č. 1333/2008, v platném znění. Z 12 šarží potravin, které byly odebrány na stanovení steviol-glykosidů, bylo u 7 šarží potravin zjištěno nevyhovující označování v souvislosti s deklarací o obsahu „Stévie“, „extraktů ze stévie“ apod.

Stanovení obsahu hlavních složek doplňků stravy deklarovaných na obale – omega-3-mastné kyseliny (DHA, EPA), glukosamin sulfát, chondroitin sulfát, MSM

Kontrolní akce byla zaměřena na doplňky stravy s deklarovaným obsahem omega -3, -6, -9 mastných kyselin, zejména kyseliny eikosapentaenové (EPA) a dokosaheptaenové (DHA) a látek s fyziologickým účinkem na klouby a pojivovou tkáň, a to zejména glukosamin sulfátu, chondroitin sulfátu a metylsulfonylmetanu (dále jen „MSM“). Účelem této kontrolní akce bylo prověřit, zda skutečný obsah výše uvedených látek v doplňcích stravy skutečně odpovídá obsahu těchto látek deklarovanému na obalu a zda v této souvislosti nedochází ke klamání spotřebitelů. V rámci kontroly bylo do laboratoře odebráno celkem 10 šarží doplňků stravy deklarujících omega -3, -6, -9 mastné kyseliny a jmenovitě uvádějících přítomnost kyseliny eikosapentaenové (EPA) a kyseliny dokosaheptaenové (DHA) u nichž bylo provedeno laboratorní stanovení obsahu těchto látek. Všechny hodnocené 10 šarží vyhovělo, laboratorní testy neprokázaly v žádném případě nižší než deklarovaný obsah ani u kyseliny

(c. 60 %) were found to be non-compliant. All 17 non-compliant lots were of oleaginous seeds.

Certificate for substitute sweeteners in packaged foodstuffs according to declaration on packaging  
The objective of these inspections was to verify compliance with requirements for the labelling of targeted commodities with regard to the presence of substitute sweeteners. These inspections verified whether substitute sweeteners were declared on the packaging of selected foodstuffs, or whether sugar was declared, even though these foodstuffs contain substitute sweeteners (aspartam, acesulfame K, neotame and sucralose) or exceed the limits for substitute sweeteners as stated in the European Parliament and Council Regulation No. 1333/2008, as amended. The objective of these inspections was to verify whether, during the production, the more expensive sugar had not been replaced by cheaper, substitute sweeteners. The objective was therefore to test for the misleading of customers.

A further target of the inspections was the certificate for the permitted sweetener E960 steviol-glycosides in the intended foodstuffs and to check the labelling of steviol-glycosides on the packaging of products in view of the fact that the packaging of many products contains an unauthorised declaration about the presence of 'stevia' and natural sweetener content; Stevia Rebaudiana Bertoni is a plant and its dried leaves are a forbidden new-type foodstuff pursuant to Czech Government Decision No. 2000/196. A total of 24 lots of foodstuffs were taken for examination as a part of this centrally managed inspection programme. Samples were taken of all 24 lots of foodstuffs to determine the presence of the following sweeteners: neotame, sucralose, aspartame and acesulfame K. Samples were also taken from 12 lots to determine the presence of steviol-glycosides. All 24 lots were compliant with the sweetener content declared on packaging and no lot exceeded limits for substitute sweeteners laid down by the European Parliament and Council Regulation No. 1333/2008, as amended. Out of the 12 lots sampled to determine the presence of steviol-glycosides, non-compliant labelling in relation to declarations of 'stevia', 'stevia extract' etc. was found in 7 lots.

Determination of content of main ingredients of dietary supplements as declared on packaging – omega-3 fatty acids (DHA, EPA), glucosamine sulphate, chondroitin sulphate, MSM

The inspection focused on dietary supplements with declared omega-3, -6 and -9 fatty acid content, and chiefly eicosapentaenoic acid (EPA), docosahexaenoic acid (DHA) and substances with a physiological

eikosapentaenové (EPA) a ani kyseliny dokosahexaenové (DHA).

Dále bylo do laboratoře odebráno celkem 10 šarží doplňků stravy deklarujících látky s fyziologickým účinkem na klouby a pojivovou tkáň. Z toho 3 šarže deklarovaly čistě obsah glukosamin sulfátu, ve 3 případech šlo o kombinaci glukosamin sulfátu a chondroitin sulfátu a u 4 vzorků šlo o kombinaci glukosamin sulfátu, chondroitin sulfátu a metylsulfonylmetanu (MSM). Obsah těchto účinných látek byl laboratorně stanoven a vyhodnocen ve vztahu k hodnotě deklarované na obalu výrobku. Z celkového počtu 10 šarží bylo 5 šarží hodnoceno jako nevyhovující (tj. 50 %), z toho 3 šarže nevyhověly jak na obsah glukosamin sulfátu, tak na obsah chondroitin sulfátu a 2 šarže pouze na obsah chondroitin sulfátu. Celkem byl obsah glukosamin sulfátu nižší ve 3 případech, obsah chondroitin sulfátu v 5 případech a obsah MSM byl ve všech případech vyhovující.

effect on the joints and connective tissue, chiefly glucosamine sulphate, chondroitin sulphate and methylsulphonylmethane ('MSM'). The purpose of these inspections was to verify whether the actual content of the aforementioned substances in dietary supplements truly corresponds to the declared content on the packaging and whether misleading of consumers is occurring in relation to this. During the inspection samples were taken from a total of 10 lots of dietary supplements declaring omega -3, -6 and -9 fatty acid content, and specifically the presence of eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA), for which laboratory tests were carried out to establish the quantity of these substances. All 10 lots assessed were compliant and laboratory tests did not show lower than the declared quantity in any case, even for eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA).

Samples were taken for laboratory testing from further 10 lots of dietary supplements declaring substances with physiological effects on the joints and connective tissue. Out of these, 3 lots declared pure glucosamine sulphate content, 3 lots declared a combination of glucosamine sulphate and chondroitin sulphate and 4 samples declared a combination of glucosamine sulphate, chondroitin sulphate and methylsulphonylmethane (MSM). The quantity of these active substances was determined through laboratory testing and assessed in relation to the value declared on product packaging. Out of the total 10 lots, 5 lots (i.e. 50 %) were found to be non-compliant. 3 of these were non-compliant for both glucosamine sulphate and chondroitin sulphate content and 2 lots were non-compliant for chondroitin sulphate content alone. Overall, lower levels of glucosamine sulphate were found in 3 cases and chondroitin sulphate in 5 cases. MSM content was compliant in all cases.

Inspection of characteristic properties for extra virgin and virgin olive oil as laid down by the Directive (EEC) No. 2568/91

The physical, chemical and sensory parameters for extra virgin olive oils are precisely defined by European regulations in order to facilitate their differentiation from other categories of olive oil. The objective of the centrally organised inspection programme was to verify whether extra virgin olive oil fulfilled the parameters set by the European Regulation on the characteristics of olive oil and olive pomace oil and relevant analysis methods. Physical and chemical parameters are used to assess whether oil is being adulterated with other types of oil. Sensory assessment is then used to verify the declared category, i.e. whether the oil in question really is extra virgin olive oil.





Kontrola charakteristických vlastností stanovených pro extra panenské a panenské olivové oleje nařízením (EHS) č. 2568/91

Extra panenské olivové oleje mají evropskými předpisy nastaveny přesné požadavky na fyzikální, chemické a senzorické parametry, aby je bylo možno odlišit od ostatních kategorií olivových olejů. Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda extra panenské olivové oleje splňují parametry stanovené evropským nařízením o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy. Fyzikálně-chemické parametry slouží k vyhodnocení, zda nedochází k falšování oleje jinými druhy olejů. Senzorické hodnocení pak slouží k ověření deklarované kategorie, tj. zda jde opravdu o extra panenský olivový olej.

Do laboratoře bylo odebráno 5 šarží – šlo o 3 španělské a 2 italské oleje. Všechny šarže byly vyhodnoceny jako vyhovující z hlediska dodržení fyzikálně-chemických parametrů, vždy tedy šlo o oleje vyrobené z oliv.

Při senzorickém hodnocení byly jako nevyhovující vyhodnoceny 4 šarže – dle senzorického hodnocení oleje odpovídaly pouze kategorii „panenský olivový olej“.

Kontrola chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu

Dle vnitřních předpisů SZPI má být u každého výrobce prověřeno dodržování specifikace potravin s chráněným zeměpisným označením (dále jen „CHZO“) a chráněným označením původu (dále jen „CHOP“), jejichž výroba spadá do kompetence SZPI. U výrobců je zhodnoceno dodržování specifikace výrobků – tj. technologický postup včetně použitých surovin, na místě zhodnoceny senzorické vlastnosti potravin nebo odebrány vzorky do laboratoře.

Bylo provedeno 88 kontrol u výrobců – hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 118 šarží potravin označených CHZO/CHOP. U 2 výrobků bylo zjištěno nedodržení specifikace.

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 námtkové kontrole.

Inspektorát SZPI v Praze provádí kontroly tzv. zvláštních podmínek při dovozu pro některé vybrané komodity, a to arašidy z Číny, Egypta a z Brazílie, pistácie

Samples were taken from 5 lots for laboratory testing – 3 lots of Spanish and 2 lots of Italian oil. All lots were found to be compliant from the point of view of compliance with physical and chemical parameters, i.e. all oils had been produced from olives.

4 lots were found to be non-compliant following sensory assessment – according to sensory assessment these oils only conformed to the category ‘virgin olive oil’.

Inspection of protected geographical indications and protected designations of origin

According to internal CAFIA regulations, every producer must be inspected for compliance with specifications for foodstuffs that have received the protected geographical indication (PGI) and protected designation of origin (PDO) and whose production falls within the remit of CAFIA. Inspections assess the compliance of producers with product specifications, i.e. technological procedure, including raw materials used. In situ inspections further assess the sensory properties of foodstuffs or take samples for laboratory testing.

88 inspections were carried out at the premises of producers, with 118 lots of foodstuffs holding the PGI and PDO labels being taken for testing. Failure to comply with specifications was found in 2 lots.

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

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

CAFIA inspectors in Prague perform checks on so-called special conditions for the import of selected commodities, these being peanuts from China, Egypt and Brazil, pistachios from Iran and Turkey, hazelnuts and figs from Turkey, Brazil nuts from Brazil and almonds from the USA. During the year peanuts from Ghana and India and melon seeds from Nigeria, originally subject to a different import control regimen, were added to the list in the course of the year. These commodities may enter the EU via the Czech Republic solely through the Customs Office for Central Bohemia at its centre in Rudná u Prahy, the sole point of entry designated for the import of these high-risk groups of foodstuffs.

z Iránu a z Turecka, lískové oříšky a fíky z Turecka, para ořechy z Brazílie a mandle z USA, v průběhu roku k nim pak přibýly ještě arašídů z Ghany a Indie a melounová jádra z Nigérie kontrolovaná původně v jiném režimu kontrol dovozu. Tyto komodity mohou do EU v ČR vstupovat pouze přes Celní úřad pro Středočeský kraj, územní pracoviště Rudná u Prahy, který je jediným určeným místem dovozu schváleným pro dovoz těchto rizikových skupin potravin.

V průběhu roku 2014 vydal Inspektorát SZPI v Praze celnímu úřadu závazné stanovisko ke 139 zásilkám. Jednalo se o 7 zásilek arašídů z Číny, 1 zásilku arašídů z Egypta, 64 zásilek lískových oříšků, 1 zásilku pistácií a 29 zásilek fíků z Turecka a 37 zásilek mandlí z USA. Při kontrole dovozu těchto sledovaných komodit bylo odebráno 20 šarží, všechny s vyhovujícím výsledkem. Počet těchto zkontrolovaných zásilek je srovnatelný s rokem 2013 – v loňském roce prošlo vstupní kontrolou v určeném místě dovozu 128 zásilek.

Od ledna 2010 v rámci EU platí tzv. zesílená úřední kontrola vybraných rizikových komodit. Seznam komodit je čtvrtletně aktualizován dle situace na evropském trhu. Určeným místem vstupu pro tyto komodity je v ČR Letiště Václava Havla Praha. Na Inspektorát SZPI v Praze bylo nahlášeno 88 zásilek těchto komodit (jednalo se o 83 zásilek čaje z Číny, 4 zásilky koření z Indie a 1 zásilku sladké zeleninové papriky z Egypta), ze kterých bylo odebráno 12 vzorků, v 5 případech byl výsledek nevyhovující. Dvě zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu z důvodu nepředložení povinných vstupních dokladů.

Před vstupem do ČR, resp. EU jsou kontrolovány také slunečnicový olej původem z Ukrajiny (na přítomnost minerálních olejů, nahlášeno bylo 76 zásilek, zkontrolovány byly 4 zásilky, všechny s vyhovujícími výsledky), potraviny z Číny s obsahem mléčné nebo sójové složky (na přítomnost melaminu, nahlášeno bylo 18 zásilek, zkontrolováno bylo 8 zásilek, všechny s vyhovujícími výsledky), guarová guma původem z Indie (na přítomnost dioxinů, resp. pentachlorofenolu, nahlášeno bylo 7 zásilek, zkontrolovány byly 3 zásilky, 1 byla vyhodnocena jako nevyhovující), arašídů z USA (na obsah aflatoxinů, nahlášena byla jedna zásilka a na základě vyhovující kontroly dokladů byla propuštěna do volného oběhu). Při dovozu by měly být kontrolovány i klíčky a semena k naklíčování (na přítomnost vybraných patogenních mikroorganismů) a pšenice z Kanady (na přítomnost ochratoxinu A) – tyto komodity však v roce 2014 nebyly do ČR vůbec dovezeny.

Od března 2011 podléhají kontrole také veškeré potraviny pocházející nebo zaslané z Japonska – tyto

During 2014 the CAFIA Inspectorate in Prague provided the Customs Office with a binding opinion on 139 shipments. These consisted of 7 shipments of peanuts from China, 1 shipment of peanuts from Egypt, 64 shipments of hazelnuts, 1 shipment of pistachios and 29 shipments of figs from Turkey and 37 shipments of almonds from the USA. During import checks of these monitored commodities, samples were taken from 20 lots, all of which were compliant. The number of shipments inspected is comparable with 2013, when 128 shipments were inspected at the aforementioned location.

Since January 2010, so-called strengthened official inspection of selected hazardous commodities has been applied within the EU. The list of commodities is updated on a quarterly basis according to the situation on the European market. The designated point of entry for these commodities to the Czech Republic is Václav Havel Airport Prague. 88 shipments of these commodities (83 shipments of tea from China, 4 shipments of spices from India and 1 shipment of sweet chilli from Egypt) were reported to the CAFIA Inspectorate in Prague, from which 12 samples were taken. Following testing, 5 of these samples were found to be non-compliant. Two shipments were not placed on the market due to the submission of inadequate documentation.

Prior to its entry to the Czech Republic (EU), checks are also carried out on sunflower oil from the Ukraine (for the presence of mineral oils; 76 shipments reported, 4 shipments inspected, all found to be compliant), foodstuffs from China containing dairy or soya elements (for the presence of melamine; 18 shipments reported, 8 shipments inspected, all found to be compliant), guar gum from (for the presence of dioxins or pentachlorophenol; 7 shipments reported, 3 inspected, 1 found to be non-compliant) and peanuts from the USA (for the presence of aflatoxins; one shipment reported and approved for placement on the market due to the submission of correct documentation). Sprouts and seeds for sprouting (for the presence of selected pathogenic microorganisms) and wheat from Canada (for the presence of ochratoxin A) are also supposed to be checked on import – however, none of these was imported into the Czech Republic in 2014.

Since March 2011 all foodstuffs originating in or delivered from Japan have also been subject to inspection. These foodstuffs may enter the EU solely via so-called Designated Points of Entry (DPE). The only DPE in the Czech Republic is Václav Havel Airport Prague. 100 shipments were reported on import, 9 of which were inspected, with all being found to be compliant.

zásilky mohou do EU vstupovat pouze přes tzv. určená místa vstupu, kterým je pro ČR pouze Letiště Václava Havla Praha. Při dovozu bylo nahlášeno 100 zásilek, ze kterých bylo odebráno 9 šarží, všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující.

Při dovozu do ČR jsou prověřovány i vybrané produkty z rýže pocházející z Číny s cílem ověřit, že neobsahují nepovolené geneticky modifikované organismy – tyto produkty nebyly v roce 2014 dovezeny.

Při dovozu by měly být kontrolovány i volně rostoucí houby z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu na hladinu radioaktivní kontaminace a arašídů z USA na obsah aflatoxinů – ani tyto komodity nebyly v roce 2014 do ČR vůbec dovezeny.

Při dovozu jsou sledovány i komodity, které byly na základě zjištění kontrol v trhu vyhodnoceny jako rizikové a nejsou zařazeny do seznamů komodit, u nichž je dovoz zpřísněn evropskými právními předpisy – jde o para ořechy z Bolívie, gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí, pšenice ostatní z USA a bylinky, doplňky stravy a potraviny pro zvláštní výživu z Indie a z Číny – bylo nahlášeno 432 zásilek, do volného oběhu nebylo propuštěno 7 zásilek.

V současné době je do EU zakázán dovoz betelových listů z Bangladéše – tento zákaz nebyl v roce 2014 porušen.

Celkem bylo při dovozu nahlášeno 1 130 zásilek, což je srovnatelné s rokem 2013, kdy bylo nahlášeno 1 258 zásilek.

SZPI prověřuje při dovozu ze třetích zemí (a vývozu z EU) rovněž splnění kvalitativních parametrů. Jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením EU. Na jednotlivé inspektoráty bylo při dovozu nahlášeno celkem 126 zásilek ovoce a zeleniny – certifikace byla provedena u 26. Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u 27 šarží, na které bylo vystaveno celkem 15 certifikátů o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu.

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

Selected rice products originating in China are also subject to inspection on import in order to verify that they do not contain genetically modified organisms – no such products were imported to the Czech Republic in 2014.

Freely growing mushrooms from selected third countries affected by the nuclear accident in Chernobyl are also subject to inspection on import in order to ascertain the level of radioactive contamination, as are peanuts from the USA for aflatoxin levels – none of these commodities were imported into the Czech Republic in 2014, either.

The following commodities are also subject to inspection on import due to having also been judged hazardous following retail inspections and are not included on the list of commodities to which stricter import conditions apply based on European legal regulations: Brazil nuts from Bolivia, jelly confectionery from all third countries, other wheat from the USA and herbs, dietary supplements and foodstuffs for special nutrition from India and China. 423 shipments of these products were reported, with 7 shipments not permitted to be placed on the market

The import of betel leaves from Bangladesh to the EU is currently forbidden – there was no violation of this ban in 2014.

A total of 1,130 shipments were reported on import, which is comparable to 2013, when 1,258 shipments were reported.

Apart from the above, CAFIA also monitors the fulfilment of qualitative parameters of foodstuffs on their import from third countries (and export from the EU). These parameters are chiefly certification for fresh fruit and vegetables, carried out in accordance with the relevant EU directive. A total of 126 shipments were reported to individual Inspectorates on import, with a certification process being carried out on 26 of these. Checks for compliance with commercial standards for the export of fresh fruit and vegetables were carried out on 27 lots, with a total 15 certificates of compliance with European Union commercial standards for fresh fruit and vegetables being issued. CAFIA informs other Member States and the EU Commission of rejected shipments of imported foodstuffs and raw materials through the RASFF system. The aim of this measure is to prevent foodstuffs that do not comply with health requirements from entering the single market via DPEs on the territory of other Member States.

Kontrola informační povinnosti dle nařízení vlády č. 211/2014 Sb.

Dne 3. 10. 2014 vstoupilo v účinnost nařízení vlády č. 211/2014 Sb., o stanovení rozsahu a podmínek informační povinnosti provozovatele potravinářského podniku v místě určení ve vztahu k některým druhům čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny a brambor, platné do 31. 12. 2014. Dle tohoto nařízení vlády měli provozovatelé potravinářského podniku v místě prvního příjmu, zacházení nebo manipulace s vybranými druhy čerstvého ovoce, zeleniny a brambor povinnost podat o těchto potravinách hlášení na SZPI.

V průběhu platnosti tohoto nařízení vlády bylo na SZPI doručeno 38 236 nahlášení potravin. Nařízení vlády nestanovovalo, v jaké formě mají být informace na SZPI podávány. Provozovatelé mohli využít webový formulář k nahlášení potravin příjemcem potravin v místě určení, který byl zveřejněn na webu SZPI, nebo excelový formulář, který byl také zveřejněn na webu SZPI.

Podle nahlášené komodity, ceny, dovozce a dalších kritérií se rozhodovalo, zda se zrealizuje kontrola v místě určení. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 7 396 z nahlášených potravin. Nevyhovující stav byl zjištěn u 14 šarží (5× z důvodu nevyhovující jakosti, 9× z důvodu nedostatečného označení potravin).

Z vybraných potravin byly odebrány vzorky do laboratoře, u kterých byl sledován dle komodity např. obsah pesticidů, chlorečnanů, kadmia a olova, streptomycinu, polyaromatických uhlovodíků a u brambor byla hodnocena i odrůdová pravost a jednotnost.

Za uvedené období bylo do laboratoře odebráno 736 šarží, nevyhovující výsledek byl zjištěn u 15 z nich – šlo o:

- 1× mrkev – překročení limitu pro olovo a kadmium
- 1× mrkev – překročení limitu pro chlorečnan
- 5× brambory – nedodržení odrůdové jednotnosti
- 3× rajčata – překročení limitu na obsah pesticidů
- 3× rajčata – překročení limitu na chlorečnan
- 1× salátové okurky – překročení limitu na obsah pesticidů
- 1× hlávkový salát – překročení limitu na obsah pesticidů

Kontrola potravin (surovin) zaměřená na přítomnost genetické modifikace

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou v České republice na trh uváděny potraviny obsahující nebo vyrobené z geneticky modifikovaných odrůd sóji, kukuřice, rýže, které nejsou v EU schváleny pro použití v potravinách. Účelem kontroly bylo zároveň posoudit, zda jsou potraviny obsahující povolenou

Inspection of information obligation pursuant to Czech Government Directive No. 211/2014 Coll.

On 3 October 2014 the Czech Government Directive No. 211/2014 Coll., laying down the scope and conditions for information obligations of food business operators in the place of destination in relation to some types of fresh fruit, fresh vegetables and potatoes, valid until 31 December 2014, came into force. According to this Government Directive, food business operators had to submit information about selected types of fresh fruit, vegetables and potatoes to CAFIA at the point of initial receipt, treatment or handling.

During the validity period of this Government Directive, 38,236 foodstuff reports were submitted to CAFIA. The government directive did not stipulate the form in which information was to be submitted to CAFIA. Operators could use the online form to report foodstuffs through the recipient of foodstuffs at the place of destination or an Excel form, both of which were available on the CAFIA website.

Depending on commodity, price, importer and other criteria, a decision was made on whether to carry out an inspection in the place of destination. Inspections at the place of destination were performed for 7,396 reported foodstuffs. Non-compliant states were found in 14 lots (5× due to non-compliance with quality parameters, 9× due to inadequate food labelling).

Samples were taken from selected foodstuffs for laboratory testing for e.g. pesticides, chlorates, cadmium and lead, streptomycine, polyaromatic carbohydrates, depending on type of commodity. Potatoes were assessed for correctness and uniformity of type.

During the period in question, samples were taken from 736 lots for laboratory testing. 15 of these were found to be non-compliant. These were:

- 1× carrot – lead and cadmium limit exceeded
- 1× carrot – chlorate limit exceeded
- 5× potatoes – non-compliance with type uniformity
- 3× tomatoes – pesticide content limit exceeded
- 3× tomatoes – chlorate content limit exceeded
- 1× cucumbers – pesticide content limit exceeded
- 1× lettuce – pesticide content limit exceeded

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

The objective of this inspection programme was to verify whether foodstuffs containing or made from genetically modified varieties of soya, maize and rice that have not been approved for the use in foodstuffs in the EU have been placed on the Czech market. At the same time the purpose of the inspection was to

GM-sóju a GM-kukuřici označeny v souladu s požadavky platných právních předpisů.

V menší míře byla kontrola zaměřená (v návaznosti na kontrolní zjištění dozorových orgánů některých členských států v předchozích letech) rovněž na prověření, zda na trh není uváděna dosud nepovolená geneticky modifikovaná čerstvá papája z Thajska.

Kontrola byla provedena u výrobců, dovozců a distributorů potravin a surovin obsahujících ve větším množství sóju, kukuřici a rýži. Dále pak u zpracovatelů surovin sóji, kukuřice, rýže a u prodejců potravin, zejména u prodejců potravin ze třetích zemí.

V rámci ústředně řízené akce bylo zkontrolováno celkem 40 šarží potravin (surovin). Z tohoto počtu bylo odebráno 20 šarží ve výrobě, 11 v maloobchodní síti a 9 ve velkoobchodní síti. Celkem byla vzorkována 14× kukuřice a výrobky z kukuřice, 14× rýže a produkty z rýže, 10× sója a sójové výrobky a 2× čerstvá papája.

U žádného vzorku nebyla zjištěna přítomnost neschválené genetické modifikace. Ani v jednom případě nebyla rovněž prokázána přítomnost povoleného GM-materiálu.

Všech 40 šarží vyhovělo platným právním předpisům upravujícím požadavky na geneticky modifikované potraviny a suroviny – nařízení (ES) č. 1829/2003 a nařízení (ES) č. 1830/2003.

Kontrola reziduí pesticidů v ovoci a zelenině na farmářských trzích

Cílem kontrolní akce bylo ověřit přítomnost reziduí pesticidů v rostlinných produktech vypěstovaných v ČR a nabízených na farmářských trzích a provést srovnání zjištěných výsledků s obsahem reziduí pesticidů v produktech nabízených v maloobchodní a velkoobchodní síti.

V rámci kontrolní akce bylo zkontrolováno na farmářských trzích celkem 62 šarží čerstvého ovoce a zeleniny. Rezidua pesticidů byla detekována u celkem 66 % analyzovaných vzorků, třetina odebraných šarží byla bez přítomnosti jakékoliv pesticidní látky. U 2 šarží byla překročena hodnota maximálního reziduálního limitu.

Zjištěné výsledky u produktů odebraných na farmářských trzích se nevymykají výsledkům z monitoringu cizorodých látek, v rámci kterého je dlouhodobě prováděno sledování reziduí pesticidů v potravinách rostlinného původu a odběry jsou realizovány především v maloobchodní síti.

assess whether foodstuffs containing permitted GM soya and GM maize are labelled in accordance with the requirements contained in valid legal regulations. Inspections also focused, to a lesser extent (in relation to the findings of inspections carried out by supervisory bodies in some Member States in previous years), on verifying whether a genetically modified fresh papaya from Thailand, not yet permitted, has been placed on the market.

Inspections were carried out at producers, importers and distributors of foodstuffs and raw materials containing large quantities of soya, maize and rice, as well as at processors of raw materials (soya, corn and rice) and vendors of foodstuffs, primarily vendors of foodstuffs from third countries.

The centrally managed inspection programme took in samples from a total of 40 lots of foodstuffs (raw materials). Out of this total, 20 lots came from production, 11 from retail and 9 from wholesale. Samples were taken from a total of 14 lots of corn and corn products, 14 from rice and rice products, 10 from soya and soya products and 2 fresh papaya.

No non-approved genetic modification was found, nor was the presence of permitted GM material demonstrated, in any sample.

All 40 lots were compliant with applicable legal regulations governing requirements for genetically modified foodstuffs and raw materials – the Regulation (EC) No. 1829/2003 and the Regulation (EC) No. 1830/2003.

Inspection of pesticide residues in fruit and vegetables at farmers' markets

The objective of the inspection was to verify presence of pesticide residues in plant products cultivated in the Czech Republic and offered at farmers' markets and to perform a comparison of results with pesticide residue content in products marketed in the retail and wholesale networks.

During the inspection programme a total of 62 lots of fresh fruit and vegetables were inspected at farmers' markets. Pesticide residues were detected in a total of 66 % of samples analysed and no pesticide substances were found in one third of sampled lots. The maximum permitted residue limit had been exceeded in 2 lots.

The results for products sampled from farmers' markets did not exceed results from the monitoring of inorganic substances, which has long included the monitoring of pesticide residues in foodstuffs of plant origin; samples are primarily taken from the retail network.

#### Kontrola rajčat původem z Maroka

Na základě notifikace o možném výskytu cherry rajčat z Maroka způsobujících zdravotní komplikace na trhu v ČR, kterou SZPI obdržela prostřednictvím systému RASFF, byla provedena mimořádná kontrola s cílem prověřit zdravotní bezpečnost rizikových šarží cherry rajčat, zjistit možnou příčinu zdravotních komplikací u spotřebitelů, kteří konzumovali cherry rajčata rizikových šarží.

V rámci mimořádné kontrolní akce byla u 6 šarží cherry rajčat původem z Maroka ověřena přítomnost na *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli* O157, *Escherichia coli* produkující shiga-toxin (STEC), noroviry a rezidua pesticidů.

U jedné šarže cherry rajčat původem z Maroka byla zjištěna přítomnost kmene bakterie *Escherichia coli*, nicméně dodatečným vyšetřením izolovaného kmene nebyla v laboratorních podmínkách potvrzena schopnost produkovat nebezpečný Shiga toxin. U ostatních šarží nebyla přítomnost mikrobiálních patogenů detekována. U 3 šarží cherry rajčat byly zjištěny pozitivní nálezy reziduí pesticidů, avšak hodnota maximálního reziduálního limitu nebyla překročena.

Laboratorními rozbory se nepodařilo zjistit příčinu zdravotních potíží spotřebitelů. Ani serotypizace jednoznačně nepotvrdila, že by příčinou mohla být nebezpečná bakterie *Escherichia coli*. V ČR stejně jako v jiných členských státech EU nebyla příčina zdravotních potíží odhalena.

#### Kontrola označování a jakosti cigaret

Kontrolní akce byla zaměřena na dodržování požadavků na označování a jakost cigaret stanovenou vyhláškou č. 344/2003 Sb. a zákonem č. 110/1997 Sb. Analýzy na obsah nikotinu, dehtu a oxidu uhelnatého byly provedeny u celkem 32 vzorků cigaret. U jednoho vzorku cigaret zjištěný obsah nikotinu neodpovídal údajům deklarovanému na obale. Všechny vzorky cigaret byly označeny v souladu s platnou legislativou.

#### Kontrola obsahu cizorodých látek (reziduí pesticidů) v pravých čajích

Kontrolní akce byla zaměřena na stanovení reziduí pesticidů v pravých černých a zelených čajích původem z Číny, Hong Kongu, Maroka, Indie a jiných třetích zemí. Cílem bylo zjistit možnou přítomnost reziduálních zbytků pesticidních látek používaných k ochraně rostlin v průběhu vegetace a při skladování.

Důvodem pro kontrolní akci bylo zjišťování čajů s překročeným limitem pro pesticidy v minulosti. Překročení limitů pro rezidua pesticidů vplynuly nejen z analýz SZPI a oznámení v RASFF.

#### Inspection of tomatoes from Morocco

Based on notification received by CAFIA through the RASFF concerning possible presence on the Czech market of Moroccan cherry tomatoes causing health complications, the Authority carried out an ad-hoc inspection with the objective of verifying the safety to health of high-risk lots of cherry tomatoes and determine the possible cause of health complications in consumers who had consumed cherry tomatoes from high-risk lots.

Based on the ad-hoc inspection, the presence of *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli* O157, *Escherichia coli* producing shiga-toxin (STEC), noroviruses and pesticide residues was determined in 6 lots of cherry tomatoes from Morocco.

In one lot of Moroccan cherry tomatoes, inspectors found stems of *Escherichia coli* bacteria; however, the follow-up testing of isolated stems in laboratory conditions did not confirm the ability to produce the dangerous Shiga toxin. No microbial pathogens were detected in other lots. In 3 lots of cherry tomatoes there were positive findings of pesticide residues; however, the maximum residual limit was not exceeded.

Laboratory analyses were unable to determine the cause of health problems of consumers. Even serotyping did not unambiguously confirm that the cause may be the dangerous *Escherichia coli* bacteria. As was the case in other EU Member States, the cause of health problems was not determined.

#### Inspection of labelling and quality of cigarettes

The inspection focused on compliance with requirements for the labelling and quality of cigarettes as stipulated by the Decree No. 344/2003 Coll. and the Act No. 110/1997 Coll. Analyses of nicotine, tar and carbon monoxide content were carried out on 32 lots of cigarettes. In one lot of cigarettes the nicotine content did not correspond to the data stated on packaging. All lots of cigarettes were found to be compliant with regard to requirements for labelling.

#### Inspection of foreign substance content (pesticide residues) in real teas

Inspections focused on determining the level of pesticide residues in real black and green teas from China, Hong Kong, Morocco, India and other third countries.

The objective was to establish the possible presence of residual traces of pesticide substances used to protect plants during vegetation and storage.

V rámci této kontroly bylo odebráno 14 zelených a 14 černých čajů původem z Číny, Vietnamu, Srí Lanky, Indie a Argentiny. Čaje byly vyrobené v České republice, Polsku, Německu, Vietnamu, na Srí Lance. Z celkového počtu 28 vzorků nevyhověly 3 vzorky.

#### Kontrola medů

Kontrola medů uváděných na trh v ČR je dlouhodobě zaměřena na odhalování falšování medů a stanovení jakostních požadavků dané vyhláškou č. 76/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Důvodem kontroly jsou časté podněty adresované na SZPI týkající se jakosti a porušení autenticity medů a nevyhovující zjištění z minulých kontrol.

Mimořádná kontrola medů v roce 2014 byla zaměřena na stanovení vybraných jakostních požadavků daných vyhláškou č. 76/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů, tj. stanovení aktivity diastázy a obsahu hydroxymethylfurfuralu (HMF) a na falšování přídatkem barviva karamel E150d.

V rámci této kontrolní akce bylo odebráno celkem 30 šarží medu. Předmětem kontroly byly květové, smíšené i medovicové medy (resp. medy tmavší barvy, někdy označované i jako „lesní“, u kterých je vyšší předpoklad dobarvení pomocí barviva karamel E150d) a medy pekařské. Veškeré rozборы byly realizovány v laboratoři SVÚ Jihlava a Intertek Food Services GmbH, Německo. Z celkem 30 analyzovaných šarží bylo 18 vyhodnoceno jako nevyhovujících (63 %). Nevyhovující diastáza byla zjištěna u celkem 12 šarží, nevyhovující HMF u 10 šarží, přítomnost barviva karamel E150d byla prokázána u 9 šarží medu. U některých medů docházelo k porušení více parametrů zároveň.

The reason for the inspection was that in the past, teas that were over the pesticide limit were detected. The breaching of pesticide residue limits was notified, inter alia, in both CAFIA analyses and notifications in the RASFF.

During the inspection, samples were taken from 14 green teas and 14 black teas from China, Vietnam, Sri Lanka, India and Argentina. Teas were produced in the Czech Republic, Poland, Germany, Vietnam and Sri Lanka. Out of the total 28 samples, 3 were non-compliant.

#### Inspection of honey

Over the long-term, inspections of honey marketed in the Czech Republic focus on detecting the adulteration of honey and establishing quality requirements as laid down by the Decree No. 76/2003 Coll., as amended. Inspections are frequently carried out on the basis of suggestions submitted to CAFIA with regard to quality, violation of the authenticity of honey and non-compliant findings from previous inspections.

An ad-hoc inspection of honey in 2014 focused on establishing selected quality requirements laid down in the Decree No. 76/2003 Coll., as amended, i.e. to establish diastasis activity and hydroxymethylfurfural (HMF) and adulteration through the addition of E150d caramel colouring.

During the inspection, samples were taken from a total of 30 lots of honey. Floral, mixed and honeydew honey (and darker honeys, sometimes labelled 'forest honey', where a greater degree of artificial colouring using the E150d colorant is anticipated), as well as baking honey, formed the subject of the inspection. All analyses were realised at the Czech State Veterinary Institute Jihlava and Intertek Food Services GmbH, Germany. Out of a total of 30 lots analysed, 18 (63 %) were found to be non-compliant. Non-compliant diastasis was found in a total of 12 lots, non-compliant HMF in 10 lots and the presence of caramel E150d colorant in 9 lots of honey. Several parameters were violated simultaneously in some honeys.

#### Foodstuffs treated with ionising radiation

CAFIA regularly carries out inspections of foodstuffs that have potentially been treated with ionising radiation and notifies the European Commission of the results of its inspections. The objective of these inspections is to verify that foodstuffs thus treated have been properly labelled and that only foodstuffs that are permitted by legal regulations to be so have been treated in this way.



#### Potraviny ošetřené ionizujícím zářením

SZPI se věnuje pravidelně 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 této kontroly byla odebrána celá škála výrobků (koření, instantní nudlové polévky, bylinné čaje, sušený česnek, sušená cibule, sušené houby a doplňky stravy).

Z celkového počtu 30 šarží se podařilo ověřit ozáření u 25 analyzovaných vzorků, u 5 vzorků se prokázalo ošetření ionizujícím zářením a informace o ozáření nebyla uvedena na obale. Ve dvou případech nebyl provozovatel potravinářského podniku schopen poskytnout informaci o tom, zda byla výše uvedená šarže potraviny ozářena ve schválené ozařovně. Surovina pro výrobu jednoho doplňku stravy byla ozářena v ozařovně, která není uvedena v seznamu schválených ozařoven pro ozařování potravin ve třetích zemích. U 5 vzorků nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit, neboť ze vzorků nebylo možné izolovat dostatečné množství křemičitých minerálů.

Kontrola jakosti a bezpečnosti lihovin a nových povinností vyplývajících ze zákona o povinném značení lihu.

Cílem této ústředně řízené akce byla kontrola jakosti a bezpečnosti lihovin, průkaz denaturačních činidel, kontrola nových povinností vyplývajících ze zákona 307/2013 Sb., o povinném značení lihu, kontrola povinnosti mít dle zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání pro prodej lihovin koncesi, kontrola dokladů o původu zboží, kontrola internetového prodeje lihovin a prověření, zda není uváděn na trh nezdaněný („černý“) líh.

Kontrola byla provedena u dovozců, výrobců i prodejců distributorů i konečných prodejců lihovin. V rámci kontrolní akce proběhla i kontrola internetového prodeje. Odebrané vzorky byly analyzovány v laboratoři Inspektorátu SZPI v Praze, kde bylo provedeno stanovení etanolu, metanolu a stanovení přítomnosti denaturačních činidel.

V průběhu kontrolní akce bylo provedeno 498 vstupů do provozoven. Bylo prověřeno 423 kontrolovaných osob (12 výrobců, 3 dovozci, 14 distributorů lihu a 394 konečných prodejců). Bylo hodnoceno celkem 105 šarží lihovin. V laboratoři bylo analyzováno 87 vzorků na kontrolu jakosti, bezpečnosti lihovin, průkaz denaturačních činidel.

Out of the total of 30 lots, radiation was found in 25 analysed samples. 5 samples were demonstrated to have been treated with ionising radiation, with information about this not being displayed on the packaging. In two cases the food business operator was unable to provide information about whether the aforementioned lot had been treated in an approved facility. The raw material for the production of one dietary supplement had been treated in a facility not included in the list of approved facilities for the radiation treatment of foodstuffs in third countries. In 5 samples it was not possible to verify treatment with ionising radiation as it was not possible to isolate a sufficient quantity of silicious minerals from the samples.

Inspection of quality and safety of liquors and new obligations deriving from the Act on the Mandatory Labelling of Spirit

The objective of this centrally organised inspection programme was to check the quality and safety of spirit and certificates for denaturing agents and check new duties deriving from the Act No. 307/2013 Coll., on the Mandatory Labelling of Spirit, check duties pursuant to the Act No. 455/1991 Coll., the Trading Act, with regard to licenses for the sale of spirit, check documents on the origin of goods, check the online sale of spirit and verify whether any untaxed ('black') spirit has been placed on the market.

Inspections were performed on importers, producers and vendors (distributors), as well as end vendors of spirit. The inspection programme also included the control of online sale. Samples taken were analysed in the CAFIA laboratory in Prague, where tests were carried out to establish ethanol and methanol levels and to test for the presence of denaturing agents.

During the inspection programme 498 premises were entered and 423 entities were inspected (12 producers, 3 importers, 14 distributors and 394 end vendors of spirit). A total 105 lots of spirit were assessed. In the laboratory 87 samples were analysed for quality control, safety of spirit and certificate of denaturing agents.

Out of the total, 11 samples were non-compliant, two of which were taken from Internet sale. 6 samples were non-compliant due to ethanol content, 2 samples were non-compliant due to the presence of denaturing agents and an above-threshold quantity of methanol was found in 1 sample. In 3 samples, the original lot identification had been removed (etched) and replaced with a new one. In one case, spirit had not been labelled with information in Czech. One case involved the sale of home-distilled products via the



Z celkového množství nevyhovělo 11 šarží, Dva z nevyhovujících vzorků byly odebrány prostřednictvím internetového prodeje. U 6 vzorků nevyhověl obsah etanolu, u 2 vzorků byla zjištěna přítomnost denaturačních činidel a u 1 vzorku nadlimitní obsah metanolu. U 3 vzorků byla odstraněna (vyleptána) původní šarže a nahrazena novou. V 1 případě nebyly lihoviny označeny údajem v českém jazyce. V 1 případě byl zjištěn prodej produktů pěstitelského pálení přes internet. V 7 případech byl zjištěn prodej lihovin bez koncese, v jednom případě byla koncese doložena v rámci součinnosti. V 7 případech nebyly v době kontroly k dispozici doklady o původu zboží. V 5 případech byly doklady o původu doloženy v rámci součinnosti.

Kontrola jakosti levného mletého koření, zejména privátních značek obchodních řetězců

Kontrolní akce byla zaměřena na jakost levného mletého koření, zejména privátních značek obchodních řetězců. Předmětem kontroly byla levná mletá koření s větším obsahem barviv, např. paprika, kari a dále koření, které v minulosti nevyhovělo na obsah lepku (pepř mletý, skořice).

Cílem bylo zjistit, zda jsou dodržovány smyslové požadavky na jakost stanovené v příloze 2 vyhlášky č. 331/1997 Sb., pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici, tj. požadavky na vzhled, barvu, vůni a chuť, případně přítomnost škůdců nebo plísní viditelných pouhým okem. Dále bylo ověřeno, zda koření neobsahuje syntetická barviva, nepovolená barviva nebo přidaný lepek.

V rámci této kontrolní akce byly odebrány vzorky celkem z 15 šarží koření (paprika pepř černý mletý, skořice mletá, kari a kuře grill). Rozbory byly realizovány v laboratoři SZPI v Praze, kde bylo provedeno stanovení lepku a detekce syntetických a nepovolených barviv a v laboratoři v Brně, kde byly provedeny analýzy na senzorické požadavky na jakost stanovené vyhláškou č. 331/1997 Sb.

Přítomnost barviv, přítomnost lepku a nevyhovující jakost se neprokázalo ani v jednom případě. Všechny 15 analyzovaných vzorků bylo hodnoceno jako vyhovující.

Kontrola označování, botanického původu suroviny a geografického původu hroznů, obsahu exogenní vody a obsahu barviv v částečně zkvašeném hroznovém moštu

Předmětem ústředně řízené akce bylo ověření částečně zkvašených hroznových moštů označených jako burčák a ověření částečně zkvašených hroznových moštů vyrobených z hroznů sklizených v jiných

Internet. 7 cases involved the sale of spirit without a license, and in one case the license was submitted at a later stage. In 7 cases, documentation of the origin of goods was not available at the time of inspection. In 5 cases, documentation of the origin of goods was produced at a later stage.

Quality control of cheap ground herbs and spices, chiefly private labels from major retail chains

This inspection programme focused on the quality of cheap ground herbs and spices, and chiefly private labels from retail chains. The subject of the inspection were cheap ground herbs and spices with greater colorant content, e.g. paprika, curry and herbs and spices that had been non-compliant in the past with regard to gluten content (ground pepper, cinnamon).

The objective was to determine compliance with the sensory quality requirements laid down in Annex 2 to the Decree No. 331/1997 Coll., for Herbs and Spices, Edible Salt, Dehydrated Products and Flavouring Agents and Mustard, i.e. requirements for appearance, colour, scent and taste and, if applicable, presence of vermin or mould visible to the eye. Testing further verified whether or not the herbs and spices contained synthetic colouring, unauthorised colouring or added gluten.

During the inspection programme samples were taken from a total of 15 lots of spices (paprika, black ground pepper, ground cinnamon, curry and chicken grill). Analyses were realised in the CAFIA laboratory in Prague, which established gluten levels and detected unauthorised colorants, and in the Brno laboratory, which performed analyses of sensory quality requirements as laid down in the Decree No. 331/1997 Coll.

No colorants, gluten or non-compliant quality was found in any lot. All 15 samples analysed were found to be compliant

Inspection of labelling, botanical origin of raw material and geographical origin of grapes, exogenous water content and colorant content of partially fermented grape must (PFGM)

The subject of this centrally managed inspection programme was to verify partially fermented grape musts (PFGM) designated as burčák and to verify partially fermented grape musts produced from grapes harvested in other Member States. Inspections focused on verification of mandatory data, accompanying documentation, the admixture of exogenous water, colorants, enrichment of must by with ethanol through added sugar and the verification of the botanical and geographical origin of grapes.

členských státech. Kontrolní akce byla zaměřena na kontrolu povinných údajů, průvodních dokladů, přídavku exogenní vody, barviv, obohacení etanolem z přidaného cukru, ověření botanického a geografického původu hroznů.

Kontrola byla naplánována na období srpen až prosinec a byla zaměřena jak na prodejce, tak na výrobce, a to zejména na ty výrobce, u kterých byly v minulých letech zjištěny nevyhovující vzorky. Dále pak byla akce zaměřena na nové, neprověřené prodejce, zejména „stánkaře“.

Celkem bylo v rámci této kontroly v roce 2014 odebráno 71 vzorků. Z celkového počtu částečně zkvašených hroznových moštů bylo 48 burčáků a celkový počet nevyhovujících vzorků byl roven šesti! Zjištěné nedostatky nevyhovujících vzorků byly: ve 3 případech nadlimitní obsah etanolu z přidaného cukru, ve 2 případech obsah exogenní vody a jednom případě bylo prokázáno nedostatečné označení výrobku (chybějící šarže).

#### Kontrola ovčích mléčných výrobků

Kontrolní akce byla zaměřena na odhalení možného falšování či klamavého označování výrobků z ovčího

Inspekcions were planned for the period from August to December and focused on both vendors and producers, and chiefly on producers whose products had been found to be non-compliant in previous years. Inspections further focused on new, unverified vendors, chiefly stall-holders.

A total of 71 samples were taken in the course of these inspections in 2014. Out of the total number of partially fermented grape musts, 48 were burčák and the total number of non-compliant samples was 6. Shortcomings found in non-compliant samples were: in 3 cases, above-threshold content of ethanol from added sugar; in 2 cases, exogenous water content; and one case involved inadequate product labelling (absent lot number).

#### Inspection of products made from sheep milk

These inspections focused on the detection of the possible adulteration or misleading labelling of products made from sheep milk using a new method for the assessment of sheep DNA. The inspection of products made from sheep milk, including the žinčica drink, was timed for a period of a shortage of sheep milk and focused on products made from sheep milk and whether sheep milk within them had been replaced with undeclared cow milk, or if the sheep milk declared on product packaging had been used at all. During inspections a total of 11 samples were taken from lots of products with declared sheep milk content. 4 of the lots assessed were not compliant with requirements contained in legal regulations. The product 'Žinčica - thermal-treated sour dairy drink' misled consumers by depicting a sheep's head on the žinčica packaging, even though analysis showed that the product had not been made from sheep milk. A further 3 products had been placed on the market without stating mandatory data on packaging in Czech.

#### Quality and labelling control of fermented dairy products

These inspections were carried out on the basis of information published in the February 2014 edition of the dTest consumer magazine, according to which a quarter of 'sour cream' products sold in Czech shops contained less dairy fat than declared on product packaging. The objective of inspections was to thoroughly examine dTest's findings in retail premises. During the inspections a total of 15 samples were taken from lots of products declaring the legally-mandated product name 'sour cream', with varying fat content. 1 sample of sour cream did not comply with legal requirements due to fat content differing from that stated on packaging: the declared fat content was min. 12 %, while laboratory analysis found 11.1 % fat content.



mléka, a to pomocí nové metody hodnocení ovčí DNA. Kontrola ovčích mléčných výrobků, včetně žinčice, byla načasována do období nedostatku ovčího mléka a zaměřila se na ovčí mléčné výrobky, zda u nich není ovčí mléko nahrazováno nedeklarovaným mlékem kravským, případně zda je ovčí mléko, deklarované na obale výrobku, při výrobě vůbec použito. V rámci kontrolní akce bylo odebráno celkem 11 vzorků ze šarží produktů, kde bylo deklarováno použití ovčího mléka. Požadavkům právních předpisů nevyhověly 4 hodnocené šarže. Výrobek „Žinčica kysaný mléčný termizovaný nápoj“ uváděl spotřebitel v omyl tím, že na kelímku, v němž byla žinčica zabalena, bylo vyobrazení ovčí hlavy, ačkoliv analýza prokázala, že výrobek nebyl vyroben z ovčího mléka. Dále 3 výrobky byly uváděny na trh bez označení povinných údajů na obale v jazyce českém.

#### Kontrola jakosti a označování zakysaných mléčných výrobků

Kontrolní akce proběhla na základě publikovaných informací spotřebitelského časopisu dTest 2/2014, kdy údajně jedna čtvrtina v testu hodnocených mléčných výrobků typu „zakysaná smetana“ prodávaných v tuzemských obchodech obsahovala méně mléčného tuku, než uváděl údaj o obsahu tuku deklarovaný na obalu výrobku. Cílem kontrolních akcí bylo prošetření zjištění časopisu dTest v provozovněch maloobchodní sítě. V rámci kontrolní akce bylo odebráno celkem 15 vzorků ze šarží produktů, kde byl deklarován zákonný název „zakysaná smetana“, a to o různém obsahu tuku. Požadavkům právních předpisů nevyhověl 1 vzorek zakysané smetany, který neodpovídal svým obsahem tuku údajem uvedenému na obalu potraviny. Deklarován byl obsah tuku nejméně 12 %, laboratorní analýzou bylo zjištěno 11,1 %.

#### Kontrola maloobchodních provozoven obchodních řetězců

Cílem kontrolní akce v maloobchodních provozovnách obchodních řetězců s celostátní působností bylo opětovné prověření dříve zjišťovaných nedostatků u jednotlivých provozoven. Inspektoráty se tak novými kontrolami „vrátily“ ke starším případům porušení právních předpisů, případně kontrolami prověřily další povinnosti, jejichž porušení inspektoři v dané provozovně v minulosti zjistili. Bylo hodnoceno celkem 302 šarží potravin, z nichž požadavkům právních předpisů nevyhovělo 185 šarží. Opětovné hodnocení plnění některých požadavků právních předpisů přineslo zjištění, že se nedostatek opakoval téměř u 47 % hodnocených nedostatků z minulosti. Mezi šest skupin nejčastěji se opakujících nedostatků v maloobchodu patřily hygienické nedostatky, nedodržené podmínky úchovy potravin a minimální požadavky na jakost, nedostatky v označování, plísně

#### Inspection of retail chains

The objective of these inspections of nationwide retail chains was to perform repeated inspections of shortcomings previously found at individual premises. Inspectors thus performed fresh inspections to ‘return’ to older violation of legal regulations and, if applicable, controlled further obligations that had been breached in the past. A total of 302 lots of foodstuffs were assessed, 185 of which were not compliant with requirements contained in legal regulations. The repeated assessment of the fulfilment of some legal requirements found that shortcomings were repeated in nearly 47% of past shortcomings. The six groups of shortcomings most frequently repeated in retail were hygienic shortcomings, non-compliance with food storage regulations, and minimum quality requirements, shortcomings in labelling, mould visible to the naked eye and expired use-by or best before dates.

#### Inspection of safety, quality and labelling requirements for selected types of foodstuff from abroad

The ban on the import of agricultural products and foodstuffs originating in the EU to the Russian Federation in the summer of 2014 anticipated increased import to the Czech Republic of foodstuffs originally intended for the Russian market. As the safety criteria laid down by Russian legal regulations for products imported from the EU to the Russian Federation differ from those in place for the EU internal market, the objective of inspections was to verify compliance with safety, quality and labelling requirements for types of foodstuffs from abroad on which import bans (embargoes) had been imposed by the Russian Federation. Inspections did not confirm the original assumption. Inspectors did not record any extraordinary situations in the marketing of foodstuffs from abroad as against previous years. Insofar as quality defects were found in fruit and vegetables from abroad, these were more shortcomings by the retailer rather than any issue with the system. The quality of products controlled was compliant. From the point of view of health risks and misleading of the consumer, undeclared soya (allergen) in meat products was a serious finding. However, the issue of undeclared allergens is one that occurs frequently, and not just in meat products. These cases therefore did not exceed the bounds of findings made by CAFIA at other times.

#### Inspection of butter from dairies

These inspections focused on the investigation of a suggestion concerning the quality (sensory properties) of butter from dairies in the retail network. Products were selected for sampling based on an unusually low price of CZK 25. During the inspection samples were taken from 7 lots of butter, with 1 lot being found to be non-compliant. This item was

viditelné pouhým okem a prošlá data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti.

Kontrola požadavků na bezpečnost, jakost a označování u vybraných druhů zahraničních potravin  
Zákazem dovozu zemědělských produktů a potravin původem z EU do Ruské federace v létě roku 2014 se předpokládal zvýšený dovoz potravin určených původně na ruský trh do ČR. Jelikož bezpečnostní kritéria nastavená ruskými právními předpisy pro produkty vyvážené z EU do Ruské federace jsou odlišná, než pravidla stanovená pro vnitřní trh EU, cílem kontrolní akce bylo ověření požadavků na bezpečnost, jakost a označování u druhů zahraničních potravin, na které byl uvalen ze strany Ruské federace zákaz dovozu (embargo). Kontrolní akce původní předpoklady nepotvrdila. Inspektoři nezaznamenali na trhu jakékoliv mimořádné situace při uvádění zahraničních potravin na trh oproti předcházejícímu období. Pokud byly shledány jakostní závady u zahraničního ovoce a zeleniny, jednalo se spíše o pochybení obchodu než o systémovou záležitost. Kvalita kontrolovaných produktů byla vyhovující. Z hlediska zdravotních rizik a klamání spotřebitele byla závažným zjištěním nedeklarovaná sója (alergen) u masných výrobků. Ale problém s deklarací alergenů se občas vyskytuje, a nejen u masných výrobků. Tyto případy tedy nešly nad rámec toho, co zjišťovala SZPI i v jiném období.

#### Kontrola mlékárenského másla

Kontrolní akce byla zaměřena na prošetření podnětu týkajícího se jakosti (senzorika) mlékárenského másla v maloobchodní síti. Vodítkem pro vytipování výrobků k odběru vzorků másla byla také nezvykle nízká cena másla cca 25 Kč. V rámci kontroly bylo odebráno 7 vzorků šarží másla, nevyhovující výsledek byl zaznamenán u 1 šarže másla 250 g. Potravina nevyhověla v parametru „obsah tuku“ deklarovaném na obalu výrobku. Uvedený vzorek másla také nevyhověl v parametrech „tuk“ a „voda“ požadavkům pro máslo dle nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1308/2013. Porušení senzorických požadavků se u hodnocených vzorků másla nepotvrdilo.

#### Audity u provozovatelů potravinářských podniků v roce 2014

Auditů provozovatelů potravinářských podniků se zúčastnily v roce 2014 všechny inspektoráty SZPI. Bylo provedeno celkem 60 auditů provozovatelů. Pokud se týká místa kontrolních akcí, tak v rámci 60 auditů bylo auditováno 84 pracovišť. Jejich rozdělení podle typu činnosti ukazuje graf 1. Z čísel tak jednoznačně vyplývá, že audit provozovatelů v některých případech zahrnoval více jak jednu provozovatelů potravinářskou činnost.

non-compliant in terms of the declared 'fat content' on product packaging. The aforementioned sample was further non-compliant in the 'fat' and 'water' parameters for butter pursuant to Regulation No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council. No breach of sensory requirements was confirmed in samples assessed.

#### Audits of food business operators in 2014

All CAFIA Inspectorates participated in audits of food business operators in 2014. A total of 60 operator audits were carried out. With regard to the locations of audits, a total of 84 centres were audited during the 60 audits of food business operators. The classification of these locations according to type of activity is shown in Graph No. 1. The numbers clearly show that, in some cases, the audit of food business operators encompassed more than one activity in the food industry.

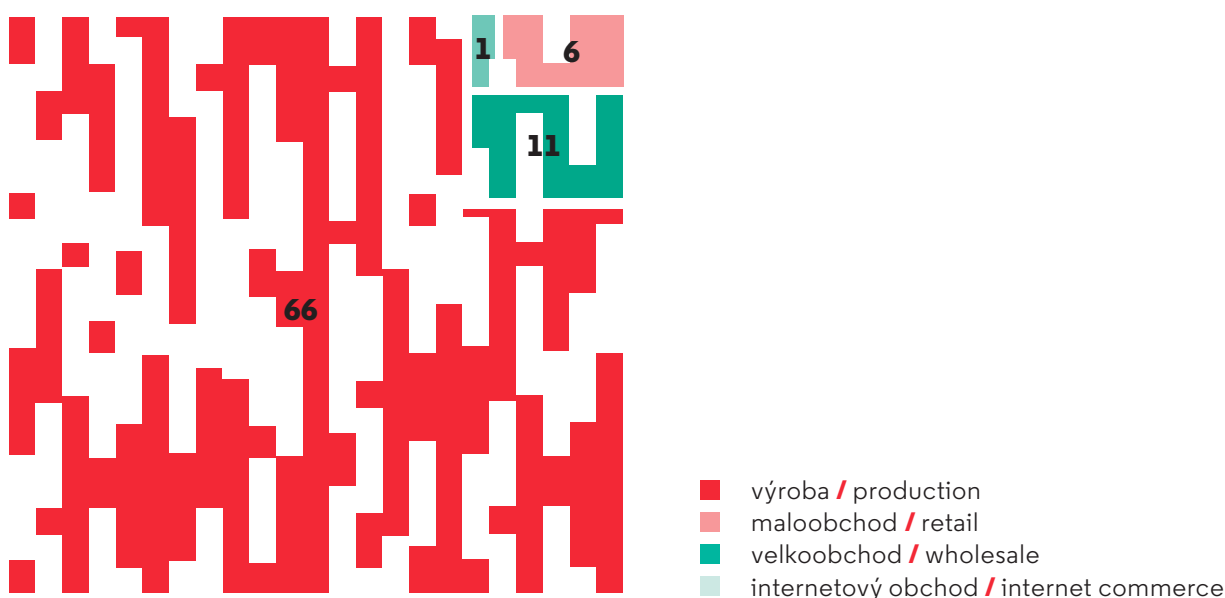


# 2.1.7

Nejčtenější auditovanou činností byl obor „Sít obchodů – sklady“ následován oborem „Studená kuchyně“. Třetí místo (jako v roce 2013) obsazené lihovarnickými výrobky odráží skutečnost, že SZPI přijala nápravná opatření v oblasti postihování černého trhu s alkoholem.

The most frequently audited activities were those related to ‘Retail chain – warehouses’, followed by ‘Cold foodstuffs’. The fact that (as in 2013), the third place is occupied by ‘Distillery products’ reflects the fact that CAFIA has implemented remedial measures in order to deal with the black market in alcohol.

**Graf 1 / Graph 1**  
**Počty auditů dle místa provedení /**  
**Number of audits according to location**



## / 2.1.7 Kontrola výroby /

V průběhu roku 2014 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 9 011 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů těch potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny) a 554 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů potravinářských podniků, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). Z toho 47 kontrol ve výrobě potravin 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 byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením na hygienu, systémy založené na zásadách HACCP, označování, dokumen-

## / 2.1.7 Inspection of production processes /

During 2014 CAFIA inspectors carried out a total of 9,011 inspections of premises of food manufacturers (food business operators engaged in the production or packaging of foodstuffs or raw materials) and 554 inspections of primary food producers (food business operators engaged in cultivation of crops, including the harvesting or gathering of wild crops). 47 of these inspections in food production were performed in the form of audits of existing systems based on HACCP principles, verification of the functionality of this system, assessment of fulfilment of stipulated criteria and assessment of traceability level. These individual inspection processes encompassed inspections with a specific focus on hygiene, systems based on HACCP principles, labelling,

# 2.1.8

taci, data použitelnosti a trvanlivosti apod., u prvovýroby navíc i na dodržování právních předpisů při zemědělském hospodaření v rámci tzv. „Cross Compliance“ – Kontroly podmíněnosti za účelem čerpání určitých typů zemědělských dotací a podpor. Kontrolami bylo prověřeno 5 019 provozoven potravinářských podniků, z toho 4 578 zabývajících se výrobou potravin a 441 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla např. kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu.

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2014 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánu jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2014 (například kontroly ve výrobě k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobcem). Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

V roce 2014 prováděla SZPI u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu bezpečnosti a jakosti potravin, o hodnocení správného označování a obchodní úpravy potravin přímo na provozovně, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů nebo o kontroly plnění uloženého opatření apod.

## / 2.1.8 Kontrola obchodu /

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2014 celkem 25 394 kontrol provozoven v maloobchodní síti a 2 665 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech. Z toho 15 jednotlivých kontrol obchodů bylo provedeno formou auditu zavedeného systému založeného na zásadách HACCP, prověření funkčnosti tohoto systému, posouzení stavu plnění stanovených kritérií a posouzení úrovně traceability.

Kontrolovány byly zejména ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit, což představuje například bezpečnost potravin v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických

documentation, usability and best-before dates, etc. In case of primary production, further inspections were carried out for compliance with legal regulations affecting agriculture as part of so-called 'Cross Compliance' conditionality checks for the purpose of claiming certain types of agricultural subsidies and support. Inspections thus verified 5,019 premises of food companies, of which 4,578 were engaged in food production and 441 in primary production. Repeated inspections were carried out at the premises of some food business operators for the purpose of e.g. control of fulfilment of measures imposed or the necessity of a higher number of inspections as a result of the high risk attached to the given business following assessment.

The strategy for the inspection of food production in 2014 was based on the schedule for centrally managed inspection programmes, audit schedules and risk analysis of primary producers applying for subsidies, as well as the plans of individual Inspectorates and the current situation during 2014 (e.g. follow-up inspections of production following findings of shortcomings in retail that had evidently been caused by the producer). The objective of inspections of food production and primary producers was primarily to assess compliance with provisions laid down by relevant legal regulations related to the requirements for personal and operational hygiene and system requirements for internal inspections of producers with a focus on food safety (primarily Regulation (EC) No. 852/2004, as amended). Inspectors also checked the compliance of producers with their own control procedures as based on HACCP principles.

In 2014 CAFIA also carried out inspections at the premises of food producers with a specific focus on fulfilment of other provisions contained in legal regulations, for example sampling for monitoring of food safety and hygiene, evaluation of proper labelling and commercial alteration of foodstuffs at business premises, control of accompanying documentation, inspections of packaging or fulfilment of measures taken, etc.

## / 2.1.8 Trade inspections /

In 2014 CAFIA inspectors performed a total of 25,394 inspections of retail premises, with 2,665 inspections being performed at warehouses. Out of these, 15 individual inspections took the form of audits of an existing system based on HACCP principles, verification of the functionality of this system, assessment of fulfilment of stipulated criteria and assessment of traceability standards.

# 2.1.9

požadavků při prodeji potravin, správnost údajů uváděných při prodeji nebalených či zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodávaneho zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod. Kontrola prověřila celkem 14 024 provozoven potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu a 953 provozoven velkoobchodních potravinářských podniků. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném roce vícekrát, a to ze stejných důvodů jako tomu bylo u výrobců.

Z pohledu jednotlivých komodit byla kontrola v obchodní síti v roce 2014 zaměřena nejvíce na čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu. Dalšími komoditami s čtenější frekvencí kontrol byly masné výrobky, mléčné výrobky, pekařské výrobky, víno a čokoláda s cukrovinkami. Náležitá pozornost byla zaměřena také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

Značná pozornost byla také věnována kontrole hygienických podmínek prodeje a kontrole systémů bezpečnosti potravin založených na zásadách HACCP. Pokud byly v obchodní síti zjištěny nedostatky, které evidentně nevznikly jako důsledek nesprávného postupu prodejce, ale byly způsobeny pochybením některého z dodavatelů výrobků (jako je třeba neodpovídající označení balených výrobků, některé typy porušení bezpečnosti potravin anebo případy falšovaných potravin), sloužily pak především jako podněty k dořešení takových případů v místě jejich vzniku – tedy u zpracovatele, balírny, předchozího distributora nebo u dovozce.

## / 2.1.9 Podněty ke kontrole /

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2014 SZPI přijala celkem 4 920 podnětů, což je o 621 podnětů méně než v roce 2013.

Z celkového počtu podnětů bylo 1 309 vyhodnoceno jako oprávněných, 2 734 jako neoprávněných. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci.

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

Inspections chiefly focused on obligations that could be directly affected by vendors, for example food safety in relation to storage conditions, compliance with recommended temperatures for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for the sale of foodstuffs, correctness of data stated in the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, fitting of stores in accordance with the range of goods sold, compliance with best before and use by dates, etc. The inspection verified a total of 14,024 premises of food companies engaged in the retail sale of foodstuffs and 953 premises of wholesale food businesses. In retail, too, some premises had to be checked several times during the year in question, for the same reasons as applied to producers.

From the point of view of individual commodities in retail, inspections in 2014 focused chiefly on fresh fruit and fresh vegetables. Further commodities with a higher inspection frequency were meat products, dairy products, bakery products, wine and chocolate and confectionery. Particular attention was paid to other commodities that are of major importance from the point of view of the market basket, or for any other reason that gave cause for increased attention.

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

## / 2.1.9 Complaints resulting in inspections /

CAFIA frequently performs inspections on the basis of complaints received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2014 CAFIA received a total of 4,920 complaints, which is 621 less than in 2013.

Out of the total number of suggestions, 1,309 were judged to be justified and 2,734 unjustified. The remainder have not yet been closed or have been resolved by other means, e.g. submission to a different inspection body or institution.

# 2. 1. 10 / 2. 1. 11

Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 4 867 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 1 293 šarží. Z hlediska nejvyššího procentuálního záhytu byly vyhodnoceny jako nejproblematictější následující komodity: čerstvá zelenina, čerstvé ovoce, čokoláda a cukrovinky, mléčné výrobky, maso a masné výrobky.

## / 2. 1. 10 Opatření /

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

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

V roce 2014 uložila SZPI celkem 13 895 zákazů v celkové výši 16 914 975 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 27 zákazů v celkové výši 399 299 Kč, v obchodech 6 726 zákazů v celkové výši 4 825 345 Kč na šarže tuzemského původu a 7 142 zákazy v celkové výši 11 690 331 Kč na šarže zahraniční.

K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 116 zákazů v celkové výši 312 500 Kč) a čokoláda a cukrovinky (1 956 zákazů v celkové výši 1 028 931 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly masné výrobky (uloženo celkem 1 862 zákazů v celkové výši 397 613 Kč), pekařské výrobky (uloženo celkem 1 087 zákazů v celkové výši 383 618 Kč) a nealkoholické nápoje, u nichž bylo uloženo 1 009 zákazů v celkové výši 307 738 Kč. Největší finanční objem zákazů (2 805 770 Kč) byl uložen v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy. Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru víno, jejichž výše dosáhla 2 208 368 Kč, dále v oboru káva, kávoviny, čaj s finanční výší zákazů 2 207 970 Kč a v oboru lihovarnické výrobky, u nichž výše zákazů dosáhla 1 826 972 Kč.

## / 2. 1. 11 Kontrola internetového obchodu /

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

V roce 2014 se na SZPI nově zaregistrovalo 172 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu. Inspektoři SZPI provedli celkem 235 kontrol

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

A total of 4,867 lots of food and products were inspected on the basis of complaints, 1,293 of which were non-compliant. The following commodities were judged the most problematic with regard to the percentage frequency of occurrence: fresh fruit, fresh vegetables, chocolate and confectionery, dairy products, meat and meat products.

## / 2. 1. 10 Sanctions /

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

The information contained in this chapter relates to bans imposed on the production process and further placing on the market of foodstuffs or tobacco products that are in breach of requirements laid down by legal regulations.

In 2014 CAFIA imposed a total of 13,895 bans to a total amount of CZK 16,914,975. A total of 27 bans were imposed on food manufacturers, to a total value of CZK 399,299. In shops, 6,726 bans to a total value of CZK 4,825,345 were imposed on lots of domestic origin and 7,142 bans to a total value of CZK 11,690,331 on lots from abroad.

Foodstuffs on which a ban was imposed most frequently included dairy products (total of 2,116 bans imposed to a total value of CZK 312,500) and chocolate and confectionery (1,956 bans to a total value of CZK 1,028,931). These were followed by meat products (total of 1,862 bans imposed to a total value of CZK 397,613), bakery products (total of 1,087 bans imposed to a total value of CZK 383,618) and non-alcoholic drinks, for which 1,009 bans were imposed to a total value of CZK 307,738. The greatest financial volume of bans (CZK 2,805,770) was imposed on special foods and dietary supplements. Also worth mentioning is the financial volume of bans in the field of wine, which reached CZK 2,208,368, as well as coffee, coffee products and teas, which reached CZK 2,207,970 and distillery products, for which the value of bans reached CZK 1,826,972.



# 2.2

specificky zaměřených na internetový prodej potravin u 167 kontrolovaných osob. SZPI při kontrole internetu využívá jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu. Těchto kontrolních nákupů bylo v roce 2014 provedeno 27.

Stejně jako v minulosti byla velká pozornost věnována nabídkám doplňků stravy a potravin pro zvláštní účely z hlediska jejich bezpečnosti a kvality, označování včetně kontroly uvádění nepovolených zdravotních a výživových tvrzení a dále kontrole nekalých obchodních praktik. Proběhly také dvě kontrolní akce zaměřené na kontrolu vína a lihovin nabízených prostřednictvím internetu.

V roce 2014 byly na internetu opakovaně nabízeny doplňky stravy na hubnutí, zvětšení ňader či na potenci, kde nabídka byla sice uvedena v českém jazyce a ceny v české měně, ale dodavatel sídlil mimo území České republiky a obvykle i Evropské unie. Protože kontrola těchto dodavatelů je mimo územní kompetence českých kontrolních úřadů, SZPI na svých webových stránkách Potraviný na pranýři vytvořila a postupně doplňuje seznam těchto potenciálně rizikových webových stránek.

## / 2.2 Laboratorní činnost /

V roce 2014 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorní rozborů zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Brně vzniklo v červenci nové oddělení analýzy vína, které se ke konci roku přestěhovalo i do nově vybudovaných prostor. V rámci obnovy laboratorního zařízení byla na toto oddělení zakoupena nová destilační jednotka. Pro rozšíření portfolia metod sloužících k odhalování klamavých obchodních praktik, jako jsou falšování nebo klamavé značení, bylo na oddělení izotopových analýz v roce 2014 zakoupeno nové unikátní zařízení umožňující propojení techniky vysokoúčinné kapalinové chromatografie s hmotnostním spektrometrem izotopových poměrů (LC-IRMS). Dále byl pořízen i nový software k technice plynové chromatografie s hmotnostním detektorem (GC/MS). Celkový počet zaměstnanců odboru zkušební laboratoře byl navýšen o dvě nová místa.

Mezi nově akreditované metody odboru zkušební laboratoře v Brně patří:

- stanovení floridzinu v částečně zkvašených moštích z hroznů révy vinné (burčácích) metodou kapalinové chromatografie;

## / 2.1.11 Inspections of Internet trade /

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

In 2014, 172 new food business operators offering foodstuffs via the Internet were registered at CAFIA. CAFIA inspectors carried out a total of 235 inspections specifically focusing on the online sale of foodstuffs by 167 entities. When inspecting the Internet, CAFIA utilises both standard tools and methods and specific legal authorisations to perform control purchases, 27 of which were performed in 2014.

As in the past, considerable attention was paid to offers of dietary supplements and foodstuffs for special purposes from the point of view of their safety and quality and labelling, including inspection of unauthorised health and nutritional claims and controls of unfair commercial practices. Two inspection programmes focusing on the control of wine and spirits offered via the Internet were also carried out.

In 2014 there was an increased incidence of the offering of dietary supplements for slimming, breast enlargement and potency aids; although the products were offered in Czech and prices stated in Czech currency, suppliers were frequently based outside the territory of the Czech Republic and usually outside the European Union. The inspection of these suppliers was therefore outside the jurisdiction of Czech supervisory bodies and CAFIA has created, and continues to update, a list of potentially risky websites on its Food Pillory website.

## / 2.2 Laboratory activities /

In 2014 CAFIA carried out physical, chemical isotope and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno).

In July a new wine analysis department was established at the CAFIA Inspectorate in Brno. This department moved to new premises at the end of the year. A new distillation unit was purchased as part of the refurbishment of laboratory facilities. In order to expand the portfolio of methods used to detect misleading commercial practices such as adulteration or misleading labelling, a unique new device was purchased by the isotopic analysis department in 2014 to facilitate the technically highly effective isotope ratio mass spectrometer of honey to a liquid chromatograph (LC-IRMS). Also purchased was new

- stanovení aktivity diastázy v medu podle Phadebase;
- stanovení maltózy, sacharózy a glukózy enzymaticky se spektrofotometrickou detekcí;
- stanovení výšky písmen a plochy obalu;
- rozšíření metody stanovení ethylenglykolu a glycerolu v lihovinách.

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

- metoda pro stanovení chlorečnanů a chloristanů metodou kapalinové chromatografie s hmotnostní detekcí (systém LC/MS/MS); tato metoda byla zvalidována a akreditována v rámci flexibilní akreditace;
- rozšíření metody stanovení opiových alkaloidů v máku rovněž metodou kapalinové chromatografie s hmotnostní detekcí (systém LC/MS/MS), která nyní zahrnuje stanovení morfinu, kodeinu, tebainu, noskapinu a papaverinu;
- rozšíření multireziduální metody pro stanovení pesticidů o nově zařazené pesticidy v harmonizovaném monitoringu EU;
- zdokonalení metody pro necílové stanovení neznámých látek (kontaminantů nebo záměrně přidaných) v potravinách metodou hmotnostní spektrometrie v kombinaci s chromatografickými technikami jako například nepovolená léčiva v doplňcích stravy na udržování hladiny krevního cukru, charakteristické alkaloidy pro oměj (*Aconitum*) atp.

software for gas chromatography technology with a mass spectrometer (GC/MS). The total number of employees of the testing laboratory increased by two.

Newly accredited methods available at the testing laboratory in Brno include:

- measurement of phloridzin levels in partially fermented grape must (burčák) using the liquid chromatography;
- measurement of diastasis activity in honey according to Phadebas;
- enzymatic measurement of maltose, saccharose and glucose levels using spectrophotometric detection;
- measurement of the height of letters and packaging area;
- dissemination of method of measuring ethylenglycole and glycerole in liquors.

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

- method for measuring chlorates and perchlorates using the liquid chromatography method with mass spectrometry (LC/MS/MS system); this method has been validated and accredited through flexible accreditation;
- expansion of method for measuring opium alkaloids in poppy seed, also using the liquid chromatography method with mass spectrometry (LC/MS/MS system), which now includes the measurement of morphine, codeine, thebaine, noscapine and papaverine;
- expansion of multiresidue method for the measurement of pesticide levels to include new pesticides included in harmonised EU monitoring;
- perfection of method for untargeted measurement of unknown substances (contaminants or deliberate additives) in foodstuffs using mass spectrometry in combination with chromatographic techniques such as unauthorised medication in dietary supplements for maintaining blood sugar level, characteristic alkaloids for aconite, etc.

The year 2014 saw the realisation of investment plans chiefly associated with the replacement of obsolete equipment. A liquid chromatograph with a diode field detector and fluorescence detector, as well as a stereoscopic microscope with an option for PC visualisation and electronic storage of pictures was purchased for the laboratory in Prague. This device is chiefly used to identify foreign items in foodstuffs.

Apart from its own laboratories, CAFIA also utilises laboratories authorised for the performance of official checks. These laboratories must fulfil Articles 11 and 12 of the Regulation (EC) No. 882/2004, on Official Controls, as amended. In relation to this Regulation,



# 2. 2. 1

V roce 2014 byly realizovány investiční záměry zejména spojené s nahrazením zastaralého zařízení. Do laboratoře v Praze byl pořízen kapalinový chromatograf s detektorem diodového pole a fluorescenčním detektorem a dále stereoskopický mikroskop s možností vizualizace na PC a ukládání obrazů v elektronické podobě. Toto zařízení poslouží zejména při identifikaci cizích předmětů v potravinách.

Mimo vlastních laboratoří disponuje SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly. Tyto laboratoře musí splňovat články 11 a 12 nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění. V návaznosti na toto nařízení byly v roce 2014 provedeny audity laboratoří pověřených SZPI prováděním analýz pro úřední kontrolu potravin, a to v laboratořích Eurofins Bel/Novamann International, s. r. o. Nové Zámky, laboratoř Bratislava, Slovensko; Státní zdravotní ústav Praha – laboratoř pro hodnocení speciálních druhů potravin; Vysoká škola chemicko-technologická Praha, Ústav analýzy potravin.

## / 2. 2. 1 Mezilaboratorní porovnávací testy /

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

V roce 2014 se fyzikálně-chemická laboratoř inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 17 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie). Laboratoř SZPI v Praze, která je národní referenční laboratoř (NRL) pro mykotoxiny a rezidua pesticidů v ovoci a zelenině, obilovinách a pro singlresiduální metody, se zúčastnila tří testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů v Německu, Dánsku a ve Španělsku, dvou testů na mykotoxiny pořádaných evropskou referenční laboratoř pro mykotoxiny (Společné výzkumné středisko při Evropské komisi v belgickém Geelu) a navíc testu na cigarety pořádaném Ústavem pro průmyslovou normalizaci v Německu (DIN) ve spolupráci s Výzkumným ústavem pro tabák v Berlíně. Laboratoř SZPI v Praze se rovněž podílela na spolupráci na pravidelné mezinárodní mezilaboratorní porovnávací zkoušce s názvem MPZ ÚKZÚZ – stanovení mykotoxinů v krmivech a potravinách 2014, který organizovala národní referenční laboratoř ÚKZÚZ v Brně. Laboratoř SZPI v Praze se dále zúčastnila mezinárodního testu na tropanové alkaloidy v potravinách a krmivech organizovaného RIKILT Wageningen UR v Nizozemí. Pražská laboratoř



# 2.2.2

SZPI v roce 2014 rovněž zorganizovala pro potřeby Ministerstva zemědělství ČR mezilaboratorní testování způsobilosti laboratoří a mezilaboratorní validaci analytické metody zaměřené na stanovení obsahu hydroxyprolinu, kolagenu, bílkovin a čistých svalových bílkovin ve vepřovém mase a vepřové šunce, které se zúčastnily laboratoře v České republice. Oddělení izotopových laboratoří SZPI v Brně se v průběhu roku zúčastnilo 10 pravidelných porovnávacích testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii. Oddělení analýzy vína brněnské laboratoře SZPI se v průběhu roku zúčastnilo 12 porovnávacích testů na víno, šumivé víno, likérové víno a hroznový mošt pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France ve Francii. Laboratoř SZPI v Brně se rovněž zúčastnila mezinárodní validační studie na stanovení alkoholu v dealkoholizovaném víně organizované laboratořemi DUBERNET ve Francii pod záštitou Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV). Tato laboratoř se mimo jiné účastnila také dvou porovnávacích testů v oblasti senzorních zkoušek DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien) pořádaných německou referenční laboratoří v Kemptenu.

## / 2.2.2 Systém databanky izotopových rozborů vín /

Evropskou databanku izotopových rozborů vín na základě nařízení Komise (ES) č. 555/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008 o společné organizaci trhu s vínem, pokud jde o programy podpory, obchod se třetími zeměmi, produkční potenciál a kontroly v odvětví vína, v platném znění, spravuje a koordinuje Společné výzkumné středisko při Evropské komisi v italské Ispře a belgickém Geelu. V této databance jsou uložena data získaná z izotopového rozboru částic vody a etanolu ve vínech vinařských členských států EU, které slouží k vyhodnocování výsledků rozborů získaných v úředních laboratořích. V České republice systém databanky zastřešuje Ministerstvo zemědělství ČR. SZPI je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (Oddělení vinohradnictví) a Generálním ředitelstvím cel (Celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro Českou republiku, v jejich zpracování na víno a v jejich fyzikálně-chemických a izotopových rozbozech. Popis dvaceti vzorků a výsledky laboratorních rozborů jsou každoročně poskytovány Evropské komisi. SZPI v systému zajišťuje fyzikálně-chemický a izotopový rozbor vzorků, vkládání i odesílání dat do evropské databanky a plní rovněž koordinační funkci celého systému v České republice.

audits were carried out in 2014 of laboratories authorised by CAFIA to carry out analysis for official controls of foodstuffs, these laboratories being: Eurofins Bel/Novamann International, s. r. o. Nové Zámky, Bratislava laboratory, Slovakia; State Health Institute Prague – laboratory for the assessment of special types of food, Chemical and Technological University Prague, Food Analysis Institute.

## / 2.2.1 Interlaboratory proficiency testing /

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

In 2014 the physics/chemistry laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 17 tests in the FAPAS system organised by FERA (the Food and Environment Research Agency, Great Britain). The CAFIA laboratory in Prague, which is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and pesticide residues in fruit, vegetables and cereals using the single residue method, participated in three tests organised by the EU reference laboratories for pesticide residues in Germany, Denmark and Spain and two mycotoxin tests organised by the European reference laboratory for mycotoxins (European Commission's Joint Research Centre in Geel, Belgium) and a cigarette test organised by the Institute for Industrial Standardization (DIN) in Germany in cooperation with the Research Institute for Tobacco in Berlin. The CAFIA laboratory in Prague also collaborated in the regular international interlaboratory comparative trial, known as MPZ ÚKZÚZ - measurement of mycotoxins in feed and food 2014, which was organised by the CIJTA national reference laboratory in Brno. The CAFIA laboratory in Prague further participated in international testing for tropane alkaloids in food and feeds organised by RIKILT Wageningen UR in the Netherlands. In 2014 the CAFIA laboratory in Prague further organised, for the needs of the Ministry of Agriculture and with the participation of laboratories in the Czech Republic, interlaboratory testing of the fitness of laboratories and interlaboratory validation of an analytical method focusing on the measurement of hydroxyprolin, collagen, protein and pure muscle protein content in pork and ham. During the year the CAFIA laboratory for isotopic analysis in Brno participated in 10 regular proficiency tests organised by the Eurofins Analytics laboratory in France. The wine-testing laboratory in Brno participated in 12 proficiency tests organised by the Oenologues de

# 2.3 / 2.4

## / 2.3 Certifikační činnost /

### Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

V roce 2014 prováděla SZPI certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny v souladu s požadavky nařízení Komise (EU) č. 543/2011. Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny je prováděna pouze při dovozu či vývozu čerstvého ovoce a zeleniny ze třetích zemí, jedná se o kontrolu shody těchto produktů s obchodními normami EU. Inspektoři SZPI kontrolují jakost i označování produktů dle požadavků stanovených v jednotlivých obchodních normách.

/

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

/

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 126 zásilek (z celkového počtu tvořilo 57 zásilek čerstvé ovoce), inspektoři SZPI vystavili v roce 2014 celkem 26 certifikátů (12 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce). Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u 27 zásilek (5× suché skořápkové plody, 15× zelenina, 7× ovoce), na které bylo vystaveno 15 certifikátů o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu.

/

### Certifikáty pro export révového vína

Dne 17. 11. 1992 Výbor pro víno při Evropské komisi udělil SZPI práva pro vydávání certifikátů pro export vína (VII) z České republiky. Za export je považován pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2014 bylo vystaveno 28 certifikátů VII.

/

### Certifikace ostatní

SZPI zajišťuje vydávání osvědčení pro potraviny nebo suroviny pro výrobu potravin v neregulované sféře na základě žádosti provozovatelů potravinářských podniků. Osvědčení jsou vydávána převážně za účelem exportu a rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanoven v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V roce 2014 vystavila SZPI celkem 371 osvědčení tohoto typu.

## / 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)

France European reference laboratory (EURL). The CAFIA laboratory in Brno also participated in an international validation study to measure alcohol levels in dealcoholised wine, organised by the DUBERNET laboratories in France under the auspices of the International Organisation of Wine and Vine (OIV). This laboratory participated in, inter alia, two proficiency tests in sensory testing for the German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Material (DRRR), organised by the German reference laboratory in Kempten.

## / 2.2.2 Database system for isotopic wine analyses /

The European database of isotopic wine analyses, based on the Regulation (EC) No. 555/2008, laying down rules for implementing the Regulation (EC) No. 479/2008 on the Common Organisation of the Market in Wine as regards Support Programmes, Trade with Third Countries, Production Potential and on Controls in the Wine Sector, as amended, is administered and coordinated by the European Commission Joint Research Centre in Italian Ispra and Belgian Geel. This database contains data gathered from the isotope analysis of particles of water and ethanol in wine of wine-making EU Member States and is used to evaluate the results of analyses gathered in official laboratories. Within the Czech Republic the database system is overseen by the Czech Ministry of Agriculture. CAFIA is, together with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture (Viniculture Department) and the General Customs Directorate (Customs Technical laboratory), a member of this system, which consists in gathering of samples of wine grapes that are representative for the Czech Republic, their processing into wine and physical/chemical and isotopic analyses. Description of twenty samples and results of laboratory analyses are provided to the European Commission on annual basis. CAFIA's role within the system is to provide physical/chemical and isotopic analyses of samples, store and send data to the European database and coordinate the entire system within the Czech Republic.

## / 2.3 Certification activities /

### Certification of fresh fruit and vegetables

In 2014 CAFIA carried out certification of fresh fruit and vegetables in accordance with the requirements contained in the Regulation (EC) No. 543/2011. The certification of fresh fruit and vegetables occurs only on their import to or export from the Czech Republic in order to check their compliance with EU commercial standards. CAFIA inspectors control product quality and labelling according to requirements laid down by individual commercial standards.



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

A total of 126 shipments of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption (57 of which were shipments of fresh fruit) were reported to individual inspectorates on import. In 2014 CAFIA inspectors issued a total of 26 certificates (12 certificates for the import of fresh fruit). Inspections for compliance with commercial standards were carried out on 27 shipments intended for export (5× dried shell nuts, 15× vegetables, 7× fruit), for which 15 certificates of compliance with EU commercial standards for fresh fruit and vegetables were issued.

#### Certificates for the export of wine

On 17 November 1992 the European Commission Wine Management Committee granted CAFIA the right to issue wine export certificates (VII) from the Czech Republic. Only export to third countries, and not to other Member States of the EU, is classified as export. A total of 28 VII certificates were issued in 2014.

#### Other certification activities

CAFIA issues certificates for foodstuffs or raw materials for the production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests by food business operators. Certificates are issued primarily for the purposes of export and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of the customer abroad. CAFIA issues a total of 371 certificates of this type in 2014.

## / 2. 4 Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) /

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

The legal basis for the European Rapid Alert System for Food and Feed is contained in the articles 50-52 of the European Parliament and Council Regulation (EC) No. 178/2002, as amended, Laying down the General

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

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

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je podle § 15 odst. 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: SZPI, Státní veterinární správy, Orgánů ochrany veřejného zdraví a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského. S Národním

Principles and Requirements of Food Law, establishing the European Food Safety Authority and laying down Procedures in Matters of Food Safety. The Commission Regulation (EU) No. 16/2011, laying down Implementing Measures for the Timely Information Exchange System, was issued in January 2011. The functioning of the RASFF within the Czech Republic is laid out in detail in the Government Directive No. 98/2005 Coll., laying down the Rapid Alert System on the Origin of Risks to Human Health from Food and Feed.

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

The National Contact Point gathers information from all supervisory bodies for food and feed in the Czech Republic: CAFIA, State Veterinary Administration of the Czech Republic, public health bodies and the Central Institute for Supervision and Testing in Agriculture. Other parties in the national rapid alert system, which also engaged in cooperation with the National Contact Point, include: the General Customs Directorate, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of the Interior of the Czech Republic, the Ministry of Defence of the Czech Republic, the Ministry of Justice of the Czech Republic and the Institute of Agricultural Economics and Information. The coordination point is the Secretariat of the Coordination Group for Food Safety of the Ministry of Agriculture of the Czech Republic.

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

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

Following the identification of an unsafe product, either on the market or at border crossings, the results of inspections, gathered either via in situ product assessment or following laboratory analysis, are compared with the conditions for sending of notifications to the system, the so-called Standard Operating

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

Za rok 2014 bylo Českou republikou odesláno celkem 70 originálních oznámení. 55 případů se týkalo kontroly na trhu a z tohoto 32 oznámení spadalo do kompetence SZPI. V 15 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes Českou republiku nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2014 přijala Česká republika celkem 129 originálních oznámení, z toho 70 oznámení spadalo do kompetence SZPI.

Na základě doporučení Evropské komise bylo na NKM RASFF zřízeno hlavní kontaktní místo sítě INFOSAN pro ČR. INFOSAN (International Food Safety Authorities Network) je dobrovolnou sítí vzniklou ze společné iniciativy Světové zdravotnické organizace (WHO) a Organizace pro výživu a zemědělství (FAO).

Procedures (SOP) of the RASFF. Notifications sent include results of inspections, measures taken, detailed information leading to the exact identification of the product, data on its distribution, etc. Since 2011 notifications in the Czech Republic have been created and transmitted through the iRASFF online application.

In 2014 the Czech Republic sent a total of 70 original notifications, 55 of which concerned inspections on the market and 32 fell within the responsibility of CAFIA. 15 cases involved inspection of imported goods. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with bodies of the Czech Customs Administration in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category consists of notifications received by the RASFF system and concerning products manufactured in, distributed via and supplied to the Czech Republic from abroad. In 2014 the Czech Republic received a total of 129 original notifications, 70 of which fell within the responsibility of CAFIA.

Based on the recommendation of the European Commission, the main contact point for the INFOSAN network in the Czech Republic was set up at the NCP RASFF. INFOSAN (International Food Safety Authorities Network) is a voluntary network created on the joint initiative of the World Health Organisation (WHO) and the Food and Agriculture Organisation (FAO). INFOSAN contact points (Emergency Contact Points) are responsible for informing the INFOSAN secretariat of events concerning threats to health





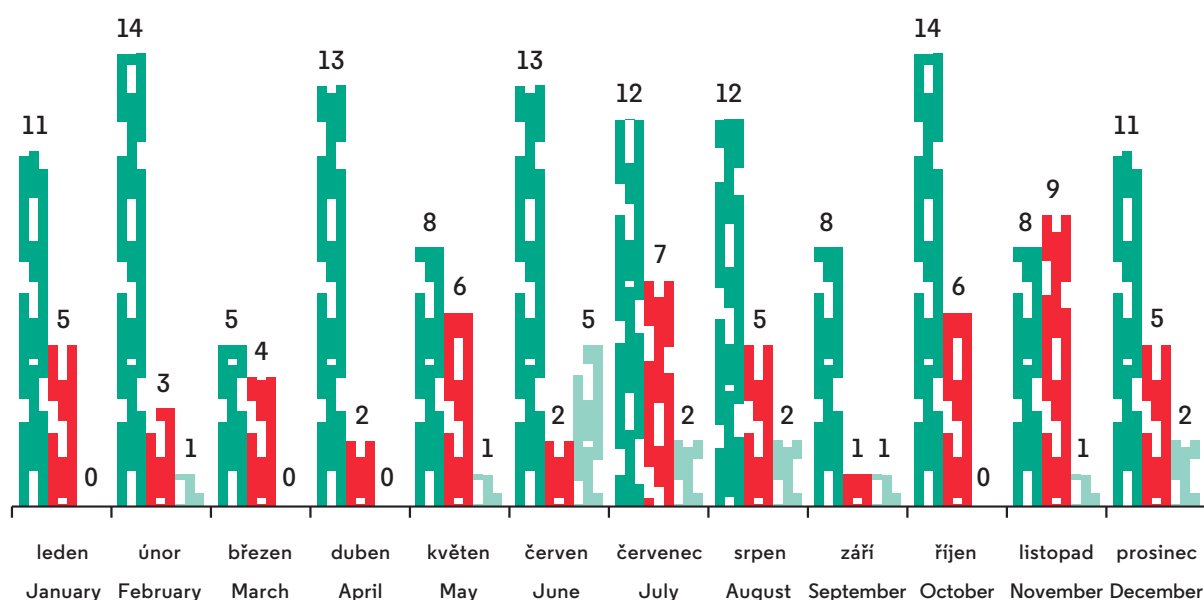
Kontaktní místa INFOSANu (Emergency Contact Points) jsou zodpovědná za informování INFOSAN sekretariátu o událostech týkajících se ohrožení zdraví v souvislosti s bezpečností potravin. Formální propojení systému INFOSAN s RASFFem prostřednictvím kontaktního místa na EK umožní efektivní předávání informací týkajících se rizikových potravin v celosvětovém měřítku.

Referentka NKM RASFF reprezentovala SZPI jako lektorka kurzu Better Training for Safer Food, který proběhl v září 2014 Praze. Pravidelná školení BTSF pro RASFF jsou určena pracovníkům kontaktních míst při dozorových orgánech ve všech státech zapojených do systému RASFF.

in relation to food safety. The formal connection of the INFOSAN and RASFF systems through the contact point to the EC facilitates the efficient transmission of information concerning high-risk foods on a worldwide scale.

An official of the NCP RASFF represented CAFIA as a tutor of the 'Better Training for Safer Food' course, which took place in Prague in September 2014. Regular BTSF for RASFF courses are intended for staff of contact points at supervisory bodies in all states connected to the RASFF system.

**Graf 2 / Graph 2**  
**Oznámení systému RASFF v ČR (2014) /**  
**Notifications in the RASFF system in the Czech Republic (2014)**



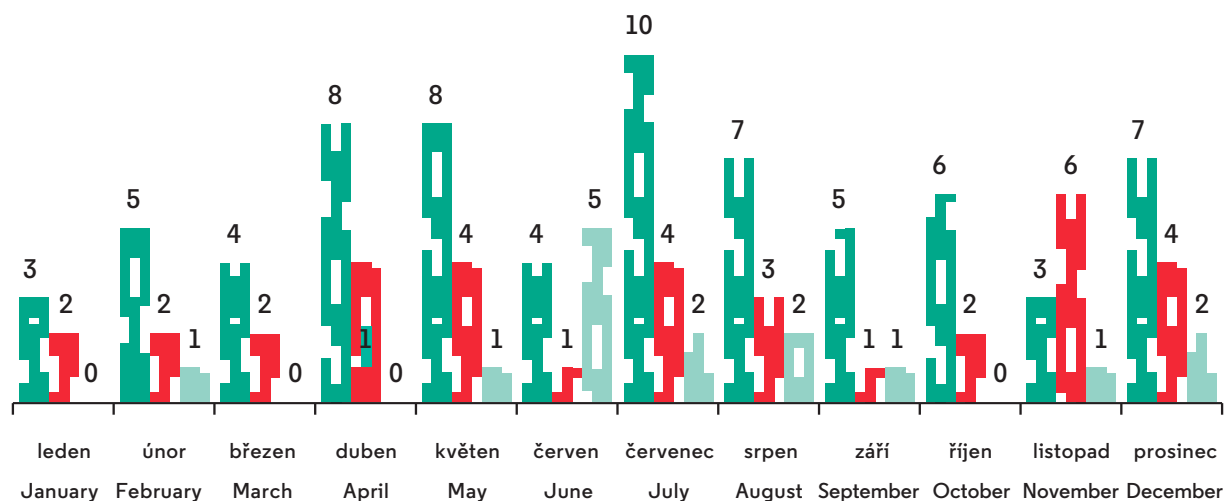
- oznámení přijatá / notifications received
- oznámení odeslaná (kontrola trhu) / notifications sent (market control)
- oznámení odeslaná (kontrola dovozu) / notifications sent (import control)

# 2.5

## Graf 3 / Graph 3

### Oznámení systému RASFF v ČR v kompetenci SZPI (2014) /

### Notifications in the RASFF system in the CR within CAFIA responsibility (2014)



- oznámení přijatá, týkající se SZPI / notifications received concerning CAFIA
- oznámení odeslaná, týkající se SZPI (kontrola trhu) / notifications sent concerning CAFIA (market control)
- oznámení odeslaná, týkající se SZPI (kontrola dovozu) / notifications sent concerning CAFIA (import control)

#### / 2.5 Informační a komunikační systém /

Informační a komunikační systém SZPI je tvořen komplexním souborem technologií od různých dodavatelů na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením. Systém je integrován v osmi lokálních sítích propojených pomocí virtuální privátní sítě na bázi stabilní hybridní technologie MPLS, která je centrálně spravována a proaktivně monitorována. Hlasové služby jsou realizovány na platformě IP telefonie.

V roce 2014 úspěšně proběhla veřejná zakázka „Poskytování služeb ve VPN WAN síti SZPI“ a na jejím základě byla obnovena výkonná síťová zařízení FortiGate v lokálních sítích ve všech lokalitách. Tím byla zvýšena jejich komplexní ochrana a ochrana internetové konektivity proti bezpečnostním hrozbám, čímž došlo k podstatnému zvýšení spolehlivosti a kvality síťových spojů a služeb.

#### / 2.5 Information and communication system /

The CAFIA information and communication system encompasses a complex set of technologies focusing on the procedural and data integration of heterogeneous software systems and applications operated in a number of specifically designed subsystems from various suppliers on various platforms. The system is integrated in eight local networks interconnected through a Virtual Private Network based on MPLS stable hybrid technology, which is centrally administered and proactively monitored. Voice services are realised on an IP telephony platform.

2014 saw the successful organisation of the 'Provision of services in the CAFIA VPN WAN network', on the basis of which the high-performance FortiGate network was renewed in local networks in all localities, increasing their complex protection and the protection of Internet connectivity against security threats, substantially increasing the reliability and quality of network connections and services.

Průběžně byly v období roku 2014 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy. Významné strukturální změny byly provedeny v IS KLČ, zejména v návaznosti na změny a rozšíření pravomocí SZPI v oblasti kontrolní činnosti.

V roce 2014 se v rámci SZPI věnovala zvýšená pozornost bezpečnosti IS, a to jak z hlediska vnějšího, tak i vnitřního. Z vnějšího hlediska se věnovala pozornost především co nejlepšímu nastavení antispamových filtrů, aby byli uživatelé co nejméně obtěžováni spamovými útoky. Taktéž se vyvinulo velké úsilí v boji proti vnějším útokům (např. DDoS) na infrastrukturu SZPI, a to především nastavením a konfigurací firewallu ve spolupráci s dodavatelskými subjekty. Z vnitřního hlediska se jednalo především o úpravy vnitřních předpisů a školení uživatelů tak, aby správně zacházeli se svěřenou technikou a hesly, aby neusnadňovali případným útočníkům napadení vnitřní sítě. Stejně tak byli uživatelé informováni o aktuálních hrozbách a byli instruováni, jak mají v daných situacích postupovat, aby nedošlo k závažným bezpečnostním incidentům.

Největší pozornost byla věnována Řádu bezpečnosti IS jakožto strategickému dokumentu, který je závazný pro všechny uživatele informačních technologií a IS na SZPI. Tento dokument byl průběžně aktualizován tak, aby odpovídal všem bezpečnostním standardům.

V nemalé míře se SZPI zabývala také přípravou nového zákonem o Kybernetické bezpečnosti. V této souvislosti absolvoval bezpečnostní manažer vybraná školení a byla provedena úprava vnitřní síťové infrastruktury SZPI tak, aby v souvislosti s rozšiřujícím se trendem vlastních přinesených zařízení připojených k síti, byla tato adekvátně chráněna. Z tohoto důvodu byla také provedena výměna switchů, které nyní splňují nejvyšší bezpečnostní standardy pro provoz síťové infrastruktury. Do vnitřní sítě je povolen přístup pouze těm zařízením, která splňují bezpečnostní standardy. Ostatním zařízením je přístup do sítě zamítnut.

V průběhu roku 2014 byly úspěšně implementovány i některé rozsáhlejší úpravy pro informační systém elektronické spisové služby, které vyplynuly z praxe dvouletého provozu a vývoje metodických pokynů pro elektronické skartační řízení ze strany Národního archivu.

První úpravou byla optimalizace rychlosti načítání seznamů v ERMS. Vzhledem k průměrnému počtu

Throughout 2014, modifications were continually made to applications installed on individual subsystems of the CAFIA information system in relation to the current needs of users or in relation to legislative requirements. Major structural changes were carried out in the control and laboratory information system (CLIS), chiefly in relation to the expansion of CAFIA inspection powers.

In 2014 increased attention was paid to the security of the CAFIA information system, from both an external and internal perspective. From an external perspective, efforts chiefly focused on the optimal setting of antispam filters in order to ensure that users were bothered as little as possible by spam attacks. Likewise, considerable efforts were made in the fight against external attacks (e.g. DDoS) non CAFIA infrastructure, primarily through the setting and configuration of a firewall in cooperation with our contractors. From an internal point of view, measures primarily included modifications of internal regulations and the training of users in the proper handling of technology and passwords entrusted to them in order to prevent any attacks to the internal network. Users were also informed of current threats and instructed in how to proceed in given situations in order to prevent serious security incidents.

The greatest amount of attention was given to the IS Security Code, a strategic document that is binding to all users of information technology and the IS at CAFIA. This document was continually updated to meet all security standards.

CAFIA also made no small contribution to the draft law on Cybernetic Security. In relation to this, our security manager took selected training courses and the internal CAFIA internal network infrastructure was modified so as to be adequately protected in relation to the increasing trend for people to bring their own devices to connect to the network. For this reason, switches were changed so as to meet the strictest security standards for network infrastructure operation. Access to the internal network is permitted only to devices that fulfil security standards. Other devices are not permitted access.

During 2014 CAFIA successfully implemented more comprehensive modifications to the electronic records system. These were the result of two years' practical experience with the system and the development of methodical instructions for electronic deletion procedures by the National Archive.

The first modification was the optimisation of reading speed in ERMS. Due to CAFIA's average of

# 2.6 / 2.6.1

100 000 záznamů dokumentů SZPI ročně a nutnosti flexibilně vyhledávat v těchto seznamech v reálném čase bez dlouhých časových prodlev na uživatelských stanicích, byla zavedena úprava na desktopovou verzi základního programu, která několikanásobně zrychlila načítání seznamů jednotlivých dokumentů a spisů.

Dále byla ERMS doplněna o funkcionalitu, která při uzavření spisu kontroluje, zda jsou všechny dokumenty včetně jednotlivých příloh ve spisu obsažených ve formátu PDF/A, TIFF a nebo dalších povolených formátech definovaných v § 23 vyhlášky č. 259/2012 Sb., o podrobnostech výkonu spisové služby.

Třetí rozsáhlou úpravou realizovanou na podzim roku 2014 bylo doplnění funkcí pro provádění skartačního řízení a předání výstupů z ERMS dle Národního standardu pro elektronické systémy spisových služeb. Společně s funkcemi pro generování SIP balíčku na server byl do elektronické spisovny zaveden celý proces elektronické skartace.

Poslední úpravou nasazenou v prosinci 2014 byla implementace nové SW komponenty, jež umožňuje pomocí funkce provádět ověřování uznávaného elektronického podpisu nebo elektronické značky, včetně zaznačení všech údajů stanovených vyhláškou č. 259/2012 Sb. do ERMS. Tímto se podařilo snížit administrativní zátěž pracovníků podatelny SZPI, kdy úkon, který pro ověření jednoho elektronického podpisu nebo značky trval celých pět minut je nyní ověřen během několika vteřin pomocí poloautomatizované funkce.

## / 2.6 Činnost v oblasti legislativy /

### / 2.6.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů /

V roce 2014 se SZPI podílela na vzniku 28 zákonů. Především SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novel zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Dále SZPI připomínkovala návrhy zákonů – například návrh nového zákona o přestupcích, návrh novely zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, návrh novely zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy, návrh zákona č. 234/2014 Sb., o státní službě, návrh novely zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, či návrh novely zákona č. 78/2004 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty.

SZPI se v roce 2014 spolupodílela také na vzniku 16 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Pro činnost SZPI z nich byly důležité zejména: návrh vyhlášky o způsobu označování potravin, vyhláška

100,000 recorded documents per year and the need for flexible searching within these lists in real time without long delays at user workstations, modifications were made to introduce a desktop version of the basic programme, which accelerated severalfold the reading of lists of individual documents and records.

ERMS was further supplemented with a functionality that, when closing a record, checks whether all documents, including individual attachments, are stored in PDF/A, TIFF and/or other permitted formats as defined in Section 23 of Decree No. 259/2012 Coll., on the Details of Record Services.

The third comprehensive modification realised in autumn 2014 was addition of functions for the performance of deletion procedures and transmission of ERMS outputs pursuant to the National Standard for Electronic Record Systems. The entire electronic deletion process was installed in the electronic records office together with functions for the generation of SIP packets on the server.

The final modification, installed in December 2014, was the implementation in ERMS of new SW components providing functions to facilitate the verification of recognised electronic signatures or seal, including indication of all data as laid down in the Decree No. 259/2012 Coll. This allowed us to reduce the administrative burden on CAFIA registry office staff – the original procedure for verifying one electronic signature or seal took five minutes, the new semi-automated function means that the procedure for the recognition of an electronic signature or sign now lasts only a few seconds.

## / 2.6 Legislation /

### / 2.6.1 Creating and commenting on legal regulations /

In 2014 CAFIA contributed to creation of 28 acts, with primary contribution being cooperation with the Czech Ministry of Agriculture in preparation of amendments to the Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and the Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products. CAFIA further submitted comments on draft Acts, for example the draft of the new Act on Offences, the draft amendment to the Act No. 634/1992 Coll., on Consumers' Protection, the draft amendment to the Act No. 40/1995 Coll., on the Regulation of Advertising, the draft Act No. 234/2014 Coll., on State Service, the draft amendment to the Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, and the draft amendment to the Act No. 78/2004 Coll., on Handling of Genetically Modified Organisms and Genetic Products.

# 2.6.2

č. 320/2014 Sb., o informační povinnosti příjemce potravin v místě určení ve vztahu k některým druhům potravin, návrh vyhlášky o odběru, přípravě a metodách zkoušení kontrolních vzorků, návrh vyhlášky o sazebníku náhrad nákladů za rozборы prováděné v laboratorích SZPI, či návrh novely vyhlášky č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona o potravinách a tabákových výrobcích pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich. SZPI připomínkovala též 3 návrhy nařízení vlády.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI je aktivním členem Pracovní skupiny pro obecnou aplikaci nařízení (ES) č. 882/2004, v platném znění, která se zabývá přípravou revize tohoto, pro oblast kontroly potravin stěžejního, nařízení. Aktivně rovněž sleduje činnost Pracovní skupiny EK pro nařízení (EU) č. 1169/2011, která připravuje výkladová vodítka k tomuto nařízení. SZPI poskytuje podklady MZe pro přípravu na jednání a dle potřeby (v rámci diskutovaných oblastí) se také přímo účastní jednání.

## / 2.6.2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU /

I v roce 2014 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací Komise a Rady EU. Za řeckého a italského předsednictví se uskutečnilo celkem 17 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili celkem 16 jednání v pracovních formacích Komise a 1 jednání v Radě EU.

Nejčastěji se pracovníci SZPI účastnili jednání Expertního výboru EK – Pracovní skupiny pro zemědělské kontaminanty (celkem 7 jednání), Pracovní skupiny EK pro Systém rychlého varování RASFF (2 jednání) a Pracovní skupiny EK pro zdravotní tvrzení (2 jednání). 2 × se rovněž uskutečnilo jednání pracovní skupiny EK pro obecnou aplikaci nařízení (ES) č. 882/2004 – Food Fraud Matters, která vznikla v roce 2013, mimo jiné v reakci na aféru s falšovaným koňským masem. Byla ustanovena národní kontaktní místa pro food fraud a Evropská komise v současné době pracuje na vývoji informačního systému Administrative Assistance and Cooperation (AAC), který bude umožňovat strukturovaný komunikační mechanismus mezi členskými státy a Komisí pro včasnou detekci a vyšetřování podvodů v potravinovém řetězci.

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

In 2014 CAFIA also contributed to creation of 16 implementing decrees for a variety of Acts. Of importance to CAFIA activities were chiefly the amendments to the decree on the Method of Labelling of Foodstuffs, the Decree No. 320/2014 Coll., on the Information Obligation of the Recipient of Foodstuffs at the Place of Destination in Relation to Certain Types of Foodstuffs, the draft Decree on the Receipt, Preparation and Methods of Testing Control Samples, the draft Decree on Rates for the Reimbursement of Costs for Analyses Performed in CAFIA Laboratories and the draft amendment to the Decree No. 326/2001 Coll., implementing the Section 18 a), d), g), h), i) and j) of the Act on Foodstuffs and Tobacco Products for meat, meat products, fish, other aquatic animals and products made thereof, eggs and products made thereof. CAFIA also submitted comments for 3 draft Decrees.

As in previous years, CAFIA contributed to creation of EU legal regulations. CAFIA is an active member of the Working Group for the General Application of Regulation (EC) No. 882/2004, as amended, which deals with preparation for a revision of this Regulation, which is key to food controls. CAFIA also actively monitors the activities of the EC Working Group for the Regulation (EU) No. 1169/2011, which is preparing guidelines for the interpretation of this Regulation. CAFIA also provides materials to the Ministry of Agriculture for preparation for meetings and also directly participates in meetings as required (within the bounds of areas discussed).

## / 2.6.2 Participation in meetings of working groups of the European Commission and Council of the EU /

In 2014 CAFIA employees were also involved in activities of working groups of the European Commission and Council of the EU. During the presidencies of Greece and Italy a total of 17 working trips abroad involving participation in working groups took place: one meeting at the EU Council and 16 meetings of working groups of the European Commission.

CAFIA staff most frequently participated in the meetings of the EC Expert Group on Agricultural Contaminants (total of 7 meetings), the EC Working Group on the RASFF (2 meetings) and the EC Working Group on Health Claims (2 meetings). Two meetings of the EC Working Group for the General Application of the Regulation (EC) No. 882/2004 – Food Fraud Matters were held, which was created in 2013 in response to, inter alia, the horse meat adulteration affair. National contact points for food fraud were set up and the European Commission is currently working on the development of the Administrative Assistance and Cooperation (AAC) information system, which will

# 2.6.3

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 /

V roce 2014 bylo pravomocně skončeno 1861 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 99 429 300 Kč.

Ve správních řízeních o delikttech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 1 847 100 Kč.

Nejvíce pokut ve správním řízení bylo uloženo

facilitate a structured communication mechanism between Member States and the Commission for timely detection and investigation of fraud in the food chain.

CAFIA representatives also participate in meetings of the Ministerial Coordination Group (MCG) at the Czech Ministry of Agriculture. The MCG is the coordination centre for the approval of instructions, positions and mandates presented on behalf of the Czech Republic at meetings of working bodies of the EU such as COREPER, the Special Agricultural Committee and the Council of Ministers for Agriculture and Fisheries.

## / 2.6.3 Legal activities /

2013 saw lawful conclusion of 1,861 administrative proceedings conducted with food business operators, in which fines were imposed to a total amount of CZK 99,429,300.

In administrative proceedings for offences committed by food business operators, obligations to pay the costs of the administrative proceedings were imposed to a total amount of CZK 1,847,100.

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

Art. 4 of the Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with hygiene requirements when placing foodstuffs on the market (809);

Art. 5 of the Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with procedures based on HACCP principles (341);

Art. 14 of the Regulation (EC) No. 178/2002 – placing foodstuffs unsafe or unfit for human consumption on the market (327);

Art. 16 of the Regulation (EC) No. 178/2002 – placing foodstuffs with misleading labelling on the market (357);

Art. 113a paragraph 3 of the Regulation (EC) No. 1234/2007 + Art. 76 of the Regulation (EC) No. 1308/2013 – failure to comply with requirements of marketing standards for fruit and vegetables (195);

Section 3 paragraph 1 of the Act on Foodstuffs – violation of obligations of food business operators (239);

Section 6 of the Act on Foodstuffs – incorrect labelling of foodstuffs packed during production (338);

Section 10 paragraph 1 c) of the Act on Foodstuffs – placing foodstuffs with expired use by date on the market (620);

Section 11 paragraph 1 c) of the Act on Foodstuffs – failure to comply with stipulated temperature for food storage (96);



za porušení následujících ustanovení právních předpisů (v závorce je uveden počet případů):

- čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (809);
- čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (341);
- čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (327);
- čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění do oběhu klamavě označených potravin (357);
- čl. 113a odst. 3 nařízení (ES) č. 1234/2007 + čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (195);
- § 3 odst. 1 zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku (239);
- § 6 zákona o potravinách – nesprávné označování potravin balených ve výrobě (338);
- § 10 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (620);
- § 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (96);
- § 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (536);
- § 11 odst. 2 písm. a) zákona o potravinách – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (264);
- § 11 odst. 2 písm. c) zákona o potravinách – nezabezpečení dokladů o původu potravin (150);
- § 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na jakost vína (52);
- § 30 zákona o vinohradnictví a vinařství – řádné nevedení evidenčních knih v odvětví vína (22);
- čl. 120c odst. 4 nařízení (ES) č. 1234/2007 + čl. 80 odst. 2 nařízení (ES) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů z révy vinné podrobených nepovoleným enologickým postupům (73);
- čl. 118v odst. 1 nařízení (ES) č. 1234/2007 – neoprávněné použití tradičního výrazu u produktů v odvětví vína (26);
- čl. 147 odst. 1 nařízení (ES) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (31);
- čl. 52 odst. 1 nařízení (ES) č. 607/2009 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením (72)

V roce 2014 nabylo právní moci 320 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty provozovateli potravinářského podniku, z nichž bylo ve 206 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 67 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí, ve 30 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí,

- Section 11 paragraph 1 d) of the Act on Foodstuffs – failure to separately place and label foodstuffs past best before date (536);
- Section 11 paragraph 2 a) of the Act on Foodstuffs – failure to immediately remove non-compliant foodstuffs from the market (264);
- Section 11 paragraph 2 c) of the Act on Foodstuffs – failure to provide documentation of the origin of foodstuffs (150);
- Section 27 of the Act on Viniculture and Viticulture – failure to comply with wine quality standards (52);
- Section 30 of the Act on Viniculture and Viticulture – failure to keep records in the wine sector (22);
- Art. 120c paragraph 4 of the Regulation (EC) No. 1234/2007 + Art. 80 paragraph 2 of the Regulation (EC) No. 1308/2013 – placing on the market of vine products subjected to unauthorised oenological procedures (73);
- Art. 118v paragraph 1 of the Regulation (EC) No. 1234/2007 – unauthorised use of a traditional term on products in the wine sector (26);
- Art. 147 paragraph 1 of the Regulation (EC) No. 1308/2013 – placing on the market of products in the wine sector without accompanying documents (31);
- Art. 52 paragraph 1 of the Regulation (EC) No. 607/2009 – placing on the market of products in the wine sector that have been labelled in a way that fails to comply with the regulation (72).



ve 3 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, ve 12 případech bylo odvolání podáno opožděně a ve 2 případech bylo odvolání jako nepřípustné zamítnuto, neboť bylo podáno neoprávněným subjektem.

V roce 2014 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 27 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 22 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v 5 případech bylo rozhodnutí ÚI zrušeno a vráceno k dalšímu řízení. V roce 2014 nabylo právní moci též 12 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.

## / 2.7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR /

SZPI dlouhodobě spolupracuje s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v rámci systému ProCoP při poskytování informací podnikatelům o požadavcích na výroby a o fungování vnitřního trhu v oblasti volného pohybu potravin. Inspekce se aktivně zapojovala do řešení případů týkajících se zjištění nekalých obchodních praktik, včetně nekalých obchodních praktik použitých vůči spotřebitelům pocházejících z jiných členských států EU (prostřednictvím elektronického komunikačního systému CPCS – Consumer Protection Cooperation System). SZPI je taktéž zapojena do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávné aplikace právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci.

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

### Radiační monitoring

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

### Ochrana spotřebitele

V oblasti ochrany spotřebitele má SZPI úzké odborné kontakty. SZPI je aktivním členem Odborné sekce Kvalita v ochraně spotřebitele Rady kvality České republiky a rovněž je členem pracovní skupiny

In 2014 320 decisions of the Headquarters on fines imposed on food business operators came into force; in 206 cases the appealed decision was upheld, in 67 cases the appealed decision was changed, in 30 cases the appealed decision was annulled and returned to the relevant Inspectorate for renewed hearing and decision, and in 3 cases the appealed decision was cancelled and proceedings halted. In 12 cases the appeal was submitted late and in 2 cases the appeal was rejected as inadmissible due to being submitted by an entity not authorised to do so.

In 2014 regional courts made lawful decisions in administrative proceedings in 27 appeals against decisions made by the Headquarters. Out of the lawful decisions delivered by regional courts, the appeal was rejected as unjustified in 22 cases, and in 5 cases the decision of the Headquarters was cancelled and returned for further proceedings. In 2014 12 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters came into force.

## / 2.7 Cooperation with other public bodies and institutions in the Czech Republic /

CAFIA continued its long-term collaboration with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in the joint operation of the ProCoP system, the function of which is to provide information to businesses on product requirements and the functioning of the internal market in the free movement of foodstuffs. The Inspection Authority actively contributed to the resolution of cases concerning finding of unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed towards consumers from other Member States of the EU (using the Consumer Protection Cooperation System (CPCS)). CAFIA is also a constituent of the SOLVIT system, which facilitates cooperation of the Member States for effective resolution of issues that come about due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public authorities.

CAFIA continued its collaboration with the Office for Industrial Property. CAFIA utilises the activities of this body when inspecting compliance with intellectual property rights, and chiefly the control of protected geographical designations and protected designations of origin of foodstuffs.

### Radiation monitoring

The incidence of radiation, which includes elements of the environment (soil, water air) and the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs) is monitored across EU Member States. CAFIA is a member of the National Radiation Monitoring Network and



# 2.8

Potraviny a spotřebitel České technologické platformy pro potraviny.

## / 2.8 Systém managementu kvality /

Systém managementu kvality dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Systém managementu kvality je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2014 SZPI úspěšně absolvovala recertifikační audit systému.

/

collaborates with the State Office for Nuclear Safety in the monitoring of radioactive contamination (activity of the  $^{137}\text{Cs}$  radionuclide) on the entire territory of the Czech Republic.

/

### Consumer protection

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

## / 2.8 Quality management system /

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. It applies to the entire authority, i.e. all Inspectorates, employees and processes that take place within CAFIA. The quality management system is continually improved and subject to an annual external audit as part of supervisory and recertification auditing system. In 2014 CAFIA successfully passed a recertification audit of the system.

/

CZ

mezinárodní vztahy

EN

international relations

---

kapitoly / chapter  
3 / 3.1 / 3.2

strany / pages  
57 – 60





# 3.1

## / 3.1 Mezinárodní spolupráce /

Udržování a rozvoj zahraničních vztahů patří nadále mezi jednu z priorit SZPI.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV), jejíž význam ve členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti. Tato mezivládní světová vědecko-technická organizace vytváří definice a doporučuje standardy v oblasti vinohradnictví a vinařství, které jsou v případě enologických postupů a analytických metod rozborů přebírány do právních předpisů EU. Za účasti zástupců SZPI v roce 2014 proběhlo zasedání Komise OIV, Subkomise pro metody analýzy, Komise II pro enologii a Výkonného výboru OIV.

Pokračovala i spolupráce s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA) – experti SZPI se pravidelně účastnili jednání pracovních skupin, jejichž hlavními úkoly je vybudování datového skladu, který bude sloužit k vzájemnému sdílení dat z monitoringu reziduí pesticidů, dále příprava souhrnných zpráv o monitoringu reziduí pesticidů, pokračující práce na návrhu a přípravě číselníků a datových struktur obsažených v dokumentu – Standard Sample Description (SSD), který definuje číselníky, katalogy, strukturu a požadavky na odesílání dat z jednotlivých členských států na EFSA.

Zástupce SZPI se i letos účastnil mise FVO v roli národního experta, a to v Jihoafrické republice při kontrolní misi, která byla zaměřena na nastavené kontrolní systémy pro rezidua pesticidů.

Zaměstnanec laboratoře pražského inspektorátu se jako školitel zúčastnil semináře v Káhiře organizovaného TAIEXem – kanceláří EU pro technickou asistenci a výměnu informací, který byl zaměřen na problematiku falšování ovocných šťáv a nektarů.

V roce 2014 byla SZPI rovněž aktivní v rámci uskupení FLEP – Food Law Enforcement Practitioners – uskupení, které sdružuje zástupce evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi a zabývají se harmonizací přístupů ke kontrole potravin v EU. V Římě proběhlo za účasti zástupců SZPI setkání tzv. FLEP fóra, jehož hlavním tématem byla otázka food fraud (podvody v oblasti potravin).

Problematika falšování potravin je, kromě jiných témat, také diskutována během pravidelných setkání vrcholných představitelů evropských orgánů zodpovědných za dozor nad potravinou Heads of Agencies, které se koná dvakrát ročně pod záštitou země,

## / 3.1 International cooperation /

The maintenance and development of international relations remain a priority for CAFIA.

CAFIA further maintains active collaboration with the International Organisation for Vine and Wine (OIV), an organisation of increasing importance in Member States of the EU. This global, intergovernmental scientific-technical organisation creates definitions and recommends standards in viticulture and oenology, which, in case of oenological approaches and analytical methods, have been incorporated in EU legal regulations. In 2014 a meeting of the OIV Commission, the Sub-Committee for Analysis Methods, Commission II for Oenology and the OIV Executive Committee took place with the participation of CAFIA representatives.

CAFIA also continued its cooperation with EFSA – CAFIA experts regularly took part in meetings of working groups whose chief task was to build a data store for mutual exchange of data from the monitoring of pesticide residues, preparation of overviews of monitoring of pesticide residues, ongoing work on the design and preparation of codebooks and data structures contained in the Standard Sample Description (SSD), which defines the codebooks, catalogues, structure and requirements for the sending of data from individual Member States to EFSA.

This year, too, a representative of CAFIA took part in FVO mission in the role of a national expert. This was an audit mission to South Africa focusing on systems in place for the control of pesticide residues.

One employee of the Prague Inspectorate also participated, as a tutor, in a seminar in Cairo organised by TAIEX – the EU office for technical assistance and the exchange of information – and focusing on the issue of the adulteration of fruit juices and nectars.

In 2014 CAFIA was also active in the FLEP (Food Law Enforcement Practitioners) group, an association of European inspection bodies that apply food laws in practice and are engaged in the harmonisation of approaches to inspection of foodstuffs within the EU. A meeting of the so-called FLEP forum took place in Rome, with the participation of CAFIA representatives, the main theme of which was food fraud.

The issue of the adulteration of foodstuffs is, among others, one theme that is discussed during regular meetings of the heads of European bodies responsible for the supervision of foodstuffs – Heads of Agencies – which takes place twice per year under the auspices of the country currently chairing the EU

# 3. 2

kteřá aktuálně přeseďá Radě EU. I těchto jednání se zástupce SZPI pravidelně účastní. Na těchto setkáních probíhají diskuze a výměna informací a zkušeností s prováděním kontrol bezpečnosti a kvality potravin.

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se v roce 2014 pravidelně účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANCO a která se specializují např. na TRACES, HACCP, poskytování informací o potravinách a jejich složení, práva duševního vlastnictví, dovozní kontroly, potravinářské přísady, dětskou výživu, kontaminanty v potravinách, falšování, e-commerce nebo audits. Těchto 12 typů školení se v roce 2014 v 23 různých místech a termínech zúčastnilo 28 našich zaměstnanců. Školení v rámci BTSF se zaměstnanci SZPI neúčastní pouze v roli posluchačů, ale i aktivně – kromě již zmíněné aktivní účasti na školení RASFF, je další zástupce SZPI lektorem modulu zaměřeného na kontrolu uvádění na trh potravin v rámci e-commerce. V roce 2014 se takto zúčastnil 3 běhů, které proběhly dvakrát v Madridu a jednou v Praze.

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

Vedení SZPI rovněž udržuje spolupráci s partnerskými kontrolními orgány v zemích EU. V roce 2014 top management SZPI navštívil partnerský orgán ve francouzském Lyonu – Direction départementale de la protection des populations.

SZPI se podílela na zajištění programu návštěvy, který v ČR pro zástupce gruzínského Národního centra duševního vlastnictví organizoval Úřad průmyslového vlastnictví. Předmětem zájmu gruzínských expertů byla problematika přístupu ke kontrole potravin se zeměpisným označením, neboť systém kontrol a kompetence v této oblasti nejsou dosud v Gruzii nastaveny.

## / 3. 2 Mezinárodní projekty /

Rok 2014 byl prvním rokem nového programového období, v němž dosud nebyly vypsány výzvy využitelné v podmínkách SZPI. Pro náš úřad tato možnost financování části svých aktivit nadále zůstává jednou z priorit, a proto jsou průběžně sledovány možnosti zapojení se do programů financovaných z fondů EU.

Council. CAFIA representatives regularly participate in these meetings, too. Meetings include discussions and exchange of information and experience with the performance of controls of food safety and quality.

In 2014, inspectors and other CAFIA employees regularly participated in training courses entitled Better Training for Safer Food (BTSF), which are organised for representatives of supervisory bodies by DG SANCO and specialise in e.g. TRACES, HACCP, provision of information of foodstuffs and their ingredients, intellectual property rights, import controls, food additives, child nutrition, contaminants in foodstuffs, adulteration, e-commerce and audits. In 2014, 28 CAFIA employees participated in these 12 types of training at 23 different places and times. CAFIA employees do not participate in BTSF courses solely as students, but also actively – apart from the aforementioned active participation in RASFF courses, another CAFIA representative also teaches a module focusing on inspection of the sale of foodstuffs via e-commerce. In 2014 this employee participated in 3 courses – two in Madrid and one in Prague.

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

CAFIA management likewise maintains cooperation with partner supervisory bodies in EU countries. In 2014, CAFIA top management visited its counterpart in Lyon, France – Direction départementale de la protection des populations.

CAFIA contributed to the organisation of visit to the Czech Republic by representatives of the Georgian National Centre for Intellectual Property, which was organised by the Industrial Property Office. The subject of interest of the experts from Georgia was the issue of the approach to the control of foodstuffs with a geographical designation, as no control and competency system has been established in this area in Georgia yet.

## / 3. 2 International projects /

The year 2014 was the first year of a new programme period, in which no new notifications usable to CAFIA have been released yet. This option of financing some CAFIA activities continues to remain one of the Authority's priorities, and it therefore continually monitors its options for becoming involved in programmes financed from EU funds.

CZ

vztahy s veřejností

EN

public relations

---

kapitoly / chapter  
4 / 4.1 / 4.2 / 4.3 / 4.4

strany / pages  
61 - 72





## / 4.1 Komunikace s médii /

SZPI se při komunikaci s veřejností řídí principem transparentnosti a otevřenosti, přičemž zásadní úlohu v této komunikaci sehrávají média. Inspekce proto zejména prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi všech významných druhů médií – televizí, rozhlasem, tiskem a internetovým zpravodajstvím. Tato spolupráce umožňuje nejen s potřebnou rychlostí a dopadem informovat spotřebitelskou a podnikatelskou veřejnost o zásadních zjištěních SZPI, ale rovněž zvyšovat spotřebitelskou gramotnost, zlepšovat orientaci na trhu s potravinami a právní povědomí u potřebných cílových skupin.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2014 SZPI zveřejnila celkem 78. Dále inspekce průběžně zodpovídá dotazy individuálně vznesené jednotlivými médii, kterých bylo v loňském roce 1 376. Vedoucí pracovníci SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců rovněž pravidelně přispívají k informování veřejnosti prostřednictvím účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích. SZPI například dlouhodobě spolupracuje s pořadem Sama doma, který vysílá Česká televize a kde odborníci z inspekce pravidelně seznamují veřejnost s problematikou různých druhů potravinářského sortimentu a s ním spojenými riziky, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a poskytují rady spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin. Podobný servis pracovníci inspekce poskytují i v Českém rozhlasu a jiných médiích. Dalším kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. Tyto informace jsou k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android, Windows Phone a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o více než 2000 potravinách, které nevyhovely požadavkům právních předpisů. K těmto komunikačním kanálům v r. 2014 připojila SZPI i účty na sociálních sítích Facebook a Twitter s denně aktualizovaným obsahem.

Komunikační prioritou vůči veřejnosti a médiím zůstává pro SZPI zveřejňování informací o zjištění potravin nebezpečných, nevhodných k lidské spotřebě a falšovaných. Tyto informace inspekce zveřejňuje s důrazem na rychlost, dostupnost široké veřejnosti a adresnost ohledně názvu výrobku, výrobní šarže,

## / 4.1 Communication with the media /

In its communication with the public, CAFIA goes by the principles of transparency and openness, with a key role being played by the media. Therefore CAFIA regularly and intensively cooperates, chiefly through its press officer, with the news and PR teams of all major types of media – television, radio and the print and online media. This cooperation not only allows CAFIA to inform consumers and businesses of its key findings with the required speed and effect, but also increases consumer knowledge, improves their orientation on the food market and legal awareness in the required target groups.

A basic tool for communication with the public via the media is issuing of press releases; CAFIA released a total of 78 of these in 2014. The Authority further continuously responds to questions raised by individual sections of the media, of which there were 1,376 in the past year. CAFIA managers, as well as other groups of specialist employees, also regularly contribute to informing of the public through participation in news, consumer and general interest programmes on television or radio or the expert correction of articles in printed media. For example, CAFIA has cooperated with the Sama Doma show for a long time. This show is broadcasted by the Czech Television and in the show professionals from CAFIA regularly introduce the public to the issues of various types of food assortment and risks connected thereto, they also provide information on the results of control activity and provide the consumers with advice how to lower the risk of purchasing foodstuffs of poor quality or even hazardous foodstuffs. A similar service is provided by CAFIA staff on the Czech Radio and other media. A further channel through which consumers and the media can gain information on the results of CAFIA inspections is the Food Pillory ('Potraviny na pranýři') website, which is used by CAFIA to release information on serious findings of unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through mobile phone apps for the Android, Windows Phone and iOS operating systems. Visitors to the website can currently find information on more than 2,000 foodstuffs that did not comply with legal regulations. In 2014 CAFIA added to these communications channels with the opening of accounts on the Facebook and Twitter social networks, with content updated daily.

The priority of CAFIA in its communications with the public and media remains the publication of information on detection of foodstuffs that are unsafe, unsuitable for human consumption and adulterated.



# 4.2

výrobce a míst prodeje tak, aby byli v maximální možné míře chráněni ti spotřebitelé, kteří mohou mít závadnou potravinu doma. Dále inspekce průběžně zveřejňuje zprávy o opatřeních ukládaných v provoznách potravinářských podniků, které nesplňují příslušné normy. Mediálně nejexponovanější kauzou roku 2014 byl výskyt cherry rajčat způsobující závažné zažívací potíže. Vzhledem k rozsahu a výskytu těchto případů v České republice i jiných státech Evropské unie zaznamenala SZPI významné množství dotazů od tuzemských i zahraničních médií.

## / 4.2 Komunikace s veřejností /

V roce 2014 zaevidovala SZPI dotazy od celkem 6758 tazatelů. Ústředním inspektorátem SZPI byly vyřízeny otázky celkem 5 681 tazatelů. Regionální inspektoráty pak odpověděly na dotazy 1 077 osob či různých subjektů. Mimo to, Odbor kontroly, laboratoří a certifikace ÚI SZPI (OKLC) v rámci telefonických konzultací zodpověděl rámcově 18 000 dotazů (jedná se o odhad, telefonické dotazy nejsou odborem evidovány).

Pracovníci Oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI SZPI (OKS) prostřednictvím informační e-mailové adresy a telefonní informační linky, která je veřejnosti k dispozici vždy v pondělí a ve středu, obdrželi dotazy od celkem 3 959 tazatelů (nárůst o 291 osob oproti předchozímu roku). Z tohoto celkového počtu tazatelů telefonický kontakt využilo 1 887 osob a písemný 2 072 lidí. Určitá část dotazů byla také zaslána v cizím jazyce. Jednalo se o 43 anglických zpráv a o jednu v němčině.

Mezi nejčastěji zastoupené druhy tazatelů patří podnikatelé, či osoby hodlající v potravinářství podnikat (celkem 2 711 osob), a dále spotřebitelé (1 044 tazatelů). V roce 2014 se telefonicky na OKS obrátilo 1 471 podnikatelů a 339 spotřebitelů. Písemný kontakt využilo 1 240 podnikatelů a 705 spotřebitelů. Lze tedy vypořádat, že spotřebitelé volí raději písemnou formu komunikace oproti telefonické. U podnikatelů je tomu naopak. Rozložení množství dotazů určených pro OKS v průběhu roku dle typu komunikace přináší graf 4.

The Authority publishes this information with an emphasis on speed, accessibility for wider public and precision with regard to product name, production lot, producer and point of sale in order to protect to the maximum extent possible consumers who may have defective foodstuffs at home. The Authority further continually publishes reports on measures imposed on food businesses that do not meet the relevant standards. The case that received most exposure in the media in 2014 was the occurrence of cherry tomatoes that caused serious digestive problems. Due to the extent and occurrence of these cases in both the Czech Republic and other European Union countries, CAFIA recorded an increased number of queries from media from both the Czech Republic and abroad.

## / 4.2 Communication with the public /

In 2014, staff of the CAFIA Unit of Communication with Consumers recorded queries from a total of 6,758 inquirers. CAFIA Headquarters dealt with queries received from a total of 5,681 inquirers. Regional Inspectorates responded to queries sent by 1,077 people or entities. Apart from this, the CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification responded to around 18,000 queries during telephone consultations (this is an estimate as telephone queries are not documented by the department).

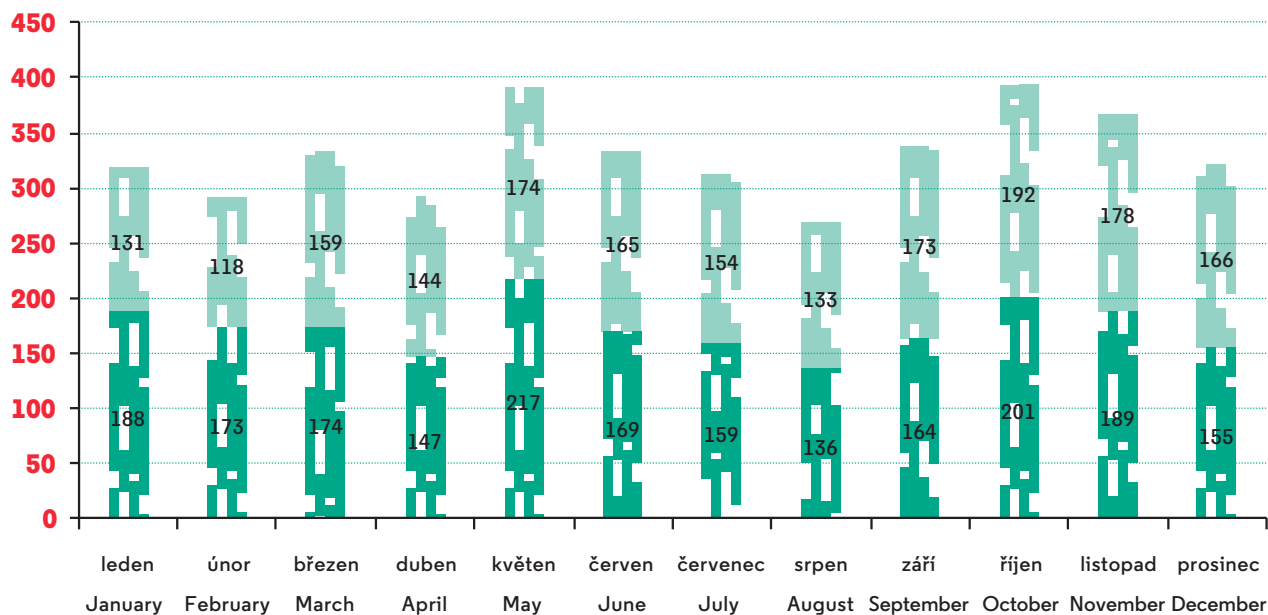
Staff of the CAFIA Unit of Communication with Consumers at the Headquarters received queries from a total of 3,959 inquirers (an increase of 291 compared to last year) through the CAFIA e-mail address and the telephone information line that is available to the public on Mondays and Wednesdays. Out of this total number of inquirers, 1,887 used the telephone and 2,072 wrote via e-mail. A certain number of queries were also sent in a foreign language – 43 queries received were in English and one in German.

Among the most frequently represented types of inquirer are businesses, or people intending to do business in the food industry (total of 2,711 people), consumers (1,044 inquirers). In 2014 1,471 businesses and 339 consumers contacted the Unit of Communication with Consumers by telephone. 1,240 entrepreneurs and 705 consumers wrote to the department. It can be observed that consumers prefer written communication to telephone. The opposite is the case with businesses. The distribution of the number of queries to the Unit of Communication with Consumers during the year according to type of communication is shown in graph 4.

#### Graf 4 / Graph 4

Dotazy veřejnosti směřované na Oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI SZPI v roce 2014 /

Number of public queries for the CAFIA Unit of Communication with Consumers at the Headquarters in 2014



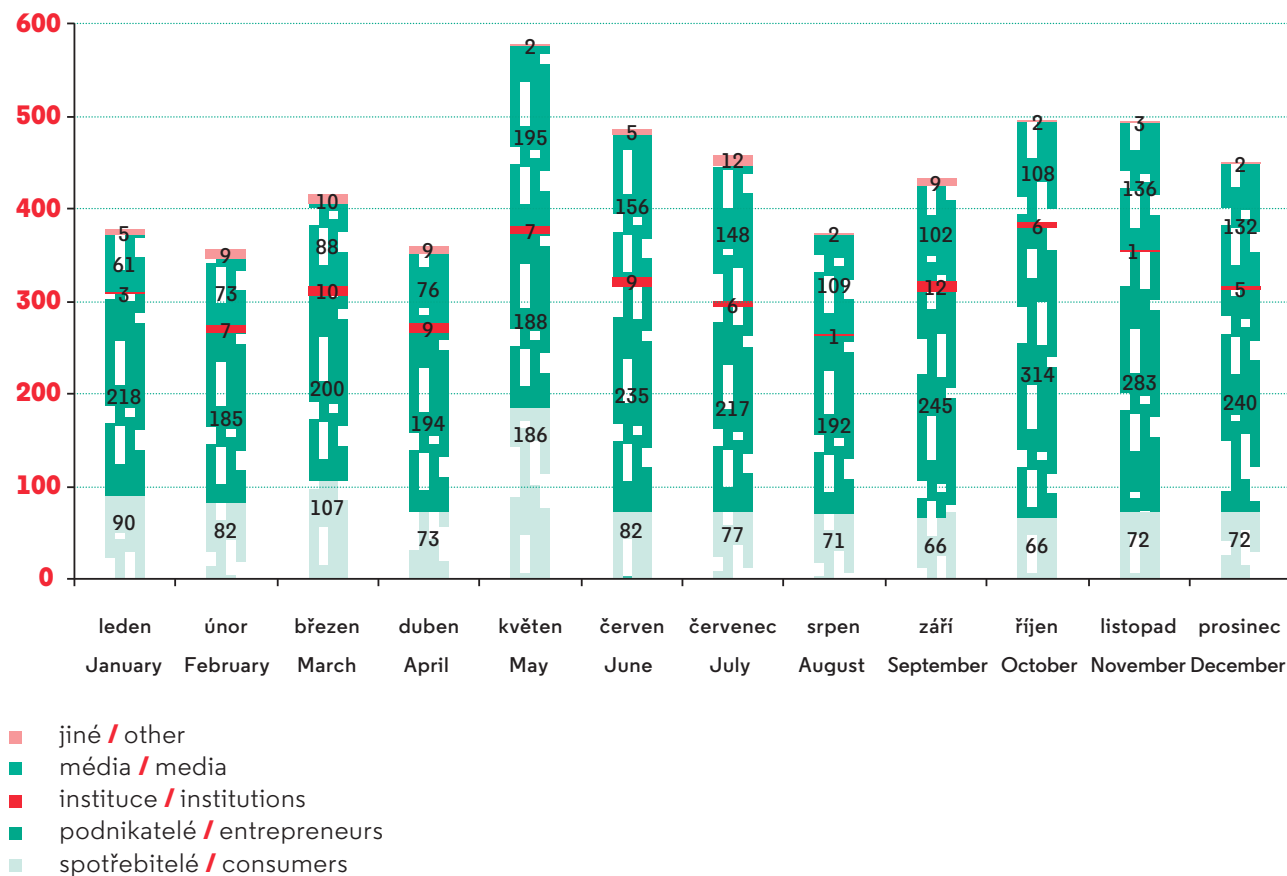
- písemné / written
- telefonické / telephone

Vývoj počtu dotazů směřovaných na Oddělení komunikace se spotřebiteli a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2014 dle typu tazatele uvádí graf 5. Tazatelé jsou rozděleni do kategorií spotřebitelé, podnikatelé, média a instituce. Do kategorie „jiné“ jsou zařazeni tazatelé například z řad studentů usilujících o stáž u SZPI, případně žádající podklady pro své písemné práce, a dále žadatelé o zaměstnání. V případě institucí se nejčastěji jedná o živnostenské nebo finanční úřady a také o odbory obcí či městských částí.

The number of queries directed to the Unit of Communication with Consumers and the CAFIA Spokesperson during 2014 according to type of query is shown in Graph 5. Inquirers are divided into consumers, entrepreneurs, media and institutions. The category 'others' comprises, for example, students asking for a study visit at CAFIA or for information for theses or job applicants. Institutions most frequently making queries include trade licensing or financial authorities, as well as departments of municipalities or urban districts.

## Graf 5 / Graph 5

Dotazy veřejnosti určené Oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2014 / Number of queries directed to the Unit of Communication with Consumers and the CAFIA Spokesperson during the year according to type of query in 2014



Kromě obvyklých témat dotazů podnikatelů (požadavky při zahájení činnosti, dovoz potravin, hygienické předpisy) se v roce 2014 otázky této skupiny tazatelů velice často týkaly požadavků na označování potravin. Dotazy souvisely s označováním potravin obecně, dále se zaměřením na označování alergenů, nutričních hodnot a také se týkaly značení nebalených potravin. Podnikatelé se dále ve zvýšené míře zajímali o průvodní doklady k vínu a k lihovinám (tzv. rodné listy).

Výrazná vlna zájmu ze strany spotřebitelů se zvedla v květnu roku 2014. Situace souvisela se zprávami o zdravotní závadnosti cherry rajčat původem z Maroka. Tazatelé se zajímali především o konkrétní důvody varování před konzumací těchto potravin. Ostatní dotazy spotřebitelů se jako obvykle týkaly nejčastěji označování potravin (zejména, jak lze poznat zemi původu výrobku), povinností obchodníků v oblasti hygieny prodeje, chemického ošetřování ovoce a zeleniny a přídatných látek.

Apart from usual topics of queries received from entrepreneurs (requirements when starting operations, import of foodstuffs, hygiene regulations), in 2014 queries received from this group of inquirers very frequently concerned requirements for the labelling of foodstuffs. Queries related to the labelling of foodstuffs in general, and also focused on the labelling of allergens, nutritional values and the labelling of unpackaged foodstuffs. Businesses additionally took an increased level of interest in accompanying documents for wine and liquor (so-called birth certificates).

A significant wave of interest from consumers was registered in May 2014. This situation related to news about the harmfulness to health of cherry tomatoes originating in Morocco. Inquirers were primarily interested in the specific reasons for the warning about consuming this foodstuff. As usual, most other consumer queries concerned the labelling of foodstuffs (and chiefly how a product's country of origin can be

# 4.3

Vzrůstající trend počtu obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, pokračoval i v roce 2014. Formální požadavky dané žádostí o informace naplnilo celkem 53 dotazů (nárůst o 8 žádostí oproti roku 2013). Z tohoto počtu 12 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Tři žádosti byly rozhodnutím ve správním řízení odmítnuty zcela, jedna žádost byla odmítnuta částečně. Stejný systém jako v loňském roce zůstal při vyřizování žádostí o potvrzení informací, jež jsou provozovatelům potravinářských podniků známy (tj. že jsou SZPI vedeni v evidenci a že je u nich prováděna kontrola). Vyřizování uvedených žádostí je nastaveno přes příslušný formulář dostupný všem podnikatelům na www stránkách SZPI. Žádosti tedy již nejsou vyřizovány v režimu zákona č. 106/1999 Sb.

## / 4.3 Webové stránky /

Kvalitně zpracované webové stránky slouží jako jednoduchá a velice účinná prezentace. Pro veřejnost jsou zdrojem především informací o činnosti úřadu, dále obsahují například varování před nebezpečnými potravinami, informace pro spotřebitele o bezpečném nákupu potravin či různé zajímavosti ze světa potravin. Podnikatelé se na webu dozvědí, jaké jsou podmínky provozování potravinářského podniku a mohou si zde stáhnout potřebné formuláře. Neméně důležitá je rubrika obsahující informace pro novináře, kde zástupci médií, kromě tiskových zpráv, naleznou i další informační články, případně fotografie výrobků, o kterých Státní zemědělská a potravinářská inspekce informuje ve svých tiskových zprávách.

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

SZPI věnuje náležitou pozornost tomu, aby veškeré příspěvky uvedené na webových stránkách byly aktuální a pro širokou veřejnost v plné míře využitelné. V roce 2014 byly stránky rozšířeny o několik nových kapitol a rubrik. Přibyla rubrika Vývoz, uživatelé si mohou nově vyhledat seznam notifikovaných potravin pro zvláštní lékařské účely a z důvodu nových povinností SZPI přibyla v rubrice Dovoz podrubrika Nahlašování potravin dle vyhlášky č. 320/2014 Sb., včetně registračních a nahlašovacích online formulářů. O nové informace byly rozšířeny také rubriky Aplikace právních předpisů, Kontrolní činnost SZPI,

recognised), obligations of traders in sales hygiene, the chemical treatment of fruit and additives.

The growing trend in the number of requests for information pursuant to the Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, continued in 2014. A total of 53 queries fulfilled the formal requirements for a request for information (a rise of 8 requests since 2013). Out of this number, 12 queries were received by regional CAFIA inspectorates. Three requests were rejected in full following a decision in administrative proceedings and one request was rejected in part. The same system as in the previous year was retained for the processing of requests for the confirmation of information known to food business operators (i.e. that they are registered with and subject to controls by CAFIA). The aforementioned requests must be made via the relevant form, which is available to all businesses on the CAFIA website. Requests are therefore not handled using the system pursuant to the Act No. 106/1999 Coll.

## / 4.3 Website /

Well-made website serves as a simple and highly effective means of presentation. For the public, it is primarily a source of information about the Authority's activities, it contains warnings about unsafe foodstuffs, consumer information about safe food shopping and various facts from the world of food. Entrepreneurs can use the website to find out what rules are in place for the operation of food businesses and download required forms. Another important section is that containing information for journalists, where representatives of media can find, apart from press releases, other informative articles about and/or photos of, products about which the Czech Agriculture and Food Inspection Authority informs the public in its press releases.

CAFIA website is archived by the National Library of the Czech Republic and fulfils the conditions for Internet accessibility and all information published on the site is also accessible to disabled, and is therefore fully compliant with the Decree No. 64/2008 Coll., on the Form of Publication of Information Related to Public Administration via Websites for Persons with a Disability (Accessibility Decree).

CAFIA takes great care to ensure that all information published on its website is current and fully usable for the wider public. Several new sections and articles were added to the Czech version of the CAFIA website in 2014. An 'Export' section was added, users can now search a list of notified foodstuffs for special medical purposes, and a new 'Notification of selected food-

kde mohou uživatelé nově najít vzor služebního průkazu a přístup SZPI ke kontrole CHZO „Valašský frgál“, a Víno.

Každý měsíc je obměňována anketní otázka, a to jak v české, tak i anglické verzi webových stránek. Dotazy směřují zejména na spotřebitelské chování, znalosti uživatelů, ale i nákupní zvyklosti. Nově se uživatelům po odeslání odpovědi na znalostní otázku zobrazuje správná odpověď. Získaná data bývají využívána například jako jeden z podkladů pro kontrolní činnost SZPI.

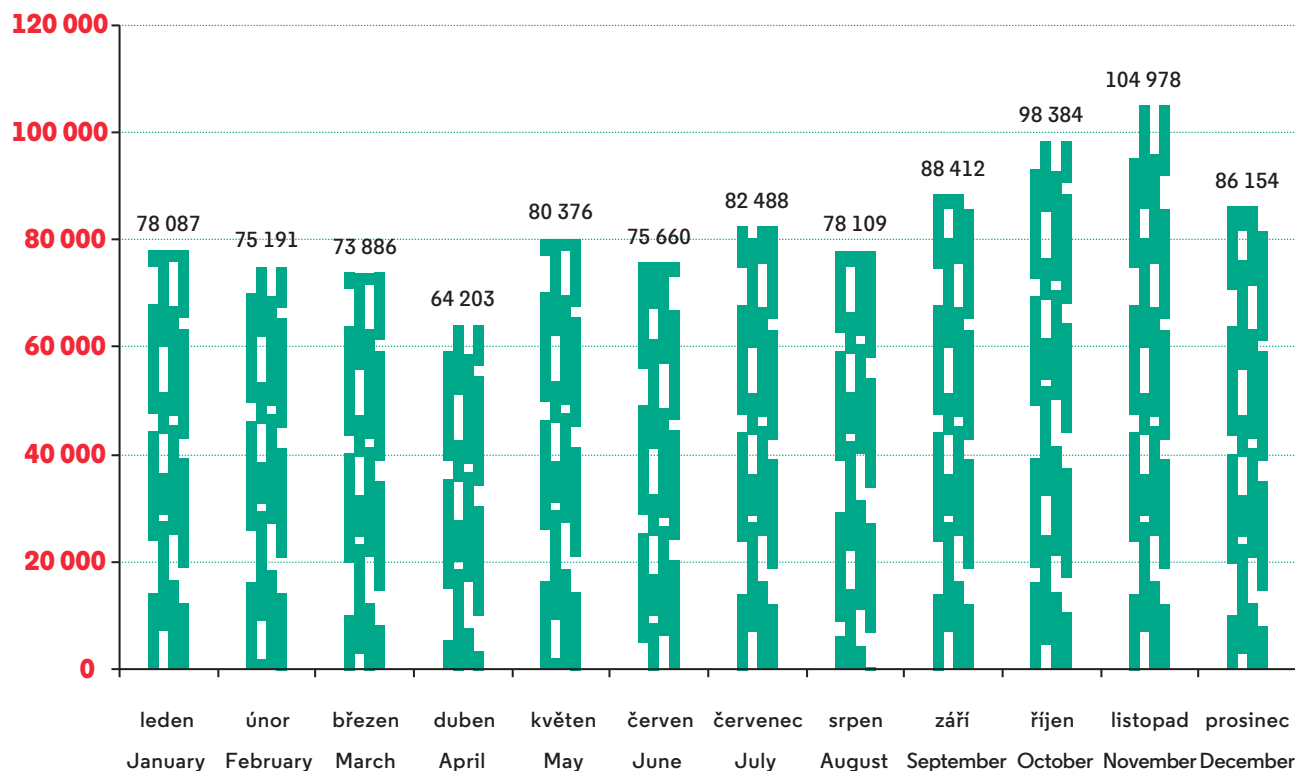
Uživatelé internetu naleznou webovou prezentaci SZPI také na portálu eAGRI Ministerstva zemědělství ČR. Jsou sem zahrnuty základní informace o SZPI včetně odkazů na jednotlivé rubriky, na které je návštěvník po několika vteřinách přeměrován.

stuffs pursuant to the Decree No. 320/2014 Coll. subsection was added to the 'Import' section due to new duties placed on CAFIA, as well as online registration and notification forms. New information was added to the 'Application of legal regulations', 'CAFIA control activities' sections, where users can now find a specimen of Inspector's Service Card and CAFIA procedure for controlling the 'Valašský frgál' PGI, and Wine.

Every month there is a new survey question in both the Czech and English versions of the site. Questions focus chiefly on consumer behaviour and purchasing habits, as well as user knowledge. After sending off their answers to general knowledge questions, users can now display the correct answer. Data gathered is often used as supporting material for CAFIA activities.

Internet users will also find information on CAFIA on the eAGRI website of the Czech Ministry of Agriculture. This includes basic information on CAFIA, including links to individual sections of the CAFIA website, to where visitors are directed in only a few seconds.

**Graf 6 / Graph 6**  
**Celkové přístupy na web SZPI v roce 2014 /**  
**Total number of visits to CAFIA website in 2014**



# 4.4

Webové stránky SZPI v roce 2014 nejvíce navštěvovali uživatelé z České republiky a Slovenska, dále byly zaznamenány významnější přístupy z Německa, Polska či dokonce USA. V 65 % se na web návštěvníci dostali prostřednictvím vyhledávače, 18 % jej vyhledalo přímo, 13 % pomocí odkazujících stránek a 4 % uživatelů navštívila web díky sociálním sítím.

Typický návštěvník webu je žena (62,1 %) mezi 25 a 34 lety (35,6 %). Uživatelé nejčastěji v roce 2014 vyhledávali informace, které se týkaly vína, alergenů, medu, burčáku a nařízení (EU) č. 1169/2011.

Nejvíce navštěvovanými rubrikami v roce 2014 byly (v uvedeném pořadí): „Volná místa“; „Dotazy podnikatelů“; „Kontrolní činnost SZPI“; „Dovoz ze třetích zemí“; „Vybrané předpisy ČR“; „Aktuality“; „Vino“; „Kontakty pro veřejnost“; „Podněty ke kontrole“ a „Aplikace právních předpisů“.

## / 4.4 Potraviny na pranýři /

Projekt Potraviny na pranýři, který začínal jako webová stránka, zahrnuje v současnosti několik vzájemně propojených částí – webové stránky, mobilní aplikaci, Facebookový a Twitterový profil.

Webové stránky Potraviny na pranýři [www.potravinynapranryri.cz](http://www.potravinynapranryri.cz) byly spuštěny 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2014 je navštívilo 2,96 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2014 to bylo více než půl milionu návštěvníků. Web přináší informace zejména o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI. Záznamy o nevyhovujících šaržích potravin jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce 2014 bylo zveřejněno celkem 592 záznamů, v kategorii nebezpečné 188, falšované 230 a nejakostní 174. Záznamy je možné zobrazit buď jako seznam, nebo pomocí mapy.

V polovině roku jsme pro spotřebitele připravili nový design webových stránek. Původní uspořádání a design byly již po dvou letech nedostačující a zastaralé. Proto jsme přistoupili k vytvoření nového designu, který je více intuitivní, modernější a mnohem přehlednější. Důraz není kladen jen na seznam nevyhovujících potravin, ale větší prostor je dán zejména Tematickým kontrolám, mapám a dalším informacím ze světa potravin.

V roce 2014 byly na webu zveřejněny výsledky jedenácti Tematických kontrol. V Tematických kontrolách jsou uvedeny výsledky kontrolních akcí, které byly zaměřeny na určitou konkrétní problematiku trhu. Jsou zde uvedeny všechny šarže potravin, které byly

In 2014 the highest number of visitors to the CAFIA website was from the Czech Republic and Slovakia, with significant numbers of visits from Germany, Poland, and even the USA. In 65 % of cases visitors reached the website via a search engine, 18 % accessed it directly, 13 % with the aid of a link on another site and 4 % of users visited via social networks.

The typical visitor to the website is a woman (62.1 %) between the ages of 25 and 34 (35.6 %). In 2014 users most frequently searched for information on wine, allergens, honey, burčák and the Regulation (EU) No. 1169/2011.

The most frequently visited sections in 2014 were (in the stated order): 'Jobs'; 'FAQ – Entrepreneurs'; 'CAFIA Control Activities'; 'Import from the Third Countries'; 'Selected regulations of the Czech Republic'; 'News'; 'Wine'; 'Contacts for the Public'; 'Suggestions for Inspection' and 'Implementation of Law'.

## / 4.4 Food Pillory /

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

The Food Pillory website ([www.potravinynapranryri.cz](http://www.potravinynapranryri.cz)) was launched on 10 July 2012 and has been visited by 2.96 million users from its launch to the end of 2014 (more than half a million visitors in 2014). The website conveys information chiefly on non-compliant lots of foodstuffs found during official CAFIA controls. Records of non-compliant lots of foodstuffs are sorted into three categories according to seriousness – unsafe, adulterated and poor quality. A total of 592 records were published in 2014: 188 in the 'unsafe' category, 230 in 'adulterated' and 174 in 'poor quality'. Records can be displayed either as a list or with the aid of a map.

In the middle of the year we redesigned the website for consumers. Two years after its launch, the original layout and design had become inadequate and obsolete. We therefore created a new design that is more intuitive, modern and much clearer. Emphasis is placed not only on the list of non-compliant foodstuffs, but also gives greater room to Thematic controls, maps and other information from the world of food.

In 2014 the results of eleven Thematic controls were published on the website. The Thematic controls section lists the results of inspection programmes focusing on a certain, specific issue on the market.

v rámci kontrolní akce zkontrolovány, a to i ty, které vyhověly právním předpisům.

V sekci „Rizika Internetu a jiných forem dálkového prodeje“ upozorňujeme spotřebitele na rizikové webové stránky a výrobky prodávané přes Internet.

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

#### Křišťálová lupa 2014

Potraviny na pranýři již potřetí v řadě zvítězily v anketě Křišťálová lupa 2014 – Cena českého Internetu v kategorii Veřejně prospěšná služba, v níž vítěze určuje hlasování veřejnosti. Ocenění si velmi vážíme.

#### Mobilní aplikace Potraviny na pranýři

Jedním z hlavních cílů SZPI vůči spotřebitelům je být otevřených úřadem, který jim přináší objektivní informace z úředních kontrol potravin. Komunikace SZPI se spotřebiteli po spuštění webu Potraviny na pranýři získala nový rozměr a na četné žádosti veřejnosti byla vytvořena mobilní aplikace Potraviny na pranýři.

V současnosti je spotřebitelům k dispozici mobilní aplikace ke stažení zdarma pro čtyři operační systémy – Android (mobilní telefony a tablety), Windows Phone (mobilní telefony), Windows 8 (tablety) a iOS (iPhone).

Protože se snažíme stále komunikaci s veřejností zlepšovat, pečlivě zvažujeme každý návrh spotřebitelů. Ze zaslaných návrhů na „vylepšení“ mobilní aplikace jsme v roce 2014 zrealizovali dva nejčastější – možnost zobrazení nevyhovujících šarží potravin na mapě a vyhledávání podle PSČ v mobilní aplikaci.

V současnosti tedy spotřebitelé pomocí mobilní aplikace mohou:

- podat podnět ke kontrole – jednoduše svým mobilním zařízením vyfotit závadný stav nebo potravinu, o které chtějí SZPI informovat, doplnit popis nedostatku a odeslat informace mobilní aplikací přímo na příslušný inspektorát SZPI,
- zobrazit si 20 nejnovějších záznamů zveřejněných na webu Potraviny na pranýři,
- zkontrolovat si, kde v jejich okolí byly zjištěny nevyhovující potraviny a to nejen pomocí GPS lokalizace zařízení, ale i po zadání PSČ či vyhledání konkrétního místa na mapě,
- podívat se do Tematických kontrol,

The section lists all lots of foodstuffs controlled during inspection programmes, including those that were compliant with legal regulations.

In the ‘Risks of the Internet and other forms of long-distance sale’; Czech-language version only) selection alerts consumers to high-risk websites and products sold over the Internet.

Communication with consumers is of great importance to CAFIA, and for this reason the website includes a contact form entitled ‘Remarks’, which consumers can use to send queries or suggestions for improving the site. It is also possible to use RSS channel. Naturally, the site was also adapted to help the vision-impaired.

#### Crystal Magnifying-Glass 2014

Food Pillory won the Crystal Magnifying-Glass – Czech Internet Awards 2014 in the Public Service category. This is the third time in a row that the website has won this award, the winner of which is voted by the public. We consider the award a great honour.

#### Food Pillory mobile app

One of the chief goals of CAFIA towards consumers is to be an open public authority that provides them with objective information about official controls of foodstuffs. Following the launch of the Food Pillory website, CAFIA’s communication with consumers



- zobrazit si aktuality z www stránek SZPI,
- vyhledat si kontakt na všechny inspektoráty SZPI.

Mobilní aplikace byla veřejností zvolena jako nejlepší aplikace v kategorii Aplikace pro lepší svět v anketě Mobilní aplikace roku 2014. Celkově si již aplikaci do svých mobilních zařízení stáhlo 48 tisíc uživatelů.

#### Facebook a Twitter Potraviny na pranýři

Významným krokem v roce 2014, bylo pro SZPI zaměření pozornosti k novým silným informačním platformám na internetu, kterými jsou sociální sítě. Vzhledem k popularitě a informačnímu vlivu sociálních sítí napříč generacemi spotřebitelů, tak bylo logickým krokem vytvoření nových informačně-komunikačních kanálů projektu Potraviny na pranýři v podobě profilů na Facebooku a Twitteru.

SZPI k 26. únoru 2014 spustila Facebookový profil Potraviny na pranýři, který spotřebitelům přináší každodenní informace o výsledcích kontrol a osvětové seriály s populárně-edukativní náplní, kterou se podílí na vzdělávání spotřebitele. Zajímavostí je i exkluzivní vizuální styl příspěvků, díky kterému se společně s méně formálním jazykem daří oslovit širokou veřejnost napříč generacemi. Za necelý rok působnosti jsme na profil vložili přes 300 příspěvků, přičemž mezi mediálně nejúspěšnější se řadí příspěvek o rizikových cherry rajčatech z Maroka, který informačně zasáhlo 82 464 uživatelů, či

gained a new dimension when, following numerous requests from the public, a Food Pillory mobile app was created.

The mobile is currently available to consumers in the form of a free download for four operating systems – Android (mobile phones and tablets), Windows Phone (mobile telephones), Windows 8 (tablets) and iOS (iPhone).

As we continually endeavour to improve our communication with the public, we carefully consider every suggestion received from consumers. In 2014 we realised the two most frequently submitted suggestions for the ‘improvement’ of the mobile application – the option to display non-compliant lots of foodstuffs on a map and search according to postcode in the mobile app.

Thus the app currently allows consumers to:

- submit a suggestion for an inspection – simply take a photo of the deficiency or food about which they wish to inform CAFIA with their phone, add a description of the shortcoming and send the information via the app straight to the relevant CAFIA Inspectorate,
- display the 20 most recent records published on the Food Pillory website,
- check whether any non-compliant foodstuffs have been found in their area, not only through GPS localisation of their device, but also by postcode and searching for a specific location on the map,
- have a look at Thematic controls,
- display news from the CAFIA website,
- search for contact information for all CAFIA Inspectorates.

The mobile app was voted the best app by the public in the Apps for a better world category in the Mobile App of the Year Awards 2014. The app has now been downloaded to mobile devices by 48 thousand users.

#### Food Pillory on Facebook and Twitter

A major step taken by CAFIA in 2014 was to focus its attention on new, strong information platforms on the Internet: social networks. The popularity and informational influence of social networks across the generations of consumers meant that the creation of new information and communication channels for the Food Pillory project in the form of profiles on Facebook and Twitter was a logical step.

On 26 February 2014 CAFIA launched the Food Pillory Facebook profile, which provides consumers with daily updates on the results of inspections and informative series with a popular educational content





příspěvek „Kuřecí prsa s vodou“, který oslovil 51 824 uživatelů Facebooku.

/ V současné době čítá Facebookový profil kolem 11 500 poměrně aktivních fanoušků, jejichž počet kontinuálně narůstá.

/ Dne 7. 7. 2014 byl spuštěn profil @NaPranyri na sociální síti Twitter. Za 6 měsíců své existence se podařilo získat zájem 2 700 uživatelů Twitteru, jež odebírají aktuální uveřejněné novinky z kontrol a průběžně diskutují. Na český účet se jedná o výrazně nadprůměrný výsledek. Podle statistik z Klaboseni.cz jen 1 % českých a slovenských účtů přesahuje hranici 1 500 followerů.

/ Na konci roku 2014 si SZPI nechala zpracovat analýzu komunikace na sociálních sítích, která pozitivně vyhodnotila dosavadní výsledky práce na sociálních sítích a zároveň navrhla nové strategické postupy pro rok 2015. Snahou SZPI je nastavený trend udržet a pokud možno skrze sociální sítě ještě posílit status komplexního projektu Potraviný na pranýři na českém, potažmo zahraničním internetu.

to aid in the education of consumers. One interesting aspect is the exclusive visual style of posts which, together with the less formal language used, reaches out to the broader public across the generations. After slightly less than a year in operation we have posted more than 300 times on the profile. One of the most successful posts in the media was the post about the dangerous cherry tomatoes from Morocco, which reached 82,464 users and the 'Chicken breasts with water', which reached 51,824 Facebook users.

/ The Food Pillory Facebook profile currently has around 11,500 relatively active fans, a number that continues to grow.

/ The @NaPranyri profile was launched on the Twitter social network on 7 July 2014. In the six months of its existence it has gained around 2,700 Twitter users who subscribe to and continually discuss current published news from controls. This is a significantly above-standard result for Czech accounts. According to statistics released by Klaboseni.cz, only 1 % of Czech and Slovak accounts have more than 1,500 followers.

/ At the end of 2014 CAFIA had an analysis performed of communication on social networks, which gave a positive assessment of results so far achieved by work on social networks, while suggesting new strategies for the year 2015. CAFIA will endeavour to maintain this trend and, as far as possible, consolidate the status of the complex Food Pillory project on the Czech- and foreign-language Internet through social networks.

CZ

oblast lidských zdrojů

EN

human resources

---

kapitoly / chapter  
5 / 5.1 / 5.2

strany / pages  
73 – 80





# 5. 1.

## / 5. 1 Interní komunikace /

Chce-li mít vedení dobré vztahy se zaměstnanci a chce-li, aby byli angažovaní a aktivní, musí s nimi komunikovat. V praxi se ukazuje, že jedním z nejefektivnějších způsobů interní komunikace je osobní setkávání.

Pro upevnění a zkvalitnění interní komunikace SZPI absolvoval ústřední ředitel na počátku roku 2014 „turné“ napříč všemi osmi inspektoráty, kde se osobně setkal se zaměstnanci, kteří měli možnost zeptat se jej na to, co je aktuálně nejvíce zajímá. Z každého setkání byly vyhotoveny zápisy, které jsou umístěny na intranetu.

Neméně důležitou součástí interní komunikace úřadu jsou společná setkávání zaměstnanců, během kterých se poznávají i ti, kteří spolu v průběhu roku komunikují převážně pouze po telefonu či e-mailem. Cílem těchto setkání je posílit vzájemné vztahy a docílit tímto zefektivnění interní komunikace.



## / 5. 1 Internal communication /

If management wishes to have good relations with employees and wants to be dedicated to them and active in communication, it must communicate with them. It has been shown in practice that one of the most effective means of internal communication is personal meetings.

In order to consolidate and improve the quality of internal communication, at the start of 2014 the CAFIA Director General completed a ‘tour’ of all eight Inspectorates, where he had personal meetings with employees, who had the opportunity to ask him about the issues they were currently most interested in. Records were made of all meetings and are available on the intranet.

No less important constituents of internal communication are employees meetings at which employees can meet those with whom they mostly communicate with only by e-mail or phone throughout the year. The objective of these meetings is to strengthen mutual relationships in order to achieve more effective internal communication.

CAFIA does not forget its elderly former employees. In the run-up to Christmas every year, Authority management organises meetings with former employees, where it informs them of current events at the organisation and news from the world of food.

One of the key tools for CAFIA internal communication is the intranet portal, the source of a lot of important information needed on a day-to-day basis by all CAFIA employees, as well as connection to other information systems and applications used by CAFIA. Everything is clearly structured and stored at a single location. The intranet portal also includes a fully-integrated anonymous e-mail inbox that facilitates contact between CAFIA employees and management. Employees can send comments, complaints or queries. Queries and answers are published on the CAFIA intranet.

CAFIA publishes an internal magazine for employees, entitled Zpravodaj SZPI (‘CAFIA Bulletin’), which celebrated its 10<sup>th</sup> anniversary in 2014 and also came first in the Best Electronic Periodical/Newsletter category at the Golden Semicolon awards for corporate periodicals. It has also entered this year’s competition; the results will be known after the publication of this annual report – 22 April 2015. Zpravodaj SZPI is published six times per year at bimonthly intervals. Employees can download it in PDF form from the intranet portal. Information on every edition is also

# 5.2

SZPI nezapomíná ani na zaměstnance bývalé – seniory. Každým rokem pořádá vedení inspekce předvánoční setkání s bývalými zaměstnanci, kde je informuje o aktuální situaci na úřadě či novinkách ze světa potravin.

Dalším nástrojem interní komunikace SZPI je intranetový portál. Je zdrojem nejenom řady důležitých informací a dokumentů potřebných pro každodenní činnost všech zaměstnanců inspekce, ale i propojením s ostatními informačními systémy a aplikacemi, které SZPI používá. Vše je uloženo na jednom místě s jasně danou strukturou.

Kontakt mezi zaměstnanci inspekce a jejím vedením zprostředkovává také anonymní e-mailová schránka, která je plně integrována do intranetového portálu. Zaměstnanci sem mohou posílat své připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI.

SZPI vydává elektronický magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI, který v roce 2014 oslavil 10 let existence a zároveň získal první místo v soutěži firemních periodik Zlatý středník v kategorii nejlepší elektronická periodika/newsletter. Do soutěže je přihlášen i v tomto roce, přičemž výsledky budou známy po vydání výroční zprávy – 22. dubna 2015. Zpravodaj SZPI vychází šestkrát ročně s dvouměsíční periodicitou. Zaměstnanci si ho mohou stáhnout z intranetového portálu ve formátu PDF. Informace o každém čísle jsou nově prezentovány formou banneru na hlavní straně intranetu. Na každý inspektorát je rovněž distribuován jeden výtisk. Zpravodaj SZPI informuje o aktuálním dění na úřadě, přináší rozhovory s managementem a zaměstnanci, nedílnou součástí jsou i zajímavosti ze světa potravin. V roce 2014 prošel Zpravodaj SZPI výrazným redesignem a obměnou rubrik. V létě byl mezi zaměstnanci proveden průzkum spokojenosti, ze kterého mj. vyplynulo, že 74 % zaměstnanců čte každé číslo a drtivá většina (99 %) vnímá jeho grafickou proměnu pozitivně.

## / 5.2 Vzdělávání zaměstnanců /

Vzdělávání zaměstnanců SZPI probíhá v souladu s organizačními směrnici Vstupní vzdělávání zaměstnanců SZPI č. 008/2004 a Vzdělávání zaměstnanců SZPI č. 008/2005. Na základě těchto dokumentů je vytvořeno koncepční vzdělávání zaměstnanců SZPI, které zahrnuje povinné vzdělávací bloky a moduly v souladu s usnesením vlády č. 1542/2005, o pravidlech vzdělávání zaměstnanců ve správních úřadech. SZPI zajišťuje vstupní vzdělávání s lokálně orientačním vzdělávacím blokem a specializačním vzdělávacím blokem. Tyto bloky zahrnují povinné seznámení

now available in the form of a banner on the intranet homepage. One print copy is also distributed to every Inspectorate. Zpravodaj SZPI informs readers of current events at CAFIA, features interviews with management and employees, and of course interesting facts from the world of food. In 2014 Zpravodaj SZPI went through a major redesign and shake-up of sections. An employee satisfaction survey was carried out in the summer of 2014, which showed that, inter alia, 74 % of employees read every edition and that the overwhelming majority (99 %) had a positive opinion on its graphic change.

## / 5.2 Employee training /

Employee training takes place in accordance with CAFIA organisational guidelines No. 008/2004 Initial training for CAFIA employees and No. 008/2005 CAFIA employee training. These documents form a basis for the conceptual training of CAFIA employees, which encompasses mandatory training courses and modules in accordance with the Government Decree No. 1542/2005, on Rules for the Training of Employees of Administrative Bodies.

CAFIA initial training includes locally oriented and specialised training courses. These courses encompass the mandatory training of new employees in



zaměstnanců přijímaných do pracovního poměru s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. Bloky jsou doplněny o vstupní vzdělávání následné a environmentální vzdělávání, které sjednocují přípravu zaměstnanců státní správy a seznamují zaměstnance s činností státních institucí, veřejnou správou, veřejnými financemi, právním systémem ČR a Evropské unie a v neposlední řadě s environmentální problematikou. V souladu s usnesením vlády č. 39/2013, o strategii vlády v boji s korupcí na období let 2013 a 2014, je součástí vstupního vzdělávání i protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky.

SZPI se především zaměřuje na pravidelné prohlubující vzdělávání zaměstnanců. Podkladem pro systematické vzdělávání zaměstnanců SZPI je plán vzdělávání, který je vypracován v návaznosti na plán jakosti SZPI a nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění. Tento plán vychází z námětů jednotlivých odborů a inspektorátů a po schválení ústředním ředitelem se stává závazným dokumentem, který je v průběhu roku naplňován a průběžně vyhodnocován, jak na úrovni kvantity a kvality realizovaných vzdělávacích akcí, tak i z hlediska ekonomických ukazatelů. Pro oblast kontrolní sféry jsou stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která jsou proškolená v rámci oborových porad. V případě potřeby je plán vzdělávání doplňován o aktuální školení dle potřeby a změn příslušné legislativy. Každá vzdělávací akce má přiděleného odborného garantu, který ověřuje kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikuje cílovou skupinu a ověřuje naplňování vzdělávacích cílů.

Vedle organizace a koordinace vlastního vzdělávání zaměstnanců klade SZPI důraz na řádnou evidenci vzdělávacích akcí tak, aby bylo možné sledovat odborný růst každého zaměstnance. Za tímto účelem je zřízena evidence veškerých plánovaných a proběhlých vzdělávacích akcí a sledují se i finanční prostředky čerpané na jednotlivé typy vzdělávacích akcí. Každý zaměstnanec má možnost na své kartě vzdělávání na intranetu sledovat plánované vzdělávací aktivity a současně získává přehled o všech akcích, které absolvoval. Tato evidence je taktéž přístupná přímému nadřízenému zaměstnanci, aby mohl sledovat a následně cíleně směřovat vzdělávání svých podřízených.

V roce 2014 se uskutečnilo celkem 240 vzdělávacích akcí s účastí 3 658 osob. Prioritní byly vzdělávací akce vytvořené na míru pro zaměstnance kontrolní činnosti. V roce 2014 probíhalo pravidelné vzdělávání dle jednotlivých komodit a v návaznosti na nové kompetence při kontrole byla do plánu zařazena školení na témata společného stravování. Jednalo se například

internal regulations and specific issues affecting CAFIA. Courses are supplemented with Follow-up Training and Environmental Training, which integrate the preparation of state administration employees and acquaints them with the activities of state institutions, public administration, public finances, the legal system of the Czech Republic and European Union and, last but not least, environmental issues. In accordance with the Government Ruling No. 39/2013, on government strategy in the fight against corruption for 2013 and 2014, induction training will include anti-corruption training in the field of ethics.

CAFIA primarily focuses on regular deepening of employees' knowledge. The systematic training of CAFIA employees is supported by a training schedule, which is drawn up in connection with the CAFIA quality schedule and the Regulation (EC) No. 882/2004, on Official Controls, as amended. This schedule is based on suggestions submitted by individual departments and inspectorates and, following approval by the CAFIA Director General, it becomes a binding document that is supplemented and continually evaluated throughout the year, both for the quantity and quality of training units realised and with regard to economic indicators. In the field of inspection, cross-section topics are stipulated for individual commodities, which are taught as part of specialist consultations. If required, the training schedule is supplemented with up-to-date training courses in accordance with changes to the relevant legislation. Every training event has an assigned specialist guarantor, who verifies the competency of suppliers of training events, identifies the target group and verifies fulfilment of training goals.

Apart from the organisation and coordination of in-house employee training, CAFIA also puts emphasis on the proper documentation of training events in order to facilitate monitoring of the professional growth of every employee. For this purpose, documentation is kept of all planned and past training events. Records are also kept of all finances utilised for individual types of training event. Using their training card on the intranet, every employee has the option of following planned training activities while having an overview of all events that they have taken part in. These records can also be accessed by employees' direct superiors so that they can monitor and target the training of their subordinates.

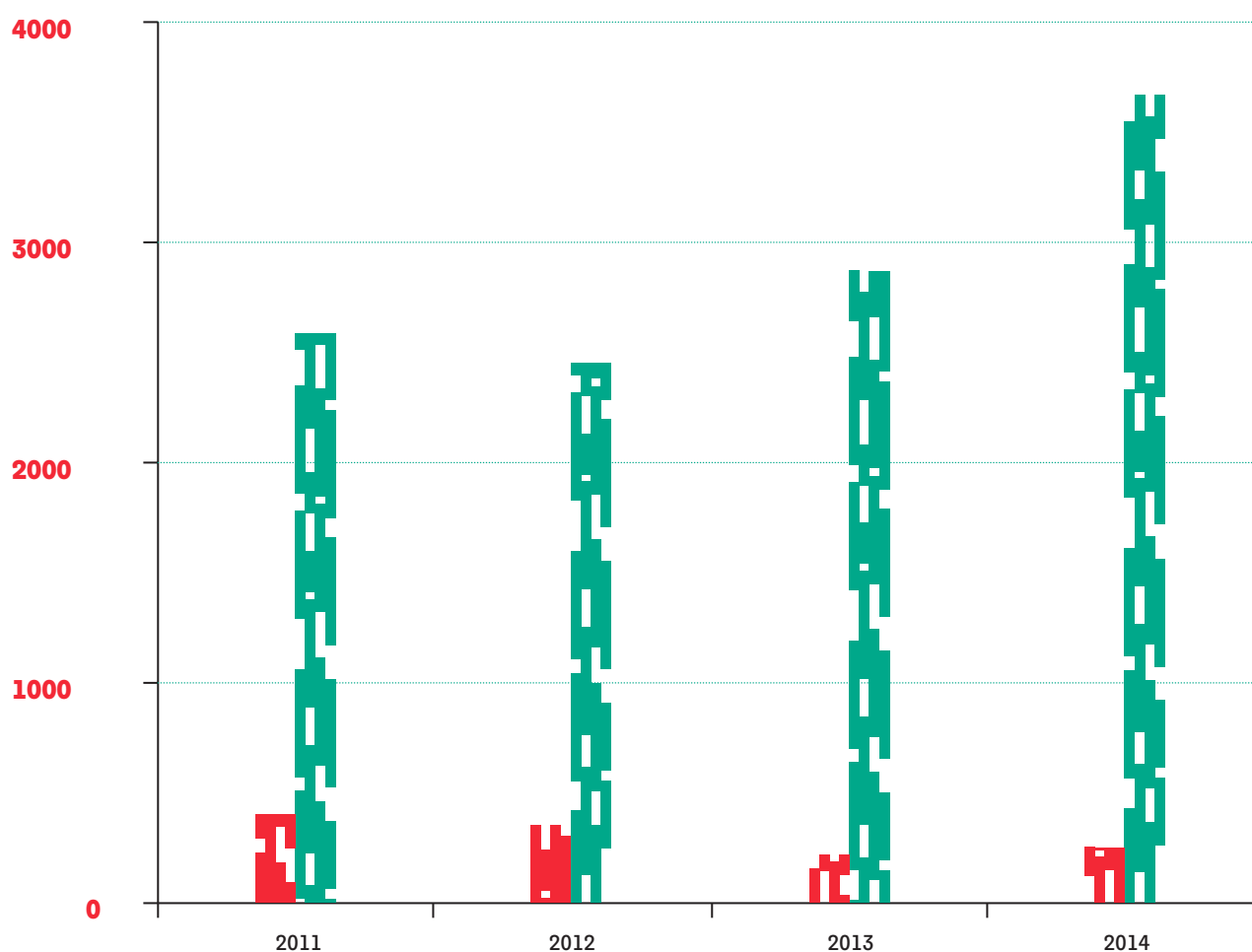
In 2014 a total of 240 training events took place, with the participation of 3,658 persons. Priority was given to tailor-made training events for employees involved in control activities. In 2014 regular training courses took place for individual commodities and training

o školení Zásady pro kontrolu a hodnocení hygienických podmínek při výrobě potravin ve stravovacích službách, Organizace systému veřejného stravování nebo Mikrobiologie ve společném stravování.

on the theme of public catering was included in the schedule in relation to CAFIA's new competencies. These new courses included, for example, Principles of the control and evaluation of hygienic conditions in the production of foodstuffs in catering, Organisation of the public catering system and Microbiology in public catering.

As in previous years, CAFIA addressed the mandatory training of food safety auditors to the extent sufficient to maintain the professional qualifications of auditors,

**Graf 7 / Graph 7**  
**Přehled počtu účastníků a vzdělávacích akcí v letech 2011 - 2014 /**  
**Overview of number of participants and training events in the years 2011 - 2014**



■ počet akcí / number of events  
■ počet účastníků / number of participants

Stejně jako v uplynulých letech SZPI věnovala pozornost povinnému vzdělávání auditorů bezpečnosti potravin, a to v takovém rozsahu, aby byla udržena odborná způsobilost auditorů a auditori mohli být v pravidelných tříletých intervalech recertifikováni.

Každoročně SZPI rovněž realizuje školení vycházející z hodnotících pohovorů zaměstnanců. Dle těchto výstupů jsou do plánu zařazeny takzvané rozvojové kurzy, které zahrnují manažerské vzdělávání vedoucích zaměstnanců a vzdělávání v oblasti sebeřízení a osobnostních dovedností řadových zaměstnanců. V roce 2014 se uskutečnilo 6 kurzů uspořádaných dle požadavků a potřeb zaměstnanců SZPI.

V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možnost vzdělávání v programu Better Training for Safer Food, který se týká zejména zprostředkování praktických poznatků při plánování, výkonu a vyhodnocení dozorové činnosti. Zaměstnanci kontrolní sféry se účastnili školení zaměřených na přídavné látky, dětskou stravu, systém HACCP, kontaminanty v potravinách a krmivech, potravinové audity, kontrolu dovozu potravin a krmiv neživočišného původu, doplňky stravy nebo potravinová tvrzení.

who had the option of being recertified at regular, three-year intervals.

Every year CAFIA also realises training based on employee appraisal interviews. Based on these interviews, so-called development courses, encompassing managerial training for managers and training in self-management and personal skills for rank-and-file employees are included in the organisation schedule. In 2014, 6 courses organised according to the needs and requirements of CAFIA employees took place.

As a part of training abroad, CAFIA actively utilised the possibilities for training offered by the Better Training for Safer Food Programme, which chiefly concerns the conveyance of practical findings in the planning, performance and assessment or supervisory activities. Employees dealing with inspections participated in training focusing of additives, child nutrition, the HACCP system, contaminants in food and feed, audits of foodstuffs, control of the import of food and feed of non-animal origin, dietary supplements and food claims.

In 2014 a total of CZK 4,184,000 was spent on direct expenditure, i.e. course fees and conference and symposium fees, which represents a proportion of





V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možností vzdělávání v programu Better Training for Safer Food, který se týká zejména zprostředkování praktických poznatků při plánování, výkonu a vyhodnocení dozorové činnosti. Zaměstnanci kontrolní sféry se účastnili školení zaměřených na přídavné látky, dětskou stravu, systém HACCP, kontaminanty v potravinách a krmivech, potravinové audity, kontrolu dovozu potravin a krmiv neživočišného původu, doplňky stravy nebo potravinová tvrzení.

V roce 2014 v přímých nákladech, tj. na kurzovné a vložné na konference a symposia v tuzemsku a zahraničí, bylo vynaloženo 4 184 000 Kč, což vztaženo k výdajům na platy zaměstnanců představuje podíl ve výši 3,08 % a SZPI tak dostatečně splňuje doporučení dle usnesení vlády č. 1542 ze dne 30. listopadu 2005 na vynaložení finančních prostředků na oblast vzdělávání ve výši minimálně 2,5 % z výdajů na platy zaměstnanců.

3.08 % in relation to payroll expenditure. CAFIA thus adequately fulfils the recommendation contained in the Government Ruling No. 1542 of 30 November 2005, on financial expenditure on training, which recommends a minimum expenditure of 2.5 % of employee payroll on training.

CZ

zpráva o hospodaření

EN

financial management report

---

kapitoly / chapter  
6

strany / pages  
81 – 84





**Tabulka 4 / Table 4**  
**Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč) /**  
**Revenue and expenditure report (in thousands of CZK)**

| <b>Závazné ukazatele</b><br><b>Binding indicators</b>  | <b>Rozpočet schválený</b><br><b>Approved budget</b> | <b>Rozpočet po změnách</b><br><b>Budget following adjustment</b> | <b>Skutečnost</b><br><b>Reality</b> |
|--|---|--|-------------------------------------|
| <b>Rozpočet příjmů / Income budget</b>   |   |  |                                     |
| Příjmy OSS celkem / BPA reserve – total  | 17 318  | 17 318   | 74 643                              |
| z toho: daňové příjmy / Of which: tax revenues   | 500   | 500  | 677                                 |
| <b>Rozpočet výdajů / Expenditure budget</b>  |   |  |                                     |
| 1. Běžné výdaje OSS celkem / 1. Current, BPA expenditure – total   | 281 389   | 302 668  | 302 598                             |
| v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci /<br>Including: employee payroll and other remuneration for work carried out | 140 855   | 150 781  | 152 136                             |
| z toho: / Of which:  |   |  |                                     |
| - platy zaměstnanců / - employee payroll   | 139 500   | 150 781  | 150 781                             |
| - ostatní osobní výdaje / - other personal expenditure   | 1 355   | 1 112  | 1 112                               |
| - odstupné / - severance pay   | 0   | 243  | 243                                 |
| povinné pojistné placené zaměstnavatelem / Mandatory insurance<br>premiums paid by the employer  | 47 891  | 51 726   | 51 726                              |
| převod fondu kulturních a sociálních potřeb / Transfer to social<br>and cultural fund  | 1 395   | 1 508  | 1 508                               |
| účelové a ostatní běžné výdaje / Single-purpose and other current<br>expenditures  | 370   | 97 298   | 97 228*                             |
| 2. Kapitálové výdaje OSS celkem 2 / Capital expenditure of state<br>body – total   | 22 520  | 22 520   | 18 662**                            |
| Úhrn výdajů (1 a 2) / Summary of expenditure (1 and 2)   | 303 909   | 325 188  | 321 260                             |
| <b>Počet zaměstnanců / Number of employees</b>   | 421   | 421  | 407,34                              |
| <b>Průměrný plat (v Kč) / Average salary (in CZK)</b>  | 27 613  | 29 846   | 30 847                              |

\* Úsporu představují nedočerpané finanční prostředky provozních výdajů ve výši 70 tis. Kč, které byly převedeny do nespotřebovaných výdajů k čerpání v roce 2015.

\* Saving corresponds to unused funds from operational expenditure to the amount of 70 thousand CZK, which were transferred to unused expenditure for use in 2015.

\*\* Nedočerpanou částku ve výši 3 858 tis. Kč tvoří prostředky investiční akce Obměna serverové infrastruktury ve výši 4 059 tis. Kč a zůstatky z jednotlivých investičních akcí roku 2014, které v souhrnu činí 2 tis. Kč.  
Dále došlo k zapojení částky 203 tis. Kč z nespotřebovaných výdajů roku 2013 jako doplatek investiční akce Nový IS pro vedení personalistiky a mezd.

\*\* The unused amount to the amount of 3,858 thousand CZK consists of funds for the Change of Server Infrastructure investment to the amount of 4,059 thousand CZK and the remainder of individual investments in 2014, which total 2 thousand CZK. The sum of 203 thousand CZK from unused expenditure in 2013 was used to top up the New Information System investment and for human resources and payroll.



CZ

závěr

EN

conclusion

---

kapitoly / chapter

7

strany / pages

85 – 96





Rok 2014 byl pro SZPI rokem zásadních změn a příprav na ně. Nejdůležitějším momentem bylo zcela jistě dokončení legislativního procesu novelizace zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a dále zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci. Díky těmto zákonům došlo k řadě změn v potravinovém právu České republiky. Mimo jiné, byly také významně rozšířeny kompetence úřadu. S účinností od 1. ledna 2015 je SZPI oprávněna provádět kontroly nejen u výrobců a dovozců potravin rostlinného původu a u prodejců všech potravin, ale také v provozovnách společného stravování.

Kontrolní činnost SZPI v roce 2014 vycházela ze zásad obsažených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR pro léta 2013 – 2015. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření a rozvoj kontrolní činnosti SZPI byla Střednědobá koncepce SZPI. Na základě těchto dvou dokumentů byla u provozovatelů potravinářských podniků prováděna úřední kontrola potravin, která vycházela ze zásad hodnocení rizika. To mimo jiné znamená, že riziková a problémová provozovatelé potravinářských podniků jsou kontrolováni častěji. Při kontrolách jsou dlouhodobě preferovány zejména takové kontrolní metody, které umožňují kontrolu účinnosti zavedených systémů pro zajištění bezpečných a kvalitních potravin. Jedná se tak zejména o komplexní kontroly hygienických podmínek a dále o audity výše zmíněných systémů. Kontroly s tímto zaměřením jsou SZPI pokládány za vysoce účelné a efektivní. Včasné odstranění některých chyb systému vede k prevenci potenciálních problémů, což ve svém důsledku má přínos jak pro provozovatele, tak i pro stát v podobě nižších nákladů vynakládaných na zvládnání případných krizových situací.

V roce 2014 provedli inspektoři SZPI celkem 35 361 vstupů do provozoven potravinářských podniků, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 25 394 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 9 011 ve výrobě, 2 665 ve velko-skladech, 554 v prvovýrobě, 1 132 v celních skladech a 584 v ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.).

Bylo zjištěno celkem 4 276 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. V maloobchodní síti bylo zjištěno 3 974 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 183 šarží, ve velkoobchodě 89 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 30 šarží potravin. Srovnatelný podíl nevyhovujících šarží s ohledem na zemi původu byl zjištěn u potravin z České republiky (19,4 %) a u produkce pocházející ze zemí EU (19,1 %). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (39,9 %).

The year 2014 was a year of fundamental changes for CAFIA and related preparations. Completion of the legislative process for the amendment to the Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products, as well as the Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority were the most important moments. These two Acts led to a number of fundamental changes in the food law of the Czech Republic. The Authority also saw, inter alia, a significant extension of its powers. With effect from 1 January 2015, CAFIA is authorised to perform inspections not only at producers and importers of foodstuffs of plant origin and sellers of all foodstuffs, but also in public catering premises.

Inspection activities carried out by CAFIA in 2014 were based on the principles contained in the Single Integrated Multi-Annual National Control Plan for the Czech Republic for the Years 2013–2015. The second strategic document that continues to specify the focus and development of CAFIA control activities was the CAFIA Medium-Term Strategy. Inspections carried out at the premises of food business operators were based on risk assessment principles on the basis of these two documents. This means, inter alia, that high-risk and problematic food business operators are inspected more frequently. The preferred methods during inspections were those that permitted control of the effectiveness of systems in place for the provision of safe, high-quality foodstuffs. These chiefly involved complex inspections of hygiene conditions and audits of the aforementioned systems. CAFIA considers inspections carried out with this intention to be highly useful and effective. The timely elimination of some systems defects leads to prevention of potential problems, benefiting not only operators themselves, but also the state in the form of reduced expenditures for handling of any crisis situations that may occur.

In 2014 CAFIA inspectors carried out a total of 35,361 inspections at the premises of businesses in the food industry, customs warehouses and online shops. Out of this total, 25,394 inspections were carried out at retail premises, 9,011 at production facilities, 2,665 at warehouses, 554 at primary production, 1,132 at customs warehouses and 584 at other locations (e.g. restaurants, during transit, etc.).

A total of 4,276 non-compliant lots of foodstuffs and other products were found in 2014. 3,974 non-compliant lots were found in retail, 183 non-compliant lots found in production, 89 non-compliant lots found in wholesale and 30 non-compliant lots in other locations. A comparable proportion of non-compliant lots with regard to the country of origin was found in



Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (68 %), medu (67 %), přídatných a aromatických látek (62 %), dehydratovaných výrobků (54 %), vína (44 %), vajec a vaječných výrobků (39 %), vín jiných než révových (35 %), jedlých tuků a olejů (35 %), škrobu a škrobových výrobků (33 %), zpracované zeleniny a zpracovaných hub (33 %), nealkoholických nápojů (32 %) a mléčných výrobků (31 %).

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2014 SZPI přijala celkem 4920 podnětů, z nichž 1309 bylo vyhodnoceno jako oprávněných, 2734 jako neoprávněných. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci. Z hlediska jednotlivých komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce, výrobků studené kuchyně, vína, lihovin a také doplňků stravy a potravin určených pro zvláštní výživu.

foods originating in the Czech Republic (19.4 %) and in products originating in EU countries (19.1 %) and the highest percentage in products imported from third countries (39.9 %).

From the point of view of individual commodities, the highest percentage of non-compliant lots was found in chocolate and confectionery (68 %), honey (67 %), additives and aromatic substances (62 %), dehydrated products (54 %), wine (44 %), eggs and egg products (39 %), wine other than grape wine (35 %), edible oils and fats (35 %), starch and starch products (33 %), processed vegetables and processed mushrooms (33 %), non-alcoholic drinks (32 %) and dairy products (31 %).

CAFIA frequently performs inspections on the basis of suggestions received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2014 CAFIA received a total of 4,920 suggestions, of which 1,309 were judged to be justified and 2,734 unjustified. The remainder have not been closed yet or have been resolved by other means, e.g. submission to a different inspection body or institution. From the point of view of individual commodities, the most frequent subjects of suggestions were meat and meat products, dairy products, bakery products, fresh vegetables, fresh fruit, cold dishes, wine, liquor and dietary supplements and special foods.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is authorised to impose various types of sanctions in order to eliminate any shortcomings found. CAFIA inspectors also impose financial sanctions, as well as other types of sanctions, termed 'measures'. This term encompasses, for example, bans on the sale of foodstuffs, destruction of foodstuffs, re-labelling of foodstuffs, etc. In 2014 CAFIA imposed a total of 13,895 bans to a total amount of CZK 16,914,975. A total of 27 bans were imposed on food manufacturers, to a total value of CZK 399,299. In shops, 6,726 bans to a total value of CZK 4,825,345 were imposed on lots of domestic origin and 7,142 bans to a total value of CZK 11,690,331 on lots from abroad.

Checks on compliance with requirements of food law and regulations with regard to consumer protection when selling goods via Internet shops take place on a continual basis throughout the whole year. In 2014, 172 new food business operators offering foodstuffs via the Internet were registered at CAFIA. CAFIA inspectors carried out a total of 235 inspections specifically focusing on the online sale of foodstuffs by 167 entities. When inspecting the Internet, CAFIA utilises both standard tools and methods and specific legal authorisations to perform control purchases, 27 of which were performed in 2014.



Státní zemědělská a potravinářská inspekce je oprávněna ukládat různé druhy sankcí, které mají za účel odstranit zjištěné nedostatky. Inspektoři SZPI ukládají jak sankce peněžní, tak i sankce typu opatření. Tento pojem zahrnuje například zákaz prodeje potravin, zničení potravin, přeznačení potravin apod. V roce 2014 uložila SZPI celkem 13 895 zákazů v celkové výši 16 914 975 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 27 zákazů v celkové výši 399 299 Kč, v obchodech 6 726 zákazů v celkové výši 4 825 345 Kč na šarže tuzemského původu a 7 142 zákazů v celkové výši 11 690 331 Kč na šarže zahraniční.

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů probíhá kontinuálně v průběhu celého roku. V roce 2014 se na SZPI nově zaregistrovalo 172 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu. Inspektoři SZPI provedli celkem 235 kontrol specificky zaměřených na internetový prodej potravin u 167 kontrolovaných osob. SZPI při kontrole internetu využívá jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu. Těchto kontrolních nákupů bylo v roce 2014 provedeno 27.

Fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků provádí SZPI ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno). V laboratoři Inspektorátu SZPI v Brně vzniklo v červenci nové oddělení analýzy vína, které se ke konci roku přestěhovalo i do nově vybudovaných prostor. Pro rozšíření portfolia metod sloužících k odhalování klamavých obchodních praktik, jako jsou falšování nebo klamavé značení, bylo na oddělení izotopových analýz v roce 2014 zakoupeno nové unikátní zařízení umožňující propojení techniky vysokoúčinné kapalinové chromatografie s hmotnostním spektrometrem izotopových poměrů (LC-IRMS). Dále byl pořízen i nový software k technice plynové chromatografie s hmotnostním detektorem (GC/MS). Do laboratoře v Praze byl pořízen kapalinový chromatograf s detektorem diodového pole a fluorescenčním detektorem a dále stereoskopický mikroskop s možností vizualizace na PC a ukládání obrazů v elektronické podobě. Toto zařízení poslouží zejména při identifikaci cizích předmětů v potravinách.

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

CAFIA carries out physical, chemical isotope and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno). In July a new wine analysis department was established at the CAFIA Inspectorate in Brno. This department moved to new premises at the end of the year. A new distillation unit was purchased as a part of the refurbishment of laboratory facilities. In order to expand the portfolio of methods used to detect misleading commercial practices such as adulteration or misleading labelling, a unique new device was purchased by the isotopic analysis department in 2014 to facilitate the technically highly effective isotope ratio mass spectrometer of honey to a liquid chromatograph (LC-IRMS). Also new software for gas chromatography technology with a mass spectrometer (GC/MS) was purchased. A liquid chromatograph with a diode field detector and fluorescence detector, as well as a stereoscopic microscope with an option for PC visualisation and electronic storage of pictures was purchased for the laboratory in Prague. This device is chiefly used to identify foreign items in foodstuffs.

CAFIA's accredited laboratories regularly participate in national and international comparative trials intended to test proficiency of chemical and physics/chemistry laboratories in accordance with the requirements contained in ČSN EN ISO/IEC 17025.

In 2014 the physics/chemistry laboratory of the CAFIA inspectorate in Prague participated in 17 tests in the FAPAS system organised by FERA. The CAFIA laboratory in Prague, which is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and pesticide residues in fruit, vegetables and cereals using the single residue method, participated in three tests organised by the EU reference laboratories for pesticide residues in Germany, Denmark and Spain and two mycotoxin tests organised by the European reference laboratory for mycotoxins and a cigarette test organised by the Institute for Industrial Standardization in Germany in cooperation with the Research Institute for Tobacco in Berlin. During the year the CAFIA laboratory for isotopic analysis in Brno participated in 10 regular proficiency tests organised by the Eurofins Analytics laboratory in France. The wine-testing laboratory in Brno participated in 12 proficiency tests of wine, sparkling wine, liqueur wine and grape must organised by the European reference laboratory. The CAFIA laboratory in Brno also participated in an international validation study to measure alcohol levels in dealcoholised wine, organised by the DUBERNET laboratories in France under the auspices of the International Organisation of Wine and Vine (OIV).

V roce 2014 se fyzikálně-chemická laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 17 testů v systému FA-PAS pořádaných FERA. Laboratoř SZPI v Praze, která je národní referenční laboratoř (NRL) pro mykotoxiny a rezidua pesticidů v ovoci a zelenině, obilovinách a pro singlresiduální metody, se zúčastnila tří testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů v Německu, Dánsku a ve Španělsku, dvou testů na mykotoxiny pořádaných evropskou referenční laboratoř pro mykotoxiny a navíc testu na cigarety pořádaném Ústavem pro průmyslovou normalizaci v Německu ve spolupráci s Výzkumným ústavem pro tabák v Berlíně. Oddělení izotopových laboratoř SZPI v Brně se v průběhu roku zúčastnilo 10 pravidelných porovnávacích testů pořádaných laboratoř EurofinsAnalytics ve Francii. Oddělení analýzy vína brněnské laboratoře SZPI se v průběhu roku zúčastnilo 12 porovnávacích testů na víno, šumivé víno, likérové víno a hroznový mošt pořádaných evropskou referenční laboratoř. Laboratoř SZPI v Brně se rovněž zúčastnila mezinárodní validační studie na stanovení alkoholu v dealkoholizovaném víně organizované laboratořemi DUBERNET ve Francii pod záštitou Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV).

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). NKM soustřeďuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v ČR: SZPI, Státní veterinární správy, Orgánů ochrany veřejného zdraví a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského. 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.

Za rok 2014 bylo Českou republikou odesláno celkem 70 originálních oznámení. 55 případů se týkalo kontroly na trhu a z tohoto 32 oznámení spadalo do kompetence SZPI. V 15 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel. Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes Českou republiku nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2014 přijala

Pursuant to Section 15(4) of the Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, as amended, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF). The NCP gathers information from all supervisory bodies for food and feed in the Czech Republic: CAFIA, State Veterinary Administration of the Czech Republic, public health bodies and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. The flow of information on the presence of hazardous products is bidirectional; supervisory bodies of the Czech Republic are informed, via the National Contact Point, of unsafe products that may be present on the Czech market and subsequently carry out inspections within the scope of their authority. The European Commission then receives feedback on facts learned as a result of EU information and on measures imposed.

In 2014 the Czech Republic sent a total of 70 original notifications, 55 of which concerned inspections on the market and 32 fell within the responsibility of CAFIA. 15 cases involved the inspection of imported goods. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with bodies belonging to the Czech Customs Administration in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs. The second category consists of notifications received by the RASFF system and concerning products manufactured in, distributed via and supplied to the Czech Republic from abroad. In 2014 the Czech Republic received a total of 129 original notifications, 70 of which fell within the responsibility of CAFIA.



Česká republika celkem 129 originálních oznámení, z toho 70 oznámení spadalo do kompetence SZPI.

V roce 2014 se SZPI podílela na vzniku 28 zákonů. Především spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novel zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. SZPI se spolupodílela také na vzniku 16 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Pro činnost SZPI z nich byly důležité zejména: návrh vyhlášky o způsobu označování potravin, vyhláška č. 320/2014 Sb., o informační povinnosti příjemce potravin v místě určení ve vztahu k některým druhům potravin, návrh vyhlášky o odběru, přípravě a metodách zkoušení kontrolních vzorků, návrh vyhlášky o sazebníku náhrad nákladů za rozборы prováděné v laboratořích SZPI, či návrh novely vyhlášky č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona o potravinách a tabákových výrobcích pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich. SZPI připomínkovala též 3 návrhy nařízení vlády.

Zaměstnanci SZPI se během roku 2014 zapojovali do aktivit pracovních formací Komise a Rady EU. Za řeckého a italského předsednictví se uskutečnilo celkem 17 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili celkem 16 jednání v pracovních formacích Komise a 1 jednání v Radě EU.

V roce 2014 bylo pravomocně skončeno 1861 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 99 429 300 Kč. Ve správních řízeních o delikttech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 1 847 100 Kč.

Zaměstnanci SZPI se během roku 2014 zapojovali do aktivit pracovních formací Komise a Rady EU. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 22 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v 5 případech bylo rozhodnutí ÚI zrušeno a vráceno k dalšímu řízení. V roce 2014 nabylo právní moci též 12 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.

SZPI dlouhodobě spolupracuje s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v rámci systému ProCoP při poskytování informací podnikatelům o požadavcích na výrobky a o fungování vnitřního trhu v oblasti volného pohybu potravin. SZPI je taktéž zapojena do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku

In 2014 CAFIA contributed to creation of 28 Acts, with the primary contribution being cooperation with the Czech Ministry of Agriculture in preparation of amendments to the Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and the Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products. CAFIA also contributed to creation of 16 implementing Decrees for a variety of Acts. Of importance to CAFIA activities were chiefly the amendments to the Decree on the Labelling of Foodstuffs, the Decree No. 320/2014 Coll., on the Information Obligation of the Recipient of Foodstuffs at the Place of Destination in Relation to Some Types of Foodstuff, the draft Decree on the Receipt, Preparation and Methods of Testing Control Samples, the draft Decree on Rates for the Reimbursement of Costs for Analyses Performed in CAFIA Laboratories and the draft amendment to the Decree No. 326/2001 Coll., implementing Section 18 a), d), g), h), i) and j) of the act on foodstuffs and tobacco products for meat, meat products, fish, other aquatic animals and products made thereof, eggs and products made thereof. CAFIA also submitted comments for 3 draft decrees.

In 2014, too, CAFIA employees were involved in activities of working groups of the European Commission and Council of the EU. During the presidencies of Greece and Italy a total of 17 working trips abroad involving participation in working groups took place: one meeting at the EU Council and 16 meetings of working groups of the European Commission.

2014 saw the lawful conclusion of 1,861 administrative proceedings conducted with food business operators, in which fines were imposed to a total amount of CZK 99,429,300. In administrative proceedings for offences committed by food business operators, obligations to pay the costs of the administrative proceedings were imposed to a total amount of CZK 1,847,100.

In 2014 regional courts made lawful decisions in administrative proceedings in 27 appeals against decisions made by the Headquarters. Out of the lawful decisions delivered by regional courts, the appeal was rejected as unjustified in 22 cases, and in 5 cases the decision of the Headquarters was cancelled and returned for further proceedings. In 2014 12 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by Headquarters came into force.

CAFIA continued its long-term collaboration with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in the joint operation of the ProCoP system, the function of which is to provide information to entrepreneurs on product requirements and the functioning of the internal market in the free move-

nesprávné aplikace právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci. Inspekce pokračovala ve spolupráci s Úřadem průmyslového vlastnictví, na jehož činnost navazuje v rámci kontrol dodržování práv duševního vlastnictví, a to zejména kontrol chráněných zeměpisných označení potravin a chráněných označení původu potravin.

Systém managementu kvality dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Systém managementu kvality je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2014 SZPI úspěšně absolvovala recertifikační audit systému.

Udržování a rozvoj zahraničních vztahů patří nadále mezi jednu z priorit SZPI. Nadále je udržována aktivní spolupráce i s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV), jejíž význam v členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti. Pokračovala i spolupráce s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA) – experti SZPI se pravidelně účastnili jednání pracovních skupin. Zástupce SZPI se i letos účastnil mise FVO v roli národního experta, a to v Jihoafrické republice při kontrolní misi, která byla zaměřena na nastavené kontrolní systémy pro rezidua pesticidů. V roce 2014 byla SZPI rovněž aktivní v rámci uskupení FLEP – Food Law Enforcement Practitioners – uskupení, které sdružuje zástupce evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi a zabývají se harmonizací přístupů ke kontrole potravin v EU. V Římě proběhlo za účasti zástupců SZPI setkání tzv. FLEP fóra, jehož hlavním tématem byla otázka food fraud (podvody v oblasti potravin).

Vedení SZPI rovněž udržuje spolupráci s partnerskými kontrolními orgány v zemích EU. V roce 2014 top management SZPI navštívil partnerský orgán ve francouzském Lyonu – Direction départementale de la protection des populations. SZPI se podílela na zajištění programu návštěvy, který v ČR pro zástupce gruzínského Národního centra duševního vlastnictví organizoval Úřad průmyslového vlastnictví. Předmětem zájmu gruzínských expertů byla problematika přístupu ke kontrole potravin se zeměpisným označením, neboť systém kontrol a kompetence v této oblasti nejsou dosud v Gruzii nastaveny.

SZPI se při komunikaci s veřejností řídí principem transparentnosti a otevřenosti, přičemž zásadní úlohu v této komunikaci sehrávají média. Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím

ment of foodstuffs. CAFIA is also a constituent of the SOLVIT system, which facilitates cooperation of the Member States for effective resolution of issues that come about due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public authorities. CAFIA continued its collaboration with the Office for Industrial Property. CAFIA utilises the activities of this body when inspecting compliance with intellectual property rights, and chiefly the control of protected geographical designations and protected designations of origin of foodstuffs.

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. It applies to the entire authority, i.e. all inspectorates, employees and processes that take place within CAFIA. The quality management system is continually improved and subject to an annual external audit as part of supervisory and recertification auditing system. In 2014 CAFIA successfully passed a recertification audit of the system.

The maintenance and development of international relations remain a priority for CAFIA. CAFIA further maintains active collaboration with the International Organisation for Vine and Wine (OIV), an organisation of increasing importance in Member States of the EU. CAFIA also continued its cooperation with EFSA – CAFIA experts regularly took part in meetings of working groups. This year, too, a representative of CAFIA took part in an FVO mission in the role of national expert. This was an audit mission to South Africa focusing on systems in place for the control of pesticide residues. In 2014 CAFIA was also active in the FLEP (Food Law Enforcement Practitioners) group, an association of European inspection bodies that apply food laws in practice and are engaged in the harmonisation of approaches to inspection of foodstuffs within the EU. A meeting of the so-called FLEP forum took place in Rome, with the participation of CAFIA representatives, the main theme of which was food fraud.

CAFIA management likewise maintains cooperation with partner supervisory bodies in EU countries. In 2014 CAFIA top management visited its counterpart in Lyon, France – the Direction départementale de la protection des populations. CAFIA contributed to the organisation of a visit to the Czech Republic by representatives of the Georgian National Centre for Intellectual Property, which was organised by the Industrial Property Office. The subject of interest of the experts from Georgia was the issue of the approach to the control of foodstuffs with a geographical designation, as no control and competency system has yet been established in this area in Georgia.

médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2014 SZPI zveřejnila celkem 78. Dále inspekce průběžně zodpovídá dotazy individuálně vznesené jednotlivými médii, kterých bylo v loňském roce 1376. Vedoucí pracovníci SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců rovněž pravidelně přispívají k informování veřejnosti prostřednictvím účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích.



In its communication with the public, CAFIA goes by the principles of transparency and openness, with a key role being played by the media. A basic tool for communication with the public via the media is the issuing of press releases; CAFIA released a total of 78 of these in 2014. The Authority further continuously responds to questions raised by individual sections of the media, of which there were 1,376 in the past year. CAFIA managers, as well as other groups of specialist employees, also regularly contribute to informing of the public through participation in news, consumer and general interest programmes on television or radio or the expert correction of erroneous articles in printed media.

A further channel through which consumers and the media can gain information on the results of CAFIA inspections is the Food Pillory website used by CAFIA to publish information on serious findings of unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. In 2014 CAFIA supplemented these communication channels with accounts on the Facebook and Twitter social networks, with content updated on a daily basis. The Food Pillory website ([www.potravinynapranyri.cz](http://www.potravinynapranyri.cz)) was launched on 10 July 2012 and has been visited by 2.96 million users from its launch to the end of 2014 (more than half a million visitors in 2014). The website conveys information chiefly on non-compliant lots of foodstuffs found during official CAFIA controls. Records of non-compliant lots of foodstuffs are sorted into three categories according to seriousness – unsafe, adulterated and poor quality. A total of 592 records were published in 2014: 188 in the ‘unsafe’ category, 230 in ‘adulterated’ and 174 in ‘poor quality’. Records can be displayed either as a list or with the aid of a map. Food Pillory won the Crystal Magnifying-Glass – Czech Internet Awards 2014 in the Public Service category. This is the third time in a row that the website has won this award, the winner of which is voted on by the public. Following numerous requests from the public, a Food Pillory mobile app was created. This app was voted the best app by the public in the apps for a better world category in the Mobile App of the Year Awards 2014. The app has now been downloaded to mobile devices by 48 thousand users.

In 2014 CAFIA recorded queries from a total of 6,758 inquirers. The CAFIA Headquarters dealt with queries received from a total of 5,681 inquirers. Regional Inspectorates responded to queries sent by 1,077 people or entities. Among the most frequently represented types of inquirer are entrepreneurs, or people intending to do business in the food industry (total of 2,711 people), consumers (1,044 inquirers). In 2014 1,471 entrepreneurs and 339 consumers contact-

Dalším kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potravin na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. K těmto komunikačním kanálům v r. 2014 připojila SZPI i účty na sociálních sítích Facebook a Twitter s denně aktualizovaným obsahem. Webové stránky Potravin na pranýři [www.potravinynapranryri.cz](http://www.potravinynapranryri.cz) byly spuštěny 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2014 je navštívilo 2,96 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2014 to bylo více než půl milionu návštěvníků. Web přináší informace zejména o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI. Záznamy o nevyhovujících šaržích potravin jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce 2014 bylo zveřejněno celkem 592 záznamů, v kategorii nebezpečné 188, falšované 230 a nejakostní 174. Záznamy je možné zobrazit buď jako seznam, nebo pomocí mapy. Potravin na pranýři již potřetí v řadě zvítězily v anketě Křišťálová lupa 2014 – Cena českého Internetu v kategorii Veřejně prospěšná služba, v níž vítěze určuje hlasování veřejnosti. Na četné žádosti veřejnosti byla vytvořena mobilní aplikace Potravin na pranýři, která byla veřejností zvolena jako nejlepší aplikace v kategorii Aplikace pro lepší svět v anketě Mobilní aplikace roku 2014. Celkově si již aplikaci do svých mobilních zařízení stáhlo 48 tisíc uživatelů.

V roce 2014 zaevidovala SZPI dotazy od celkem 6 758 tazatelů. Ústředním inspektorátem SZPI byly vyřízeny otázky celkem 5 681 tazatelů. Regionální inspektoráty pak odpověděly na dotazy 1 077 osob či různých subjektů. Mezi nejčastěji zastoupené druhy tazatelů patří podnikatelé, či osoby hodlající v potravinářství podnikat (celkem 2 711 osob), a dále spotřebitelé (1 044 tazatelů). V roce 2014 se telefonicky na OKS obrátilo 1 471 podnikatelů a 339 spotřebitelů. Písemný kontakt využilo 1 240 podnikatelů a 705 spotřebitelů. Lze tedy vypozařovat, že spotřebitelé volí raději písemnou formu komunikace oproti telefonické. U podnikatelů je tomu naopak.

Vzrůstající trend počtu obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, pokračoval i v roce 2014. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 53 dotazů (nárůst o 8 žádostí oproti roku 2013). Z tohoto počtu 12 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Tři žádosti byly rozhodnutím ve správním řízení odmítnuty zcela, jedna žádost byla odmítnuta částečně. Stejný systém jako v loňském roce zůstal při vyřizování žádostí o potvrzení informací, jež jsou provozovatelům potravinářských podniků známy (tj. že jsou SZPI vedeni v evidenci a že je u nich prováděna

ed the Unit for Communication with Consumers by telephone. 1,240 entrepreneurs and 705 consumers wrote to the Unit. It can be observed that consumers prefer written communication to telephone. The opposite is the case with entrepreneurs.

The growing trend in the number of requests for information pursuant to the Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, continued in 2014. A total of 53 queries fulfilled the formal requirements for a request for information (a rise of 8 requests since 2013). Out of this number, 12 queries were received by regional CAFIA Inspectorates. Three requests were rejected in full following a decision in administrative proceedings and one request was rejected in part. The same system as in the previous year was retained for the processing of requests for the confirmation of information known to food business operators (i.e. that they are registered with and subject to controls by CAFIA). The aforementioned requests must be made via the relevant form, which is available to all businesses on the CAFIA website. Requests are therefore not handled using the system pursuant to the Act No. 106/1999 Coll.

Well-made websites serve as a simple and highly effective means of presentation. For the public, they are primarily a source of information about the Authority's activities, contains warnings about unsafe foodstuffs, consumer information about safe food shopping and various facts from the world of food. CAFIA takes great care to ensure that all information released on its website is current and fully usable for the wider public. Several new sections and articles were added to the Czech version of the CAFIA website in 2014. An 'Export' section was added, users can now search a list of notified foodstuffs for special medical purposes, and a new 'Notification of selected foodstuffs pursuant to the Decree No. 320/2014 Coll.' subsection was added to the 'Import' section due to new duties placed on CAFIA, as well as online registration and notification forms. New information was added to the 'Application of legal regulations', 'CAFIA control activities' sections, where users can now find a specimen of Inspector's Service Card and CAFIA procedure for inspections of the 'Valašský frgál' PGI, and Wine.

CAFIA considers internal communication to be a building-block of the organisation as a whole. In order to consolidate and improve the quality of internal communication, at the start of 2014 the CAFIA Director General completed a 'tour' of all eight inspectorates, where he had personal meetings with employees, who had the opportunity to ask him about the issues they were currently most interested in. CAFIA does not forget its elderly former employees. In

kontrola). Vyřizování uvedených žádostí je nastaveno přes příslušný formulář dostupný všem podnikatelům na www stránkách SZPI. Žádosti tedy již nejsou vyřizovány v režimu zákona č. 106/1999 Sb.

Kvalitně zpracované webové stránky slouží jako jednoduchá a velice účinná prezentace. Pro veřejnost jsou zdrojem především informací o činnosti úřadu, dále obsahují například varování před nebezpečnými potravinami, informace pro spotřebitele o bezpečném nákupu potravin či různé zajímavosti ze světa potravin. SZPI věnuje náležitou pozornost tomu, aby veškeré příspěvky uvedené na webových stránkách byly aktuální a pro širokou veřejnost v plné míře využitelné. V roce 2014 byly stránky rozšířeny o několik nových kapitol a rubrik. Přibyla rubrika Vývoz, uživatelé si mohou nově vyhledat seznam notifikovaných potravin pro zvláštní lékařské účely a z důvodu nových povinností SZPI přibyla v rubrice Dovoz podrubrika Nahlašování potravin dle vyhlášky č. 320/2014 Sb., včetně registračních a nahlašovacích online formulářů. O nové informace byly rozšířeny také rubriky Aplikace právních předpisů, Kontrolní činnost SZPI, kde mohou uživatelé nově najít vzor služebního průkazu a přístup SZPI ke kontrole CHZO „Valašský frgál“, a Víno.

Interní komunikace je SZPI chápána jako stavební kámen celé organizace. Pro upevnění a zkvalitnění interní komunikace SZPI absolvoval ústřední ředitel na počátku roku 2014 „turné“ napříč všemi osmi inspektoráty, kde se osobně setkal se zaměstnanci, kteří měli možnost zeptat se jej na to, co je aktuálně nejvíce zajímá. SZPI nezapomíná ani na zaměstnance bývalé – seniory. Každým rokem pořádá vedení inspekce předvánoční setkání s bývalými zaměstnanci, kde je informuje o aktuální situaci na úřadě či novinkách ze světa potravin. Dalším nástrojem interní komunikace SZPI je intranetový portál. Je zdrojem nejenom řady důležitých informací a dokumentů potřebných pro každodenní činnost všech zaměstnanců inspekce, ale i propojením s ostatními informačními systémy a aplikacemi, které SZPI používá. Vše je uloženo na jednom místě s jasně danou strukturou. SZPI vydává elektronický magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI, který v roce 2014 oslavil 10 let existence a zároveň získal první místo v soutěži firemních periodik Zlatý středník v kategorii nejlepší elektronická periodika/newsletter.

Na základě vnitřních předpisů je vytvořeno koncepční vzdělávání zaměstnanců SZPI, které zahrnuje povinné vzdělávací bloky a moduly v souladu s usnesením vlády č. 1542/2005, o pravidlech vzdělávání zaměstnanců ve správních úřadech. SZPI zajišťuje vstupní vzdělávání s lokálně orientačním vzdělávacím

the run-up to Christmas every year, Authority management organises meetings with former employees, where it informs them of current events at the organisation and news from the world of food. A further tool for CAFIA internal communication is the intranet portal, the source of a lot of important information needed on a day-to-day basis by all CAFIA employees, as well as connection to other information systems and applications used by CAFIA. Everything is clearly structured and stored at a single location. CAFIA publishes an internal magazine for employees, entitled Zpravodaj SZPI (‘CAFIA Bulletin’), which celebrated its 10<sup>th</sup> anniversary in 2014 and also came first in the Best Electronic Periodical/Newsletter category at the Golden Semicolon awards for corporate periodicals.





blokem a specializačním vzdělávacím blokem. Tyto bloky zahrnují povinné seznámení zaměstnanců přijímaných do pracovního poměru s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. Bloky jsou doplněny o vstupní vzdělávání následné a environmentální vzdělávání. V souladu s usnesením vlády č. 39/2013, o strategii vlády v boji s korupcí na období let 2013 a 2014, je součástí vstupního vzdělávání i protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky.

V roce 2014 se uskutečnilo celkem 240 vzdělávacích akcí s účastí 3 658 osob. Prioritní byly vzdělávací akce vytvořené na míru pro zaměstnance kontrolní činnosti. V přímých nákladech, tj. na kurzovné a vložné na konference a symposia v tuzemsku a zahraničí, bylo vynaloženo 4 184 000 Kč, což vztaženo k výdajům na platy zaměstnanců představuje podíl ve výši 3,08 % a SZPI tak dostatečně splňuje doporučení dle usnesení vlády č. 1542 ze dne 30. listopadu 2005 na vynaložení finančních prostředků na oblast vzdělávání ve výši minimálně 2,5 % z výdajů na platy zaměstnanců.

Based on internal regulations, CAFIA has formulated conceptual training for employees, which encompasses mandatory training courses and modules in accordance with the Government Ruling No. 1542/2005, on Rules for the Training of Employees of Administrative Bodies. CAFIA initial training includes locally oriented and specialised training courses. These courses encompass the mandatory training of new employees in internal regulations and specific issues affecting CAFIA. Courses are supplemented with Follow-up Training and Environmental Training, which integrate preparation of state administration employees and acquaints them with the activities of state institutions, public administration, public finances, the legal system of the Czech Republic and European Union and, last but not least, environmental issues. In accordance with Government Ruling No. 39/2013, on Government Strategy in the Fight against Corruption for 2013 and 2014, initial training will include anti-corruption training in the field of ethics.

In 2014 a total of 240 training events took place, with the participation of 3,658 persons. Priority was given to tailor-made training events for employees involved in control activities. A total of CZK 4,184,000 was spent on direct expenditure, i.e. course fees and conference and symposium fees, which represents a proportion of 3.08 % in relation to payroll expenditure. CAFIA thus adequately fulfils the recommendation contained in Government Ruling No. 1542 of 30 November 2005, on Financial Expenditure on Training, which recommends a minimum expenditure of 2.5 % of employee payroll on training.

CZ

zkratky a vysvětlivky

EN

abbreviations and explanations

---

kapitoly / chapter  
8

strany / pages  
97 – 101





**Tabulka 5 / Table 5**  
**Zkratky a vysvětlivky /**  
**Abbreviations and explanations**

|                             |   |  |
|-----------------------------|---|--|
| <b>AAC</b>                  |   | Administrative Assistance and Cooperation  |
| <b>BPA</b>                  |   | Body of Public Administration  |
| <b>BTSF</b>                 |   | Better Training for Safer Food   |
| <b>CAFIA</b>                |   | <b>Czech Agriculture and Food Inspection Authority</b>   |
| <b>CAI</b>                  |   | <b>Czech Accreditation Institute</b>   |
| <b>CFU/g</b>                |   | Colony Forming Units   |
| <b>CG</b>                   |   | Coordination Group   |
| <b>COREPER</b>              | <b>Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE –</b><br>Výbor stálých zástupců vlád členských států EU                          | Committee of Permanent Representatives in the European Union   |
| <b>CPCS</b>                 |   | Consumer Protection Cooperation System   |
| <b>CR</b>                   |   | Czech Republic   |
| <b>CZK</b>                  |   | Official Czech Currency  |
| <b>ČR</b>                   | <b>Česká republika</b>  |  |
| <b>ČSN EN ISO/IEC 17025</b> | Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace                             | Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations |
| <b>ČZHM</b>                 | Částečně zkvašený hroznový mošt   |  |
| <b>DG SANCO</b>             | Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele   | <b>Directorate General for Health and Consumers</b>  |
| <b>DDoS</b>                 | Distributed Denial of Service - technika útoku na internetové služby nebo stránky   | <b>Distributed Denial of Service</b> – type of attack on website or online service   |
| <b>DIN</b>                  | <b>Deutscher Institut für Normierung</b> – Ústav pro průmyslovou normalizaci v Německu  |  |
| <b>DNA</b>                  | Deoxyribonukleová kyselina, nositelka genetické informace   | Deoxyribonucleic acid, carrier of genetic information  |
| <b>DPE</b>                  |   | Designated Point of Entry  |
| <b>DRRR</b>                 | <b>Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien</b> – Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály | German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials   |
| <b>EC</b>                   |   | European Commission or European Communities  |
| <b>EEC</b>                  |   | European Economic Community  |
| <b>EFSA</b>                 | Evropský úřad pro bezpečnost potravin   | <b>European Food Safety Authority</b>  |
| <b>EK</b>                   | Evropská komise   |  |

|                  |   |  |
|------------------|---|--|
| <b>EP</b>        | Evropský parlament  | <b>European Parliament</b>   |
| <b>ES</b>        | Evropská společenství   |  |
| <b>EU</b>        | Evropská unie   | <b>European Union</b>  |
| <b>EUR</b>       | Oficiální měna Eurozóny Euro  | Official currency of the Eurozone Euro   |
| <b>EURL</b>      | Referenční laboratoř EU   | <b>European Union Reference Laboratory</b>   |
| <b>FAPAS</b>     | Testování způsobilosti laboratoří – chemické rozbory potravin   | <b>Food Analysis Performance Assessment Scheme</b>   |
| <b>FAO</b>       | Organizace pro výživu a zemědělství   | <b>Food and Agriculture Organization</b>   |
| <b>FERA</b>      | Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí   | <b>Food and Environment Research Agency</b>  |
| <b>FortiGate</b> | Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT síťové infrastruktury  | System providing complex protection to IT network  |
| <b>FLEP</b>      | Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi   | <b>Food Law Enforcement Practitioners</b> – Forum of food law enforcement practitioners in Europe  |
| <b>FVO</b>       | Potravinový a veterinární úřad  | <b>Food and Veterinary Office</b>  |
| <b>GC/MS</b>     | Plynový chromatograf s hmotnostním detektorem   | Gas chromatograph with mass spectrometer   |
| <b>GM</b>        |   | Genetic modification   |
| <b>GMO</b>       | Geneticky modifikovaný organismus   |  |
| <b>GPS</b>       | Globální polohovací systém  | <b>Global Positioning System</b>   |
| <b>HACCP</b>     | Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě  | Critical Control Point system in production  |
| <b>CHOP</b>      | Chráněné označení původu  |  |
| <b>CHZO</b>      | Chráněné zeměpisné označení   |  |
| <b>INFOSAN</b>   |   | <b>International Food Safety Authorities Network</b>   |
| <b>IRMS</b>      | Metoda hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů  | <b>Isotope Ratio Mass Spectrometer</b>   |
| <b>IS KLČ</b>    | Informační systém Kontrolní a laboratorní činnost   |  |
| <b>Kč</b>        | Koruna česká – oficiální měna České republiky   |  |
| <b>KLASA</b>     | Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky | Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs |
| <b>KTJ/g</b>     | Kolonie tvořící jednotky  |  |
| <b>LAN</b>       | Lokální, resp. místní počítačová síť spojující prostředky výpočetní techniky v rámci jedné budovy nebo několika blízkých budov                              | <b>Local Area Network</b>  |
| <b>LC-IRMS</b>   | Hmotnostní spektrometr izotopových poměrů   | Liquid chromatograph with isotope ratio mass spectrometer  |
| <b>LC/MS/MS</b>  | Kapalinový chromatograf s hmotnostním spektrometrem na principu trojitého kvadrupolu  | Liquid chromatograph with triple quadrupole mass spectrometer  |

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| <b>MCG</b>    |   | Ministerial Coordination Group  |
| <b>MPLS</b>   | Multiprotocol Label Switching – nejmodernější a nejbezpečnější technologie na bázi IP pro efektivní datové přenosy s větší rychlostí přenosu a škálovatelností služeb ve VPN sítích, které umožňuje logicky a bezpečně oddělit. | <b>Multiprotocol Label Switching</b> – most modern and safest IP-based technology for efficient data transfer with faster transmission and scalability of services in VPN, which can be logically and safely separated. |
| <b>MZe</b>    | Ministerstvo zemědělství ČR   |   |
| <b>NCP</b>    |   | National Contact Point  |
| <b>NKM</b>    | Národní kontaktní místo   |   |
| <b>NRL</b>    | Národní referenční laboratoř  |   |
| <b>OIV</b>    | Mezinárodní organizace pro révu a víno  | <b>International organisation for vine and wine</b>   |
| <b>PDO</b>    |   | Protected designation of origin   |
| <b>PFGM</b>   |   | Partially Fermented Grape Must  |
| <b>PGI</b>    |   | Protected geographical indication   |
| <b>ProCoP</b> | Kontaktní místo pro výrobky   | <b>Product Contact Point</b>  |
| <b>RASFF</b>  | Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva   | <b>Rapid Alert System for Food and Feed</b>   |
| <b>RKS</b>    | Resortní koordinační skupina  |   |
| <b>RSS</b>    | Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách   | <b>Really Simple Syndication</b> – format to publish frequently updated information on website  |
| <b>SOLVIT</b> | Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU  | Effective problem solving in the internal market  |
| <b>SSD</b>    |   | Standard Sample Description   |
| <b>SÚJB</b>   | Státní úřad pro jadernou bezpečnost   |   |
| <b>SVÚ</b>    | Státní veterinární ústav  |   |
| <b>SZPI</b>   | Státní zemědělská a potravinářská inspekce  |   |
| <b>TAIEX</b>  |   | <b>Technical Assistance and Information Exchange instrument</b>   |
| <b>TRACES</b> | Evropský veterinární informační systém  | Trade Control and Expert System   |
| <b>USA</b>    | Spojené státy americké  | <b>United States of America</b>   |
| <b>ÚI</b>     | Ústřední inspektorát SZPI   |   |
| <b>ÚKZÚZ</b>  | Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský  |   |
| <b>VII</b>    | Certifikát při vývozu vína, hroznové šťávy nebo hroznového moštu do třetích zemí, resp. do EU   | Certificate for the import or export of wine, grape juice or grape must to third countries or within the EU   |
| <b>VPN</b>    | Virtuální privátní síť  | <b>Virtual Private Network</b>  |
| <b>WAN</b>    | Počítačová síť, která pokrývá rozlehlé geografické území  | <b>Wide Area Network</b>  |
| <b>WHO</b>    | Světová zdravotnická organizace   | <b>World Health Organization</b>  |









**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ  
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**



**CZECH AGRICULTURE AND  
FOOD INSPECTION AUTHORITY**

**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE  
CZECH AGRICULTURE AND FOOD INSPECTION AUTHORITY**

Květná 15, 603 00 Brno, [www.szpi.gov.cz](http://www.szpi.gov.cz)