národní
úložiště
šedé
literatury

Zpráva o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce za rok 2015

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
2016

Dostupný z http://www.nusl.cz/ntk/nusl-204780

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

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

Datum stažení: 17.04.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní nusl.cz .

15

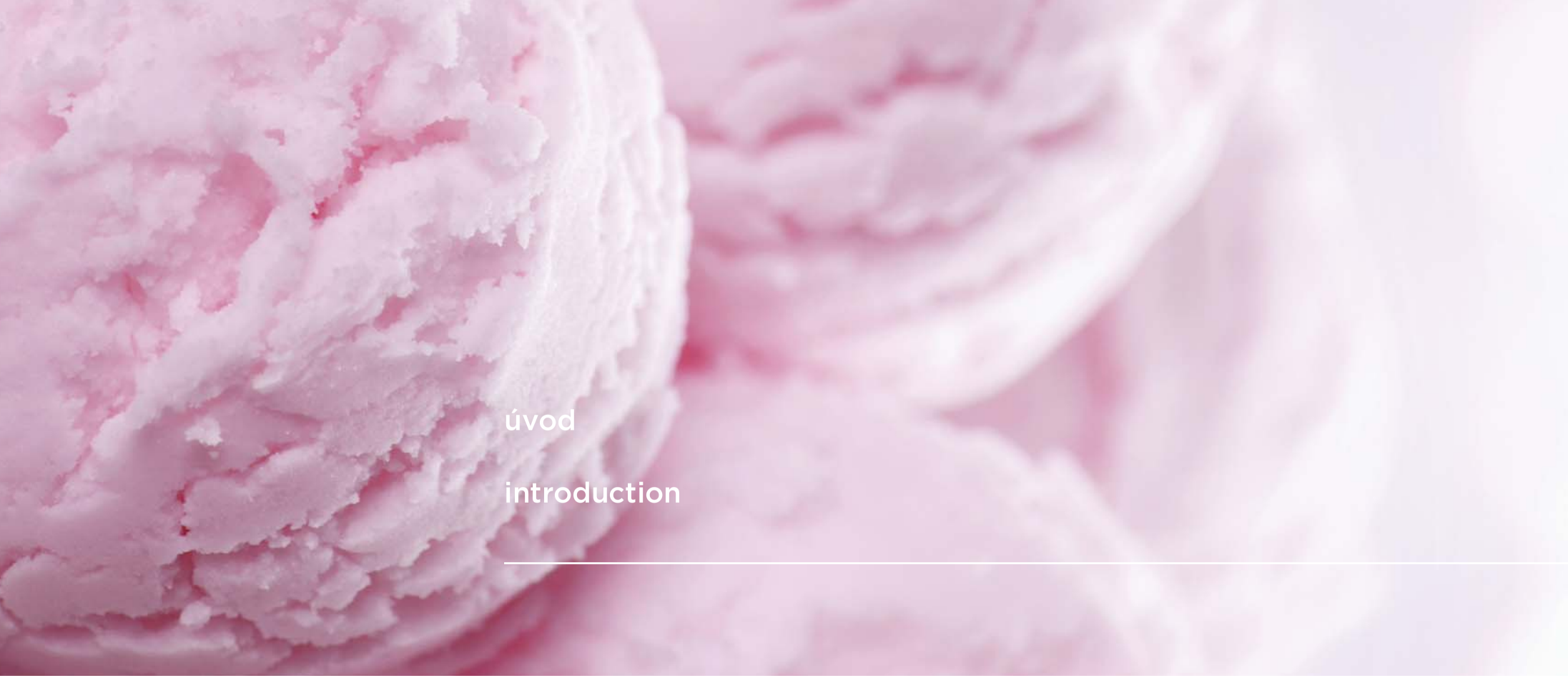
výroční zpráva
annual report

výroční zpráva / annual report

Obsah / Contents

1	Úvod / Introduction	5
2.1	Kontrolní činnost / Inspection activities	13
2.1.1	Zaměření kontrolní činnosti v roce 2015 / Focus of inspection activities in 2015	13
2.1.2	Celkové přehledy výsledků kontroly / Overall summaries of inspection results	14
2.1.3	Kontrola mikrobiologických požadavků / Inspection of microbiological requirements	16
2.1.4	Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek / Summary of the inspection of selected groups of foreign substances	20
2.1.5	Kontrola označování a jakosti potravin / Inspection of food labelling and quality	22
2.1.6	Kontroly tematické a mimořádné / Thematic and ad-hoc inspections	22
2.1.7	Kontrola výroby / Inspection of production	36
2.1.8	Kontrola obchodu / Trade inspections	37
2.1.9	Podněty ke kontrole / Complaints resulting in inspections	38
2.1.10	Opatření / Sanctions	39
2.1.11	Kontrola reklamy / Inspection of advertising	39
2.1.12	Kontrola internetového obchodu / Inspections of Internet trade	40
2.1.13	Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU / Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries as governed by EU regulations	41
2.1.14	Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 320/2014 Sb., respektive vyhlášky č. 172/2015 Sb. / Inspection of the information obligations pursuant to Decree no. 320/2014 Coll., respectively Decree no. 172/2015 Coll.	44
2.1.15	Kontroly ve společném stravování / Inspections in public catering	45
2.2	Laboratorní činnost / Laboratory activities	47
2.2.1	Mezilaboratorní porovnávací testy / Inter-laboratory proficiency testing	48
2.2.2	Systém databanky analytických hodnot vín / System of databanks for the analysis of wine values	48 / 50
2.3	Certifikační činnost / Certification activities	51

2.4	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) / Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	52
2.5	Systém správní pomoci a spolupráce (AACS) / The Administrative Assistance and Cooperation System (AACS)	54
2.6	Informační a komunikační systém / Information and Communication System	55 / 56
2.7	Činnost v oblasti legislativy / Legislation	58
2.7.1	Tvorba a připomínkování právních předpisů / Creating and commenting on legal regulations	58
2.7.2	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU / Participation in meetings of working groups of the European Commission and Council of the EU	59
2.7.3	Činnost právní / Legal activities	60
2.8	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR / Cooperation with other public bodies and institutions in the Czech Republic	61 / 62
2.9	Systém managementu jakosti / Quality management system	63
3.1	Mezinárodní spolupráce / International cooperation	67
3.2	Mezinárodní projekty / International projects	69
4	Vztahy s veřejností / Public relations	71
5.1	Interní komunikace / Internal communication	85
5.2	Vzdělávání zaměstnanců / Employee training	86
5.3	Zákon č. 234/2014 Sb., o státní službě, v podmínkách SZPI / Act no. 234/2014 Coll., on Civil Service, in CAFIA conditions	88
6	Zpráva o hospodaření / Financial management report	91
7	Závěr / Conclusion	95
8	Zkratky a vysvětlivky / Abbreviations and Explanations	105



úvod

introduction

Vážení přátelé,

každé období přináší řadu výzev, úkolů a cílů. Jinak tomu nebylo ani v roce 2015. Státní zemědělská a potravinářská inspekce, jako pilíř systému úřední kontroly potravin v České republice, znovu dokázala své schopnosti a z výsledků uvedených v této zprávě je zjevné, že maximálně využila svých lidských i finančních zdrojů pro ochranu zájmů spotřebitelů a také poctivě podnikajících provozovatelů potravinářských podniků. Je sice stále co zlepšovat a nespokojenost s vlastními výsledky či kritika sebe sama je v konečném důsledku pozitivní pro budoucnost, realita roku 2015 však byla skutečně při pohledu zpět velmi uspokojivá a kvalita i kvantita odvedené práce byla na vysoké úrovni. Zaznamenali jsme celou řadu historicky výjimečných dat, nemohu například nezmínit rekordní počet provedených kontrol nebo rekordní výši pravomocně uložených pokut i s vědomím toho, že pokuta není cíl, ale prostředek k dosažení cíle a tím jsou kvalitní a bezpečné potraviny.

To bylo umožněno také díky vizionářské personální politice ministerstva zemědělství, protože se cíleně navýšil počet zejména inspektorů, kteří každodenně provádějí úřední kontroly v terénu. Tento fakt se pozitivně promítnul do výsledků úřadu a objektivně ho posílil z hlediska zdrojů. Nejen výše uvedený krok, ale celková úroveň vzájemné komunikace a spolupráce s MZe, společné řešení vznikajících problémů a možnost důstojné výměny názorů je to, čeho si velmi vážím a věřím, že se bude v nastoleném trendu pokračovat.

Dear friends,

Every period brings a number of challenges, tasks and goals. The year 2015 was not any different in that. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority, as a pillar of the system of official controls of foodstuffs in the Czech Republic, again demonstrated its capabilities and from the results presented in this report it is clear, that we used human and financial resources to the maximum extent to protect the interests of consumers and honest food business operators. While there is still room for improvement and dissatisfaction with one's own results or criticism of oneself is ultimately positive for the future, looking back, the reality of 2015 was actually very satisfactory and the quality and quantity of work was on a high level. We saw a wide range of exceptional historical data, for example, I can mention the record number of inspections carried out or the record amount of lawfully imposed fines, even knowing that fines are not the goal but means to achieve an objective which is high quality and safe food.

This was also made possible thanks to the visionary personnel policy of the Ministry of Agriculture, because it specifically increased especially the number of inspectors who carry out official inspections in the field. This fact was positively reflected in the results of the Authority and objectively strengthened it in terms of resources. Not only the above step, but the overall level of mutual communication and cooperation with the Ministry of Agriculture, common solutions to emerging problems and

Celá třetina výkonu úřadu se orientovala na kontrolu povinností vyplývajících z potravinového práva v provozovnách společného stravování. Ke kontrole této části potravinářské produkce jsme byli zmocněni poslední účinnou novelou zákona o potravinách a tabákových výrobcích od 1. 1. 2015. Již první kontrolní materiály jasně prokazovaly velmi nízkou úroveň elementárních znalostí základních požadavků potravinářských předpisů těchto provozovatelů a bohužel tento stav v průběhu roku nedoznal změny. Naopak se inspektoři dnes a znovu přesvědčovali o tom, že situace je skutečně špatná a velmi tristní a mimo jiné byli nuceni zakázat užívání prostor ve více než 140 případech, což je alarmující číslo. Jako reakci na často šokující zjištění inspektorů, že je přímo ohrožováno zdraví spotřebitelů, jsme se rozhodli do uživatelsky velmi oblíbené aplikace www.potravinynapranyri.cz včlenit sekci Uzavřené provozovny, kde se každý uživatel může seznámit s reálným stavem díky popisu situace a fotodokumentaci. Výsledky jasně ukázaly, že tento segment trhu je pro spotřebitele nejrizikovější a v budoucnu je mu třeba věnovat zvýšenou péči.

Mnoho sil a energie bylo věnováno aplikaci služebního zákona do praxe v podmínkách inspekce. Podařilo se nám vypořádat se s řadou nových a nevyzkoušených postupů a kroků, vytvořit řadu nových vnitřních předpisů, které se doslova dotýkaly každého zaměstnance, a zvládnout výrazný nárůst s tím spojené administrativy. Také jsme aktivně spolupracovali s MZe a velmi intenzivně se v průběhu celého roku podíleli na novelizaci klíčových právních předpisů, a to zejména zákona o potravinách a tabákových výrobcích a zákona o vinohradnictví a vinařství. Na konečné znění obou předpisů si však musíme počkat do roku 2016.

Závěrem chci poděkovat všem kolegům v úřadu odvádějícím skvělou práci, a to bez ohledu na jejich konkrétní roli v celém systému fungování, protože díky nim se Státní zemědělské a potravinářské inspekci daří naplňovat svoji roli.

Martin Klanica
ústřední ředitel

the possibility of a dignified exchange of ideas is what I really appreciate, and I believe that this trend will continue.

One third of the performance of the Authority was focused on the inspection duties arising from food law in public catering facilities. We were mandated to the inspection of this part of food production by the last effective amendment of the Act on Foodstuffs and Tobacco Products of 1 January 2015. The first control materials clearly showed very low levels of elementary knowledge of the basic requirements of food regulations for such business operators and, unfortunately, this situation did not change during the year. On the contrary, the inspectors were now and again persuaded that the situation is really bad and very dismal, and among other things, they were forced to ban the use of premises in more than 140 cases, which is an alarming figure. In response to the often shocking inspectors' findings that directly threatened the health of consumers, we decided to include a Closed premises section of the very popular application www.potravinynapranyri.cz , where any user can get acquainted with the real conditions thanks to the description of the situation and photo documentation. The results clearly showed that this segment of the market is risky for the consumer and in the future it should be paid increased attention to it.

Much strength and energy was devoted to the application of the Civil Service Act into practice in terms of inspection. We managed to deal with a range of new and untested methods and steps to create a series of new internal regulations that literally touched each employee, and handle a significant increase in the associated administration. We also actively cooperated with the Ministry of Agriculture and contributed to the amendment of key legislation intensively throughout the year, especially the Act on Foodstuffs and Tobacco Products and the Wine and Viniculture Act. However, we have to wait until 2016 for the final wording of the two regulations.

In conclusion, I want to thank all my colleagues in the Authority for doing an excellent job, regardless of their specific role in the functioning of the whole system, because thanks to them, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is successfully fulfilling its role.

Martin Klanica
Director General

výsledky činnosti inspekce

results of inspections

2.1
Kontrolní činnost

2.1.1
Zaměření kontrolní činnosti v roce 2015

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 umožnuje 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 2015 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.

Zcela novým aspektem byla v roce 2015 úřední kontrola vykonávaná SZPI u provozovatelů potravinářských podniků (PPP) působících ve sféře společného stravování. V této oblasti má SZPI od 1. 1. 2015 totožné kompetence jako orgány ochrany veřejného zdraví. Na konci roku 2014 bylo dohodnuto, že inspektoráty SZPI a KHS si rozdělí PPP působící ve společném stravování tak, aby u nich nedocházelo ke zbytečnému růstu administrativní zátěže a současně aby byl zajištěn výkon kontroly u každého PPP. Tento sektor byl tedy rozdělen až na jednotlivé provozovny mezi výše zmíněné orgány dozoru.

Tato změna významně zasáhla do organizace úředních kontrol. Počátkem roku 2015 bylo vedením SZPI stanoveno, že přibližně jedna třetina ze všech kontrol vykonaných v roce 2015 bude vykonána u PPP v sektoru společného stravování. Tohoto cíle se podařilo dosáhnout, byť za cenu mírného snížení kontrol PPP v sektoru maloobchodu, neboť personální posílení SZPI zatím neodpovídá výše uvedené kompetenční změně, kterou definoval právní řád.

Velmi znepokojivé pak byly i výsledky kontrol vykonaných zejména v restauracích. Přibližně jedna třetina kontrol prokázala porušení zákonných požadavků na provozní nebo osobní hygienu PPP a jejich zaměstnanců. Ve stovkách případů pak byla daná provozovna s ohledem na závažné nedostatky v hygienických požadavcích uloženým opatřením uzavřena do zjednání nápravy. Řada těchto nedostatků byla nejen v rozporu s hygienickými předpisy, ale byly takového charakteru, že se lze domnívat, že dodržování odpovídajících hygienických návyků není mnoha PPP vlastní a jenom těžko

2.1
Inspection activities

2.1.1
Focus of inspection activities in 2015

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 2015 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 Concept.

A completely new aspect in 2015 was the official control exercised by CAFIA for food business operators (FBO) operating in the sphere of public catering. In this area CAFIA has had the same competence as public health authorities since 1 January 2015. At the end of 2014 it was agreed that the inspectorates of CAFIA and RHS would divide the FBOs working in public catering, in such a way that they avoid the unnecessary growth of administrative burdens and at the same time ensure the performance of inspections on each FBO. This sector was divided up into individual establishments between the above mentioned supervisory authorities.

This change significantly affected the organization of official controls. In early 2015, the management of CAFIA determined that approximately one third of all inspections carried out in 2015 will be carried out at FBOs in the sector of public catering. This goal was achieved, albeit at the cost of reducing FBO inspections in the retail sector, as the additional CAFIA personnel increase does not comply with the aforementioned competency change defined by the law.

Very disturbing were the results of the inspections carried out, especially in restaurants. Approximately one third of the inspections revealed violations of legal requirements for the operational or personal hygiene of FBOs and their employees. In hundreds of cases, measures for the closure of the given establishments were imposed, with regard to the serious deficiencies in hygiene requirements, until remedying the defi-

si lze představit, že by je v takovém rozsahu strpěli i ve svých domovech.

I když situace v provozech společného stravování zatím znamená nutnost orientovat úsilí zejména směrem ke kontrole hygieny provozu a bezpečnosti potravin, byla v roce 2015 zahájena také kontrola falšování. Na základě kontroly zaměřené na pokrmy vyrobené z mléčných surovin byla například v osmi případech zjištěna záměna sýru za surovinu obsahující rostlinný olej nebo tuk a v dalších dvou případech byla takto falšována smetana.

Další novinkou bylo zahájení kontrol reklamy, ke které SZPI získala kompetence v polovině srpna loňského roku. Po vyjasnění metodického postupu a proškolení inspektorů byla úřední kontrola provedena u celkem osmi kontrolovaných osob. V šesti případech pak bylo konstatováno, že reklamní sdělení neodpovídá požadavkům právního řádu.

Nelze se nezmínit o kontrole ohlašovací povinnosti dovozů některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 175 938 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 3 128 kontrol. Efektivita kontrol ohlašovaných potravin byla relativně vysoká, zejména u brambor, kde se podařilo odhalit řadu případů klamání spotřebitelů záměnou odrůdy, dále u máku, u kterého byl u tří šarží zjištěn nadlimitní obsah morfinu, a dále pak u vína původem z Moldávie, u nějž se v 19 (!) případech podařilo prokázat použití nepovolených enologických postupů.

Výsledky kontrolní činnosti publikované ať již formou tiskových zpráv nebo prostřednictvím webu Potraviny na pranýři dále zvýšily důvěru veřejnosti v SZPI, což se projevilo v dalším nárůstu počtu podaných podnětů. Významnou okolností, která zvyšuje důvěru spotřebitelů v SZPI, je jistě i skutečnost, že podněty jsou prakticky ve 100 % případů skutečně prověřovány, a bylo zjištěno, že přibližně z jedné třetiny se v roce 2015 jednalo o podněty oprávněné.

2.1.2

Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2015 provedli inspektoři SZPI celkem 43 483 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 21 710 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 15 051 v provozovnách společného stravování, 8 296 ve výrobě, 1 969 ve velkoskladech, 601 v prvovýrobě, 788 v celních skladech a 470 v ostatních místech (např. při přepravě apod.).

V roce 2015 bylo zjištěno celkem 3 841 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

ciencies. Many of these deficiencies were not only a breach of hygiene regulations, but they were of such a nature that it may be assumed that compliance with appropriate hygiene habits is not usual for many FBOs and it is hard to imagine that they would accept such conditions in their homes.

Although the situation in shared eating facilities so far means the need to focus efforts in particular towards the inspection of the hygiene of the facilities and food safety, inspection of food fraud was also launched in the year 2015. Based on the inspections focused on dishes made from dairy ingredients, for example, eight cases of the substitution of cheese with a raw material containing vegetable oil or fat were discovered, and in another two cases cream was tampered with in this way.

Another innovation was the launch of the inspection of advertisements, which the CAFIA acquired competence for in mid-August of last year. After clarifying the methodological procedure and training of inspectors, an official inspection was carried out for a total of eight inspected persons. In six cases, it was stated that the advertisements do not conform to the requirements contained in legal regulations.

It is necessary to mention the inspection of the reporting obligations of the imports of some food commodities, which is regulated by Decree no. 172/2015 Coll. A total of 175,938 reports of foodstuffs were received by CAIFA, on the basis of which 3,128 inspections were carried out. The effectiveness of the inspections of the reported foodstuffs was relatively high, especially for potatoes, where numerous cases of misleading consumers by changing the variety were uncovered, as well as in poppy seeds, where morphine content above the threshold was detected in three batches, and then in wines originating in Moldova, where in 19 (!) cases it was possible to demonstrate the use of unauthorised oenological approaches.

The results of inspection activities published either through press releases or through the Food Pillory website further enhanced public confidence in CAFIA, which resulted in a further increase in the number of filed complaints. An important circumstance which increases consumer confidence in CAFIA is certainly the fact that complaints are actually examined in virtually 100 % of cases and it was found that approximately one-third were legitimate complaints in 2015.

2.1.2

Overall summaries of inspection results

In 2015, CAFIA inspectors carried out a total of 43,483 inspections on the premises of businesses in the food industry, shared eating facilities, customs warehouses and online shops. Out of this total, 21,710 inspections were carried out at retail premises,

1 Tabulka
Table

Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %)
Proportion of non-compliant batches according to commodity (in %)

Komodita Commodity	Nevyhovující šarže (%) Non-compliant batches (%)
Brambory / Potatoes	18
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and dough	5
Čerstvá zelenina, čerstvé houby / Fresh vegetables and fresh mushrooms	17
Čerstvé ovoce / Fresh fruit	18
Čokoláda, cukrovinky / Chocolate and confectionery	71
Dehydratované výrobky a ochucovadla / Dehydrated products and flavour enhancers	38
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils	20
Kakao, směsi kakaa s cukrem / Cocoa and cocoa mixes with sugar	33
Káva, kávoviny, čaj / Coffee, coffee substitutes and tea	21
Koření / Spices	14
Lihovarnické výrobky / Distilled products	14
Luštěniny, olejnatá semena / Pulses and oleaginous seeds	11
Masné výrobky / Meat products	23
Med / Honey	45
Mléčné výrobky / Dairy products	28
Mlýnské obilné výrobky / Ground cereal products	13
Nealkoholické nápoje / Non-alcoholic beverages	34
Obilniny / Cereal products	2
Pekařské výrobky / Bakery products	19
Pivo / Beer	10
Pokrmy / Dishes	8
Přídatné, aromatické látky / Additives, aromatic substances	33
Přírodní sladidla / Natural sweeteners	0
Ryby, vodní živočichové / Fish, aquatic life	16
Studená kuchyně / Cold dishes	9
Skořápkové plody / Shell nuts	14
Škrob, škrobové výrobky / Starch, starchy products	7
Tabákové výrobky / Tobacco products	24
Těstoviny / Pasta	16
Vejce, vaječné výrobky / Eggs, egg products	23
Vína jiná než révová / Wine other than grape wine	4
Víno (ČZHM) / Wine (PFGM)	36
Výrobky z brambor / Potato products	15
Zmrzliny a mražené krémy / Ice cream and frozen creams	20
Zpracovaná zelenina, zpracované houby / Processed vegetables and processed mushrooms	14
Zpracované ovoce / Processed fruit	15
Zvláštní výživa, doplňky stravy / Special foods, dietary supplements	10

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 172 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 183 šarží, ve velkoobchodě 142 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 344 šarží.

Srovnatelný podíl nevyhovujících šarží s ohledem na zemi původu byl zjištěn u potravin z České republiky (14,9 % nevyhovujících šarží) a u produkce pocházející ze zemí EU (20,6 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (32,2 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (71 %), medu (45 %), dehydratovaných výrobků (38 %), vína (36 %), nealkoholických nápojů (34 %), kakaa a směsi kakaa s cukrem (33 %), přídatných a aromatických látek (33 %), mléčných výrobků (28 %), tabákových výrobků (24 %), masných výrobků (23 %), vajec a vaječných výrobků (23 %).

2.1.3

Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2015 v laboratořích a některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísně viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2015 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 4 853 vzorků potravin, ledu a balených vod, z toho bylo zkontrolováno 2 388 šarží přímo na místě a 2 465 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 219 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 40 nevyhovujících vzorků. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Počty kontrolovaných šarží z této kontroly jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků. Dále byly odebírány vzorky z míst a zařízení používaných při výrobě – z celkového počtu 1 046 vzorků jich nevyhovělo pět.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v masných výrobcích (72 šarží), mléčných výrobcích (49 šarží), v čerstvé zelenině (46 šarží) a čerstvém ovoci (16 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísně viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

15,051 in production facilities, 8,296 in warehouses, 1,969 in warehouses, 601 in primary production 788 in customs warehouses and 470 in other locations (e.g. during transit, etc.).

A total of 3,841 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2015.

The distribution of non-compliant batches according to the place of inspection is as follows: 3,172 non-compliant batches found in retail, 183 non-compliant batches found in production, 142 non-compliant batches found in wholesale and 344 non--compliant batches in other areas.

A comparable proportion of non-compliant batches with regard to the country of origin was found in foods originating in the Czech Republic (14.9 % of non-compliant batches) and in products originating in EU countries (20.6 % of non-compliant batches). A higher percentage was found in products imported from third countries (32.2 % of non-compliant batches).

From the point of view of individual commodities, the highest percentage of non-compliant batches was found in chocolate and confectionery (71 %), honey (45 %), dehydrated products (38 %), wine (36 %), non-alcoholic drinks (34 %), cocoa and cocoa mixes with sugar (33 %), additives and aromatic substances (33 %), dairy products (28 %), tobacco (24 %), meat products (23 %), eggs and egg products (23 %).

2.1.3

Inspection of microbiological requirements

In 2015, checks for compliance with microbiological requirements for food were carried out in laboratories and some tests, e.g. whether food was showing undesirable changes caused by microbial activity or undesired growth in microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection (sales points, warehouses, etc.) itself.

In 2015, checks for compliance with microbiological requirements were carried out on a total of 4,853 batches of foodstuffs, ice and bottled water, of which 2,388 batches were checked in-situ and 2,465 were checked through the taking of samples in laboratories. In-situ controls uncovered 219 batches that were unfit for human consumption, while in the laboratory, 40 non-compliant samples were detected. Apart from routine checks, inspections also monitored the level of microbiological purity of foods, i.e. planned microbiological checks. The number of checked batches is included in the overall summary of checked samples. Furthermore samples were taken from locations and devices used in production - from a total of 1,046 samples, five were not compliant.

Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozbory 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. Rozbory balených vod na mikrobiologické požadavky stanovené vyhláškou č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich údržby, ve znění pozdějších předpisů, a vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů, zajišťují rovněž externí laboratoře EUROFINS CZ, s. r. o., pracoviště Praha-Hloubětín a Eurofins Bel/Novamann, s. r. o., pracoviště Piešťany. Další mikrobiologické rozbory zabezpečily laboratoře Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v Brně a laboratoř SVÚ Jihlava. Všechny externí akreditované laboratoře zajišťující rozbory splňují požadavky na úřední laboratoře podle nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění.

Z celkem 2 465 vzorků potravin, ledu a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 40 vzorků. Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to ve dvou šaržích výrobků studené kuchyně. Dále nálezy *Salmonella* spp. ve dvou šaržích cukrářských výrobků, v jedné šarži výrobku studené kuchyně (šunkový chlebíček) a v jedné šarži hovězího sekaného masa. V jedné šarži chlazeného kuřecího masa byla nalezena *Salmonella* Enteritidis.

U čtyř šarží cukrářských výrobků 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. Překročení hygienických limitů taktéž pro *Enterobacteriaceae* bylo dále zjištěno u sedmi šarží nebalených zmrzlin.

U jedné šarže balené neperlivé pitné vody bylo zjištěno překročení mezní hodnoty pro koliformní bakterie. Tato stejná šarže vody nevyhověla i v jakostních ukazatelích počet kolonií při 22 °C a 36 °C. V parametru počty kolonií při 22 °C nevyhověly tři šarže balených pitných vod a v parametrech počty kolonií při 22 °C a 36 °C nevyhověla jedna šarže balené pitné vody. 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.

V rámci provozů společného stravování byly z výrobníků odebírány vzorky ledu určeného do nápojů ke zjištění úrovně zabezpečení hygienického prostředí výroby. Celkem nevyhovělo 17 vzorků z toho tři vzorky z důvodu nálezu koliformních bakterií. V ostatních případech se jednalo o nevyhovující výsledky v parametru počet kolonií při 22 °C, resp. parametrech počty kolonií při 22 °C a 36 °C.

From the point of view of individual sectors of the food industry, the greatest number of batches found to be unsafe following checks was found in meat products (72 batches), dairy products (49 batches) in fresh vegetables (46 batches) and fresh fruits (16 batches). 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 Decree no. 275/2004 Coll., on quality requirements and safety to health of bottled water and means of their maintenance, as amended, and Decree no. 252/2004 Coll., which sets the hygienic requirements for drinking and hot water and the number and scope of checks of drinking water, as amended, are also carried out by the external laboratory EUROFINS CZ, s. r. o., Prague-Hloubětín branch and Eurofins Bel/Novamann, s. r. o., Piešťany branch. Other microbiological analyses were ensured by the laboratory of the Veterinary Research Institute, v. v. i. Brno and the laboratory of the State Veterinary Institute Jihlava. All accredited external laboratories carrying out analyses fulfill the requirements laid down by Regulation (EC) no. 882/2004, on official controls, as amended.

From a total of 2,465 samples of food, ice and bottled water taken for microbiological examination in laboratories, non-compliant results were recorded in 40 samples. The cause of the violation of the microbiological food safety criteria was the discovery of the pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes*, in two batches of cold dishes. Furthermore, findings of *Salmonella* spp. in two batches of confectionery items, in one batch of a cold dish product (ham sandwich) and one batch of chopped beef. *Salmonella* Enteritidis was found in one batch of chilled chicken meat.

In four batches of confectionery items the 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, were exceeded. Likewise, exceeding the hygiene limits for *Enterobacteriaceae* was also found in seven batches of unpackaged ice cream.

In one batch of bottled non-carbonated drinking water the limit for coliform bacteria was found to be exceeded. This same water batch was also non-compliant in the quality indicators of the number of colonies at 22 °C and 36 °C. In the parameter of the numbers of colonies at 22 °C three batches of bottled drinking water were non-compliant and in the parameters of the number of colonies at 22 °C and 36 °C one batch of bottled drinking water was non-compliant. These organotrophic bacteria are

2 Tabulka

Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků	Kontrola na místě	Rozbory v laboratořích		
		Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených vzorků	Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu zjištění mikroorganismu	Nevyhovující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu/z hlediska nárůstu plísní
Zvláštní výživa, doplňky stravy	25	1	22	0	0
Ryby, vodní živočichové	54	2	39	0	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	640	70	166	2 (*Salmonella* spp., *S.* Enteritidis)	
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	611	1	543	3 (*L. monocytogenes*, *Salmonella* spp.)	
Čokoláda, cukrovinky	45	0	3	0	0
Med	4	0	4	0	0
Káva, kávoviny, čaj	4	0	0	0	0
Koření	6	1	1	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice	8	0	7	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	186	0	177	0	5 (koliformní bakterie, počty kolonií při 22 °C a 36 °C)
Luštěniny, olejnatá semena	18	0	6	0	0
Jedlé tuky, oleje	1	1	0	0	0
Mléčné výrobky	421	49	66	0	0
Zpracované ovoce	93	7	9	0	0
Zpracovaná zelenina, zpracované houby, naklíčená semena	136	4	108	0	0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	502	46	48	0	0
Čerstvé ovoce	324	16	2	0	0
Skořápkové plody	144	5	1	0	0
Brambory, výrobky z brambor	9	0	0	0	0
Škrob, škrobové výrobky	1	0	0	0	0
Mlýnské obilné výrobky	45	0	4	0	0
Těstoviny	6	1	2	0	0
Pekařské výrobky	228	13	5	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	772	0	743	2 (*Salmonella* spp.)	4 *(Enterobacteriaceae)*
Zmrzliny, mražené krémy	120	0	117	0	7 *(Enterobacteriaceae)*
Vejce, vaječné výrobky	18	0	13	0	0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených	71	0	69	0	17 (koliformní bakterie, počet kolonií při 22 °C a 36 °C)
Pokrmy	361	2	310	0	0
CELKEM	**4853**	**219**	**2465**	**7**	**33**
Hygiena provozu	1046	0	1046	0	5 *(L. monocytogenes)*
CELKEM	**5899**	**219**	**3511**	**7**	**38**

2 Table

Results of inspection of microbiological requirements

Commodity	Total inspected samples	In-situ inspection	Laboratory analyses		
		Unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total no. of samples analysed	Unfit for human consumption due to finding of microorganisms	Failing to comply with requirements for quality/hygiene during production process/ from the perspective of mould growth
Special foods, food supplements	25	1	22	0	0
Fish, aquatic life	54	2	39	0	0
Packed meat, semi-finished meat products, meat products	640	70	166	2 (*Salmonella* spp., *S.* Enteritidis)	0
Delicatessen products and other cold dishes	611	1	543	3 (*L. monocytogenes*, *Salmonella* spp.)	
Chocolate and confectionery	45	0	3	0	0
Honey	4	0	4	0	0
Coffee, coffee substitutes and tea	4	0	0	0	0
Spices	6	1	1	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressing, salt, mustard	8	0	7	0	0
Bottled water – infant water, spring water, natural mineral water and bottled drinking-water	186	0	177	0	5 (coliform bacteria, number of colonies at 22 °C and 36 °C)
Pulses and oleaginous seeds	18	0	6	0	0
Edible fats, oils	1	1	0	0	0
Dairy products	421	49	66	0	0
Processed fruit	93	7	9	0	0
Processed vegetables, processed mushrooms, germinated seeds	136	4	108	0	0
Fresh vegetables and fresh mushrooms	502	46	48	0	0
Fresh fruit	324	16	2	0	0
Shell nuts	144	5	1	0	0
Potatoes, potato products	9	0	0	0	0
Starch, starchy products	1	0	0	0	0
Ground cereal products	45	0	4	0	0
Pasta	6	1	2	0	0
Bakery products	228	13	5	0	0
Confectionery products and dough	772	0	743	2 (*Salmonella* spp.)	4 (*Enterobacteriaceae*)
Ice cream, frozen creams	120	0	117	0	7 (*Enterobacteriaceae*)
Eggs, egg products	18	0	13	0	0
Other foodstuffs not classified elsewhere incl. frozen foodstuffs	71	0	69	0	17 (coliform bacteria, number of colonies at 22 °C and 36 °C)
Dishes	361	2	310	0	0
TOTAL	**4 853**	**219**	**2 465**	**7**	**33**
Hygiene operation	1 046	0	1 046	0	5 (*L. monocytogenes*)
TOTAL	**5 899**	**219**	**3 511**	**7**	**38**

Dále bylo zjištěno pět nevyhovujících vzorků odebraných z míst a zařízení používaných při výrobě potravin z hlediska přítomnosti *Listeria monocytogenes*.

2.1.4

Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2015 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 5 206 šarží potravin, z nichž 272 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 1 289 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 16 šarží. Jednalo se např. o čaje, kořenovou zeleninu, listovou zeleninu, zeleninu a ovoce, koření.

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 528 šarží. Z toho byly čtyři šarže potravin nevyhovující. V případě kontaminujících chemických prvků se jednalo o překročení povoleného nejvyššího přípustného množství rtuti a kadmia v mase.

Obsah barviv byl kontrolovaný ve 438 šaržích potravin, nevyhovělo 31 šarží, přičemž v 11 šaržích byla zjištěna přítomnost barviv ve výrobcích, které se nesmí přibarvovat, jako například víno, ovocné víno, med, zmrzlina a proslazené ovoce. V ostatních případech se jednalo o přítomnost barviv, která nebyla deklarována na obale.

an indicator of general contamination and are considered minor in terms of hygiene, however they do indicate e.g. non-compliance with good production practices or improper temperature during storage, respectively distribution.

Within the scope of shared eating facilities, samples of ice were taken from producers intended for drinks to determine the hygienic safety level of the production environment. A total of 17 samples from these three samples were non-compliant because of the discovery of coliform bacteria. In other cases, it was the non-compliant results in the parameter of the number of colonies at 22 °C, or the parameters of the number of colonies at 22 °C and 36 °C.

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

2.1.4

Summary of the inspection of selected groups of foreign substances

In 2015, checks for foreign substances were carried out on a total 5,206 food batches, of which 272 batches 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.

1,289 food batches were inspected with the objective of determining the level of pesticides present. Above-threshold amounts of pesticide residues were found in 16 batches. These included e.g. tea, herbs, root vegetables, fruit and vegetables and spices.

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 528 batches were examined, of which four batches of foodstuffs were non-compliant. In the case of the contaminating chemical elements it concerned exceeding the permitted maximum amounts of mercury and cadmium in meat.

Colorant content was checked in 438 batches of foodstuffs, with 31 found to be non-compliant, while colorants were found in 11 batches 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.

The most frequently controlled analytes from the preservatives were sulphur dioxide and sorbic acid in wine. The maximum

Nejčastěji kontrolovaným analytem ze skupiny konzervantů byl oxid siřičitý a kyselina sorbová ve víně. Překročení maximálně přípustného množství oxidu siřičitého bylo zjištěno v 25 šaržích vína, v jedné šarži konzervovaného zelí a v jedné šarži ovocného nápoje. U čtyř vzorků vína nebyla přítomnost oxidu siřičitého deklarována na obale. Překročení maximálně přípustného množství kyseliny sorbové bylo zjištěno v pěti šaržích vína. U tří šarží džemů a jedné šarže ovocného nápoje nebyla přítomnost kyseliny sorbové deklarována na obale.

Z dalších konzervačních látek byla sledována např. kyselina benzoová a suma kyseliny benzoové a sorbové. Celkem byly ve skupině konzervantů provedeny rozbory ve vzorcích odebraných z 1 026 šarží, z nichž bylo 41 šarží vyhodnoceno jako nevyhovující. Ve 32 šaržích bylo zjištěno překročení maximálního přípustného množství konzervační látky ve výrobku a v devíti případech se jednalo o přítomnost konzervační látky nedeklarované na obale.

V případě nevyhovující šarže na obsah sladidel se jednalo o nepovolený přídavek sladidel do ovocné pomazánky.

permitted amount of sulphur dioxide had been exceeded in 25 batches of wine, in 1 batch of pickled cabbage and in 1 batch of fruit drink. The presence of sulphur dioxide had not been declared on the packaging of 4 samples of wine. Exceeding the maximum permissible amount of sorbic acid was found in five batches of wine. In three batches of jam and one batch of fruit drinks the presence of sorbic acid was not declared on the label.

Out of the other preservatives, controls were carried out for benzoic acid and the combination of benzoic and sorbic acid. Within this group, analyses were performed on samples taken from 1,026 batches, 41 of which were found to be non-compliant. It was found that the maximum permitted amount of preservatives had been exceeded in 32 batches taken from production and nine instances concerned the presence of preservatives undeclared on packaging.

With regard to batches that failed to comply when tested for sweeteners, these chiefly involved the unauthorised addition of sweeteners to fruit spreads.

3 Tabulka
Table

Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků
Overview of selected groups of inorganic substances (pesticides, contaminants, additives)

Cizorodé látky Inorganic substances	Celkový počet kontrolovaných šarží Total no. of inspected batches	Počet nevyhovujících šarží No. of non-compliant batches
Pesticidy / Pesticides	1 289	16
Kontaminanty / Contaminants		
Mykotoxiny / Mycotoxins	493	0
Chemické prvky / Chemical elements	528	4
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) / PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	46	0
Aditivní látky Additives		
Barviva / Colorants	438	31
Konzervanty / Preservatives	1 026	41
Sladidla / Sweeteners	247	1

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 bylo v roce 2015 zkontrolováno celkem 4 034 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 710 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole jakostních analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 396 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 1 416 nevyhovujících šarží.

2.1.6

Kontroly tematické a mimořádné

Kontrola označování u balených potravin
Cílem této kontrolní akce bylo prověřit dodržování nových požadavků na označování balených potravin stanovených v nařízení č. 1169/2011, které vešlo v účinnost 13. 12. 2014 a požadavků v § 3 odst. 3 písm. e) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích.

V rámci kontrolní akce byla provedena kontrola způsobu uvádění povinných údajů, zejména zda jsou povinné údaje uvedeny na obalu nebo na etiketě k němu připojené v dobře čitelné podobě a vytisknuté v písmu o stanovené velikosti, zda jsou název potraviny, čisté množství potraviny a skutečný obsah alkoholu v procentech objemových uvedeny ve stejném zorném poli a zda jsou povinné informace o potravině uvedeny v jazyce snadno srozumitelném spotřebiteli.

2.1.5

Inspection of food labelling and quality

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

The results of inspections on food labelling include the inspection of data stated on the packaging of food and products, on their external packaging and documents related to these. Inspections on 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. They include checking the quality requirements of binding legal regulations or quality requirements which the operator declares beyond the scope of legislation. The inspection of quality and labelling protects the economic interests of consumers and contributes to creating a level playing field for all operators.

Within the control of labelling, a total of 4,034 batches of foodstuffs were examined in 2015, from which a total of 1,710 batches of foodstuffs were non-compliant. During the inspection on the analytical quality requirements (physical and chemical quality requirements), there were a total of 396 non-compliant batches of while compliance checks for sensory requirements (quality requirements for the senses) found a total of 1,416 non-compliant batches.

2.1.6

Thematic and ad-hoc inspections

Checking the labelling of packaged foodstuffs
The purpose of this inspection was to verify compliance with the new labelling requirements of packaged foodstuffs provided for in Regulation no. 1169/2011, which came into effect on December13 of 2014, and the requirements of Section 3 paragraph 3 e) of Act no. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products.

The inspection programme also included a review of the provision of compulsory data, in particular whether the mandatory data appear on the packaging or on a label attached to it in

Kontrola byla primárně provedena u výrobců, u distributorů a v maloobchodní síti u privátních značek.

V průběhu kontrolní akce bylo provedeno 131 kontrol. Bylo hodnoceno celkem 261 vzorků balených potravin. Z celkového množství kontrolovaných vzorků nevyhovělo 30 vzorků (11,5 %), 23 vzorků bylo hodnoceno jako nevyhovující na místě kontroly. V laboratoři bylo analyzováno celkem 14 vzorků, z toho bylo sedm nevyhovujících.

Mezi nejčastější nedostatky patřilo nedodržení povinné velikosti písma, nezvýraznění látek nebo produktů vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost od ostatních složek, neuvedení množství zdůrazněné složky a neuvedení povinných informací v jazyce snadno srozumitelném spotřebiteli, tj. v českém jazyce.

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

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

V průběhu kontrolní akce bylo provedeno celkem 231 kontrol ve 156 provozovnách. V 65 provozovnách (41,7 %) byly zjištěny nedostatky v označování nebalených potravin.

Nejčastější pochybení: nebyly uvedeny údaje o provozovateli, který potravinu vyrobil, nebyl uveden zákonný název nebalené potraviny, nebyla uvedena jakost a původ nebalené potraviny. Nebyly v blízkosti místa, kde je nebalená potravina nabízena k prodeji, zpřístupněny informace o datu DP/DMT, nebyly uvedeny informace o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost. PPP nebyl schopen spotřebiteli na jeho vyžádání sdělit nebo jinou formou zpřístupnit údaje o složení potraviny (seznam složek) a o množství zdůrazněné složky.

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 2015 bylo provedeno 114 kontrol potravin oceněných značkou kvality KLASA, v rámci kterých bylo přezkoumáno 214 šarží potravin; dvě šarže byly nevyhovující.

Kontrola chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu
Dle platných právních předpisů (zejména nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 a nařízení Evropského

a readable format and printed in a font of fixed size, whether the name of the foodstuff, the net quantity of the foodstuff and the alcohol content by volume appear in the same field of vision and whether the mandatory foodstuff information is stated in a language easily understood by the consumer.

The inspection was primarily carried out at the premises of producers, distributors and retail outlets for private labels.

131 inspections were carried out during the inspection programme. A total of 261 samples of packaged foodstuffs were assessed. Out of the total number of controlled samples, 30 samples (11.5 %) were non-compliant, while 23 samples were assessed as non-compliant at the site of inspection. 14 samples were analyzed in the laboratory, of which seven were non-compliant.

The most common deficiencies included the failure to comply with the mandatory font size, not highlighting substances or products causing allergies or intolerances from other components, not listing the amount of the highlighted components and the omission of the required information in a language easily understood by consumers, i.e. in Czech.

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

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

During the inspection, a total of 231 inspections at 156 establishments were carried out. Deficiencies in the labelling of unpackaged foods were identified in 65 establishments (41.7 %).

The most common shortcomings: information about the operator who made the food was not provided, the legal name of the unpackaged food was not given, the quality and origin of the unpackaged food was not given. The Use by/Best before date was not made available near where the unpackaged food is offered for sale, nor was information on the substances or products causing allergies or intolerances listed. The FBO was unable upon consumer request, to disclose or otherwise make available data on the composition of the food (ingredient list) and on the quantity of ingredients highlighted.

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 fulfill valid legal regulations) and above-

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

V roce 2015 bylo provedeno 131 kontrol. Hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 122 šarží potravin označených CHZO/CHOP, z nichž 12 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující (tedy ve zhruba 10 % případů).

Kontrola surovin v provozovnách společného stravování
Cílem kontrolní akce bylo ověřit splnění požadavků na sledovatelnost surovin a potravin určených k přípravě pokrmů nebo k nabídce ke konzumaci v zařízení společného stravování.

V rámci kontroly bylo zároveň prověřeno dodržování podmínek úchovy potravin a hygienických požadavků při skladování surovin. Účelem akce bylo rovněž zkontrolovat, zda nejsou k přípravě pokrmů používány potraviny s prošlým datem použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti nebo potraviny nevhodné ke spotřebě.

Kontrola hygienických požadavků ukázala na vysokou míru nevyhovujících zjištění, prověřeno bylo 112 provozoven společného stravování, u 48 kontrol bylo zjištěno porušení platných právních předpisů, což představuje 42 % kontrol. Nevyhovující hygienické podmínky mohou v konečném důsledku ovlivnit i bezpečnost surovin používaných k přípravě pokrmů.

Při 11 kontrolách bylo zjištěno uvádění na trh potravin s prošlým datem použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti, což představuje 9,9 % kontrol.

Ústředně řízená kontrola naopak ukázala uspokojivé výsledky, pokud jde o požadavky na sledovatelnost, dodržování podmínek úchovy a použití potravin nevhodných k lidské spotřebě.

Kontrola zaměřená na poskytování informací o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů
Cílem kontrolní akce bylo ověřit splnění nové povinnosti provozovatelů zařízení společného stravování poskytnout spotřebiteli informaci o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů.

V rámci kontroly bylo prověřeno, zda jsou spotřebitelům poskytovány jednoznačné, srozumitelné a úplné informace o konkrétních alergenních látkách. Důležitou součástí kontrolní akce bylo ověření pravdivosti poskytovaných údajů, prověřována byla shoda informací poskytovaných spotřebiteli s údaji o alergenních látkách uvedených na obalech použitých surovin, v průvodních dokladech nebo v použité receptuře.

-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 2015, 114 inspections of foodstuffs with the KLASA label were performed, under which 214 batches of foodstuffs were examined; two batches were non-compliant.

Inspection of protected geographical indications and protected designations of origin
According to existing legislation (in particular Regulation of the European Parliament and Council (EU) no. 1151/2012 and Regulation of the European Parliament and Council Regulation (EC) no. 882/2004) and the internal regulations of CAFIA that are consistent with them, every producer must be inspected for compliance with the specifications of foodstuffs with a protected geographical indication (hereinafter “PGI”) and protected designations of origin (“PDO”), whose production falls within the remit of CAFIA. Inspections assess the compliance of producers with product specifications, i.e. the technological procedure, including the raw materials used, the sensory properties of food are further evaluated in-situ, or the samples are taken to the laboratory. CAFIA also checks the legitimacy of the use of PGI/PDO when placing products on the market (especially in shops).

131 inspections were carried out in the year 2015. 122 batches of food labelled PGI/PDO, were assessed the location of inspection, or taken to the laboratory, of which 12 were assessed as non-compliant (thus in about 10 % of cases).

Inspection of raw materials in public catering facilities
The aim of the inspection was to verify compliance with the requirements for the traceability of raw materials and foodstuffs designated for food preparation or for consumption in public catering facilities. The inspection also examined compliance with food storage regulations and hygiene requirements during the storage of raw materials. The purpose of the event was also to examine whether foodstuffs with an expired use by date or best before date or food unfit for consumption are used for food preparation.

Inspection of the hygiene requirements pointed to a high rate of non-compliant findings, 112 public catering facilities were checked, violations of valid legal regulations were found at 48, representing 42 % of inspections. Excessively unsanitary conditions can ultimately affect the safety of the raw materials used for food preparation.

11 inspections revealed the marketing of food with an expired use by date or best before date, which represents 9.9 % of inspections.

On the contrary, the centrally managed inspection programme showed satisfactory results in terms of traceability requirements, compliance with food storage regulations and the use of food unfit for human consumption.

Celkem bylo provedeno 114 kontrol, nesplnění nebo pouze částečné splnění povinnosti poskytnout spotřebiteli informace o alergenních látkách bylo zjištěno celkem u 42 kontrol, což představuje přibližně 36,8 %. V 11 případech (tj. 9,7 % kontrol) nebyly spotřebiteli poskytnuty žádné informace o alergenech.

Mezi frekventované nedostatky patřilo neuvedení informace o konkrétních druzích obilovin nebo suchých skořápkových plodů, deklarace alergenních látek pomocí číselných kódů bez jejich vysvětlení nebo chybějící informace u určité části nabízeného sortimentu (zejména nápojů).

V některých případech byly informace o alergenech ověřeny laboratorním stanovením vybraných alergenních látek (obsahu vajec, lepku, sójové bílkoviny, mléčné bílkoviny, arašídů, ryb, celeru a hořčice). Odebráno bylo celkem 55 vzorků, u 11 vzorků pokrmů (20 %) byla zjištěna přítomnost alergenní látky, o které spotřebitel nebyl v nabídce pokrmu informován.

Kontrola pokrmů deklarovaných jako „smažený sýr", „pizza sýrová" apod.
Kontrolami uskutečněnými během více jak šesti měsíců roku 2015 bylo prověřeno, zda jsou v zařízeních společného stravování v kompetenci našeho úřadu dodržovány požadavky na označování týkající se správné deklarace složek v pokrmech jako „smažený sýr", „pizza sýrová" apod., ale i v pokrmech s deklarovanou smetanou.

Kontrolami bylo zjištěno, že ze strany provozovatelů zařízení společného stravování dochází při výrobě pokrmů a následně při jejich nabízení spotřebitelům k záměnám mléčných výrobků (sýrů a smetany) za jejich levnější náhražky (alternativy, imitace, analogy a podobně). Bylo zjištěno 10 takových záměn u pokrmů, kdy se v osmi případech jednalo o záměnu sýra alternativními imitacemi s rostlinným tukem či olejem a ve dvou případech byla smetana nahrazena náhražkou s rostlinnými oleji a tuky.

Kontrola snídaňových balení džemů
Ústředně řízená akce byla zaměřena na dodržování harmonizovaných požadavků na džemy dle vyhlášky č. 157/2003 Sb., v platném znění. Byly provedeny kontroly snídaňových balení džemů, které jsou určeny pro provozovny společného stravování. Z 15 odebraných šarží snídaňových balení džemů nevyhověla pouze jedna šarže. Jednalo se o jahodovou ovocnou pomazánku, která nevyhověla deklaraci na obale, kdy pomazánka obsahovala menší podíl ovoce a vyšší obsah přírodních sladidel, než bylo deklarováno. V ostatních případech šarže snídaňových balení džemů vyhověla požadavkům na jakost i označování.

Kontrola surovin používaných jako posypka nebo náplň v pekařských výrobcích
Cílem této kontrolní akce bylo prověření dodržování jakostních požadavků daných vyhláškou č. 331/1997 Sb. na olejnatá semena, která se používají jako posypka nebo náplň u pekařských výrobků. Zároveň bylo v laboratoři také provedeno hodnocení senzorických znaků. Kontrola navázala na tematickou kontrolu z roku 2014, při které byla zjištěna četná porušení senzoric-

The inspections focused on providing information on allergenic substances used in food preparation
The aim of the inspection was to verify compliance with the new obligations of operators of public catering facilities to provide consumers with information about allergenic substances used in food preparation.

The inspections verified whether consumers are provided with clear, understandable and complete information on specific allergenic substances. An important part of the inspection was to verify the truthfulness of the data provided, the conformity of the information provided to the consumer with information on allergenic substances on the packaging of raw materials used, in the accompanying documents or in the recipe used, was examined.

A total of 114 inspections were performed, non-fulfilment or only partial fulfilment of the obligation to provide the consumer with information on allergenic substances was found in a total of 42 inspections, representing approximately 36.8 %. In 11 cases (i.e. 9.7 % of inspections) consumers were not provided with any information about allergens.

The major shortcomings included failing to provide information about the specific types of cereals or dry nuts, the declaration of allergens using numeric codes without their explanation or missing information in certain parts of the assortment offered (especially drinks).

In some cases, the information on allergens was verified by the laboratory determination of the selected allergenic substances (content of eggs, gluten, soy protein, milk protein, peanuts, fish, celery and mustard). A total of 55 samples were collected, in 11 samples of foodstuffs (20 %) the presence of allergenic substances, about which the consumer had not been informed in the food offer, was discovered.

Inspection of food declared as "fried cheese", "cheese pizza", etc.
Inspections carried out over a more than six month period in 2015 examined whether public catering facilities in the competence of the Authority complied with the labelling requirements relating to the proper declaration of ingredients in dishes like "fried cheese", "cheese pizza", etc., as well as in dishes with declared cream.

The inspections examined whether the substitution of dairy products (cheese and cream) for their cheaper substitutes (alternatives, imitations, analogs, and the like) occurs from the side of the operators of public catering facilities during food production, with their subsequent offering to consumers. 10 such substitutions in foods were found. In 8 cases it concerned the substitution of cheese with alternative imitations with vegetable fat or oil, and in two cases cream was replaced by a substitute with vegetable oils and fats.

Inspection of the breakfast packaging of jams
The centrally managed inspection was focused on compliance

kých, fyzikálních a chemických požadavků na jakost olejnatých semen. V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 21 šarží olejnatých semen, z nichž bylo šest nevyhovujících (28 %).

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 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 pět šarží – šlo o směsi olivových olejů z EU. 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 tři šarže – dle senzorického hodnocení oleje odpovídaly pouze kategorii „panenský olivový olej". Jeden z nevyhovujících olejů byl na žádost zainteresované strany odeslán na oponentní hodnocení, které potvrdilo nevyhovující výsledek původního senzorického hodnocení.

Komplexní kontrola nebalené zmrzliny a ledové tříště

Ústředně řízená kontrola byla zaměřená zejména na výrobu a prodej nebalené zmrzliny (tj. točené, kopečkové zmrzliny, sorbetu) a prodej ledové tříště.

Cílem kontrolní akce bylo prověřit splnění hygienických a mikrobiologických požadavků, rovněž požadavků na přídatné látky. V rámci kontrolní akce byla provedena také kontrola nové povinnosti provozovatelů společného stravování – poskytnout spotřebiteli informaci o alergenních látkách.

Výsledky ústředně řízené kontroly ukázaly na relativně frekventované případy nesplnění hygienických požadavků při výrobě a prodeji zmrzlin, porušení platných právních předpisů bylo zjištěno přibližně v jedné čtvrtině případů. S nedodržováním hygienických požadavků souvisí rovněž nesplnění mikrobiologických kritérií hygieny výrobního procesu, u 15 % odebraných šarží bylo zjištěno překročení limitních hodnot pro ukazatel *Enterobacteriaceae* stanovený nařízením (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

Nedostatky nebyly naopak zjištěny při kontrolách zaměřených na použití barviv, kdy nebyla zjištěna přítomnost nepovolených barviv ani překročení maximálního množství stanoveného nařízením (ES) č. 1333/2008, o potravinářských přídatných látkách.

with the harmonised requirements on jams under Decree no. 157/2003 Coll., as amended. Inspections of breakfast packagings of jams, which are intended for public catering facilities were carried out. Out of the 15 collected batches of breakfast jam packagings only one batch was non-compliant. It was a strawberry fruit spread, whose package declaration did not comply, as the spread contained a smaller share of fruit and a higher content of natural sweeteners than was declared. In other cases, the batches of breakfast jam package met quality and labelling requirements.

Inspection of raw materials used as a topping or as a filling for bakery products

The objective of these inspections was to verify compliance with the quality requirements of Decree no. 331/1997 Coll. for oilseeds, which are used to sprinkle on or fill bakery products and in frozen and semi-baked bakery products. Simultaneously, the assessment of sensory characteristics was carried out in the laboratory. The inspection followed up on the thematic inspection of 2014, during which numerous violations of the sensory, physical and chemical quality requirements of oilseeds were discovered. Within this centrally managed inspection, a total of 21 batches of oilseeds were taken, of which six were non-compliant (28 %).

Inspection of characteristic properties for extra virgin and virgin olive oil as laid down by Regulation (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 inspection 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.

Five batches were taken to the laboratory - these included mixtures of olive oil from the EU. All batches 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.

Three batches were found to be non-compliant following sensory assessment – according to sensory assessment these oils only conformed to the category 'virgin olive oil'. One of the non-compliant oils was sent for an opponent assessment, which confirmed the original result of the non-compliant sensory evaluation.

Comprehensive inspection of unpackaged ice cream and crushed ice

The centrally managed inspection was focused in particular on the production and sale of unpackaged ice cream (i.e. soft ice cream, sorbet) and the sale of crushed ice.

Celkem bylo provedeno 66 kontrol zaměřených na novou povinnost poskytnout spotřebiteli informace o alergenních látkách použitých při přípravě nebalených zmrzlin. Nesplnění nebo pouze dílčí splnění této povinnosti bylo zjištěno v 18 případech (27,3 %). Při kontrolách byla prověřována rovněž pravdivost poskytovaných informací o alergenech. Ke stanovení alergenních látek bylo odebráno celkem 51 šarží zmrzlin, u 13 šarží zmrzlin byla laboratorními rozbory prokázána přítomnost alergenní látky, o které spotřebitel nebyl informován (25,5 %). Problematické byly zejména ovocné nemléčné zmrzliny, u kterých byla více než v polovině odebraných vzorků prokázána přítomnost mléčné bílkoviny.

Kontrola potravin (surovin) zaměřená na přítomnost geneticky modifikace

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

V menší míře byla kontrola zaměřená (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.

V rámci ústředně řízené akce bylo zkontrolováno celkem 41 šarží potravin (surovin). Celkem bylo odebráno 14 šarží potravin vyrobených z kukuřice, 14 šarží rýže a výrobků z rýže, 10 šarží sóji a sójových výrobků a tři šarže čerstvé papáje.

The aim of the inspection was to verify the fulfilment of hygiene and microbiological requirements, as well as requirements for additives. The inspection also verified compliance with the new obligations of operators of public catering facilities to provide consumers with information on allergenic substances.

The results of the centrally managed inspection showed relatively frequent cases of failure to comply with hygiene requirements in the production and sale of ice cream, with a violation of valid legal regulations being found in approximately one quarter of cases. The microbiological hygiene criteria of the production process also relates to non-compliance with hygiene requirements, in 15 % of the collected batches, the exceeding of the limit values for the indicator *Enterobacteriaceae* laid down in Regulation (EC) no. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs was found.

On the contrary, deficiencies were not detected during inspections focused on the use of dyes, where unauthorized dyes or exceeding the maximum amount provided for in Regulation (EC) no. 1333/2008 on food additives were not detected.

Overall 66 inspections were carried out focused on a new obligation to provide information to consumers about allergenic substances used in the preparation of unpackaged ice cream. Compliance or only partial compliance with this obligation was found in 18 cases (27.3 %). During the inspections the veracity of the information provided on allergens was also examined. In order to determine the allergenic substances a total of 51 batches of ice cream were collected. In 13 batches of ice cream, laboratory analyses demonstrated the presence of allergenic substances which the consumer had not been informed about (25.5 %). Non-dairy fruit ice creams were especially problematic, as more than half of the samples taken showed the presence of milk protein.

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, corn and rice that have not been approved for use in foodstuffs in the EU have been placed on the Czech market. At the same time, the purpose of the inspection was to assess whether foodstuffs containing permitted GM soya and GM maize are labelled in accordance with 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.

The centrally managed inspection programme took samples from a total of 41 batches of foodstuffs (raw materials). In total, 14 batches of foodstuffs made from corn, 14 batches of rice and rice products, 10 batches of soy and soy products, and three batches of fresh papayas were collected.

Z celkového počtu 41 odebraných šarží byla u jedné šarže čerstvé zelené papáje laboratorními rozbory prokázána přítomnost genetické modifikace, která není na základě nařízení (ES) č. 1829/2003 schválena pro potraviny.

Při kontrolní akci nebylo zjištěno nesplnění požadavků platných právních předpisů pro označování geneticky modifikovaných potravin.

Kontrola doplňků stravy určených na hubnutí
Cílem této kontrolní akce bylo prověřit, zda obsahují doplňky stravy určené na hubnutí, kromě deklarovaného složení, také léčivé látky jako je sibutramin a další nepovolené látky, které jsou povoleny v léčivých přípravcích, nikoliv v potravinách.

Kontrolní akce byla provedena u výrobců, distributorů, dovozců a prodejců tuzemských i zahraničních doplňků stravy. V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 20 šarží doplňků stravy určených na hubnutí k laboratornímu stanovení sibutraminu a dalších nepovolených látek. Všech těchto 20 šarží vyhovělo požadavkům na bezpečnost potravin. Žádný z odebraných doplňků stravy neobsahoval nepovolenou léčivou látku sibutramin nebo další nepovolenou látku. U dvou doplňků stravy bylo zjištěno, že nebyly označeny v českém jazyce.

Mimořádná kontrola reziduí pesticidů v ovoci a zelenině na farmářských trzích
V rámci Národního akčního programu zaměřeného na snižování obsahu reziduí v zemědělských komoditách provedla SZPI ověření kontaminace produktů rezidui pesticidů prodávaných na farmářských trzích.

Na farmářských trzích bylo v roce 2015 odebráno celkem 93 šarží čerstvého ovoce a zeleniny původem z ČR. Z celkového počtu odebraných šarží nebyla přítomnost pesticidních látek detekována u 31,2 % šarží. U 68,8 % odebraných šarží byl zaznamenán pozitivní nález rezidua pesticidu, z toho u tří šarží (3,2 %) byla překročena hodnota maximálního reziduálního limitu.

Porovnáním s daty získanými v rámci tzv. monitoringu pesticidních látek, kdy jsou pravidelné odběry prováděny v maloobchodní síti a převážnou část odebraných šarží tvoří šarže původem z dovozu, lze říci, že úroveň kontaminace rezidui pesticidů u ovoce a zeleniny nabízeného na farmářských trzích je nižší.

U více než 30 % čerstvého ovoce a zeleniny odebraného na farmářských trzích nebyl nález rezidua pesticidu detekován – na rozdíl od ovoce a zeleniny, které bylo odebráno v maloobchodní síti, kdy byla u více než 80 % šarží přítomnost pesticidní látky potvrzena.

Kontrola jakosti, bezpečnosti, sledovatelnosti a hygieny potravin v rámci projektu „Ovoce a zelenina do škol“
Cílem kontrolní akce byla kontrola jakosti, bezpečnosti, sledovatelnosti a hygieny ovoce, zeleniny, případně dalších potravin, které jsou součástí balíčků dodávaných na první stupeň základních škol v rámci projektu „Ovoce a zelenina do škol“. V rámci

From a total of 41 collected batches, laboratory analyses showed the presence of genetic modification in one batch of fresh green papaya, that is not approved for foodstuffs based on Regulation (EC) no. 1829/2003.

The inspection did not reveal non-compliance with valid legal regulations on the labelling of genetically modified foodstuffs.

Inspection of dietary supplements intended for weight loss
The purpose of this inspection was to check whether dietary supplements intended for weight loss contain, besides the declared composition, also the active substance sibutramine and other unauthorised substances which are permitted in medicinal products, but not in foodstuffs.

The inspections were carried out at the premises of the producers, distributors, importers and sellers of domestic and foreign dietary supplements. A total of 20 batches of dietary supplements intended for weight loss were taken for the laboratory determination of sibutramine and other unauthorised substances as part of this centrally managed inspection. All of these 20 batched met the requirements on food safety. None of the collected dietary supplements contained the unauthorised active substance sibutramine or other forbidden substance. It was discovered that two dietary supplements were not fabelled in the Czech language.

Ad-hoc inspection of pesticide residues in fruit and vegetables at farmers' markets
Within the National Action Programme aimed at reducing the residues in agricultural commodities, CAFIA carried out the verification of the contamination by pesticide residues of products sold at farmers' markets.

A total of 93 batches of fresh fruit and vegetables originating in the Czech Republic were collected at farmers' markets in 2015. From the total number of sampled batches, the presence of pesticides was not detected in 31.2 % of the batches. For 68.8 % of the collected batches, a positive detection of pesticide residue was recorded. In three batches (3.2 %) the maximum residual limit was exceeded.

By comparing the data obtained in the framework of the so-called monitoring of pesticides, in which regular sampling is conducted in retail premises and the majority of the collected batches consists of batches from imports, we can say that the level of contamination of pesticide residues in fruit and vegetables offered at farmers' markets is lower.

No pesticide residue was detected in 30 % of fresh fruit and vegetables collected at farmers markets. In contrast, the presence of pesticidal substances was confirmed in more than 80 % of the batches of fruit and vegetables which were collected in the retail network.

této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 14 šarží ovoce, zeleniny a nealkoholického nápoje. Všechny odebrané šarže vyhověly požadavkům na jakost, bezpečnost, sledovatelnost a hygienu potravin. Je tedy zřejmé, že kvalita ovoce a zeleniny dodávaná do školských zařízení v rámci projektu „Ovoce a zelenina do škol" je dobrá.

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 šarží cigaret. U jedné šarže cigaret zjištěná hodnota nikotinu a oxidu uhelnatého neodpovídala údaji uvedenému na obale, v případě dehtu bylo překročeno povolené množství dané vyhláškou č. 344/2003 Sb. Všechny šarže cigaret byly označeny v souladu s platnou legislativou.

Kontrola obsahu cizorodých látek v pravých (černých a zelených) čajích nabízených v čajovnách a kontrola tabákových výrobků prodávaných v čajovnách
Cílem kontrolní akce bylo zjistit u čajů nabízených v čajovnách možnou přítomnost reziduálních zbytků pesticidních látek používaných k ochraně rostlin v průběhu vegetace a při skladování.

Kontroly byly zaměřeny na čajovny, kde je nabídka čajů jiná než v tržní síti a jsou často dováženy přímo ze zemí původu. V čajovnách je také často nabízen i tabák do vodních dýmek. U těchto tabákových výrobků proběhla kontrola dodržení deklarované hmotnosti, zda opravdu obsahují tabák a jsou označeny v souladu s právními předpisy.

Do laboratoře, kde byl hodnocen obsah pesticidů, bylo odebráno 28 šarží čajů od 23 kontrolovaných osob – 14 černých čajů a 14 ostatních (zelených a bílých) čajů. Čaje byly z různých zemí původu – z Číny (15), Indie (6), Japonska (2), Srí Lanky (2), Nepálu (1), Tchaj-wanu (1) a Keni (1). V laboratoři byly jako nevyhovující vyhodnoceny dvě šarže (cca 7 %).

U tabáků do vodních dýmek bylo do laboratoře odebráno na ověření deklarované hmotnosti a průkaz nikotinu pět šarží. Značení bylo hodnoceno na místě. Všechny hodnocené tabáky do vodních dýmek vyhověly v hodnocených znacích.

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

Detekce ozáření byla zjišťována laboratorně. 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 26 analyzovaných šarží. Pouze u jedné šarže se prokázalo ošetření

Quality checks, safety, traceability and food hygiene within the project "Fruit and vegetables in schools"
The aim of the inspection was to check the quality, safety, traceability and hygiene of fruit, vegetables or other foodstuffs that are part of packages delivered to primary schools within the project "Fruit and vegetables in schools". A total of 14 batches of fruit, vegetables and non-alcoholic drinks were taken for examination as part of this centrally managed inspection programme. All collected batches met the requirements of quality, safety, traceability and food hygiene. It is therefore obvious that the quality of fruit and vegetables supplied to schools within the project "Fruit and vegetables in schools" is good.

Inspection on labelling and quality of cigarettes
The inspection focused on compliance with requirements for the labelling and quality of cigarettes as stipulated by Decree no. 344/2003 Coll. and Act no. 110/1997 Coll. Analyses on the content of nicotine, tar and carbon monoxide were performed in a total of 32 batches of cigarettes. For one batch of cigarettes the value of nicotine and carbon monoxide detected did not comply with the data stated on the package, in the case of tar the permitted amount in accordance with Decree no. 344/2003 Coll. was exceeded. All batches of cigarettes were labelled in accordance with current legislation.

Inspection on foreign substance content (pesticide residues) in teas (black and green) offered in teashops and the inspection on tobacco products sold in teahouses
The objective of the inspection was to establish the possible presence of residual traces of pesticide substances used to protect plants during vegetation and storage in tea served in teahouses.

The inspections were focused on teahouses, where the supply of teas is different than in the market network and they are often imported directly from the country of origin. In the teahouses, tobacco for shishas is also often offered. For these tobacco products, compliance with the declared weight, whether they really contain tobacco and are labelled in accordance with the law was checked.

28 batches of teas from 23 controlled entities - 14 black teas and 14 others (green and white) teas were taken to a laboratory where the content of pesticides was evaluated. The teas originated from different countries - from China (15), India (6), Japan (2), Sri Lanka (2), Nepal (1), Taiwan (1) and Kenya (1). In the laboratory two batches were evaluated as non-compliant (approximately 7 %).

As for tobacco for shishas, five batches were taken to a laboratory to verify the declared weight and nicotine certificate. Labelling was evaluated in-situ. All the evaluated shishas tobacco complied with the evaluated characteristics.

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

ionizujícím zářením. Jednalo se o doplněk stravy původem z Číny. U čtyř šarží nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit.

Kontrola značení aditiv v kořenících směsích (neurčených konečnému spotřebiteli)
Na základě auditu FVO byla do kontrol zařazena kontrola směsí koření a aditiv, které nejsou určeny konečnému spotřebiteli, ale dalšímu výrobci. Požadavky na označování těchto směsí jsou stanoveny mimo jiné čl. 22 nařízení (ES) č. 1333/2008.

V průběhu akce bylo provedeno 132 kontrolních vstupů u 112 kontrolovaných osob. U všech kontrolovaných osob byla provedena kontrola registrace u SZPI – u tří výrobců bylo zjištěno porušení této povinnosti. U 39 kontrolovaných osob bylo při vlastní kontrole zjištěno, že nevyrábí směsi koření a aditiv určené pro další výrobu, které byly předmětem kontroly – většinou vyráběly směsi koření, směsi koření a aditiv určené pro konečného spotřebitele z velkých, již namíchaných balení nebo jen balí aditivní látky.

U 73 zbývajících kontrolovaných osob byla provedena kontrola značení směsí koření a aditivních látek, které by mimo obecných požadavků na označování měly dodržet i značení dle čl. 22 nařízení (ES) č. 1333/2008, o potravinářských přídatných látkách. Porušení předpisů týkající se značení bylo zjištěno u 16 kontrolovaných osob – v jednom z těchto případů nebyly vyznačeny alergeny ani druhy koření, čímž došlo k porušení obecných požadavků na značení potravin.

Kontrola jakosti, bezpečnosti a původu lihovin a kontrola dodržování pravidel stanovených pro prodej rozlévaných lihovin pro přímou spotřebu v provozovnách společného stravování
Kontrola byla zaměřena na prověření jakosti a bezpečnosti lihovin pro přímou spotřebu nabízených v provozovnách společného stravování, průkaz denaturačních činidel, kontrolu dokladů o původu zboží, kontrolu dodržování pravidel pro prodej rozlévaných lihovin pro přímou osobní spotřebu nebo pro jiné přímé osobní užití fyzickou osobou v provozovnách společného stravování stanovených v zákoně č. 307/2013 Sb., o povinném značení lihu a dále na kontrolu povinnosti mít dle zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání, pro prodej lihovin koncesi.

Odebrané šarže byly v laboratoři analyzovány na stanovení etanolu, metanolu a stanovení přítomnosti denaturačních činidel.

V průběhu kontrolní akce bylo provedeno 1 107 vstupů do provozoven. Bylo prověřeno 947 kontrolovaných osob. Bylo hodnoceno celkem 89 šarží lihovin. V laboratoři bylo analyzováno 83 šarží na kontrolu jakosti, bezpečnosti lihovin, průkaz denaturačních činidel.

Z celkového množství nevyhověly čtyři šarže. U všech čtyř šarží nevyhověl obsah etanolu.

Ve čtyřech případech byl zjištěn prodej lihovin bez koncese. Ve 12 případech nebyly v době kontroly k dispozici doklady

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 have been exposed to radiation.

Detection of radiation was examined in the laboratory. Samples of a whole range of products were taken within the inspection (spices, instant noodle soups, herbal teas, dried garlic, dried onions, dried mushrooms and dietary supplements).
From a total of 30 batches, radiation could be verified in 26 of the batches analysed. Ionising radiation treatment was only proven in one batch. It was a dietary supplement originating from China. It was not possible to verify ionising radiation treatment in four batches.

Inspection of the labelling of additives in spice blends (not intended for the final consumer)
On the basis of the FVO audit, inspections of spice blends and additives, which are not intended for the final consumer, but another producer, were included in the inspection. The labelling requirements for these blends are determined, inter alia, by Art. 22 of Regulation (EC) no. 1333/2008.

132 inspections were carried out on 112 inspected entities. Checking of registration at CAFIA was carried out for all inspected entities - three producers were found to have breached this obligation. For the 39 inspected entities, it was discovered during the inspection that they do not produce spice blends and additives intended for further manufacture, which were the subject of inspection - mostly produced spice blends, spice blends and additives for the final consumer from large, already mixed packages or only package the additives.

For the remaining 73 inspected entities, the inspection of the labelling of spice blends and additives was carried out, which in addition to the general labelling requirements should also maintain labelling pursuant to Art. 22 of Regulation (EC) no. 1333/2008 on food additives. Violation of regulations relating to labelling were found in 16 of the inspected entities - in one of these cases neither allergens nor types of spices were marked, thereby violating the general requirements for food labelling.

Inspection of the quality, safety and origin of liquors and inspection of the observation of the rules laid down for the sale of liquors served by the glass for direct consumption in public catering facilities
Inspections were focused on checking the quality and safety of liquors for direct consumption offered in public catering facilities, certificates of denaturing agents, inspection of documentation of the origin of goods, monitoring compliance with the rules for the sale of liquors by the glass for direct personal consumption or for any other direct personal use by an individual in the premises of public catering facilities provided in Act no. 307/2013 Coll., on Mandatory Labelling of Spirits and on control duties pursuant to Act no. 455/1991 Coll., the Trading Act, with regard to licenses for the sale of liquor.

o původu zboží. V osmi případech byly doklady o původu doloženy v rámci součinnosti. U 16 kontrolovaných osob byl zjištěn nákup lihu od neregistrovaného distributora. Neznačený líh byl zajištěn nebo zakázán. Neznačený líh zajištěný SZPI byl předán Celní správě ČR.

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 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 – 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 2015 odebráno do laboratoře 79 šarží. Z celkového počtu částečně zkvašených hroznových moštů bylo 50 burčáků. Z celkového počtu byly laboratorně nevyhovující dvě šarže.

Dále bylo senzoricky hodnoceno sedm šarží na místě, z nichž všechny vyhověly. Zjištěné nedostatky nevyhovujících šarží byly: ve dvou případech nadlimitní obsah etanolu z přidaného cukru, v jednom případě obsah exogenní vody. V některých případech se nacházely nedostatky v označování produktu a neúplné nebo nesprávně vyplněné průvodní doklady.

Kontrola dodržování deklarovaných údajů při nabídce čepovaných piv
Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda jsou v restauračních zařízeních a stáncích poskytujících občerstvení ve formě čepovaného piva dodržovány požadavky na označování čepovaného piva při jeho nabízení spotřebitelům. Dále bylo prověřováno, zda při nabízení piva spotřebitelům nedochází k jejich klamání tím, že jsou deklarovány nepravdivé nebo zavádějící údaje, např. deklarací jiné stupňovitosti nebo jiného piva než je ve skutečnosti čepováno. V průběhu kontroly bylo ověřeno, zda údaje o pivu poskytované spotřebiteli v nápojovém lístku odpovídají informacím poskytnutých na pípě a naraženému sudu.

V průběhu akce bylo provedeno 135 kontrolních vstupů u 71 kontrolovaných osob a bylo odebráno 56 šarží. Laboratorní výsledky byly vzhledem k deklaraci poskytnuté výrobcem vyhodnoceny jako nevyhovující u dvou šarží. V každé kontrolované provozovně bylo také hodnoceno, jakým způsobem jsou u kontrolovaného piva podány spotřebiteli povinné informace dle § 9 a zákona o potravinách (název a informace o alergenech) – ve 12 případech (cca v 17 %) bylo poskytnutí povinných informací nedostačující nebo nebylo poskytnuto vůbec.

The collected batches were analysed in the laboratory for the determination of ethanol, methanol, and the determining the presence of denaturing agents.

1,107 inspections were carried out during the inspection programme. 947 inspected entities were examined. A total of 89 batches of liquor were assessed. 83 samples were analysed for quality control, safety of the liquor and the certificate of denaturing agents in the laboratory.

Four batches from the total amount were non-compliant. In all four batches the ethanol content was non-compliant.

In four cases the sale of liquors without a license was discovered. In 12 cases, documentation of the origin of goods was not available at the time of inspection. In eight cases, documentation of the origin of goods was produced at a later stage. The purchase of alcohol from an unauthorised distributor was discovered in 16 inspected entities. Unlabelled liquor was seized or prohibited. Unlabelled liquor seized by CAFIA was handed over to the Czech Customs Administration.

Inspection of the 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 the control of mandatory data, accompanying documentation, the addition of exogenous water, colorants, enrichment of must with ethanol through added sugar and the verification of the botanical and geographical origin of grapes.

Inspections 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 79 samples were taken to the laboratory in the course of these inspections in 2015. Out of the total number of partially fermented grape musts, 50 were burčák. The total number of non-compliant batches was two.

In addition, sensory evaluation of seven batches was carried out in-situ, all of which were compliant. The deficiencies detected in the non-compliant batches: in two cases an excess ethanol content from added sugar, in one case, the content of exogenous water. In some cases, deficiencies in the product labelling and incomplete or incorrectly completed accompanying documents were found.

Inspection of compliance with the declared data during the offer of draught beer
The objective of the centrally organised inspection was to examine whether catering facilities and stalls offering refresh-

Aby nedocházelo ke klamání spotřebitele, musí být všechny informace poskytnuté spotřebiteli v souladu a musí odpovídat nabízenému pivu (soulad výrobek – pípa – nápojový lístek) – v sedmi případech (cca v 10 %) byly spotřebiteli poskytnuty zavádějící informace, kdy označení na výrobku neodpovídalo informacím poskytnutým spotřebiteli na pípě a v nápojovém lístku.

Kontrola nápojových automatů

Cílem kontroly bylo zajistit, aby značení na nápojových automatech, které vydávají teplé nápoje typu káva, čokoláda, čaj, bylo v souladu s platnou legislativou – dle zákona o potravinách musí být při nabízení pokrmů spotřebiteli poskytnuty informace o názvu potraviny a o obsahu alergenů. Název zároveň nesmí být klamavý nebo zavádějící. V průběhu akce nebyly odebírány žádné vzorky, ale byla provedena i kontrola hygieny poskytování nápojů spotřebitelům (čistoty automatů, nastavení systému sanitace a používaných materiálů na kelímky, do kterých jsou nápoje chystány). V průběhu kontrolní akce bylo provedeno celkem 67 kontrolních vstupů u 47 kontrolovaných osob. Při kontrole hygieny nebyla zjištěna žádná pochybení.

Při kontrole, jakým způsobem je spotřebiteli poskytnuta informace o alergenech v nabízených nápojích, bylo zjištěno, že v šesti případech nebyly informace o alergenech poskytnuty vůbec a ve 12 případech byly informace poskytnuty s nedostatky.

Největší problémy byly zjištěny u označování nabízených nápojů – nápoje jsou označovány jako „čokoláda“, přitom pro jejich výrobu byly použity směsi označené např. kakaový nápoj v prášku, nápoj v prášku s kakaovou/čokoládovou příchutí. Také obsah kakaového prášku byl různý (ve většině případů od 6 % do 15 %). Legislativní požadavek pro obsah kakaového prášku pro směsi, které mohou být označeny jako čokoláda nebo čokoláda pro přípravu nápoje je však min. 25 %. Velmi podobná situace je i u označení „mléko“ nebo „s mlékem“ – v naprosté

ments in the form of draught beer are in compliance with the requirements for the labelling of draught beer during its offering to consumers. It was further examined whether the deception occurs during the offering of beer to consumers, by the declaration of false or misleading information, for example the declaration of another alcoholic strength or another beer than the one actually tapped. During the inspections, it was verified that the information about beer provided to the consumer on the drinks menu matches the information provided on the pipette and the tapped barrel.

135 inspections were carried out for 71 inspected entities during the inspections and 56 batches were taken. Due to the declaration provided by the producer the laboratory results were evaluated as unsatisfactory in two batches. In each inspected establishment the manner in which consumers were provided with mandatory information pursuant to Section 9a of the Food Act (title and information about allergens) was also evaluated - in 12 cases (about 17 %) the provision of mandatory information was insufficient or not provided at all. In order to avoid misleading of consumers, all information provided to the consumer must be consistent and must match the offered beer (product compliance - tap - drink menu) - in seven cases (about 10 %) consumers were provided with misleading information, when the label on the product did not match information provided to the consumer on the tap and drink menu.

Inspection of beverage vending machines

The objective of the inspections were to ensure that the labelling on beverage vending machines, which serve hot drinks such as coffee, hot chocolate, tea, was in accordance with applicable legislation - according to the Food Act consumers shall be provided with information about the name of the foodstuff and about the content of allergens during the offering of food. At the same time the name must not be deceptive or misleading. During the inspections, no samples were collected, but hygiene inspections of the beverages provided to consumers were also carried out (the cleanliness of the vending machines, the setting of the system of sanitation and the materials used for cups in which the drinks are prepared). 67 inspections were carried out for 47 inspected entities during the inspections. No shortcomings were discovered when inspecting hygiene.

During the inspections, the way the consumer is provided with information about allergens in the beverages offered, it was found that in six cases no information was provided on allergens at all, and in 12 cases it was provided with shortcomings.

The biggest problems were found in the labelling of the offered drinks - drinks are labelled as “chocolate”, while for their production mixtures labelled e.g. cocoa beverage powder, drink powder with cocoa / chocolate flavour were used. The content of cocoa powder was variable (in most cases, from 6 % to 15 %). However, the legislative requirement for the content of cocoa powder for mixtures, which can be labelled as chocolate or chocolate for beverage preparation is a min. of 25 %. A very similar situation exists with the labelling of “milk” or “with milk” - in most cases

většině případů byly použity instantní náhrady obsahující pouze mléčné bílkoviny, laktózu, syrovátku apod. Jako nevyhovující bylo značení vyhodnoceno u 30 kontrolovaných osob, tj. u skoro 64 % kontrolovaných osob.

Naplnění programu auditů provozovatelů potravinářských podniků v roce 2015

Provádění auditů provozovatelů potravinářských podniků se zúčastnily v roce 2015 všechny inspektoráty SZPI. Bylo provedeno celkem 47 auditů. Pokud se týká místa kontrolních akcí, tak v rámci 47 realizovaných auditů bylo auditováno 73 pracovišť; audit v některých případech zahrnoval prověření více jak jedné provozované potravinářské činnosti. Nejčetnějšími auditovanými činnostmi byla výroba potravin, zvláště obory „Lihovarnické výrobky" a „Pekařské výrobky", dále pak „Mlýnské obilné výrobky".

Kontroly medu uskutečněné v souvislosti se záchytem reziduí farmakologicky účinných látek v medech českého výrobce

V říjnu 2015 SZPI zjistila u dvou šarží medu českého výrobce přítomnost reziduí farmakologicky účinných látek. Jednalo se o streptomycin, sulfadimidin, sulfathiazol a chloramfenikol. Přítomnost těchto látek v medu není v souladu s evropskými předpisy. Na základě náhodných záchytů bylo provedeno rozsáhlé šetření v tržní síti. Celkem bylo odebráno 36 vzorků z 33 šarží medu.

Z celkového množství odebraných vzorků se pouze ve čtyřech vzorcích rezidua farmakologicky účinných látek neprokázala. U čtyř vzorků, u kterých byla na obale uvedena země původu Česká republika, byly provedeny pylové analýzy. Výsledky pylových analýz nasvědčují, že byl do medu přimíchán i med z jiných zemí a že se nejedná o med původem z ČR. SZPI bude v této oblasti provádět ještě další šetření.

Všechny medy, u kterých se prokázala rezidua farmakologicky účinných látek, byly staženy z oběhu a zlikvidovány.

Mimořádná kontrola medů pocházejících z jiných zemí, než je ČR, zaměřená na stanovení přítomnosti reziduí farmakologicky účinných látek

Účelem této ústředně řízené akce byla kontrola medů pocházejících z jiných zemí, než je ČR, zaměřená na stanovení přítomnosti reziduí farmakologicky účinných látek (konkrétně reziduí antibiotik). Kontrola byla uskutečněna na základě záchytu reziduí farmakologicky účinných látek v medech vyrobených v České republice.

Předmětem kontroly byly medy dovezené z třetích zemí a medy z jiných členských států. Preferovány byly medy původem z třetích zemí a medy, do kterých byly medy z třetích zemí přimíchány.

V průběhu kontrolní akce bylo odebráno celkem 16 šarží medu. Bylo zkontrolováno sedm kontrolovaných osob, 12 provozoven. Všechny medy byly vyrobeny v jiných zemích, než je Česká republika. Většina vzorků obsahovala med původem z třetích

instant substitutes containing only milk protein, lactose, whey etc. were used. Labelling was evaluated as non-compliant with 30 inspected entities, i.e. in nearly 64 % of inspected entities.

Fulfilment of the program of audits of food business operators in 2015

All CAFIA inspectorates participated in audits of food business operators in 2015. A total of 47 audits were carried out. Regarding the location of inspections, 73 work sites were audited within 47 completed audits; in some cases the audits included the verification of more than one operated food business activity. The most common audited activities were food production, especially the branches "Distilled products" and "Bakery Products", as well as "Ground cereal products".

Inspections of honey made in connection with the capture of residues of pharmacologically active substances in the honeys of Czech producers

In October 2015 CAFIA detected the presence of residues of pharmacologically active substances in two batches of honey of a Czech producer. These included streptomycin, sulfadimidin, sulfathiazol and chloramphenicol. The presence of these substances in honey is not in line with European regulations. Extensive inquiries in the market network were carried out on the basis of random seizures. A total of 36 samples were taken from 33 batches of honey.

Out of the total number of samples taken, only four samples did not demonstrate residues of pharmacologically active substances. In four samples, for which the listed country of origin was Czech Republic, a pollen analysis was carried out. Results of the pollen analysis suggest that honey from other countries was mixed into the honey and that it was not honey originating from the Czech Republic. CAFIA will make further inquiries in this area.

All the honeys, which showed residues of pharmacologically active substances were withdrawn from circulation and destroyed.

Ad-hoc inspection of honey originating from countries other than the Czech Republic aimed at determining the presence of residues of pharmacologically active substances

The purpose of this centrally managed inspection was the inspection of honeys from countries other than the Czech Republic aimed at determining the presence of residues of pharmacologically active substances (particularly residues of antibiotics). The inspections were carried out based on the detection of residues of pharmacologically active substances in honeys produced in the Czech Republic.

The inspection focused on honey imported from third countries and honeys from other Member States. Honeys from third countries and honeys, in which honeys from third countries were mixed were preferred.

Samples were taken from a total of 16 batches of honey during the inspection. Seven inspected entities and 12 establishments

zemí. V jednom případě se jednalo dle údajů na obale o směs medů ze zemí EU.

Byly odebrány medy vyrobené v Německu, Velké Británii, Španělsku, Nizozemsku, EU. Ve dvou případech nebyla uvedena země výroby.

Všech 16 odebraných šarží bylo vyhodnoceno jako vyhovující.

Kontrola autenticity medů v rámci Koordinovaného plánu doporučeného Komisí
Ústředně řízená akce Kontrola autenticity medů v rámci Koordinovaného plánu doporučeného Komisí byla zaměřena na falšování medů ve smyslu přidávání exogenních cukrů nebo cukerných produktů, klamání ohledně geografického původu a dále stanovení vybraných jakostních požadavků. SZPI do kontroly zahrnula i stanovení barviva karamel E150d, což byla analýza nad rámec Koordinovaného plánu doporučeného Komisí.

Rozbory byly realizovány v laboratoři SZPI v Brně. Subdodavatelem některých analýz byla laboratoř Intertek Food Services GmbH, Německo.

V rámci této kontrolní akce bylo hodnoceno celkem 48 šarží medu. Bylo zkontrolováno 20 kontrolovaných osob, 30 provozoven.

Z celkem 48 hodnocených šarží bylo 8 šarží vyhodnoceno jako nevyhovujících (16,7 %).

Tato kontrola byla spolufinancována z prostředků Evropské unie.

Kontrola autenticity ryb v rámci Koordinovaného plánu doporučeného Komisí
Kontrola na prověření autenticity ryb (správné deklarace rybí složky v potravinách či pokrmech) v rámci Koordinovaného plánu doporučeného Komisí byla zaměřena na rodovou a druhovou identifikaci vybraného spektra rodů a druhů mořských a sladkovodních ryb v maloobchodu a v zařízeních společného stravování. Metodou DNA barcoding tak bylo prověřováno, zda nedochází k záměně ryb jiným rodem či druhem ryby, a tím ke klamání spotřebitele.

Vyhodnocení 41 vzorků v laboratořích SVÚ Jihlava přineslo jednoznačný výsledek – 40 vzorků požadovaným rozborům na druhovou identifikaci ryby vyhovělo. U jednoho vzorku výrobku z ryb (pečenáče) neuměla laboratoř vzhledem k pokročilému zpracování ryby použitou rybu přesně identifikovat, byť se jednalo o výrobek s převažujícím obsahem rybí složky. Výrobek byl laboratoří vyhodnocen jako vyhovující.

Tato kontrola byla spolufinancována z prostředků Evropské unie.

Mimořádná kontrola mlékárenského másla
Účelem kontrol jakosti mlékárenského másla v maloobchodní síti bylo prověřit, zda jakost másla odpovídá požadavkům právních předpisů. Inspektoři odebrali více než třicet šarží másla v tržní síti. Jednalo se o tuzemské výrobky i másla zahraničních

were inspected. All honeys were made in countries other than the Czech Republic. Most samples contained honey from third countries. In one case it was according to the data on the packaging of mixtures of honeys from EU countries.

The taken honeys were produced in Germany, Great Britain, Spain, the Netherlands, the EU. In two cases the country of production was not indicated.

All 16 batches were taken were evaluated as compliant.

Inspection of the authenticity of honey within a Coordinated plan recommended by the Commission
The centrally managed inspection of the authenticity of honey within the Coordinated plan recommended by the Commission focused on the adulteration of honey in the sense of adding exogenous sugars or sugar products, deception regarding the geographical origin and determination of selected quality requirements. CAFIA included the determination of caramel E150d in the inspections, which was an analysis beyond the scope of the Coordinated plan recommended by the Commission.

The analyses were carried out in a CAFIA laboratory in Brno. The laboratory Intertek Food Services GmbH, Germany acted as a subcontractor of some of the analyses.

Samples were taken from a total of 48 batches of honey during the inspection. 20 inspected entities and 30 establishments were checked.

Out of a total of 48 batches analysed, 8 (16.7 %) were found to be non-compliant.

This inspection was co-financed from European Union funds.

Inspection of the authenticity of fish within the Coordinated plan recommended by the Commission
The inspection to verify the authenticity of fish (the correct declaration of fish ingredients in foods or dishes) as part of the Coordinated plan recommended by the Commission focused on gender and species identification of a selected range of genera and species of marine and freshwater fish in retail and public catering facilities. Using DNA barcoding it was examined whether the substitution between different fish genus or species of fish is occurring, and thus the misleading of consumers.

Evaluation of 41 samples in the laboratories of SVI Jihlava yielded a clear result - 40 samples were shown to be compliant through the analyses required to identify fish species. Due to the advanced processing of the fish used in one fish product sample ("pečenáče") the laboratory could not accurately identify the fish, although it was a product with a primary content of fish ingredients. The product was evaluated as compliant by the laboratory.

This inspection was co-financed from European Union funds.

výrobců. Výsledky rozborů ukázaly nedostatky pouze u dvou másel ze zahraničí. Jednalo se o překročení parametrů, které lze považovat za falšování, a to překračováním povoleného obsahu vody ve výrobku. Výsledek kontrolní akce potvrdil vysokou jakost tuzemských másel.

Mimořádná kontrola masných výrobků typu šunka deklarovaných jako „dětská“ či „pro děti“
SZPI uskutečnila kontrolní akci týkající se masných tepelně opracovaných výrobků – šunek (bez ohledu na třídu jakosti) nesoucích označení jako „dětská“, „baby“, „pro děti“, případně další označení mající stejný význam.

V provozovnách maloobchodní sítě bylo prověřeno sedm balených masných výrobků tepelně opracovaných netrvanlivých typu „šunka“ deklarovaných jako „šunka pro děti“ (5×), šunka Junior (1×) a i jednu šunku s vyobrazením pohádkových postaviček Šmoulů. Jednalo se zároveň o výrobky, které nespadají do kategorie potravin určených pro zvláštní výživu. K těmto sedmi šaržím byly odebrány odpovídající šarže šunky bez „dětského“ označení, přednostně od stejného výrobce a ve stejné třídě jakosti (výběrová, resp. nejvyšší jakosti).

Výsledky ukázaly, že ve sledovaných parametrech (deklarovaný obsah masa, deklarovaný obsah soli ve výživových hodnotách, naměřený obsah sodíku, změřený obsah čistých svalových bílkovin, deklarovaný obsah tuku, změřený obsah bílkovin a změřený obsah kolagenu) není v průměru u šunek pro děti výrazných rozdílů oproti běžným šunkám. Pouze změřený obsah tuku značně kolísal a činil tak mezi oběma skupinami šunek určité rozdíly. Přestože se šunky pro děti v průměru alespoň vždy trochu lišily od běžných šunek na trhu, SZPI dokázala u jednoho páru „šunky výběrové“ konstatovat, že mezi „šunkou pro děti“, resp. konvenční šunkou není markantní rozdíl a „šunka pro děti“ vyvolávala dojem, že má zvláštní charakteristiky, když ale všechny podobné potraviny mají ve skutečnosti stejné charakteristiky.

V ostatních případech vykazovaly šunky pro děti mírně odlišné vlastnosti z hlediska výživového ve srovnání s podobnými produkty. Ve skutečnosti se tyto potraviny opravdu alespoň v některých aspektech odlišovaly od podobných potravin v rámci stejné komoditní podskupiny či skupiny. Mohly tak nést prvky navozující dětskou tématiku, aniž by tím uváděly v omyl nejen dětského spotřebitele, poněvadž pro uvedené označení potravin není v platných právních předpisech žádné regulační opatření.

Kontrola údajů o původu na baleném výsekovém mase
Kontrola byla v síti maloobchodu s potravinami zaměřena na prověření dodržování podmínek a požadavků na označování původu a místa porážky u baleného výsekového masa vepřů, ovcí, koz a drůbeže nově stanovených v platných právních předpisech – účinnost od 1. 4. 2015. Inspektoráty SZPI se při kontrole zaměřily na údaje o zemi výkrmu/chovu a místě porážky/zemi porážky.

Výsledky ukázaly, že u žádné z hodnocených šarží masa vepřového, skopového a drůbežího nedošlo k zavádějícímu

Ad-hoc inspection of butter from dairies
The purpose of the quality control of butter from dairies in the retail network was to check whether the quality of the butter meets the legislative requirements. The inspectors took more than thirty batches of butter from the market network. These consisted of domestic products and butter from foreign manufacturers. The results of the analyses showed deficiencies in only two butters from abroad. This was an exceeding of parameters that can be considered as adulteration, namely the exceeding of the permitted water content in the product. The result of this inspection confirmed the high quality of domestic butters.

The ad-hoc inspection of meat products of the type ham declared as “children’s” or “for children”
CAFIA conducted an inspection related to heat-treated meat products - hams (regardless of the quality class) bearing designations like “children’s”, “baby”, “for children” or other designations having the same meaning.

In the premises of the retail network seven packaged heat-treated meat products of the perishable type of “ham” declared as “ham for children” (5x), Junior ham (1x) and also one ham depicting Smurf fairytale characters. It also concerned products that do not fall into the category of foods intended for particular nutritional uses. For these seven batches the corresponding batches of ham without the “children’s” designation were taken, preferably from the same manufacturer and the same quality class (selection, resp. the highest quality).

The results showed that in the monitored parameters (declared meat content, declared salt content in nutritional values, measured sodium content, measured net muscle protein, declared fat content, measured protein content and the measured content of collagen) there are not significant differences in hams for children compared to conventional hams on average. Only the measured fat content varies considerably, which created certain differences between the two groups of hams. Although hams for kids, on average, always at least slightly differed from the usual hams on the market, CAFIA managed to state with “selection ham” pair that between “ham for children”, and conventional ham there is not a huge difference and that the designation “ham for children” gave the impression that it has special characteristics, when actually all similar foods have the same characteristics.

In other cases it showed that ham for children has slightly different properties in terms of nutrition when compared to similar products. In fact, these foodstuffs actually differ from similar foodstuffs within the same commodity group subgroup or group, at least in some aspects. They could therefore bear elements evoking children’s themes, without misleading not only child consumers, since for the stated foodstuffs there are no regulatory measures in the valid legislation.

Checking the data about the origin on the package of the cut-out meat
Inspections in the food retail network were focused on checking compliance with the conditions and requirements for the

informování spotřebitele nebo porušování povinností platných právních předpisů. Projevila se sezónnost výskytu skopového a kozího masa na trhu. V tržní síti byla v době kontroly nalezena pouze jediná šarže skopového masa, přičemž maso koz nebylo nalezeno vůbec. Inspektoráty na trhu zjistily, že tento druh masa je zařazován do portfolia prodejců většinou jen o Velikonocích, někdy také o Vánocích.

2.1.7

Kontrola výroby

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2015 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů provozovatelů potravinářských podniků, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2015 (například kontroly ve výrobě k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobcem). Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

V průběhu roku 2015 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 8 296 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů těch potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny) a 601 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů potravinářských podniků, kteří se zabý-

labelling of the origin and butchering location of the packed cut-out pork, mutton, goat and poultry meat newly established in the applicable legislation - effective from 1 April 2015. The CAFIA inspectorates focused on data on the country of fattening/breeding and the location of slaighter/country of during inspections.

The results showed that none of the evaluated batches of pork, mutton and poultry provided misleading information to consumers or violated the duties of the applicable legislation. The seasonality of the occurrence of mutton and goat meat on the market appeared. In the market network at the time of the inspection only one batch of mutton was found, while goat meat was not found at all. Inspectorates on the market found that this type of meat is usually only included in the portfolio of retailers at Easter, sometimes at Christmas.

2.1.7

Inspection of production

The concept for the inspection of food production in 2015 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 2015 (e.g. follow-up inspections of production following findings of shortcomings in retail that had evidently been caused by the producer). The objective of inspections of food production and primary producers was primarily to assess compliance with the provisions laid down by relevant 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.

During 2015, CAFIA inspectors carried out 8,296 inspections of the premises of food producers (food business operators that manufacture or pack foodstuffs or raw materials) and 601 inspections were carried out by primary producers of food (food business operators who are engaged in the cultivation of crops including harvesting or the collection of wild fruits). Within these individual inspections in food production, inspections were carried out with a targeted focus on hygiene, the introduction of systems based on HACCP, to verify the functionality of the system, to assess the level of traceability, as well as in labelling, documentation including records, data and durability etc., while for primary production also legal compliance in farming within the so-called 'Cross Compliance' – conditionality checks for the purpose of claiming certain types of agricultural subsidies and support. Inspections thus verified

vají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). V rámci těchto jednotlivých kontrol ve výrobě potravin byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením hygienu, na zavedené systémy založené na zásadách HACCP, na prověření funkčnosti tohoto systému, na posouzení úrovně sledovatelnosti, dále na označování, dokumentaci včetně záznamů, data použitelnosti a trvanlivosti apod., u prvovýroby navíc i na dodržování právních předpisů při zemědělském hospodaření v rámci tzv. „Cross Compliance" – Kontroly podmíněnosti za účelem čerpání určitých typů zemědělských dotací a podpor. Kontrolami tak bylo prověřeno 4 613 provozoven potravinářských podniků, z toho 4 131 zabývajících se výrobou potravin a 482 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla např. kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu.

V roce 2015 prováděla SZPI u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu bezpečnosti a jakosti potravin, o hodnocení správné obchodní úpravy potravin přímo na provozovně, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů nebo o kontroly plnění uloženého opatření apod.

2.1.8

Kontrola obchodu

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

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2015 celkem 21 710 kontrol provozoven v maloobchodní síti a 1 969 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech. Kontrolovány byly zejména ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit, což představuje například bezpečnost potravin v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji potravin, správnost údajů uváděných při prodeji nebalených či zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodávaného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod. Kontrola prověřila celkem 11 480 provozoven potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu a 783 provozoven velkoobchodních potravi-

4,613 establishments of food companies, of which 4,131 were engaged in food production and 482 in primary production. Repeated inspections were carried out at the establishments of some food business operators. The purpose of these were e.g. control of the 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.

In 2015 CAFIA also carried out inspections at the premises of food producers with a specific focus on fulfilment of other provisions contained in legal regulations. These included for example taking samples for the inspection of food safety and quality, the evaluation of the proper presentation of food directly in the establishment, inspections of accompanying documentation to foodstuffs, inspections of packaging or inspections on the fulfilment of the imposed measures and the like.

2.1.8

Trade inspections

The objective of the inspections of food stores was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legislation related to the required method of sales, the batches of goods sold as well as requirements for personal and operational hygiene and requirements for internal control systems of vendors with a focus on food safety (in particular the requirements of 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 2015 CAFIA inspectors performed a total of 21,710 inspections of retail premises, with 1,969 inspections being performed in warehouses. Inspections chiefly focused on obligations that could be directly affected by vendors, for example food safety in relation to storage conditions, compliance with recommended temperatures for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for the sale of foodstuffs, correctness of data stated in the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, fitting of stores in accordance with the range of goods sold, compliance with best before and use by dates, etc. The inspection verified a total of 11,480 establishments of food companies engaged in the retail sale of foodstuffs and 783 establishments 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 2015 focused chiefly on fresh fruit, vegetables and mushrooms. Other commodities with a higher inspection frequency were meat products, wine, dairy products, bakery

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

Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2015 zaměřena nejvíce na čerstvé ovoce, zeleninu a houby. Dalšími komoditami s četnější frekvencí kontrol byly v roce 2015 masné výrobky, víno, mléčné výrobky, pekařské výrobky 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 a posouzení úrovně sledovatelnosti. Pokud však byly v obchodní síti zjištěny nedostatky, které evidentně nevznikly jako důsledek nesprávného postupu prodejce, ale byly způsobeny pochybením některého z dodavatelů výrobků (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 2015 SZPI přijala celkem 5 334 podnětů, což je o 414 podnětů více než v roce 2014.

Z celkového počtu podnětů bylo 1 592 vyhodnoceno jako oprávněných, 2 577 jako neoprávněných. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci.

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

Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 4 823 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 1 310 šarží. Z hlediska nejvyššího procentuálního záchytu byly vyhodnoceny jako nejproblematičtější následující komodity: čerstvá zelenina, čerstvé ovoce, čokoláda a cukrovinky, mléčné výrobky, maso a masné výrobky.

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

2.1.9

Complaints resulting in inspections

CAFIA frequently performs inspections on the basis of complaints received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2015 CAFIA received a total of 5,334 complaints, which is 414 more than in 2014.

Out of the total number of suggestions, 1,592 were judged to be justified and 2,577 unjustified. The remainder has not yet been closed or has been resolved by other means, e.g. submission to a different inspection body or institution.

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

A total of 4,823 batches of food and products were inspected on the basis of complaints, 1,310 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

Opatření

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

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

V roce 2015 uložila SZPI celkem 13 114 zákazů v celkové výši 46 137 513 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 30 zákazů v celkové výši 396 460 Kč, v obchodech 6 911 zákazů v celkové výši 11 453 126 Kč na šarže tuzemského původu a 6 173 zákazů v celkové výši 34 287 927 Kč na šarže zahraniční.

K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 114 zákazů v celkové výši 708 536 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 056 zákazů v celkové výši 791 309 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (1 608 zákazů v celkové výši 691 945 Kč), pekařské výrobky (uloženo celkem 979 zákazů v celkové výši 367 762 Kč) a nealkoholické nápoje, u nichž bylo uloženo 921 zákazů v celkové výši 397 920 Kč. Největší finanční objem zákazů (22 029 916 Kč) byl uložen v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy a v oboru víno (14 846 223 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru luštěniny a olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 1 499 259 Kč, a dále v oboru zpracovaná zelenina a zpracované houby s finanční výší zákazů 1 197 306 Kč.

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 monetary sanctions, as well as other types of sanctions, termed “measures”. This term encompasses, for example, bans on the sale of foodstuffs, destruction of foodstuffs, re-labelling of foodstuffs, etc.

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 2015 CAFIA imposed a total of 13,114 bans totalling CZK 46,137,513. From these, food producers were imposed 30 bans totalling CZK 396,460, in shops 6,911 bans totalling CZK 11,453,126 on batches of domestic origin and 6,173 bans totalling CZK 34,287,927 on foreign batches.

Foodstuffs on which a ban was imposed most frequently included dairy products (total of 2,114 bans imposed tin totalling CZK 708,536) and meat products (2,056 bans totalling CZK 791,309). These were followed by chocolate and confectionary (a total of 1,608 bans totalling CZK 691,945), bakery products (a total of 979 bans imposed totalling CZK 367,762) and non-alcoholic drinks, for which 921 bans were imposed totalling CZK 397,920. The largest financial volume of bans (CZK 22,029,916) was imposed on special foods and dietary supplements and in the field of wine (CZK 14,846,223). It is also worth mentioning the financial volume of bans in the field of pulses and oilseeds, whose amount reached CZK 1,499,259, and also in the field of processed vegetables and mushrooms with a financial amount of bans of CZK 1,197,306.

2.1.11

Kontrola reklamy

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

V roce 2015 uskutečnila SZPI 10 kontrol reklamy u osmi kontrolovaných osob. Bylo zjištěno šíření šesti nevyhovujících reklamních sdělení, jedna kontrola reklamy je v daném kontextu ke dni vydání této zprávy ještě nedořešena. Zjištěná porušení byla nejčastěji řešena bez nutnosti uložení opatření (šíření reklamy bylo v době kontroly často již ukončeno, případně se KO a inspektor na nápravě nevyhovujícího stavu dohodli), uložena byla dvě opatření.

2.1.11

Inspection of advertising

The inspection of advertising according to Act no. 40/1995 Coll. was conducted by CAFIA in 2015 for the first time. CAFIA acquired competence for it as of 17 August 2015, thus as of the date on which Act no. 202/2015 Coll. entered into force.

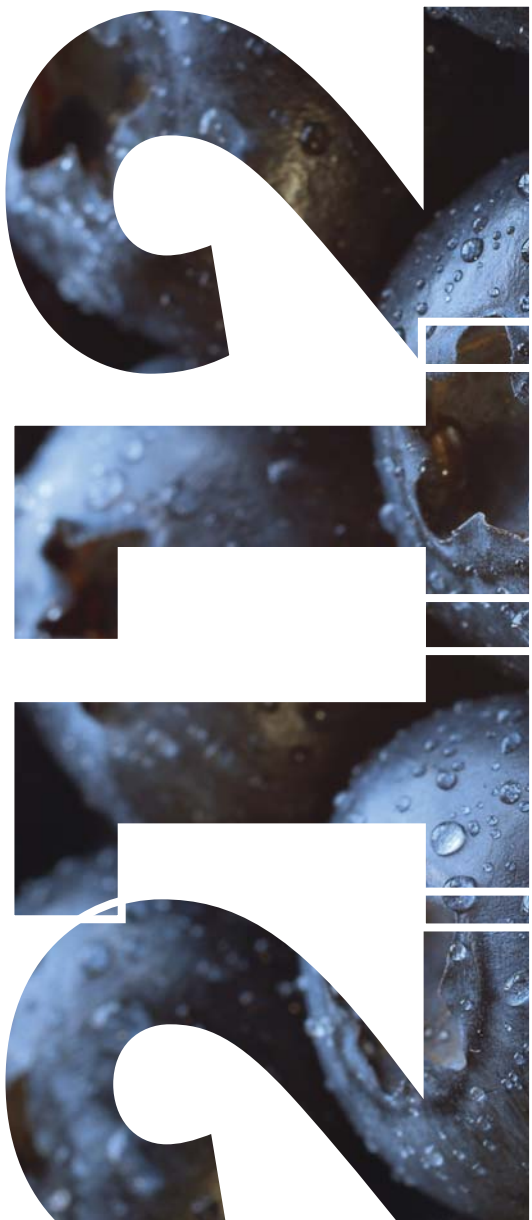
In 2015, CAFIA performed 10 inspections of advertising for eight inspected entities. The dissemination of six non-compliant advertisements, one inspection of advertising in the given context is still outstanding as of the date of this report. The identified violations were mostly solved without the nece-

2.1.12

Kontrola internetového obchodu

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

V roce 2015 se na SZPI nově zaregistrovalo 128 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu, ať už se skladem, či bez skladu. Inspektoři SZPI provedli celkem 364 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 187 kontrolovaných osob. SZPI při kontrole internetu využívá jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu. Kontrolní nákupy jsou prováděny nejčastěji u doplňků stravy, ale byly takto objednány např. i lihoviny, víno, med či dorty.



ssity of the imposition of measures (the dissemination of advertising had often been completed at the time of the inspection, or the inspected person and the inspector agreed to remedy the non-compliant state), two measures were imposed.

2.1.12

Inspections of Internet trade

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

In 2015, 128 new food business operators offering foodstuffs via the Internet were registered at CAFIA, whether with storage or without storage. CAFIA inspectors carried out a total of 364 inspections specifically focusing on the online sale of foodstuffs by 187 inspected entities. When checking the Internet, CAFIA used both standard tools and methods, as well as the specific legal authority to carry out the inspection of purchases. Inspections of purchases are conducted mostly with dietary supplements, but liquors, wine, honey and cakes were also ordered in this way.

Considerable attention was devoted to offers of foodstuffs on the internet from the point of view of their safety and quality, labelling, including control of unauthorised health and nutritional claims and controls of unfair commercial practices. CAFIA newly acquired competence for the inspection of advertising on the Internet. CAFIA inspections are increasingly focused on the inspection of foodstuffs offered or promoted on social networks such as Facebook or Twitter.

In 2015 there was an increased incidence of the offering of dietary supplements for slimming, breast enlargement and potency aids on the internet; 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. Since the control of these suppliers was outside the jurisdiction of Czech supervisory bodies, CAFIA has created, and continues to update, a list of potentially risky websites on its Food Pillory website.

Velká pozornost je věnována nabídkám potravin na internetu z hlediska jejich bezpečnosti a kvality, označování včetně kontroly uvádění nepovolených zdravotních a výživových tvrzení a dále kontrole nekalých obchodních praktik. Nově SZPI získala kompetence ke kontrole reklamy na internetu. Kontroly SZPI se v rostoucí míře zaměřují i na kontrolu potravin nabízených či propagovaných na sociálních sítích, jakými jsou například Facebook nebo Twitter.

V roce 2015 byly na internetu opakovaně nabízeny doplňky stravy na hubnutí, soustředění 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 orgánů, SZPI na svých webových stránkách vytvořila a postupně doplňuje seznam těchto potenciálně rizikových webových stránek.

2.1.13

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

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

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

V roce 2015 bylo platných celkem šest přímo použitelných předpisů, které upravovaly dovoz potravin, které mohou na území Unie vstoupit pouze přes určené místo vstupu či dovozu. Jednalo se o nařízení (ES) č. 669/2009, nařízení (EU) č. 884/2014, nařízení (EU) č. 885/2014, nařízení (EU) č. 322/2014, nařízení (EU) č. 2015/175 a rozhodnutí Komise č. 2011/884/EU.

Od ledna 2010 platí v rámci EU tzv. zesílená úřední kontrola dle nařízení (ES) č. 669/2009. Týká se vybraných rizikových komodit, jejichž seznam je pravidelně přezkoumáván a čtvrtletně aktualizován dle situace na evropském trhu. V roce 2015 bylo v souladu s tímto nařízením přes Letiště Václava Havla Praha dovezeno celkem 77 zásilek. Jednalo se o 66 zásilek čaje z Číny,

2.1.13

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 upon entry to the Czech Republic.

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

In 2015, six directly applicable regulations that regulate food imports that may enter the territory of the Union only through the designated point of entry or import were valid. They included Regulation (EC) no. 669/2009 Regulation (EU) no. 884/2014, Regulation (EU) no. 885/2014, Regulation (EU) no. 322/2014, Regulation (EU) no. 2015/175 and Commission Decision no. 2011/884/EC.

Since January 2010, the so-called strengthened official inspection pursuant to Regulation (EC) no. 669/2009 has been valid in the EU. It applies to selected high-risk commodities, their list is regularly reviewed and updated on a quarterly basis, in accordance with the situation on the European market. In 2015, a total of 77 shipments were imported through Václav Havel Airport Prague, in accordance with this Regulation. These included about 66 shipments of tea from China, five shipments of dried apricots from Turkey, two shipments of dragon fruit from Vietnam, two shipments of nutmeg from India, one shipment of dried peppers from India and one shipment of fresh peppers from Vietnam. Samples were taken from a total of 12 shipments. In two cases (tea from China) the result was non-compliant and the shipments were not released into free circulation.

Regulation (EU) no. 884/2014 provides for a stricter import regime (compared with Regulation (EC) no. 669/2009) for foodstuffs where there is a potential risk of aflatoxin contamination. Commodities according to this regulation must fulfil the condition of the designated point of entry and the designated point of import for importation. During 2015, a total of 77 shipments were imported to the Czech Republic according to this regulation. These consisted of about six shipments of peanuts from

pět zásilek sušených meruněk z Turecka, dvě zásilky dračího ovoce z Vietnamu, dvě zásilky muškátových oříšků z Indie, jednu zásilku sušené papriky z Indie a jednu zásilku čerstvé papriky z Vietnamu. Vzorky byly odebrány z celkem 12 zásilek, ve dvou případech (čaj z Číny) byl výsledek nevyhovující a zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu.

Nařízení (EU) č. 884/2014 stanoví přísnější režim dovozu (oproti nařízení (ES) č. 669/2009) u potravin, u kterých je možné riziko kontaminace aflatoxiny. Komodity dle tohoto nařízení musí při dovozu splnit jak podmínku určeného místa vstupu, tak určeného místa dovozu. V průběhu roku 2015 bylo dle toho nařízení do ČR dovezeno celkem 77 zásilek. Jednalo se o šest zásilek arašídů z Číny, čtyři zásilky arašídů z Egypta, 54 zásilek lískových oříšků a 13 zásilek fíků z Turecka. Při úředních kontrolách byly odebrány vzorky z celkem 12 zásilek. Jeden vzorek (fíky z Turecka) nevyhověl v obsahu aflatoxinů a zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu. Počet zásilek je oproti roku 2014 téměř poloviční. To je dáno především změnou legislativy, neboť některé komodity, které byly v roce 2014 sledovány, byly z nařízení vyjmuty.

Nařízení (EU) č. 885/2014 stanoví přísnější podmínky dovozu pro okru a listy curry z Indie. V roce 2015 nebyla do ČR dovezena žádná zásilka těchto komodit.

Od března 2011 podléhají kontrole také veškeré potraviny pocházející nebo zasílané z Japonska, dle nařízení (EU) č. 322/2014. V roce 2015 bylo dovezeno celkem 47 zásilek, ze kterých bylo odebráno pět vzorků – všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující.

Dle nařízení (EU) č. 2015/175 mohou výhradně určeným místem vstupu vstoupit na území Unie zásilky guarové gumy původem z Indie (riziko kontaminace dioxiny a pentachlorfenolem). V roce 2015 byla dovezena pouze jedna zásilka, která byla vyhodnocena jako vyhovující.

Dle rozhodnutí č. 2011/884/EU je při dovozu kontrolováno, zda zásilky rýže z Číny či produkty z ní vyrobené nejsou geneticky modifikované. V roce 2015 byla dovezena pouze jedna zásilka, která však nebyla propuštěna do volného oběhu kvůli absenci legislativou požadované dokumentace.

Do 8. února 2015 bylo platné nařízení (ES) č. 1135/2009, kterým se stanovily zvláštní podmínky pro dovoz potravin z Číny s obsahem mléčné nebo sójové složky (sledována byla přítomnost melaminu). Od 1. 1. do 8. 2. byly dovezeny tři zásilky, které byly vyhodnoceny jako vyhovující.

Při dovozu jsou rovněž kontrolovány i klíčky a semena určená k nakličování (na přítomnost vybraných patogenních mikroorganismů) dle nařízení (EU) č. 211/2013. Tyto komodity však v roce 2015 nebyly do ČR dovezeny.

Dle nařízení (ES) č. 1635/2006 jsou kontrolovány i volně rostoucí houby z vybraných třetích zemí, postižených jadernou havárií v Černobylu, a to na hladinu radioaktivní kontaminace. V roce

China, four shipments of peanuts from Egypt, 54 shipments of hazelnuts and 13 shipments of figs from Turkey. During official inspections, samples were taken from a total of 12 shipments. One sample (figs from Turkey) was non-compliant in aflatoxin content and the shipment was not been released into free circulation. The number of shipments is almost half compared to the year 2014. This is primarily due to the change in legislation, as some commodities that were monitored in 2014, were excluded from the Regulation.

Regulation (EU) no. 885/2014 lays down strict conditions for the import of okra and curry leaves from India. No shipments of these commodities were imported to the Czech Republic in 2015.

Since March 2011, all food originating in or shipped from Japan, according to Regulation (EU) no. 322/2014, have also been subject to inspection. In 2015, a total of 47 shipments from which five samples were taken were imported - all were compliant.

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

According to decision no. 2011/884/EU, upon importation it is inspected whether shipments of rice from China or products made from them are genetically modified. In 2015, only one shipment was imported, which was not released into free circulation because of the absence of documentation required by legislation.

Regulation (EC) no. 1135/2009, which laid down specific conditions for imports of foodstuffs from China containing milk or soy ingredients (monitored by the presence of melamine) was valid until 8 February 2015. From 1 January to 8 February, three shipments which were assessed as compliant were imported.

During import, sprouts and seeds intended for sprouting are also inspected (for the presence of selected pathogenic microorganisms) pursuant to Regulation (EU) no. 211/2013. However, these commodities were not imported to the Czech Republic in 2015.

According to Regulation (EC) no. 1635/2006 wild mushrooms from certain third countries affected by the nuclear accident in Chernobyl are also inspected, for the level of radioactive contamination. In 2015, there was no shipment of commodities imported to the Czech Republic under this Regulation.

Since 10 July 2015, Regulation (EU) no. 2015/949 (created by merging Decision 2008/47/EC and Regulation (EU) no. 844/2011) approving the pre-export controls performed by certain third countries for certain foods as regards the presence of certain mycotoxins have been applicable. In 2015, according to the referred to regulation, one shipment of peanuts was imported from the United States without pre-export controls, one shipment of almonds from the US with a pre-export

2015 nebyla žádná zásilka komodit dle tohoto nařízení do ČR dovezena.

Od 10. 7. 2015 je platné nařízení (EU) č. 2015/949 (vzniklo sloučením rozhodnutí 2008/47/ES a nařízení (EU) č. 844/2011), kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné některými třetími zeměmi u některých potravin, pokud jde o přítomnost některých mykotoxinů. V roce 2015 byla dle uvedených nařízení dovezena jedna zásilka arašídů z USA bez předvývozní kontroly, jedna zásilka mandlí z USA s předvývozní kontrolou a 16 zásilek mandlí z USA bez předvývozní kontroly. V případě provedené předvývozní kontroly by frekvence fyzických kontrol měla být menší než 1 %. U zásilek bez předvývozní kontroly je frekvence kontrol vyšší. V případě zásilek arašídů bez předvývozní kontroly byl odebrán jeden vzorek, v případě mandlí bez předvývozní kontroly byly odebrány vzorky ze dvou zásilek. Všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující.

V roce 2015 byl prodloužen zákaz dovozu listů pepře betelového z Bangladéše na další rok, do 30. června 2016. Nově byl 20. června 2015 publikován zákaz dovozu sušených fazolí z Nigérie, který je použitelný rovněž do 30. června 2016.

Při dovozu jsou sledovány i komodity, které byly na základě zjištění kontrol v trhu vyhodnoceny jako rizikové a nejsou zařazeny do seznamů komodit, u nichž je dovoz zpřísněn evropskými právními předpisy – jde o para ořechy z Bolívie, gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí, pšenice ostatní z USA a bylinky, doplňky stravy a potraviny pro zvláštní výživu z Indie a z Číny – v roce 2015 bylo dovezeno celkem 409 zásilek. Vzorky byly odebrány ze tří zásilek. Do volného oběhu nebyly propuštěny tři zásilky.

V roce 2015 bylo dovezeno 46 zásilek, na které se nevztahují žádné přímo použitelné předpisy. Kontroly těchto zásilek byly provedeny z podezření na nedodržení právních předpisů. Vzorky byly odebrány celkem v pěti případech. Z důvodu porušení právních předpisů nebylo celkem sedm zásilek propuštěno do volného oběhu.

SZPI prověřuje při dovozu ze třetích zemí (a vývozu z EU) rovněž splnění kvalitativních parametrů. Jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením EU. Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 64 zásilek (z celkového počtu tvořilo 38 zásilek čerstvé ovoce a 26 zásilek čerstvá zelenina). Inspektoři SZPI vystavili v roce 2015 celkem 33 certifikátů (17 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 16 certifikátů čerstvé zeleniny). Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u šesti zásilek (3× zelenina, 3× ovoce), na které byly vystaveny čtyři certifikáty o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu.

Celkem bylo v roce 2015 dovezeno 743 zásilek. Do laboratoře byly odebrány vzorky ze 40 zásilek. Celkem 19 zásilek nebylo propuštěno do volného oběhu.

inspection and 16 shipments of almonds from the US without pre-export checks. In the case of the pre-export checks carried out, the frequency of physical checks should be less than 1 %. For shipments without pre-export checks, the frequency of the checks is higher. In the case of shipments of peanuts without pre-export checks, one sample was taken, for almonds without pre-export checks, samples were taken from two shipments. All were evaluated as compliant.

In 2015, the ban on imports of betel pepper leaf from Bangladesh was extended for another year, until 30 June 2016. A ban on the import of dried beans from Nigeria, which is also applicable until 30 June 2016, was recently published on 20 June 2015.

During import, commodities, which based on the findings of the inspections on the market, were identified as high risk and are not included in the list of commodities, for which import is made stricter by European legislation, are also monitored - these include brazil nuts from Bolivia, jelly candies from all third countries, other wheat from the USA and herbs, dietary supplements and foods for particular nutritional uses from India and China - in 2015 a total of 409 shipments were imported. Samples were taken from three shipments. Three shipments were not released into free circulation.

In 2015, 46 shipments for which there are no directly applicable regulations were imported. Inspections of these shipments were made on suspicion of non-compliance with legislation. Samples were taken in a total of five cases. Due to infringements of legal regulations, seven shipments were released into free circulation.

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. During the import of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption, a total of 64 shipments were reported at individual inspectorates (from the total number 38 shipments consisted of fresh fruit and 26 shipments of fresh vegetables). CAFIA inspectors made out a total of 33 certificates in 2015 (17 certificates issued for imports of fresh fruit, 16 certificates for fresh vegetables). During the import of fresh fruit and vegetables, inspections for compliance with commercial standards were carried out on six shipments (3× vegetables, 3× fruit), for which four certificates of compliance with EU commercial standards for fresh fruit and vegetables were issued.

Altogether in 2015, 743 shipments were imported. Samples were taken from 40 shipments to the laboratory. A total of 19 shipments were not released into free circulation.

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.

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

2.1.14

Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 320/2014 Sb., respektive vyhlášky č. 172/2015 Sb.

Vyhláška č. 320/2014 Sb., o informační povinnosti příjemce potravin v místě určení ve vztahu k některým druhům potravin byla účinná od 1. 1. 2015. V průběhu roku 2015 byla zrušena a nahrazena vyhláškou č. 172/2015 Sb. Nová vyhláška je účinná od 1. 8. 2015.

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

V období od 1. 1. 2015 do 31. 12. 2015 bylo na SZPI doručeno 175 938 hlášení potravin. Vyhláška č. 320/2014 Sb. nestanovovala způsob, jakým mají být data na SZPI předávána – mělo se pouze jednat o způsob umožňující dálkový přenos dat. Pro účely nahlašování byla vytvořena webová nahlašovací aplikace. Ta byla většinou nahlašovatelů využívána, avšak její užití nebylo povinné. Některá hlášení byla na inspektoráty SZPI doručována formou excelových souborů. Povinnost využívat k oznámení příchodu zásilky na místo určení webovou nahlašovací aplikaci SZPI byla stanovena ve vyhlášce č. 172/2015 Sb. Od 1. 8. 2015 byla již všechna hlášení zasílána výhradně tímto stanoveným způsobem. Z celkového počtu hlášení za rok 2015 bylo 57 857 zasláno formou excelové tabulky a 118 081 pomocí webové nahlašovací aplikace.

Podle nahlášené komodity a dalších kritérií se rozhodovalo, zda se zrealizuje kontrola v místě určení. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 3 128 z nahlášených potravin. Nevyhovující stav byl zjištěn u 9 šarží (6× z důvodu nedostatečného označení potraviny, 1× z důvodu nevyhovující jakosti a 2× z důvodu nevyhovující jakosti a současně nedostatečného označení).

Z vybraných potravin byly odebírány vzorky do laboratoře, kde byly sledovány následující analyty: rezidua pesticidů (jablka,

2.1.14

Inspection of the information obligations pursuant to Decree no. 320/2014 Coll., respectively Decree no. 172/2015 Coll.

Decree no. 320/2014 Coll., on information obligations of the recipient of foodstuffs at the destination in relation to certain types of foods was effective from 1 January 2015. In the course of 2015, it was repealed and replaced by Decree no. 172/2015 Coll. The new decree is effective from 1 August 2015.

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

In the period from 1 January 2015 to 31 December 2015, 175,938 reports of food were delivered to CAFIA. Decree no. 320/2014 Coll. did not set out the way in which data should be transmitted to CAFIA - it should only concern the method of enabling remote data transmission. For the purpose of reporting, a web reporting application was created. It was mostly used by reporters, but its use was not mandatory. Some reports were delivered to CAFIA Inspectorates in the form of Excel files. The obligation to use the web application of CAFIA for the notification of the arrival of shipments to the place of destination was established by Decree no. 172/2015 Coll. Since 1 August 2015, all reports have been sent exclusively by this prescribed manner. From the total number of reports for the year 2015, 57,857 were sent in the form of Excel spreadsheets and 118,081 using the web reporting application.

zelí, brambory, mrkev, papriky, rajčata, hrušky, česnek, mák), chlorečnany (mrkev, brambory, rajčata), těžké kovy (jablka, zelí, mrkev, brambory, doplňky stravy), streptomycin u jablek, polyaromatické uhlovodíky (jablka, zelí), morfinové alkaloidy u máku. Dále byly laboratorně prokazovány následující skutečnosti:

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

Za uvedené období bylo do laboratoře odebráno 581 vzorků, nevyhovující výsledek byl zjištěn u 37 šarží – šlo o:

- 10× brambory (8× z Německa, 1× z Francie, 1× z Rakouska), u kterých bylo zjištěno nedodržení odrůdové jednotnosti;
- 4× doplňky stravy (2× s neuvedenou zemí původu, 1× z Itálie, 1× z Norska), u kterých neodpovídal obsah funkčních látek deklaraci na obalu;
- 1× mrkev z Nizozemí, u které bylo zjištěno překročení limitu pro chlorečnany;
- 3× mák (2× z Francie, 1× z Austrálie), u kterého bylo zjištěno překročení povoleného obsahu morfinu;
- 19× víno z Moldávie z důvodu nepovolených enologických postupů.

2.1.15

Kontroly ve společném stravování

SZPI zahájila v roce 2015 na základě nové kompetence, která jí byla svěřena v rámci novelizace zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, dozor v provozovnách společného stravování. SZPI se tak stala vedle orgánů ochrany veřejného zdraví a Státní veterinární správy ČR dalším dozorovým orgánem v segmentu stravovacích služeb. Stěžejní oblastí výkonu dozoru SZPI jsou na základě mezirezortní dohody zařízení společného stravování otevřeného typu, jako např. restaurace, provozovny rychlého občerstvení, cukrárny, pivnice, herny, bary a stravování v rámci maloobchodu.

Koncepce kontroly SZPI ve společném stravování v roce 2015 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol. Velká pozornost byla věnována kontrole hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin. Kontroly v provozovnách společného stravování v roce 2015 byly rovněž zaměřeny na prověření nové povinnosti provozovatelů zpřístupnit spotřebitelům informaci o alergenech. Dlouhodobým cílem kontrolní činnosti SZPI v oblasti stravovacích služeb je rovněž postihovat případy klamání spotřebitele a falšování potravin. Kontrola prodeje rozlévaných lihovin v provozovnách společného stravování, jejímž cílem bylo ověřit požadavky na bezpečnost a jakost lihovin a rovněž požadavky a povinnosti stanovené

Depending on the reported commodity, price and other criteria, a decision was made on whether to realise an inspection at the place of destination. Inspections at the place of destination were performed for 3,128 reported foodstuffs. A non-compliant state was detected in 9 batches (6× due to insufficient labelling of foods, 1× due to non-compliant quality and 2× due to non-compliant quality and also insufficient labelling).

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

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

During the period in question, samples were taken from 581 batches, non-compliant results were found in 37 batches - these were:

- 10× potatoes (8× from Germany, 1× from France, 1× from Austria), in which non-compliance with varietal uniformity was found;
- 4× dietary supplements (2× with not stating the country of origin, 1× from Italy, 1× from Norway) for which the content of functional substances declared on the packaging did not correspond;
- 1× carrots from the Netherlands, for which the exceeding of the limit established for chlorates was discovered;
- 3× poppy (2× from France, 1× from Australia), for which exceeding the permitted content of morphine was found;
- 19× wine from Moldova due to unauthorized enological practices.

2.1.15

Inspections in public catering

Based on the new competences conferred on by the amendment to Act no. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, CAFIA launched the supervision of public catering facilities in 2015. CAFIA thus became, besides the public health authority and the State Veterinary Administration of the Czech Republic, another supervisory authority in the segment of catering. The key areas of performance of supervision of CAFIA based on interagency agreements are public catering facilities of

zákonem č. 307/2013 Sb., o povinném značení lihu, byla další důležitou oblastí zaměření kontrol SZPI v sektoru stravovacích služeb.

V průběhu roku 2015 provedli inspektoři SZPI celkem 15 051 kontrol provozoven společného stravování, při 4 824 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 9 556 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo zjištěno 3 454 nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, což představuje 36,2 %. V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2015 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 144 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 65,2 % všech uzavřených potravinářských provozoven, což signalizuje závažné problémy se znalostí a naplňováním hygienických požadavků u určité části provozovatelů společného stravování.

S účinností od 1. 1. 2015 byla zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, stanovena nová povinnost provozovatelů zařízení společného stravování poskytovat konečnému spotřebiteli informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů. Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2015 celkem 4 701 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Výsledky kontrol ukázaly, že většina provozovatelů společného stravování včas zaznamenala a zareagovala na novou právní úpravu. Nicméně při 844 kontrolách (tj. přibližně v 18 % kontrol) bylo zjištěno porušení § 9 a zákona o potravinách – povinnost poskytnout spotřebiteli informace o alergenech nebyla provozovatelem splněna nebo byla splněna pouze částečně. Mezi časté nedostatky při kontrolách zaměřených na alergenní látky patřilo uvedení nepřesných nebo neúplných informací, absence povinných informací u určité části sortimentu (zejména nápojů), deklarace alergenů pomocí číselných kódů bez jejich vysvětlení, neuvedení konkrétního druhu obiloviny nebo suchého skořápkového plodu. Při kontrolách byla rovněž prověřována pravdivost poskytovaných údajů o alergenech. Kontroly ukázaly, že v některých případech poskytované informace o alergenech nesouhlasily s použitou recepturou nebo složením a označením použitých surovin. Při cílených kontrolních akcích bylo odebráno celkem 106 vzorků pokrmů ke stanovení vybraných alergenních látek. Laboratorní analýzy prokázaly u 24 vzorků pokrmů (tj. u 22,6 % vzorků) přítomnost alergenní látky, o které spotřebitel nebyl informován.

the open type, e.g. restaurants, fast food establishments, pastry shops, pubs, casinos, bars and restaurants in the retail sector.

The CAFIA inspection concept in public catering in 2015 is based on the plan of centrally managed inspections. Great attention was paid to the inspection of hygiene requirements laid down in Regulation (EC) no. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs. Inspections at public catering facilities in 2015 were also focused on verification of new obligations for operators to make information about allergens available to consumers. The long term goal of CAFIA inspection activities in the area of catering services is also to prosecute cases of misleading consumers and food adulteration. Inspection of the sale of liquors by the glass in public facilities, whose aim was to verify the safety requirements and quality of liquors as well as the requirements and obligations stipulated by Act no. 307/2013 Coll., on Compulsory Labelling of Liquors, was another important area of the focus of CAFIA inspections in the catering sector.

During 2015, CAFIA inspectors carried out 15,051 inspections of public catering facilities, during 4,824 inspections violations of applicable laws were found. The most common reason of non-compliant findings during inspections at public catering facilities was a breach of the hygiene requirements. Out of a total of 9,556 inspections focused on hygienic requirements, non-compliance with the requirements laid down a Regulation (EC) no. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, which represents 36.2 % were found with 3,454. In many cases, it concerned the fulfilment of elementary hygiene requirements, which led to the prohibition of the use of premises or part thereof. During 2015, because of unacceptable hygienic conditions, a total of 144 public catering facilities were closed. The closed public catering facilities accounted for 65.2 % of all closed food establishments, signalling serious trouble with the knowledge of and the fulfilling of sanitary requirements for a certain part of public catering facilities.

With effect from 1 January 2015, Act no. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, introduced a new obligation for operators of public catering facilities, to provide final consumers with information about the allergenic substances used in food preparation. CAFIA inspectors carried out a total of 4,701 inspections during 2015, during which it was checked whether the operators made information on the allergenic substances in the offered dishes available to consumers. The results of inspections showed that the majority of operators of public catering facilities recorded and responded to the new legislation in time. However, during 844 inspections (i.e. approximately 18 % of the inspections) violations of Section 9a of the Food Act were found - the obligation to provide the consumer with information about allergens was not met by the operator or was only partially implemented. Frequent shortcomings during inspections aimed at allergenic substances included the listing of inaccurate or incomplete information, the lack of mandatory information for a specific part of the range (especially beverages) the declaration of allergens using numeric codes without their explanation, the omission of a particular kind of cereal or dry nut fruit. During the inspections

2.2
Laboratorní činnost

V roce 2015 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Brně byla nově vybudována laboratoř ICP-MS, která bude rozšiřovat nabídku rozborů na odhalování falšování vína a výrobků z ovoce a zeleniny. V rámci obnovy laboratorního zařízení byl na oddělení analýzy vína zakoupen automatický spektrometr pro analýzu vína a na oddělení izotopových analýz plynový chromatograf s plamenově-ionizačním detektorem. Celkový počet zaměstnanců odboru zkušební laboratoře byl navýšen o tři nová místa.

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

- stanovení tropanových alkaloidů v potravinách rostlinného původu v rozsahu atropin a skopolamin (tyto látky se vyskytují např. v rulíku zlomocném nebo durmanu obecném);
- screenigová metoda pro stanovení nepovolených látek na hubnutí v doplňcích stravy (metoda zahrnuje 25 látek);
- rozšíření multireziduální metody pro stanovení pesticidů o nově zařazené pesticidy v harmonizovaném monitoringu EU;
- metoda na stanovení hmotnosti masa u hotových jídel ze společného stravování.

V roce 2015 byl realizován investiční záměr spojený zejména s nahrazením zastaralého zařízení. Do laboratoře v Praze byly pořízeny dvourozměrný plynový chromatograf s hmotnostním detektorem na základě doby letu (TOF) a kapalinový chromatograf s hmotnostně spektrometrickým detektorem. Na tato zařízení byly během roku přesunuty analýzy ze starších zařízení, zejména stanovení pesticidů a mykotoxinů, což zvýší citlivost a spolehlivost těchto analýz a také umožní více prostoru pro necílové analýzy v oblasti bezpečnosti a autenticity potravin.

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 2015 provedeny audity laboratoří pověřených SZPI prováděním analýz pro úřední kontrolu potravin, a to v laboratořích: Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě, centrum hygienických laboratoří Ostrava a Eurofins CZ, s. r. o., zkušební laboratoř Praha.

the correctness of the information provided on allergens was also examined. The inspections showed that in some cases the information provided on allergens was not in compliance with the used formula or the composition and labelling of the raw materials used. During targeted inspections, 106 samples of food were taken to determine the selected allergenic substances. Laboratory analysis showed that for 24 samples of food (i.e. 22.6 % of the samples) the presence of allergenic substances, for which the consumer was not informed.

2.2
Laboratory activities

In 2015, CAFIA carried out physical, chemical isotope and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno).

In the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno a new ICP-MS laboratory was built, which will expand the range of analyses to detect the adulteration of wine and fruit and vegetable products. In the context of the renewal of the laboratory equipment, an automatic spectrometer for the analysis of wines was purchased at the analysis department and a gas chromatograph with a flame ionisation detector for the separation of isotopic analyses at the isotopic analysis department. The total number of employees of the testing laboratory was increased by three new positions.

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

- determination of tropane alkaloids in foods of plant origin in the scope of atropine and scopolamine (these substances are found, e.g. in belladonna and datura general);
- a screening method for the determination of banned substances for weight loss in dietary supplements (the method includes 25 substances);
- expansion of the multiresidue method for the measurement of pesticide levels to include new pesticides included in harmonised EU monitoring;
- method for determining the mass of meat in meals from caterers.

The year 2015 saw the implementation of investment plans chiefly associated with the replacement of obsolete equipment. A two-dimensional gas chromatograph with a mass detector based on time of flight (TOF) and a liquid chromatograph with a mass spectrometric detector were taken to the laboratory in Prague. The analysis was transferred from the older devices to these new devices, in particular the determination of pesticides and mycotoxins, which increases the sensitivity and reliability of these analyses as well as allow more space for non-target analysis in the area of the safety and the authenticity of the food.

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 2015 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 13 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie). Laboratoř SZPI v Praze, která je národní referenční laboratoří (NRL) pro mykotoxiny a rezidua pesticidů v ovoci a zelenině, obilovinách a pro singlresiduální metody, se zúčastnila pěti testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů v Německu, Dánsku a ve Španělsku, a jednoho testu na mykotoxiny pořádaného evropskou referenční laboratoří pro mykotoxiny (Společné výzkumné středisko při Evropské komisi v belgickém Geelu). 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 2015, který organizovala národní referenční laboratoř ÚKZÚZ v Brně. Oddělení izotopových laboratoří laboratoře 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 těkavých látek ve víně organizované laboratořemi CIVC ve Francii pod záštitou Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV). Tato laboratoř se mimo jiné účastnila také dvou porovnávacích testů v oblasti senzorických zkoušek DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien) pořádaných německou referenční laboratoří v Kemptenu.

2.2.2

Systém databanky analytických hodnot vín

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

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. Following this Regulation, audits of laboratories authorised by CAFIA for doing analysis for the official inspection of foodstuffs were conducted in 2015, namely in the laboratories: Institute of Public Health Institute Ostrava, Centre of Hygienic Laboratories Ostrava and Eurofins CZ, s. r. o., Testing Laboratory in Prague.

2.2.1

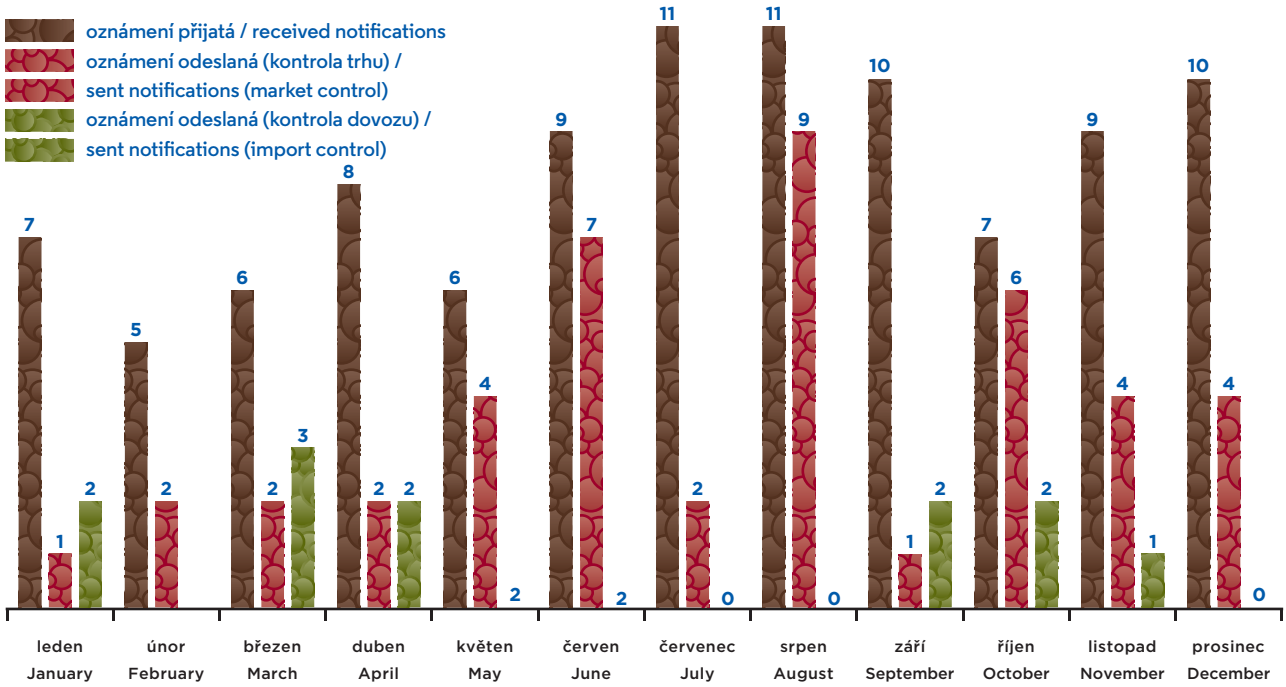
Inter-laboratory proficiency testing

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

In 2015, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague took part in 13 tests in the FAPAS system organised by FERA (The Food and Environment Research Agency, UK). The CAFIA laboratory in Prague, which is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and pesticide residues in fruit, vegetables and cereals using the single residue method, participated in five tests organised by the EU reference laboratories for pesticide residues in Germany, Denmark and Spain and one mycotoxin test organised by the European reference laboratory for mycotoxins (European Commission's Joint Research Centre in Geel, Belgium). The CAFIA laboratory in Prague also collaborated in the regular international inter-laboratory comparative trial, known as ITC CISTA - measurement of mycotoxins in feed and food 2015, which was organised by the CISTA national reference laboratory in Brno. 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 comparative tests on wine, sparkling wine, liqueur wine and musts, organised by the Oenologues de France European reference laboratory (EURL). The CAFIA laboratory in Brno also participated in an international validation study on the determination of volatile substances in wine organized by CIVC laboratories in France under the auspices of the International Organisation of Vine and Wine (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.

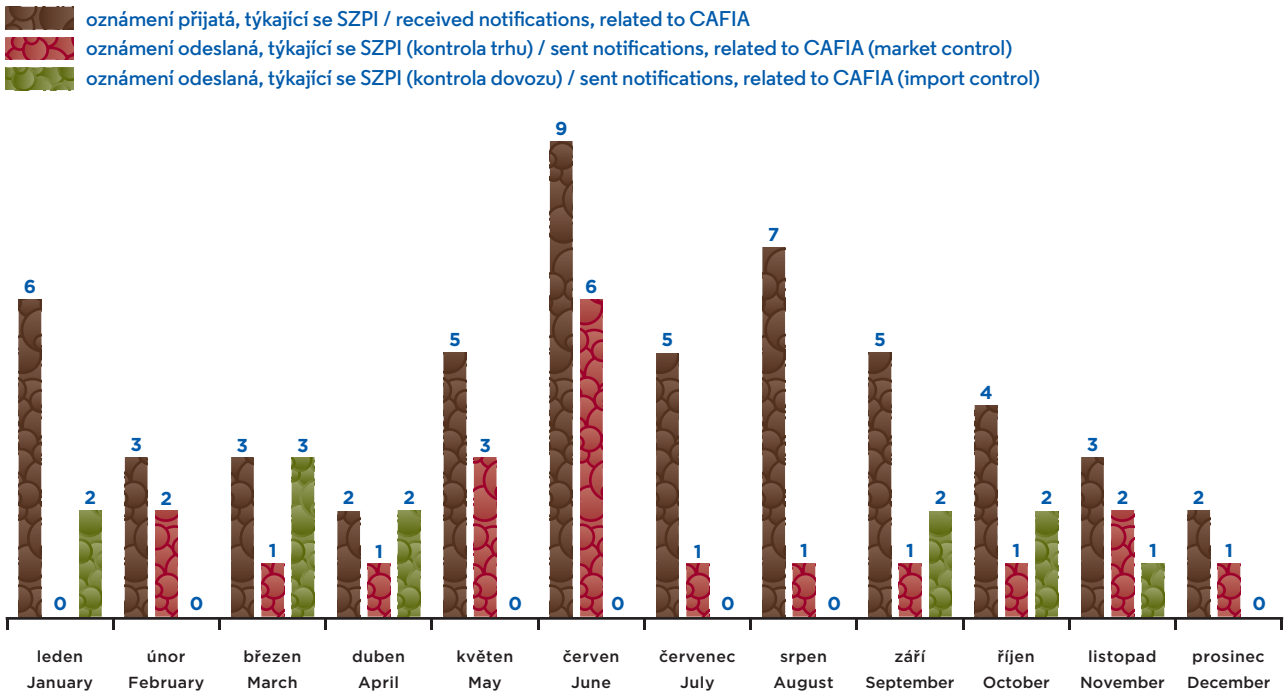
1 Graf
Graph

Oznámení systému RASFF v ČR (2015)
Notifications in the RASFF system in the Czech Republic (2015)



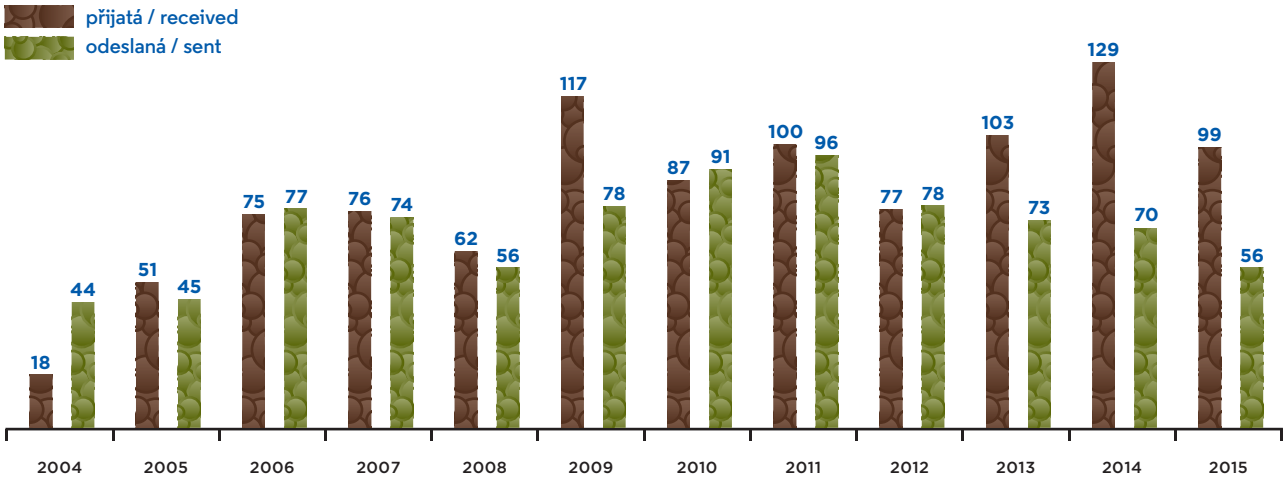
2 Graf
Graph

Oznámení systému RASFF v ČR v kompetenci SZPI (2015)
Notification in the RASFF system in the Czech Republic in the competence of CAFIA (2015)



3 Graf
Graph

Počet oznámení RASFF týkajících se ČR (2004–2015)
The number of RASFF notifications concerning the Czech Republic (2004–2015)



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

V České republice systém databanky zastřešuje Ministerstvo zemědělství ČR. SZPI je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (Oddělení vinohradnictví) a Generálním ředitelstvím cel (Celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro Českou republiku, v jejich zpracování na víno a v jejich fyzikálně-chemických a izotopových rozborech. 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.

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

2.2.2

System of databanks for the analysis of wine values

The European database of isotopic wine analyses, based on Regulation (EC) no. 555/2008, laying down rules for implementing 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, newly in Geel, Belgium.

The database contains data obtained mostly from isotopic analysis of the ethanol and water contained in authentic wine products. The data is obtained with the reference methods used in accordance with the requirements of the International Organization of Vine and Wine (OIV). The main objective of the creation of the Database is, in particular, the harmonisation of official analyses of wine throughout the European Union and the subsequent use of measured parameters to establish the limit value for the enrichment of must, to demonstrate the addition of water or to confirm the accuracy of the information about the geographic origin of the traded wine or wine product. The intention of the establishment of the Database is also the simplifying of the evaluation of the results of official analyses by comparison with the results of earlier analyses made by the same method for products with similar characteristics, whose origin and production are certified, i.e. with the set of authentic samples.

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

2.3
Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny
V roce 2015 prováděla SZPI certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny v souladu s požadavky nařízení Komise (EU) č. 543/2011. Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny je prováděna pouze při dovozu či vývozu čerstvého ovoce a zeleniny ze třetích zemí, jedná se o kontrolu shody těchto produktů s obchodními normami Unie. Inspektoři SZPI kontrolují jakost i označování produktů dle požadavků stanovených v jednotlivých obchodních normách.

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

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 64 zásilek (z celkového počtu tvořilo 38 zásilek čerstvé ovoce a 26 zásilek čerstvá zelenina). Inspektoři SZPI vystavili v roce 2015 celkem 33 certifikátů (17 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 16 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny). Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u šesti zásilek (3× zelenina, 3× ovoce), na které byly vystaveny čtyři certifikáty 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 (VI1) z České republiky. Za export je považován pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2015 bylo vystaveno 46 certifikátů VI1.

Certifikace ostatní
SZPI zajišťuje vydávání osvědčení pro potraviny nebo suroviny pro výrobu potravin v neregulované sféře na základě žádosti provozovatelů potravinářských podniků. V neregulované sféře platí pro uvedení daných komodit na trh pouze obecné požadavky bezpečnosti a nemusí se u nich posuzovat shoda. Osvědčení jsou vydávána převážně za účelem exportu a rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanoven v souladu s po-

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

CAFIA regularly organizes the coordination of meetings of the members of the Database network in the Czech Republic, in cooperation with CISTA, on the premises of CISTA Znojmo-Oblekovice. The aim of the meeting is to exchange information and experience related to the Database, working practices and legislative acts.

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

2.3
Certification activities

Certification of fresh fruit and vegetables
In 2015 CAFIA carried out certification of fresh fruit and vegetables in accordance with the requirements contained in 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. Batches 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.

During the import of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption, a total of 64 shipments were reported at individual inspectorates (from the total number 38 shipments consisted of fresh fruit and 26 shipments of fresh vegetables).

žadavky zahraničního odběratele. V roce 2015 vystavila SZPI celkem 570 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) 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 článcích 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 kontaktním místem spolupracují také další účastníci národního systému rychlého varování: Generální ředitelství cel, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, Ministerstvo vnitra, Ministerstvo obrany a Ministerstvo spravedlnosti. Koordinačním místem je sekretariát Koordinační skupiny bezpečnosti potravin při Ministerstvu zemědělství.

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

CAFIA inspectors made out a total of 33 certificates in 2015 (17 certificates issued for imports of fresh fruit, 16 certificates for fresh vegetables). During the import of fresh fruit and vegetables, inspections for compliance with commercial standards were carried out on 6 shipments (3× vegetables, 3× fruit), for which 4 certificates of compliance with EU commercial standards for fresh fruit and vegetables were issued.

Certificates for the export of vine wine

On 17 November 1992 the European Commission Wine Management Committee granted CAFIA the right to issue wine export certificates (VI1) 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 46 VI1 certificates were issued in 2015.

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. In the unregulated sphere only general safety requirements apply to placing a commodity on the market and it is not necessary to assess compliance with them. Certificates are issued primarily for the purposes of export and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of the customer abroad. CAFIA issued a total of 570 certificates of this type in 2015.

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 Articles 50-52 of the European Parliament and Council Regulation (EC) no. 178/2002, as amended, laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. 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 Government Directive no. 98/2005 Coll., laying down the rapid alert system on the origin of risks to human health from food and feed.

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

Po identifikaci rizikového výrobku na trhu nebo na hraničních přechodech jsou výsledky kontroly získané hodnocením produktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s podmínkami pro zasílání oznámení do systému – tzv. Standardními operačními postupy (SOP) RASFF. Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci ad. Od roku 2011 jsou v ČR oznámení tvořena a předávána prostřednictvím on-line aplikace iRASFF.

V roce 2015 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 328 oznámení týkajících se ČR. Z celkového počtu se jednalo o 155 originálních oznámení a 173 dodatečných oznámení obsahujících reakci nebo doplňující informaci za ČR.

ČR odeslala celkem 56 originálních oznámení. 44 případů se týkalo kontroly na trhu a z tohoto 20 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Ve 12 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 2015 přijala Česká republika celkem 99 originálních oznámení, z toho 54 oznámení spadalo do kompetence SZPI.

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 protection bodies and the Central Institute for Supervising 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 Directorate of Customs, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of the Interior of the Czech Republic, the Ministry of Defence of the Czech Republic and the Ministry of Justice of the Czech Republic. The Coordination point is the Secretariat of the Coordination Group for Food Safety at the Ministry of Agriculture.

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

Should any supervisory body find that any unsafe product is present in the Czech Republic, the National Contact Point sends the European Commission information gathered from individual 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 the sending of notifications to the system, the so-called Standard Operating Procedures (SOP) of the RASFF. Notifications sent include the 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 2015, a total of 328 notifications were distributed through NCP RASFF concerning the Czech Republic. Out of the total, 155 were original notifications and 173 additional notifications containing reactions or additional information for the Czech Republic.

The Czech Republic has sent a total of 56 original notifications. 44 cases were related to inspections on the market and 20 notifications fell within the competence of CAFIA. 12 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.

NKM RASFF působí také jako 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). 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 umožňuje efektivní předávání informací týkajících se rizikových potravin v celosvětovém měřítku.

2.5

Systém správní pomoci a spolupráce (AACS)

Za účelem boje s podvody v potravinách byl Evropskou komisí zřízen Systém správní pomoci a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation System – AAC system). Impuls k jeho vzniku dala aféra s koňským masem vydávaným za maso hovězí, která se dotkla téměř všech států EU.

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

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

Na žádost Evropské komise byly v členských státech EU stanoveny tzv. Food Fraud Contact Points (FFCP), mezi kterými probíhá přeshraniční výměna informací o podvodech v potravinách. V ČR jsou těmito FFCP Ministerstvo zemědělství a SZPI.

Začátkem roku 2015 bylo při Státní zemědělské a potravinářské inspekci zřízeno Národní kontaktní místo pro systém správní pomoci a spolupráce (NKM AACS).

The second category consists of notifications received by the RASFF system. These include products manufactured in the Czech Republic, distributed via the Czech Republic or those that were delivered from abroad to the Czech market. In 2015 the Czech Republic received a total of 99 original notifications, 54 of which fell within the jurisdiction of CAFIA.

NCP RASFF also acts as the main contact point for the INFOSAN network of the Czech Republic. 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 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.

2.5

The administrative assistance and cooperation system (AACS)

In order to fight food fraud, the European Commission established a system of administrative assistance and cooperation (Administrative Assistance and Cooperation System - AAC system). The impetus to its emergence was the scandal with horse meat given off as beef that affected almost all EU countries.

The AAC system is used to share information between EU Member States on adulteration, forgery, fraud and deception, related to food and feed with cross-border implications. The system should cover the whole food chain, everything that could have an impact on food (i.e. from the farm to the fork). In addition to food fraud the system should serve to further administrative cooperation between EU Member States.

Legally, the system of administrative assistance and cooperation enshrined in the Regulation of the European Parliament and Council Regulation (EC) no. 882/2004, on Official Controls to Ensure Verification of Compliance with Feed and Food Law, Animal Health and Welfare, specifically in Chapter IV (Administrative Assistance and Cooperation) and Articles 34-40. EU Commission Implementing Decision no. 2015/1918 establishing a system of administrative assistance and cooperation of the European Parliament and Council Regulation (EC) no. 882/2004 on Official Controls to Ensure Verification of Compliance with Feed and Food Law, Animal Health and Welfare, were issued in October 2015.

At the request of the European Commission, so-called Food Fraud Contact Points (FFCP) were determined in EU Member

Národní kontaktní místo soustřeďuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v ČR: SZPI, Státní veterinární správy a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského. Národní kontaktní místo spolupracuje také s dalšími členy systému AAC v ČR: Orgány ochrany veřejného zdraví, Generálním ředitelstvím cel, Státním úřadem pro jadernou bezpečnost, Ministerstvem vnitra, Ministerstvem obrany a Ministerstvem spravedlnosti.

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

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

Předávaná informace odesílaná do příslušného členského státu EU obsahuje výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd. Pro efektivnější výměnu informací byla 18. listopadu 2015 spuštěna on-line aplikace AAC. Do aplikace jsou vkládány a sdíleny informace o nevyhovujících výrobcích. Cílem on-line aplikace je sdílet a předávat tyto informace, a to jak na národní úrovni, tak i mezi pověřenými národními kontaktními místy v rámci EU.

Za rok 2015 bylo Českou republikou odesláno celkem 29 hlášení. Tato hlášení zahrnují nevyhovující zjištění na území ČR, dotazy i žádosti o informace. Z toho 28 hlášení spadalo do kompetence SZPI.

Druhou kategorií jsou hlášení přijatá. V roce 2015 přijala Česká republika celkem 33 hlášení, z toho 3 hlášení byla přijata prostřednictvím on-line aplikace AAC. Do kompetence SZPI spadalo 26 přijatých hlášení. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes Českou republiku nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh.

2.6

Informační a komunikační systém

Informační a komunikační systém SZPI je tvořen komplexním souborem technologií od různých dodavatelů na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením.

States, among which a cross-border exchange of information on food fraud takes place. In the Czech Republic these are the FFCP Ministry of Agriculture and of CAFIA.

In early 2015, the National Contact Point for the system of administrative assistance and cooperation (NCP AACS) was established for Czech Agricultural and Food Inspection.

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 and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. The National Contact Point collaborates with other members of the AAC system in the Czech Republic: public health authorities, the General Directorate of Customs, the State Office for Nuclear Safety, Ministry of the Interior, Ministry of Defence and the Ministry of Justice.

The flow of information on food fraud 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.

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

The transmitted information sent to the relevant EU Member State contains the results of inspections, actions taken, detailed information leading to accurate product identification, data on its distribution etc. For a more effective information exchange, an online AAC application was launched on 18 November 2015. Information about non-compliant products is inserted and shared in the application. The goal of the online application is to share and communicate this information both at the national level and between the designated national contact points in the EU.

In 2015 the Czech Republic sent a total of 29 reports. These reports include non-compliant findings in the Czech Republic, questions and requests for information. Out of these, 28 reports fell within the competence of CAFIA.

The second category concerns received reports. In 2015 the Czech Republic received a total of 33 reports, out of these 3 reports were received via the online AAC application. 26 received reports fell under the competence of CAFIA. These include products manufactured in the Czech Republic, distributed via the Czech Republic or those that were delivered from abroad to the Czech market.

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

Začátkem roku byla úspěšně provedena obměna serverové infrastruktury ústředního inspektorátu. Došlo k navýšení výpočetního výkonu, rozšíření diskového pole a upgradu síťové infrastruktury. Byly obměněny páteřní síťové přepínače a na část krajských inspektorátů byly pořízeny NAS servery. Z hardwarového rozšíření a obnov byla dále pořízena multifunkční zařízení, aby byl zajištěn plynulý provoz úřadu jako celku s přihlédnutím na nové kompetence a personální rozšíření.

Průběžně byly v období roku 2015 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy. Jednalo se zejména o úpravy personálního systému, na který jsou kladeny nové nároky z pozice platnosti zákona č. 234/2014 Sb., o státní službě.

V roce 2015 se v rámci SZPI také věnovala zvýšená pozornost bezpečnosti IS, a to jak z hlediska vnějšího, tak i vnitřního. Z vnějšího hlediska bylo provedeno přenastavení antispamových filtrů, aby byli uživatelé co nejméně obtěžováni spamovými útoky a byly pořízeny nové licence používaných SW s přihlédnutím na zvýšené potřeby úřadu. Taktéž se vyvinulo velké úsilí v boji proti vnějším útokům (např. DDoS) na infrastrukturu

2.6

Information and Communication System

The CAFIA information and communication system consists of a comprehensive set of technologies from different vendors on different platforms focused on process and data integration of heterogeneous software systems and applications running in multiple subsystems with specific solutions.

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

At the beginning of the year, the server infrastructure of the Headquarters was successfully replaced. An increase in the computing power, disk array expansion and the upgrade of the network infrastructure occurred. Backbone network switches were modified and NAS servers were provided to some regional Inspectorates. Hardware extensions and renewals also included the acquisition of multifunction devices to ensure the smooth operation of the office as a whole with regard to new competencies and personnel expansion.

Continuously during 2015, modifications of the application software of the individual subsystems of the CAFIA information system in the context of the current user requirements, or in connection with the legislative requirements, were carried out. These were mainly modifications of the personnel system, on which new demands are placed as a result of the force of Act no. 234/2014 Coll., on Civil Service.

Special attention was also paid to IS security within the CAFIA in 2015, both externally and internally. Externally, an override of the anti-spam filters was carried out, so that users are bothered by spam attacks as little as possible and new licenses for software used with regard to the increased needs of the office were purchased. Likewise, considerable efforts were made in the fight against external attacks (e.g. DDoS) on the CAFIA infrastructure, primarily through the new configuration of a firewall in cooperation with contractors. Internally, 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.

SZPI, a to především novou konfigurací firewallu ve spolupráci s dodavatelskými subjekty. Z vnitřního hlediska se věnovala zvýšená péče 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 aplikací a implementací zákona o Kybernetické bezpečnosti. V této souvislosti absolvoval bezpečnostní manažer vybraná školení a byla provedena úprava vnitřní síťové infrastruktury SZPI tak, aby tato byla adekvátně chráněna. Z povinností daných výše uvedeným zákonem byly koncem roku určeny významné informační systémy, kam se zařadily z informačních systémů veřejné správy v SZPI informační systém kontrolní a laboratorní činnost (dále IS KLČ) a spisová služba (dále ERMS).

U IS KLČ probíhaly standardní úpravy dle požadavků legislativy, zejména pak potřeb, které vyplynuly z nařízení EU. Velká pozornost byla věnována přípravě a realizaci zakázky na nový systém IS KOPR, který by v následujících letech převzal stávající agendu spojenou s výše uvedeným IS KLČ.

Dále byly v průběhu roku 2015 v dalším významném systému ERMS úspěšně implementovány drobné uživatelské úpravy z praxe, ale zejména pak 2 významné úpravy související s přechodem pod již zmiňovaný služební zákon.

První fáze úprav se zaměřila na zkvalitnění práce v elektronické spisovně, kdy se zavedla hromadná změna spisového znaku, možnost editace spisů přímo na spisovně a zejména došlo ke zjednodušení postupu při uzavírání spisů, což následně snížilo chybovost při jejich samotném uzavírání.

Další fáze úprav se zaměřila na převod e-mailů do ERMS, kdy došlo k automatickému převodu do PDF dalšího vnořeného e-mailu. Důležitým bodem těchto úprav bylo automatické odesílání e-mailů o pohybech dokumentů jednotlivým vlastníkům a zejména pak o odmítnutí evidence dokumentu z důvodu opravy chyby.

Největší úpravou roku 2015 bylo zavedení tzv. „Citlivých spisů“ pro personální a mzdovou agendu, které souvisí s poloautomatickým napojením na personální systém IS PERS. U těchto speciálních spisů byla zavedena možnost zabránění náhledu a práci všem nepovolaným osobám.

The greatest 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.

In no small measure, CAFIA also dealt with the application and implementation of the Act on Cyber Security. In this context, the safety manager graduated selected training and a modification of the inner network infrastructure of CAFIA was carried out, so that this was adequately protected. From the obligations under the aforementioned Act, major information systems were designated to which information system control and laboratory work (IS ILA) and file services (ERMS) were integrated from the public administration information systems at CAFIA.

IS ILA underwent a standard modification in compliance with legislation, especially the needs arising from EU regulation. Great attention was paid to the preparation and performance of the contract for the new IS KOPR system that would assume the current agenda related to the above IS ILA in the coming years.

In addition, minor user modifications from practice, especially two important modifications related to the transition under the already mentioned Civil Service Act, were successfully implemented in another important ERMS system during 2015. The first phase of the modifications focused on improving the quality of work in the electronic records office, where a mass change of record symbols was introduced, the ability to edit records directly in the electronic records office and in particular to simplify the procedure for closing records, which in turn reduced the error rate during the actual closing.

Another phase of modification focused on the converting of emails to ERMS, when additional embedded emails were automatically converted to PDF. An important point of these modifications was the automatic sending of emails about the movement of documents of the individual owners, and in particular about the refusal to register a document due to error correction.

The biggest modification of 2015 was the introduction of so-called “Sensitive Records” for the personnel and payroll agenda, associated with semi-automatic connection to the IS PERS personnel system. With these special records, the possibility of preventing the preview and work of any unauthorised persons was introduced.

In connection with the procedures for the tendering and awarding of public contracts a new document state called “In preparation” was created. These documents are collected at the relevant departments and then opened up en masse, however it is still necessary to have a record in ERMS when such a document arrived. The created record is in the “In preparation” state until the envelopes are opened and their contents handed over for filing to the filing office. The documents are subsequently filed and attachments are designated “In consignment”, whereby the filing office confirms the finishing of the record keeping process.

V souvislosti s postupem při výběrových řízeních a zadáváním VZ byl vytvořen nový stav dokumentů tzv. „V přípravě“. Tyto dokumenty se na příslušném oddělení shromažďují a následně otevírají až hromadně, ale přesto je pro evidenci potřeba mít v ERMS záznam, kdy takový dokument došel. Vytvořený záznam je ve stavu „V přípravě“ až do okamžiku, než jsou obálky otevřeny a jejich obsah předán k doevidování na podatelnu. Následně jsou dokumenty zaevidovány a u příloh dojde k označení „V zásilce“, čímž podatelna potvrdí ukončení procesu evidence.

2.7
Činnost v oblasti legislativy

2.7.1
Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2015 se SZPI podílela na vzniku 29 zákonů. Především SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novel zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a některých dalších souvisejících zákonů. Dále SZPI připomínkovala návrhy zákonů – zákon o ochraně zdraví před návykovými látkami, návrh novely zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), návrh novely zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy, atd.

SZPI se v roce 2015 spolupodílela také na vzniku 12 prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Pro činnost SZPI z nich byly důležité zejména: návrh vyhlášky o způsobu označování potravin, návrh vyhlášky o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla a hořčici, návrh vyhlášky o sazebníku náhrad nákladů za rozbory prováděné v laboratořích SZPI, návrh vyhlášky o odběru, přípravě a metodách zkoušení kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků, návrh vyhlášky, kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy, novela vyhlášky č. 333/1997 Sb., pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, návrh vyhlášky o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí, návrh vyhlášky o požadavcích na maso, masné výrobky, ryby, produkty akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich a novela vyhlášky č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony. SZPI připomínkovala též 2 návrhy nařízení vlády.

2.7
Legislation

2.7.1
Creating and commenting on legal regulations

In 2015, CAFIA participated in drafting of 29 laws. Above all, CAFIA cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in the legislative process of amending Act no. 321/2004 Coll., on Wine and Viniculture, Act no. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, Act no. 146/2002 Coll. on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and certain other related acts. Furthermore, CAFIA commented on the following draft acts - the Act on Health Protection against Addictive Substances, the draft amendment to Act no. 166/1999 Coll., on Veterinary Care and Amending Certain Related Acts (Veterinary Act), the draft amendment to Act no. 40/1995 Coll., on Regulation of Advertising, etc.

In 2015 CAFIA also contributed to drafting of 12 implementing decrees for a variety of acts. The following were particularly important for the activities of CAFIA: a draft decree on the labelling of foodstuffs, a draft decree on the requirements for spices, edible salt, dehydrated products, flavourings and mustard, a draft decree on a tariff refund for the cost of the analyses carried out in CAFIA laboratories, a draft decree on the collection, preparation and testing methods of control samples of foodstuffs and tobacco products, a draft decree laying down requirements for dietary supplements, amendment of Decree no. 333/1997 Coll., for milled corn products, pasta, bakery products and confectionery products and doughs, a draft decree on the requirements for beverages, vinegar and yeast, a draft decree on the requirements for meat, meat products, fish and aquaculture products, and products made from them, eggs and products from them and the amendment of Decree no. 76/2003 Coll., laying down the requirements for natural sweeteners, honey, sweets, cocoa powder and cocoa mixes with sugar, chocolate and chocolate candies. CAFIA also submitted comments on 2 government draft decrees.

As in previous years, CAFIA contributed to drafting of EU legal regulations. CAFIA is an active member of the EC Working Group for the EU Regulation 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 interpretation of this Regulation. CAFIA also provides materials to the Ministry of Agriculture for preparation of various meetings and also directly participates in meetings as required (within the bounds of areas discussed).

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.

2.7.2

Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

I v roce 2015 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací Komise a Rady EU. Za lotyšského a lucemburského předsednictví se uskutečnilo celkem 27 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili celkem 26 jednání v pracovních formacích Komise a 1 jednání v Radě EU. Počet jednání v pracovních skupinách se zvýšil díky převzetí několika gescí od MZd, a to zejména o problematiku aromat, enzymů, přídatných látek a zdravotních tvrzení.

Nejčastěji se pracovníci SZPI účastnili jednání Expertního výboru EK – Pracovní skupiny pro zemědělské kontaminanty (celkem 5 jednání), Pracovní skupiny EK pro zdravotní tvrzení (4 jednání), Pracovní skupiny pro hygienu v prvovýrobě (4 jednání), Pracovní skupiny EK pro enzymy (3 jednání) a Řídícího výboru pro lihoviny (3 jednání). Dvakrát se rovněž uskutečnilo pravidelné jednání pracovní skupiny EK pro RASFF a jednání Pracovní skupiny pro nově vzniklý Administrative Assistance and Cooperation System (AACS), který umožňuje strukturovaný komunikační mechanismus mezi členskými státy a Komisí pro včasnou detekci a vyšetřování podvodů v potravinovém řetězci.

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

Zaměstnanec SZPI se rovněž zúčastnil 14denní stáže na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu, kde si osvojil rozhodovací mechanismy a legislativní procedury přijímání předpisů EU. Bylo mu umožněno účastnit se zasedání pracovních skupin na různých úrovních, podílel se na přípravě mandátu pro jednání Rady AGRIFISH a měl možnost participovat na neformálních pracovních schůzkách s DG AGRI a DG SANTE.

2.7.2

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

In 2015 CAFIA employees were also involved in activities of working groups of the European Commission and Council of the EU. Under the chairmanship of Latvia and Luxembourg, a total of 27 foreign business trips related to participation in working groups were carried out. CAFIA experts participated in a total of 26 meetings of working groups of the Commission and one meeting in the EU Council in their framework. The number of working group meetings increased through the acquisition of a number of responsibilities from the Ministry of Health, especially the issue of flavourings, enzymes, additives and health claims.

Most often CAFIA employees participated in the meetings of the Expert Committee of the European Commission - the Working Group on Agricultural Contaminants (a total of 5 meetings), EC Working Group for Health Claims (4 meetings), Working Group on Hygiene in Primary Production (4 meetings), EC Working Group for Enzymes (3 meetings) and the Steering Committee for Liquors (3 meetings). Regular meetings of the EC working group for RASFF and the Working Group for the newly formed Administrative Assistance and Cooperation System (AACS), which allows for a structured communication mechanism between Member States and the Commission for the early detection and investigation of fraud in the food chain, also took place twice.

A CAFIA representative follows the meetings of the Coordination Group (MCG) at the 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.

An employee of CAFIA also attended the 14-day internship at the Permanent Representation of the Czech Republic to the EU in Brussels, where he mastered the decision-making mechanisms and the legislative procedure for adopting EU legislation. He was permitted to attend meetings of the working groups at various levels, he participated in the preparation of the negotiating mandate for the AGRIFISH Council meeting and had the opportunity to participate in informal working meetings with DG AGRI and DG SANTE.

2.7.3

Činnost právní

V roce 2015 bylo pravomocně skončeno 2 651 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 141 304 500 Kč.

Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 2 641 000 Kč.

Nejvíce pokut ve správním řízení bylo uloženo za porušení následujících ustanovení právních předpisů (v závorce je uveden počet případů):
čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (1 320);
čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (508);
čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (361);
čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění do oběhu klamavě označených potravin (351);
čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 – uvádění zavádějících informací (82);
čl. 113a odst. 3 nařízení (ES) č. 1234/2007 + čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (182);
§ 3 odst. 1 zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku (312);
§ 6 zákona o potravinách – nesprávné označování potravin balených ve výrobě (211);
§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách – před novelou § 10 odst. 1 písm. c) – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (715);
§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (100);
§ 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (567);
§ 11 odst. 2 písm. a) zákona o potravinách – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (441);
§ 11 odst. 2 písm. b) zákona o potravinách – nezabezpečení dokladů o původu potravin (21);
§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na jakost vína (78);
§ 30 zákona o vinohradnictví a vinařství – řádné nevedení evidenčních knih v odvětví vína (31);
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 (108);
čl. 147 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (187);
čl. 52 odst. 1 nařízení (ES) č. 607/2009 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením (123).

2.7.3

Legal activities

2015 saw lawful conclusion of 2,651 administrative proceedings conducted with food business operators, in which fines were imposed to a total amount of CZK 141,304,500.
In administrative proceedings for offences committed by food business operators, obligations to pay the costs of the administrative proceedings were imposed to a total amount of CZK 2,641,000.

The greatest amount of fines in administrative proceedings was imposed for violation of provisions laid down by following legal regulations (number of cases stated in brackets):
Art. 4 of Regulation (EC) no. 852/2004 – failure to comply with hygiene requirements when placing foodstuffs on the market (1 320);
Art. 5 of Regulation (EC) no. 852/2004 – failure to comply with procedures based on HACCP principles (508);
Art. 14 of Regulation (EC) no. 178/2002 – placing foodstuffs unsafe or unfit for human consumption on the market (361);
Art. 16 of Regulation (EC) no. 178/2002 – placing foodstuffs with misleading labelling on the market (351);
Art. 7 of Regulation (EU) no. 1169/2011 – indicating of misleading information (82);
Art. 113a paragraph 3 of the Regulation (EC) no. 1234/2007 + Art. 76 of Regulation (EC) no. 1308/2013 – non-compliance with marketing standards for fruit and vegetables (182);
Section 3 paragraph 1 of the Food Act – violation of obligations of food business operators (312);
Section 6 of the Food Act – incorrect labelling of foodstuffs packed during production (211);
Section 10 paragraph 1 b) of the Food Act – before the amendment to Section 10 paragraph 1c) – the placement of food with an expired use by date on the market (715);
Section 11 paragraph 1 c) of the Food Act – failure to comply with the stipulated temperature for food storage (100);
Section 11 paragraph 1 d) of the Food Act – failure to separately place and label foodstuffs with expired best before date (567);
Section 11 paragraph 2 a) of the Food Act – failure to immediately remove non-compliant foodstuffs from the market (441);
Section 11 paragraph 2 c) of the Food Act – failure to provide documentation of the origin of foodstuffs (21);
Section 27 of the Wine and Viniculture Act – failure to comply with wine quality standards (78);
Section 30 of the Wine and Viniculture Act – failure to keep records in the wine sector (31);
Art. 120c, paragraph 4 of Regulation (EC) no. 1234/2007 + Art. 80 paragraph 2 of Regulation (EC) no. 1308/2013 – marketing of wine products subjected to unauthorised enological practices (108);
Art. 147 paragraph 1 Regulation (EU) no. 1308/2013 – marketing of products in the wine sector without accompanying documentation (187);
Art. 52 paragraph. 1 Regulation (EC) no. 607/2009 – market-

V roce 2015 nabylo právní moci 305 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty provozovateli potravinářského podniku, z nichž bylo ve 166 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 70 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí, v 55 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, ve 3 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, ve 4 případech bylo odvolání podáno opožděně a v 7 případech bylo odvolání jako nepřípustné zamítnuto, neboť bylo podáno neoprávněným subjektem.

V roce 2015 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 37 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 32 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v 5 případech bylo rozhodnutí ÚI zrušeno a vráceno k dalšímu řízení. V roce 2015 nabylo právní moci též 8 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.

ing of products in the wine sector identified as non-complying with the Regulation (123).

In 2015, 305 decisions of the Headquarters on the appeal against the decision of the Inspectorate to impose a fine on food business operators came into force, of which in 166 cases the contested decision was confirmed, in 70 cases a change was made to the contested decision, in 55 cases the contested decision was annulled and returned to the competent Inspectorate for a new hearing and decision, in 3 cases the contested decision was annulled and the proceedings terminated, in 4 cases the appeal was filed late and in 7 cases the appeal was rejected as inadmissible because it was filed by an unauthorised entity.

In 2015, regional courts issued a final decision in administrative proceedings on 37 complaints against decisions of the Headquarters. Of the delivered final judgments of regional courts, the action was dismissed in 32 cases as unfounded and in 5 cases the decision of the Headquarters was nullified and returned for further proceedings. In 2015, 8 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters came into force.

2.8

Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

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

V průběhu roku 2015 SZPI dále spolupracovala s těmito organizacemi:

- Potravinářská komora ČR;
- Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR;
- Státní zdravotní ústav (SZÚ);
- Státní ústav pro kontrolu léčiv (SÚKL);

- Česká asociace pro speciální potraviny (ČASP);
- Společnost pro bezlepkovou dietu, o. s.;
- Klub celiaků Brno;
- Český svaz pivovarů a sladoven;
- Českomoravský svaz minipivovarů;
- Český svaz zpracovatelů masa v Praze;
- Českomoravský svaz mlékárenský v Praze;
- Českomoravská komora odborových svazů – Odborná sekce Kvalita v ochraně spotřebitele;
- Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.;
- Českomoravská drůbežářská unie, o. s.;
- Sdružení drůbežářských podniků;
- Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha;
- Fakulta veterinární hygieny a ekologie VFU Brno.

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}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 Potraviny a spotřebitel České technologické platformy pro potraviny.

2.8
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 the discovery of unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed at consumers from other Member States of the EU (using the Consumer Protection Cooperation System (CPCS)). CAFIA is also a constituent of the SOLVIT system, which facilitates cooperation of the Member States for effective resolution of issues that come about due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public authorities.

Inspections continued in cooperation with the Intellectual Property Office, whose activity follows the inspections on the enforcement of intellectual property rights, namely checks of protected geographical indications of foodstuffs and protected designations of the origin of foodstuffs.

During 2015, CAFIA cooperated with following organisations:

- Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic;
- Czech Confederation of Commerce and Tourism;
- National Institute of Public Health (NIPH);
- State Institute for Drug Control (SIDC);
- Czech Association of Special Foods (CASP);
- Czech Coeliac Society;
- Celiac Club in Brno;
- Czech Beer and Malt Association;
- Bohemian-Moravian Association of Microbreweries;
- Czech Meat Processors Association – Prague;
- The Bohemian-Moravian Dairy Product Association in Prague
- Czech-Moravian Chamber of Trade Unions – Specialist Section Quality in Consumer Protection;
- Czech Consumer Association;
- The Czech-Moravian Poultry Union;
- Czech Poultry Breeders Association;
- Faculty of Food and Biochemical Technology, UCT Prague;
- Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences.

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

2.9

Systém managementu jakosti

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Systém managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2015 SZPI úspěšně absolvovala dozorový audit systému.

Safety in the monitoring of radioactive contamination (activity of the ^{137}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 Foodstuffs.

2.9

Quality management system

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. It applies to the entire authority, i.e. all inspectorates, employees and processes that take place within CAFIA. The quality management system is continually improved and subject to an annual external audit as part of supervisory and recertification auditing system. In 2015 CAFIA successfully passed a supervisory audit of the system.

mezinárodní vztahy

international relations

3.1

Mezinárodní spolupráce

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

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV), jejíž význam v členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti. Tato mezivládní světová vědecko-technická organizace vytváří definice a doporučuje standardy v oblasti vinohradnictví a vinařství, které jsou v případě enologických postupů a analytických metod rozboru přebírány do právních předpisů EU. Za účasti zástupců SZPI v roce 2015 proběhl 18. světový kongres OIV v Mohuči, jednání Výkonného výboru v Paříži, Subkomise OIV pro metody analýzy vína a zasedání Komise pro Enologii. Zástupce SZPI Ing. Ondřej Mikeš, Ph.D. byl jmenován do prestižní pozice prezidenta Subkomise pro metody analýzy. Jde o událost odrážející rostoucí prestiž vinařství a vinohradnictví v ČR a uznání odborných kvalit SZPI. Česko má svého zástupce ve vedení poprvé od roku 1927.

Zaměstnanci brněnské laboratoře a OKLC se také aktivně účastnili jednání pracovních skupin, které jsou zodpovědné za fungování Evropské databanky vín.

V květnu se v ČR za podpory SZPI a ÚKZÚZ uskutečnil odborně poznávací program pro zástupce dozorových orgánů v oblasti potravin a vína a neformálního frankofonního uskupení Sdružení pro udržení a ochranu vín a destilátů s označením původu (AMPEVA).

Pokračuje spolupráce s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA) týkající se vybudování datového skladu, který bude sloužit k vzájemnému sdílení dat z monitoringu reziduí pesticidů. Dále probíhá příprava souhrnných zpráv o monitoringu reziduí pesticidů a pokračují 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.

Zaměstnanec brněnské laboratoře nadále působí v laboratoři Joint Research Centre v italské Ispře, kde se podílí na vědeckých a technických aktivitách pro podporu vědeckých projektů JRC, například na vývoji a validaci metod v oblasti potravin a předmětů běžného užívání.

Další zaměstnanec pak strávil 3 měsíce na stáži v Evropské komisi určené pro zaměstnance státní správy členských států EU s cílem získat přímou zkušenost s jejím fungováním. Po dobu jednoho měsíce působil v kabinetu eurokomisaře zodpovědného za problematiku zdraví a bezpečnosti potravin a v průběhu dalších 2 měsíců pak přímo na DG SANTE v oddělení Enforcement, které se zabývá dozorem nad vymáháním evropského práva v oblasti potravinového řetězce. Zde bylo jeho náplní

3.1

International cooperation

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

CAFIA further maintains an active collaboration with the International Organisation for Vine and Wine (OIV), an organisation of increasing importance in Member States of the EU. This global, intergovernmental scientific-technical organisation creates definitions and recommends standards in viniculture and viticulture, which, in case of enological approaches and analytical methods, have been incorporated in EU legal regulations. The 18th World Congress of the OIV in Mainz, Executive Committee Meeting in Paris, the OIV Sub-committee for Analysis Methods for Wine and a meeting of the Commission for Enology were held in 2015 with the participation of representatives of CAFIA.

CAFIA representative Ondřej Mikeš, Ph.D. was appointed to the prestigious position of President of the Sub-committee for methods of analysis. It is an event reflecting the growing prestige of viticulture and winemaking in the Czech Republic and recognition of the professional qualities of CAFIA. The Czech Republic has its representative in the leadership for the first time since 1927.

The staff of the Brno laboratories and Control, Laboratories and Certification Department also actively participated in the meetings of the working groups, which are responsible for the functioning of the European wine databank.

In May, the Czech Republic, with the support of CAFIA and CISTA, conducted a professional learning program for representatives of supervisory authorities in the field of food and wine and an informal francophone group, the Association for the maintaining and protection of wines and liquors with the designation of origin (AMPEVA).

Cooperation with the European Food Safety Authority (EFSA) concerning the construction of a data warehouse that will serve to enhance sharing of data from the monitoring of pesticide residues has also continued. The preparation of summary reports on the monitoring of pesticide residues is ongoing and work on the design and preparation of codebooks and data structures contained in the document Standard Sample Description (SSD), which defines the codebooks, catalogues, structure and requirements for sending data from individual Member States to EFSA.

An employee of the Brno laboratory continues to work in the laboratory of the Joint Research Centre in Ispra, Italy, where he participates in scientific and technical activities to support JRC scientific projects, for example, development and validation of methods in the field of foodstuffs and food contact materials.

práce poskytování právního hodnocení v otázkách úředních kontrol, příprava odpovědí na dotazy členských států nebo analýzy stížnosti na postup členských států. Díky stáži kolega získal širší povědomí o fungování Evropské Komise jako takové a především DG SANTE.

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

Zaměstnanec laboratoře pražského inspektorátu se jako školitel zúčastnil dvou seminářů organizovaných TAIEXem – kanceláří EU pro technickou asistenci a výměnu informací – jednoho v Černé Hoře, který byl zaměřen na problematiku legislativy pro zpracované ovoce a zeleninu a dále semináře v Bosně a Hercegovině zacíleného na téma potravinářských přídatných látek.

Zástupci vedení SZPI se také pravidelně účastní setkání vrcholných představitelů evropských orgánů zodpovědných za dozor nad potravinami Heads of Agencies, které se koná dvakrát ročně pod záštitou země, která aktuálně přesedá Radě EU a rovněž jsou aktivní v rámci uskupení FLEP – Food Law Enforcement Practitioners, které sdružuje zástupce evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi a zabývají se harmonizací přístupů ke kontrole potravin v EU. V roce 2015 proběhlo 32. setkání fóra FLEP v Berlíně a 6. setkání pracovní skupiny FLEP pro internetový obchod ve Stockholmu, obojí za účasti zástupců SZPI. Jak jednání Heads of Agencies, tak FLEP mají široký rozsah vysoce aktuálních témat, zejména pokud jde o bezpečnost potravin, kontrolu internetu, falšování potravin, označování potravin, doplňky stravy (botanicals) a další.

Another employee spent 3 months on an internship at the European Commission intended for civil servants of EU Member States in order to gain direct experience with its functioning. For a month he worked in the cabinet of the European Commissioner responsible for health and food safety issues and over the following two months, directly at DG SANTE in the Enforcement Unit, which deals with supervision of the enforcement of European law in the food chain. His job description there was to provide legal assessment in matters of official controls, the preparation of answers to the questions of Member States or analysing complaints on procedures in Member States. Thanks to the internship the colleague gained wider awareness on the functioning of the European Commission as such, and especially DG SANTE.

This year, too, a representative of CAFIA took part in an FVO mission in the role of a national expert, namely in the Dominican Republic during an inspection mission aimed at setting inspection systems for pesticide residues.

The employee of the Prague inspectorate laboratory attended two seminars organized by TAIEX - the EU office for technical assistance and information exchange as a trainer - one in Montenegro, which was focused on legislation for processed fruit and vegetables, as well as seminars in Bosnia and Herzegovina targeted on the topic of food additives.

Representatives of CAFIA also regularly attend meetings of Heads of European Agencies responsible for the supervision of foodstuffs, which take place twice a year under the auspices of the country, currently chairing the EU Council and are 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 the inspection of foodstuffs within the EU. In 2015, the 32nd meeting of the FLEP Forum took place in Berlin and the 6th meeting of the FLEP working group for online shops in Stockholm, both attended by CAFIA representatives. Both meetings of Heads of Agencies and FLEP have a wide range of highly topical themes, particularly as regards food safety, control of the Internet, food adulteration, food labelling, dietary supplements (botanicals) and others.

In 2015, inspectors and other CAFIA employees regularly participated in training courses entitled Better Training for Safer Food (BTSF), which are organised for representatives of supervisory bodies by DG SANTE and specialise in e.g. HACCP, the provision of information of foodstuffs and their ingredients, intellectual property rights, import controls, food additives, baby food, contaminants in foodstuffs, adulteration, e-commerce and audits of the unified veterinary information system TRACES. These 12 types of training were attended by 27 of our employees during 33 business trips in 2015. CAFIA employees do not participate in BTSF courses solely as students, but also actively - one CAFIA representative also teaches a module focusing on the control of the marketing of foodstuffs via e-commerce. In 2015 this employee participated in 2 courses - which took place in Prague.

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se v roce 2015 pravidelně účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANTE a která se specializují např. na HACCP, poskytování informací o potravinách a jejich složení, práva duševního vlastnictví, dovozní kontroly, potravinářské přísady, dětskou výživu, kontaminanty v potravinách, falšování, e-commerce nebo audity na jednotný veterinární informační systém TRACES. Těchto 12 typů školení se v roce 2015 zúčastnilo 27 našich zaměstnanců během 33 pracovních cest. Školení v rámci BTSF se zaměstnanci SZPI neúčastní pouze v roli posluchačů, ale i aktivně – zástupce SZPI je lektorem modulu zaměřeného na kontrolu uvádění na trh potravin v rámci e-commerce. V roce 2015 se takto zúčastnil 2 běhů, které proběhly v Praze.

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

V květnu navštívila pražskou laboratoři SZPI zástupkyně egyptské laboratoře pro kontrolu kvality krmiv a v průběhu třídenní návštěvy získala informace zejména o problematice analytického stanovení mykotoxinů.

3.2
Mezinárodní projekty

V roce 2015 nebyl v rámci SZPI realizován žádný projekt financovaný z prostředků EU, nicméně pro náš úřad je možnost financování části svých aktivit nadále jednou z priorit, a proto jsou průběžně sledovány možnosti zapojení se do některého z programů financovaných z fondů EU. Z tohoto popudu se zástupci SZPI na konci roku zúčastnili např. semináře organizovaného MZe v Ostravě, kde byly za účasti českých a polských dozorových orgánů nastíněny možnosti budoucí spolupráce úřadů na obou stranách hranice v rámci programového období 2014 – 2020.

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

In May a representative of the Egyptian laboratory for the inspection of feed quality visited the CAFIA laboratory in Prague and during a three-day visit obtained information, particularly on the issue of the analytical determination of mycotoxins.

3.2
International projects

In 2015 no project funded by the EU was implemented within CAFIA, but the ability of financing some CAFIA activities remains one of the Authority's priorities, and it therefore continually monitors its options for becoming involved in programmes financed from EU funds. On the basis of this impulse, CAFIA representatives attended a seminar organized by the Ministry of Agriculture in Ostrava, where the possibilities of the future cooperation of the authorities on both sides of the border were outlined under the programming period 2014-2020, attended by Czech and Polish supervisory authorities.

vztahy s veřejností

public relations

Komunikace s médii

Principem komunikace SZPI s veřejností je transparentnost a otevřenost. Klíčovou úlohu v této komunikaci sehrávají média a inspekce proto prostřednictvím tiskového mluvčího intenzívně 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 2015 SZPI zveřejnila celkem 60. Dále inspekce průběžně zodpovídá dotazy individuálně vznesené jednotlivými médii, kterých bylo v letošním roce 1 441. Vedoucí pracovníci SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k informování veřejnosti díky účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlase, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích. SZPI například dlouhodobě spolupracuje s pořadem Sama doma vysílaným Českou televizí, kde odborníci z inspekce seznamují veřejnost s problematikou potravinářského sortimentu a s ním spojenými potenciálními riziky, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a poskytují rady spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin. Podobný servis pracovníci inspekce poskytují i v Českém rozhlase a dalších médiích. Významným kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. Tyto informace jsou k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android, Windows Phone a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o cca 2 500 potravinách, které nevyhověly požadavkům právních předpisů. K těmto komunikačním kanálům náleží 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, výrobce a místa prodeje tak, aby byli v maximální možné míře chráněni ti spotřebitelé, kteří mohou mít závadnou potravinu doma. Dále inspekce průběžně zveřejňuje zprávy o opatřeních ukládaných v provozovnách potravinářských podniků, které nesplňují příslušné normy.

Komunikace s veřejností

V roce 2015 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 9 495 osob a subjektů. Tři čtvrtiny z nich (celkem 7 148 tazatelů) kontaktovaly Ústřední inspektorát SZPI. Zde Odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 1 219 nejrůznějších žadatelů o informace (z nichž 736 bylo podáno

Communication with the media

The CAFIA principle of communication with the public is transparency and openness. The media plays a key role in this communication, therefore CAFIA regularly and intensively cooperates, chiefly through its spokesperson, 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 60 of these in 2015. The Authority furthermore continuously responds to questions raised by individual sections of the media, of which there were 1,441 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. For example, CAFIA has cooperated with the Sama Doma show for a long time, which is broadcasetd by Czech Television. On the show professionals from the inspection introduce the public to food assortment issues and its associated potential risks, as well as information on the results of inspection activities and provide advice to consumers on how to reduce the risk of buying poor quality or even unsafe food. Employees of the inspection provide a similar service through Czech Radio and other media. A meaningful channel through which consumers and the media can gain information on the results of CAFIA inspections is the Food Pillory website. CAFIA publishes information on serious findings on it concerning unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through an application for mobile phones running on Android, Windows Phone and iOS. Visitors to the website can currently find information on more than 2,500 foodstuffs that did not comply with legal regulations. These communication channels also include accounts on Facebook and Twitter social networks, with content updated daily.

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

Communication with the public

In 2015, a total of 9,495 persons and entities contacted CAFIA with their questions. Three quarters of them (a total of 7,148 inquirers) contacted the CAFIA Headquarters. The CAFIA

písemně, 483 telefonicky). Zbývající čtvrtina tazatelů (celkem 2 347 žadatelů o informace) pak pro získání odpovědi na svůj dotaz kontaktovala některý z regionálních inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při Oddělení komunikace se spotřebiteli speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy veřejnosti. V roce 2015 využilo této služby celkem 4 440 tazatelů (nárůst o 481 osob oproti předcházejícímu roku). Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 2 350 žadatelů o informace telefonicky a 2 090 osob písemně. Některé z dotazů byly podány v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 29 zpráv, a to v angličtině.

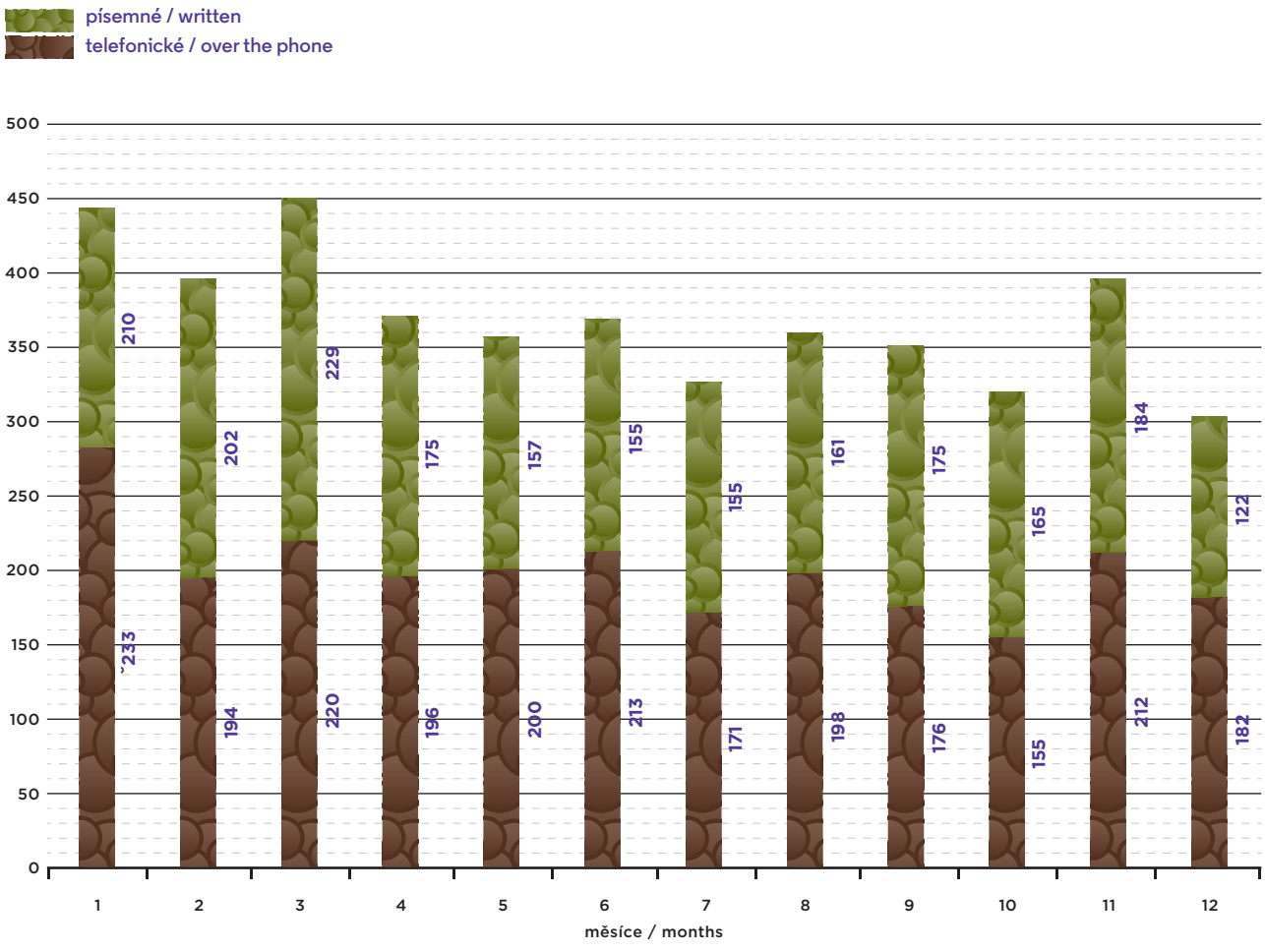
Nejčastěji se na OKS se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby teprve zvažující podnikání v oboru potravin) a dále spotřebitelé. V roce 2015 telefonicky kontaktovalo OKS 1 904 podnikatelů a 350 spotřebitelů. Písemnou formu položení svých

Control, Laboratories and Certification Department registered queries from a total of 1,219 various applicants for information (of which 736 were submitted in writing, 483 by telephone). The remaining quarter of inquirers (a total of 2,347 applicants for information), then contacted one of the regional CAFIA Inspectorate to get an answer to their question.

A special telephone help line and e-mail address functions in the Unit of Communication with Consumers (UCS) within the Central CAFIA Inspectorate, where all sorts of questions from the public are settled. A total of 4,440 inquirers (an increase of 481 persons compared to the previous year) took advantage of this service in 2015. 2,350 applicants for information contacted CAFIA by telephone in this way and 2,090 persons in writing. Some of the questions were submitted in a foreign language. Specifically, it was about 29 messages in English.

4 Graf
Graph

Dotazy veřejnosti směřované na Oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI SZPI v roce 2015
Number of public queries for the CAFIA Unit of Communication with Consumers at the Headquarters in 2015



otázek zvolilo 1 265 podnikatelů a 713 spotřebitelů. Stejně jako v minulých letech i v roce 2015 stále platí, že spotřebitelé raději využívali písemnou komunikaci. Podnikatelé naopak volili, dle jejich mínění patrně rychlejší, telefonické vyžádání informací. Rozložení množství dotazů určených pro OKS v průběhu roku dle typu komunikace dále přibližuje graf 4.

Vývoj počtu dotazů směřovaných na Oddělení komunikace se spotřebiteli a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2015 dle typu tazatele popisuje graf 5. V rámci kategorie „instituce" se jednalo nejčastěji o dotazy živnostenských úřadů, jiných dozorových organizací (např. České obchodní inspekce, krajských hygienických stanic) a zástupců obecních úřadů. Skupina „jiné" pak zahrnuje zejména studenty žádající o podklady pro své písemné práce a usilující o stáž, a dále žadatele o zaměstnání u SZPI. Počet kontaktů ze strany těchto tazatelů v roce 2015 narostl, a to díky medializaci zájmu SZPI o přijetí nových pracovníků na pozice inspektorů.

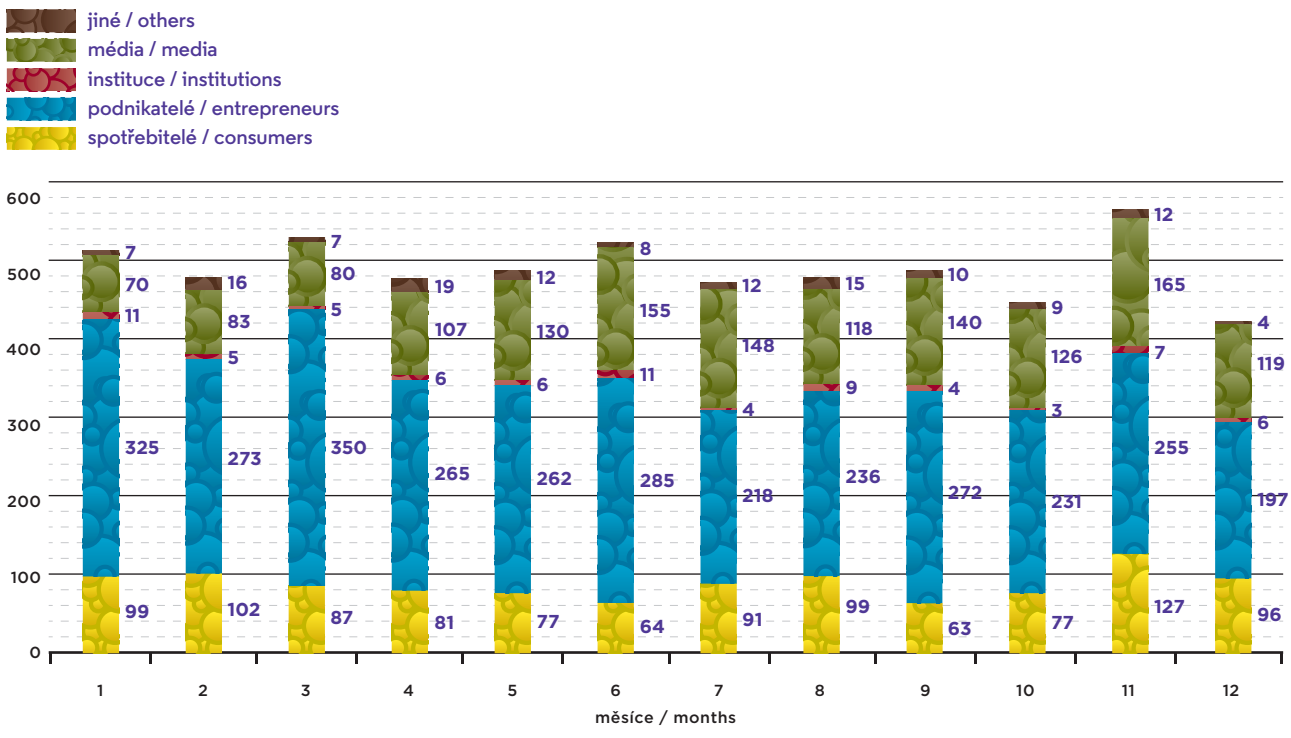
Dotazy podnikatelů se typicky nejčastěji týkaly požadavků na zahájení činnosti v potravinářství, dovozu zboží do České republiky a označování potravin. Dalšími obvyklými tématy pak v roce 2015 byly podmínky nahlašování dovozu potravin

It was mostly entrepreneurs who contacted UCS with their questions (or persons only considering business in the field of food) as well as consumers. In 2015, 1,904 entrepreneurs and 350 consumers contacted UCS by phone. 1,265 entrepreneurs and 713 consumers opted for the written form of placing their questions. As in previous years, it is still true in 2015 that consumers prefer to use written communication. In contrast, entrepreneurs opted for calling up for information, which in their opinion was probably faster. The distribution of the number of queries to the UCS during the year according to type of communication is shown in graph 4.

The queries of entrepreneurs typically related mostly to requirements for the commencement of operations in food processing, importing goods to the Czech Republic and food labelling. Other common themes in 2015 were reporting conditions for food imports towards CAFIA (which commodities and shipments to communicate, how to correct erroneous reporting and what are the penalties for any omissions). Entrepreneurs are often interested in the labelling of allergens in public catering facilities and the conditions of the disclosure of information about closed catering establishments on the Food Pillory website.

5 Graf
Graph

Dotazy veřejnosti určené Oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2015
Number of queries directed to the Unit of Communication with Consumers and the CAFIA Spokesperson during the year according to the type of query in 2015



vůči SZPI (které komodity a zásilky oznamovat, jak opravovat chybná nahlášení a jaké jsou sankce za případná opomenutí). Podnikatelé se také často zajímali o označování alergenů v provozovnách společného stravování a o podmínky zveřejňování informací o uzavřených gastro provozovnách na webu Potraviny na pranýři.

Stejně jako v přechozích letech se i v roce 2015 spotřebitelé velice často dotazovali na způsob označování výrobce a země původu na obalech potravin. V mnoha případech se původně sami obraceli přímo na obchodní řetězce, ve kterých daný výrobek chtěli zakoupit, po nezískání žádané informace pak kontaktovali OKS. Začátkem roku se také hojně ozývali tazatelé v souvislosti s novým hoaxem, který tvrdil, že do běžné kuchyňské soli výrobci melou sklo. Spotřebitelé dále často požadovali zákaz použití palmového tuku v potravinách. Nejvyšší zájem spotřebitelů o informační službu OKS však nastal v listopadu v souvislosti s právě medializovanými nálezy antibiotik v medu.

V roce 2015 ještě více zesílil trend vzrůstajícího počtu obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 70 dotazů (nárůst o 17 žádostí oproti roku 2014). Z tohoto počtu 22 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Tři žádosti byly rozhodnutím ve správním řízení odmítnuty zcela, dvě žádosti byly odmítnuty 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.

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 varovaní 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

As in previous years, consumers often asked about the method of marking the producer and country of origin on food labels in 2015 as well. In many cases they originally directly contacted the supermarket chains where they wanted to buy the given product themselves. After failing to obtain the desired information, they contacted UCS. At the beginning of the year, many queries were connected to the new hoax, which claimed that salt producers had glass mixed in with ordinary table salt. Consumers also often demanded a ban on the use of palm oil in foodstuffs. The greatest consumer interest in the information services of UCS however, occurred in November in connection with the just publicized findings of antibiotics in honey.

In 2015, the trend of an increasing number of requests received for information pursuant to Act no. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, further strengthened. A total of 70 queries fulfilled the formal requirements of the information requests (an increase of 17 queries compared to 2014). Of this number, 22 queries were received by the CAFIA regional Inspectorates. Three requests were completely rejected by a decision in administrative proceedings, two requests were 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.

Website

A well-made website serves as a simple and highly effective means of presentation. For the public, it is especially a source of information on the activities of the Authority, while also containing warnings against unsafe food, information for consumers about the safe purchasing of food or various news from the world of food. Entrepreneurs can learn about what the terms of food business operation are on the website, and can download the necessary forms there. The section containing information for journalists, where media representatives, apart from news releases, can also find additional informational articles or photos of the products which the Czech Agriculture and Food Inspection Authority informs about in its press releases are equally important.

The CAFIA website is archived by the National Library of the Czech Republic and complies with the conditions of Internet access and all information published there is accessible to handicapped citizens, thus it is fully in accordance with Decree no. 64/2008 Coll., on the Form of Publishing Information Related to Public Administration via Web Sites for Persons with Disabilities (i.e. the decree on accessibility).

CAFIA pays due attention to ensuring that all posts on the website are updated and fully usable by the general public. In mid-2015 the website was upgraded, undergoing significant changes especially in its graphic form. A number of innovative

veřejnost v plné míře využitelné. V polovině roku 2015 proběhl upgrade webových stránek, kdy výrazné změny doznala zejména jejich grafická podoba. Přibyla řada inovativních prvků, které usnadní uživatelům práci a vyhledávání – ať už to jsou přehledné mapy zobrazující sídla inspektorátů SZPI, zjednodušená struktura menu nebo přehled novinek zveřejněných na webu. S ohledem na novou povinnost provozovatelů potravinářských podniků nahlašovat vybrané potraviny v místě určení, která vyplývá z vyhlášky č. 172/2015 Sb., byly na webu zřízeny speciální sekce „Registrace příjemce“ a „Nahlašování potravin“. Výraznější je také propojení se sesterským webem Potraviny na pranýři. V roce 2015 byly stránky rozšířeny o několik nových článků a rubrik. Rovněž proběhla rozsáhlá aktualizace anglické verze webu.

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. Po odeslání odpovědi na znalostní otázku se uživatelům 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 přesměrován.

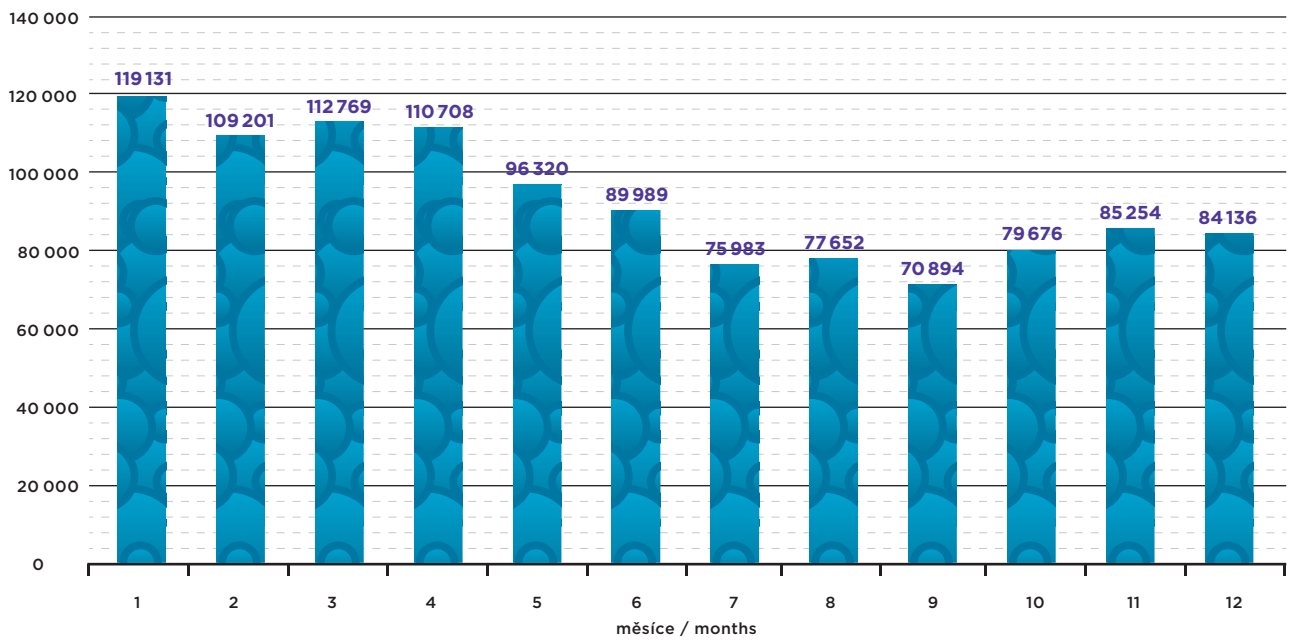
features were added that facilitates the work and searching of users - these include clear maps showing the seats of the CAFIA Inspectorates, a simplified menu structure or a summary of the news published on the site. With regard to the new obligation of food business operators to report selected foodstuffs at the place of destination, which results from Decree no. 172/2015 Coll., the special sections “Registering recipients” and “Reporting foodstuffs” were set up on the website. The connection with the associated Food Pillory website is more significant. In 2015, the website was expanded to include several new articles and columns. The English version of the site also underwent extensive updating.

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, the correct answers are then displayed to users. 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.

6 Graf
Graph

Celkové přístupy na web SZPI v roce 2015
Total number of visits to CAFIA website in 2015



Webové stránky SZPI v roce 2015 nejvíce navštěvovali uživatelé z České republiky a Slovenska, dále byly zaznamenány významnější přístupy z Německa, Polska či dokonce USA. V 60 % se na web návštěvníci dostali prostřednictvím vyhledávače, 20 % jej vyhledalo přímo, 15 % pomocí odkazujících stránek a 5 % uživatelů navštívilo web díky sociálním sítím.

Typický návštěvník webu je žena (62,8 %) mezi 25 a 34 lety (32,6 %). Uživatelé nejčastěji v roce 2015 vyhledávali informace, které se týkaly alergenů, medu, vína, doplňků stravy nebo nařízení (EU) č. 1169/2011.

Nejvíce navštěvovanými rubrikami v roce 2015 byly (v uvedeném pořadí): „Volná místa“; „Kontrolní činnost SZPI“; „Dotazy podnikatelů“; „Nahlášení potraviny“; „Dovoz ze třetích zemí“; „Kontakty pro veřejnost“; „Podněty ke kontrole“; „Aktuality“; „Víno“ a „Dokumenty ke stažení“.

Potraviny na pranýři

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

Web Potraviny na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2015 jej navštívilo 3,6 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2015 to bylo více než 600 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI, uzavřených provozovnách a tematicky zaměřených kontrolách.

V sekci „Potraviny“ jsou zveřejňovány záznamy o nevyhovujících šaržích potravin, které jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce 2015 bylo zveřejněno celkem 653 záznamů, v kategorii nebezpečné 241, falšované 228 a nejakostní 184. Záznamy je možné zobrazit buď jako seznam, nebo pomocí mapy.

Novinkou roku 2015 je sekce „Provozovny“, která byla spuštěna 1. 4. 2015. V sekci jsou zveřejňovány provozovny nebo části provozoven, které SZPI v rámci úřední kontroly uzavřela (uložila zákaz užívání prostor) z důvodu závažného porušení hygienických předpisů. Mezi častá porušení patří výrazně zanedbaný úklid, plísně a nečistoty na stěnách a podlahách, poškození stěn, hromadění odpadů, absence přístupu k tekoucí vodě či tekoucí teplé vodě, výskyt škůdců nebo myšího trusu. Záznamy o uzavřených provozovnách jsou doplněny fotografiemi.

In 2015 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 60 % of cases visitors reached the website via a search engine, 20 % accessed it directly, 15 % with the aid of a link on another site and 5 % of users visited via social networks.

The typical visitor to the website is a woman (62.8 %) between the ages of 25 and 34 (32.6 %). In 2015, users most frequently searched for information on allergens, honey, wine, dietary supplements and Regulation (EU) no. 1169/2011.

The most frequently visited sections in 2015 were (in the stated order): “Jobs”; “CAFIA Control Activities”; “Inquiries - Entrepreneurs”; “Reporting foodstuffs”; “Import from Third Countries”; “Contacts for the Public”; “Suggestions for Inspection”; “News”; “Wine” and “Documents for download”.

Food Pillory

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

The Food Pillory website was launched on 10 July 2012 and from the start to the end of 2015 it was visited by 3.6 million users, specifically for 2015, it was more than 600 thousand visitors. The website offers information on substandard batches of food found during official CAFIA inspections, closed facilities and thematically specialized inspections.

Pokud kontrolovaná osoba zajistí nápravu zjištěných nedostatků a zákaz je uvolněn, je u provozovny na webu doplněna informace o jejím znovuotevření. V roce 2015 bylo zveřejněno celkem 221 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho 2 v kategorii cukrárna, 59 v maloobchodě, 50 v kategorii pivnice, bar nebo herna, 72 restaurací, 15 rychlých občerstvení, 1 velkoobchod, 2 v kategorii vinárna nebo vinotéka, 17 provozoven v kategorii výroba a 3 v kategorii výroba a rozvoz jídel. Záznamy je možné zobrazit jako seznam, nebo pro lepší přehled na mapě ČR.

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

V části „Informace" jsou uvedena rizika internetu a jiných forem dálkového prodeje, v níž upozorňujeme spotřebitele na rizikové webové stránky a výrobky prodávané přes internet.

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

Mobilní aplikace Potraviny na pranýři

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

V současnosti je spotřebitelům k dispozici mobilní aplikace ke stažení zdarma pro čtyři operační systémy – Android (mobilní telefony a tablety), Windows Phone (mobilní telefony), Windows 8 a Windows 10 (tablety) a iOS (iPhone). Celkově si již mobilní aplikaci stáhlo 64 tisíc uživatelů. Oproti loňskému roku vzrostl počet stažení mobilní aplikace o 33 %.

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

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

Facebook a Twitter Potraviny na pranýři

Po zdařilém vstupu projektu Potraviny na pranýři na sociální sítě

In the "Foodstuffs" section, records of non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to seriousness – unsafe, adulterated and poor quality. In 2015 it published a total of 653 records, 241 in the "unsafe" category, 228 in "adulterated" and 184 in "poor quality". Records can be displayed either as a list or with the aid of a map.

New for 2015 is the "Establishments" section, which was launched on 1 April 2015. In this section, establishments or parts of establishments closed by CAFIA within the scope of official inspections (imposed a ban on the use of space) for serious violations of hygiene regulations are published. Some frequent violations include greatly neglected cleaning, mould and dirt on walls and floors, damage to walls, waste accumulation, lack of access to running water or running hot water, pests or mouse droppings. Records on the closed establishments are accompanied by photographs.

If the inspected entity remedies the identified weaknesses and the ban is lifted, information on its reopening is added to the establishment on the website. In 2015 a total of 221 closed establishments or their parts were published, these included 2 in the category of confectionaries, 59 retail outlets, 50 in the category of pubs, bars or casinos, 72 restaurants, 15 fast food restaurants, 1 wholesale outlet, 2 in the category of wine bar or wine shop, 17 establishments in the category of production and 3 in the category of meal delivery. Records can be viewed as a list or as a map of the CR for a better overview.

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

In the "Information" part the risks of the Internet and other forms of remote sales are listed, in which consumers are warned about risky websites and products sold over the Internet.

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.

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. The communication of CAFIA with consumers after launching the Food Pillory Website acquired a new dimension and the creation of a mobile application was a natural development step.

The mobile app is currently available to consumers in the form of a free download for four operating systems - Android (mobile phones and tablets), Windows Phone (mobile telephones), Windows 8 and Windows 10 (tablets) and iOS (iPhone). Over-

v loňském roce, před sebou měla SZPI v roce 2015 především za cíl udržet nastavenou laťku a pokusit se prostřednictví profilů zase o něco posílit spotřebitelskou informovanost, edukaci a obecně mediální dopad činnosti SZPI. Jestliže v roce 2015 zaznamenaly profily Potravin na pranýři na Facebooku a Twitteru jisté změny, jednalo se především o kvantitativní metriky, tedy čísla.

Uživatelská základna na facebookovém profilu nyní čítá přes 17 000 fanoušků, kteří mohou každodenně sledovat příspěvky o aktuálních výsledcích kontrol, tiskových zprávách nebo ty s edukativní náplní prostřednictvím miniseriálů. Během letoška jsme připravili opět přes 300 příspěvků, mezi kterými se objevila i nová pravidelná rubrika „Co to může být?" (uživatelé hádají totožnost předmětů spojených s potravinářskou praxí), nebo nepravidelná rubrika „Someliérova muka", kde uveřejňujeme extrémně špatné výsledky kontrol vína. Novinkou byl i premiérový videopříspěvek administrátora, který do budoucna naznačil jednu z možných cest komunikace na sociálních sítích.

Pokud jde o hlavní cíle, na rok 2015 jím bylo u facebookového profilu zvýšení nárůstu informačního dosahu jednotlivých příspěvků na stránce. V prvním kvartálu roku 2015 se sledovanost příspěvku pohybovala mezi 2 500 – 3 000 uživatelů. Cílem bylo sledovanost zvýšit na minimálně 3 500 uživatelů na příspěvek. Za poslední tři měsíce před vydáním výroční zprávy již průměrná sledovanost příspěvku dosahuje 6 615 zhlédnutí, což můžeme považovat za letošní největší úspěch v oblasti sociálních sítí.

Pokud jde o mediálně nejexponovanější příspěvky v roce 2015 na Facebooku PnP, figurují zde především příspěvky zaměřené na výsledky kontrol v segmentu společného stravování. Mezi uživateli nejvíce pozornosti upoutal příspěvek o prosincovém uzavření 40 provozoven společného stravování (zhlédlo jej 53 876 uživatelů) a přehled uzavřených provozoven v srpnu 2015 (44 220 zhlédnutí). Tento typ příspěvků profilu přinesl i silnější vlnu reakcí v sekci komentářů a i diskuse tak nabraly oproti roku 2014 na četnosti.

Za pozitivní jev můžeme považovat i obecně zvýšený zájem o „menší" než mediálně exponované kauzy příspěvky. Deklarují jej například příspěvky jako „falšování 5 vín U Kapličky" (21 228) „plesnivý Bobík" (19 350), či „zadržení bazalky s pesticidy" (16 200).

Pokud jde o Twitter PnP, je aktuálně sledován 3 841 uživateli, čímž se mu podařilo o 1 141 navýšit loňská velice slušná čísla v prostředí česko-slovenského internetu. Jako přínosnou pro návštěvnost Twitterového profilu PnP můžeme označit občasnou spolupráci s profilem @RomanVanek či sdílení příspěvku ministrem zemědělství, kterou chceme zachovat i v dalším období.

all, 64 thousand users have already downloaded the mobile application. Compared to last year, the number of mobile application downloads grew by 33 %.

The mobile application allows users to view the 20 most recent entries published on the Food Pillory Website, to check where non-compliant foodstuffs were found in its vicinity, not just by GPS locating device, but also after entering the zip code or finding a specific point on the map. Additionally, they may also look into Thematic controls, view the news from the CAFIA website or search for the contacts to all CAFIA Inspectorates.

The mobile application also enables the user/consumer to submit a suggestion for an inspection - simply take a photo of the deficiency or food about which you wish to inform CAFIA with your phone, add a description of the shortcoming and send the information via the app straight to the relevant CAFIA Inspectorate.

Food Pillory on Facebook and Twitter

After the very successful outcome of the Food Pillory project on social networks last year, the primary goal of CAFIA in 2015 was to maintain the set target and try to strengthen consumer awareness, education and the general media impact of CAFIA activities through the profiles. If the Food Pillory profiles on Facebook and Twitter registered certain changes in 2015, they were mainly quantitative metrics, i.e. numbers.

The user base on the Facebook profile now has over 17,000 fans, who can watch the daily posts about the current results of the inspections, press releases or those with educational contents through a miniseries. During this year we once again prepared more than 300 posts, among which also appeared a new regular column, "What can it be?" (users argue the identity of the subjects associated with food manufacturing practices), or an irregular section "Sommelier's torture" where we publish the extremely poor results of wine inspections. The premiere of the video message of the administrator who, which gave a glimpse of one possible way of communication on social networks in the future, is also a new item.

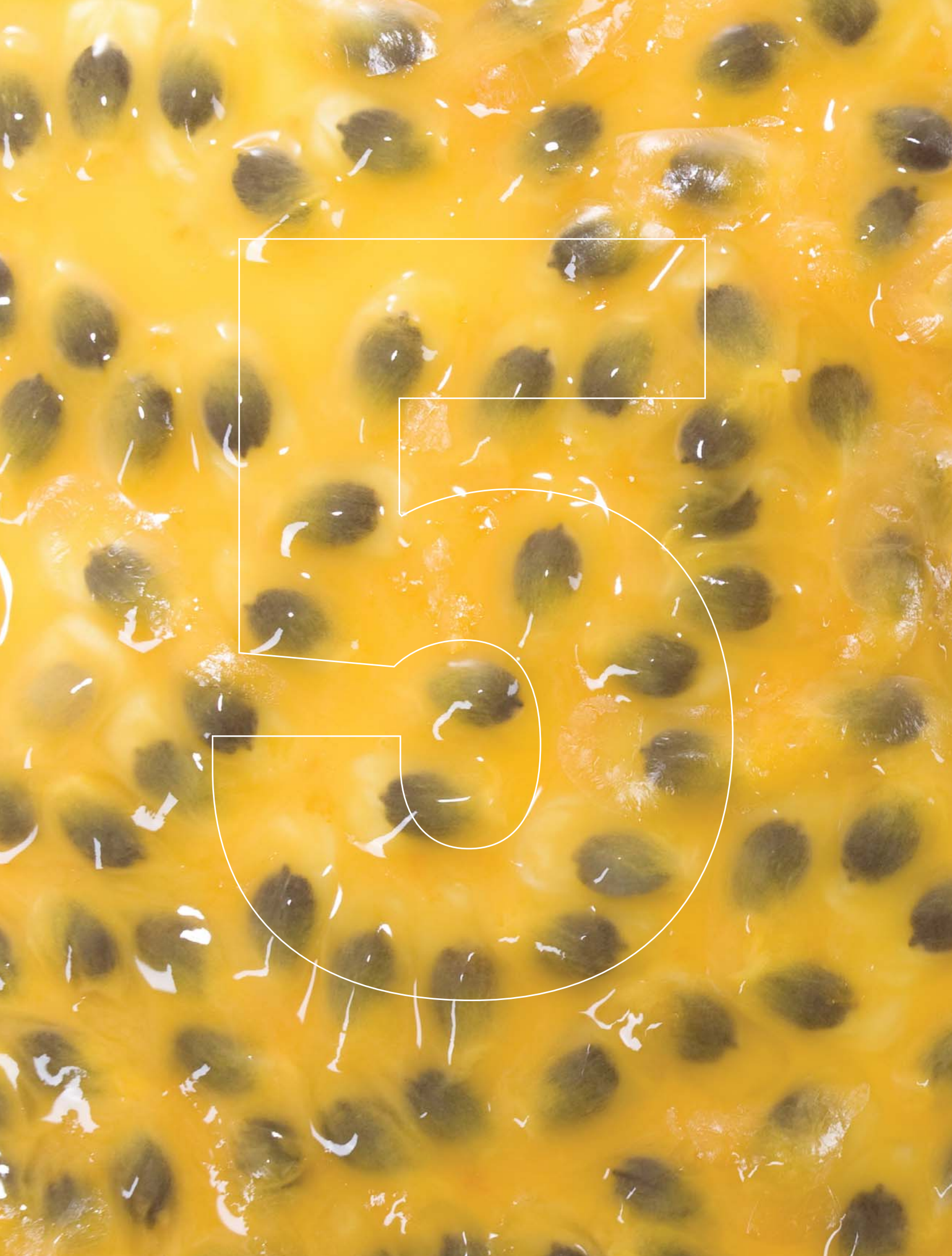
The main objective for 2015 for the Facebook profile was increasing the growth of the range of informational reach of the individual contributions to the site. In the first quarter of 2015, viewership of the contributions ranged between 2,500 – 3,000 users. The objective was to increase the viewership to a minimum of 3,500 users per post. During the last three months before issuing the annual report, the average viewership of a contribution reaches 6,615 views, which can be considered the year's biggest success in social networks.

Regarding the contributions that received the most media coverage in 2015 on Facebook PnP, the contributions focused on the results of inspections in the segment of public catering were the most dominant. The contribution on the December closing of 40 public catering facilities (viewed by 53,876 users) and an overview of establishments closed in August 2015 (44,220 views) attracted the most user attention.

This type of profile contribution also brought a stronger wave of reactions in the comments section and discussions also increased frequency compared to 2014.

The generally increased interest in "lesser" media exposed cases - posts can be regarded as a positive effect. These include posts such as "adulteration of 5 U Kaplicky wines" (21,228) "moldy Bobik" (19,350), or "detention of basil with pesticides" (16,200).

Regarding Twitter PnP, it is currently being followed by 3,841 users, by which it managed to increase last year's very respectable numbers in the environment of the Czech-Slovak Internet by 1141. The occasional cooperation with the @RomanVanek profile or the sharing of posts of the Agriculture Minister that we want to maintain for the next period can be considered as beneficial for traffic.



oblast lidských zdrojů

human resources

5.1

Interní komunikace

Interní komunikace obecně je jedním z nejvýznamnějších nástrojů řízení procesů uvnitř organizace. Mnohdy se ale ocitá na samém okraji zájmu široké veřejnosti a ne každý dokáže ocenit její schopnost a potenciál ovlivnit nejen atmosféru a vztahy na pracovišti, ale i pracovní výsledky společnosti samotné. Jedním z hlavních cílů kvalitní interní komunikace, odmyslíme-li si prosté předávání informací, jsou sebevědomí, všestranně informovaní zaměstnanci, kteří plně chápou svoji úlohu v organizaci, ztotožňují se s jejími cíli, a jsou schopni a ochotni na sebe převzít část rozhodovacích procesů.

Aktuální stav a spokojenost zaměstnanců s interní komunikací v rámci SZPI mapovala anonymní dotazníková akce provedená mezi všemi zaměstnanci úřadu v průběhu srpna 2015. Otázky se týkaly zejména názorů na vztahy uvnitř SZPI, toky informací, využívání stávajících komunikačních prostředků, nejčastější chyby v komunikaci s náměty na možná zlepšení.

Z aktuálního počtu 515 zaměstnanců se akce zúčastnilo 214 respondentů, tj. 41,6 % všech zaměstnanců úřadu. Výsledkem jejich hodnocení interní komunikace v obecné rovině bylo ve větší míře pozitivní, objevily se ale i názory upozorňující na nedostatky zejména v základních principech interní komunikace. Nejvýznamnějším poznatkem, který z dotazníkové akce vyplynul, je vysoká míra loajality zaměstnanců vůči SZPI (96 % respondentů) a dále převažující upřednostňování uspokojivé pracovní náplně a kolegiálního prostředí před finančním ohodnocením. Tento výsledek svědčí o fungující struktuře interní komunikace.

Intranet je klíčovým nástrojem interní komunikace SZPI. Vzhledem k tomu, že úřad sídlí na více místech v rámci ČR, je jeho role naprosto nezastupitelná. 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 místně s jasně danou strukturou. Přesto je zapotřebí i tento nástroj interní komunikace stále rozvíjet a již na konci roku 2015 se začalo pracovat na jeho upgradu.

Dalším klíčovým nástrojem interní komunikace je Zpravodaj SZPI. Jedná se o elektronické interní periodikum vycházející již od roku 2004, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. Zpravodaj SZPI informuje o aktuálním dění na úřadě, přináší rozhovory s managementem a zaměstnanci, nedílnou součástí jsou i zajímavosti ze světa potravin. V roce 2015 obhájil prvenství v prestižní soutěži firemních periodik Zlatý středník v kategorii nejlepší elektronické periodikum/newsletter.

Do intranetového portálu je dále integrována také anonymní e-mailová schránka, která umožňuje kontakt mezi zaměstnanci inspekce a jejím vedením. Zaměstnanci sem mohou posílat své

5.1

Internal communication

Internal communication is generally one of the most important instruments for process management within the organisation. However, it is often outside the scope of interests of the general public and not everyone can appreciate its ability and potential to affect not only the atmosphere and relationships in the workplace, but also the working results of the company itself. One of the main objectives of high quality internal communication, if you take simply transmitting information out of consideration, is confident, broadly knowledgeable employees who fully understand their role in the organisation, identify with its objectives and are able and willing to assume part of the decision-making processes.

The current status and employee satisfaction with internal communication within CAFIA was mapped out by an anonymous questionnaire survey conducted among all employees in the Authority during August 2015. The questions mainly concerned views on relations within CAFIA, information flows, the use of existing means of communication and frequent mistakes in communication with suggestions for possible improvements.

Out of the current number of 515 employees, 214 respondents, i.e. 41.6 % of all Authority employees, participated in the event. The results of their evaluation of the internal communication in general were mostly positive, but there were also views highlighting shortcomings especially in the basic principles of internal communication. The most significant findings from the questionnaire survey showed a high degree of employee loyalty towards CAFIA (96 % of respondents) and the prevailing preference of a satisfactory workload and a collegial environment over financial rewards. This result testifies to the functional structure of internal communication.

připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI.

Pro upevnění a zkvalitnění interní komunikace SZPI bylo i během roku 2015 zopakováno „turné“ ústředního ředitele napříč všemi osmi inspektoráty, kde se osobně setkal se zaměstnanci, kteří měli možnost zeptat se jej na to, co je aktuálně nejvíce zajímá.

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.

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.

5.2

Vzdělávání zaměstnanců

Vzdělávání zaměstnanců SZPI v roce 2015 probíhalo v souladu s usnesením vlády č. 1542/2005, o pravidlech vzdělávání zaměstnanců ve správních úřadech. Na základě tohoto dokumentu bylo vytvořeno koncepční vzdělávání zaměstnanců SZPI, které zahrnovalo povinné vzdělávací bloky a moduly. V průběhu roku 2015 byly do systému vzdělávání zaměstnanců SZPI zapracovávány změny, které nastaly v souvislosti se zákonem o státní službě.

SZPI zajišťovala moduly vstupního vzdělávání, které seznámily přijímané zaměstnance s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. Noví zaměstnanci se dále účastnili externích modulů, jako jsou Vstupní vzdělávání následné a Environmentální vzdělávání. Tyto moduly sjednocovaly přípravu zaměstnanců státní správy a seznamovaly zaměstnance s činností státních institucí, veřejnou správou, veřejnými financemi, právním systémem ČR a Evropské unie a v neposlední řadě s environmentální problematikou. V souladu s usnesením vlády č. 1057/2014, o Vládní koncepci boje s korupcí na období let 2015 a 2017, bylo součástí vstupního vzdělávání i protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky.

SZPI se v roce 2015 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. Podkladem pro systematické vzdělávání zaměstnanců SZPI byl plán vzdělávání, který byl vypracován v návaznosti na plán jakosti SZPI a nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění. Pro oblast kontrolní sféry byla stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která byla

The intranet is a key tool for internal CAFIA communication. Given that the Authority is located at multiple sites in the Czech Republic, its role is utterly irreplaceable. It is not only a source of a lot of important information and documents necessary for the everyday activities of all employees of the inspection, but also provides a link with other information systems and applications that CAFIA uses. Everything is clearly structured and stored at a single location. However, it is also necessary to further develop this internal communications tool, and at the end of 2015 the Authority began working on its upgrade.

Another key tool for internal communication is the CAFIA Newsletter. This is an internal electronic journal published since 2004, which employees can download in PDF from the intranet portal. The CAFIA newsletter informs readers of current events at CAFIA, features interviews with management and employees, and of course interesting facts from the world of food. In 2015 it defended its victory in the prestigious corporate periodicals competition, Golden Semicolon, in the category of best electronic journal/newsletter.

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.

In order to consolidate and improve the quality of internal communication, at the start of 2015 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.

An equally important part of internal communication are employee meetings at which employees can personally meet those with whom they mostly communicate 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 neglect its elderly, former employees. In the run-up to Christmas every year, the Authority management organises meetings with former employees, where it informs them about current events at the organisation and news from the world of food.

5.2

Employee training

The training of CAFIA employees in 2015 was carried out in accordance with Government Resolution no. 1542/2005, on the Rules of Education and Training of Employees in Administrative

často proškolována v rámci oborových porad. Každá vzdělávací akce měla přiděleného odborného garanta, který ověřoval kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikoval cílovou skupinu a ověřil, zda byly naplněny vzdělávací cíle. V roce 2015 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 93 vzdělávacích akcí s účastí 1 805 osob.

Offices. On the basis of this document, conceptual training of CAFIA employees was created, which included mandatory education blocks and modules. During 2015, changes that occurred in connection with the Civil Service Act were incorporated into the education system of CAFIA employees.

4 Tabulka
Table

Vybraná školení z oblasti kontrolní činnosti
Selected training of inspection activities

Jednotné školení inspektorů ke zvýšení bezpečnosti potravin / Uniform training of inspectors to increase food safety
Zásady pro kontrolu a hodnocení hygienických podmínek při výrobě potravin ve stravovacích službách / Principles for the monitoring and evaluation of hygiene conditions in food production in catering services
Kontrola lihovin v zařízení společného stravování / Inspection of liquors in public catering facilities
Použití, výroba a označení plynů v tlakových lahvích / The use, production and labelling of gases in pressure vessels
Mikrobiologie ve společném stravování / Microbiology in the catering industry
Obaly a obalové materiály v potravinářském průmyslu / Packaging and packaging materials in the food industry
Klamání spotřebitele v gastronomii / Misleading of consumers in gastronomy
HACCP / HACCP
Nové technologie a zařízení používaná v gastronomii / New technologies and equipment used in gastronomy
Zdravotní a výživová tvrzení / Health and nutrition claims
Potravinářské přídatné látky, enzymy, aromata a kouřová aromata / Food additives, enzymes, flavourings and smoke flavourings
Nekalé obchodní praktiky / Unfair business practices
Kontrola objemu čepovaných a rozlévaných nápojů / Inspection of the volume on tap drinks and drinks by the glass
Zdravotnické prostředky / Medical devices
Systémy bezpečnosti potravin v závodním stravování / Food safety systems in canteens

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 auditoři mohli být v pravidelných tříletých intervalech recertifikováni.

Vedle odborného vzdělávání SZPI rovněž realizovala školení v oblasti rozvojových kurzů. Tyto kurzy zahrnovaly manažerské vzdělávání představených i vzdělávání v oblasti sebeřízení a osobních dovedností řadových zaměstnanců. V roce 2015 proběhlo 10 kurzů uspořádaných dle požadavků a potřeb zaměstnanců SZPI.

V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možností vzdělávání v programu Better Training for Safer Food, který se týkal zejména zprostředkování praktických poznatků při plánování, výkonu a vyhodnocení dozorové činnosti. Zaměstnanci kontrolní sféry se účastnili v zahraničí školení zaměřených na přídatné látky, dětskou stravu, systém HACCP, kontaminanty v potravinách a krmivech, potravinové audity, kontrolu

CAFIA ensured the initial training module to familiarise hired employees with internal regulations and specific issues of CAFIA. New employees also attended external modules such as Follow-up Training and Environmental Training. These modules unified the training of state administration employees and familiarised employees with the activities of state institutions, public administration, public finances, the legal system of the Czech Republic and European Union and, last but not least, environmental issues. In accordance with Government Resolution no. 1057/2014, on Government Strategy in the Fight Against Corruption for 2015 – 2017, initial training will include anti-corruption training in the field of ethics.

In 2015 CAFIA mainly focused on the regular deepening of the training of inspectors and other employees in inspection activities. The systematic training of CAFIA employees is supported by a training schedule, which is drawn up in connection with the CAFIA quality schedule and Regulation (EC) no. 882/2004, on Official Controls, as amended. In the control field, cross-section topics are stipulated for individual commodities, which

dovozu potravin a krmiv neživočišného původu, doplňky stravy nebo potravinová tvrzení.

V roce 2015 v přímých nákladech, tj. na kurzovné a vložné na konference a symposia v tuzemsku a zahraničí, bylo vynaloženo 5 025 000 Kč. Celkové finanční prostředky na vzdělávání v poměru k nákladům na platy zaměstnanců činí 2,8 %, což splňuje doporučení dle usnesení vlády č. 1542 ze dne 30. listopadu 2005 na vynaložení minimálně 2,5 % na oblast vzdělávání z výdajů na platy zaměstnanců.

5.3

Zákon č. 234/2014 Sb., o státní službě, v podmínkách SZPI

SZPI se jako správního úřadu ČR dotkl zákon č. 234/2014 Sb., o státní službě. Většina jeho ustanovení vešla v platnost v průběhu roku 2015, kdy byla do praxe SZPI postupně aplikována požadovaná ustanovení.

Ústřední ředitel jakožto služební orgán vstoupil do služebního poměru k 1. 1. 2015, na podzim téhož roku pak v rámci zákonného přesoutěžení došlo k jeho potvrzení ve funkci.

Od poloviny roku pak na základě vládou schválené systemizace vstoupili do služebního poměru ze zákona všichni ostatní vedoucí zaměstnanci, jejichž místa byla zařazena v systemizaci jako služební. Ostatní řadoví zaměstnanci byli přijímáni do služebních poměrů postupně, na konci roku pak byli přijati všichni zaměstnanci v evidenčním stavu, kteří byli zařazeni na služebních místech SZPI.

V souvislosti s rozšířením kompetencí SZPI došlo i k navýšení počtu zaměstnanců oproti roku 2014 o 49 zaměstnanců. Celkem má SZPI k 31. 12. 2015 dle systemizace 522 zaměstnanců ve služebním a pracovním poměru, z nichž je 74 představených ve služebním poměru, 395 řadových zaměstnanců ve služebním poměru, 1 vedoucí zaměstnanec v pracovním poměru a 52 řadových zaměstnanců v pracovním poměru.

are taught as part of specialist consultations. Every training event has an assigned specialist guarantor, who verifies the competency of suppliers of training events, identifies the target group and verifies fulfilment of training goals. In 2015, 93 educational events with the participation of 1,805 people took place in the area of inspection activities.

As in previous years, CAFIA addressed the mandatory training of food safety auditors to the extent sufficient to maintain the professional qualifications of auditors, who had the option of being recertified at regular, three-year intervals.

In addition to vocational training, CAFIA also implemented training courses in the field of development courses. These courses included management training and introduced training in self-management and personal skills of ordinary employees. In 2015, 10 courses organised according to the needs and requirements of CAFIA employees took place.

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

CZK 5,025,000 was spent in direct costs, i.e. on tuition and fees for conferences and symposia at home and abroad. The total education funding in proportion to the cost of employee salaries is 2.8 %, which meets the recommendations of Government Resolution no. 1542 of 30 November 2005 on Spending a Minimum of 2.5 % of the Amount Spent on Staff Salaries for Education Expenditure.

5.3

Act no. 234/2014 Coll., on Civil Service, in CAFIA conditions

As an administrative authority of the Czech Republic, CAFIA was affected by Act no. 234/2014 Coll., on civil service. Most of its provisions came into force during 2015, when the required provisions were gradually applied into the practices of CAFIA.

The Director General of the service body entered the service on 1 January 2015, while the confirmation of his function occurred in the autumn of the same year, under the statutory tendering procedure.

All other senior employees, whose positions were classified in the systematisation as service relationships, entered into service relationships by law from mid-year, based on government--approved systemisation. Other ordinary employees were hired into service positions gradually, then all registered employees, who were assigned to CAFIA service positions, were hired at the end of the year.

A rise in the number of employees by 49 employees, compared to 2014, occurred in connection with the expansion of CAFIA competencies. CAFIA has 522 employees in service and employment relationships as of 31 December 2015 according to systemisation, out of which 74 are senior service relationships, 395 regular employees in a service relationship, 1 senior employee in employment and 52 regular employees in employment.

zpráva o hospodaření

financial management report

5 Tabulka
Table

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

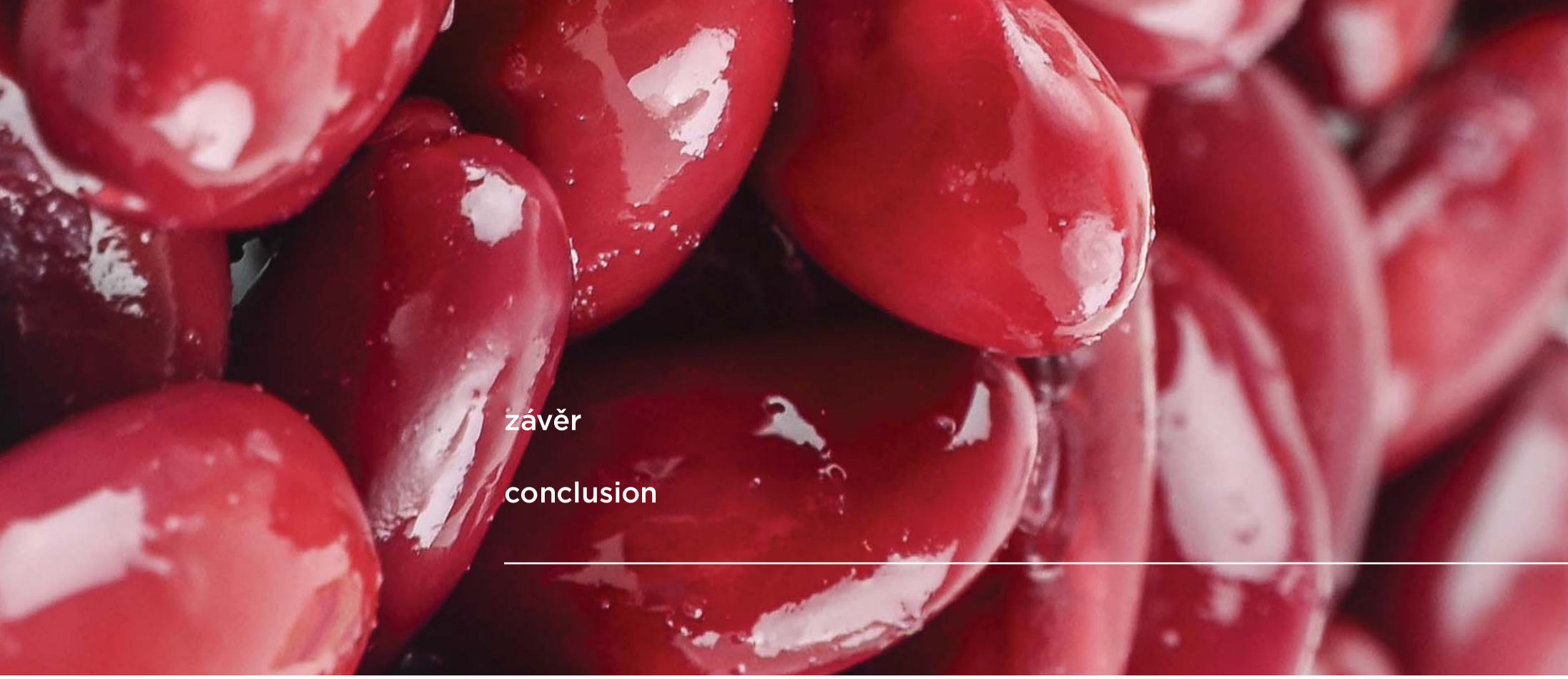
Závazné ukazatele Binding indicators	Rozpočet schválený Approved Budget	Rozpočet po změnách Budget following adjustment	Skutečnost Reality
Příjmy OSS celkem / State organization unit (SOU) revenue total	70 000	70 000	120 262
z toho: daňové příjmy / Of which: tax revenues	500	500	638
Rozpočet výdajů / Expenditure budget			
1. Běžné výdaje OSS celkem / 1. Current SOU expenditure – total	348 996	369 498	369 431
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci / Including: employee payroll and other remuneration for work carried out	177 043	186 991	186 991
z toho: / Of which: - platy zaměstnanců v pracovním poměru / - salaries of workers in employment	96 322	129 538	129 538
- platy státních zaměstnanců / - salaries of civil servants	79 508	56 240	56 240
- ostatní osobní výdaje / - other personal expenditure	1 213	1 213	1 213
povinné pojistné placené zaměstnavatelem / Mandatory insurance premiums paid by the employer	60 195	63 577	63 577
převod fondu kulturních a sociálních potřeb / Transfer to social and cultural fund	1 758	1 858	1 858
účelové a ostatní běžné výdaje / Single-purpose and other current expenditures	110 000	117 072	117 005*
2. Kapitálové výdaje OSS celkem / Capital SOU expenditure – total	60 000	60 000	62 387**
Úhrn výdajů (1 a 2) / Summary of expenditure (1 and 2)	408 996	429 499	431 818
Počet zaměstnanců / Number of employees	473	522	491
Průměrný plat (v Kč) / Average salary (in CZK)	30 978	29 658	31 537

* Úsporu představují nedočerpané finanční prostředky provozních výdajů ve výši 67 tis. Kč, které byly převedeny do nespotřebovaných výdajů k čerpání v roce 2016.

* The savings correspond to unused funds from operational expenditure in the amount of CZK 67 thousand, which were transferred to unused expenditure for use in 2016.

** K překročení rozpočtu došlo z důvodu zapojení nespotřebovaných výdajů z roku 2014 na investiční akci Obměna serverové infrastruktury v částce 4 059 tis. Kč a dokončení rekonstrukce spisovny v budově Běhounská – inspektorátu Brno v částce 104 tis. Kč. Oproti tomu nebyly dočerpány prostředky určené na technické zhodnocení informačních systémů, projektovou dokumentaci k rekonstrukci budovy inspektorátu v Olomouci, prostředky určené na obměnu páteřních switchů pro inspektorát v Praze a na dokončení rekonstrukce budovy inspektorátu v Praze, to vše v celkové výši 1 776 tis. Kč.

** The budget overrun was due to the involvement of unused funds from 2014 in the investment action Replacement of server infrastructure in the amount of CZK 4,059 thousand and the completion of the reconstruction of the records office in the Běhounská - Inspectorate Brno building in the amount of CZK 104 thousand. In contrast, funds for the technical evaluation of information systems, project documentation for the reconstruction of the building of the inspectorate in Olomouc, funds for the replacement of backbone switches for the inspectorate in Prague and for the completion of the reconstruction of the building of the inspectorate in Prague, all totalling CZK 1,776 thousand, were not drawn.



závěr

conclusion

Kontrolní činnost SZPI v roce 2015 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.

Zcela novým aspektem byla v roce 2015 úřední kontrola vykonávaná SZPI u provozovatelů potravinářských podniků (PPP) působících ve sféře společného stravování. V této oblasti má SZPI od 1. 1. 2015 totožné kompetence jako orgány ochrany veřejného zdraví. Tato změna významně zasáhla do organizace úředních kontrol. Počátkem roku 2015 bylo vedením SZPI stanoveno, že přibližně jedna třetina ze všech kontrol vykonaných v roce 2015 bude vykonána u PPP v sektoru společného stravování. Tohoto cíle se podařilo dosáhnout, byť za cenu mírného snížení kontrol PPP v sektoru maloobchodu, neboť personální posílení SZPI zatím neodpovídá výše uvedené kompetenční změně, kterou definoval právní řád.

I když situace v provozech společného stravování zatím znamená nutnost orientovat úsilí zejména směrem ke kontrole hygieny provozu a bezpečnosti potravin, byla v roce 2015 zahájena také kontrola falšování. Další novinkou bylo zahájení kontrol reklamy, ke které SZPI získala kompetence v polovině srpna loňského roku.

Výsledky kontrolní činnosti publikované ať již formou tiskových zpráv, nebo prostřednictvím webu Potraviny na pranýři dále zvýšily důvěru veřejnosti v SZPI, což se projevilo v dalším nárůstu počtu podaných podnětů.

V roce 2015 provedli inspektoři SZPI celkem 43 483 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Z tohoto celkového počtu bylo 21 710 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 15 051 v provozovnách společného stravování, 8 296 ve výrobě, 1 969 ve velkoskladech, 601 v prvovýrobě, 788 v celních skladech a 470 v ostatních místech (např. při přepravě apod.).

Bylo zjištěno celkem 3 841 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 3 172 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 183 šarží, ve velkoobchodě 142 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 344 šarží.

Srovnatelný podíl nevyhovujících šarží s ohledem na zemi původu byl zjištěn u potravin z České republiky (14,9 % nevyhovujících šarží) a u produkce pocházející ze zemí EU (20,6 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (32,2 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (71 %), medu (45 %), dehydratovaných výrobků (38 %), vína (36 %), nealko-

Inspection activities carried out by CAFIA in 2015 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 Concept.

A completely new aspect in 2015 was the official control exercised by CAFIA for food business operators (FBO) operating in the sphere of public catering. In this area CAFIA has had the same competence as public health authorities since 1 January 2015. This change significantly affected the organization of official controls. In early 2015, the management of CAFIA determined that approximately one third of all inspections carried out in 2015 will be carried out at FBO in the sector of public catering. This goal was achieved, albeit at the cost of reducing FBO inspections in the retail sector, as the additional CAFIA personnel does not meet the aforementioned competency change defined by the law.

Although the situation in public catering facilities so far means the need to particularly focus efforts towards the inspection of the hygiene of the facilities and food safety, inspection of adulteration was also launched in the year 2015. Another innovation was the launch of the inspection of advertisements, which CAFIA acquired competence for in mid-August of last year.

The results of inspection activities published either through press releases or through the Food Pillory website further enhanced public confidence in CAFIA, which resulted in an additional increase in the number of filed complaints.

In 2015 CAFIA inspectors carried out a total of 43,483 inspections on the premises of businesses in the food industry, public catering facilities, customs warehouses and online shops. Out of this total, 21,710 inspections were carried out at retail premises, 15,051 in production facilities, 8,296 in warehouses, 1,969 in warehouses, 601 in primary production 788 in customs warehouses and 470 in other locations (e.g. during transit, etc.).

A total of 3,841 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found.

The distribution of non-compliant batches according to the place of inspection is as follows: 3,172 non-compliant batches found in retail, 183 non-compliant batches found in production, 142 non-compliant batches found in wholesale and 344 non-compliant batches in other areas.

A comparable proportion of non-compliant batches with regard to the country of origin was found in foods originating in the Czech Republic (14.9 % of non-compliant batches) and in products originating in EU countries (20.6 % of non-compliant batches). A higher percentage was found in products imported from third countries (32.2 % of non-compliant batches).

From the point of view of individual commodities, the highest percentage of non-compliant batches was found in chocolate

holických nápojů (34 %), kakaa a směsi kakaa s cukrem (33 %), přídatných a aromatických látek (33 %), mléčných výrobků (28 %), tabákových výrobků (24 %), masných výrobků (23 %), vajec a vaječných výrobků (23 %).

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2015 SZPI přijala celkem 5 334 podnětů, což je o 414 podnětů více než v roce 2014. Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce, výrobků studené kuchyně, vína, lihovin a také doplňků stravy a potravin určených pro zvláštní výživu.

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

V roce 2015 uložila SZPI celkem 13 114 zákazů v celkové výši 46 137 513 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 30 zákazů v celkové výši 396 460 Kč, v obchodech 6 911 zákazů v celkové výši 11 453 126 Kč na šarže tuzemského původu a 6 173 zákazů v celkové výši 34 287 927 Kč na šarže zahraniční.

K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 114 zákazů v celkové výši 708 536 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 056 zákazů v celkové výši 791 309 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (1 608 zákazů v celkové výši 691 945 Kč), pekařské výrobky (uloženo celkem 979 zákazů v celkové výši 367 762 Kč) a nealkoholické nápoje, u nichž bylo uloženo 921 zákazů v celkové výši 397 920 Kč. Největší finanční objem zákazů (22 029 916 Kč) byl uložen v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy a v oboru víno (14 846 223 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru luštěniny a olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 1 499 259 Kč, a dále v oboru zpracovaná zelenina a zpracované houby s finanční výší zákazů 1 197 306 Kč.

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů probíhá kontinuálně v průběhu celého roku. V roce 2015 se na SZPI nově zaregistrovalo 128 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu, ať už se skladem, či bez skladu. Inspektoři SZPI provedli celkem 364 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 187 kontrolovaných osob. SZPI při kontrole internetu využívá jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu. Kontrolní nákupy jsou prováděny nejčastěji u doplňků stravy, ale byly takto objednány např. i lihoviny, víno, med či dorty.

V roce 2015 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potra-

and confectionery (71 %), honey (45 %), dehydrated products (38 %), wine (36 %), non-alcoholic drinks (34 %), cocoa and cocoa mixes with sugar (33 %), additives and aromatic substances (33 %), dairy products (28 %), tobacco products (24 %), meat products (23 %), eggs and egg products (23 %).

CAFIA frequently performs inspections on the basis of complaints received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2015 CAFIA received a total of 5,334 complaints, which is by 414 more than in 2014. 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.

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

In 2015 CAFIA imposed a total of 13,114 bans to a total amount of CZK 46,137,513. From these, food producers were imposed 30 bans totalling CZK 396,460, in shops 6,911 bans totalling CZK 11,453,126 on batches of domestic origin and 6,173 bans totalling CZK 34,287,927 on foreign batches.

Foodstuffs on which a ban was imposed most frequently included dairy products (total of 2,114 bans imposed tin a total value of CZK 708,536) and meat products (2,056 bans in a total

vinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V laboratoři Inspektorátu SZPI v Brně byla nově vybudována laboratoř ICP-MS, která bude rozšiřovat nabídku rozborů na odhalování falšování vína a výrobků z ovoce a zeleniny. V roce 2015 byl realizován investiční záměr spojený zejména s nahrazením zastaralého zařízení. Do laboratoře v Praze byly pořízeny dvourozměrný plynový chromatograf s hmotnostním detektorem na základě doby letu (TOF) a kapalinový chromatograf s hmotnostně spektrometrickým detektorem. Mimo vlastních laboratoří disponuje SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly. Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických a fyzikálně-chemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025, stejně tak například mezilaboratorních validačních studií laboratorních metod.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce 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). Tok informací o výskytu nebezpečných výrobků je obousměrný, dozorové orgány ČR se prostřednictvím Národního kontaktního místa dozvídají o nebezpečných výrobcích, které mohou být na českém trhu, a v rámci svých pravomocí následně provádí kontrolu. Evropská komise je pak zpětně informována o skutečnostech, které byly v návaznosti na informaci z EU zjištěny a o uložených opatřeních. V roce 2015 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 328 oznámení týkajících se ČR. Z celkového počtu se jednalo o 155 originálních oznámení a 173 dodatečných oznámení obsahujících reakci nebo doplňující informaci za ČR.

ČR odeslala celkem 56 originálních oznámení. 44 případů se týkalo kontroly na trhu a z tohoto 20 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Ve 12 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 2015 přijala Česká republika celkem 99 originálních oznámení, z toho 54 oznámení spadalo do kompetence SZPI.

Začátkem roku byla úspěšně provedena obměna serverové infrastruktury ústředního inspektorátu. Došlo k navýšení výpočetního výkonu, rozšíření diskového pole a upgradu síťové infrastruktury. Byly obměněny páteřní síťové přepínače a na část krajských inspektorátů byly pořízeny NAS servery. Z hardwarového rozšíření a obnov byla dále pořízena multifunkční zařízení, aby byl zajištěn plynulý provoz úřadu jako celku s přihlédnutím na nové kompetence a personální rozšíření.

V roce 2015 se SZPI podílela na vzniku 29 zákonů. Především SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legis-

value of CZK 791,309). These were followed by chocolate and confectionary (a total of 1,608 bans in a total value of CZK 691,945), bakery products (a total of 979 bans imposed in a total value of CZK 367,762) and non-alcoholic drinks, for which 921 bans were imposed in a total value of CZK 397,920. The largest financial volume of bans (CZK 22,029,916) was imposed on special foods and dietary supplements and in the field of wine (CZK 14,846,223). It is also worth mentioning the financial volume of bans in the field of pulses and oilseeds, whose amount reached CZK 1,499,259, and also in the field of processed vegetables and mushrooms with a financial amount of bans of CZK 1,197,306.

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 regular basis throughout the whole year. In 2015, 128 new food business operators offering foodstuffs via the Internet were registered at CAFIA, whether with storage or without storage. CAFIA inspectors carried out a total of 364 inspections specifically focusing on the online sale of foodstuffs by 187 inspected entities. When checking the Internet, CAFIA used both standard tools and methods, as well as the specific legal authority to carry out the inspection of purchases. Inspections of purchases are conducted mostly with dietary supplements, but liquors, wine, honey and cakes were also ordered in this way.

In 2015, CAFIA carried out physical, chemical isotope and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno).

In the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno a new ICP-MS laboratory was built, which will expand the range of analyses to detect the adulteration of wine and fruit and vegetable products. The year 2015 saw the realisation of investment plans chiefly associated with the replacement of obsolete equipment. A two-dimensional gas chromatograph with a mass detector based on time of flight (TOF) and a liquid chromatograph with a mass spectrometric detector were taken to the laboratory in Prague. Apart from its own laboratories, CAFIA also utilises laboratories authorised for the performance of official checks. CAFIA's accredited laboratories regularly participate in national and international comparative trials - intended to test the proficiency of chemical and physics/chemistry laboratories in accordance with the requirements contained in ČSN EN ISO/IEC 17025, as well as e.g. inter-laboratory validation studies of laboratory methods.

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 (RASFF NCP). 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 a feedback on the measures

lativním procesu novel zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a některých dalších souvisejících zákonů. Dále SZPI připomínkovala návrhy zákonů – zákon o ochraně zdraví před návykovými látkami, návrh novely zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), návrh novely zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy, atd. SZPI se v roce 2015 spolupodílela také na vzniku 12 prováděcích vyhlášek k různým zákonům a stejně jako v předcházejících letech se podílela na tvorbě právních předpisů EU.

I v roce 2015 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací Komise a Rady EU. Za lotyšského a lucemburského předsednictví se uskutečnilo celkem 27 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v pracovních skupinách.

V roce 2015 bylo pravomocně skončeno 2 651 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 141 304 500 Kč. Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 2 641 000 Kč.

Udržování a rozvoj zahraničních vztahů patří trvale mezi jednu z priorit SZPI. Nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV). Za účasti zástupců SZPI v roce 2015 proběhl 18. světový kongres OIV v Mohuči, jednání Výkonného výboru v Paříži, Subkomise OIV pro metody analýzy vína a zasedání Komise pro Enologii. Zástupce SZPI Ing. Ondřej Mikeš, Ph.D. byl jmenován do prestižní pozice prezidenta Subkomise pro metody analýzy. Jde o událost odrážející rostoucí prestiž vinařství a vinohradnictví ČR a uznání odborných kvalit SZPI. Česko má svého zástupce ve vedení poprvé od roku 1927.

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Systém managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2015 SZPI úspěšně absolvovala dozorový audit systému.

Principem komunikace SZPI s veřejností je transparentnost a otevřenost. Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2015 SZPI zveřejnila celkem 60. Vedoucí pracovníci SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k informování veřejnosti díky účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlase, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích.

V roce 2015 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 9 495 osob a subjektů. Tři čtvrtiny z nich (celkem 7 148 tazatelů) kontaktovaly Ústřední inspektorát SZPI. Zde Odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 1 219 nej-

imposed as a result of facts conveyed from the EU. In 2015, a total of 328 notifications were distributed through the NCP for the RASFF concerning the Czech Republic. Out of the total, 155 were original notifications and 173 additional notifications containing reactions or additional information for the Czech Republic.

The Czech Republic has sent a total of 56 original notifications. 44 cases were related to inspections on the market and 20 notifications fell within the competence of CAFIA. 12 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. These include products manufactured in the Czech Republic, distributed via the Czech Republic or those that were delivered from abroad to the Czech market. In 2015 the Czech Republic received a total of 99 original notifications, 54 of which fell within the jurisdiction of CAFIA.

At the beginning of the year, the server infrastructure of the Headquarters was successfully replaced. An increase in the computing power, disk array expansion and the upgrade of the network infrastructure occurred. Backbone network switches were modified and NAS servers were acquired at a portion of the regional inspectorates. Hardware extensions and renewals also included the acquisition of multifunction devices to ensure the smooth operation of the office as a whole with regard to new competencies and personnel expansion.

In 2015, CAFIA participated in the drafting of 29 laws. Above all, CAFIA cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in the legislative process of amending Act no. 321/2004 Coll., on Wine and Viniculture, Act no. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, Act no. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and certain other related acts. Furthermore, CAFIA commented on the following draft acts – the Act on Health Protection against Addictive Substances, the draft amendment to Act no. 166/1999 Coll., on Veterinary Care and amending certain related acts (Veterinary Act), the draft amendment to Act no. 40/1995 Coll., on Regulation of Advertising, etc. In 2015, CAFIA also participated in the drafting of 12 executive decrees to various laws and, as in previous years, participated in the drafting of EU regulations.

In 2015, CAFIA employees were also involved in activities of working groups of the European Commission and Council of the EU. Under the chairmanship of Latvia and Luxembourg, a total of 27 foreign business trips related to participation in working groups were carried out.

2015 saw the lawful conclusion of 2,651 administrative proceedings conducted with food business operators, in which fines were imposed to a total amount of CZK 141,304,500. In administrative proceedings for offences committed by

různějších žadatelů o informace (z nichž 736 bylo podáno písemně, 483 telefonicky). Zbývající čtvrtina tazatelů (celkem 2 347 žadatelů o informace) pak pro získání odpovědi na svůj dotaz kontaktovala některý z regionálních inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při Oddělení komunikace se spotřebiteli speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrůznější dotazy veřejnosti. V roce 2015 využilo této služby celkem 4 440 tazatelů (nárůst o 481 osob oproti předcházejícímu roku). Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 2 350 žadatelů o informace telefonicky a 2 090 osob písemně.

V roce 2015 ještě více zesílil trend vzrůstajícího počtu obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 70 dotazů (nárůst o 17 žádostí oproti roku 2014).

V polovině roku 2015 proběhl upgrade webových stránek, kdy výrazné změny doznala zejména jejich grafická podoba. Přibyla řada inovativních prvků, které usnadní uživatelům práci a vyhledávání – ať už to jsou přehledné mapy zobrazující sídla inspektorátů SZPI, zjednodušená struktura menu nebo přehled novinek zveřejněných na webu. S ohledem na novou povinnost provozovatelů potravinářských podniků nahlašovat vybrané potraviny v místě určení, která vyplývá z vyhlášky č. 172/2015 Sb., byly na webu zřízeny speciální sekce „Registrace příjemce" a „Nahlašování potravin". Výraznější je také propojení se sesterským webem Potraviny na pranýři.

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, Facebookový profil a Twitterový profil. Novinkou roku 2015 je sekce „Provozovny", která byla spuštěna 1. 4. 2015. V sekci jsou zveřejňovány provozovny nebo části provozoven, které SZPI v rámci úřední kontroly uzavřela (uložila zákaz užívání prostor) z důvodu zá-

food business operators, obligations to pay the costs of the administrative proceedings were imposed to a total amount of CZK 2,641,000.

The maintenance and development of international relations remains a priority for CAFIA. It continues to maintain active cooperation with the International Organisation of Vine and Wine (OIV). The 18th World Congress of the OIV in Mainz, Executive committee meetings in Paris, OIV Sub-committee for Analysis Methods for Wine and a meeting of the Commission for Oenology were held in 2015 with the participation of representatives of CAFIA.

CAFIA representative Ondřej Mikeš, Ph.D. was appointed to the prestigious position of President of the Sub-committee for methods of analysis. It is an event reflecting the growing prestige of viticulture and winemaking in the Czech Republic and recognition of the professional qualities of CAFIA. The Czech Republic has its representative in the leadership for the first time since 1927.

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 2015 CAFIA successfully passed a supervisory audit of the system.

The CAFIA principle of communication with the public is transparency and openness. A basic tool for communication with the public via the media is issuing of press releases; CAFIA released a total of 60 of these in 2015. CAFIA managers, as well as other groups of specialist employees, also regularly contribute to the 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.

In 2015, a total of 9,495 persons and entities contacted CAFIA with their questions. Three quarters of them (a total of 7,148 inquirers) contacted the CAFIA Headquarters. The CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification registered queries from a total of 1,219 various applicants for information (of which 736 were submitted in writing, 483 by telephone). The remaining quarter of inquirers (a total of 2,347 applicants for information), then contacted one of the regional CAFIA Inspectorate to get an answer to their question.

A special telephone help line and e-mail address functions in the Unit of Communication with Consumers within the CAFIA Headquarters, where all sorts of questions from the public are settled. A total of 4,440 inquirers (an increase of 481 persons compared to the previous year) took advantage of this service in 2015. 2,350 applicants for information contacted CAFIA by telephone in this way and 2,090 persons in writing.

važného porušení hygienických předpisů. Mezi častá porušení patří výrazně zanedbaný úklid, plísně a nečistoty na stěnách a podlahách, poškození stěn, hromadění odpadů, absence přístupu k tekoucí vodě či tekoucí teplé vodě, výskyt škůdců nebo myšího trusu. Záznamy o uzavřených provozovnách jsou doplněny fotografiemi.

Interní komunikace obecně je jedním z nejvýznamnějších nástrojů řízení procesů uvnitř organizace. Aktuální stav a spokojenost zaměstnanců s interní komunikací v rámci SZPI mapovala anonymní dotazníková akce provedená mezi všemi zaměstnanci úřadu v průběhu srpna 2015. Nejvýznamnějším poznatkem, který z dotazníkové akce vyplynul, je vysoká míra loajality zaměstnanců vůči SZPI (96 % respondentů) a dále převažující upřednostňování uspokojivé pracovní náplně a kolegiálního prostředí před finančním ohodnocením.

Intranet je klíčovým nástrojem interní komunikace SZPI. Přesto je zapotřebí i tento nástroj interní komunikace stále rozvíjet a již na konci roku 2015 se začalo pracovat na jeho upgradu. Dalším klíčovým nástrojem interní komunikace je Zpravodaj SZPI. Jedná se o elektronické interní periodikum vycházející již od roku 2004, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. V roce 2015 obhájil prvenství v prestižní soutěži firemních periodik Zlatý středník v kategorii nejlepší elektronické periodikum/newsletter.

Vzdělávání zaměstnanců SZPI v roce 2015 probíhalo v souladu s usnesením vlády č. 1542/2005, o Pravidlech vzdělávání zaměstnanců ve správních úřadech. Na základě tohoto dokumentu bylo vytvořeno koncepční vzdělávání zaměstnanců SZPI, které zahrnovalo povinné vzdělávací bloky a moduly. V roce 2015 v přímých nákladech, tj. na kurzovné a vložné na konference a symposia v tuzemsku a zahraničí, bylo vynaloženo 5 025 000 Kč. Celkové finanční prostředky na vzdělávání v poměru k nákladům na platy zaměstnanců činí 2,8 %, což splňuje doporučení dle usnesení vlády č. 1542 ze dne 30. listopadu 2005 na vynaložení minimálně 2,5 % na oblast vzdělávání z výdajů na platy zaměstnanců.

V průběhu roku 2015 byly do systému vzdělávání zaměstnanců SZPI zapracovávány změny, které nastaly v souvislosti se zákonem o státní službě. Od poloviny roku pak na základě vládou schválené systemizace vstoupili do služebního poměru ze zákona všichni ostatní vedoucí zaměstnanci, jejichž místa byla zařazena v systemizaci jako služební. Ostatní řadoví zaměstnanci byli přijímáni do služebních poměrů postupně, na konci roku pak byli přijati všichni zaměstnanci v evidenčním stavu, kteří byli zařazeni na služebních místech SZPI. V souvislosti s rozšířením kompetencí SZPI došlo i k navýšení počtu zaměstnanců oproti roku 2014 o 49 zaměstnanců. Celkem má SZPI k 31. 12. 2015 dle systemizace 522 zaměstnanců ve služebním a pracovním poměru, z nichž je 74 představených ve služebním poměru, 395 řadových zaměstnanců ve služebním poměru, 1 vedoucí zaměstnanec v pracovním poměru a 52 řadových zaměstnanců v pracovním poměru.

In 2015, the trend of an increasing number of requests received for information pursuant to Act no. 106/1999 Coll., on Free Access to Information further strengthened. A total of 70 queries fulfilled the formal requirements of the information requests (an increase of 17 queries compared to 2014).

In mid-2015 the website was upgraded, undergoing significant changes especially in its graphic form. A number of innovative features were added that facilitate the work and searching of users - these include clear maps showing the seats of the CAFIA Inspectorates, a simplified menu structure or a summary of the news published on the site. With regard to the new obligation of food business operators to report selected foodstuffs at the place of destination, which results from Decree no. 172/2015 Coll., the special sections "Registering recipients" and "Reporting foodstuffs" were set up on the website. The connection with the associated Food Pillory website is more significant.

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts - the website, a mobile app and profiles on Facebook and Twitter. New for 2015 is the "Premises" section, which was launched 1 April 2015. In this section, establishments or parts of establishments closed by CAFIA within the scope of official inspections (imposed a ban on the use of space) for serious violations of hygiene regulations are published. Some frequent violations include greatly neglected cleaning, mould and dirt on walls and floors, damage to walls, waste accumulation, lack of access to running water or running hot water, pests or mouse droppings. Records on the closed establishments are accompanied by photographs.

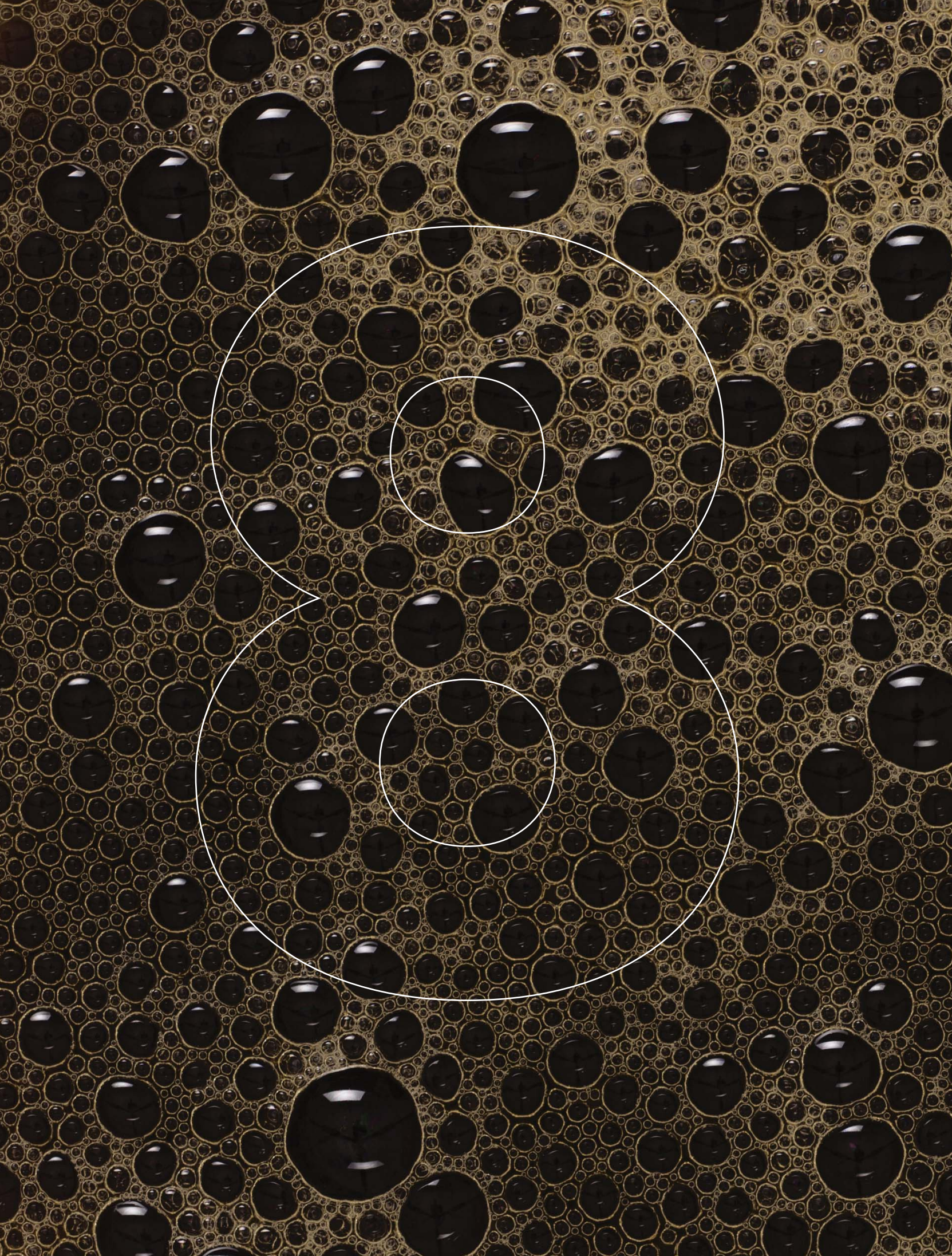
Internal communication is generally one of the most important instruments for process management within the organisation. The current status and employee satisfaction with internal communication within CAFIA was mapped out by an anonymous questionnaire survey conducted among all employees in the Authority during August 2015. The most significant findings from the questionnaire survey showed a high degree of employee loyalty towards CAFIA (96 % of respondents) and the prevailing preference of a satisfactory workload and collegial environment to financial rewards.

The intranet is a key tool for the internal CAFIA communication. However, it is also necessary to further develop this internal communications tool, and at the end of 2015 we began working on its upgrade. Another key tool for internal communication is the CAFIA Newsletter. This is an internal electronic journal published since 2004, which employees can download in PDF from the intranet portal. In 2015 it defended its victory in the prestigious corporate periodicals competition Golden Semicolon in the category of best electronic journal/newsletter.

The training of CAFIA employees in 2015 was carried out in accordance with Government Resolution no. 1542/2005, on Education and training of employees in administrative offices. On the basis of this document conceptual training of CAFIA employees was created, which included mandatory education

blocks and modules. CZK 5,025,000 was spent in direct costs, i.e. on tuition and fees for conferences and symposia at home and abroad. The total education funding in proportion to the cost of employee salaries is 2.8 %, which meets the recommendations of Government Resolution no. 1542 of 30 November 2005 on spending a minimum of 2.5 % of the amount spent on on staff salaries for education expenditure.

During 2015, changes that occurred in connection with the Civil Service Act were incorporated into the education system of CAFIA employees. All other senior employees, whose positions were classified in the systematisation as service relationships, entered into service relationships by law from mid-year, based on the government-approved systemisation. Other ordinary employees were hired into service positions gradually, then all registered employees, who were relegated to CAFIA service positions, were hired at the end of the year. An increase in the number of employees by 49 employees, compared to 2014, occurred in connection with the expansion of CAFIA competencies. CAFIA has 522 employees in service and employment relationships as of 31 December 2015 according to systemisation, out of which 74 are senior service relationships, 395 regular employees in a service relationship, 1 senior employee in employment and 52 regular employees in employment.



zkratky a vysvětlivky

abbreviations and explanations

6 Tabulka
Table

Zkratky a vysvětlivky
Abbreviations and Explanations

AACS	Systém správní pomoci a spolupráce	**Administrative Assistance and Cooperation System**
AMPEVA	**Association pour le Maintien de la Protection des Vins et Eaux-de-Vie à Appellation d'Origine** – Asociace pro podporu, rozvoj a propagaci vín s označením původu	Association for Support, Development and Promotion of Wines with Designation of Origin
BPA		Body of public administration
BTSF		Better Training for Safer Food
CAFIA		**Czech Agriculture and Food Inspection Authority**
CAI		**Czech Accreditation Institute**
CFU/g		Colony Forming Units
CG		Coordination Group
CISTA		**Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture**
COREPER	**Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE** – Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CPCS		Consumer Protection Cooperation System
CR		Czech Republic
CZK		Official Czech currency
ČR	**Česká republika**	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations
ČZHM	Částečně zkvašený hroznový mošt	
DG AGRI	Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova	**Directorate-General for Agriculture and Rural Development**
DG SANTE	Generální ředitelství pro zdraví a bezpečnost potravin	**Directorate-General for Health and Food Safety**
DDoS	Technika útoku na internetové služby nebo stránky	**Distributed Denial of Service** – type of attack on website or online service
DIN	Deutsche Institut für Normierung – Ústav pro průmyslovou normalizaci v Německu	
DNA	Deoxyribonukleová kyselina, nositelka genetické informace	
DRRR	**Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien** – Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EC		European Commision or European Communities
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	**European Food Safety Authority**
EK	Evropská komise	
EP	Evropský parlament	**European Parliament**
ES	Evropská společenství	

EU	Evropská unie	**European Union**
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro
EURL	Referenční laboratoř EU	**European Union Reference Laboratory**
FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří – chemické rozbory potravin	**Food Analysis Performance Assessment Scheme**
FAO	Organizace pro výživu a zemědělství	**Food and Agriculture Organization**
FERA	Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí	**Food and Environment Research Agency**
FortiGate	Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT síťové infrastruktury	System providing complex protection to IT network
FLEP	Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi	**Food Law Enforcement Practitioners** – Forum of food law enforcement practitioners in Europe
FVO	Potravinový a veterinární úřad	**Food and Veterinary Office**
GC/MS	Plynový chromatograf s hmotnostním detektorem	Gas chromatograph with mass spectrometer
GM		Genetic modification
GMO	Geneticky modifikovaný organismus	
GPS	Globální polohovací systém	**Global Positioning System**
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
INFOSAN		**International Food Safety Authorities Network**
IRMS	Metoda hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů	**Isotope Ratio Mass Spectrometer**
IS	Informační systém	Information system
IS ILA		Information system control and laboratory work
IS KLČ	Informační systém Kontrolní a laboratorní činnost	
IS KOPR	Informační systém pro kontrolní laboratorní a právní činnost	Information system control, laboratory and legal work
Kč	Koruna česká – oficiální měna České republiky	
KLASA	Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky	Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
KO	Kontrolovaná osoba	
KTJ/g	Kolonie tvořící jednotky	
LAN	Lokální, resp. místní počítačová síť spojující prostředky výpočetní techniky v rámci jedné budovy nebo několika blízkých budov	**Local Area Network**
LC-IRMS	Hmotnostní spektrometr izotopových poměrů	
LC-MS/MS	Kapalinový chromatograf s hmotnostním spektrometrem na principu trojitého kvadrupolu	
MH		Ministry of Health
MPLS	Multiprotocol Label Switching – nejmodernější a nejbezpečnější technologie na bázi IP pro efektivní datové přenosy s větší rychlostí přenosu a škálovatelností služeb ve VPN sítích, které umožňuje logicky a bezpečně oddělit.	**Multiprotocol Label Switching** – most modern and safest IP-based technology for efficient data transfer with faster transmission and scalability of services in VPN, which can be logically and safely separated.
MZd	Ministerstvo zdravotnictví	
MZe	Ministerstvo zemědělství	
NCP		National Contact Point

NKM	Národní kontaktní místo	
NRL	Národní referenční laboratoř	
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	**International Organisation for Vine and Wine**
OKS	Oddělení komunikace se spotřebiteli	
PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially fermented grape must
PGI		Protected geografical indication
VZ	Veřejná zakázka	
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	**Product Contact Point**
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	**Rapid Alert System for Food and Feed**
RKS	Resortní koordinační skupina	
RSS	Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách	**Really Simple Syndication** – format to publish frequently updated information on website
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
SSD		Standard Sample Description
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
TAIEX	Kancelář EU pro technickou asistenci a výměnu informací	**Technical Assistance and Information Exchange** instrument
TRACES	Evropský veterinární informační systém	**Trade Control and Expert System**
USA	Spojené státy americké	**United States of America**
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	
VFU	Veterinární a farmaceutická univerzita Brno	
VI1	Certifikát při vývozu vína, hroznové šťávy nebo hroznového moštu do třetích zemí, resp. do EU	Certificate for the import or export of wine, grape juice or grape must to third countries or within the EU
VPN	Virtuální privátní st	**Virtual Private Network**
PnP	Potraviny na pranýři	Food Pillory
VŠCHT Praha	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	
WAN	Počítačová síť, která pokrývá rozlehlé geografické území	**Wide Area Network**
WHO	Světová zdravotnická organizace	**World Health Organization**

20

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**