národní
úložiště
šedé
literatury

Zpráva o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce za rok 2017

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
2018

Dostupný z http://www.nusl.cz/ntk/nusl-415382

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

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

Datum stažení: 19.04.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní nusl.cz .

2017

výroční zpráva / annual report

výroční zpráva
annual report
2017

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

CZECH AGRICULTURE AND FOOD INSPECTION AUTHORITY

Contents

1 Úvod 5
1 Introduction 5
2 Výsledky činnosti inspekce 9
2 Results of inspections 9
2.1 Kontrolní činnost 10
2.1 Inspection activities 10
2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2017 10
2.1.1 Focus of inspection activities in 2017 10
2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly 12
2.1.2 Overall summaries of inspection results 12
2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků 14
2.1.3 Inspection of microbiological requirements 14
2.1.4 Přehled kontrolyvybraných skupin cizorodých látek 20
2.1.4 Inspections of selected groups of inorganic substances 20
2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin 22
2.1.5 Inspection of food labelling and quality 22
2.1.6 Kontroly tematické a mimořádné 23
2.1.6 Thematic and extraordinary inspections 23
2.1.7 Kontrola výroby 39
2.1.7 Inspection of production 39
2.1.8 Kontrola obchodu 40
2.1.8 Trade inspections 41
2.1.9 Kontrola internetového obchodu 42
2.1.9 Inspections of Internet trade 42
2.1.10 Podněty ke kontrole 43
2.1.10 Complaints resulting in inspections 43
2.1.11 Opatření 43
2.1.11 Sanctions 44
2.1.12 Kontrola reklamy 45
2.1.12 Inspection of advertisement 45
2.1.13 Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU 45
2.1.13 Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries pursuant to EU regulations 45
2.1.14 Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. 48
2.1.14 Inspection of information obligation pursuant to Decree No. 172/2015 Coll. 49
2.1.15 Kontroly ve společném stravování 49
2.1.15 Inspections at public catering premises 50
2.2 Laboratorní činnost 53
2.2 Laboratory activities 53
2.2.1 Mezilaboratorní porovnávací testy 54
2.2.1 Inter-laboratory proficiency testing 54
2.2.2 Systém databanky analytických hodnot vín 55
2.2.2 System of databanks for the analysis of wine values 55

2.3 Certifikační činnost 57
2.3 Certification activities 57
2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) 58
2.4 Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) 58
2.5 Systém správní pomoci a spolupráce (AACS) 60
2.5 The Administrative Assistance and Cooperation System (AACS) 60
2.6 Informační a komunikační systém 64
2.6 Information and Communication System 64
2.7 Činnost v oblasti legislativy 66
2.7 Legislation 66
2.7.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů 66
2.7.1 Drafting and commenting on legal regulations 66
2.7.2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU 67
2.7.2 Participation in meetings of working formations of the European Commission and Council of the EU 68
2.7.3 Činnost právní 69
2.7.3 Legal activities 69
2.8 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR 71
2.8 Cooperation with other public bodies and institutions in the Czech Republic 71
2.9 Systém managementu jakosti 73
2.9 Quality management system 73
3 Mezinárodní vztahy 75
3 International relations 75
3.1 Mezinárodní spolupráce 76
3.1 International cooperation 76
3.2 Mezinárodní projekty 78
3.2 International projects 78
4 Vztahy s veřejností 81
4 Public relations 81
5 Oblast lidských zdrojů 95
5 Human resources 95
5.1 Interní komunikace 96
5.1 Internal communication 96
5.2 Vzdělávání zaměstnanců 97
5.2 Employees' training 97
6 Zpráva o hospodaření 101
6 Business report 101
7 Závěr 105
7 Conclusion 105
8 Zkratky a vysvětlivky 117
8 Abbreviations and explanations 117

kapitola
chapter

OBSAH
CONTENTS

1 Úvod – 5
Introduction – 5

2 Výsledky činnosti inspekce / Results of inspections – 9

3 Mezinárodní vztahy / International relations – 75

4 Vztahy s veřejností / Public relations – 81

5 Oblast lidských zdrojů / Human resources – 95

6 Zpráva o hospodaření / Business report – 101

7 Závěr / Conclusion – 105

8 Zkratky a vysvětlivky / Abbreviations and explanations – 117

Vážení přátelé,

Státní zemědělská a potravinářská inspekce každoročně v prvních týdnech roku zpracovává a následně vydává výsledky, přehledy a vyhodnocení své práce v podobě výroční zprávy o činnosti. Ucelené a uživatelsky příznivě tříděné údaje a informace o činnosti v roce 2017 mají podobu jak klasické tištěné publikace, tak podobu elektronickou, jež je zájemcům o tuto tématiku k dispozici na webových stránkách úřadu (www.szpi.gov.cz). Státní zemědělská a potravinářská inspekce je dlouhodobě a cíleně velmi otevřeným úřadem s řadou komunikačních kanálů jak vůči spotřebitelům a laické veřejnosti, novinářské obci a médiím, tak vůči veřejnosti odborné, včetně provozovatelů potravinářských podniků. Příkladem mohou být informacemi nabité webové stránky SZPI a web Potraviny na pranýři (www.potravinynapranyri.cz), včetně jeho mutace na sociálních sítích, desítky tiskových zpráv, tiskové konference atd. Takže mnohé podstatné a důležité informace jsou k dispozici již v průběhu roku, přesto jsem přesvědčen, že obsah výroční zprávy o činnosti SZPI za rok 2017 může každému z výše uvedených skupin přinést další nové poznatky a informace a dokreslit komplexní pohled na činnost úřadu.

Podobně jako v minulých letech by se efektivní práce úřadu neobešla bez úzké spolupráce s celou řadou partnerů v čele s ministerstvem zemědělství. Výčet spolupracujících úřadů a institucí působících v rámci státní správy a stejně tak výčet partnerských subjektů z oblasti privátní je rozsáhlý a těší mě, že se stále rozšiřuje. Je to přirozená reakce na komplexnost problematiky bezpečnosti a kvality potravin, která se přímo nebo nepřímo prolíná prakticky všemi oblastmi života nás všech. Mé upřímné poděkování proto patří všem spolupracujícím subjektům a věřím, že se vzájemná kooperace bude i nadále rozvíjet.

Vážení přátelé, nejcennější devizou pro každou firmu, úřad či instituci, bez ohledu na státní nebo privátní sektor, jsou lidé. Pracovití, zodpovědní, loajální, vzdělaní a kompetentní. Systematicky usiluji o to, aby v řadách potravinářské inspekce bylo takových lidí co nejvíce a aby tak byl naplněn předpoklad profesionálně odváděné práce. Výsledky ukazují, že co do kvality i kvantity se úřad rozhodně nemusí za svou činnost stydět. Naopak, mé poděkování napříč celým úřadem patří kolegům za nemalé úsilí, jehož výsledkem je výborně odvedená práce i v roce 2017 ve prospěch celé společnosti.

Martin Klanica
ústřední ředitel

Dear friends,

In the first weeks of the year the Czech Agriculture and Food Inspection Authority drafts and subsequently released results, overviews and assessment of its work in the form of Annual Report. The comprehensive and user-friendly data and information about our activity in 2017 are released both as a classic printed publication and also in a digital format available to those are interested in this topic on the Authority's website (www.szpi.gov.cz). The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is consistently and dedicatedly a very open Authority with a range of communication channels both for customers and the general public, journalists and the media, and the specialised public including food business operators. As an example, allow us to mention the CAFIA website, which is a source of information, and the Food Pillory website (www.potravinynapranyri.cz) including its versions on social networks, dozens of press releases, press conferences, etc. This means that plenty of important information is already available throughout the course of the year. Nevertheless, I am convinced that the content of the CAFIA Annual Report for 2017 can offer the aforementioned groups even more findings and information to create a comprehensive image of the activities of our Authority.

As in the previous years efficient running of the Authority would not be possible without close cooperation with a range of partners and the Ministry of Agriculture foremost. The list of cooperating authorities and institutions working within the public administration and the list of partners in the private sector is vast, and I am delighted to say that it continues to expand. It is a natural response to the complexity of the issue of food safety and quality, which directly or indirectly overlaps with practically all areas of all of our lives. My sincere thanks go out to all these cooperating entities and I believe that our mutual collaboration will continue to evolve.

Dear friends, people are the most valuable asset of every company, authority or institution, regardless of whether it is the public or private sector. Hard-working, responsible, loyal, educated and competent people. I systematically strive to ensure the maximum number of such people among the ranks of CAFIA and to meet the requirement for professionally performed work. The results indicate that in terms of quality and quantity, the Authority certainly has nothing to be ashamed of. On the contrary, my thanks across the entire Authority belong to my colleagues for their consistent efforts, the result of which is the excellent work we did in 2017 to benefit the society as a whole.

Martin Klanica
Director General

kapitola
chapter

OBSAH
CONTENTS

1 Úvod / Introduction – 5

→ 2 Výsledky činnosti inspekce – 9
Results of inspections – 9

3 Mezinárodní vztahy / International relations – 75

4 Vztahy s veřejností / Public relations – 81

5 Oblast lidských zdrojů / Human resources – 95

6 Zpráva o hospodaření / Business report – 101

7 Závěr / Conclusion – 105

8 Zkratky a vysvětlivky / Abbreviations and explanations – 117

2.1

Kontrolní činnost

2.1.1

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2017

Celospolečenským zájmem je výroba a prodej bezpečných a kvalitních potravin. V podmínkách střední Evropy je produkce nebo uvádění na trh bezpečných potravin zcela fundamentální podmínkou pro existenci jakékoliv potravinářské produkce. S ohledem na skutečnost, že české domácnosti vydávají na potraviny přibližně 20 % rodinných rozpočtů, existuje i zájem spotřebitelů za tyto nemalé prostředky nakupovat nejen bezpečné, ale i kvalitní potraviny.

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 kvalitu 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. Komplexní úřední kontrola potravin je přitom vykonávána jak ve výrobě, tak v průběhu obchodu a také pak v oblasti společného stravování.

Kontrolní činnost SZPI v roce 2017 vycházela ze zásad obsažených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR pro léta 2016–2018. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření a rozvoj kontrolní činnosti SZPI byla Střednědobá koncepce SZPI. Prioritou kontrol je tak kontrola bezpečnosti potravin a kontrola toho, zda nejsou uváděny na trh potraviny falšované.

Zvláštní okolností, ovlivňující zaměření kontrolní činnosti, je postupné a sílící povědomí spotřebitelů v České republice o kvalitě a bezpečnosti českých potravin. Stále větší podíl spotřebitelů je schopen a ochoten za kvalitní potraviny zaplatit také adekvátní cenu a při nákupech se zajímá o původ potravin. Kontrola pravdivosti údaje

2.1

Inspection activities

2.1.1

Focus of inspection activities in 2017

Production and sale of safe and high-quality foodstuffs is of a pan-societal interest. Under conditions in the Central Europe, production or placing of safe foodstuffs on the market is absolutely fundamental for the existence of any food production. Given that Czech households spent about 20 % of their family budgets on foods, it is in the interest of consumers that these considerable resources are used to purchase not only safe, but also high-quality foodstuffs.

CAFIA is the sole supervisory body in the Czech Republic whose chief, and sole, function is to check 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 development of new inspection procedures and methods. The comprehensive official inspection of foodstuffs is performed both in production, and during sale and public catering.

Inspection activities carried out by CAFIA in 2017 were based on the principles contained in the Single Integrated Multi-annual National Control Plan for the Czech Republic for the Years 2016–2018. The second strategic document specifying the focus and development of CAFIA inspection activities was the CAFIA Medium-Term Concept. The priority of inspections is to check food safety and ascertain that adulterated foods are not placed on the market.

A special circumstance that influences the focus of inspection activity is the gradually strengthening awareness among consumers in the Czech Republic of the quality and safety of Czech foodstuffs. An increasing share of consumers is capable and willing to pay an adequate

o místě výroby je běžnou součástí kontrolní praxe, která je zaměřena především na komodity, kde jsou stále zjišťovány nedostatky. Namátkově lze uvést víno nebo ovoce a zeleninu, zvláště pak český česnek nebo meruňky. Svůj kredit získal ale např. také český mák. Podvody v deklarovaném původu jsou průměrným spotřebitelem obtížně zjistitelné a újma, kterou tím utrpí, jakož i újma učiněná tuzemským výrobcům je značná. Důsledky takové činnosti jsou pro provozovatele nedodržující právní řád pak velmi citelné.

V roce 2017 byla velmi komplexně řešena potravinová krize spojená s kontaminací některých živočišných potravin přípravky na bázi fipronilu. Řešení této krize znamenalo pro SZPI doslova mravenčí práci při kontrolách vysledovatelnosti kontaminovaných surovin živočišného původu, které byly České republice oznámeny systémem RASFF. Bylo provedeno celkem 615 kontrol a odebráno 97 vzorků. Naštěstí všechny odebrané vzorky byly vyhodnoceny jako vyhovující hygienickým limitům.

Pokračovala také kontrola provozovatelů potravinářských podniků působících ve společném stravování. A stejně jako v roce 2016 byly opakovaně zjišťovány značné problémy ve fungování těchto podniků. Některé byly tak závažné, že výsledkem úřední kontroly bylo uložení opatření, kterým byl vydán zákaz dalšího provozování příslušných prostor. K nejčastějším důvodům patřil zjištěný výskyt hlodavců a také celkově nevyhovující hygienický stav provozovny. I přes medializaci výsledků kontrolní činnosti, která pravidelně obsahovala informace o uzavřených provozovnách společného stravování, jsou tyto nedostatky zjišťovány stále, byť v průběhu roku 2017 se začala frekvence počtu uzavřených podniků společného stravování postupně snižovat.

V podnicích společného stravování pokračovala vedle kontroly hygienických podmínek také kontrola alergenů, tzn. jejich řádného označení a pak kontrola jejich nedeklarované přítomnosti v pokrmech. Stejně jako v roce 2016 se projevila určitá tvořivost provozovatelů nebo jejich zaměstnanců, kteří dle provozních podmínek operativně zaměňují používané suroviny pro přípravu pokrmů, aniž by si pokaždé uvědomili možná rizika, spočívající v odlišném složení takové alternativy. V roce 2017 pokračovala kontrola pravdivosti deklarace objemu podávaných nápojů a rutinně již byla využívána metoda pro kontrolu kvality fritovacích olejů, která je založena na stanovení obsahu triacylglycerolů.

Největší počet kontrol byl i v roce 2017 proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovujících potravin zjišťovaných při kontrolách je mnohonásobně vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců. A to je dlouhodobým trendem. I když od zástupců maloobchodu jsou často vznášeny námitky, že za zjištěné nedostatky mohou výrobci, ve většině případů jde vina

price for quality foodstuffs and takes an interest in the origin of foodstuffs when shopping. Checking the veracity of data about the place of production is a common part of inspection practice, aimed primarily at commodities where deficiencies are consistently identified, for instance wine or fruit and vegetables, especially Czech garlic and apricots. However, Czech poppy seeds has also gained credit. Fraud in declared origin is difficult to identify for an average consumer and the loss incurred both by the consumer and domestic producers is considerable. The results of such activity are significant for operators who fail to comply with the law.

In 2017 the food crisis associated with the contamination of certain animal food products based on fipronil was comprehensibly addressed. Tackling this crisis was literally a painstaking job for CAFIA, with the inspection of traceability of the contaminated primary materials of animal origin, which were reported in the Czech Republic via the RASFF system. A total of 615 inspections were carried out and 97 samples taken within the campaign. Fortunately, all the evaluated samples complied with hygiene limits.

Inspections at public catering operators also continued. As in 2016, considerable problems in the operation of these enterprises were repeatedly identified. Some were so severe that the result of the official inspection was a ban on further operation of the premises in question. The most common reasons were the identification of rodent presence and frequent inadequate hygiene condition of the establishment. Despite releasing inspection activity results, which regularly contained information about the closed public catering premises, these deficiencies continue to be identified, albeit in the course of 2017 the frequency in the number of closed public catering establishments started to decline.

At public catering establishments, inspection of allergens (i.e. their proper identification and check of their undeclared presence in meals) continued alongside the inspection of hygiene conditions. As in 2016, a certain creativity was shown by the operators or their employees, who operatively substitute the ingredients used to prepare meals based on momentary operating conditions, without always being aware of the risks involved in the different composition of this substitute. In 2017, inspection of the veracity of volume declarations for served beverages continued, and the method for checking the quality of frying oil, based on stipulating the content of triacylglycerols, was routinely used.

The highest number of inspections in 2017 was carried out in the retail network. This is due not only to the actual number of retail facilities in the Czech Republic, but also to the fact that the share of non-compliance foodstuffs identified during inspections is many times higher in retail

na vrub obchodníkům. Většina těchto nedostatků vzniká až v obchodě a opakovaně lze uvést například čerstvé ovoce a zeleninu, kde nedostatky jsou v obchodech zjišťovány až 20× častěji než u výrobců.

V roce 2017 pokračovalo snižování případů porušování právních předpisů ze strany největších maloobchodních řetězců. První pokles byl zaznamenán v roce 2016 a v roce 2017 tento trend pokračoval. V roce 2017 bylo zjištěno v uvedených řetězcích porušení právního předpisu přibližně u 9 % kontrolovaných šarží potravin. V ostatních typech maloobchodů pak nevyhověla přibližně jedna čtvrtina kontrolovaných šarží.

Odpovídající pozornost byla věnována kontrole reklamy. S ohledem na požadavky právních předpisů se jako nejrizikovější oblast reklamy jeví kombinace dálkového prodeje, doplňků stravy a zdravotních tvrzení. Oblast dálkového prodeje potravin bude jednou z oblastí, kterou se bude SZPI snažit v roce 2018 dále rozvíjet, samozřejmě v závislosti na personálních a materiálových zdrojích.

V roce 2017 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozů některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 241 815 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 1 302 kontrol. Efektivita kontrol ohlašovaných potravin byla relativně vysoká zejména u jablek a doplňků stravy.

2.1.2 ↘

Celkové přehledy výsledků kontroly

↘ V roce 2017 provedli inspektoři SZPI celkem 45 530 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 27 077 kontrol v maloobchodní síti, 11 522 v provozovnách společného stravování, 9 653 ve výrobě, 2 081 ve velkoskladech, 840 v prvovýrobě, 443 v celních skladech a 792 v ostatních místech (např. při přepravě apod.).

V roce 2017 bylo zjištěno celkem 3 184 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno

than in production. This is a long-term trend. Although retail representatives often raise objections that the producers are responsible for the identified deficiencies, in most cases the fault lies with the retail business operators. Most of these deficiencies occur only at the business premises, and one could repeatedly mention fresh fruit and vegetables, where deficiencies are identified 20 times more often at shops than at the producers' premises.

In 2017, the number of violations of legal regulations by the largest retail chains continued to decline. The first decline was noted in 2016 and the trend continued in 2017. In 2017, the violation of legal regulations by the said chains was identified in approximately 9 % of the inspected food batches. About one quarter of the checked batches failed to meet the requirements other types of retail stores.

Adequate attention was also paid to inspection of advertisements. With respect to the requirements of legal regulations, the riskiest area of advertising appears to be the combination of remote sale, food supplements and health claims. The area of remote food sales will be one of the areas which CAFIA will strive to develop in 2018, naturally depending on its staff and material resources.

2017 saw the continued inspection of reporting obligations for imports of certain food commodities, which is regulated by Decree No. 172/2015 Coll. A total of 241,815 reports of foodstuffs were received by CAFIA, on the basis of which 1,302 inspections were carried out. The effectiveness of inspections of reported foodstuffs was relatively high, especially as regards apples and food supplements.

2.1.2 ↘

Overall summaries of inspection results

↘ In 2017 CAFIA inspectors carried out a total of 45,530 inspections at the premises of food business operators, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 27,077 inspections were carried out at retail premises, 11,522 at public catering facilities, 9,653 in production, 2,081 in warehouses, 840 in primary production, 443 in customs warehouses and 792 in other locations (e.g. during transport, etc.).

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	21
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery Products and dough	5
Čerstvá zelenina, čerstvé houby / Fresh vegetables and fresh mushrooms	16
Čerstvé ovoce / Fresh fruit	17
Čokoláda, cukrovinky / Chocolate and confectionery	52
Dehydratované výrobky a ochucovadla / Dehydrated products and flavour enhancers	31
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils	22
Kakao, směsi kakaa s cukrem / Cocoa and cocoa mixes with sugar	11
Káva, kávoviny, čaj / Coffee, coffee substitutes and tea	18
Koření / Spices	18
Lihovarnické výrobky / Distilled products	9
Luštěniny, olejnatá semena / Pulses and oleaginous seeds	14
Masné výrobky / Meat products	18
Med / Honey	51
Mléčné výrobky / Dairy products	14
Mlýnské obilné výrobky / Milled cereal products	9
Naklíčená semena a klíčky / Sprouted seeds and sprouts	13
Nealkoholické nápoje / Non-alcoholic beverages	24
Obilniny / Cereal products	1
Pekařské výrobky / Bakery products	11
Pivo / Beer	13
Pokrmy / Meals	12
Přídatné, aromatické látky / Additives, aromatic substances	33
Přírodní sladidla / Natural sweeteners	5
Ryby, vodní živočichové / Fish, aquatic life	18
Studená kuchyně / Cold meals	9
Skořápkové plody / Shell nuts	8
Škrob, škrobové výrobky / Starch, starchy products	31
Tabákové výrobky / Tobacco products	9
Těstoviny / Pasta	20
Vejce, vaječné výrobky / Eggs, egg products	10
Vína jiná než révová / Wine other than grape wine	20
Víno (včetně ČZHM) / Wine (including PFGM)	18
Výrobky z brambor / Potato products	14
Zmrzliny a mražené krémy / Ice cream and frozen creams	27
Zpracovaná zelenina, zpracované houby / Processed vegetables and processed mushrooms	21
Zpracované ovoce / Processed fruit	17
Zvláštní výživa, doplňky stravy / Special foods, dietary supplements	12

2 583 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 158 šarží, ve velkoobchodě 67 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 376 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (9,9 % nevyhovujících šarží) a poněkud vyšší podíl u produkce pocházející ze zemí EU (17 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (27,6 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (51,9 %), medu (50,8 %), přídatných a aromatických látek (33,3 %), dehydratovaných výrobků (31,4 %), zmrzlin a mražených krémů (26,5 %), nealkoholických nápojů (23,7 %), jedlých tuků a olejů (21,9 %), brambor (21,1 %), zpracované zeleniny (20,6 %), těstovin (19,5 %), ryb a vodních živočichů (18,3 %), vína (18,1 %).

2.1.3 ↘

Kontrola mikrobiologických požadavků

↘ Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2017 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 2017 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 5 089 vzorků potravin, pokrmů, ledu a balených vod, z toho bylo zkontrolováno 2 909 šarží přímo na místě a 2 180 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 169 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 75 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, zařízení a předmětů používaných při vý-

A total of 3,184 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2017.

Division of non-compliant batches according to inspection site was as follows: 2,583 non-compliant batches found in retail, 158 non-compliant batches found in production, 67 non-compliant batches found in wholesale and 376 non-compliant batches in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found in foodstuffs originating in the Czech Republic (9.9 % of non-compliant batches) and a slightly higher share in products originating in EU countries (17 % of non-compliant batches). A higher percentage was found in products imported from third countries (27.6 % 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 products (51.9 %), honey (50.8 %), additives and aromatic substances (33.3 %), dehydrated products (31.4 %), ice cream and frozen creams (26.5 %), non-alcoholic beverages (23.7 %), edible fats and oils (21.9 %), potatoes (21.1 %), processed vegetables (20.6 %), pasta (19.5 %), fish and aquatic animals (18.3 %) and wine (18.1 %).

2.1.3 ↘

Inspection of microbiological requirements

↘ In 2017, checks for compliance with microbiological requirements for foodstuffs were carried out in laboratories and some analyses, e.g. for whether foodstuffs were 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 2017, checks for compliance with microbiological requirements were carried out on a total of 5,089 batches of foodstuffs, meals, ice and bottled water, of which 2,909 batches were checked in-situ and 2,180 were checked through taking of samples into laboratories. In-situ checks revealed 169 batches that were unfit for

robě potravin a pokrmů – z celkového počtu 1 511 vzorků jich nevyhovělo 6.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v masných výrobcích (59 šarží), čerstvé zelenině (33 šarží) a v mléčných výrobcích (30 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísně viditelné pouhým okem, hniloba a kažení způsobené mikrobiální činností.

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 SZPI v Praze. 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 2 180 vzorků potravin, pokrmů, ledu a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 75 vzorků. Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to ve dvou šaržích výrobků studené kuchyně a v jedné šarži zpracované zeleniny. *Salmonella* spp. byla nalezena ve dvou šaržích mletého masa, v jedné šarži výrobku studené kuchyně, ve výrobě cukrářských výrobků, a to v jedné šarži a ve zpracované zelenině na úrovni tržní sítě. Dále byla tato bakterie přítomna v pokrmu (tatarský biftek). Ve dvou teplých pokrmech byly prokázány toxiny *Bacillus cereus* (vařená jasmínová rýže, hovězí burger s česnekovým máslem, hranolky, domácí tatarka). *Escherichia coli* produkující shigatoxin byla prokázána ve dvou šaržích mletého masa. Noroviry byly zjištěny na dvou šaržích rajčat a v jedné šarži z nich zpracovaného výrobku. Parazit *Anisakis* spp. byl zjištěn v šarži rybího výrobku (lososové filety).

U 29 šarží nebalené zmrzliny bylo překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro indikátorové mikroorganismy čeledi *Enterobacteriaceae*.

human consumption, while in the laboratory, 75 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. In addition, samples were taken from locations, devices and objects used during foodstuffs and meal production – out of the total of 1,511 samples, 6 were non-compliant.

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 (59 batches), fresh vegetables (33 batches) and dairy products (30 batches). The most frequent cause of violation 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 lays down hygiene 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 laboratories 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 Brno and the laboratory of CAFIA in Prague. All accredited external laboratories carrying out analyses fulfil the requirements laid down by Regulation (EC) No. 882/2004, on official controls, as amended.

From the total of 2,180 samples of foodstuffs, meals, ice and bottled water taken for microbiological examination in laboratories, non-compliant results were recorded in 75 samples. The cause of violation of the microbiological food safety criteria was discovery of pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes*, in two batches of cold dishes and in one batch of processed vegetables. *Salmonella* spp. was found in two batches of minced meat, in one batch of a cold meal product, in one batch of pastries and in processed vegetables on the market. Furthermore, this bacteria was present in a meal (steak tartare). *Bacillus cereus* toxins were identified in two types of hot meals (cooked jasmine rice, beef burger with garlic butter, French fries, home-made tartar sauce). *Escherichia coli* producing

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/parazita	Nevyhovující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu/z hlediska nárůstu plísní
Zvláštní výživa, doplňky stravy	15	0	15	0	0
Ryby, vodní živočichové	47	0	35	1 (Anisakis spp.)	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	885	59	194	2 (Salmonella spp.) 2 (E. coli produkující shigatoxin)	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	714	8	525	2 (L. monocytogenes) 1 (Salmonella spp.)	0
Čokoláda, cukrovinky	40	0	6	0	0
Med	24	0	24	0	0
Koření	15	0	1	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice	6	0	3	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	118	0	92	0	1 (počet kolonií při 22 °C)
Jedlé tuky, oleje	4	0	0	0	0
Luštěniny, olejnatá semena	24	0	2	0	0
Mléčné výrobky	472	30	72	0	1 (kvasinky)
Zpracované ovoce	89	3	1	0	0
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	118	1	106	1 (L. monocytogenes) 1 (Salmonella spp.) 1 (noroviry)	

Naklíčená semena a klíčky	13	0	13	0	0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	465	33	18	2 (noroviry)	0
Čerstvé ovoce	388	29	7	0	0
Skořápkové plody	150	1	2	0	0
Výrobky z brambor	10	0	2	0	0
Škrob, škrobové výrobky	2	0	0	0	0
Mlýnské obilné výrobky	63	0	1	0	0
Těstoviny	2	0	0	0	0
Pekařské výrobky	233	4	8	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	725	0	660	1 (Salmonella spp.)	0
Zmrzliny, mražené krémy	151	0	150	0	29 (Enterobacteria-ceae)
Káva, kávoviny, čaj	5	0	0	0	0
Vejce, vaječné výrobky	15	0	13	0	0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených (např. led určený do nápojů)	79	1	74	8 (Escherichia coli, enterokoky)	19 (koliformní bakterie, počet kolonií při 22 °C a 36 °C)
Pokrmy-gastro	217	0	156	1 (Salmonella spp.) 2 (toxiny Bacillus cereus)	0
Celkem	5 089	169	2 180	25	50
Hygiena PPP	1511	0	1511	0	6 (L. monocytoge-nes)
CELKEM	6 600	169	3 691	25	56

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 the finding of microorganisms / parasites	Failure to comply with requirements for quality / hygiene during production process / from the perspective of mould growth
Special foods, dietary supplements	15	0	15	0	0
Fish, aquatic life	47	0	35	1 (Anisakis spp.)	0
Packed meat, semi-finished meat products, meat products	885	59	194	2 (Salmonella spp.) 2 (E. coli producing shiga toxin)	0
Delicatessen products and other cold dishes	714	8	525	2 (L. monocytogenes) 1 (Salmonella spp.)	0
Chocolate and confectionery products	40	0	6	0	0
Honey	24	0	24	0	0
Spices	15	0	1	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressing, salt, mustard	6	0	3	0	0
Bottled water – infant water, spring water, natural mineral water and bottled drinking-water	118	0	92	0	1 (number of colonies at 22 °C)
Edible fats, oils	4	0	0	0	0
Pulses and oleaginous seeds	24	0	2	0	0
Dairy products	472	30	72	0	1 (yeasts)
Processed fruit	89	3	1	0	0

Processed vegetables and processed mushrooms	118	1	106	1 (L. monocytogenes) 1 (Salmonella spp.) 1 (noroviruses)	
Sprouted seeds and sprouts	13	0	13	0	0
Fresh vegetables and fresh mushrooms	465	33	18	2 (noroviruses)	0
Fresh fruit	388	29	7	0	0
Shell nuts	150	1	2	0	0
Potato products	10	0	2	0	0
Starch, starchy products	2	0	0	0	0
Milled cereal products	63	0	1	0	0
Pasta	2	0	0	0	0
Bakery products	233	4	8	0	0
Confectionery products and dough	725	0	660	1 (Salmonella spp.)	0
Ice cream, frozen creams	151	0	150	0	29 (Enterobacteriaceae)
Coffee, coffee substitutes and tea	5	0	0	0	0
Eggs, egg products	15	0	13	0	0
Other foodstuffs not classified elsewhere incl. frozen foodstuffs (e.g. ice for beverages)	79	1	74	8 (Escherichia coli, enterococci)	19 (coliform bacteria, colony count at 22 °C and 36 °C)
Meals – catering	217	0	156	1 (Salmonella spp.) 2 (Bacillus cereus toxins)	0
Total	5089	169	2180	25	50
FBO hygiene	1511	0	1511	0	6 (L. monocytogenes)
TOTAL	6600	169	3691	25	56

V rámci provozů společného stravování byly z výrobníků a tvořítek ledu odebírány vzorky ledu určeného do nápojů ke zjištění úrovně zabezpečení hygienického prostředí výroby. Z výsledků mikrobiologického vyšetření vyplývá, že 27 vzorků ledu nevyhovělo, v 8 případech se jednalo o překročení zdravotních limitů pro *Escherichia coli* a intestinální enterokoky a v 19 případech pouze o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C.

Dále bylo zjištěno 6 nevyhovujících vzorků odebraných z míst, zařízení a předmětů používaných při výrobě potravin a pokrmů z hlediska přítomnosti *Listeria monocytogenes.*

2.1.4

Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2017 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 4 582 šarží potravin, z nichž 192 bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných vzorků byl zaměřen na stanovení pesticidů, konzervačních látek, mykotoxinů a barviv.

Za účelem stanovení pesticidů bylo odebráno 1 407 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 27 šarží. Jednalo se zejména o goji – sušené ovoce, čaje, jablka, košťálovou zeleninu a doplňky stravy.

Ve skupině mykotoxinů byla z počtu 500 kontrolovaných šarží vyhodnocena jedna šarže jako nevyhovující. Jednalo se o šarži rozinek s nadlimitním množstvím ochratoxinu A.

Do skupiny chemických prvků jsou zařazeny jak minerální látky jako sodík, draslík, hořčík, selen, vápník, zinek atp., tak také chemické prvky kontaminující (arzen, cín, olovo, kadmium, měď, rtuť atp.). Celkem bylo zkontrolováno 338 šarží. Z toho byly dvě šarže potravin nevyhovující. V případě kontaminujících chemických prvků se jednalo o překročení povoleného nejvyššího přípustného množství olova ve vzorku zeleného jílu a kadmia ve vzorku pastináku.

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 66 šarží potravin, nevyhověla 1 šarshiga toxin was identified in two batches of minced meat. Noroviruses were identified in two batches of tomatoes and in one batch of a processed tomato product. The *Anisakis* spp. parasite was identified in a batch of fish product (salmon fillets).

In 29 batches of bulk ice cream, the production process hygiene criterion for the indicator microorganism of the *Enterobacteriaceae* family was exceeded.

Within the scope of public catering facilities, samples of ice were taken from ice makers and trays intended for beverages to determine the hygiene safety level of the production environment. It follows from the results of microbiological testing that 27 samples of ice were non-compliant; in 8 cases the health limits for *Escherichia coli* and intestinal enterococci were exceeded, and in 19 cases only the hygiene limits for coliform bacteria and number of colonies growing at 22 °C and 36 °C were exceeded.

Furthermore, 6 non-compliant samples were taken from locations, equipment and objects used during food and meal production in terms of the presence of *Listeria monocytogenes.*

2.1.4

Inspections of selected groups of inorganic substances

In 2017, checks for inorganic substances were carried out on a total of 4,582 food batches, out of which 192 batches were non-compliant. The highest number of samples taken was focused on determination of the level of pesticides, preservatives, mycotoxins and colorants.

1,407 food batches were taken with the objective to determine the level of pesticides present. Above-threshold amounts of pesticide residue were found in 27 batches. This particularly concerned goji – fried fruit, teas, apples, cruciferous vegetables and food supplements.

Within the mycotoxin group, one out of the 500 analysed batches was found to be non-compliant. This concerned a batch of raisins with content of ochratoxin A exceeding the limit.

že. Byl to doplněk stravy Woman bylinný čaj s nadlimitní hodnotou benzo[a]pyrenu a hodnotou suma PAH.

Obsah barviv byl kontrolován ve 498 šaržích potravin, nevyhovělo 23. Nevyhovující rozbory byly zaznamenány u nečokoládových cukrovinek (5 šarží), dále u alkoholických a nealkoholických nápojů a zmrzlin. V případě sedmi šarží byla zjištěna přítomnost barviv ve výrobcích, které se nesmí přibarvovat vůbec. Byl to med, zmrzlina, hroznový mošt a burčák. V ostatních případech se jednalo o přítomnost barviv, která nebyla deklarována na obalu, nebo bylo překročeno jejich povolené množství.

Obsah konzervačních látek byl kontrolován celkem u 819 šarží potravin, nevyhovělo 44 šarží.

Nevyhovujícím analytem v případě 30 vzorků, především vín, byl celkový oxid siřičitý. Devět vzorků potravin bylo nevyhovujících vzhledem k obsahu kyseliny sorbové.

U devíti vzorků z celkového počtu nevyhovujících se jednalo o nedodržení deklarace na obale, byly to nejčastěji vzorky vinných nápojů a hotových salátů. U sedmi vzorků byla stanovena přítomnost konzervační látky, která nebyla vůbec povolena. Byly to vzorky alkoholických nápojů a doplňků stravy.

The group of chemical elements also includes mineral substances such as sodium, potassium, magnesium, selenium, calcium, zinc, etc., as well as chemical elements (arsenic, tin, lead, cadmium, copper, mercury, etc.). A total of 338 batches were inspected, of which two batches of foodstuffs were non-compliant. In case of contamination by chemical elements, exceeding the permitted maximum amounts of lead in a sample of green clay and cadmium in a sample of parsnips was detected.

Content of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) was checked in a total of 66 food batches, out of which 1 batch did not comply. This was the Woman herbal tea food supplement with value of benzo[a]pyrene and the sum PAH value that exceeded the permitted limits.

The content of colorants was inspected in 498 food batches, of which 23 were non-compliant. Non-compliant analyses were registered for non-chocolate confectionary products (5 batches), and in alcoholic and non-alcoholic beverages and ice creams. In 7 batches, presence of colorants was identified in products which must not contain colorants at all. These were honey, ice cream, grape must and burčák. The other cases were instances of colorants being undeclared on the labelling, or the permitted quantity being exceeded.

3 tabulka /table

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

- 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	1407	27
Kontaminanty / Contaminants		
Mykotoxiny / Mycotoxins	500	1
Chemické prvky / Chemical elements	338	2
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) / PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	66	1
Aditivní látky / Additives		
Barviva / Colorants	498	23
Konzervanty / Preservatives	819	44
Sladidla / Sweeteners	141	8

Obsah sladidel byl kontrolován celkem u 141 šarží potravin. V případě osmi nevyhovujících šarží se jednalo především o sladidlo sukralosu, které nebylo uvedeno na obalu odebraných výrobků. V pěti případech to byly nealkoholické nápoje.

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

The content of preservatives was inspected in a total of 819 food batches, out of which 44 batches were non-compliant. The non-compliant analyte in 30 samples, particularly wine, was sulphur dioxide. 9 food samples were non-compliant due to the content of sorbic acid.

In 9 samples of the total number of non-compliant samples, failure to meet the declaration on the labelling was concerned; this most often concerned samples of wine beverages and ready-to-eat salads, while in 7 samples the content of a prohibited preservative was identified. These were samples of alcoholic beverages and food supplements.

The content of sweeteners was inspected in a total of 141 food batches. The 8 non-compliant batches mainly concerned the sweetener sucralose, which was not stated on the labelling of the sampled products. 5 cases concerned non-alcoholic beverages.

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 check of compliance with quality requirements.

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

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 potravinářských podniků.

V rámci kontroly označování bylo v roce 2017 zkontrolováno celkem 5 526 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 598 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 340 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 976 nevyhovujících šarží.

2.1.6 ↘

Kontroly tematické a mimořádné

↘ Mimořádná kontrola obsahu hlavních složek doplňků stravy deklarovaných na obale – glukosamin sulfát, chondroitin sulfát a metylsulfonylmetan (MSM)

Tato kontrola proběhla z části již v roce 2016 a uzavřena byla až v roce 2017. Jejím cílem bylo prověřit, zda doplňky stravy deklarující obsah látek s fyziologickým účinkem na klouby a pojivovou tkáň (glukosamin sulfát, chondroitin sulfát a MSM) tyto látky skutečně obsahují, a to v množství deklarovaném na obalu produktů. Cílem bylo zároveň zjistit, zda nedochází ke klamání konečného spotřebitele.

V rámci mimořádné kontrolní akce bylo odebráno celkem 13 vzorků doplňků stravy s deklarovaným obsahem glukosamin sulfátu, chondroitin sulfátu a MSM.

Z celkového počtu 13 vzorků pouze 5 vzorků zcela vyhovělo uvedené deklaraci na obalu potraviny. Naopak zcela nevyhověl výrobek, který v konečném výsledku obsahoval téměř 17× menší množství chondroitin sulfátu, než měl deklarováno na svém obalu. Ostatních 7 vzorků bylo hodnoceno jako nevyhovujících.

contributes to fair conditions for all operators of food enterprises.

Within the checks of labelling, a total of 5,526 batches of foodstuffs were examined in 2017, out of which a total of 1,598 batches of foodstuffs were non-compliant. During the inspection of the analytical requirements (physical and chemical quality requirements), there were a total of 340 non-compliant batches found and a total of 976 non-compliant batches found as regards sensory requirements (sensual quality requirements).

2.1.6 ↘

Thematic and extraordinary inspections

↘ Extraordinary inspection of the content of main ingredients of dietary supplements as declared on labelling – glucosamine sulphate, chondroitin sulphate and methylsulfonylmethane (MSM)

This inspection took place partly in 2016 and was concluded in 2017. Its aim was to verify whether food supplements which declare the content of substances with a physiological effect on the joints and connective tissues (glucosamine sulphate, chondroitin sulphate and MSM) actually contain these substances, and in the quantity declared on the product packaging. Another aim was to determine whether the end consumer is being misled.

Within the extraordinary inspection campaign, a total of 13 samples of food supplements with a declared content of glucosamine sulphate, chondroitin sulphate and MSM were taken.

Out of the total of 13 samples, only 5 samples complied entirely with the declaration on the food packaging. On the contrary, one product failed entirely, containing almost 17 times less chondroitin sulphate than declared on the labelling. The other 7 samples were evaluated as non-compliant, because in minimally one of the tested parameters, the actual quantity of chondroprotective compounds did not correspond to the quantity declared on the packaging. The least problematic component was MSM, which was contained in the required quantity or

noceno celkově jako nevyhovující, neboť minimálně v jednom ze sledovaných parametrů neodpovídalo skutečné množství chondroprotektiv množství uvedenému na obalu. Nejméně problémovou složkou byl MSM, který ve všech kontrolních vzorcích, pokud byl deklarován, byl obsažen v požadovaném množství popř. v rámci tolerance. Nejproblematičtější složkou byl chondroitin sulfát, jehož analýzou stanovené množství neodpovídalo deklaraci nejčastěji ze všech tří sledovaných složek a zároveň byl spotřebitel nejvíce klamán co do jeho skutečně přítomného množství oproti deklaraci na doplňku stravy.

Výsledky této mimořádné kontrolní akce ukázaly, že se na trhu v České republice objevují doplňky stravy deklarující obsah glukosamin sulfátu a/nebo chondroitin sulfátu, u nichž dochází ke klamání spotřebitele, neboť skutečný obsah deklarovaných látek je nižší než hodnoty uvedené na obalu.

Zesílená kontrola čerstvého ovoce, zeleniny a brambor na trzích a na stáncích

Kontrola byla zaměřená na jakost, označování a sledovatelnost čerstvého ovoce, zeleniny a brambor prodávaných na stáncích a trzích v období hlavní pěstitelské sezóny. Provedeno bylo 569 kontrol u 322 kontrolovaných osob. V jakosti produktů nebyly zjištěny nedostatky. Nevyhovující zjištění se však týkala označování, kdy při nabízení konečným spotřebitelům nebyly uvedeny povinné údaje, jako země původu nebo třída jakosti (12 případů), nebo byly uvedeny klamavým způsobem (11 případů). Kontrolami byly odhaleny také nedostatky ve sledovatelnosti, když kontrolovaný prodejce nedoložil průvodní doklady k prodávaným produktům (67 případů). Z hlediska bezpečnosti byla nevyhovující pouze jedna šarže meruněk, u které byly překročeny maximální limity reziduí pesticidů.

Kontrola potravin (surovin) zaměřená na přítomnost genetické modifikace (GM)

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

V menší míře byla kontrola zaměřená rovněž na prověření, zda na trh není uváděna dosud nepovolená geneticky modifikovaná čerstvá papája z Thajska.

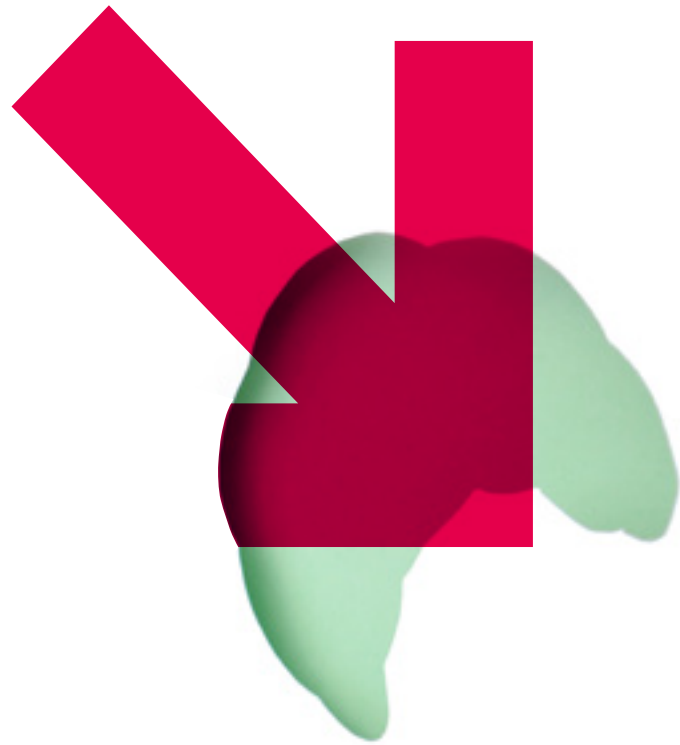
V rámci kontrolní akce bylo do konce roku 2017 laboratorně vyhodnoceno celkem 42 šarží potravin (surovin). Jednalo se o 13 šarží potravin vyrobených z kukuřice, 14 šarží rýže a výrobků z rýže, 10 šarží sóji a sójových výrobků, 3 šarže čerstvé papájí a 2 šarže lněného semínka.

within the tolerance limits in all of the inspected samples if declared. The most problematic ingredient was chondroitin sulphate, where the quantity stipulated by analysis failed to correspond to the declaration most frequently of all three tested components, and where the consumer was most deceived in terms of the actually present quantity compared to the declaration on the food supplement.

The results of this extraordinary inspection activity showed that there are food supplements on the market in the Czech Republic declaring the content of glucosamine sulphate and/or chondroitin sulphate which lead to consumer deception, because the real content of the declared substances is lower than the values specified on the packaging.

Increased inspection of fresh fruit, vegetables and potatoes at markets and stands

The inspection was focused on the quality, labelling and traceability of fresh fruit, vegetables and potatoes sold at stands and markets during the main growing season. 569 inspections were conducted among 322 inspected entities. No deficiencies were found in product quality. However, non-compliant findings concerned labelling, where the mandatory data such as country of origin or quality grade were not specified when offering products to final consumers (12 cases), or were specified in a misleading manner (11 cases). Inspections also revealed deficiencies in traceability, where the inspected seller failed to submit the accompanying documents related to the sold products (67 cases). In terms of safety, only one batch of apricots was found to be non-compliant, with quantity of pesticide residues exceeding the permitted limit.



V rámci kontrolní akce nebyla u žádné šarže zjištěna přítomnost genetické modifikace, která nebyla schválena pro potraviny na základě nařízení (ES) č. 1829/2003.

Kontrola fritovacích olejů v provozovnách společného stravování

V rámci kontrolní akce bylo prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány „přepálené" fritovací oleje a tuky, které vykazují známky nežádoucího tepelného rozkladu a jsou tedy považovány za potraviny nevhodné ke spotřebě ve smyslu čl. 14 odst. 5 nařízení (ES) č. 178/2002.

Posouzení, zda používaný fritovací olej/tuk vykazuje známky nežádoucího stupně tepelného rozkladu, bylo provedeno senzoricky. Provedeno bylo rovněž podpůrné měření obsahu polárních částic (TPM) prostřednictvím přístroje Testo 270 a u vybraných vzorků fritovacích olejů i laboratorní stanovení obsahu polymerních triacylglycerolů (PTG).

Kontrola se uskutečnila v 73 provozovnách společného stravování, zejména v restauracích a provozovnách rychlého občerstvení. Celkem bylo hodnoceno 91 vzorků fritovacích tuků a olejů, 15 vzorků bylo posouzeno na základě senzorického hodnocení a podpůrného stanovení obsahu TPM a PTG jako potravina nevhodná k lidské spotřebě, respektive nevhodná k přípravě pokrmů. Nevyhovující vzorky fritovacích olejů tak představovaly 16,5 % z 91 vzorků fritovacích olejů, které byly celkově při kontrolní akci posuzovány.

Z celkového počtu 73 prověřovaných provozoven společného stravování bylo tedy použití „přepáleného" oleje zjištěno u 20,5 % provozoven.

U dvou z hodnocených vzorků bylo při kontrole zjištěno více než dvojnásobné překročení limitní hodnoty 12 % PTG a zároveň byla hodnota TPM vyšší než horní hranice měřicího rozsahu přístroje TESTO 270 (tzn. byla vyšší než 40 % TPM), což svědčí o velmi vysokém stupni tepelného rozkladu oleje.

U pěti provozoven společného stravování (z celkového počtu 73 prověřovaných provozoven) bylo při kontrole zjištěno nedodržení hygienických požadavků na zařízení stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

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

Kontrola chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu

Dle platných právních předpisů (zejména nařízení EP a Rady (EU) č. 1151/2012 a nařízení EP a Rady (ES)

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

The objective of this inspection activity was to verify whether foodstuffs containing or made from genetically modified varieties of soya, corn and rice that have not been approved for the use in foodstuffs in the EU have been placed on the Czech market. At the same time the purpose of the inspection was to assess whether foodstuffs containing permitted GM soya and GM maize are labelled in accordance with the requirements contained in applicable legal regulations.

Inspections also focused, to a lesser extent on verifying whether a genetically modified fresh papaya from Thailand, not yet permitted, has been placed on the market.

Within the inspection activity, a total of 42 food batches (primary ingredients) underwent laboratory analysis by the end of 2017. 13 batches of foodstuffs made from corn, 14 batches of rice and rice products, 10 batches of soy and soy products, 3 batches of fresh papayas and 2 batches of linseed were concerned.

Within the framework of the inspection, presence of genetic modifications not approved for foodstuffs based on Regulation (EC) No. 1829/2003 was not identified in any of the batches.

Inspection of frying oils at public catering premises

Within the inspection activity, we verified whether "burnt" frying oils and fats, which show signs of undesirable thermal decomposition and are thereby considered to be unsuitable for consumption in the meaning of Art. 14(5) of Regulation (EC) No. 178/2002, are used to prepare meals.

The assessment of whether the used frying oil/fat shows signs of undesirable thermal decomposition was conducted using sensory methods. The auxiliary measuring of polar particle content (TPM) using the TESTO 270 device was also conducted, and among selected samples of frying oils, the laboratory stipulation of polymer triacylglycerols (PTG) was likewise carried out.

The inspection was performed at 73 public catering facilities, particularly in restaurants and fast food establishments. A total of 91 samples of frying fats and oils were evaluated; 15 samples were evaluated using sensory methods and the auxiliary stipulation of TPM and PTG content as a foodstuff unsuitable for human consumption, or more precisely, unsuitable for preparation of meals. The non-compliant samples of frying oils thus accounted for 16.5 % of 91 samples of frying oils which were assessed in total during the inspection campaign.

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 2017 bylo provedeno 120 kontrol. Hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 119 šarží potravin označených CHZO/CHOP, z nichž tři byly vyhodnoceny jako nevyhovující (tedy zhruba 2,5 % případů). *Pozn.: Tato kapitola nezahrnuje komoditu víno.*

Kontrola geografického původu u vína s označením CHZO moravské nebo české, případně s označením CHOP Morava nebo Čechy

Cílem kontroly bylo prověření geografického původu vína s označením „moravské zemské“ nebo „české zemské“ případně vína „jakostního“ původem z Moravy nebo Čech. Výše uvedené výrazy spadají do kategorie chráněných označení původu a zeměpisných označení, tedy takto označená vína musí být vyrobena za specifických podmínek a hrozny musí být sklizeny výlučně na území České republiky.

Out of the total number of 73 inspected public catering, the use of “burnt” oil was identified at 20.5 % of facilities.

In 2 of the samples evaluated during the inspection, the limit value of 12 % PTG was exceeded more than two times, and the TPM value was higher than the upper limit of the measuring range of the TESTO 270 device (i.e. exceeded 40 % TPM), which indicates a very high degree of thermal decomposition of the oil.

At 5 public catering facilities (out of the total number of 73 inspected facilities), the inspection identified the failure to meet hygiene requirements for facilities stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 on food hygiene.

The results of the centrally managed inspection indicated that it is desirable to devote even greater attention to inspections focused on the use of frying oils and fats at public catering facilities in the future.

Inspection of protected geographical indications and protected designations of origin

According to existing applicable legislation (in particular Regulation of the EP and Council (EU) No. 1151/2012 and Regulation of the EP and Council Regulation (EC) No. 882/2004) and the internal regulations of CAFIA that are consistent with them, every producer has to be inspected for compliance with the specifications of foodstuffs with a protected geographical indication (hereinafter “PGI”) and protected designation 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, sensory properties of foodstuffs are further evaluated in-situ or samples are taken to the laboratory. CAFIA also checks the legitimacy of the use of PDO/PGI when placing products on the market (especially in shops).

In 2017, 120 inspections were conducted; 119 batches of food labelled PDO/PGI, were assessed in-situ or taken to the laboratory, of which 3 were assessed as non-compliant (thus in about 2.5 % of cases). *Note: this chapter does not include the commodity of wine.*

Inspection of geographical origin of wine with the PGI (protected geographical indication) Moravia or Bohemia, or PDO (protected designation of origin) Moravia or Bohemia.

The aim of the inspection was to verify the geographical origin of wines labelled as “Moravian land” or “Bohemian land” wine, or “quality” wine originating in Moravia or Bohemia. The above terms belong to the category of protected designation of origin and geographical indication, meaning that wines labelled this way have to be produced

Kontrola byla zaměřena především na výrobce, u kterých se předpokládalo rychlé vyexpedování vína na trh z důvodu podezření, že vína byla vyrobena ze zahraniční suroviny. Dále na maloobchod, kde by se takto rychle vyexpedované produkty mohly nacházet.

Z pohledu geografického původu všechna vína vyhověla, byly však zjištěny některé jakostní nedostatky. Do laboratoře byly odebrány vzorky ze 40 šarží, přičemž 7 šarží nevyhovělo (což představuje téměř 18 %). Jako závažné porušení lze zmínit to, že byl u 2 šarží zjištěn nepovolený přídavek exogenní vody a syntetického glycerolu a v 1 případě bylo prokázáno překročení limitu pro oxid siřičitý, což by mohlo u některých spotřebitelů představovat určité zdravotní riziko.

Kontrola medů prodávaných přes internet

Kontrolní akce byla zaměřena zejména na kontrolu jakosti, ověření botanického a geografického původu, falšování přídavkem barviva karamel a cizích cukrů v medu, prověření splnění požadavků na sledovatelnost a na povinnost oznámit zahájení činnosti, na uvádění povinných informací dle čl. 9 nařízení EU č. 1169/2011 a prověření shody informací o potravině uvedených na webu a obalu potraviny.

Předmětem kontroly byly medy menších včelařů prodávané prostřednictvím internetu.

V průběhu kontrolní akce bylo provedeno 43 vstupů do provozoven. Bylo prověřeno 18 kontrolovaných osob. Ve 13 případech šlo přímo o internetové obchody včelařů, v 5 případech šlo o internetové obchody nabízející kromě medu včelařů i jiné potraviny.

Celkem bylo odebráno a v laboratořích analyzováno 22 šarží medu. Většina odebraných medů pocházela od malých včelařů, pouze 4 vzorky pocházely od větších výrobců.

Z 22 odebraných šarží medu nevyhovělo 6 šarží, což je 27,2 %. Z 6 nevyhovujících vzorků byl med ve 4 případech od větších výrobců.

V 1 případě byl zjištěný přídavek maltózy, v 1 případě nevyhověl součet glukózy a fruktózy, v 1 případě byl zjištěn přídavek karamelu a ve 2 případech přídavek cizích cukrů. Nízká aktivita enzymu diastáza byla zjištěna u 3 vzorků. Ve 4 případech nevyhověl botanický původ medu a ve 3 případech bylo zjištěno klamání ohledně geografického původu. Jak je patrné, některé šarže vykazovaly současně i více nedostatků.

V rámci kontroly bylo prověřeno, zda provozovatelé internetových obchodů uvádějí povinné informace dle čl. 9 nařízení EU č. 1169/2011 a zda se shodují informace o potravině uvedené na webu a na obalu potraviny.

under specific conditions and the grapes must be harvested exclusively within the Czech Republic.

The inspection was focused primarily on producers at whom rapid shipping of the wine to the market was expected, due to the suspicion that the wines were produced using foreign primary raw materials. It was also focused on retail, where these rapidly shipped products could be found.

In terms of geographical origin, all wines were compliant, but certain quality deficiencies were identified. Samples from 40 batches were taken to the laboratory, whereas 7 batches were non-complaint (which is almost 18 %). Serious violation worth mentioning is that in 2 batches, prohibited addition of exogenous water and synthetic glycerol was identified, an in 1 case limit for sulphur dioxide was exceeded, which could pose a certain health risk for consumers.

Control of honey sold via the Internet

The inspection activity was focused primarily on quality control, verification of botanical and geographical origin, adulteration with added colourant (caramel) and foreign sugars in honey, verification of fulfilment of traceability requirements and the obligation to notify commencement of activity, statement of the mandatory information pursuant to Art. 9 of EU Regulation No. 1168/2011 and verification of compliance of information on the website and labelling.

The subject of inspection were honeys from smaller beekeepers sold via the Internet.

43 entries to establishments were carried out during this inspection activity. 18 inspected persons were examined. 13 cases concerned personal Internet shops of beekeepers, while 5 cases concerned Internet shops which offer other foodstuffs apart from beekeepers' honey.

The total of 22 batches of honey were sampled and analysed in the laboratories. Most of the sampled honeys came from small beekeepers, only 4 samples came from larger producers.

Out of the 22 collected honey samples, 6 batches were non-compliant, which is 27.2 %. Out of the 6 non-compliant samples, in 4 cases the honey came from larger producers.

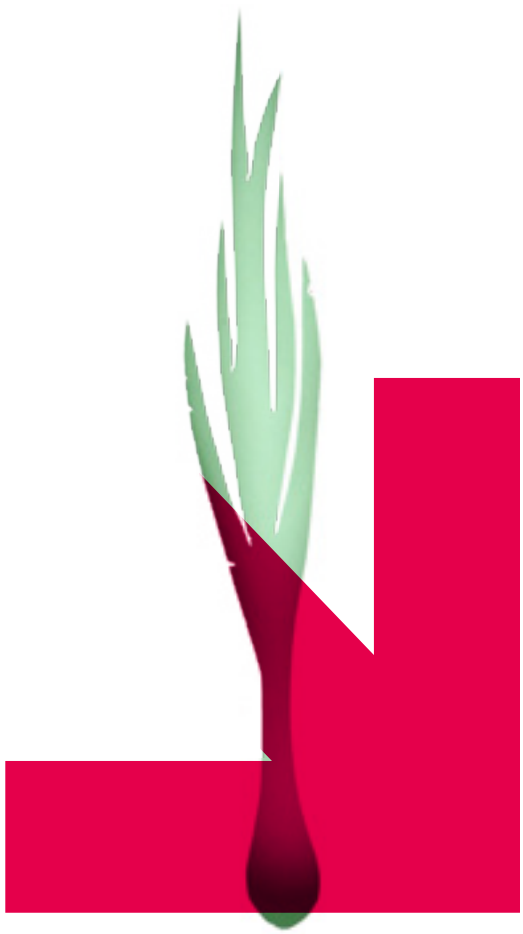
In 1 case, the maltose additive was identified, in 1 case the sum of glucose and fructose did not comply, in 1 case the caramel additive was identified, and in 2 cases foreign sugar was added. Low activity of the diastase enzyme was identified in 3 samples. In 4 cases, the botanical origin of the honey did not comply, and in 3 cases deception

V 1 případě na webu chyběly některé informace, např. jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele, pod jehož jménem nebo názvem je potravina uváděna na trh. V 1 případě byla uvedena jiná hmotnost na webu a jiná na obale. V 1 případě byly na obale jiné informace o původu medu ve smyslu květový/medovicový než na internetových stránkách. V 1 případě se na internetových stránkách obchodu vyskytovala pro med nepovolená zdravotní a obecně zakázaná léčebná tvrzení.

Inspektoři prověřili povinnost oznámit zahájení, změny nebo ukončení výkonu předmětu činnosti příslušnému orgánu dozoru. V době kontroly bylo u SZPI zaregistrováno pouze 5 ze všech kontrolovaných osob. U nezaregistrovaných kontrolovaných osob byla registrace provedena v průběhu kontroly.

Kontrola charakteristických vlastností olivových olejů dle nařízení (EHS) č. 2568/91

Dle nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 musí každý členský stát zajistit ověřování údajů deklarovaných na etiketě olivových olejů. Minimální počet kontrolovaných šarží je závislý



regarding geographic origin was identified. It is evident that some batches showed several deficiencies simultaneously.

Within the inspection, we verified whether the Internet shop operators provide consumers with mandatory information pursuant to Art. 9 of EU Regulation No. 1169/2011 and whether information about the food specified on the web and food packaging complies.

In 1 case, information was missing on the website, e.g. the name or commercial designation and address of the operator, under whose name or designation the food is marketed. In 1 case, a different weight was stated on the Internet than on the packaging. In 1 case, the packaging contained different information about the origin of the honey in the meaning of blossom/honeydew honey than on the website. In 1 case, unauthorised health and generally prohibited medical claims were stated on the shop's Internet website.

The inspectors verified the obligation to report the commencement, change or termination of performance of the given activity to the respective supervisory authority. During the period of inspection, only 5 of all the inspected entities were registered with CAFIA. The non-registered inspected entities were registered in the course of inspection.

Inspection of the characteristic features of olive oils pursuant to Regulation (EEC) No. 2568/91

Pursuant to Commission Regulation (EEC) No. 2568/91, each Member State shall ensure verification of data declared on the labelling of olive oils. The minimum number of inspected batches depends on the quantity of olive oil placed on the market, but because inspections in previous years showed a high percentage of non-compliant batches. More batches were inspected in 2017, namely 20. The aim of the inspection was to verify whether extra virgin and virgin olive oils meet physical and chemical parameters; a sensory evaluation was also performed and an inspection was carried out to determine whether they have introduced a system and procedures for traceability of foodstuffs.

Analyses to prove inter alia possible adulteration of olive oils with other types of oils were conducted for all oils, and all these results were compliant.

Furthermore, a sensory analysis of the inspected oils was carried out, which serves to confirm the declared olive oil category (in this case, all oils were declared as extra virgin). Out of 20 evaluated batches, 7 were found to be non-compliant. Compared to the previous years, when more than 50 % of the inspected extra virgin olive oils were evaluated as non-compliant, this number was somewhat lower in 2017 – 35 %. Increased supervision of olive oils has thus had a positive impact on the range

na množství olivového oleje uváděného na trh, ale protože kontroly v předešlých letech ukázaly vysoké procento nevyhovujících šarží, bylo v roce 2017 zkontrolováno šarží více, konkrétně 20. Cílem kontrol bylo prověřit, zda extra panenské a panenské olivové oleje splňují fyzikální a chemické parametry, dále bylo provedeno také senzorické hodnocení a u kontrolovaných osob rovněž prověřeno, zda mají zavedený systém a postupy pro sledovatelnost potravin.

U všech olejů byly provedeny analýzy, které mají mj. prokázat případné falšování olivových olejů jinými druhy olejů, přičemž všechny tyto výsledky byly vyhovující.

U kontrolovaných olejů bylo dále provedeno senzorické hodnocení, které slouží k potvrzení deklarované kategorie olivového oleje (v tomto případě byly všechny oleje deklarovány jako extra panenské). Z 20 hodnocených šarží bylo 7 vyhodnoceno jako nevyhovující. Oproti předešlým letům, kdy jako nevyhovující bylo vyhodnoceno i více než 50 % hodnocených extra panenských olivových olejů, v roce 2017 bylo toto číslo poněkud nižší – 35 %. Zvýšený dozor nad olivovými oleji tedy má pozitivní dopad na sortiment nabízený spotřebitelům. Přesto výsledky kontrol stále ukazují na to, že se do ČR, která není produkční zemí olivového oleje, dovážejí oleje, které často neodpovídají deklarované kategorii olivového oleje.

Kontrola oznamovací a uskladňovací povinnosti vinařských produktů

Cílem kontroly bylo prověření dodržování oznamovací a uskladňovací povinnosti podle ustanovení § 14a a 14b zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, v platném znění. V rámci této kontrolní akce byly rovněž odebírány vzorky ze šarží nebaleného vína pro laboratorní rozbory.

Povinností příjemců je od 1. 4. 2017 oznámit prostřednictvím Registru vinic zásilku vinařských produktů bezprostředně po jejich příchodu do prvního místa dodání na území České republiky, nejpozději však do 12 hodin po tomto příchodu. Nebalené víno jako jediné ze stanovených vinařských produktů musí následně 10 dnů ležet v místě prvního dodání.

V období od 1. 4. do 31. 12. 2017 bylo oznámeno celkem 3045 hlášení. To představuje 67599501 litrů, respektive kilogramů oznámených vinařských produktů (nebalené víno, vinné hrozny, hroznový mošt, aj.). Z tohoto množství představuje nebalené víno 53351197 litrů. Nejčastěji se jednalo o vína původem ze Španělska, Itálie, Maďarska a Slovenska.

Do laboratoře byly odebrány vzorky ze 45 šarží, přičemž nebylo zjištěno žádné pochybení. Avšak během jiných běžných kontrol zaměřených na víno bylo zjištěno, že 65290 litrů nebaleného vína nebylo oznámeno, tudíž bylo toto nebalené víno zakázáno.

offered to consumers. Nevertheless, inspection results continue to show that oils which often do not correspond to the declared category of olive oil are imported to the Czech Republic, which is not a producer of olive oil.

Inspection of the reporting and storage obligation for wine products

The aim of the inspection was to verify the reporting and storage obligation pursuant to Section 14a) and 14b) of Act No. 231/2004 Coll., on Viticulture and Viniculture, as amended. Within this inspection activity, samples from batches of bulk wine were also taken for laboratory analysis.

As of 1 April 2017, recipients are obliged to inform of the shipment of wine products immediately upon their arrival to the first delivery location in the Czech Republic, but within 12 hours of such arrival at the latest, via the Vineyard Register. Bulk wine as the only one of the stipulated wine products must subsequently remain at the place of the first delivery for 10 days.

In the period from 1 April to 31 December 2017, a total of 3,045 reports were made. This represents 67,599,501 litres, or kg of reported wine products (bulk wine, wine grapes, wine must, etc.). Out of this quantity, bulk wine accounts for 53,351,197 litres. These were most often wines originating in Spain, Italy, Hungary and Slovakia.

Samples from 45 batches were taken to the laboratory, whereas none were non-complaint. However, during other standard inspections focused on wine, it was revealed that 65,290 litres of bulk wine were not reported, meaning that such bulk wine was prohibited.

Extraordinary inspection of nut and peanut spreads

The reason for this inspection activity was a complaint from the "A dost!" ("Enough!") programme, in which a video was posted on the Stream Internet television channel with an evaluation of sweet nut and peanut spreads such as Nutella and peanut butter. According to tests performed by the Stream television channel, some of them had a higher content of mycotoxins and 3-MCPD in higher quantities.

The inspection was focused primarily on inspecting the content of fusarium mycotoxin zearalenone, aflatoxin (sum B1, B2, G1, G2) and 3-MCPD (which is an organic contaminant, chemical 3-monochloro-1,2-diol).

21 entries into establishments were carried out during the inspection campaign. 10 inspected entities were examined (1 producer, 8 retailers and 2 warehouses). Samples from 12 batches were taken and analysed in the laboratory.

Mimořádná kontrola oříškových a arašídových pomazánek

Důvodem pro kontrolu byl podnět z pořadu „A dost!“, kdy bylo na internetové televizi Stream zveřejněno video s hodnocením sladkých oříškových a arašídových pomazánek typu „nutella“ a „arašídové máslo“. Některé z nich dle testů provedených televizí Stream obsahovaly vyšší obsah mykotoxinů a 3-MCPD ve zvýšeném množství.

Kontrola byla zaměřena na kontrolu obsahu fusariového mykotoxinu zearalenonu, aflatoxinů (suma B1, B2, G1, G2) a 3-MCPD (což je organický kontaminant, chemicky 3monochlorpropan-1,2-diol).

V průběhu kontrolní akce bylo provedeno 21 vstupů do provozoven. Bylo prověřeno 10 kontrolovaných osob (1 výrobce, 8 prodejců a 2 sklady). Byly odebrány a v laboratoři analyzovány vzorky z 12 šarží.

Aflatoxiny ve většině vzorků nalezeny nebyly, a pokud ano, nejednalo se o porušení právních předpisů.

U některých vzorků byl zjištěn poměrně vysoký obsah esterů 3-MCPD. V nařízení č. 1881/2006 je v současné době limit pouze pro 3-MCPD v sójových omáčkách. Pro estery glycidolu nejsou stanoveny žádné limity. U pomazánek z ořechů a arašídů není stanoven limit ani pro zearalenon. S ohledem na tyto skutečnosti SZPI požádala SZÚ o hodnocení rizika esterů 3-MCPD, esterů glycidolu a zearalenonu. Při vyhodnocování výsledků rozborů byly vzaty v úvahu závěry rychlého hodnocení zdravotních rizik pro estery 3-MCPD, estery glycidolu a zearalenonu. Všechny vzorkované šarže byly vyhodnoceny jako vyhovující.

Kontrola doplňků stravy deklarujících řasu Chlorella

Cílem této kontrolní akce bylo prověřit, zda doplňky stravy deklarující na svém obalu pouze řasu Chlorella neobsahují ve skutečnosti i sinici Spirulinu, která je cenově výhodnější než řasa Chlorella. Smyslem této kontrolní akce bylo prověřit, zda nejsou spotřebitelé klamáni zavádějící informací o složení a vlastnostech potraviny dle článku 7 odst. 1 písmena a) nařízení (EU) č. 1169/2011 a zda nejsou doplňky stravy deklarující dražší řasu Chlorellu nahrazovány levnější sinicí Spirulinou.

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo odebráno celkem 15 vzorků doplňků stravy deklarujících na svém obale ve složení pouze řasu Chlorella. Všech 15 vzorků bylo odebráno k laboratorní HPLC analýze pigmentů sinice Spiruliny a řasy Chlorella. Zároveň byla u všech vzorků provedena následná konfirmace řasy Chlorella pomocí mikroskopického stanovení. Z celkového počtu 15 vzorků nevyhověly pouze 2 vzorky doplňků stravy, přičemž v jednom případě byl poměr obsahu Chlorella (80 %)/Spirulina (20 %) a ve druhém případě poměr Chlorella (60 %)/Spirulina (40 %).

In most cases no aflatoxins were found, and if so it did not mean violation of legal regulations.

In some samples, a relatively high content of 3-MCPD esters was found. At present, Regulation No. 1881/2006 only contains a limit for 3-MCPD in soya sauce. No limits are stipulated for glycidol esters. No limit for zearalenone is stipulated for nut and peanut spreads either. With regard to this fact, CAFIA asked the National Institute of Public Health (NIPH) to evaluate the risks of 3-MCPD esters, glycidol esters and zearalenone. During the evaluation of the analysis results, conclusions from the prompt evaluation of health risks for 3-MCPD esters, glycidol esters and zearalenone were taken into account. All sampled batches were evaluated as compliant.

Inspection of food supplements declaring Chlorella algae

The aim of this inspection activity was to verify whether food supplements which declare only Chlorella algae on the labelling do not in fact contain Spirulina algae as well, which is more affordable than Chlorella algae. The purpose of this inspection was to verify whether consumers are being deceived by misleading information about the composition and characteristics of the foodstuff pursuant to Art. 7(1)(a) of Regulation (EU) No. 1169/2011 and whether food supplements declaring more expensive Chlorella algae are being replaced with cheaper Spirulina algae.

Within this centrally managed inspection, a total of 15 samples of food supplements declaring only Chlorella algae on their packaging were taken. All 15 samples were taken for a laboratory HLPC pigment analysis of Spirulina algae and Chlorella algae. At the same time, confirmation of Chlorella algae was performed in all samples using microscopic identification. Out of the total number of 15 samples, only 2 samples of food supplements failed to comply, whereas in one case the intent ratio was Chlorella (80 %)/Spirulina (20 %) and in the second case the content ratio was Chlorella (60 %)/Spirulina (40 %).

Extraordinary inspection of semolina pasta

The inspection activity was focused on verification of the authenticity of semolina pasta due to the suspicion that some semolina pasta imported from abroad is of poorer quality and more expensive ingredient (semolina) is replaced with more affordable ingredients (e.g. ordinary wheat or corn meal). Within the inspection campaign, samples were taken from 7 batches of various types. The laboratory analyses indicated the fulfilment of regulations for labelling, and all sampled pastas were compliant as regards the label “semolina”. In 5 batches, 100 % semolina content was identified, while in 2 batches addition of regular wheat was revealed but below the quantification limit (< 3 %).

Mimořádná kontrola semolinových těstovin

Kontrolní akce byla zaměřena na ověření pravosti semolinových těstovin z důvodu podezření, že některé semolinové těstoviny dovážené ze zahraničí do ČR jsou méně kvalitní a dražší surovina (semolina) je nahrazována levnějšími surovinami (např. krupicí z pšenice obecné či kukuřice). V rámci kontrolní akce byly odebrány vzorky ze 7 šarží různých druhů. Laboratorní rozbory prokázaly dodržení předpisů pro označování, všechny vzorkované těstoviny byly vyhovující, pokud jde o označení „semolinové". U 5 šarží bylo zjištěno zastoupení semoliny 100 % a u 2 šarží byla detekována příměs pšenice obecné, avšak pod limitem kvantifikace (< 3 %).

Kontrola ozářených potravin

Zaměření akce vyplývá z povinnosti každoročně informovat Evropskou komisi o výsledcích kontrol ozářených potravin a také ze soustavného zájmu misí EK (konkrétně DG SANTE – Food and Veterinary Office) v ČR o prováděnou kontrolu ozářených potravin.

Předmětem kontroly byla detekce ozáření u potravin, zda byla či nebyla potravina ozářena.

Výběr analyzovaných komodit byl proveden na základě seznamu potravin povolených k ozařování příslušnou

Inspection of irradiated foodstuffs

The aim of the campaign arises from the obligation to regularly inform the European Commission of the results of inspection of irradiated foodstuffs, and from the consistent interest of EC missions (specifically DG SANTE – Food and Veterinary Office) in the Czech Republic of the performed inspections of irradiated foodstuffs.

The subject of the inspection activity was detection of irradiation in foodstuffs, whether or not the foodstuff has been irradiated.

Analysed commodities were selected on the basis of a list of foodstuffs permitted for radiation by the relevant regulation, and based on positive detections from prior inspections and positive detections within the EU (annual reports from Member States and the RASFF system). During selecting commodities and producers, the overview of radiation customers for 2016 provided by Bioster a.s. was also taken into account.

44 inspections were carried out during the inspection campaign, and 19 entities were inspected. Samples were taken from a total of 32 batches, which included 4 samples of spices, 6 samples of food supplements, 6 samples of herbal teas, 2 samples of dried garlic, 7 samples of dried mushrooms and 7 samples of instant noodle soup.

Out of the total number of 32 analysed batches of foodstuffs, radiation could be verified in 28 batches. One batch was non-compliant. This was a food supplement – Siberian ginseng, where treatment of the sample using ionising radiation was proven. This is a foodstuff, whose ingredient specified in the composition may be irradiated in accordance with legislation, but treatment using ionising radiation was not specified on the packaging. No documentation was provided to prove that the foodstuff was radiated at an approved facility.

In 4 samples of foodstuffs, it was not possible to verify treatment with ionising radiation as it was not possible to isolate a sufficient quantity of siliceous minerals from the samples. The inspection results shall be provided to the European Commission.

Inspection of meat types with the focus on public catering operators

Within the framework of the targeted inspection activity, we verified whether false or misleading information about the animal type of meat used during preparation of meals is provided to consumers when placing meals on the market, either in the name of the meal itself or in the additional information stated in the offer for the consumer.

vyhláškou, dále pozitivních záchytů z předchozích kontrol a pozitivních záchytů v rámci EU (výroční zprávy členských států a systém RASFF). Při výběru komodit a výrobců byl zohledněn i přehled objednavatelů ozáření za rok 2016, který poskytla ozařovna Bioster, a. s.

V průběhu kontrolní akce bylo provedeno 44 vstupů do provozoven, zkontrolováno bylo 19 kontrolovaných osob. Byly odebrány vzorky celkem z 32 šarží, které zahrnovaly 4 vzorky koření, 6 vzorků doplňků stravy, 6 vzorků bylinných čajů, 2 vzorky sušeného česneku, 7 vzorků sušených hub a 7 vzorků instantních nudlových polévek.

Z celkového počtu 32 analyzovaných šarží potravin se podařilo ověřit ozáření u 28 šarží. Jedna šarže nevyhověla. Jednalo se o doplněk stravy – ženšen sibiřský, u vzorku se prokázalo ošetření ionizujícím zářením. Jedná se o potravinu, jejíž složku uvedenou ve složení je možno ozářit v souladu s vyhláškou, informace o ošetření ionizujícím zářením nebyla přitom uvedena na obale. Nebyla poskytnuta dokumentace, která by prokázala, že potravina byla ozářena ve schválené ozařovně.

U čtyř vzorků potravin nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit, nebylo možné z nich izolovat dostatečné množství křemičitých minerálů. Výsledky kontroly budou poskytnuty Evropské komisi.

Kontrola druhu masa se zaměřením na podniky veřejného stravování

V rámci cílené kontrolní akce bylo prověřováno, zda nejsou při uvádění pokrmů na trh poskytovány spotřebiteli nepravdivé nebo zavádějící informace o živočišném druhu masa, které bylo použito k přípravě pokrmu, ať už v názvu pokrmu nebo prostřednictvím doplňujících informací uvedených v nabídce pro spotřebitele.

Cílem kontrolní akce bylo odhalit zejména případy nahrazení dražšího druhu masa masem levnějším: hovězí/vepřové maso; telecí/kuřecí nebo krůtí maso; zvěřina/hovězí maso; jehněčí (skopové)/koňské, hovězí nebo vepřové maso.

Pravdivost deklarovaných informací o druhu masa použitého k přípravě pokrmu byla ověřována laboratorní analýzou – stanovením charakteristických bílkovin proteomickou analýzou s využitím LC-MS/MS. Prověřena byla nabídka masových pokrmů celkem ve 20 provozovnách společného stravování, zpravidla restauracích a provozovnách rychlého občerstvení.

Při kontrolní akci bylo odebráno celkem 20 vzorků masových pokrmů, jednalo se o pokrmy s deklarovaným použitím hovězího, telecího, jehněčího masa a zvěřiny.

Pouze v jednom případě bylo při kontrole zjištěno, že provozovatel poskytoval v nabídce pro spotřebitele zavá-

The aim of the inspection was to reveal in particular cases of replacing more expensive types of meat with cheaper ones: beef/pork; veal/chicken or turkey; game/beef; lamb (mutton)/horse, beef or pork.

The authenticity of the declared information about the type of meat used to prepare the meal was verified by laboratory analysis – determination of typical proteins by proteomic analysis using LC-MS/MS. The offer of meat dishes was verified at a total of 20 public catering facilities, generally in restaurants and fast food facilities.

During the inspection activity, a total of 20 samples of meat dishes were taken, those being meals with the declared use of beef, veal, lamb and game.

Only in one case did the inspection identify that the operator provided misleading information about the type of meat in the offer for consumers, creating the impression that the meal was prepared only of beef, although the laboratory analysis of proteins typical for chicken and turkey indicated that beef was partly substituted with chicken and turkey.

The targeted inspection did not prove that consumers would be provided with false or misleading information about the type of used meat to a larger degree at public catering facilities.

Inspection of additives in foodstuffs

The aim of this inspection was to verify fulfilment of requirements stipulated for the presence of additives in foodstuffs, requirements for declaring additives on the labelling of foodstuffs and fulfilment of binding stipulated maximum limits for additives in finished products.

Within this inspection, samples were taken from 44 batches of foods, of which 8 were evaluated as non-compliant.

The inspection included modelling doughs and figures made of modelling doughs (of which 2 batches were non-compliant), food supplements in the form of syrups (3 non-compliant batches), ice creams (all compliant), confectionary products (1 non-compliant batch), flavoured beverages (1 non-compliant batch) and candied fruit (1 non-compliant batch). The most frequent non-compliance issue was exceeding the limits stipulated for individual additives, in particular food colourants.

Extraordinary inspection of the quality of long-life and fermented meat products

This inspection was focused on the quality of long-life and fermented meat products placed on the market via retails. The aim was to verify whether the quality of the

dějící informace o druhu masa, které vyvolávaly dojem, že pokrm byl připraven pouze z hovězího masa, ačkoliv laboratorní průkaz bílkovin specifických pro kuřecí a krůtí maso prokázal, že hovězí maso bylo částečně nahrazeno masem kuřecím a krůtím.

Cílená kontrola neprokázala, že by ve větší míře byly v provozovnách společného stravování spotřebitelům poskytovány nepravdivé nebo zavádějící informace o druhu použitého masa.

Kontrola přídatných látek v potravinách

Cílem této kontroly bylo ověřit dodržování požadavků stanovených pro přítomnost přídatných látek v potravinách, požadavků na označování přídatných látek na obalech potravin a dodržování závazně stanovených maximálních limitů přídatných látek v konečných výrobcích.

V rámci kontrolní akce byly odebrány vzorky ze 44 šarží potravin, z nichž 8 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující.

Do kontroly byly zahrnuty modelovací hmoty a figurky z modelovacích hmot (z nich nevyhověly 2 šarže), doplňky stravy ve formě sirupu (nevyhověly 3 šarže), zmrzliny (všechny vyhověly), cukrovinky (1 nevyhovující šarže), ochucené nápoje (1 nevyhovující šarže) a kandované ovoce (1 nevyhovující šarže). Nejčastější neshodou bylo překročení limitů stanovených pro jednotlivé přídatné látky, zejména pro potravinářská barviva.

Mimořádná kontrola jakosti trvanlivých a fermentovaných masných výrobků

Jednalo se o kontrolu, která byla zaměřena na jakost trvanlivých a fermentovaných masných výrobků uváděných na trh v maloobchodu. Cílem bylo ověřit, zda u zmíněných potravin prodávaných ve větších objemech nedochází k porušování jakosti z pohledu deklarovaného obsahu tuku. Akce se soustředila na vyhledání vybraných „vyhláškových výrobků" (viz vyhláška č. 69/2016 Sb.) vyrobených v tuzemsku, a rovněž na vyhledání „vyhláškových výrobků" vyrobených mimo hranice ČR. Vzorky byly odebrány z 23 šarží masných výrobků, z toho 7 bylo trvanlivých salámů a 16 fermentovaných masných výrobků. Všechny vzorkované šarže trvanlivých a fermentovaných masných výrobků ve smyslu provedených rozborů vyhověly. Deklarovaný obsah tuku byl vyhodnocen jako vyhovující požadavkům čl. 7 odst. 1 písm. a) nařízení EP a Rady (EU) č. 1169/2011, což značí, že pro spotřebitele byly masné výrobky z hlediska této charakteristiky označené pravdivě.

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

V členských státech EU je organizován monitoring výskytu radiace, který zahrnuje složky životního prostředí

mentioned foods sold in larger volumes is violated in terms of declared fat content. The campaign was focused on selected "decree-regulated products" (see Decree No. 69/2016 Coll.) produced domestically, and to find "decree-regulated products" produced outside the Czech Republic. Samples were taken from 23 batches of meat products, of which 7 were long-life salamis and 16 fermented meat products. All of the sampled batches of long-life and fermented meat products were compliant in terms of the performed analyses. The declared fat content was evaluated as compliant with the requirements of Art. 7(1)(a) of EP and Council Regulation (EU) No. 1169/2011, which indicates that the meat products were correctly labelled for consumers in this regard.

Monitoring of radioactive contamination in foods designated for direct consumption in the Czech Republic

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. Based on the requirements of the State Office for Nuclear Safety (SONS), the mass activity radionuclide ^{137}Cs with a half-life of 30 years is monitored, as a possible consequence of the accident at the Chernobyl nuclear power plant. The function of the national monitoring network in the sector of food and feed is ensured by the permanent components of the monitoring network (CAFIA, CISTA, SVA, SONS and NRPI).

Samples taken in the radiation monitoring network should represent the optimal distribution in terms of both type and locality, and correspond to the percentage representation of foodstuffs in the Czech food basket for cereals (12 %), potatoes (6 %), vegetables (4 %) and fruit (4 %).

Sampling of fruit, vegetables, cereals and potatoes was conducted directly among growers and ensured by all the inspection authorities. The results obtained through laboratory testing were submitted to SONS, which is responsible for processing further results.

Inspection of poppy seeds imports and subsequent traceability aimed at morphine content

The inspection activity was focused on traceability, verification of morphine content in poppy seeds, fulfilment of the information obligation at the destination and hygiene requirements. Within this inspection activity, 34 inspections were carried out at 13 inspected entities.

For poppy seeds shipments, where fulfilment of the information obligation at the designation pursuant to Decree No. 172/2015 Coll. was conducted, the presence of morphine alkaloids was also verified. The information obligation was not fulfilled in one case. In 14 reported

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

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

Odběr vzorků ovoce, zeleniny, obilí a brambor byl proveden přímo u pěstitelů a odběr zajišťovaly všechny inspektoráty. Výsledky získané laboratorními rozbory byly předány SÚJB, v jehož kompetenci je další zpracování výsledků.

Kontrola dovozu máku a následné sledovatelnosti se zaměřením na obsah morfinu

Kontrolní akce byla zaměřena na sledovatelnost, ověření obsahu morfinu v máku, dodržení informační povinnosti v místě určení a hygienické požadavky. V rámci kontrolní akce bylo provedeno celkem 34 kontrol u 13 kontrolovaných osob.

U zásilek máku, u kterých byla provedena kontrola plnění informační povinnosti v místě určení podle vyhlášky č. 172/2015 Sb., byla ověřována rovněž přítomnost morfinových alkaloidů. Informační povinnost v jednom případě splněna nebyla. U 14 nahlášených zásilek máku byly provedeny odběry na stanovení morfinu, naměřené hodnoty morfinu se u odebraných šarží máku pohybovaly na přijatelné úrovni.

V rámci kontrol zaměřených na sledovatelnost a kontrolu hygienických požadavků u subjektů provádějících zpracování, balení a distribuci máku byly odebrány vzorky z 5 šarží máku na stanovení morfinu. I tyto šarže máku byly z pohledu zjištěného obsahu morfinu hodnoceny jako vyhovující. Požadavky na sledovatelnost a hygienické požadavky byly rovněž dodrženy.

Mimořádná kontrola jahod a meruněk

Vzhledem k podezření na klamání spotřebitelů v maloobchodě uváděním zavádějící informace o zemi původu jahod a meruněk byla provedena kontrolní akce zaměřená na označování těchto potenciálně problematických komodit.

Akce probíhala od 1. 6. do 8. 8. 2017 a kontrolovány byly v prvé řadě stánkový prodej, trhy a dočasná prodejní místa. Bylo provedeno 756 kontrol a odebrány vzorky ze 72 šarží jahod a meruněk. Pokud jde o jakost tohoto ovo-

poppy seeds shipments, samples were taken to stipulate morphine, and the measured values of morphine in the sampled poppy seeds batches were at an acceptable level.

Within the framework of inspections focused on traceability and control of hygiene requirements for operators processing, packaging and distributing poppy seeds, samples were taken from 5 poppy seeds batches to determine morphine content. These batches were also evaluated as compliant in terms of the identified morphine content. The requirements for traceability and hygiene requirements were likewise met.

Extraordinary inspection of strawberries and apricots

Because of the suspected deception of consumers in retail establishments by indicating misleading information about the country of origin of strawberries and apricots, an inspection was conducted focused on the labelling of these potentially problematic commodities.

The campaign was conducted from 1 June to 8 August 2017 and inspections mainly concerned stands, markets and temporary points of sale. 756 inspections were carried out and samples were taken from 72 batches of strawberries and apricots. As regards the quality of this fruit, no deficiencies or non-compliance with the applicable commercial standards were identified.

During inspections, it was always verified whether strawberries and apricots were provided with all the mandatory information. The most frequently identified deficiency was omission of information about the country of origin and quality grade of the fruit. The inspection also identified cases where misleading data about the sold products was deliberately provided (during 6 inspections, labelling stated that the fruit was Czech, but check of the documents showed that the actual country of origin was different).

There were also cases when the accompanying documents were not submitted or were falsified.

Inspection of declared weight of pastry and bakery products

A relatively new obligation pursuant to Act No. 110/1997 Coll., as amended, is the obligation of operators to state data about the net quantity (weight) of unpackaged bakery and pastry products in the immediate vicinity of the place of sale to consumers.

CAFIA conducted an inspection of compliance with this obligation. Inspections were carried out in the retail network, whereas the declared weight was also verified in the laboratory. A total of 54 inspections were per-

ce, nebyly zjištěny žádné nedostatky a nesoulad s platnými obchodními normami.

Při kontrolách bylo vždy ověřováno, zda jsou jahody a meruňky označeny všemi povinnými údaji. Nejčastěji zjišťovaným nedostatkem bylo neuvedení informace o zemi původu a třídě jakosti ovoce. Kontrolou byly zjištěny také případy, kdy byly záměrně poskytovány zavádějící údaje o prodávaných produktech (při 6 kontrolách označení uvádělo, že se jedná o české ovoce, ale dokladovou kontrolou byla zjištěna jiná skutečná země původu).

Došlo také k případům, kdy průvodní doklady nebyly doloženy nebo bylo odhaleno jejich falšování.

Kontrola deklarované hmotnosti nebalených cukrářských a pekařských výrobků

Relativně novou povinností podle zákona č. 110/1997 Sb., v platném znění, je povinnost provozovatelů uvádět v těsné blízkosti místa nabízení nebalených pekařských a cukrářských výrobků k prodeji spotřebiteli údaj o jejich čistém množství (hmotnosti).

SZPI uskutečnila kontrolu dodržování této povinnosti. Kontroly probíhaly v maloobchodní tržní síti, přičemž deklarovaná hmotnost byla ověřena také laboratorně. Celkově bylo uskutečněno 54 kontrol u 42 kontrolovaných osob a zkontrolováno bylo 104 šarží prodávaných výrobků, přičemž všechny šarže ve smyslu provedených rozborů vyhověly. Tyto výsledky poukazují na správné výrobní postupy českých pekařů a cukrářů při navažování těst a korpusů.

Mimořádná kontrola tabákových výrobků

Kontrola tabákových výrobků se zaměřila na kontrolu jakostních znaků cigaret, označování tabákových výrobků a povinnosti osob uvádějících je na trh. Zintenzivnění kontrol souvisí s výraznými změnami v evropské a potažmo národní legislativě.

Akce probíhala v termínu od 12. 7. 2017 do 31. 12. 2017. V rámci kontrolní akce bylo provedeno 86 kontrol a byly odebrány vzorky ze 166 šarží tabákových výrobků. Z uvedeného počtu bylo 7 šarží nevyhovujících, a to z důvodu nedostatečného či nesprávného značení tabákových výrobků (neznačené v českém jazyce, chybějící povinné údaje). Ke stanovení emisí oxidu uhelnatého, nikotinu a dehtu byly odebrány vzorky z 13 šarží cigaret, přičemž všechny vyhověly stanoveným limitům.

Mimořádná kontrola vybraných potravin uváděných na trh prostřednictvím internetu (dle označení Evropské Komise tzv. „CCP_eFOOD“)

Kontrola byla zaměřena na doplňky stravy, u nichž byly uvedeny informace, které jim přisuzovaly schopnost pre-

formed at 42 inspected operators, and 104 batches of sold products were inspected, whereas all the batches were compliant in terms of the conducted analyses. These results indicate correct production procedures among Czech bakers and pastry makers during the weighing of doughs and pastry cases.

Extraordinary inspection of tobacco products

Inspection of tobacco products was focused on checking the quality parameters of cigarettes, labelling of tobacco products and obligations of the operators placing them on the market. The more intensive inspection is related to the substantial amendments to European, and thereby national legislation.

The activity was performed from 12 July 2017 to 31 December 2017. 86 inspections were carried out and samples were taken from 166 batches of tobacco products. Out of the said number, 7 batches were non-compliant due to the insufficient or incorrect labelling of tobacco products (missing labelling in the Czech language, missing mandatory information). Samples from 13 batches of cigarettes were taken to determine emission of carbon monoxide, nicotine and tar, all of which complied with the stipulated limits.

Extraordinary inspection of selected foods placed on the market via the Internet (pursuant to European Commission identification, so-called “CCP_eFOOD”)

Inspection was focused on food supplements, which were provided with information implying their ability to prevent or cure bone and joint diseases, or referring to such characteristics, and products containing certain prohibited new types of foodstuffs and ingredients (NFT – new food type) agmatine sulphate, Acacia rigidula, Epimedium grandiflorum, Hoodia gordonii.

E-shop operators who offered the mentioned products on their websites were inspected. A total of 21 e-shops among 19 inspected entities were verified. A total of 26 products were checked within the 21 e-shops. Cross-border sales (CZ – SK) were identified among two of the inspected operators. All of the offered foodstuffs were identified as non-compliant during actions preceding the inspection. Subsequently, during the inspection, it was found out that the e-shop operator failed to up-to-date data about the ingredients from the producer or importer on the website or on the product labels, meaning that these products did not actually contain prohibited NFT.

The inspection activity confirmed a lasting problem, which is that food supplements containing prohibited NFT and food supplements for which medical claims or unapproved health claims are used during their offering, are still offered through Internet sales.

vence nebo léčby nemocí kostí a kloubů nebo odkazovaly na takové vlastnosti a dále na výrobky obsahující vybrané nepovolené potraviny a složky nového typu (PNT – potraviny nového typu) agmatin sulfát, Acacia rigidula, Epimedium grandiflorum, Hoodia gordonii.

Kontrolováni byli provozovatelé e-shopů, kteří na webových stránkách nabízeli výše uvedené potraviny. Celkem bylo prověřeno 21 e-shopů u 19 kontrolovaných osob. V rámci 21 prověřovaných e-shopů bylo zkontrolováno celkem 26 výrobků. Přeshraniční prodej (ČR – SR) byl zjištěn u dvou kontrolovaných osob. Všechny nabízené potraviny byly během úkonů předcházejících kontrole identifikovány jako nevyhovující. Následně v průběhu kontroly bylo u některých výrobků zjištěno, že provozovatel e-shopu neměl na webových stránkách nebo na etiketách výrobků aktuální údaje o jejich složení od výrobce nebo dovozce, tzn., že tyto výrobky ve skutečnosti neobsahovaly nepovolené PNT.

Kontrolní akcí byl potvrzen dlouhodobý problém, že se prostřednictvím internetového prodeje stále nabízí doplňky stravy, které obsahují nepovolené PNT, a doplňky stravy, při jejichž nabízení jsou používána léčebná tvrzení, případně neschválená zdravotní tvrzení.

Kontrola částečně zkvašeného hroznového moštu a burčáku

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

Jako burčák lze označit a uvést na trh pouze částečně zkvašený hroznový mošt vyrobený z hroznů pocházejících výlučně z České republiky. Částečně zkvašený hroznový mošt lze nabízet ke spotřebě pouze v období od 1. 8. do 30. 11. kalendářního roku.

Celkem bylo v rámci této akce v roce 2017 provedeno 458 kontrol, při nichž byly odebrány pro laboratorní analýzy vzorky z 51 šarží nabízeného produktu. Laboratorně nevyhovělo 7 vzorků původem z České republiky a Maďarska. U 3 šarží nebyl deklarován alergen – oxid siřičitý, tudíž se jednalo o potraviny, které nebyly bezpečné. Čtyři šarže byly nejakostní a falšované, jelikož obsahovaly nepovolené přídavky exogenní vody, nepovolené přídavky syntetických barviv, bylo u nich prokázáno nadlimitní obohacování moštů cukrem a v jednom případě byl prokázán i neodpovídající geografický původ (rozborem bylo zjištěno, že surovina pro výrobu částečně zkvašeného hroznového moštu označeného jako „burčák“ nepocházela z České republiky).

Inspection of partly fermented grape must and burčák

The aim of the inspection was to verify quality parameters of partly fermented grape must (including burčák), its proper labelling, traceability, and verification of accompanying documents and other obligations.

Only partly fermented grape must made of grapes originating exclusively in the Czech Republic may be labelled as burčák and placed on the market. Partly fermented grape must may only be offered for consumption in the period from 1 August to 30 November of the calendar year.

In total, 458 inspections were carried out within this activity in 2017, during which samples from 51 batches of offered product were taken for laboratory testing. 7 samples from the Czech Republic and Hungary failed the laboratory tests. In 3 batches the sulphur dioxide was not declared, meaning that these were products which were unsafe. 4 batches were of poor quality and adulterated, because they contained prohibited addition of exogenic water, prohibited addition of synthetic colorants, they were shown to contain over-the-limit enrichment of must with sugar, and in one case incorrect geographic origin was identified (analysis determined that the primary material for production of partly fermented grape must identified as "burčák" did not come from the Czech Republic).

Inspection of fipronil content in eggs, egg products and poultry meat

Based on identification of fipronil pesticide in eggs, egg products and poultry meat from Belgium and the Netherlands, CAFIA commenced an inspection campaign focused on potential content of this substance in products from Belgium, the Netherlands, France, Italy, Poland and Germany. Initially, this involved inspection of eggs and chicken meat, and later inspections of other related products, for which fipronil content was proven by laboratory tests in other member states, were included into the campaign.

A total of 615 inspections among 414 inspected operators were conducted by 31 December 2017. These included sampling of 97 batches of foodstuffs for laboratory analysis for presence and content of fipronil. All these laboratory analyses were evaluated as compliant. Within this extensive inspection activity, several partial thematic campaigns were conducted, those being:

- inspection of eggs and poultry meat originating from Belgium, the Netherlands, France, Italy, Poland and Germany;

- inspection of fipronil in egg pasta, where samples were taken from pasta batches with egg content originating from countries other than the Czech Republic;

Kontrola obsahu fipronilu ve vejcích, vaječných výrobcích a drůbežím mase

Na základě nálezů insekticidu fipronilu ve vejcích, vaječných výrobcích a drůbežím mase z Belgie a Nizozemí zahájila SZPI kontrolní akci na možný obsah této látky ve výrobcích pocházejících z Belgie, Nizozemí, Francie, Itálie, Polska a Německa. Zpočátku se jednalo o kontrolu vajec a kuřecího masa, později byly do této akce zahrnuty také kontroly dalších souvisejících potravin, u kterých byl v ostatních členských státech laboratorně prokázán obsah fipronilu.

Celkem bylo do 31. 12. 2017 provedeno 615 kontrol u 414 kontrolovaných osob. Jejich součástí byl i odběr vzorků z 97 šarží potravin pro laboratorní rozbory přítomnosti a obsahu fipronilu. Všechny tyto laboratorní rozbory byly vyhodnoceny jako vyhovující. V rámci této rozsáhlé kontrolní akce proběhlo několik dílčích tematicky zaměřených akcí, byly to:

- kontrola vajec a drůbežího masa původem z Belgie, Nizozemí, Francie, Itálie, Polska a Německa;
- kontrola fipronilu ve vaječných těstovinách, kdy byly odebírány vzorky ze šarží těstovin s vaječným obsahem pocházejícím z jiných zemí, než je Česká republika;
- kontrola výrobků z vajec určených jako suroviny pro pekárny, cukrárny a těstárny;
- kontrola na základě Nařízení mimořádných veterinárních opatření Státní veterinární správy, v rámci níž byly prováděny kontroly v místech, která jsou pod dozorem SZPI;
- kontroly na základě oznámení v rámci systému RASFF.

Z výsledků laboratorních analýz kontrolní akce zaměřené na obsah fipronilu v širokém spektru výrobků vyplývá, že všechny hodnocené šarže vyhověly. V případě výrobků, ve kterých byla použita surovina s nadlimitním obsahem fipronilu byly provedeny výpočty obsahu tohoto insekticidu, které byly následně ověřeny laboratorními rozbory, ty potvrdily jejich nezávadnost.

Mimořádná kontrola zaměřená na glyfosát a etefon

Na základě požadavku Evropského úřadu pro potraviny byly provedeny mimořádné odběry na ověření přítomnosti glyfosátu a jeho metabolitů N-acetyl-glyfosátu a aminomethylfosfonové kyseliny (AMPA) a sloučeniny trimethylsulfonátu v sójových bobech, kukuřici a máku. Glyfosát je neselektivní listový herbicid používaný v porostu proti jedno a dvouděložným plevelům. Zároveň byly provedeny odběry stolních hroznů vybraných proveniencí na stanovení etefonu. Etefon je regulátor růstu, který se v rostli-

- inspection of egg products intended for ingredients for bakeries, pastry shops and dough producers;
- inspection based on Imposition of Extraordinary Veterinary Measures from the State Veterinary Administration, within which inspections were performed in places which are under the supervision of CAFIA;
- inspections based on notifications within the RASFF system.

The results of laboratory analyses taken within the inspection activity focused on fipronil content in a wide spectrum of products indicate that all of the evaluated batches were compliant. In case of products in which ingredients with over-the-limit fipronil content were used, the content of this insecticide was calculated and subsequently verified via laboratory analyses, which confirmed their soundness.

Extraordinary inspection focused on glyphosate and etephon

Based on a request of the European Food Safety Authority, extraordinary samples were taken to verify presence of glyphosate and its metabolites N-acetyl-glyphosate and aminomethylphosphonic acid (AMPA) and compound of Trimethyl sulphonate in soya beans, corn and poppy seeds. Glyphosate is a non-selective leaf herbicide used in crops against monocotyledonous and dicotyledonous weeds. Samples were also taken of table grapes of selected provenances to stipulate etephon. Etephon is a growth regulator which decomposes in plants while creating ethylene. It accelerates the ripening of grapes and affects their quality.

The inspectors took the samples in retail network or among producers – 4 batches of soya beans, 4 batches of grain corn, 4 batches of poppy seeds and 4 batches of grapes. The presence of glyphosate and its metabolites was not confirmed in the analysed samples, with the exception of one sample of soya beans. Likewise, the residues of etephon were not detected in samples of table grapes. The identified content of glyphosate was far below the value of the maximum residual limit.

Inspections of foodstuffs with the KLASA label

The inspection activity was focused on compliance with requirements of applicable legal regulations and the above-standard requirements of the "Rules for the Granting the KLASA Czech National Quality Label" (for products granted the KLASA label before 1 February 2017) and the "Method for Granting the KLASA Label" (for products granted the KLASA label after 1 February 2017), to which businesses have voluntarily committed.

nách rozkládá za současného vzniku etylénu. Urychluje dozrávání hroznů a ovlivňuje jejich kvalitu.

Odběry inspektoři uskutečnili v maloobchodní síti nebo u výrobců a týkaly se 4 šarží sójových bobů, 4 šarží zrnové kukuřice, 4 šarží máku a 4 šarží hroznů. Přítomnost glyfosátu a jeho metabolitů s výjimkou jednoho vzorku sójových bobů nebyla v analyzovaných vzorcích potvrzena. Stejně tak i rezidua etefonu nebyla ve vzorcích stolních hroznů detekována. Zjištěný obsah glyfosátu se nacházel výrazně pod hodnotou maximálního reziduálního limitu.

Kontroly potravin označených značkou KLASA

Kontrolní akce byla zaměřena na dodržování požadavků platných právních předpisů a nadstandardních požadavků „Pravidel pro udělování národní značky KLASA" (v případě výrobků oceněných značkou KLASA před 1. 2. 2017) a „Metodiky pro udělování značky KLASA" (v případě výrobků oceněných značkou KLASA po 1. 2. 2017), k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali.

Pravidla, resp. metodika se vztahovala nejen na vlastnosti oceněných potravin, ale také na podmínky výroby. Dodržování i těchto podmínek bylo předmětem kontroly KLASA.

V roce 2017 bylo provedeno 134 kontrol potravin oceněných národní značkou kvality KLASA, v rámci kterých bylo přezkoumáno 173 šarží potravin. Dvě šarže byly nevyhovující.

Kontroly potravin oceněných značkou Regionální potravina

Předmětem kontroly bylo dodržování požadavků metodiky pro udělování značky Regionální potravina, to znamená dodržování zákonných požadavků právních předpisů, na něž se metodika odkazuje a nadstandardních požadavků metodiky, k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali.

Celkově bylo v roce 2017 provedeno 134 kontrol potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina, přezkoumáno bylo 55 šarží výrobků, z nichž pouhá jedna šarže nevyhověla.

Kontrola ekologické produkce

Cílem kontrolní akce bylo ověření dodržování pravidel ekologické produkce, která jsou stanovena nařízením (ES) č. 834/2007, nařízením (ES) č. 889/2008, nařízením (ES) č. 1235/2008, zákonem č. 242/2000 Sb. a vyhláškou č. 16/2006 Sb. Z větší části byly kontroly zaměřeny na maloobchodní prodejce, neboť v předchozích článcích řetězce provádí kontroly rovněž další pověřené kontrolní organizace.

V roce 2017 provedla SZPI při kontrolách ekologické produkce celkem 425 kontrolních vstupů u 270 kontrolo-

The Rules, or more precisely the Method, applied not only to the characteristics of the awarded foodstuffs, but also to production conditions. Fulfilment of these conditions was the subject of KLASA inspection.

In 2017, 134 inspections of foodstuffs with the KLASA national quality label were performed, under which 173 batches of foodstuffs were examined; two batches were non-compliant.

Inspection of foodstuffs with the Regional Food brand

Subject of inspection was fulfilment of requirements of the Methodology for Granting the Regional Food Brand;

this means compliance with legal requirements contained in legal regulations on which the Methodology is based and above-standard requirements of the Methodology to which businesses have voluntarily committed.

In 2017, a total of 134 inspections of foodstuffs with the Regional Food quality brand were performed, and 55 product batches were inspected, out of which only one batch was non-compliant.

Inspection of organic production

The aim of the inspection activity was to verify the fulfilment of rules for organic production, stipulated by Regu-

vaných osob. Pochybení bylo zjištěno celkem ve 4 % kontrol – v 6 případech se jednalo o maloobchodníky, kteří nebyli registrováni v kontrolním systému ekologické produkce, přičemž nesplňovali podmínky pro vyjmutí z tohoto systému. Ve 4 případech pak byly zjištěny nesprávně označené biopotraviny (chybějící logo, kód kontrolní organizace či země původu zemědělských surovin).

Audity u provozovatelů potravinářských podniků v roce 2017

V roce 2017 inspektoři SZPI uskutečnili celkem 75 auditů (audit jako jedna z forem kontroly, jejímž cílem je prověřit funkčnost systémových opatření provozovatelů potravinářských podniků).

Pokud se týká místa kontrolních akcí, bylo auditováno 112 pracovišť. Audit tak v některých případech zahrnoval prověření více jak jedné provozované potravinářské činnosti. Nejčetnějšími auditovanými činnostmi byla výroba potravin (zvláště obory „pekařské výrobky", „studená kuchyně", a „cukrářské výrobky a těsta"), následují činnosti ve společném stravování (zvláště pak obor „restaurace") a dále to pak byly obchodní činnosti (zvláště obory „velkosklady" a „maloobchod").

2.1.7 ↘

Kontrola výroby

↘ Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2017 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 2017 (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 2017 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 9 653 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů

lation (EC) No. 834/2007, Regulation (EC) No. 889/2008, Regulation (EC) No. 1235/2008, Act No. 242/2000 Coll. and Decree No. 16/2006 Coll. The inspection was largely focused on retail sellers, because other authorised inspection organisations also perform inspections in the previous links of the chain.

In 2017, CAFIA conducted a total of 425 inspection entries among 270 inspected entities during the inspection of organic production. Deficiencies were found in a total of 4 % of inspections – in 6 cases these concerned retailers, which were not registered in the control system of organic production, and failed to meet the conditions for exemption from this system. In 4 cases, incorrectly labelled organic foodstuffs were identified (missing logo, code of the inspection organisation or country of origin of agricultural products).

Audits of food business operators in 2017

In 2017, CAFIA inspectors carried out a total of 75 audits (audit is one of the forms of inspection, the aim of which is to verify the functionality of systemic measures of food enterprise operators).

Regarding the location of inspections, 112 work sites were audited; in some cases the audits included verification of more than one operated food enterprise activity. The most frequently audited activities were food production (especially "bakery products", "cold meals" and "pastry products and doughs"), followed by public catering activities (in particular "restaurants") and business activities (in particular "large warehouses" and "retail").

2.1.7 ↘

Inspection of production

↘ The concept for the inspection of food production in 2017 was based on the schedule for centrally managed inspection programmes, audit schedules of food business operators and risk analysis of primary producers applying for subsidies, as well as the plans of individual inspectorates and the current situation during 2017 (e.g. follow-up inspections of production following findings of shortcomings in retail that had evidently been caused by the producer).

těch potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny, pokrmy, nebo suroviny) a 840 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů potravinářských podniků, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů).

V rámci těchto jednotlivých kontrol ve výrobě potravin byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením na hygienu, na zavedené systémy založené na zásadách HACCP, na prověření funkčnosti tohoto systému, na posouzení úrovně sledovatelnosti, dále na označování, dokumentaci včetně záznamů, data použitelnosti a trvanlivosti apod. U prvovýroby byly navíc zaměřeny 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 5364 provozoven potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin a 584 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 2017 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 2017 celkem 27077 kontrol provozoven v maloobchodní síti a 2081 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech. Kontrolovány

The objective of inspections of food production and primary producers was primarily to assess compliance with provisions laid down by relevant legal regulations related to 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 compliance of producers with their own control procedures as based on HACCP principles.

During 2017, CAFIA inspectors carried out a total of 9,653 inspections of the premises of food producers (food enterprise operators that manufacture or pack foodstuffs, meals or raw materials) and 840 inspections of primary producers of food (food enterprise operators who are engaged in cultivation of crops including harvesting or collection of wild fruits) were carried out.

Within these individual inspections in food production, inspections were carried out with a targeted focus on hygiene, implemented 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, use by dates and best before dates, 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 5,364 premises of food enterprises engaged in food production and 584 engaged in primary production. Repeated inspections were carried out at the premises 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 2017 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 checking food safety and quality, evaluation of proper presentation of food directly in the establishment, inspections of accompanying documentation to foodstuffs, inspections of packaging or inspection on fulfilment of the imposed measures and the like.

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 15 023 provozoven potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin v maloobchodu a 920 provozoven velkoobchodních potravinářských podniků. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném roce vícekrát, a to ze stejných důvodů jako tomu bylo u výrobců.

Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2017 rovnoměrně zaměřena jak na šarže z tuzemska (7 144 odebraných vzorků), tak na ty ze zahraničí (6 911 odebraných vzorků). Mezi komoditami byla kontrola zaměřena nejvíce na čerstvou zeleninu a čerstvé houby. Dále na masné výrobky, čerstvé ovoce, pekařské výrobky a víno. Dalšími komoditami s četnější frekvencí kontrol pak byly v roce 2017 mléčné výrobky, čokoláda, cukrovinky a brambory. 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.

2.1.8 ↘

Trade inspections

The objective of inspections of food stores was primarily to assess compliance with provisions laid down by applicable legislation related to required method of sale, 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 compliance of vendors with their own control procedures as based on HACCP principles.

In 2017 CAFIA inspectors performed a total of 27,077 inspections of retail premises, with 2,081 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 sale of foodstuffs, correctness of data stated during the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, equipment of stores in accordance with the range of goods sold, compliance with use by dates and best before dates, etc.

The inspection verified a total of 15,023 premises of food enterprises engaged in the retail sale of foodstuffs and 920 premises of wholesale food enterprises. In retail, too, some premises had to be checked several times during the year in question, for the same reasons as applied to producers.

In terms of individual commodities in the retail network, inspection in 2017 was evenly focused both on domestic batches (7,144 samples taken) and those from abroad (6,911 samples taken). Among commodities, inspection was focused primarily on fresh vegetables and fresh mushrooms, as well as meat products, fresh fruit, bakery products, and wine. Other commodities with a higher frequency of inspection in 2017 were dairy products, chocolate, confectionary products and potatoes. 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 an increased attention.

CAFIA also devoted considerable attention to inspection of hygiene conditions during the sale and inspection of food safety systems based on HACCP principles and

2.1.9 ↘

Kontrola internetového obchodu

↘ Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele a reklamy při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhá kontinuálně v průběhu celého roku. SZPI při kontrole využívá jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu pod skrytou identitou.

Ke konci roku 2017 bylo na SZPI zaregistrováno 1 267 provozovatelů potravinářských podniků nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu, ať už se skladem nebo bez skladu (v průběhu roku 2017 oznámilo zahájení činnosti internetového obchodu 276 subjektů). Inspektoři SZPI provedli celkem 650 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej. Z tohoto počtu byla ve 112 případech kontrola realizována včetně kontrolního nákupu z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů.

Internetový prodejce nabízející potraviny je z hlediska potravinového práva považován za provozovatele potravinářského podniku a SZPI proto kontroluje, zda prostřednictvím internetu na trh uvádí bezpečné a jakostní potraviny a dodržuje ostatní požadavky (hygiena, způsob přepravy, skladování a manipulace s potravinami, oznámení o zahájení činnosti aj.). Velká pozornost je věnována také kontrole uváděných informací o potravinách včetně nepovolených zdravotních a výživových tvrzení a kontrole nekalých obchodních praktik.

Největší zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2017 opět doplňky stravy. Tyto výrobky např. na hubnutí, růst svalů, klouby nebo proti alkoholismu jsou často nabízeny na webových stránkách v českém jazyce za české koruny, ale dodavatel mnohdy sídlí mimo území ČR a obvykle i EU. Protože kontrola těchto dodavatelů je mimo územní kompetence českých kontrolních úřadů, SZPI na svých webových stránkách vytvořila a postupně aktualizuje seznam těchto potenciálně rizikových webových stránek (viz http://www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-rizikovych-webovych-stranek-a-vyrobku.aspx).

EU si uvědomuje prudký rozvoj internetového prodeje potravin, proto v roce 2017 vyhlásila první společně

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 violation 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 premises, previous distributor or importer.

2.1.9 ↘

Inspections of Internet trade

↘ Checks on compliance with requirements of food law and regulations with regard to consumer protection and advertising when selling goods via Internet shops, including sales through social networks, take place on a continual basis throughout the whole year. When checking, CAFIA used both standard tools and methods, as well as specific legal authority to carry out the inspection of purchases incognito (mystery shopping).

At the end of 2017, CAFIA registered 1,267 food business operators offering products via Internet sales, whether with or without a warehouse (in the course of 2017, 276 entities reported commencement of Internet sale). CAFIA inspectors carried out a total of 650 inspections specifically focused on online sales. Out of this number, 112 of the inspections that were carried out included control purchases from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were carried out based on complaints from consumers.

In terms of food law, an Internet retailer offering foodstuffs is considered to be a food business operator and CAFIA therefore checks whether they place safe, and quality foodstuffs on the market via the Internet and observe other requirements (hygiene, means of transport, storage and handling of foodstuffs, notice on commencement of activity, etc.). Considerable attention is also devoted to checking the information about foodstuffs including prohibited health and nutritional claims, and inspection of unfair business practices.

Once again in 2017, food supplements made up the largest share during the inspection of Internet sales. These

koordinovanou kontrolní akci v této oblasti, do které se SZPI zapojila (podrobnější informace viz kapitola 2. 1. 6. Mimořádná kontrola vybraných potravin uváděných na trh prostřednictvím internetu „CCP_eFOOD“).

2. 1. 10 ↘

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 2017 SZPI přijala celkem 4 627 podnětů, což je o 361 podnětů méně než v roce 2016.

Z celkového počtu podnětů bylo 1 316 vyhodnoceno jako oprávněných, 2 240 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, pekařských výrobků, mléčných výrobků, čerstvé zeleniny a hub, čerstvého ovoce, brambor, výrobků studené kuchyně, čokolád a cukrovinek.

Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 3 927 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 863 šarží. Z hlediska nejvyššího procentuálního záchytu byly vyhodnoceny jako nejproblematičtější následující komodity: masné výrobky, čokoláda a cukrovinky, čerstvá zelenina, čerstvé ovoce a pekařské výrobky.

2. 1. 11 ↘

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.

products, e.g. for weight loss, muscle growth, joints or against alcoholism, are most often offered on websites in Czech language and for Czech crown, but the supplier is often based outside of the Czech Republic, and usually outside of the EU. Because the inspection of these suppliers was outside the jurisdiction of Czech supervisory authorities, CAFIA has created and continues to update a list of potentially risky websites (see http://www.szpi.gov.cz/en/article/list-of-risky-websites-and-products.aspx).

The EU is aware of the sharp increase in Internet food sales, which is why the first joint coordinated inspection campaign in this area was declared in 2017, in which CAFIA was involved (for detailed information see Chapter 2.1.6 Extraordinary inspection of selected foods introduced to the market via the internet “CCP_eFOOD”).

2. 1. 10 ↘

Complaints resulting in inspections

↘ CAFIA frequently performs inspections based on complaints received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2017 CAFIA received a total of 4,627 complaints, which is 361 fewer than in 2016.

Out of the total number of suggestions, 1,316 were assessed as justified and 2,240 unjustified. The remainder have not yet been closed or have been resolved by other means, e.g. submission to a different inspection body or institution.

The most frequent subjects of complaints were meat and meat products, bakery products, dairy products, fresh vegetables and mushrooms, fresh fruit, potatoes, cold meals, chocolate and confectionary.

A total of 3,927 batches of food and products were inspected on the basis of complaints, 863 of which were non-compliant. Following commodities were judged as the most problematic with regard to the frequency of occurrence: meat products, chocolate and confectionary products, fresh vegetables, fresh fruit and bakery products.

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

V roce 2017 uložila SZPI celkem 11 837 zákazů v celkové výši 28 133 593 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 21 zákazů v celkové výši 1 562 628 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 661 zákazů v celkové výši 15 010 312 Kč na šarže tuzemského původu a 5 155 zákazů v celkové výši 11 560 653 Kč na šarže zahraniční.

K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily masné výrobky (uloženo celkem 2 113 zákazů v celkové výši 469 935 Kč) a mléčné výrobky (uloženo celkem 2042 zákazů v celkové výši 254 676 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (952 zákazů v celkové výši 421 141 Kč), pekařské výrobky (uloženo 940 zákazů v celkové výši 508 650 Kč) a nealkoholické nápoje, u nichž bylo uloženo 586 zákazů v celkové výši 325 086 Kč.

Největší finanční objem zákazů (14 092 371 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy (3 366 632 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru zpracovaná zelenina a zpracované houby, jejichž výše dosáhla 2 888 576 Kč, a dále v oboru zpracované ovoce s finanční výší zákazů 2 733 034 Kč.

2.1.11 ↘

Sanctions

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

Information included in this chapter relates to bans imposed on the production process and further placing on the market of foodstuffs or tobacco products that violated requirements laid down by legal regulations.

In 2017 CAFIA imposed a total of 11,837 bans to a total amount of CZK 28,133,593. A total of 21 bans were imposed on food manufacturers, to a total value of CZK 1,562,628.

In shops, 6,661 bans to a total value of CZK 15,010,312 were imposed on batches of domestic origin and 5,155 bans to a total value of CZK 11,560,653 on batches from abroad.

Foodstuffs on which a ban was imposed most frequently included meat products (total of 2,113 bans imposed in a total value of CZK 469,935) and dairy products (2,042 bans in a total value of CZK 254,676). These were followed by chocolate and confectionary products (a total of 952 bans in a total value of CZK 421,141), bakery products (a total of 940 bans imposed in a total value of CZK 508,650) and non-alcoholic beverages, for which 586 bans were imposed in a total value of CZK 325,086.

The greatest financial volume of bans (CZK 14,092,371) was imposed on wine and special foods and dietary supplements (CZK 3,366,632). It is also worth mentioning the financial volume of bans in the area of processed vegetables and processed mushrooms, which amounted to CZK 2,888,576, and also in the area of processed fruit with a financial amount of bans of CZK 2,733,034.

2.1.12

Kontrola reklamy

Kontrolu reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb. prováděla SZPI v roce 2017 podruhé po celý kalendářní rok, kompetence k ní SZPI nabyla k 17. srpnu 2015, tedy ke dni, kdy v účinnost vstoupil zákon č. 202/2015 Sb.

V roce 2017 uskutečnila SZPI 75 kontrol reklamy, přičemž tyto sestávaly ze 103 kontrolních vstupů. Kontroly byly provedeny u 55 kontrolovaných osob.

Bylo zjištěno šíření 47 nevyhovujících reklamních sdělení. Stejně jako v předchozích letech existovala ze strany SZPI snaha o to, aby byla zjištěná porušení řešena bez nutnosti uložení opatření, tedy na základě domluvy kontrolního orgánu a kontrolované osoby. Šíření reklamy bylo navíc v době kontroly často již ukončeno, anebo kontrolovaná osoba odstranila zjištěný rozpor s právními předpisy ihned na místě během trvání kontroly. Uloženo bylo 40 opatření.

2.1.12

Inspection of advertisement

In 2017, CAFIA inspected advertisement pursuant to Act No. 40/1995 Coll. throughout the year for the second time, having acquired the competence to do so on 17 August 2015, i.e. the day when Act No. 202/2015 Coll. came into effect.

In 2017, CAFIA conducted 75 inspections of advertisement, whereas these consisted of 103 control entries. Inspections were performed at 55 inspected entities.

Broadcasting of 47 non-compliant advertising messages was identified. Like in previous years, CAFIA strove to resolve the identified violations without the need to impose measures, i.e. based on agreement between the Authority and the inspected person; moreover, advertisement broadcasting had often already been terminated at the time of inspection, or the inspected entity eliminated the non-compliance with legal regulations immediately on site during the inspection. 40 measures were imposed.

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

2.1.13

Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries pursuant to EU regulations

CAFIA supervises 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 regimen and systematic or random inspection upon entry to the Czech Republic.

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 2017 bylo platných několik 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) 2016/6, nařízení (EU) 2015/175 a rozhodnutí Komise č. 2011/884/EU. Do 22. února 2017 bylo platné nařízení (EU) 2016/166, které následně nahradilo nové, obecnější, nařízení (EU) 2017/186.

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 minimálně pololetně aktualizován dle situace na evropském trhu. V roce 2017 bylo v souladu s tímto nařízením přes Letiště Václava Havla Praha dovezeno celkem 87 zásilek. Jednalo se o 86 zásilek čaje z Číny a 1 zásilku lilku z Ugandy. Vzorky byly odebrány z celkem 13 zásilek, ve 4 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 2017 bylo dle toho nařízení do ČR dovezeno celkem 172 zásilek. Jednalo se o 115 zásilek lískových ořechů z Turecka, 16 zásilek arašídů z Číny, 14 zásilek fíků z Turecka, 12 zásilek arašídů z Argentiny, 7 zásilek lískových ořechů z Ázerbájdžánu, 6 zásilek arašídů z Egypta a 2 zásilky pistácií z Íránu. Při úředních kontrolách byly odebrány vzorky z celkem 25 zásilek. Dva vzorky (fíky z Turecka) nebyly dovezeny v souladu s legislativou a zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu.

Nařízení (EU) č. 885/2014 stanoví přísnější podmínky dovozu pro okru a listy curry z Indie. V roce 2017 byla do ČR dovezena 1 zásilka listů curry, která byla v souladu s legislativou.

Nařízením (EU) 2016/6 stanoví podmínky pro dovoz některých komodit pocházejících nebo odesílaných z Japonska. V roce 2017 byla dle nařízení dovezena pouze 1 zásilka, která byla v souladu s legislativou.

Dle nařízení (EU) 2015/175 mohou výhradně určeným místem vstupu vstoupit na území Unie zásilky guarové gumy původem z Indie (riziko kontaminace dioxiny a pentachlorfenolem). V roce 2017 nebyla dovezena žádná zásilka.

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 2017, several directly applicable regulations that govern 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. 2016/6, Regulation (EU) No. 2015/175 and Commission Decision No. 2011/884/EU. Regulation (EU) No. 2016/166 was valid until 22 February 2017, and was subsequently replaced with the new, more general Regulation (EU) No. 2017/186.

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 at least on a half-year basis, in accordance with the situation on the European market. In 2017, a total of 87 shipments were imported through Vaclav Havel Airport Prague, in accordance with this Regulation. This concerned 86 shipments of tea from China and 1 shipment of aubergine from Uganda. Samples were taken from a total of 13 shipments, where in 4 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 possible risk of aflatoxin contamination. Commodities according to this Regulation have to comply with the condition of the designated point of entry and the designated point of import for importation. During 2017, a total of 172 shipments were imported to the Czech Republic according to this Regulation. This concerned 115 shipments of hazelnuts from Turkey, 16 shipments of peanuts from China, 14 shipments of figs from Turkey, 12 shipments of peanuts from Argentina, 7 shipments of hazelnuts from Azerbaijan, 6 shipments of peanuts from Egypt and 2 shipments of pistachios from Iran. During official inspections, samples were taken from a total of 25 shipments. Two samples (figs from Turkey) were not imported in accordance with legislation and the shipments were not released into free circulation.

Regulation (EU) No. 885/2014 provides for stricter conditions for the import of okra and curry leaves from India.

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 2017 nebyla dovezena žádná zásilka.

Dle nařízení (EU) 2017/186 jsou sledována mikrobiologická kritéria při dovozu některých potravin – v roce 2017 šlo konkrétně o listy pepře betelového a sezamová semena z Indie. V tomto období však přes ČR nebyl realizován dovoz žádné zásilky.

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 2017 nebyly do ČR dovezeny.

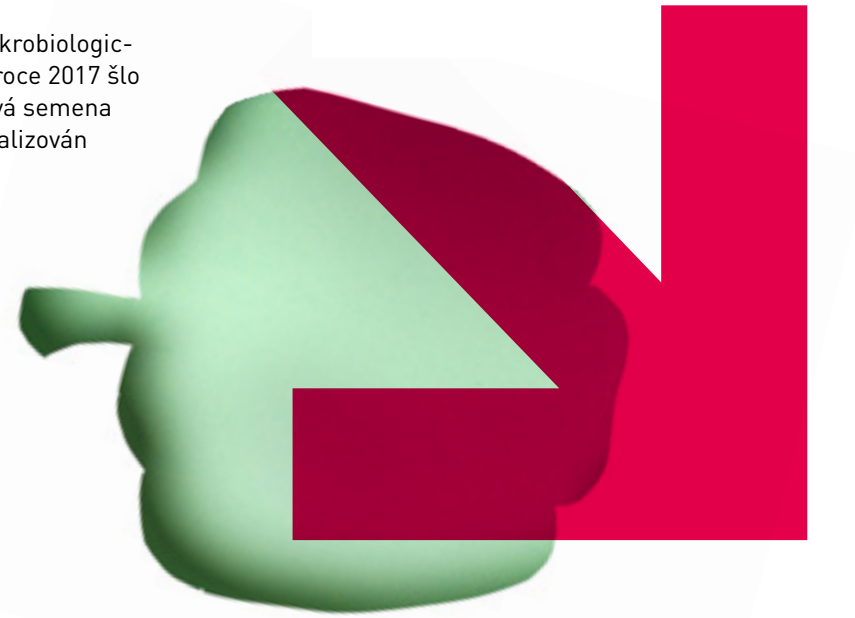
Dle nařízení (ES) č. 1635/2006 jsou kontrolovány i volně rostoucí houby z vybraných třetích zemí, postižených jadernou havárií v Černobylu, a to na hladinu radioaktivní kontaminace. V roce 2017 bylo do ČR dovezeno 10 zásilek. Vzorky byly odebrány z 9 zásilek a všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující. Jedna zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu z důvodu absence legislativou požadované dokumentace.

Od 10. 7. 2015 je platné nařízení (EU) 2015/949, kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné některými třetími zeměmi u některých potravin, pokud jde o přítomnost některých mykotoxinů. V roce 2017 byly dle uvedeného nařízení dovezeny 2 zásilky arašídů z USA bez předvývozní kontroly a 1 zásilka mandlí z USA bez předvývozní kontroly. V případě provedení předvývozní kontroly by frekvence fyzických kontrol měla být menší než 1 %. U zásilek bez předvývozní kontroly je frekvence kontrol vyšší. Z 1 zásilky arašídů byl odebrán vzorek do laboratoře, který byl vyhodnocen jako vyhovující.

V roce 2017 platil zákaz dovozu listů pepře betelového z Bangladéše a sušených fazolí z Nigérie.

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 a pšenice ostatní z USA. V roce 2017 bylo dovezeno celkem 13 zásilek, přičemž nebylo zjištěno pochybení.

V roce 2017 bylo dovezeno 13 zásilek, na které se nevztahují žádné přímo použitelné předpisy. Kontroly těchto zásilek byly provedeny z podezření na nedodržení právních předpisů. Vzorky byly odebrány ve 4 případech. Při kontrole nebylo zjištěno pochybení.



In 2017, 1 shipment of curry leaves was imported to the Czech Republic, which complied with legislation.

Regulation (EU) No. 2016/6 stipulates conditions for import of certain commodities originating or shipped from Japan. In 2017, only 1 shipment was imported pursuant to this Regulation, which complied with legislation.

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). No shipments were imported in 2017.

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. No shipments were imported in 2017.

Pursuant to Regulation (EU) No. 2017/186, microbiological criteria are monitored during the import of some foodstuffs – in 2017 this specifically concerned betel pepper leaves and sesame seeds from India. However, no shipments were imported to the Czech Republic in this period.

During import, sprouts and seeds intended for sprouting are also inspected (for presence of selected pathogenic microorganisms) pursuant to Regulation (EU) No. 211/2013. However, these commodities were not imported to the Czech Republic in 2017.

SZPI prověřuje při dovozu ze třetích zemí (a vývozu z EU) rovněž splnění kvalitativních parametrů. Jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením EU, viz kapitola 2. 3 Certifikační činnost.

Dle výše uvedených předpisů bylo v roce 2017 dovezeno celkem 300 zásilek. Do laboratoře byly odebrány vzorky z 52 zásilek. Celkem 10 zásilek nebylo propuštěno do volného oběhu.

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. 172/2015 Sb.

↘ Vyhláška č. 172/2015 Sb. je účinná od 1. 8. 2015.

Dle výše uvedené vyhlášky mají provozovatelé potravinářského podniku v místě prvního příjmu, zacházení nebo manipulace s vybranými druhy čerstvého ovoce, zeleniny a brambor, doplňků stravy, 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. 2017 do 31. 12. 2017 bylo na SZPI doručeno celkem 241 815 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlašovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese http://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Podle nahlášené komodity a dalších kritérií se rozhodovalo, zda se zrealizuje kontrola v místě určení. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 1302 nahlášených potravin. Při hodnocení na místě byl nevyhovující stav zjištěn u 2 šarží (v obou případech z důvodu nevyhovujícího označení potraviny).

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 2017, 10 shipments were imported to the Czech Republic. Samples were taken from 9 shipments and all of them were evaluated as compliant. One shipment was not released into free circulation due to the absence of required documentation.

Since 10 July 2015, Regulation (EU) No. 2015/949 approving the pre-export checks performed by certain third countries for certain foods as regards the presence of certain mycotoxins has been applicable. In 2017, 2 shipments of peanuts were imported from the USA pursuant to the cited Regulation without pre-export inspection and 1 shipment of almonds from the USA without pre-export inspection. 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. A sample was taken from 1 shipment of peanuts for laboratory testing, and was evaluated as compliant.

In 2017, a ban on imports of betel pepper leaves from Bangladesh and dried beans from Nigeria was in effect.

During import, commodities, which based on the findings of the inspections in the market were identified as high risk and are not included in the lists of commodities, for which import is made stricter by European legislation, are also monitored – these include brazil nuts from Bolivia, gummy candies from all third countries and other wheat from the USA. In 2017, a total of 13 shipments were imported, whereas no deficiencies were identified.

In 2017, 13 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 4 cases. No deficiencies were identified during inspection.

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 regulation (see Chapter 2. 3 Certification Activities).

A total of 300 shipments were imported pursuant to the abovementioned regulations in 2017. Samples were taken from 52 shipments to the laboratory. A total of 10 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 fail to comply with

Z vybraných potravin byly odebírány vzorky do laboratoře, kde byly sledovány následující analyty: rezidua pesticidů (jablka, 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 odebráno 256 vzorků do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 11 šarží:

- 2× brambory, u kterých deklarovaná odrůda neodpovídala skutečnosti;
- 4× jablka z důvodu obsahu reziduí pesticidů;
- 3× doplňky stravy z důvodu deklarace na obalu, která neodpovídala skutečnosti;
- 1× mrkev z důvodu obsahu reziduí pesticidů;
- 1× víno z důvodu nepovolených enologických postupů.

2.1.15

Kontroly ve společném stravování

Kontrola společného stravování

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

Stěžejní oblastí výkonu dozoru SZPI jsou na základě mezirezortní dohody zařízení společného stravování otevřeného typu jako např. restaurace, provozovny rychlého občerstvení, cukrárny, pivnice, herny, bary, stravování v rámci maloobchodu.

health requirements from entering the single market via DPEs on the territory of other Member States.

2.1.14

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

Decree No. 172/2015 Coll. is effective from 1 August 2015.

According to the above Decree, food business operators at the place of the first intake, treatment or handling of selected fresh fruits, vegetables and potatoes, dietary supplements, poppy seeds 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 2017 to 31 December 2017, 241,815 reports of foodstuffs were delivered to CAFIA. All the reports were communicated via the CAFIA online reporting application, which is located at http://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

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 1,302 reported foodstuffs. During onsite evaluation, inadequacies were identified in 2 batches (in both cases due to inadequate labelling of the foodstuffs).

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 seeds), 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 of potatoes;

Koncepce kontroly SZPI ve společném stravování v roce 2017 vycházela z plánu komplexních kontrol a ústředně řízených tematických kontrol. V segmentu provozovatelů poskytujících stravovací služby věnuje SZPI dlouhodobě velkou pozornost zejména kontrole hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. Kontroly v provozovnách společného stravování v roce 2017 byly rovněž zaměřeny na prověření povinnosti provozovatelů zpřístupnit spotřebitelům informaci o alergenních látkách. Dlouhodobým cílem kontrolní činnosti SZPI v oblasti stravovacích služeb je rovněž postihovat případy klamání spotřebitele a falšování potravin. V roce 2017 věnovala SZPI velký prostor také kontrolám, při kterých bylo prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány fritovací tuky a oleje vykazující známky nepřijatelného stupně tepelného rozkladu a nejsou vhodné k lidské spotřebě.

Bližší informace o výsledcích cílených kontrolních akcí jsou uvedeny v kapitole 2. 1. 6 Kontroly tematické a mimořádné.

V průběhu roku 2017 provedli inspektoři SZPI celkem 11 522 kontrol provozoven společného stravování, při 2 973 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 7 475 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 2 072 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, což představuje 27,7 %.

Problémy s dodržováním hygienických požadavků ukázaly i výsledky cílené kontrolní akce zaměřené na dodržování mikrobiologických požadavků stanovených nařízením (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny při výrobě točených a kopečkových zmrzlin. Z 84 vzorků nebalených točených a kopečkových zmrzlin s mléčnou složkou odebraných v rámci plánované mikrobiologické kontroly bylo nesplnění kritéria hygieny výrobního procesu zjištěno u 22 vzorků (26,2 %), u kterých byla překročena limitní hodnota stanovená pro ukazatel přítomnost bakterií Enterobacteriaceae (viz kapitola 2. 1. 3 Kontrola mikrobiologických požadavků).

Dalším typem kontrol, kdy mikrobiologické ukazatele indikují problémy s dodržováním hygienických požadavků, jsou kontroly zaměřené na výrobníky ledu určené zejména k přípravě nápojů. Při těchto kontrolách je ověřován zdroj pitné vody, ze které je led vyráběn, a zjišťováno, zda je vyrobený led pro spotřebitele bezpečný. V rámci plánované mikrobiologické kontroly bylo odebráno 56 vzorků ledu, u 25 vzorků bylo zjištěno nedodržení limitních hodnot stanovených vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu. V 6 případech se jednalo o překročení zdravotních limitů

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

In the stated period, 256 samples were taken to the laboratory. A non-compliant result was found in 11 batches:

- 2 times potatoes, where the declared variety did not correspond to reality;
- 4 times apples to the content of pesticide residues;
- 3 times food supplements due to a declaration on the packaging which did not correspond to reality;
- 1 time carrots to the content of pesticide residues;
- 1 time wine due to prohibited oenological practices.

2. 1. 15 ↘

Inspections at public catering premises

↘ Inspections at public catering premises

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority has been conducting supervision at public catering facilities since 1 January 2015, when the competence of CAFIA was extended to the provision of catering services under the amendment to the Act on Foodstuffs.

The key area of performance of supervision of CAFIA based on interagency agreements are public catering facilities of 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 2017 was based on a plan of comprehensive inspections and centrally managed thematic inspections. In the segment of operators providing catering services, CAFIA consistently devotes considerable attention in particular to check of hygiene requirements stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 on food hygiene. Inspections at public catering premises in 2017 were also focused on verification of obligations for

pro (intestinální) enterokoky a *Escherichia coli* a v 19 případech o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií při 22 °C a 36 °C (viz kapitola 2. 1. 3 Kontrola mikrobiologických požadavků).

Vysoká frekvence případů, kdy nejsou dodržovány legislativní požadavky pro provozování potravinářských podniků, svědčí o obecně nižší úrovni znalostí a o problémech s naplňováním základních požadavků potravinového práva u velké části provozovatelů společného stravování. Výsledky kontrol v provozovnách společného stravování v roce 2017 v tomto směru korespondují s výsledky kontrol provedených SZPI v letech 2015 a 2016.

V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2017 bylo

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. In 2017, CAFIA also devoted considerable space to inspections, during which it verified whether frying fats and oils with signs of an unacceptable degree of thermal decomposition, which are not suitable for human consumption, are being used during preparation of meals.

Detailed information about the results of focused inspection activities is provided in Chapter 2.1.6 Thematic and extraordinary inspections.

During 2017, CAFIA inspectors carried out 11,522 inspections of public catering facilities, during 2,973 inspections violations of applicable laws were found. The most common reason of non-compliant findings during inspections at public catering premises was violation of hygiene requirements. Out of a total of 7,475 inspections focused on hygienic requirements, non-compliance with requirements laid down by Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, was found during 2,072 inspections, which represents 27.7 %.

Problems with observing hygiene requirements were also revealed during a targeted inspection focused on microbiological requirements stipulated by Regulation (EC) No. 2073/2005 concerning microbiological criteria for foodstuffs during production of soft and scoop ice cream. Out of 84 samples of unpackaged soft and scoop ice cream with a dairy ingredient sampled within the planned microbiological inspection, failure to meet hygiene criteria of the production process was identified in 22 samples (26.2 %), where the limit value stipulated for *Enterobacteriaceae* presence was exceeded (see Chapter 2.1.3 Inspection of microbiological requirements).

Another type of inspections where the microbiological indicators suggest problems with fulfilment of hygiene requirements are inspections focused on production of ice, intended primarily for preparing beverages. During these inspections, the source of drinking water used for production of the ice was verified, and tests were performed to verify whether the ice was safe for consumers. Within the planned microbiological inspection, 56 samples of ice were taken, 25 of which failed to meet the limit values stipulated by Decree No. 252/2004 Coll., laying down hygiene requirements for drinking and hot water. In 6 cases, health limits for (intestinal) enterococci and *Escherichia coli* were exceeded, and in 19 cases hygiene limits for coliform bacteria and number of colonies at 22 °C and 36 °C were exceeded (see Chapter 2.1.3 Inspection of microbiological requirements).

High frequency of cases in which legislation for operation of food business facilities are not met testifies to general

z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 59 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 37,8 % všech uzavřených potravinářských provozoven (156). V porovnání s lety 2015–2016 došlo k výraznému poklesu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což svědčí o dílčím zlepšení situace.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2017 zaměřovaly, byla povinnost provozovatelů společného stravování zpřístupnit spotřebiteli informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů, která byla do zákona o potravinách zapracována na základě nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2017 celkem 3 452 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 288 kontrol (tj. přibližně v 8,3 % kontrol). Ačkoliv problémy s poskytováním informací o alergenních látkách přetrvávají, v porovnání se stavem v letech 2015 a 2016, kdy informace o alergenech nebyly poskytnuty v souladu s požadavky právních předpisů v 12–18 % kontrol, došlo ke zlepšení situace. Mezi časté nedostatky při kontrolách zaměřených na alergenní látky patřilo uvedení nepřesných nebo neúplných informací, absence povinných informací u určité části sortimentu, deklarace alergenů pomocí číselných kódů bez jejich vysvětlení. Při kontrolách byla rovněž prověřována pravdivost poskytovaných údajů o alergenech. Kontroly ukázaly, že v některých případech poskytované informace o alergenech nesouhlasily s použitou recepturou nebo složením a označením použitých surovin, laboratorními rozbory byla prokázána nedeklarovaná přítomnost alergenní látky.

lower level of awareness and the issues in meeting basic requirements of food law among a large portion of public catering operators. Results of inspection at public catering facilities in 2017 correspond to the results of inspections conducted by CAFIA in 2015 and 2016 in this regard.

In many cases, meeting elementary hygiene requirements was concerned, which led to bans imposed on the use of the premises or a part thereof. Due to unacceptable hygiene conditions, a total of 59 public catering facilities were closed in 2017. Closed public catering facilities accounted for 37.8 % of all the closed food business facilities (156). Compared to 2015–2016, there was a sharp decline in the number of closed public catering establishments, which speaks to a partial improvement of the situation.

An important area which CAFIA inspections focused on in 2017 was the obligation of public catering facility operators to provide consumers with information about allergens used during preparation of meals, which was incorporated into the Act on Foodstuffs based on Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers.

CAFIA inspectors carried out a total of 3,452 inspections during 2017, during which they checked whether operators made information on the allergenic substances in the offered dishes available to consumers. Failure to fulfil this information obligation was identified in 288 cases (i.e. about 8.3 % of inspections). Although the problem with provision of information about allergens remains, the situation has been improved compared to the situation in 2015 and 2016, when information about allergens was not provided in compliance with legal regulations in 12–18 % of inspections. Frequent shortcomings detected during inspections aimed at allergenic substances included provision of inaccurate or incomplete information, lack of mandatory information on a specific part of the range, the declaration of allergens using numeric codes without their explanation. During the inspections the veracity of the information provided on allergens was also examined. The inspections showed that in some cases the information provided on allergens disagreed with the used formula or the composition and labelling of the raw materials used; laboratory analyses proved the undeclared presence of allergenic substances.

2.2

Laboratorní činnost

V roce 2017 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 byly nově zavedeny následující metody zkoušení:

- metoda na C3/C4 cukry v medu pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie spojené s hmotnostním spektrometrem izotopových poměrů (HPLC-co-IRMS);
- stanovení gama-laktonů pro odhalování falšování vína přídavkem syntetického aroma chirální plynovou chromatografií s hmotnostně-spektrometrickou detekcí;
- multielementární analýza vína metodou hmotnostní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem;
- stanovení prvků metodou hmotnostní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem v potravinách a nápojích.

V roce 2017 bylo v brněnské laboratoři realizováno několik investičních záměrů. Byla provedena výměna strukturované kabeláže a posílen počet datových zásuvek v laboratoři. Na oddělení analýzy vína byly pořízeny dvě nové vodní lázně sloužící k temperování vzorků při stanovení obsahu alkoholu a temperování hranolu refraktometru při stanovení obsahu vody v medech. Dále byly zakoupeny tři nové laboratorní sušárny, které slouží nejen k sušení laboratorního skla, ale i ke stanovení sušiny, nerozpustných látek a k přesoušení standardů. Nově byly také zakoupeny analytické váhy. V roce 2017 byla také zahájena stavební úprava digestoří, kdy jsou postupně stávající digestoře nahrazovány novými zděnými. Na oddělení izotopových analýz byla provedena repase stávajícího přístroje NMR včetně aktualizace elektronických součástí na aktuální úroveň.

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

- stanovení a identifikace původu mléka a mléčných výrobků proteomickou analýzou s využitím kapalinové chromatografie s tandemovou hmotnostní detekcí (LC-MS/MS) prostřednictvím charakteristických proteinů;
- identifikace přídavků rostlinných materiálů do masných výrobků proteomickou analýzou s využitím LC-MS/MS;

2.2

Laboratory activities

In 2017, CAFIA carried out physical, chemical isotope and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno).

Following testing methods were introduced in the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno:

- method for C3/C4 sugars in honey using high-performance liquid chromatography combined with a mass spectrometer of isotope ratios (HPLC-co-IRMS);
- determination of gamma-lactones to detect adulteration of wine by adding synthetic aroma using Chiral gas chromatography with mass-spectrometric detection;
- multi-elementary analysis of wine using the method of mass spectrometry with induction bound plasma;
- stipulation of elements using the method of mass spectrometry with induction bound plasma in food and beverages.

Several investments were carried out at the Brno laboratory in 2017. The structured cable lines were replaced and the number of data outlets in the laboratory was increased. Two new water baths for tempering samples when determining alcohol content and tempering the edge of the refractometer when determining the water content in honey were purchased for the wine analysis department. Furthermore, three new laboratory dryers were purchased, which serve not only to dry laboratory glass, but also to determine dry matter, insoluble substances and to dry standard. New analytic scales were also purchased. In 2017, structural modification of the ventilation hoods was commenced, leading to gradual replacement of the existing hoods with new built-in ones. In the isotope analysis department, the existing NMR device was overhauled, including an update of electronic parts to the current standard.

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

- determination and identification of the origin of milk and dairy products via proteomic analysis using liquid chromatography with tandem mass detection (LC-MS/MS) via characteristic proteins;

- stanovení kanabinoidů v potravinách rostlinného původu metodou LC-MS/MS (kromě THC byly zavedeny i další kanabinoidy);
- rozšíření multireziduální metody pro stanovení pesticidů o nově zařazené pesticidy v harmonizovaném monitoringu EU.

V roce 2017 bylo v pražské laboratoři realizováno šest investičních záměrů. Do laboratoře byl pořízen kapalinový chromatograf s hmotnostně spektrometrickým detektorem jako náhrada za zařízení z roku 2007. Na tomto zařízení budou prováděny zejména rozbory pesticidů a nepovolených léčiv. Dále byly obnoveny tři kapalinové chromatografy se standardními detektory, dvě sušárny a čtyři váhy.

Mimo vlastních laboratoří disponuje SZPI i laboratořemi pověřenými pro výkon úřední kontroly. Tyto laboratoře musí splňovat požadavky článků 11 a 12 nařízení (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách, v platném znění. V návaznosti na toto nařízení byly v roce 2017 provedeny audity laboratoří pověřených SZPI prováděním analýz pro úřední kontrolu potravin, a to v laboratořích: DHI Lab Products, Hørsholm Dánsko, Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i., Praha a EUROFINS BEL/NOVAMANN, s. r. o., Nové Zámky, Slovensko.

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 2017 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 14 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 jednoúčelové metody, se zúčastnila celkem pěti testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů ve Španělsku, Dánsku a Německu a dále dvou testů pořádaných evrop-

- determination of plant material additives in meat products via proteomic analysis using LC-MS/MS;
- determination of cannabinoids in foods of plant origin using the LC-MS/MS method (other cannabinoids were introduced in addition to THC);
- extension of the multi-residue method for the measurement of pesticide levels to include new pesticides included in harmonised EU monitoring.

Six investments were carried out at the Prague laboratory in 2017. A liquid chromatograph with a mass spectrometric detector was purchased for the laboratory as a replacement for the device from 2007. Analyses of pesticides and prohibited substances will primarily be conducted using this device. Furthermore, three liquid chromatographs with standard detectors, two dryers and four scales were renewed.

Apart from its own laboratories, CAFIA also uses services of laboratories authorised for performance of official inspections. These laboratories have to meet requirements of Art. 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 performing analysis for official inspections of foodstuffs were conducted in 2017, namely in the laboratories: DHI Lab Products, Hørsholm, Denmark, Crop Research Institute, Prague, and EUROFINS BEL/NOVAMANN s.r.o., Nové Zámky, Slovakia.

2.2.1

Inter-laboratory proficiency testing

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

In 2017, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague took part in 14 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

skou referenční laboratoří pro mykotoxiny. Laboratoř se rovněž zúčastnila mezilaboratorního testu pro parametry tuků pořádaného německou společností DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft) a mezilaboratorního testu na stanovení aminokyselin pořádaného německou laboratoří DLA (Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR). Z testů pořádaných v ČR se zúčastnila testu na mykotoxiny, který organizoval Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský a laboratoř SZPI v Praze se na organizaci podílela.

Oddělení izotopových analýz laboratoře SZPI v Brně se v průběhu roku zúčastnilo osmi pravidelných porovnávacích testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii. Oddělení analýzy vína brněnské laboratoře SZPI se v průběhu roku zúčastnilo devíti porovnávacích testů na víno, šumivé víno, likérové víno a hroznový mošt pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France ve Francii a dále pěti testů vína a dvou testů alergenů ve víně zajišťovaných organizací BIPEA. Tato laboratoř se mimo jiné účastnila také jednoho porovnávacího testu v oblasti senzorických zkoušek DRRR (Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien) pořádaných německou referenční laboratoří v Kemptenu (voda). Od stejné organizace se zúčastnila mezilaboratorního porovnání na med.

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 v belgickém Geelu.

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

and pesticide residues in fruit and vegetables, cereals and for single-purpose methods, participated in five tests organised by the EU reference laboratories for pesticide residues in Spain, Denmark and Germany, and two tests organised by the European reference laboratory for mycotoxins. The laboratory also participated in an inter-laboratory testing for fat parameters organised by the Germany company DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft) and an inter-laboratory test to stipulate amino acids organised by the German laboratory DLA (Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR). Of the tests organised in the Czech Republic, the laboratory participated in the testing for mycotoxins, organised by the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, and the CAFIA laboratory in Prague participated in the organisation.

During the year, the CAFIA laboratory for isotopic analysis in Brno participated in 8 regular proficiency testings organised by the Eurofins Analytics laboratory in France. The wine-testing laboratory in Brno participated in 8 comparative tests of wine, sparkling wine, liqueur wine and musts organised by the Oenologues de France European reference laboratory (EURL), and in another 5 tests of wine and 2 tests of allergens in wine arranged by the BIPEA organisation. This laboratory participated in, inter alia, one proficiency test in sensory testing for the German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Material (DRRR), organised by the German reference laboratory in Kempten (water). It participated in an inter-laboratory proficiency test for honey by the same organisation.

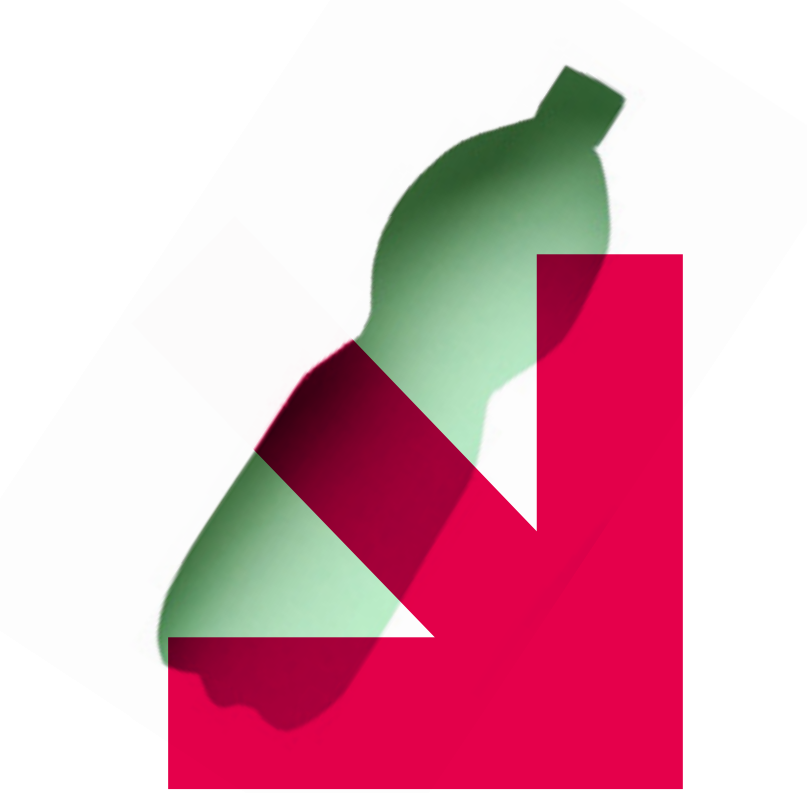
2.2.2

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 in Geel, Belgium.

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 se v této souvislosti přičlenila v rámci boje proti falšování vín k projektu příhraniční spolupráce aktivované z podnětu rakouské izotopové laboratoře Francisco Josephinum ve Wieselburgu, který sdružuje Rakousko, Českou republiku, Slovensko a Srbsko. Výstupy projektu, který vhodným způsobem doplňuje činnost evropské databanky analytických hodnot vín koordinované Společným výzkumným střediskem při Evropské komisi v Geelu, by měly napomoci odhalit nekalé praktiky obchodovaných vín zejména zahraničního původu na území České republiky.



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 requirements of the international organization of vine and wine (OIV). The main objective of establishment of the Database is, in particular, 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 products. The intention of the establishment of the Database is also to simplify 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.

Within the Czech Republic the database system is overseen by the Czech Ministry of Agriculture. CAFIA is, together with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture (Viniculture Department) and the General Customs Directorate (Customs Technical laboratory), a member of this system, which consists in sampling of wine grapes that are representative for the Czech Republic, their processing into wine and physical/chemical and isotopic analyses. Description of twenty samples and results of laboratory analyses are provided to the European Commission on an annual basis. CAFIA's role within the system is to provide physical/chemical and isotopic analyses of samples, store and send the data to the European database and coordinate the entire system within the Czech Republic. In this connection, CAFIA joined the project of cross-border cooperation to fight against the adulteration of wine, activated on the initiative of the Austria Francisco Josephinum isotope laboratory in Wieselburg, which associates Austria, the Czech Republic, Slovakia and Serbia. Outputs from the project, which suitably complements the activities of the European databank of analytic wine values coordinated by the Common Research Centre of the European Commission in Geel, should help to detect unfair practices in the trading of wine, particularly wine of foreign origin, in the Czech Republic.

CAFIA also regularly organizes coordinating meetings of the members of the Database network in the Czech Republic, in cooperation with CISTA, at the premises of CISTA in Znojmo-Oblekovice. The aim of the meetings, which are also attended regularly by representatives from Slovakia, is to exchange information and experience related to the Database, working practices and legislation.

CAFIA representatives also act as delegates of the 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.

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

Zástupci SZPI figurují jako delegáti 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 2017 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 určeného k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 81 zásilek (z toho tvořilo 51 zásilek čerstvé ovoce a 30 zásilek čerstvá zelenina). Inspektoři SZPI vystavili v roce 2017 celkem 51 certifikátů (32 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 19 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny).

Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u 4 zásilek cibule, na které byly vystaveny 4 certifikáty o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu.

U zásilek kontrolovaných při dovozu a nepropuštěných do volného oběhu v důsledku nevyhovujícího laboratorního

2.3

Certification activities

Certification of fresh fruit and vegetables

In 2017 CAFIA carried out certification of fresh fruit and vegetables in accordance with requirements laid down by 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 check the 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 71 shipments (out of which 51 were shipments of fresh fruit and 30 shipments of fresh vegetables) were reported to the individual inspectorates. CAFIA inspectors made out a total of 51 certificates in 2017 (32 certificates issued for imports of fresh fruit, 19 certificates for fresh vegetables) in 2017.

Checks for compliance with commercial standards for the export of fresh fruit and vegetables were carried out on 4 shipments (onions), with a total 4 certificates of compliance with European Union commercial standards for fresh fruit and vegetables being issued.

No fines are imposed for shipments inspected during import and not released into free circulation due to non-compliance laboratory findings; instead, measures are applied which stipulate subsequent procedure.

Certificates for the export of wine

On 17 November 1992 the European Commission Wine Management Committee granted CAFIA the right to issue wine export certificates (VI1) from the Czech Republic. Only export to third countries, and not to other Member

zjištění nejsou ukládány pokuty, ukládají se opatření, kterými jsou stanoveny následné postupy.

Certifikáty pro export révového vína

Výbor pro víno při Evropské komisi udělil 17. 11. 1992 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 2017 bylo vystaveno 26 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 požadavky zahraničního odběratele. V roce 2017 vystavila SZPI celkem 1 100 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.

States of the EU, is classified as export. A total of 26 VI1 certificates were issued in 2017.

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 enterprise 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 1,100 certificates of this type in 2017.

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 enables individual states to act as quickly as possible to avert risks to the health of consumers through the restriction of placing a product and/or its withdrawal on/from the market.

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. Operation of the RASFF within the Czech Republic is laid out in detail in the Government Directive No. 98/2005 Coll., laying down the rapid alert system on the origin of risks to human health from food and feed.

Pursuant to Section 15(5) of Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco products, as amended, the Czech

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. 5 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 ČR a Ministerstvo obrany ČR. Koordinačním místem je sekretariát Koordinační skupiny bezpečnosti potravin při Ministerstvu zemědělství ČR.

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

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

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

V roce 2017 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 2 394 oznámení, tj. 194 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 2 200 dodatečných informací.

ČR odeslala celkem 80 originálních oznámení. Kontroly na trhu se týkalo 74 případů a z toho 36 oznámení spadalo do kompetence SZPI. V 6 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné

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 Customs Directorate, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of the Interior of the Czech Republic and the Ministry of Defence 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 unsafe 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 products are 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 on the market or during import, results of inspections, gathered either via product assessment on the spot or following a laboratory analysis, are compared with the guidelines for sending of notifications to the system, the so-called Standard Operating Procedures (SOP) of the RASFF. The notifications sent include results of inspections, measures taken, detailed information leading to the exact identification of the product, data on its distribution, etc. Since 2011 notifications in the Czech Republic have been elaborated and transmitted through the iRASFF online application.

In 2017, a total of 2,394 notifications were distributed through the NCP RASFF, i.e. 194 original notifications concerning the Czech Republic and 2,200 related additional notifications.

The Czech Republic has sent a total of 80 original notifications. 74 cases were related to inspections on the market and 36 notifications fell within the competence of CAFIA. 6 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.

součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes ČR nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2017 přijala ČR celkem 114 originálních oznámení, z toho 60 oznámení spadalo do kompetence SZPI.

Nad rámec případů, které se bezprostředně týkají ČR, rozeslalo v roce 2017 NKM RASFF 20 informativních oznámení v kategorii Novinka, včetně souvisejících doplňujících informací.

Zcela mimořádným případem roku 2017 bylo oznámení RASFF týkající se obsahu rezidua pesticidu fipronilu ve vejcích a vaječných produktech. Insekticidní přípravky byly v některých zemích EU falšovány přídavkem fipronilu, který není povolen pro ošetření zvířat určených k produkci potravin. První případ fipronilu ve vejcích byl hlášen do RASFF ze strany Belgie. V návaznosti na oznámení z RASFF probíhalo v ČR intenzívní došetřování ze strany SZPI, SVS a OOVZ a byla provedena mimořádná kontrola obsahu fipronilu ve vejcích, vaječných těstovinách a surovinách pro pekárny a cukrárny. Mimořádná veterinární opatření ze strany SVS, týkající se zásilek směřujících do ČR, vedla k záchytu tří nevyhovujících šarží vajec a vaječných výrobků, které byly hlášeny do RASFF formou oznámení. Jednalo se o rozsáhlý případ, který byl provázen silnou mediální odezvou.

The second category consists of notifications received by the RASFF system. These include products produced in the Czech Republic, distributed via the Czech Republic or those that were delivered from abroad to the Czech market. In 2017 the Czech Republic received a total of 114 original notifications, 60 of which fell within the jurisdiction of CAFIA.

Beyond the framework of cases which directly affect the Czech Republic, the NCM RASFF sent out 20 information notices in 2017 in the category of News, including related additional information.

An absolutely extraordinary case in 2017 was the RASFF report concerning the content of fipronil pesticide residue in eggs and egg products. In some EU countries, the insecticide products were adulterated by added fipronil, which is not permitted for treating animals intended for food production. The first case of fipronil in eggs was reported to the RASFF by Belgium. In connection to the RASFF report, intensive investigations were conducted in the Czech Republic by CAFIA, SVA and PHPB and an extraordinary inspection of fipronil content in eggs, egg pasta and ingredients for bakery and pastry producers was conducted. The extraordinary veterinary measures implemented by the SVA concerning shipments to the Czech Republic led to detection of three non-complaint batches of eggs and egg products, which were reported to the RASFF by means of a notice. This was an extensive case, which was accompanied by a strong media response.

2.5 ↘

Systém správní pomoci a spolupráce (AACS)

↘ Systém správní pomoci a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation system – AAC systém, případně „AACS") slouží k předávání informací o závažných zjištěních z úředních kontrol dozorových orgánů s přeshraničním dosahem mezi členskými státy EU. Státní zemědělská a potravinářská inspekce je podle § 15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém správní pomoci a spolupráce.

Vznik on-line systému

Impulsem pro koordinovaný boj s podvody v potravinách byla v roce 2012 aféra s koňským masem vydávaným

2.5 ↘

The Administrative Assistance and Cooperation System (AACS)

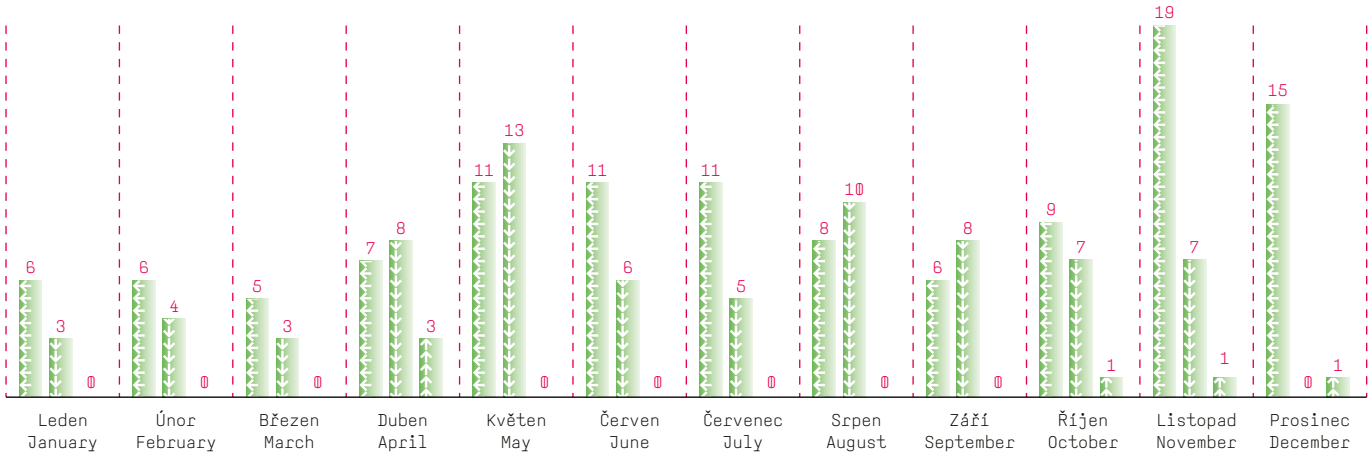
↘ The Administrative Assistance and Cooperation System (AAC system, or AACS) serves to share information about serious findings from official inspections by supervisory authorities with cross-border reach among EU Member States. Pursuant to Section 15(5) of Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, as amended, the Czech Agriculture and Food Inspection Authority is the National Contact Point for the Administrative Assistance and Cooperation System.

1 graf / graph

Oznámení systému RASFF v ČR v roce 2017

Notifications in the RASFF system in CZ in 2017

oznámení přijatá, týkající se SZPI / notifications received
oznámení odeslaná, týkající se SZPI (kontrola trhu) / notifications sent (market inspection)
oznámení odeslaná, týkající se SZPI (kontrola dovozu) / notifications sent (import inspection)

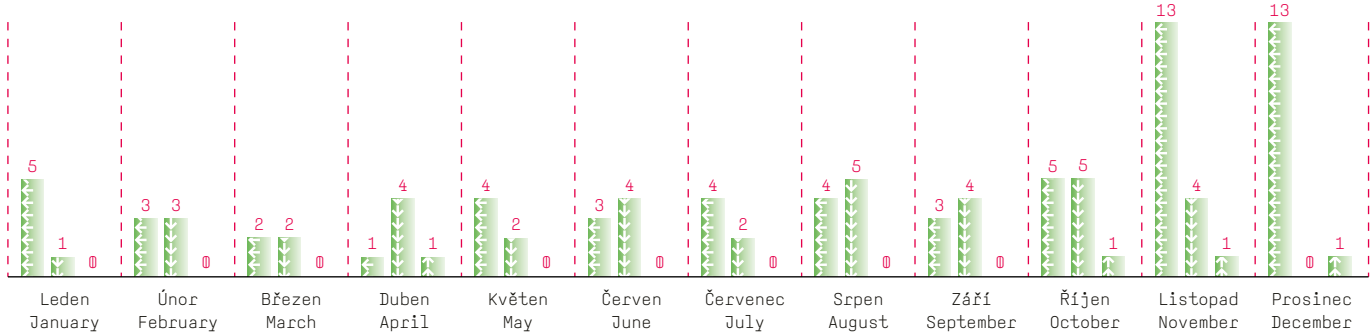


2 graf / graph

Oznámení systému RASFF v roce 2017 v kompetenci SZPI

RASFF notification system in CZ in the competence of CAFIA in 2017

Oznámení přijatá, týkající se SZPI / notifications received concerning CAFIA
Oznámení odeslaná, týkající se SZPI (kontrola trhu) / notifications sent concerning CAFIA (market inspection)
Oznámení odeslaná, týkající se SZPI (kontrola dovozu) / notifications sent concerning CAFIA (import inspection)



za maso hovězí, která se dotkla téměř všech států EU. 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 ČR a SZPI.

On-line systém AAC, který byl spuštěn 18. listopadu 2015, umožnil FFCP snazší komunikaci. Primárním cílem systému AAC byl zprvu boj s podvody v potravinách, ale postupně systémem začínají být sdíleny i informace obecnějšího charakteru.

V rámci dalšího vývoje došlo dne 30. srpna 2016 ze strany Evropské komise k rozdělení on-line aplikace pro systém Správní pomoci a spolupráce (AAC) na dvě části AAC AA (Administrative Assistance) a AAC FF (Food Fraud). V podsystému FF by měly být sdíleny informace o závažných případech týkajících se podvodů v celém potravinovém řetězci. Naproti tomu v podsystému AA by měly být sdíleny „méně" závažné případy.

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

Právně je systém správní pomoci a spolupráce zakotven v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004

Establishment of the online system

The impetus for cooperation in the fight against fraud in food production was the scandal with horse meat passed off as beef that affected almost all EU countries. At the request of the European Commission, so-called Food Fraud Contact Points (FFCP) were established in the EU Member States, among which a cross-border exchange of information on food fraud takes place. The Ministry of Agriculture and CAFIA are these FFCPs in the Czech Republic.

The AAC online system was launched on 18 November 2015, facilitating communication for the FFCP. The original primary aim of the AAC system was to fight against fraud of foodstuffs, but the system gradually started being used to share information of a more general character as well.

Within the framework of further development, the European Commission divided the online application for the Administrative Assistance and Cooperation (AAC) system into two parts, namely AAC AA (Administrative Assistance) and AAC FF (Food Fraud). This amendment was carried out to 30 August 2016. Information about serious cases concerning fraud across the entire food chain should be shared in the FF sub-system. By contrast, the AA subsystem should be used to share "less" serious cases.

Hence, the AAC system is used to share information between the EU Member States not only on fraud, adulteration, smuggling and deception related to food and feed with cross-border implications, but also to further administration cooperation between the EU Member States. The system should cover the whole food chain, everything that could have an impact on food (i.e. from the pitchfork to the fork).

Legally, the system of administrative assistance and cooperation is enshrined in 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. Implementing Decision of the Commission (EU) No. 2015/1918, establishing the system of administrative assistance and cooperation pursuant to the Regulation of the European Parliament and Council Regulation (EC) No. 2015/1918 on official controls to ensure verification of compliance with feed and food law, animal health and welfare, was issued in October 2015.

Since the start of 2015, the National Contact Point that operates alongside CAFIA has been collecting and providing information from the CAFIA, State Veterinary Administration and Central Institute of Supervising and

o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, konkrétně Hlava IV (Správní pomoc a spolupráce) a články 34–40. Prováděcí rozhodnutí Komise (EU) 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.

Národní kontaktní místo, které funguje při SZPI od počátku roku 2015, soustřeďuje a předává v současné chvíli informace od SZPI, Státní veterinární správy a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, tedy orgánů dozoru nad potravinami a krmivy v ČR. Národní kontaktní místo spolupracuje také s dalšími členy sítě AAC v ČR, kterými jsou: Orgány ochrany veřejného zdraví, Generální ředitelství cel, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, Ministerstvo vnitra ČR, Ministerstvo obrany ČR a Ministerstvo spravedlnosti ČR.

Tok informací je v systému 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, informace o tomto výrobku dozorový orgán předává 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. Do aplikace jsou vkládány a následně 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 2017 bylo prostřednictvím NKM AACS distribuováno celkem 332 oznámení (z toho 183 přijatých případů/žádostí/informací/reakcí a 149 odeslaných případů/žádostí/informací/reakcí).

Za ČR bylo odesláno celkem 37 případů. Z toho 22 odeslaných případů spadalo do kompetence SZPI.

V roce 2017 přijala Česká republika celkem 40 případů. Do kompetence SZPI spadalo 27 přijatých případů.

Pro přenos informací je také hojně využívána bilaterální komunikace v rámci FFCP.

Testing Institute in Agriculture, meaning food and feed supervisory bodies in the Czech Republic. The National Contact Point collaborates with other members of the AAC network in the Czech Republic: Public health protection authorities, the General Customs Directorate, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of the Interior of the Czech Republic, the Ministry of Defence of the Czech Republic and the Ministry of Justice of the Czech Republic.

Flow of information on food fraud is bidirectional. The 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.

Transmission of information sent to the relevant EU Member State contains results of inspections, actions taken, detailed information leading to accurate product identification, data on its distribution etc. Information about non-compliant products are inserted and subsequently 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 2017, a total of 332 notifications were distributed through the NCP AACS (of which 183 received queries/information/responses and 149 sent queries/information/responses).

A total of 37 cases were sent for the Czech Republic, of which 22 sent cases fell under the competence of CAFIA.

In 2017, the Czech Republic received a total of 40 cases. 27 of the received cases fell under the competence of CAFIA.

Bilateral communication within the FFCP is also extensively used to exchange information.

2.6

Informační a komunikační systém

Informační a komunikační systém

Informačně komunikační infrastruktura SZPI je tvořena komplexním souborem technologií od prověřených dodavatelů, na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením.

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

V roce 2017 se výrazně zaměřila pozornost zejména na kybernetickou bezpečnost, a to nejen nad významnými informačními systémy IS KLČ a ERMS, ale celkově nad všemi informačními systémy SZPI. V tomto rámci byl pořízen k výkonnému dohledovému software PRTG systém pro bezpečnostní audity QRADAR a bezpečnostní monitorovací systém NESSUS, s jehož nasazením je již komplexně zajištěna bezpečnost datové sítě a bezpečnost informačních systémů SZPI.

K výraznému vývoji došlo v technickém vybavení OI OKÚ. Regionální inspektoráty byly pokryty nejnovější serverovou infrastrukturou, došlo k výraznému navýšení výpočetního výkonu serverů a k rozšíření zálohovacího prostoru SZPI. Z hardwarového rozšíření a obnov byla dále pořízena nová multifunkční zařízení, aby byl zajištěn plynulý provoz úřadu jako celku s přihlédnutím na nové kompetence a personální rozšíření.

S obměnou kolektivu OI OKÚ byl zajištěn upgrade stávajících a tvorba nových vnitřních předpisů, zajištění školení uživatelů tak, aby dokázali správně zacházet se svěřenou technikou a hesly a aby neusnadňovali případným útočníkům napadení vnitřní sítě. Stejně tak byli uživatelé opětovně informováni o aktuálních hrozbách a byli instruováni, jak mají v daných situacích postupovat, aby

2.6

Information and Communication System

Information and Communication System

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

The systems are integrated in eight local networks, which are 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 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.

In 2017, considerable attention was focused on cybernetic security, not only with regard to the crucial information systems IS CLA and ERMS, but in general with regard to all of CAFIA's information systems. Within this framework, the QRADAR security audit system and NESSUS security monitoring system were purchased to supplement the PRTG high-performance overseeing system, and their deployment ensures the complete security of the CAFIA data network and data systems.

Significant progress was made in the technical equipping of the Unit of Informatics. The regional inspectorates were covered by the latest server infrastructure, and there was a substantial increase in the computing performance of the servers and expansion of the CAFIA backup space. Hardware extensions and renewals also included the acquisition of new multifunction devices to ensure the smooth operation of the office as a whole with regard to the new competencies and personnel expansion.

With the replacement of the Unit of Informatics staff, the upgrade of existing and elaboration of new internal regulations was carried out, as well as training of users so that they are able use correctly the entrusted equipment and passwords and avoid facilitating potential hack-

nedošlo k závažným bezpečnostním incidentům. SZPI disponuje vlastním certifikovaným manažerem kybernetické bezpečnosti a certifikovaným architektem kybernetické bezpečnosti. Byla provedena revize Politiky kybernetické bezpečnosti SZPI, jakožto strategického dokumentu, který je závazný pro všechny uživatele informačních technologií a IS na SZPI. Tento dokument je průběžně aktualizován tak, aby odpovídal všem bezpečnostním standardům.

Průběžně byly v období roku 2017 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy.

IS KLČ podléhal již pouze nutným legislativním změnám a úpravám. V rámci vývoje nového IS KOPR, který v následujícím roce převezme funkci významného informačního systému pro kontrolní a právní činnosti SZPI, probíhaly a probíhají soustavné práce na vývoji funkcionalit jak ze strany dodavatele, tak i samotného úřadu.

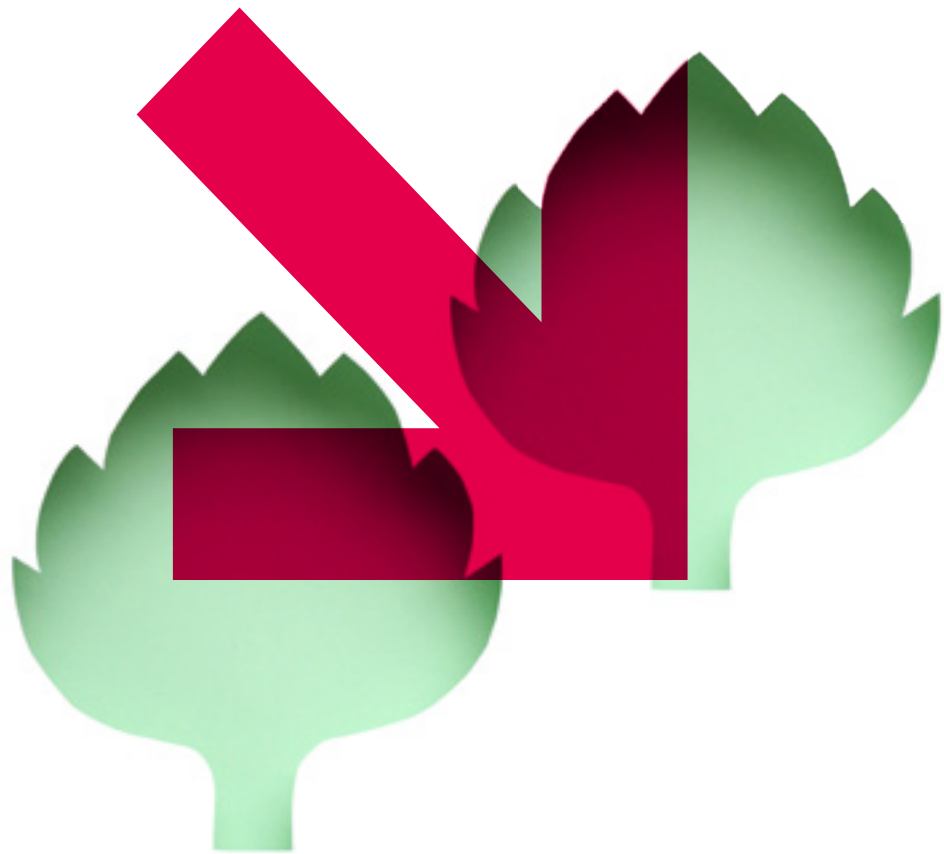
Dále byly v průběhu roku 2017 v dalším významném informačním systému ERMS úspěšně implementovány uživatelské úpravy z praxe a změny, které odráží nové požadavky EU a reflektují požadavky napojení stávajících i nových informačních systémů SZPI. Nejzásadnější změny proběhly na úrovni komunikace mezi ERMS a dalšími agendovými systémy SZPI. Rok 2017 byl rokem dvou velkých projektů, jejichž výsledky uživatelé pocítí až v roce následujícím. Prvním z nich byla práce na napojení IS GINIS (personální modul). Nově vytvořené

ing of the internal network. Users were also informed of current threats and instructed how to proceed in given situations in order to prevent serious security incidents. CAFIA has its own certified Cybernetic Security Manager and a certified Cybernetic Security Architect. CAFIA's cybernetic security policy, a strategic document that is binding for all users of information technology and the IS at CAFIA, was also revised. This document is continually updated to meet all security standards.

Continuously during 2017, 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.

The IS CLA only underwent the necessary legislative changes and modifications. Within the development of the new IS CLLA, which will take over the functions of the crucial information system for CAFIA's inspection and legal activities next year, consistent work continued and continues in developing functionalities both on the part of the contractor and the Authority itself.

In addition, user modifications from practice and changes reflecting the new EU requirements and requirements for connection of the existing and new CAFIA information systems were successfully implemented in another important ERMS system during 2017. The most fundamental changes took place on the level of communication between ERMS and other CAFIA agenda systems.



rozhraní umožňuje předávání dokumentů i celých spisů z jednoho informačního systému do druhého i vzájemnou komunikaci na úrovni metadat záznamů.

První fáze se zaměřila na zdokonalení úprav provedených v systému ERMS v roce 2016. Jednalo se především o dořešení problematiky informačních e-mailů pro zaměstnance o pohybech v systému, zjednodušení způsobu evidence odeslané e-mailové pošty, kontrolu formátů evidovaných v systému či úpravu zapisování úkonů nad dokumenty/spisy do jejich historie.

V neposlední řadě je nutno vyzdvihnout fakt, že od roku 2017 SZPI disponuje vlastní plnohodnotnou testovací verzí ERMS, která umožňuje vývoj a následné testování složitých a rozsáhlých úprav a aktualizací, které jsou spojeny s cílenou elektronizací veškerých úkonů v rámci vedení spisové služby v rámci úřadu.

2.7 ↘

Činnost v oblasti legislativy

2.7.1 ↘

Tvorba a připomínkování právních předpisů

↘ V roce 2017 se SZPI podílela na vzniku čtyř zákonů. Především pak SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novely zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, která představuje zásadní změnu ve vztahu k trhu s nebaleným vínem v České republice. SZPI také předložila připomínky k novele zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele. V souvislosti s novým zákonem o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich se SZPI podílela na legislativním procesu souvisejících zákonů k tomuto stěžejnímu předpisu pro oblast správního trestání v České republice. Jednalo se především o připomínky k návrhu zákona č. 183/2017 Sb., kterým se mění některé zákony v souvislosti s přijetím zákona o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich a zákona

2017 was the year of two major projects, the results of which users will feel only in the following year. The first of them was work on the connection of IS GINIS (personnel module). The newly created interface allows sharing of documents and entire files from one information system to another and mutual communication on the level of record metadata.

The first stage focused on improvement of the modifications made to the ERMS system in 2016. This particularly concerned resolving the issue of information e-mails for employees about movements in the system, simplification of managing sent e-mail, control of formats recorded in the system and modification of recording document/file editing in their history.

Not least, it is necessary to highlight the fact that since 2017, CAFIA has its own fully fledged testing version of ERMS, which allows the development and subsequent testing of complex and extensive modifications and updates, which are associated with the targeted digitalisation of all actions within the file management service at the Authority.

2.7 ↘

Legislation

2.7.1 ↘

Drafting and commenting on legal regulations

↘ In 2017, CAFIA participated in drafting of 4 acts. In particular, CAFIA cooperated with the Czech Ministry of Agriculture in the legislative process of amendment to Act No. 321/2004 Coll., on viticulture and viniculture, which represents a fundamental change in relation to the market of bulk wine in the Czech Republic. CAFIA also submitted comments to amendment to Act No. 634/1992 Coll., on consumer protection. In connection with the new act on liability for misdemeanours and related proceedings, CAFIA contributed to the legislative process of the laws related to this core regulation for the

o některých přestupcích. V roce 2017 byly provedeny dílčí novely ustanovení zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, a zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů. Dále SZPI připomínkovala metodické materiály Ministerstva vnitra ČR k zákonu o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich včetně souvisejících zákonů.

SZPI se v roce 2017 spolupodílela také na vzniku čtyř prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Jedná se o tyto vyhlášky: Vyhláška č. 88/2017 Sb., o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství, novela vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, novela vyhlášky č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a způsobu jejich použití, novela vyhlášky 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů. SZPI připomínkovala též 3 návrhy nařízení vlády.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI je aktivním členem Pracovní skupiny pro obecnou aplikaci nařízení (ES) č. 882/2004, která se věnovala vzniku nového nařízení (EU) 625/2017 o úředních kontrolách. SZPI rovněž aktivně sleduje činnost Pracovní skupiny EK pro nařízení (EU) č. 1169/2011, která průběžně 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 2017 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací EU. Za maltského a estonského předsednictví se uskutečnilo celkem 26 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v různých pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili celkem 22 jednání v pracovních formacích Komise. Nejčetnější (4) byla účast na jednání pracovní skupiny EK pro přídatné látky, následovaná třemi zasedáními pracovní skupiny pro aromata a pracovní skupiny pro víno.

area of administrative prosecution in the Czech Republic. This primarily concerned comments on the draft Act No. 183/2017 Coll., which amends certain laws related to the ratification of the act on liability for misdemeanours and related proceedings and the act on selected misdemeanours. In 2017, partial amendments were made to provisions of Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on amendment and supplementation to certain related acts, and Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and on amendment to certain related acts. Furthermore, CAFIA commented on methodical materials of the Czech Ministry of Interior regarding the act on misdemeanours and related proceedings, including related laws.

In 2017 CAFIA also contributed to the drafting of four implementing decrees for a variety of acts. Following decrees were concerned: Decree No. 88/2017 Coll., on implementation of certain provisions of the Act on viticulture and viniculture, amendment to Decree No. 107/2005 Coll., on school meals, amendment to Decree No. 54/2004 Coll., on foods designated for special nutrition and methods of their use, amendment to Decree No. 252/2004 Coll., which stipulates the hygiene requirements for drinking and hot water and the frequency and scope of drinking water inspections, as amended. CAFIA also submitted comments for 3 draft government regulations.

As in the previous years, CAFIA contributed to drafting of EU legal regulations. CAFIA is an active member of the Working Group for the general application of Regulation (EC) No. 882/2004, devoted to preparation of new Regulation (EU) No. 625/2017 on official controls. CAFIA also actively monitors the activities of the EC Working Group for the Regulation (EU) No. 1169/2011, which is continuously preparing guidelines for interpretation of this Regulation. CAFIA also provides materials to the Ministry of Agriculture for preparation of meetings and also directly participates in meetings as required (within the bounds of areas discussed).

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.

Zaměstnankyně SZPI se zúčastnila čtrnáctidenní stáže na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu, kde si osvojila rozhodovací mechanismy a legislativní procedury přijímání předpisů EU. Další zaměstnankyně se zúčastnila krátké (cca týdenní) stáže financované v rámci programu ERASMUS, jejímž cílem bylo základní seznámení s institucemi EU. V současné době další zaměstnankyně SZPI působí na DG SANTE jako národní expertka pro oblast přídatných látek, aromat a enzymů. Získané poznatky zaměstnanci využijí v rámci svých pracovních povinností na SZPI i při přípravě pozic ČR pro jednání pracovních formací EK. Neméně důležité jsou pak i získané osobní kontakty.

2.7.2 ↘

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

↘ In 2017, CAFIA employees were also involved in activities of working formations of the EU. Under the chairmanship of Malta and Estonia, a total of 26 foreign business trips related to participation in various working groups were carried out. Within the missions, CAFIA experts participated in a total of 22 meetings of working formations of the Commission. Participation at meetings of the EC working group for additives was the most frequent (4), followed by 3 meetings of the working group for aromatic substances and working group for wine.

A CAFIA representative follows the meetings of the Coordination Group (MCG) at the Ministry of Agriculture. The MCG is the coordination centre for 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 attended the 14-day internship at the Permanent Representation of the Czech Republic to the EU in Brussels, where she mastered decision-making mechanisms and legislative procedures for adopting EU legislation. Another employee attended a short (approx. one-week) internship financed through the ERASMUS program, the aim of which was a basic familiarisation with EU institutions. At present, another CAFIA employee is working at DG SANTE as a national expert in the area of additives, aromas and enzymes. The employees will use the acquired information within their work duties at CAFIA and in preparing the Czech Republic's position for dealings with EC work formations. The established personal contacts are equally important.

2.7.3 ↘

Činnost právní

↘ V roce 2017 bylo pravomocně skončeno 2 172 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 111 450 300 Kč.

Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 2 169 000 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 (1099);

čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (346);

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (236);

čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění do oběhu klamavě označených potravin (22);

čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 – uvádění zavádějících informací (427);

čl. 113a odst. 3 nařízení (ES) č. 1234/2007 + čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (141);

§ 3 odst. 1 zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku (490);

§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách – před novelou § 10 odst. 1 písm. c) – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (642);

§ 3 odst. 1 písm. k) zákona o potravinách – před novelou § 11 odst. 1 písm. c) – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (73);

§ 10 odst. 2 zákona o potravinách – před novelou § 11 odst. 1 písm. d) – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (391);

2.7.3 ↘

Legal activities

↘ 2017 saw lawful conclusion of 2,172 administrative proceedings led with food business operators, in which fines were imposed to a total amount of CZK 111,450,300.

In administrative proceedings for offences committed by food business operators, obligations to pay the costs of the administrative proceedings were imposed to a total amount of CZK 2,169,000.

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 (1,099);

Art. 5 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with procedures based on HACCP principles (346);

Art. 14 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placing foodstuffs unsafe or unfit for human consumption on the market (236);

Art. 16 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placing foodstuffs with misleading labelling on the market (22);

Art. 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011 – indication of misleading information (427);

Art. 113a paragraph 3 of Regulation (EC) No. 1234/2007 + Art. 76 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – non-compliance with requirements of marketing standards for fruit and vegetables (141);

Section 3 paragraph 1 of the Food Act – violation of obligations of food business operators (490);

Section 10 paragraph 1 b) of the Food Act – before amendment to Section 10 paragraph 1 c) – placement of foodstuffs with an expired use by date on the market (642);

Section 3 paragraph 1 k) of the Food Act– before amendment to Section 11 paragraph 1 c) – failure to comply with prescribed temperature for food storage (73);

§ 3 odst. 1 písm. q) zákona o potravinách – před novelou § 11 odst. 2 písm. a) – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (266);

§ 3 odst. 1 písm. r) zákona o potravinách – před novelou § 11 odst. 2 písm. b) – nezabezpečení dokladů o původu potravin (84);

§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na jakost vína (73);

§ 30 zákona o vinohradnictví a vinařství – řádné nevedení evidenčních knih v odvětví vína (23);

čl. 80 odst. 2 nařízení (ES) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů z révy vinné podrobených nepovoleným enologickým postupům (53);

čl. 147 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (52);

čl. 52 odst. 1 nařízení (ES) č. 607/2009 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením (54).

V roce 2017 nabylo právní moci 247 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty provozovateli potravinářského podniku, z nichž bylo ve 126 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 88 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí (včetně změn formálního charakteru), v 23 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, v 5 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno, v 5 případech bylo odvolání podáno opožděně.

V roce 2017 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 42 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 34 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v 8 případech bylo rozhodnutí ÚI soudem zrušeno a věc vrácena k dalšímu řízení. V roce 2017 nabylo právní moci též 13 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.

Section 10 paragraph 2 of the Food Act – before amendment to Section 11 paragraph 1 d) – failure to separately place and label foodstuffs with expired best before date (391);

Section 3 paragraph 1 q) of the Food Act – before amendment to Section 11 paragraph 2 a) – failure to immediately remove non-compliant foodstuffs from the market (266);

Section 3 paragraph 1 r) of the Food Act – before amendment to Section 11 paragraph 2 b) – failure to provide documents about the place of origin of foodstuffs (84);

Section 27 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to comply with wine quality standards (73);

Section 30 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to keep records in the wine sector (23);

Art. 80 paragraph 2 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – marketing of products from the vine subjected to unauthorised oenological practices (53);

Art. 147 paragraph 1 of Regulation (EU) No. 1308/2013 – marketing of products in the wine sector without accompanying documentation (52);

Art. 52 paragraph 1 of Regulation (EC) No. 607/2009 – marketing of products in the wine sector identified as being in contradiction to the Regulation (54).

In 2017, 247 decisions of the CAFIA Headquarters on appeals against inspectorates' decisions on fines imposed on food business operators came into force; in 126 cases the appealed decision was upheld, in 88 cases the appealed decision was changed (including changes of a formal character), in 23 cases the appealed decision was annulled and returned to the relevant inspectorate for renewed hearing and decision, and in 5 cases the appealed decision was annulled and proceedings suspended, and in 5 cases the appeal was filled late.

In 2017, regional courts decided lawfully in administrative justice about 42 complaints against decisions of the CAFIA Headquarters. Of the delivered final judgments of regional courts, the action was dismissed in 34 cases as unfounded and in 8 cases the decision of the CAFIA Headquarters was annulled by the court and the case was returned for further proceedings. In 2017, 13 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the CAFIA 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 pocházejícím 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.

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

Permanentní spolupráce na vysoké úrovni je mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel při kontrolách potravinářských komodit dovážených ze třetích zemí. Časté a účinné jsou společné kontroly zaměřené na původ dováženého nebo přepravovaného vína.

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

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

Inspekce pokračovala ve spolupráci s Úřadem průmyslového vlastnictví, na jehož činnost navazuje v rámci kontrol dodržování práv duševního vlastnictví, a to zejména kont-

2.8

Cooperation with other public bodies and institutions in the Czech Republic

CAFIA continued its long-term collaboration with the Czech Ministry of Industry and Trade in the joint operation of the ProCoP system, the function of which is to provide information to businesses on product requirements and functioning of the internal market in the free movement of foodstuffs. The Inspection Authority actively contributed to the resolution of cases concerning discovery of unfair trade practices, including unfair trade practices directed at consumers from other Member States of the EU (using the electronic communication system CPCS – Consumer Protection Cooperation System). 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.

Ongoing close cooperation in conducting official inspections exists with the State Veterinary Administration. This primarily involves the inspection of non-compliant foodstuffs of animal origin on the premises of their producers or importers identified by the CAFIA in the sales network, or the SVA submits adequate information to CAFIA about inspection findings conducted among producers.

Permanent cooperation on a superior level also exists between CAFIA and the General Customs Directorate during the inspections of food commodities imported from third countries. Joint inspections focused on the origin of imported or transported wine are frequent and effective.

Of the other supervisory bodies, it is worth mentioning cooperation with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture during inspections performed among primary producers, and CAFIA inspections performed based on analyses of data from the Vine Register kept by the Institute.

CAFIA maintains close cooperation with the National Institute of Public Health regarding evaluation of food

rol chráněných zeměpisných označení potravin a chráněných označení původu potravin.

Radiační monitoring

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

Spolupráce s dalšími organizacemi

V průběhu roku 2017 SZPI dále spolupracovala s těmito organizacemi:

- Potravinářská komora ČR
- Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR
- Státní zdravotní ústavy (SZÚ)
- Státní ústav pro kontrolu léčiv (SÚKL)
- Fakulta zahradnická Mendelovy univerzity v Brně
- Masarykova univerzita v Brně
- Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT v Praze
- Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární a farmaceutické univerzity Brno
- Česká asociace pro speciální potraviny (ČASP)
- Společnost pro bezlepkovou dietu, o. s.
- Klub celiaků Brno
- Zelinářská unie Čech a Moravy
- Ovocnářská unie České republiky
- Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův brod, s. r. o.

risks, and the State Institute for Drug Control when dealing with products declared in particular as food supplements bordering on medicinal products.

The Inspection Authority continued in cooperation with the Industrial 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 origin of foodstuffs.

Radiation monitoring

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

Cooperation with other organisations

During 2017, CAFIA cooperated with following organisations:

- Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic
- Czech Confederation of Commerce and Tourism
- National Institutes of Public Health (NIPH)
- State Institute for Drug Control (SIDC)
- Faculty of Horticulture – Mendel University in Brno
- Masaryk University in Brno
- Faculty of Food and Biochemical Technology – UCT Prague
- Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology – University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno
- Czech Association of Special Foods (CASP)

- Český svaz pivovarů a sladoven
- Českomoravský svaz minipivovarů
- Unie destilatérů
- 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

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 2017 SZPI úspěšně absolvovala recertifikační audit systému na další tříleté období.

- Czech Coeliac Society
- Celiac Club in Brno
- Vegetable Producers Union of Bohemia and Moravia
- Fruit Producers Union of the Czech Republic
- Potato Research Institute Havlíčkův Brod
- Czech Beer and Malt Association
- Bohemian-Moravian Association of Microbreweries
- Distillers Union
- Czech Meat Processors Association – Prague
- Bohemian-Moravian Dairy Product Association in Prague
- Bohemian-Moravian Chamber of Trade Unions – Specialist Section named Quality in Consumer Protection
- Czech Consumer Association
- Bohemian-Moravian Poultry Union
- Czech Poultry Breeders Association

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 annual external audit as a part of supervisory and recertification auditing system. In 2017 CAFIA successfully passed the recertification audit of the system for another three-year period.

kapitola

chapter

OBSAH
CONTENTS

1 Úvod / Introduction – 5

2 Výsledky činnosti inspekce / Results of inspections – 9

→ 3 Mezinárodní vztahy – 75
International relations – 75

4 Vztahy s veřejností / Public relations – 81

5 Oblast lidských zdrojů / Human resources – 95

6 Zpráva o hospodaření / Business report – 101

7 Závěr / Conclusion – 105

8 Zkratky a vysvětlivky / Abbreviations and explanations – 117

3.1↘

Mezinárodní spolupráce

Udržování a rozvoj zahraničních vztahů patří trvale mezi jednu z priorit SZPI. Hlavním přínosem zahraničních aktivit je získávání nových informací a posílení know-how SZPI jako dozorového orgánu působícího na vnitřním trhu EU. Díky dlouhodobému a systematickému pěstování zahraničních aktivit se SZPI a její experti stali vyhledávanou institucí pro mezinárodní spolupráci, např. ze strany orgánů Evropské komise (EFSA, DG SANTE). Účast na školeních je pak zásadním přínosem ve zvyšování kvalifikace našich zaměstnanců.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV), jejíž význam ve členských zemích EU dlouhodobě nabývá na důležitosti. Tato mezivládní světová vědecko-technická organizace vytváří definice a doporučuje standardy v oblasti vinohradnictví a vinařství, které jsou v případě enologických postupů a analytických metod rozboru přebírány do právních předpisů EU. Zaměstnanec SZPI Ing. Ondřej Mikeš, Ph.D., který byl v roce 2015 jmenován do funkce prezidenta Subkomise pro metody analýzy v rámci Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV), v roce 2017 participoval na jednání několika uskupení OIV.

Zástupci brněnské laboratoře a Ústředního inspektorátu se také aktivně podíleli na jednání pracovních skupin, které jsou zodpovědné za fungování Evropské databanky vín a další zástupci SZPI se pak účastnili pravidelných zasedání pracovní skupiny EFSA pro monitoring reziduí pesticidů.

Zaměstnanec laboratoře pražského inspektorátu se jako školitel podílel na organizaci semináře organizovaného TAIEXem – kanceláří EU pro technickou asistenci a výměnu informací – v Albánii, který byl zaměřen na problematiku zavádění legislativy pro potravinářské přídatné látky.

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 většinou pod záštitou země, která aktuálně přesedá Radě EU (letos se však jednání v první polovině roku 2017 uskutečnilo v norskému Oslu). Jednání Heads of Agencies mají široký rozsah vysoce aktuálních témat, zejména pokud jde o bezpečnost potravin, kontrolu internetu, falšování potravin, označování potravin, doplňky stravy a další aktuální témata, jako např. problematika fipronilu.

3.1↘

International cooperation

The maintenance and development of international relations remains a priority for CAFIA. The main benefit of foreign activities is acquisition of new information and improving the know-how of CAFIA as the supervisory body operating on the EU internal market. Owing to the consistent and systematic cultivation of foreign activities, CAFIA and its experts have become a highly sought institution for international cooperation, e.g. by the European Commission bodies (EFSA, DG SANTE). Participation in training courses is an essential contribution towards improving our employees' qualifications.

CAFIA further maintains active collaboration with the International Organisation for Vine and Wine (OIV), an organisation of increasing importance in Member States of the EU. This global, intergovernmental scientific-technical organisation creates definitions and recommends standards in viniculture and viticulture, which, in case of oenological approaches and analytical methods of analysis, have been incorporated in EU legal regulations. CAFIA employee Ing. Ondřej Mikeš, Ph.D., who was appointed to the office of President of the Sub-Commission for Analysis Methods within the International Organisation for Vine and Wine (OIV) in 2015, participated in the meetings of several OIV groups in 2017.

The representatives of the Brno laboratory and the Headquarters also took an active part in the meetings of working groups which are responsible for the functioning of the European Wine Databank, while other CAFIA representatives attended the regular meetings of the EFSA working group for monitoring pesticide residues.

One employee of the Prague Inspectorate also contributed, as a tutor, to the organisation of a workshop in Albania organised by TAIEX – the EU office for technical assistance and the exchange of information – and focusing on the issue of introducing legislation for food additives.

CAFIA management representatives also regularly attend the meetings of the heads of European bodies responsible for supervision of foodstuffs – Heads of Agencies – which generally takes place twice per year under the auspices of the country currently chairing the EU Council (this year, however, the meeting in the first half of 2017 took place in Oslo, Norway). The meetings of Heads of Agencies have

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se v roce 2017 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 označování, HACCP, poskytování informací o potravinách a jejich složení, práva duševního vlastnictví, dovozní kontroly, potravinářské přísady, chráněná zeměpisná označení, falšování potravin, e-commerce nebo audity. V roce 2017 měli zaměstnanci SZPI možnost účastnit se 12 typů školení, a to celkem 29× (27 zaměstnanců, někteří se zúčastnili více typů školení). Školení v rámci BTSF se zaměstnanci SZPI neúčastní pouze v roli posluchačů, ale i aktivně. Zaměstnankyně SZPI se účastnila jako školitelka v rámci BTSF pro přídatné látky. Dva zástupci SZPI působí jako školitelé modulu zaměřeného na kontrolu uvádění na trh potravin v rámci e-commerce. V roce 2017 se takto zúčastnili 2 běhů, které proběhly v Praze a Madridu.

Titíž experti také spolupracují s Evropskou komisí s oddělením DG SANTE – Health and Food Audits and Analysis a působí zde jako externí národní experti při auditech zaměřených na nastavení systému kontroly e-commerce (v roce 2017 takové audity proběhly v Dánsku a ve Francii).

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

Co se týče dalších mezinárodně zaměřených aktivit, v březnu navštívili Českou republiku zástupci moldavského ministerstva zemědělství a potravinářství. Návštěvu pro ně organizovala Česká rozvojová agentura společně s ÚKZÚZ, se kterým Moldavsko spolupracuje na řešení projektu „Vytvoření a implementace vinohradnického a vinařského registru v Moldavské republice". SZPI byla požádána o představení systému kontroly vína v ČR a návštěvu laboratoře SZPI v Brně a dále zástupci Moldavska navštívili Národní vinařské centrum ve Valticích. V dubnu pak na SZPI zavítali zástupci slovenské Štátnej veterinárnej a potravinovej správy (ŠVPS), aby získali informace o nastavení systému kontrol potravin, které jsou prodávány na internetu. Inspektorát SZPI v Praze také v dubnu poskytl zázemí pro školení realizované zástupci Evropské komise a zaměřené na systém AACS pro členy systému v ČR. V závěru roku pak SZPI přijala zástupce Ministerstva zahraničních věcí ČR, který bude působit jako odborná síla v Kazachstánu a bude napomáhat realizaci zahraničního obchodu.

a wide range of highly topical themes, in particular food safety, check of the Internet, food adulteration, food labelling, dietary supplements and other current topics, such as the issue of fipronil.

In 2017, 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. labelling, HACCP, provision of information on foodstuffs and their ingredients, intellectual property rights, import controls, food additives, protected indications of origin, food adulteration, e-commerce and audits. In 2017, CAFIA employees had the opportunity to attend 12 types of training a total of 29 times in (27 employees, some participated in several types of training). CAFIA employees participate in training with BTSF not only as audience members, but also take an active part. One CAFIA employee participated as an instructor within the BTSF for additives. Two CAFIA representatives act as instructors for the module focused on inspection of food market introduction within e-commerce. In 2017 these employees participated in 2 courses – which took place in Prague and Madrid.

The same experts also cooperate with the European Commission and DG SANTE – Health and Food Audits and Analysis, and work as external national experts during audits focused on configuring the e-commerce inspection system (in 2017, such audits were conducted in Denmark and France).

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

As regards other international activities, in March representatives of the Moldovan Ministry of Agriculture and Food visited the Czech Republic. The visit was organised for them by the Czech Development Agency and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, which is cooperating with Moldova on the project "Creation and implementation of a vineyard and wine register in the Republic of Moldova". CAFIA was asked to present the wine inspection system in the Czech Republic, with a visit to the CAFIA laboratory in Brno; the representatives from Moldova also visited the National Wine Centre in Valtice. In April, CAFIA welcomed representatives from the Slovak State Veterinary and Food Administration (ŠVPS), who came to obtain information about the configuration of the inspection system for foodstuffs sold via the Internet. In April, the CAFIA Inspectorate in Prague provided its facilities for the training conducted with European Commission representatives, focused on the AACS system for the members in the Czech Republic. Towards the end of the year, CAFIA received a representative of the Ministry of Foreign Affairs, who will act as a specialist in Kazakhstan to help develop foreign trade.

3.2

Mezinárodní projekty

V roce 2017 nebyl v rámci SZPI realizován žádný projekt financovaný z prostředků EU, nicméně SZPI možnosti takového financování alespoň části svých aktivit nadále sleduje. V roce 2017 probíhala intenzivní komunikace s polským dozorovým orgánem Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, která v květnu vyústila v podání projektové žádosti. Projekt je zaměřen na přeshraniční spolupráci a v jeho rámci by mělo dojít k bližšímu navázání spolupráce zejména formou výměnných studijních pobytů inspektorů. Na konci listopadu byla společná žádost doporučena Monitorovacím výborem Programu Interreg V-A ČR – Polsko k realizaci. Obdobné projekty byly již v minulosti realizovány se všemi státy sousedícími s Českou republikou.

3.2

International projects

In 2017, CAFIA did not implement any projects financed from EU funds, but CAFIA continues to monitor the possibility of such financing for at least a part of its activities. In 2017, intensive communication was conducted with the Polish supervisory authority Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, which resulted in the submission of a project application in May. The project is focused on cross-border cooperation and it should lead to closer cooperation primarily through the mutual inspector study internships. At the end of November, the joint application was recommended by the Monitoring Committee of the Interreg Programme V-A CZ – Poland for implementation. Similar projects have been implemented in the past with all the countries neighbouring on the Czech Republic.

kapitola

chapter

OBSAH
CONTENTS

1 Úvod / Introduction – 5

2 Výsledky činnosti inspekce / Results of inspections – 9

3 Mezinárodní vztahy / International relations – 75

→ 4 Vztahy s veřejností – 81
Public relations – 81

5 Oblast lidských zdrojů / Human resources – 95

6 Zpráva o hospodaření / Business report – 101

7 Závěr / Conclusion – 105

8 Zkratky a vysvětlivky / Abbreviations and explanations – 117

Komunikace s médii

Komunikace SZPI s veřejností je založena na principu transparentnosti a otevřenosti. Klíčovou úlohu v této komunikaci sehrávají média a potravinářská inspekce prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi médií všech typů – televizí, rozhlasem, tiskem a internetovým zpravodajstvím včetně jejich extenzí na online sociálních sítích. Taková forma spolupráce umožňuje nejen s nezbytnou rychlostí a dopadem informovat spotřebitelskou a podnikatelskou veřejnost o zásadních zjištěních SZPI, např. o zjištění nebezpečných potravin na trhu, ale rovněž zvyšovat spotřebitelskou gramotnost a zlepšovat u potřebných cílových skupin orientaci na trhu s potravinami i právní povědomí.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2017 SZPI zveřejnila celkem 50. Dále inspekce průběžně zodpovídá dotazy individuálně vznesené redakcemi jednotlivých médií, kterých bylo v roce 2017 1 265. Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k informování veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlase, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích. SZPI mj. dlouhodobě spolupracuje s Českou televizí a Českým rozhlasem, kde odborníci z inspekce seznamují veřejnost s problematikou potravinářského sortimentu

Communication with the media

CAFIA communication with the public is based on the principle of transparency and openness. The media plays a key role in this communication, and CAFIA regularly and intensively cooperates, chiefly through its spokesperson, with the news and PR teams of all types of media – television, radio and the print and online media, including their extensions on online social networks. Such form of cooperation not only allows CAFIA to inform consumers and businesses of its key findings, e.g. identification of unsafe foods on the market, with the required speed and effect, but also increases consumer knowledge and improves 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 the issuing of press releases; CAFIA released a total of 50 of these in 2017. The Authority further continuously responds to questions raised individually by the editing boards of the individual of the media, of which there were 1,265 in the past year. The CAFIA management, as well as other groups of specialist employees, also regularly contribute to informing of the public through its participation in news, consumer and general interest programmes on television or radio or the expert correction of erroneous articles in printed media. Among other things, CAFIA has cooperated with the Czech Television and Czech Radio companies, which is broadcast by Czech Television. On it professionals from

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. 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 více než 4 100 potravinách, které nevyhověly požadavkům právních předpisů. K těmto komunikačním kanálům náleží i účty na sociálních sítích Facebook, Twitter a Instagram s denně aktualizovaným obsahem.

Komunikační prioritou SZPI vůči veřejnosti a médiím zůstává 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 jakostní normy.

Komunikace s veřejností

V roce 2017 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 7 677 osob a subjektů. Osmdesát procent z nich (celkem 6 082 tazatelů) kontaktovalo Ústřední inspektorát SZPI. Zde Odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 1 038 nejrůznějších žadatelů o informace (z nichž 631 bylo podáno písemně, 407 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 265 tazatelů z oblasti médií. Zbývající čtvrtina tazatelů (celkem 1 595 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 2017 využilo této služby celkem 3 782 tazatelů (jedná se o pokles o 336 osob oproti předcházejícímu roku). Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 2 144 žadatelů o informace telefonicky a 1 638 osob písemně. Některé z dotazů byly podány v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 61 zpráv, a to v angličtině. V drtivé většině případů byli tito tazatelé podnikatelé, kteří u SZPI zjišťovali podmínky dovozu potravin do České republiky, uvádění doplňků stravy na trh nebo se informovali, jak zde registrovat svou činnost v oblasti tabákových produktů.

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. 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 4,100 foodstuffs that failed to comply with requirements of legal regulations. These communication channels also include accounts on Facebook, Twitter and Instagram social networks, with content updated daily.

The priority of CAFIA in its communication with the public and media remains publication of information on 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 names, production batch, producers and points 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 operators that fail to meet relevant quality standards.

Communication with the public

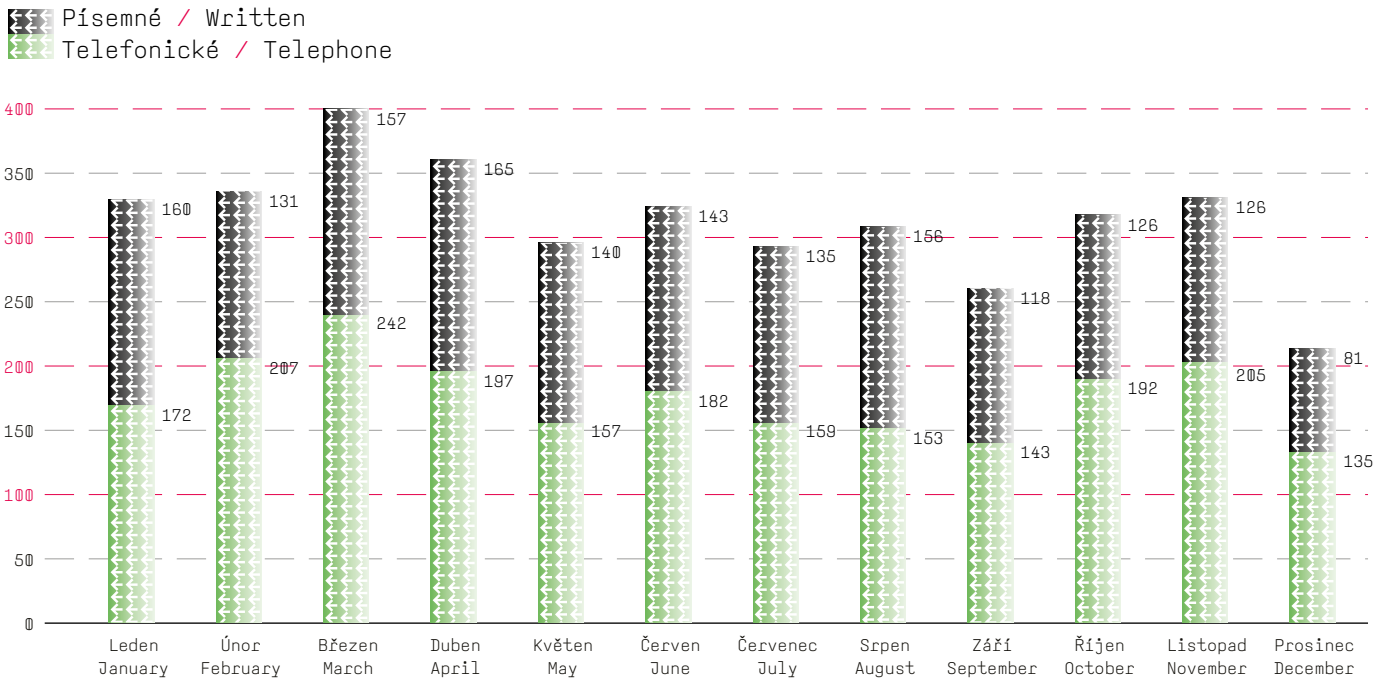
In 2017, a total of 7,677 persons and entities contacted CAFIA with their questions. Eighty percent of them (a total of 6,082 inquirers) contacted the CAFIA Headquarters. The CAFIA Control, Laboratories and Certification Department registered queries from a total of 1,038 various applicants for information (of which 631 were submitted in writing, 407 by telephone). Furthermore, the CAFIA Headquarters spokesperson and his deputy received a total of 1,265 queries from inquirers in the media throughout the course of the year. The remaining quarter of inquirers (a total of 1,595 applicants for information) then contacted one of the regional CAFIA inspectorates 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 3,782 inquirers (a decline of 336 persons compared to the previous year) took advantage of this service in 2017. 2,144 applicants for information contacted CAFIA by telephone in this way and 1,638 persons in writing. Some of the questions were submitted in a foreign language. This specifically concerned 61 messages in English. In a vast majority of cases, these

3 graf / graph

- Dotazy veřejnosti směřované na Oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI SZPI v roce 2017

- Number of public queries for the CAFIA Unit of Communication with Consumers at the Headquarters in 2017



Nejčastěji se na OKS se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby teprve zvažující podnikání v oboru potravin) a dále spotřebitelé. V roce 2017 telefonicky kontaktovalo OKS 1 793 podnikatelů a 257 spotřebitelů. Písemnou formu položení svých otázek zvolilo 1 131 podnikatelů a 463 spotřebitelů. Stejně jako v minulých letech i v roce 2017 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 3.

Vývoj počtu dotazů směřovaných na Oddělení komunikace se spotřebiteli a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2017 dle typu tazatele popisuje graf 4. V rámci kategorie „instituce" se již tradičně jednalo nejčastěji o dotazy živnostenských a finančních úřadů, jiných dozorových organizací (např. Celní správy ČR, krajských hygienických stanic), zástupců obecních úřadů či ministerstev a dále škol (SŠ a VŠ). Skupina „jiné" pak zahrnuje zejména stu-

inquirers were business entities, inquiring with CAFIA about conditions for importing foodstuffs to the Czech Republic, introducing food supplements to the market or requesting information about how to register their activity in the area of tobacco products.

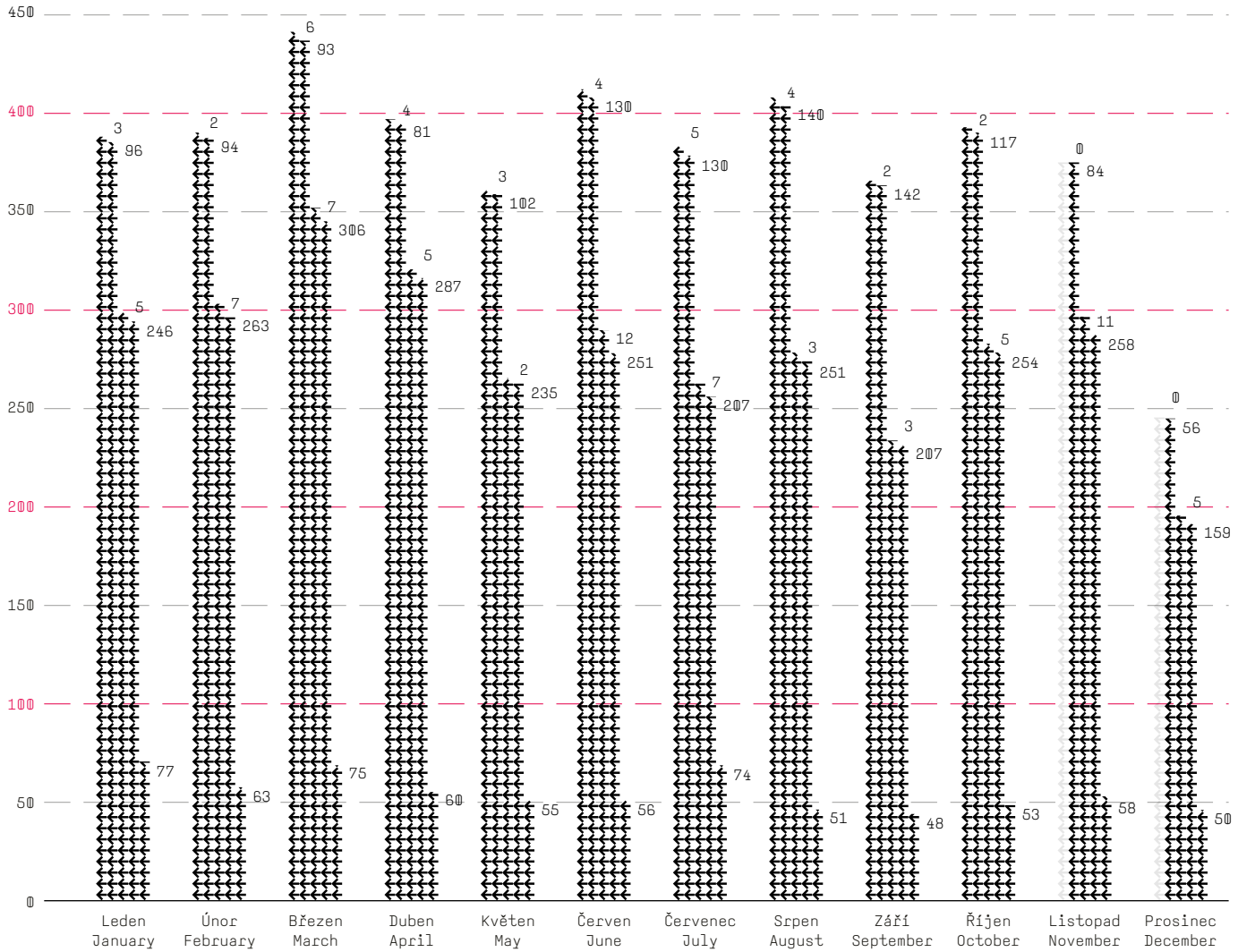
It was mostly entrepreneurs who contacted the Unit of Communication with Consumers with their questions (or persons only considering business in the field of food) as well as consumers. In 2017, 1,793 entrepreneurs and 257 consumers contacted the Unit of Communication with Consumers by phone. 1,131 businesses and 463 consumers opted for the written form of placing their questions. As in previous years, it is still true in 2017 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 Unit of Communication with Consumers during the year according to type of communication is shown in graph 3.

4 graf / graph

- Dotazy veřejnosti určené Oddělení komunikace se spotřebiteli ÚI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2017

- Number of queries directed to the Unit of Communication with Consumers at the Headquarters and the CAFIA spokesperson during the year according to type of inquirer in 2017

Jiné / Others
Média / Media
Instituce / Institutions
Podnikatelé / Businesses
Spotřebitelé / Consumers



denty, žádající o podklady pro své písemné práce a usilující o stáž u SZPI, a dále žadatele o zaměstnání u SZPI.

Co se týče dotazů ze strany podnikatelů, stabilně se týkají obecných požadavků na zahájení činnosti v oblasti potravinářství v České republice, dále dovozu potravin ze třetích zemí a ze zemí EU. Podnikatelé také velmi často zjišťují, jak označovat potraviny. Ptají se na označování konkrétních komodit, jaké jsou požadavky na uvádění nutričních hodnot u potravin, zda jsou výjimky z této povinnosti a jak označovat případná zdravotní či výživová tvrzení na obalech potravin a v reklamě. Rok 2017 byl dále specifický rozsáhlou novelou vinařského zákona (č. 321/2004 Sb.). Při této příležitosti byla v březnu téhož roku zřízena speciální vinařská informační telefonní linka a informační e-mailová schránka, která je personálně zajištěna z OKLC ÚI SZPI a z Odboru kontroly vína inspektorátu SZPI v Brně.

V případě spotřebitelů se jedná již tradičně o nižší počty dotazů směřovaných na Oddělení komunikace se spotřebiteli. Tato skupina tazatelů se na SZPI obrací spíše nárazově v reakci na aktuálně medializovaná negativní zjištění v oblasti potravin. Po vydání tiskových zpráv SZPI tak v květnu a červnu spotřebitelé žádali podrobnější informace týkající se odhalení nadlimitního množství pesticidů v goji z Číny, v listopadu k pesticidům v jablcích z Polska, v prosinci pak k plísním-aflatoxinům ve fících a oříšcích z Turecka. Stabilně v průběhu celého roku se pak spotřebitelé dotazují u SZPI především na označování potravin (země původu, výrobce, složení) a na pravidla používání přídatných látek v potravinách. Spotřebitelé také konzultují s pracovníky SZPI nejrůznější hoaxy. V roce 2017 se kupříkladu jednalo o nepravdivou poplašnou zprávu, která v podobě fotomontáže tvrdila, že je pro výrobu potravin v českých fastfoodech používáno maso z potkanů.

V roce 2017, stejně jako v předchozím roce, poklesl počet obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 55 dotazů (o 10 žádostí méně oproti roku 2016). Z tohoto počtu 19 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Pět žádostí bylo rozhodnutím ve správním řízení odmítnuto zcela, tři žádosti byly odmítnuty částečně a dvě žádosti byly odloženy. 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.

Výzkumy veřejného mínění

V první polovině roku 2017 byly pro SZPI realizovány dva výzkumy veřejného mínění.

The number of queries directed to the Unit of Communication with Consumers and the CAFIA spokesperson during 2017 according to the type of inquirer is shown in graph 4. As usual in the category 'institutions' there were mostly questions from trade offices and financial bureaus, other supervisory bodies (e.g. the Czech Republic Customs Authority, regional health authorities), representatives of municipal authorities or ministries as well as schools (high schools and universities). The group 'others' comprises mainly students requesting references for their written thesis and an internship at CAFIA, as well as persons seeking a job at CAFIA.

As regards inquiries from business entities, they consistently concern general requirements for the commencement of activity in the food industry in the Czech Republic, as well as the import of foodstuffs from third countries and EU countries. Businesses also often inquire about how to label foodstuffs; they ask about labelling of specific commodities, the requirements for specifying nutritional values for foods, whether there are exemptions from this obligation and how to label potential health or nutritional claims on food packaging and in advertising. The year 2017 was specific due to the extensive amendment to the Wine Act (No. 321/2004 Coll.). On this occasion, a special wine information help line and information e-mail address were established in March of the same year, staffed by the CAFIA Control, Laboratories and Certification Department at the Headquarters and the Wine Inspection Department of the CAFIA Inspectorate in Brno.

As for consumers, the customary lower number of inquiries was directed to the Unit of Communication with Consumers. This group of inquirers generally contacts CAFIA with irregular intensity in reaction to currently released negative findings in the area of foods. Following the publication of the CAFIA press releases in May and June, consumers requested detailed information concerning the identification of over-the-limit quantities of pesticides in goji berries from China, in November about pesticides in apples from Poland, and in December about aflatoxin moulds in figs and nuts from Turkey. Consistently throughout the year, consumers asked CAFIA primarily about labelling of foodstuffs (country of origin, producers, ingredients) and the rules for using additives in foodstuffs. Consumers also consult with the CAFIA employees about various hoaxes. In 2017, one of these instances concerned a false alarm, which used a photo montage to allege that meat from rats was used to produce foods at Czech fast food establishments.

As in the previous year, 2017 saw a slight decline in the number of requests for information pursuant to Act No. 106/1999 Coll., on free access to information. A total of 55 queries fulfilled the formal requirements of the information requests (a decrease of 10 queries compared to 2016). Ouf this number, 19 queries were

Požadavek na realizaci daných výzkumů vychází se Systému managementu jakosti SZPI, který ukládá dané instituci povinnost zjišťovat preference a zkušenosti svých klientů – českých spotřebitelů a přizpůsobovat svou činnost získaným výsledkům.

Sběr dat pro první sociologický průzkum proběhl v květnu roku 2017. Informace byly zjišťovány tazateli v terénu, kteří používali dotazník prezentovaný v notebooku (tzv. CAPI typ výzkumu). Průzkum zahrnoval 1 013 respondentů. Výzkum se týkal spotřebního chování, zkušeností s bezpečností a kvalitou potravin v nejrůznějších typech provozoven, znalostí dozorových institucí, hodnocení užitečnosti SZPI a vnímání určitých pojmů v rámci označování potravin. Získaná data jsou reprezentativní pro celou dospělou populaci ČR.

Druhý výzkum veřejného mínění, který byl realizován také v květnu, se specializoval na zájmové webové stránky SZPI Potraviny na pranýři. K příležitosti 5 let existence daného portálu byli osloveni odběratelé newsletteru z těchto webových stránek. Průzkum probíhal formou online dotazníku (tzv. CAWI typ výzkumu). Data byla získána od celkem 2 029 osob. Zjišťována byla frekvence návštěv portálu, návrhů na zlepšení, zda respondenti ví, kdo je provozovatelem webových stránek, a hodnocení jejich užitečnosti. Zkoumáno bylo také, zda a jak konkrétně spotřebitelé prezentované informace využívají.

Účasti na potravinářských veletrzích

SZPI je dlouholetým a pravidelným účastníkem mezinárodních potravinářských veletrhů a výstav. V roce 2017 se SZPI prezentovala vlastním stánkem na agrosalonu Země živitelka v Českých Budějovicích, kdy byli veřejnosti po celou dobu k dispozici zaměstnanci SZPI připraveni reagovat na dotazy a podávat informace o činnosti úřadu.

Webové stránky

Státní zemědělská a potravinářská inspekce si zakládá na uživatelsky přívětivém a přehledném zpracování svých webových stránek. Veřejnost jejich prostřednictvím nejčastěji zjišťuje informace o činnosti úřadu, volných místech a aktuálních nálezech. Dále obsahují například varování před nebezpečnými potravinami, informace o bezpečném nákupu potravin či různé zajímavosti ze světa potravin. Podnikatelé se dozvědí, jaké podmínky je potřeba splnit k zahájení činnosti v oblasti provozování potravinářského podniku a mohou si k tomu stáhnout potřebné formuláře. Zástupci médií na webu kromě tiskových zpráv naleznou i další osvětové články, ale také 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, což

received by CAFIA regional inspectorates. Five requests were completely rejected by a decision in administrative proceedings, three requests were rejected in part and two requests were suspended. 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 at and subject to inspections 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 no longer handled using the system pursuant to Act No. 106/1999 Coll.

Public opinion polls

In the first half of 2017, two public opinion polls were conducted for CAFIA.

The request to conduct the given polls is based on the CAFIA Quality Management System, which imposes the obligation to determine the preferences and experience of its clients – Czech consumers – and adapt its activities to the results obtained.

Collecting the data for the first sociological survey took place in May 2017. The information was found out by interviewers in the terrain, who used a questionnaire presented in a laptop (CAWI type survey). The survey included 1,013 respondents. The survey concerned consumer behaviour, experience with food safety and quality at various types of establishments, awareness

znamená, že všechny zveřejněné informace jsou přístupné i zdravotně postiženým spoluobčanům a 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).

V roce 2017 byly webové stránky rozšířeny o několik nových článků a rubrik. Uživatelé se mohou seznámit s řadou nových postupů a stanovisek SZPI ve stejnojmenné rubrice, v osvětovém článku v sekci Obecné rady zjistí, na co si dát pozor při nákupu přes telefon. Dále byla aktualizována rubrika Tabákové výrobky, pravidelně je doplňován seznam rizikových webových stránek a výrobků v sekci Internetový prodej a přibyla rubrika s názvem Vinařská stanoviska.

Spotřebitelské chování, znalosti uživatelů, ale i nákupní zvyklosti jsou zjišťovány každý měsíc formou anketní otázky, kterou návštěvníci najdou jak v české, tak i anglické verzi webových stránek. Po odeslání odpovědi na znalostní otázku se uživatelům zobrazuje správná odpověď. Získaná data bývají využívána například jako jeden z podkladů pro kontrolní činnost SZPI.

of the overseeing authorities, evaluation of the usefulness of CAFIA and the perception of certain terms regarding food labelling. The obtained data is representative for the entire adult population of the Czech Republic.

The second public opinion poll, which was also conducted in May, was focused on the CAFIA special interest website, Food Pillory. On the occasion of 5 years of existence of the given portal, subscribers to the newsletter were addressed. The survey was conducted by means of an online questionnaire (CAWI type survey). Data was obtained from a total of 2,029 people. The frequency of visits to the portal, proposals for improvement, whether the respondents know who operates the website, and evaluation of their usefulness were found out. It was also examined whether and how specifically consumers use the presented information.

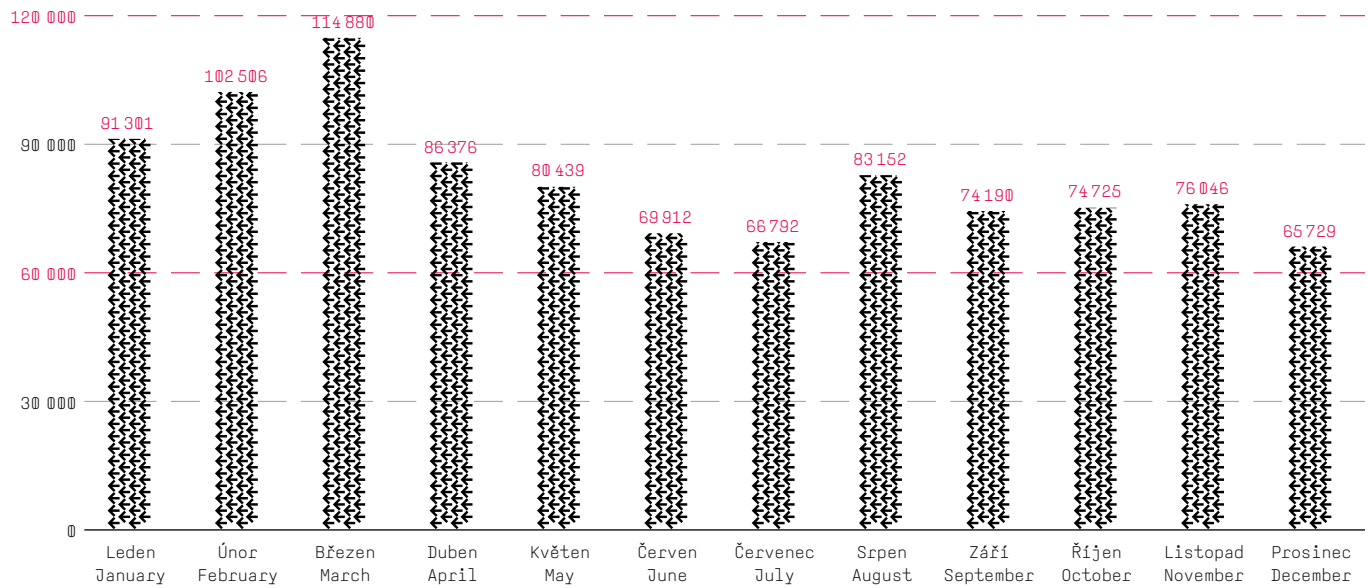
Participation in food trade fairs

CAFIA is a long-term and regular participant in international food industry trade fairs and exhibitions. In 2017, CAFIA presented itself at its own stand at the Země živitelka agricultural trade fair in České Budějovice, with

5 graf / graph

● Celkové přístupy na web SZPI v roce 2017

● Total number of visits to CAFIA website in 2017



Webová prezentace SZPI je k dispozici také na portálu eAGRI Ministerstva zemědělství ČR. Uživatelé zde naleznou základní informace o SZPI včetně odkazů na jednotlivé rubriky z webových stránek SZPI, na které jsou po několika vteřinách přesměrováni.

Webové stránky SZPI i v roce 2017 nejvíce navštěvovali uživatelé z České republiky. Dále byly zaznamenány přístupy z Německa, Slovenska, Polska či dokonce Španělska.

Typický návštěvník webu je žena (60,5 %) mezi 25 a 34 lety (34 %). Uživatelé v roce 2017 nejčastěji vyhledávali informace, které se týkaly medu, doplňků stravy, registrace předmětu činnosti, alergenů, vína, volných míst, vajec, čaje, zdravotních tvrzení a piva.

Nejvíce navštěvovanými rubrikami v roce 2017 byly (v uvedeném pořadí): „Volná místa"; „Nahlašování potravin"; „Kontakty pro veřejnost"; „Organizační struktura"; „Obecné rady"; „Dokumenty ke stažení"; „Víno"; „Internetový prodej"; „Kontrolní činnost"; „Postupy a stanoviska"; „Podněty ke kontrole" a „Dovoz ze zemí EU".

Potraviny na pranýři

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, facebookový, twitterový a instagramový profil.

Web Potraviny na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2017 jej navštívilo 4,5 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2017 to bylo 400 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovnách a tematicky zaměřených kontrolách.

CAFIA employees available to the public throughout to answer questions and provide information about the Authority's activities.

Website

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority prides itself on the intuitive and user-friendly design of its website. Through the website, the public most often seeks information about the Authority's activities, job openings and current findings. It also contains warnings against unsafe food, information about the safe purchasing of food or various news from the world of food. Entrepreneurs will find the conditions which must be fulfilled in order to commence activity in the area of food business operation and can download necessary forms. In addition to press releases, media representatives can also find additional educational articles and photos of the products by which the Czech Agriculture and Food Inspection Authority informs about in its press releases on the website.

The CAFIA website is archived by the National Library of the Czech Republic and complies with the conditions of Internet accessibility, which means that all the published information is accessible to handicapped citizens, and is fully in accordance with Decree No. 64/2008 Coll., on the form of publishing information related to public administration through web sites for persons with disabilities (so-called Decree on Accessibility).

In 2017, the website was developed to include several new articles and columns. Users can become familiar with a range of new CAFIA procedures and opinions in the section of the same name, while in the informational articles in the Advice section, they can learn what to look out for when shopping via telephone. The section on Tobacco

4 tabulka /table

● Počty záznamů zveřejněných v sekci Potraviny

● Number of records published in the Food Section

	Zveřejněné záznamy Published records	Kategorie / Category		
		Nebezpečné Unsafe	Falšované Adulterated	Nejakostní Poor quality
SZPI / CAFIA	582	269	176	137
SVS / SVA	97	44	16	37
Celkem / Total	679	313	192	174

V sekci Potraviny jsou zveřejňovány záznamy o nevyhovujících šaržích potravin, které jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce 2016 se do projektu Potraviny na pranýři zapojila i Státní veterinární správa. Od 15. 11. 2016 jsou v sekci Potraviny zveřejňovány i nevyhovující šarže potravin, které byly zjištěny úřední kontrolou SVS.

V roce 2017 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 582 záznamů, v kategorii nebezpečné 269, falšované 176 a nejakostní 137.

Záznamy je možné zobrazit buď jako seznam, nebo pomocí mapy.

V sekci Uzavřené provozovny jsou zveřejňovány provozovny nebo části provozoven, které SZPI v rámci úřední kontroly uzavřela (uložila zákaz užívání prostor) z důvodu závažného porušení hygienických předpisů. Mezi častá porušení

Products was also updated, and the list of high-risk websites and products in the Internet Sale portal is regularly updated; a new section called Wine Opinions has also been added.

Consumer behaviour, user awareness and purchasing habits are reviewed every month by means of survey questions, which are available to visitors both in the Czech and English version of the website. 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.

The CAFIA web presentation is also available at the eAGRI website of the Czech Ministry of Agriculture. Users will find basic information about CAFIA here, including links to the individual sections of the CAFIA website, to which they are directed in only a few seconds.

In 2017, the CAFIA website was primarily visited by users from the Czech Republic. Visits from Germany, Slovakia, Poland and even Spain were also registered.

The typical visitor to the website is a woman (60.5 %) between 25 and 34 (34 %). In 2017, users most often sought information concerning honey, food supplements, registration of the subject of activities, allergens, wine, job vacancies, eggs, teas, health claims and beer.

The most frequently visited sections in 2017 were (in the stated order): “Jobs”; “Reporting Foods”; “Contacts for the Public”; “Organisational Structure”; “Advice”; “Download”; “Wine”; “Internet Sale”; “Control Activities”; “Implementation of Law”; “Suggestions for Inspection” and “Import from the EU Countries”.

Food Pillory

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

The Food Pillory website was launched on 10 July 2012 and from that time until the end of 2017 it was visited by 4.5 million users, specifically 400 thousand visitors in 2017. The website offers information on substandard batches of foodstuffs found during official CAFIA and the State Veterinary Administration inspections, closed facilities and thematically specialized inspections.

In the Food section, records of non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to seriousness – unsafe, adulterated and poor quality. In 2016, the State Veterinary Administration also became involved in the Food Pillory project. As of 15 November 2016, the Food section also publishes non-compliant

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 a myšího trusu. Záznamy o uzavřených provozovnách jsou doplněny fotografiemi.

Pokud kontrolovaná osoba zajistí nápravu zjištěných nedostatků a zákaz je uvolněn, je u provozovny na webu doplněna informace o jejím znovuotevření či znovuotevření její části.

V roce 2017 bylo zveřejněno celkem 156 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii maloobchod 74, pivnice, bar nebo herna 13, restaurace 38, rychlé občerstvení 4, výroba 17, velkoobchod 5, výroba a rozvoz jídel 1, mobilní stánek s občerstvením 1, vinárna nebo vinotéka 1, čerpací stanice 1, internetový obchod 1. Záznamy je možné zobrazit jako seznam, nebo pro lepší přehled na mapě ČR.

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

V části Informace je uveden Seznam rizikových webových stránek a výrobků, v němž upozorňujeme spotřebitele zejména 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 ke stažení zdarma mobilní aplikace pro čtyři operační systémy – Android (mobilní telefony a tablety), Windows Phone (mobilní telefony), Windows 8 a Windows 10 (tablety) a iOS (iPhone). Celkově již byla mobilní aplikace stažena více než 71tisíckrát.

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

batches of foodstuffs which were identified within SVA official inspections.

In 2017 a total of 582 records were published based on official inspections by CAFIA, 269 in the 'unsafe' category, 176 in 'adulterated' and 137 in 'poor quality'.

Records can be displayed either as a list or with the aid of a map.

In the Closed Establishments 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, failure to ensure access to running water or running hot water, pests, mouse droppings. Records on the closed establishments are accompanied by photographs.

If the inspected person remedies the identified weaknesses and the ban is lifted, information on its complete or partial reopening is added to the establishment on the website.

In 2017 a total of 156 fully or partially closed establishments were published, of which 74 in the retail category, 13 beer pubs, bars or gambling halls, 38 restaurants, 4 fast food establishments, 17 production facilities, 5 wholesale warehouses, 1 meal production and delivery establishment, 1 mobile refreshment stand, 1 wine bar or winery, 1 petrol station and 1 Internet shop. 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 campaigns focusing on a certain, specific issue on the market. The section lists all batches of foodstuffs controlled during inspection campaigns, including those that were compliant with legal regulations.

The "Information" section contains the List of High-risk Websites and Products, 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 on Our Website', 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 food-

místa na mapě; podívat se do Tematických kontrol; zobrazit si aktuality z www stránek SZPI; vyhledat si 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, Twitter a Instagram Potraviny na Pranýři

Cílem účtů Potraviny na pranýři na online sociálních sítích Facebook, Twitter a Instagram je rozšíření portfolia komunikačních kanálů, prostřednictvím kterých může SZPI informovat různé skupiny spotřebitelů o kontrolních zjištěních, rozšiřovat jejich znalosti o potravinách a posilovat právní povědomí. Cílovou skupinou jsou zejména ty skupiny spotřebitelů, které jsou obtížně dosažitelné prostřednictvím tradičních médií.

V roce 2017 na sociálních sítích průběžně docházelo k rozšiřování uživatelské obce, která sleduje projekt Potraviny na pranýři v tomto specifickém prostoru. Kontinuální nárůst sledovanosti lze pozorovat na všech platformách, ať jde o Facebook, Twitter nebo Instagram.

Na facebookovém profilu se oproti konci loňskému roku, kdy jej sledovalo celkem 22 000 uživatelů, letos počítadlo zastavilo na 25 000.

Jde-li o nejdůležitější metriku na Facebooku, tedy průměrný počet zhlédnutí jednotlivého příspěvku, na konci roku 2016 se průměrný „dosah" pohyboval na hranici 6 000 uživatelů na příspěvek. Pro druhou polovinu roku 2017 byla laťka nastavena na 9 000 zhlédnutí, tedy s výhledem na 50% nárůst. Aktuální čísla ukazují, že se tento cíl průběžně daří naplňovat a zájem o získávání informací spotřebitelů z Facebooku zažívá progres.

V uplynulém roce se dostalo největší pozornosti příspěvku o nejakostním máslu z Polska, který na profilu PnP vidělo přes 64 000 uživatelů Facebooku. Mezi nejúspěšnější dále patřily příspěvky informující o výsledcích z kontrol provozoven společného stravování. Konkrétně příspěvek z kontroly zlínské restaurace, publikovaný v srpnu, zasáhl 27 600 uživatelů a souhrnná zpráva z kontroly PSS z května oslovila bezmála 40 000 uživatelů. Facebookový profil doznal aktualizace i co se týče obsahu. Nově jsou na profil (i ostatní sociální sítě) vkládány kreslené anekdoty na potravinářská témata.

Twitterový profil má na kontě 4 922 sledujících uživatelů, mezi kterými je možné registrovat narůstající počet zpravodajských médií nebo novinářů, kteří s rostoucí mírou sledují twitterový účet jako zdroj informací pro mediální výstupy.

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

The mobile application 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). In total, the mobile application has already been downloaded more than 71 thousand times.

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; browse the Thematic Controls; view news from the CAFIA website; search for the contact details of 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 they wish to inform CAFIA with their phone, add a description of the shortcoming and send the information via the app straight to the relevant CAFIA inspectorate.

Food Pillory on Facebook, Twitter and Instagram

The purpose of the Food Pillory accounts on social networks like Facebook, Twitter and Instagram is to expand the range of communication channels through which CAFIA can inform various consumer groups about inspection results, expand their knowledge of foods and strengthen their legal awareness. The primarily target group is the group of consumers who are difficult to reach via conventional media.

In 2017, the user base which follows the Food Pillory project in this specific space gradually expanded on social networks. The continued growth in follower numbers can be seen across all the platforms, be it Facebook, Twitter or Instagram. Compared to the end of last year, when the Facebook profile had 22,000 likes, the counter stopped at 25,000 this year.

As regards the most important metric on Facebook, meaning the average number of views per individual post, at the end of 2016 the average "reach" was close to 6,000 users per post. In the second half of 2017, this bar was set to 9,000 views, which means an outlook of 50 % growth. The current numbers indicate that this target is gradually being fulfilled and interest among consumers to obtain information from Facebook is progressing favourably.

Strategie provázání facebokového profilu s Instagramem se během roku 2017 ukázala jako krok správným směrem. V rámci dílčí propagační kampaně instagramového účtu na Facebooku se podařilo k profilu přilákat 400 nových sledujících. Jde-li o popularitu příspěvků, jako nejatraktivnější se pro instagramové uživatele jeví fotografie ze zákulisí hygienicky problematických restauračních provozů, ať už jde o výskyt škůdců, nebo tristní stav používaných zařízení.

In the past year, the greatest attention was garnered about the post on poor quality butter from Poland, which was seen by more than 64,000 Facebook users on the FP profile. The most successful posts included those with information about the results of inspections at public catering facilities. Specifically, the post from the inspection of a restaurant in Zlín, published in August, reached 27,600 users and the summarised report from the inspection of public catering facilities in May reached almost 40,000 users. The Facebook profile was also updated in terms of content. Cartoon anecdotes on food-related issues are new being posted on the profile (and other social networks).

The Twitter profile has currently 4,922 followers, which include a rising number of reporting media and journalists, who increasingly follow the Twitter account as a source of information for media outputs.

The strategy of linking the Facebook profile with Instagram proved to be a step in the right direction in 2017. Within the partial promotional campaign for the Instagram account on Facebook, we managed to attract 400 new followers to the account. As concerns the popularity of posts, the most attractive for Instagram users appear to be photographs from behind the scenes and hygienically problematic restaurant establishments, be it the occurrence of pests or the poor conditions of the used facilities.

kapitola

chapter

OBSAH
CONTENTS

1 Úvod / Introduction – 5

2 Výsledky činnosti inspekce / Results of inspections – 9

3 Mezinárodní vztahy / International relations – 75

4 Vztahy s veřejností / Public relations – 81

→ 5 Oblast lidských zdrojů – 95
Human resources – 95

6 Zpráva o hospodaření / Business report – 101

7 Závěr / Conclusion – 105

8 Zkratky a vysvětlivky / Abbreviations and explanations – 117

5.1

Interní komunikace

Jedním z nejvýznamnějších nástrojů řízení procesů uvnitř organizace je interní komunikace. Základním stavebním kamenem prosperity celého úřadu jsou jeho zaměstnanci, se kterými je nutné komunikovat. SZPI si je toho vědoma a věnuje interní komunikaci nemalou pozornost.

Stěžejním nástrojem interní komunikace SZPI je intranetový portál. Je zdrojem řady důležitých informací potřebných pro každodenní činnost všech zaměstnanců inspekce. Informace (včetně dokumentů) jsou uloženy na jednom místně a jsou jasně strukturovány. Intranetový portál je místem, kde se soustřeďují také aplikace, které jsou jeho přímou součástí i aplikace externí. Díky personalizaci zobrazovaných dat závislých na konkrétním pracovním zařazení se intranet stává všestranným operativním pomocníkem každého zaměstnance. V roce 2017 byl na intranetu spuštěn nový nástroj pro hlášení požadavků na vybavení a přidělení přístupových práv nových zaměstnanců a bylo také upraveno vyhledávání pro kvalitnější a přehlednější zobrazení hledaných výrazů.

Nedílnou součást úspěšné interní komunikace představuje také magazín pro zaměstnance Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. V roce 2017 prošel mírným zeštíhlením a úpravami obsahu. Celoročním tématem se stal projekt „Inspekční kuchařka", do něhož přispívali zaměstnanci vlastními recepty na různá témata a na konci roku obdrželi všichni zaměstnanci vlastní výtisk kuchařky.

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

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 se-

5.1

Internal communication

Internal communication is one of the most important instruments for process management within the organisation. Employees are the basic building block for the prosperity of the entire Authority, and communication with them is essential. CAFIA is aware of this and devotes considerable attention to internal communication.

A key tool for CAFIA internal communication is the intranet portal. It is a source of valuable information needed for everyday activities of all the Authority's employees. Information (including documents) is stored in one place and is clearly structured. The intranet portal is also the place where applications, which are an integral part of the portal, and external applications are all concentrated. Owing to the personalisation of displayed data depending on the specific job classification, the intranet becomes a universal operative assistant to every employee. In 2017, a new tool was launched on the intranet to report requests for equipment and allocation of access rights to new employees, and the search engine was modified to improve and simplify the viewing of searched terms.

The CAFIA Bulletin for employees is also an integral part of successful communication. It is published six times per year at two-month intervals. This is primarily an electronic periodical, which employees can download in PDF from the intranet portal. In 2017, it underwent some minor downsizing and content modifications. The topic of the year was the "Inspection Cookbook" project, to which employees contributed their own recipes on various topics; at the end of the year all of the employees got their own copy of the cookbook.

The intranet portal also includes a fully integrated anonymous e-mail inbox that facilitates the contact between CAFIA employees and management. Employees can send comments, complaints or queries. Queries and answers are published on the CAFIA intranet.

Equally important constituents of internal communication are employee meetings at which employees can meet those with whom they mostly communicate with only by e-mail or phone throughout the year. The objective of these meetings is to strengthen mutual relationships in order to achieve more effective internal communication.

CAFIA does not neglect its elderly, former employees. In the run-up to Christmas every year, the Authority

tkání s bývalými zaměstnanci, kde je informuje o aktuální situaci na úřadě či o novinkách ze světa potravin.

5.2 ↘

Vzdělávání zaměstnanců

↘ V roce 2017 probíhalo vzdělávání zaměstnanců SZPI v souladu se služebním předpisem upravujícím vzdělávání zaměstnanců ve státní správě, konkrétně Rámcovými pravidly vzdělávání státních zaměstnanců ve služebních úřadech. Uvedená pravidla kladou zvýšený důraz na identifikaci vzdělávacích potřeb, a to na základě služebního hodnocení státního zaměstnance, hodnocení požadavků na zaměstnance daných oborem služby a dále posouzení dopadů legislativních změn na výkon činnosti zaměstnance.

SZPI zajišťovala všechny druhy vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání přestavených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. Interní moduly vstupního vzdělávání 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 řádě 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.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce se v roce 2017 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 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 2017 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 129 vzdělávacích akcí s účastí 2 446 osob.

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 ↘

Employees' training

↘ In 2017, CAFIA employees' education was conducted in accordance with the civil servants regulation concerning the education of employees in state administration, specifically the Framework Rules of Education for State Employees in Service Authorities. These rules place increased emphasis on identifying educational needs based on a service evaluation of the state employee, assessment of the employee's requirements given by the field of service, and evaluation of the impact of legislative amendments on the performance of the employee's activities.

CAFIA organised all types of education: preliminary introductory training, follow-up introductory training, ongoing training, management training and language education. Initial training internal modules served to familiarise hired employees with internal regulations and specific issues of CAFIA. New employees also attended external modules such as Follow-up Introductory 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 Ruling No. 1057/2014, on government strategy in the fight against corruption for 2015 and 2017, induction training will include anti-corruption training in the field of ethics.

In 2017 CAFIA mainly focused on the regular deepening 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 were stipulated for individual commodities, which were taught as part of specialist consultations. Every training event had an assigned specialist guarantor, who verified the competency of suppliers of training events, identified the target group and verified fulfilment of training goals. In 2017,

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 2017 proběhlo 9 rozvojových soft skills kurzů uspořádaných v několika bězích dle požadavků a potřeb zaměstnanců SZPI. Management SZPI byl školen v oblasti manažerských dovedností na úrovni vedoucích oddělení, vedoucích odborů a ředitelů útvarů.

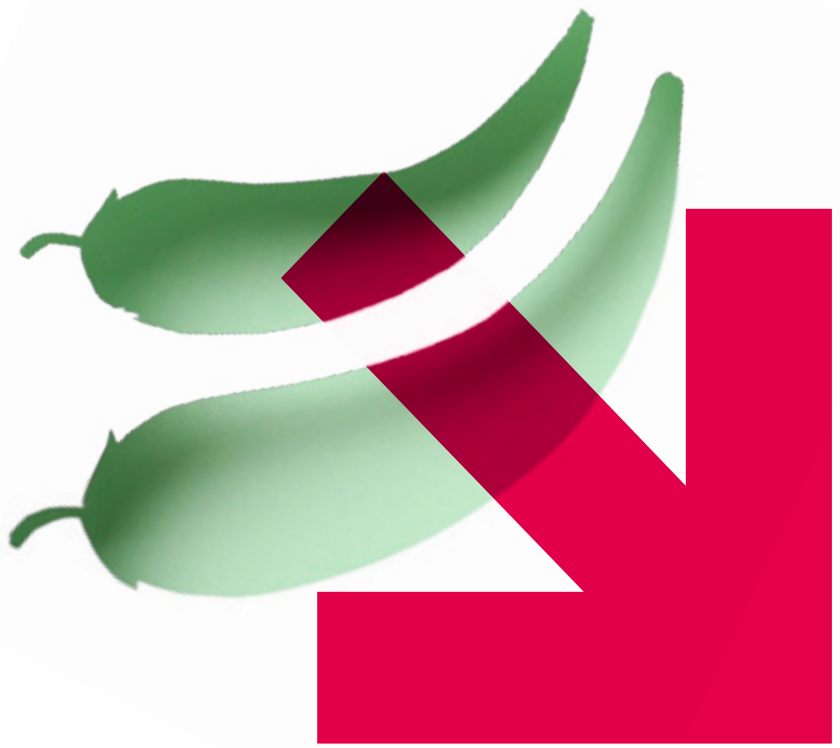
V rámci zahraničního vzdělávání SZPI aktivně využívala možností vzdělávání v programu Better Training for Safer Food (viz také kapitola 3.1 Mezinárodní vztahy).

129 educational events with the participation of 2,446 people took place in the area of inspection activities.

As in the 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 professional 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 2017, 9 soft skills development courses organised in several runs according to the needs and requirements of CAFIA employees took place. The CAFIA management was trained in the area of management skills on the level of management departments, heads of units and division directors.

Within the framework of foreign training, CAFIA activity exploited the option of education within the Better Training for Safer Food programme (see also Chapter 3.1 International Relations).



5 tabulka /table

● Přehled vzdělávacích akcí v roce 2017

● Overview of educational events in 2017

Název kurzu / Course name
Ekologické zemědělství, biopotraviny / Organic farming, organic foodstuffs
Zákon o vinohradnictví a vinařství / Act on Viniculture and Viticulture
Obaly ve vinařství / Packaging in viniculture
Toxikologie vybraných kontaminantů, jejich vliv na zdraví / Toxicology of selected contaminants, their health impacts
Certifikace zásilek OZ ze třetích zemí / Certification of fruit and vegetables shipments from third countries
Kontrola internetového obchodu / Inspections of Internet trade
Cross Compliance – sjednocení postupu s přihlédnutím k legislativě / Cross Compliance – unification of the approach with regard to legislation
Intenzivní kurz k ochraně veřejného zdraví zaměřený na alimentární onemocnění, epidemiologii a hygienické požadavky / Intensive course focused on public health protection, foodborne diseases, epidemiology and hygienic requirements
Materiály a předměty přicházející do styku s potravinami se zaměřením na obaly / Materials and items coming into contact with food, focusing on packaging
Senzorické školení vín ze třetích zemí (k závaznému stanovisku a OS 023/2003) / Sensory training in wines from third countries (regarding the binding opinion and Internal Regulation No. 023/2003)
Skořápkové plody, senzorické vlastnosti, vady a jejich změny, faktory ovlivňující žluknutí / Nuts, sensory features, defects and changes therein, factors impacting rancidity
HACCP v provozovnách veřejného stravování / HACCP at public catering establishments
Označování potravin aplikace nařízení 1169/2011 – nutriční údaje / Labelling of foods – application of Regulation No. 1169/2001 – nutritional data

kapitola

chapter

OBSAH
CONTENTS

1 Úvod / Introduction – 5

2 Výsledky činnosti inspekce / Results of inspections – 9

3 Mezinárodní vztahy / International relations – 75

4 Vztahy s veřejností / Public relations – 81

5 Oblast lidských zdrojů / Human resources – 95

→ 6 Zpráva o hospodaření – 101
Business report – 101

7 Závěr / Conclusion – 105

8 Zkratky a vysvětlivky / Abbreviations and explanations – 117

6 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 / BPA revenue total	110 500	84 500	93 410
z toho: daňové příjmy / of which: tax revenues	500	500	719
Rozpočet výdajů /			
1. Běžné výdaje OSS celkem / 1. Current BPA expenditure – total	449 895	454 643	450 384
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci / including: employee payroll and other remuneration for work carried out	231 559	235 013	234 359
z toho: / of which: • platy zaměstnanců v pracovním poměru / • salaries of workers in employment	14 229	17 242	17 242
• platy státních zaměstnanců / • salaries of civil servants	216 081	215 256	215 256
• ostatní osobní výdaje / • other personnel expenditure	1 249	2 515	1 861*
• povinné pojistné placené zaměstnavatelem / • mandatory insurance premiums paid by the employer	78 730	79 905	79 905
• převod fondu kulturních a sociálních potřeb / • transfer to social and cultural fund	4 606	4 675	4 650**
• účelové a ostatní běžné výdaje / • single-purpose and other current expenditures	135 000	135 050	131 470***
2. Kapitálové výdaje OSS celkem / 2. Capital expenditure of state body – total	42 000	42 000	51 590****
Úhrn výdajů (1 a 2) / Summary of expenditure (1 and 2)	491 895	496 643	501 974
Počet zaměstnanců / Number of employees	559	559	536
Průměrný plat (v Kč) / Average salary (in CZK)	34 334	34 660	36 147

* Rozdíl mezi rozpočtem a skutečností ostatních osobních výdajů ve výši 654 tis. Kč vznikl z důvodu časového posunu skončení služebního poměru zaměstnance s nárokem na odbytné (oproti předpokládanému termínu k 31. 12. 2017) a nedočerpáním prostředků určených na výplatu prostředků na ověření odrůdy a cukernatosti hroznů. Nedočerpané finanční prostředky budou převedeny do nespotřebovaných výdajů a budou čerpány na příslušné účely v roce 2018.

** Z důvodu snížení rozpočtu platů zaměstnanců na služebních místech dle zákona o státní službě mělo dojít ke snížení rozpočtu FKSP ve výši 25 tis. Kč. Tato úprava nebyla nadřízenými orgány v roce 2017 provedena. Nedočerpané finanční prostředky budou vráceny do státního rozpočtu.

*** Úsporu představují nedočerpané finanční prostředky provozních výdajů ve výši 3 580 tis. Kč, které byly převedeny do nespotřebovaných výdajů k čerpání v roce 2018.

**** Skutečnost kapitálových výdajů ukazuje přečerpání o 9 590 tis. Kč. Tento údaje zahrnuje zapojení nespotřebovaných výdajů roku 2016, které činilo 12 451 tis. Kč oproti nedočerpání rozpočtu roku 2017 ve výši 2 861 tis. Kč.

* The difference between the budget and reality in other personnel expenses, equal to CZK 654,000, occurred due to the time shift in the termination of employment of an employee entitled to severance pay (compared to the expected date of 31 December 2017) and the unused resources designated for paying equipment to verify the variety and sugar content of grapes. The unused financial resources will be transferred to unused expenses and will be drawn for the respective purposes in 2018.

** Due to the reduction of the salary budget for employees in job positions pursuant to the act on civil service, the Cultural and Social Needs Fund (CSNF) budget should have been reduced by CZK 25,000. This adjustment was not carried out by the superior authorities in 2017. The unused financial resources will be refunded to the state budget.

*** The savings consist of unused financial resources for operating expenses equal to CZK 3,580,000, which were transferred to unused expenses for use in 2018.

**** Real capital expenditure indicates an overdraft of CZK 9,590,000. This data includes the unused expenses of 2016, which amounted to CZK 12,451,000, compared to the unused budget for 2017 equal to CZK 2,861,000.

kapitola

chapter

OBSAH
CONTENTS

1 Úvod / Introduction — 5

2 Výsledky činnosti inspekce / Results of inspections — 9

3 Mezinárodní vztahy / International relations — 75

4 Vztahy s veřejností / Public relations — 81

5 Oblast lidských zdrojů / Human resources — 95

6 Zpráva o hospodaření / Business report — 101

→ 7 Závěr — 105
Conclusion — 105

8 Zkratky a vysvětlivky / Abbreviations and explanations — 117

Kontrolní činnost SZPI v roce 2017 vycházela ze zásad obsažených v Jednotném integrovaném víceletém vnitrostátním plánu kontrol ČR pro léta 2016–2018. Druhým strategickým dokumentem, který dále specifikoval zaměření a rozvoj kontrolní činnosti SZPI byla Střednědobá koncepce SZPI. Prioritou kontrol je tak kontrola bezpečnosti potravin a kontrola toho, zda nejsou uváděny na trh potraviny falšované.

Zvláštní okolností, ovlivňující zaměření kontrolní činnosti, je postupné a sílící povědomí spotřebitelů v České republice o kvalitě a bezpečnosti českých potravin. Stále větší podíl spotřebitelů je schopen a ochoten za kvalitní potraviny zaplatit také adekvátní cenu a při nákupech se zajímá o původ potravin.

V roce 2017 byla velmi komplexně řešena potravinová krize spojená s kontaminací některých živočišných potravin přípravky na bázi fipronilu. Řešení této krize znamenalo pro SZPI doslova mravenčí práci při kontrolách vysledovatelnosti kontaminovaných surovin živočišného původu, které byly České republice oznámeny systémem RASFF. Bylo provedeno celkem 615 kontrol a odebráno 97 vzorků. Naštěstí všechny odebrané vzorky byly vyhodnoceny jako vyhovující hygienickým limitům.

Pokračovala také kontrola provozovatelů potravinářských podniků působících ve společném stravování. A stejně jako v roce 2016 byly opakovaně zjišťovány značné problémy ve fungování těchto podniků. Některé byly tak závažné, že výsledkem úřední kontroly bylo uložení opatření, kterým byl vydán zákaz dalšího provozování příslušných prostor. K nejčastějším důvodů patřil zjištěný výskyt hlodavců a také celkově nevyhovující hygienický stav provozovny. I přes medializaci výsledků kontrolní činnosti, která pravidelně obsahovala informace o uzavřených provozovnách společného stravování, jsou tyto nedostatky zjišťovány stále, byť v průběhu roku 2017 se začala frekvence počtu uzavřených podniků společného stravování postupně snižovat.

Největší počet kontrol byl i v roce 2017 proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen samým počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovujících potravin zjišťovaných při kontrolách je mnohonásobně vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců. A to je dlouhodobým trendem. I když od zástupců maloobchodu jsou často vznášeny námitky, že za zjištěné nedostatky mohou výrobci, ve většině případů jde vina na vrub obchodníkům. Většina těchto nedostatků vzniká až v obchodě a opakovaně lze uvést například čerstvé ovoce a zeleninu, kde nedostatky jsou v obchodech zjišťovány až 20× častěji než u výrobců.

Odpovídající pozornost byla věnována kontrole reklamy. S ohledem na požadavky právních předpisů se jako nejrizikovější oblast reklamy jeví kombinace dálkového prodeje, doplňků stravy a zdravotních tvrzení. Oblast

Inspection activities carried out by CAFIA in 2017 were based on the principles contained in the Single Integrated Multi-annual National Control Plan for the Czech Republic for the Years 2016–2018. The second strategic document specifying the focus and development of CAFIA inspection activities was the CAFIA Medium-Term Concept. The priority of inspections is to check food safety and ascertain that adulterated foods are not placed on the market.

A special circumstance that influences the focus of inspection activities is the gradually strengthening awareness among consumers in the Czech Republic of the quality and safety of Czech foodstuffs. An increasing share of consumers is capable and willing to pay an adequate price for quality foodstuffs and takes an interest in the origin of foods when shopping.

In 2017 the food crisis associated with the contamination of certain animal food products based on fipronil was comprehensibly addressed. Tackling this crisis was literally a painstaking job for CAFIA, with the inspection of traceability of the contaminated primary materials of animal origin, which were reported in the Czech Republic via the RASFF system. A total of 615 inspections were carried out and 97 samples taken within the campaign. Fortunately, all the evaluated samples complied with hygiene limits.

Inspections at public catering operators also continued. As in 2016, considerable problems in the operation of these enterprises were repeatedly identified. Some were so severe that the result of the official inspection was a ban on further operation of the premises in question. The most common reasons were the identification of rodent presence and frequent inadequate hygiene condition of the establishment. Despite releasing inspection activity results, which regularly contained information about the closed public catering premises, these deficiencies continue to be identified, albeit in the course of 2017 the frequency in the number of closed public catering establishments started to decline.

The highest number of inspections in 2017 was carried out in the retail network. This is due not only to the actual number of retail facilities in the Czech Republic, but also to the fact that the share of non-compliant foodstuffs identified during inspections is many times higher in retail than in production. This is a long-term trend. Although retail representatives often raise objections that the producers are responsible for the identified deficiencies, in most cases the fault lies with the retail business operators. Most of these deficiencies occur only at the business premises, and one could repeatedly mention fresh fruit and vegetables, where deficiencies are identified 20 times more often at shops than at the producers' premises.

dálkového prodeje potravin bude jednou z oblastí, kterou se bude SZPI snažit v roce 2018 dále rozvíjet, samozřejmě v závislosti na personálních a materiálových zdrojích.

V roce 2017 provedli inspektoři SZPI celkem 45 530 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 27 077 kontrol v maloobchodní síti, 11 522 v provozovnách společného stravování, 9 653 ve výrobě, 2 081 ve velkoskladech, 840 v prvovýrobě, 443 v celních skladech a 792 v ostatních místech (např. při přepravě apod.). Bylo zjištěno celkem 3 184 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 583 nevyhovujících šarží, ve výrobě nevyhovělo 158 šarží, ve velkoobchodě 67 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 376 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (9,9 % nevyhovujících šarží) a poněkud vyšší podíl u produkce pocházející ze zemí EU (17 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (27,6 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolád a cukrovinek (51,9 %), medu (50,8 %), přídatných a aromatických látek (33,3 %), dehydratovaných výrobků (31,4 %), zmrzlin a mražených krémů (26,5 %), nealkoholických nápojů (23,7 %), jedlých tuků a olejů (21,9 %), brambor (21,1 %), zpracované zeleniny (20,6 %), těstovin (19,5 %), ryb a vodních živočichů (18,3 %), vína (18,1 %). Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele a reklamy při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhá kontinuálně v průběhu celého roku. Inspektoři SZPI provedli celkem 650 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej. Z tohoto počtu byla ve 112 případech kontrola realizována včetně kontrolního nákupu z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. Největší zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2017 opět doplňky stravy. Tyto výrobky např. na hubnutí, růst svalů, klouby nebo proti alkoholismu jsou často nabízeny na webových stránkách v českém jazyce za české koruny, ale dodavatel mnohdy sídlí mimo území ČR a obvykle i EU.

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů, anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2017 SZPI přijala celkem 4 627 podnětů, což je o 361 podnětů méně než v roce 2016. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 3 927 šarží potravin a výrobků, z nichž

Adequate attention was also paid to inspection of advertisements. With respect to the requirements of legal regulations, the riskiest area of advertising appears to be the combination of remote sale, food supplements and health claims. The area of remote food sales will be one of the areas which CAFIA will strive to develop in 2018, naturally depending on its staff and material resources.

In 2017 CAFIA inspectors carried out a total of 45,530 inspections at the premises of food business operators, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 27,077 inspections were carried out at retail premises, 11,522 at public catering facilities, 9,653 in production, 2,081 in warehouses, 840 in primary production, 443 in customs warehouses and 792 in other locations (e.g. during transport, etc.).

Division of non-compliant batches according to inspection site was as follows: 2,583 non-compliant batches found in retail, 158 non-compliant batches found in production, 67 non-compliant batches found in wholesale and 376 non-compliant batches in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found in foodstuffs originating in the Czech Republic (9.9 % of non-compliant batches) and a slightly higher share in products originating in EU countries (17 % of non-compliant batches). A higher percentage was found in products imported from third countries (27.6 % 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 products (51.9 %), honey (50.8 %), additives and aromatic substances (33.3 %), dehydrated products (31.4 %), ice cream and frozen creams (26.5 %), non-alcoholic beverages (23.7 %), edible fats and oils (21.9 %), potatoes (21.1 %), processed vegetables (20.6 %), pasta (19.5 %), fish and aquatic animals (18.3 %) and wine (18.1 %).

Checks on compliance with requirements of food law and regulations with regard to consumer protection and advertising when selling goods via Internet shops, including sales through social networks, take place on a continual basis throughout the whole year. CAFIA inspectors carried out a total of 650 inspections specifically focusing on online sales. Out of this number, 112 inspections that were carried out included control purchases from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were carried out based on complaints from consumers. Once again in 2017, food supplements made up the largest share during the inspection of internet sales. These products, e.g. for weight loss, muscle growth, joints or against alcoholism, are most often offered on websites in the

nevyhovělo 863 šarží. Z hlediska nejvyššího procentuálního záchytu byly vyhodnoceny jako nejproblematičtější následující komodity: masné výrobky, čokoláda a cukrovinky, čerstvá zelenina, čerstvé ovoce a pekařské výrobky.

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 2017 uložila SZPI celkem 11 837 zákazů v celkové výši 28 133 593 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 21 zákazů v celkové výši 1 562 628 Kč, v obchodech 6 661 zákazů v celkové výši 15 010 312 Kč na šarže tuzemského původu a 5 155 zákazů v celkové výši 11 560 653 Kč na šarže zahraniční.

K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily masné výrobky (uloženo celkem 2 113 zákazů v celkové výši 469 935 Kč) a mléčné výrobky (uloženo celkem 2042 zákazů v celkové výši 254 676 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly čokoláda a cukrovinky (952 zákazů v celkové výši 421 141 Kč), pekařské výrobky (uloženo 940 zákazů v celkové výši 508 650 Kč) a nealkoholické nápoje, u nichž bylo uloženo 586 zákazů v celkové výši 325 086 Kč. Největší finanční objem zákazů (14 092 371 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy (3 366 632 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru zpracovaná zelenina a zpracované houby, jejichž výše dosáhla 2 888 576 Kč, a dále v oboru zpracované ovoce s finanční výší zákazů 2 733 034 Kč.

Kontrolu reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb. SZPI prováděla v roce 2017 podruhé po celý kalendářní rok, kompetence k ní SZPI nabyla k 17. srpnu 2015, tedy ke dni, kdy v účinnost vstoupil zákon č. 202/2015 Sb. V roce 2017 uskutečnila SZPI 75 kontrol reklamy, přičemž tyto sestávaly ze 103 kontrolních vstupů. Kontroly byly provedeny u 55 kontrolovaných osob. Bylo zjištěno šíření 47 nevyhovujících reklamních sdělení a uloženo bylo 40 opatření.

V období od 1. 1. 2017 do 31. 12. 2017 bylo na SZPI doručeno celkem 241 815 hlášení potravin dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlašovací aplikace SZPI. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 1302 nahlášených potravin. Při hodnocení na místě byl nevyhovující stav zjištěn u 2 šarží (v obou případech z důvodu nevyhovujícího označení potraviny). Za uvedené období bylo odebráno 256 vzorků do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 11 šarží.

V průběhu roku 2017 provedli inspektoři SZPI celkem 11 522 kontrol provozoven společného stravování, při 2 973 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění

Czech language and for Czech korunas, but the supplier is often based outside of the Czech Republic, and usually outside of the EU.

CAFIA frequently performs inspections on the basis of suggestions received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2017 CAFIA received a total of 4,627 suggestions, which is 361 less than in 2016. A total of 3,927 batches of foodstuffs and products were inspected on the basis of complaints, out of which 863 were non-compliant. Following commodities were judged the most problematic with regard to the percentage frequency of occurrence: meat products, chocolate and confectionary products, fresh vegetables, fresh fruit and bakery products.

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

In 2017 CAFIA imposed a total of 11,837 bans to a total amount of CZK 28,133,593. A total of 21 bans were imposed on food manufacturers, to a total value of CZK 1,562,628.

In shops, 6,661 bans to a total value of CZK 15,010,312 were imposed on batches of domestic origin and 5,155 bans to a total value of CZK 11,560,653 on batches from abroad.

Foodstuffs on which a ban was imposed most frequently included meat products (total of 2,113 bans imposed in a total value of CZK 469,935) and dairy products (2,042 bans in a total value of CZK 254,676). These were followed by chocolate and confectionary products (a total of 952 bans in a total value of CZK 421,141), bakery products (a total of 940 bans imposed in a total value of CZK 508,650) and non-alcoholic beverages, for which 586 bans were imposed in a total value of CZK 325,086. The greatest financial volume of bans (CZK 14,092,371) was imposed on wine and special foods and dietary supplements (CZK 3,366,632). It is also worth mentioning the financial volume of bans in the area of processed vegetables and processed mushrooms, which amounted to CZK 2,888,576, and also in the area of processed fruit with a financial amount of bans of CZK 2,733,034.

In 2017, CAFIA inspected advertisement pursuant to Act No. 40/1995 Coll. throughout the year for the second time, having acquired the competence to do so on 17 August 2015, i.e. the day when Act No. 202/2015 Coll. came into effect. In 2017, CAFIA conducted 75 inspections of advertisement, whereas these consisted of 103 control entries. Inspections were performed at 55 inspected entities. The

při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 7 475 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 2 072 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, což představuje 27,7 %. Vysoká frekvence případů, kdy nejsou dodržovány legislativní požadavky pro provozování potravinářských podniků, svědčí o obecně nižší úrovni znalostí a o problémech s naplňováním základních požadavků potravinového práva u velké části provozovatelů společného stravování. Výsledky kontrol v provozovnách společného stravování v roce 2017 v tomto směru korespondují s výsledky kontrol provedených SZPI v letech 2015 a 2016. V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2017 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 59 provozoven společného stravování.

V roce 2017 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno). V brněnské laboratoři realizováno několik investičních záměrů. Byla provedena výměna strukturované kabeláže a posílen počet datových

broadcasting of 47 non-compliant advertising messages was identified and 40 measures were applied.

In the period from 1 January 2017 to 31 December 2017, 241,815 reports of foodstuffs were delivered to CAFIA pursuant to Decree No. 172/2015 Coll. All reports were submitted using the CAFIA online reporting application. Inspections at the place of destination were performed for 1,302 reported foodstuffs. During the evaluation on the spot, inadequacies were identified in 2 batches (in both cases due to inadequate labelling of the foodstuffs). In the stated period, 256 samples were taken to the laboratory. A non-compliant result was found in 11 batches.

During 2017, CAFIA inspectors carried out 11,522 inspections of public catering facilities, during 2,973 inspections violations of applicable laws were found. The most common reason of non-compliant findings during inspections at public catering premises was violation of hygiene requirements. Out of a total of 7,475 inspections focused on hygiene requirements, non-compliance with requirements laid down by Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, was found during 2,072 inspections, which represents 27.7 %. High frequency of cases when legislation requirements for operation of food business facilities are not fulfilled testifies to general lower level of awareness and to problems to meet elementary requirements of food law by a large portion of public catering facility operators. The results of inspections at public catering facilities in 2017 correspond to the results of inspections performed by CAFIA in 2015 and 2016 in this regard. In many cases, problems related to elementary hygiene requirements, which led to bans on the use of premises or a part thereof. During 2017, because of unacceptable hygienic conditions, a total of 59 public catering facilities were closed down.

In 2017, CAFIA carried out physical, chemical, isotope and sensory analyses of agricultural and food products in its own two analytical laboratories (Prague, Brno). Several investments were carried out at the Brno laboratory. The structured cable lines were replaced and the number of data outlets in the laboratory was increased. Two new water baths for tempering samples when stipulating the alcohol content and tempering the edge of the refractometer when stipulating the water content in honey were purchased for the wine analysis department. Furthermore, three new laboratory dryers were purchased, which serve not only to dry laboratory glass, but also to stipulate dry matter, insoluble substances and to dry standard. New analytic scales were also purchased. Structural modification of the ventilation hoods was commenced, leading to the gradual replacement of the existing hoods with new built-in ones. In the isotope analysis department, the existing NMR device was overhauled, including an update of electronic parts to the current standard.

zásuvek v laboratoři. Na oddělení analýzy vína byly pořízeny dvě nové vodní lázně sloužící k temperování vzorků při stanovení obsahu alkoholu a temperování hranolu refraktometru při stanovení obsahu vody v medech. Dále byly zakoupeny tři nové laboratorní sušárny, které slouží nejen k sušení laboratorního skla, ale i ke stanovení sušiny, nerozpustných látek a k přesoušení standardů. Nově byly také zakoupeny analytické váhy. Byla také zahájena stavební úprava digestoří, kdy jsou postupně stávající digestoře nahrazovány novými zděnými. Na oddělení izotopových analýz byla provedena repase stávajícího přístroje NMR včetně aktualizace elektronických součástí na aktuální úroveň.

V pražské laboratoři bylo v roce 2017 realizováno šest investičních záměrů. Do laboratoře byl pořízen kapalinový chromatograf s hmotnostně spektrometrickým detektorem jako náhrada za zařízení z roku 2007. Na tomto zařízení budou prováděny zejména rozbory pesticidů a nepovolených léčiv. Dále byly obnoveny tři kapalinové chromatografy se standardními detektory, dvě sušárny a čtyři váhy.

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.

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určeného k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 81 zásilek (z toho tvořilo 51 zásilek čerstvé ovoce a 30 zásilek čerstvá zelenina), inspektoři SZPI vystavili v roce 2017 celkem 51 certifikátů (32 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 19 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny).

Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u 4 zásilek cibule, na které byly vystaveny 4 certifikáty o shodě s obchodními normami Unie pro čerstvé ovoce a zeleninu.

V roce 2017 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 2 394 oznámení, tj. 194 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 2 200 dodatečných informací. Zcela mimořádným případem roku 2017 bylo oznámení RASFF týkající se obsahu rezidua pesticidu fipronilu ve vejcích a vaječných produktech. Insekticidní přípravky byly v některých zemích EU falšovány přídavkem fipronilu, který není povolen pro ošetření zvířat určených k produkci potravin. První případ fipronilu ve vejcích byl hlášen do RASFF ze strany Belgie. V návaznosti na oznámení z RASFF probíhalo v ČR intenzívní došetřování ze strany SZPI, SVS a OOVZ a byla provedena mimořádná kontrola obsahu fipronilu ve vejcích, vaječných těstovinách a surovinách pro pekárny a cukrárny. Mimořádná

Six investments were carried out at the Prague laboratory in 2017. A liquid chromatograph with a mass spectrometric detector was purchased for the laboratory as a replacement for the device from 2007. Analyses of pesticides and prohibited drugs will be primarily conducted using this device. Furthermore, three liquid chromatographs with standard detectors, two dryers and four scales were renewed.

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

During import of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption, a total of 81 shipments (out of which 51 were shipments of fresh fruit and 30 shipments of fresh vegetables) were reported to the individual inspectorates. CAFIA inspectors made out a total of 51 certificates (32 certificates issued for imports of fresh fruit, 19 certificates for imports of fresh vegetables) in 2017.

Checks for compliance with commercial standards for the export of fresh fruit and vegetables were carried out on 4 shipments (onions), with a total of 4 certificates of compliance with European Union commercial standards for fresh fruit and vegetables being issued.

In 2017, a total of 2,394 notifications were distributed through NCP RASFF, i.e. 194 original notifications concerning the Czech Republic and 2,200 related information notifications. An absolutely extraordinary case in 2017 was the RASFF report concerning the content of fipronil pesticide residue in eggs and egg products. In some EU countries, the insecticide products were adulterated by added fipronil, which is not permitted for treating animals intended for food production. The first case of fipronil in eggs was reported to the RASFF by Belgium. In connection to the RASFF report, intensive investigations were conducted in the Czech Republic by CAFIA, SVA and PHPA and an extraordinary inspection of fipronil content in eggs, egg pasta and ingredients for bakery and pastry producers was conducted. The extraordinary veterinary measures implemented by the SVA concerning shipments to the Czech Republic led to the detection of three non-complaint batches of eggs and egg products, which were reported to the RASFF by means of a notice. This was an extensive case, which was accompanied by strong media response.

In 2017, a total of 332 notifications were distributed through the NCP AACS (out of which 183 received queries/information/responses and 149 sent queries/information/responses). A total of 37 cases were sent on behalf of the Czech Republic, of which 22 sent cases fell under

veterinární opatření ze strany SVS, týkající se zásilek směřujících do ČR, vedla k záchytu tří nevyhovujících šarží vajec a vaječných výrobků, které byly hlášeny do RASFF formou oznámení. Jednalo se o rozsáhlý případ, který byl provázen silnou mediální odezvou.

Za rok 2017 bylo prostřednictvím NKM AACS distribuováno celkem 332 oznámení (z toho 183 přijatých případů/žádostí/informací/reakcí a 149 odeslaných případů/žádostí/informací/reakcí). Za ČR bylo odesláno celkem 37 případů. Z toho 22 odeslaných případů spadalo do kompetence SZPI. V roce 2017 přijala Česká republika celkem 40 případů. Do kompetence SZPI spadalo 27 přijatých případů.

Informačně komunikační infrastruktura SZPI je tvořena komplexním souborem technologií od prověřených dodavatelů, na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením. V roce 2017 se výrazně zaměřila pozornost zejména na kybernetickou bezpečnost, a to nejen nad významnými informačními systémy IS KLČ a ERMS, ale celkově nad všemi informačními systémy SZPI. V tomto rámci byl pořízen k výkonnému dohledovému software PRTG systém pro bezpečnostní audity QRADAR a bezpečnostní monitorovací systém NESSUS, s jehož nasazením je již komplexně zajištěna bezpečnost datové sítě a bezpečnost informačních systémů SZPI.

V rámci vývoje nového IS KOPR, který v následujícím roce převezme funkci významného informačního systému pro kontrolní a právní činnosti SZPI, probíhaly a probíhají soustavné práce na vývoji funkcionalit jak ze strany dodavatele, tak i samotného úřadu.

V roce 2017 se SZPI podílela na vzniku 4 zákonů. Především pak SZPI spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novely zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, která představuje zásadní změnu ve vztahu k trhu s nebaleným vínem v České republice. SZPI také předložila připomínky k novele zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele. V souvislosti s novým zákonem o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich se SZPI podílela na legislativním procesu souvisejících zákonů, k tomuto stěžejního předpisu pro oblast správního trestání v České republice. Jednalo se především o připomínky k návrhu zákona č. 183/2017 Sb., kterým se mění některé zákony v souvislosti s přijetím zákona o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich a zákona o některých přestupcích. V roce 2017 byly provedeny dílčí novely ustanovení zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, a zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů. Dále SZPI připomínkovala metodické materiály Ministerstva vnitra ČR k zákonu o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich včetně souvisejících zákonů.

the competence of CAFIA. In 2017, the Czech Republic received a total of 40 cases. 27 of the received cases fell under the competence of CAFIA.

The CAFIA Information and communication infrastructure consists of a comprehensive set of technologies from trusted vendors on different platforms focused on process and data integration of heterogeneous software systems and applications running in multiple subsystems with specific solutions. In 2017, considerable attention was paid to cybernetic security, not only with regard to the crucial information systems IS CLA and ERMS, but in general with regard to all of CAFIA's information systems. Within this framework, the QRADAR security audit system and NESSUS security monitoring system were purchased to supplement the PRTG high-performance overseeing system, and their deployment ensures the complete security of the CAFIA data network and data systems.

Within the development of the new IS CLLA, which will take over the functions of the crucial information system for CAFIA's inspection and legal activities next year, consistent work continued and continues in developing functionalities both on the part of the contractor and the Authority itself.

In 2017, CAFIA participated in drafting of 4 acts. In particular, CAFIA cooperated with the Czech Ministry of Agriculture in the legislative process of amendment to Act No. 321/2004 Coll., on viticulture and viniculture, which represents a fundamental change in relation to the market of bulk wine in the Czech Republic. CAFIA also submitted comments to amendment to Act No. 634/1992 Coll., on consumer protection. In connection with the new act on liability for misdemeanours and related proceedings, CAFIA contributed to the legislative process of the laws related to this core regulation for the area of administrative prosecution in the Czech Republic. This primarily concerned comments on the draft Act No. 183/2017 Coll., which amends certain laws related to the ratification of the act on liability for misdemeanours and related proceedings and the act on selected misdemeanours. In 2017, partial amendments were made to provisions of Act No. 110/1997 Coll., on foodstuffs and tobacco products and on amendment and supplementation to certain related acts, and Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and on amendment to certain related acts. Furthermore, CAFIA commented on methodical materials of the Czech Ministry of Interior regarding the act on misdemeanours and related proceedings, including related laws.

In 2017 CAFIA employees were also involved in activities of working groups of the EU. Under the chairmanship of Malta and Estonia, a total of 26 foreign business trips related to participation in various working groups

I v roce 2017 se zaměstnanci SZPI zapojovali do aktivit pracovních formací EU. Za maltského a estonského předsednictví se uskutečnilo celkem 26 zahraničních pracovních cest spojených s účastí v různých pracovních skupinách. V jejich rámci se experti SZPI zúčastnili celkem 22 jednání v pracovních formacích Komise.

V roce 2017 bylo pravomocně skončeno 2172 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 111 450 300 Kč. Ve správních řízeních o deliktech provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 2 169 000 Kč.

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 2017 SZPI úspěšně absolvovala recertifikační audit systému na další tříleté období.

Komunikace SZPI s veřejností je založena na principu transparentnosti a otevřenosti. Klíčovou úlohu v této komunikaci sehrávají média a potravinářská inspekce prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi médií všech typů – televizí, rozhlasem, tiskem

were carried out. CAFIA experts participated in a total of 22 meetings of working groups of the Commission.

2017 saw lawful conclusion of 2,172 administrative proceedings led with food business operators, in which fines were imposed to a total amount of CZK 111,450,300. In administrative proceedings for offences committed by food business operators, obligations to pay the costs of the administrative proceedings were imposed to a total amount of CZK 2,169,000.

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 2017 CAFIA successfully passed a recertification audit of the system for another three-year period.

CAFIA communication with the public is based on the principle of transparency and openness. The media plays a key role in this communication, and CAFIA regularly and intensively cooperates, chiefly through its spokesperson, with the news and PR teams of all types of media – television, radio and the print and online media, including their extensions on online social networks. A basic tool for communication with the public via the media is issuing of press releases; CAFIA released a total of 50 of these

a internetovým zpravodajstvím včetně jejich extenzí na online sociálních sítích. Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2017 SZPI zveřejnila celkem 50. Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k informování veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlase, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích.

V roce 2017 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 7 677 osob a subjektů. Osmdesát procent z nich (celkem 6 082 tazatelů) kontaktovalo Ústřední inspektorát SZPI. Zde Odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 1 038 nejrůznějších žadatelů o informace (z nichž 631 bylo podáno písemně, 407 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 265 tazatelů z oblasti médií. Zbývající čtvrtina tazatelů (celkem 1 595 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 2017 využilo této služby celkem 3 782 tazatelů (jedná se o pokles o 336 osob oproti předcházejícímu roku). Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 2 144 žadatelů o informace telefonicky a 1 638 osob písemně. Některé z dotazů byly podány v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 61 zpráv, a to v angličtině.

V roce 2017, stejně jako v předchozím roce, poklesl počet obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 55 dotazů (o 10 žádostí méně oproti roku 2016).

V první polovině roku 2017 byly pro SZPI realizovány dva výzkumy veřejného mínění. Požadavek na realizaci daných výzkumů vychází se Systému managementu jakosti SZPI, který ukládá dané instituci povinnost zjišťovat preference a zkušenosti svých klientů – českých spotřebitelů a přizpůsobovat svou činnost získaným výsledkům. První výzkum se týkal spotřebního chování, zkušeností s bezpečností a kvalitou potravin v nejrůznějších typech provozoven, znalostí dozorových institucí, hodnocení užitečnosti SZPI a vnímání určitých pojmů v rámci označování potravin. Druhý výzkum veřejného mínění se specializoval na zájmové webové stránky SZPI Potraviny na pranýři.

SZPI je dlouholetým a pravidelným účastníkem mezinárodních potravinářských veletrhů a výstav. V roce 2017 se SZPI prezentovala vlastním stánkem na agrosalonu Země živitelka v Českých Budějovicích.

in 2017. The CAFIA management, 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.

In 2017, a total of 7,677 persons and entities contacted CAFIA with their questions. Eighty percent of them (a total of 6,082 inquirers) contacted the CAFIA Headquarters. The CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification registered queries from a total of 1,038 various applicants for information (out of which 631 were submitted in writing, 407 by telephone). Furthermore, the CAFIA Spokesperson and his deputy received a total of 1,265 queries throughout the course of the year. The remaining quarter of inquirers (a total of 1,595 applicants for information) then contacted one of the regional CAFIA inspectorates 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 3,782 inquirers (a decline of 336 persons compared to the previous year) took advantage of this service in 2017. 2,144 applicants for information contacted CAFIA by telephone in this way and 1,638 persons in writing. Some of the questions were submitted in a foreign language. This specifically concerned 61 messages in English.

As in the previous year, 2017 saw a slight decline in the number of requests for information pursuant to the Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information. A total of 55 queries met formal requirements of the information requests (a decrease of 10 queries compared to 2016).

In the first half of 2017, two public opinion polls were conducted for CAFIA. The request to conduct the given polls is based on the CAFIA Quality Management System, which imposes the obligation to determine the preferences and experience of its clients – Czech consumers – and adapt its activities to the results obtained. The first survey concerned consumers' behaviour, experience with food safety and quality at various types of establishments, awareness of the overseeing authorities, evaluation of the usefullness of CAFIA and the perception of certain terms regarding food labelling. The second public opinion poll was specialised on the CAFIA special interest website, Food Pillory.

CAFIA is a long-term and regular participant in international food industry trade fairs and exhibitions. In 2017, CAFIA presented itself with its own stand at the Země živitelka agricultural trade fair in České Budějovice.

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts – the website, a mobile app and profiles on Face-

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, facebookový, twitterový a instagramový profil. Od spuštění v roce 2012 do konce roku 2017 jej navštívilo 4,5 milionu uživatelů. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovnách a tematicky zaměřených kontrolách.

Jedním z hlavních cílů SZPI vůči spotřebitelům je být otevřeným úřadem, který jim přináší objektivní informace z úředních kontrol potravin. V současnosti je spotřebitelům k dispozici ke stažení zdarma mobilní aplikace pro čtyři operační systémy – Android (mobilní telefony a tablety), Windows Phone (mobilní telefony), Windows 8 a Windows 10 (tablety) a iOS (iPhone). Celkově již byla mobilní aplikace stažena více než 71tisíckrát. Cílem účtů Potraviny na pranýři na online sociálních sítích Facebook, Twitter a Instagram je rozšíření portfolia komunikačních kanálů, prostřednictvím kterých může SZPI informovat různé skupiny spotřebitelů o kontrolních zjištěních, rozšiřovat jejich znalosti o potravinách a posilovat právní povědomí. Cílovou skupinou jsou zejména ty skupiny spotřebitelů, které jsou obtížně dosažitelné prostřednictvím tradičních médií.

V roce 2017 na sociálních sítích průběžně docházelo k rozšiřování uživatelské obce, která sleduje projekt Potraviny na pranýři v tomto specifickém prostoru. Kontinuální nárůst sledovanosti lze pozorovat na všech platformách, ať jde o Facebook, Twitter nebo Instagram.

Na facebookovém profilu se oproti konci loňskému roku, kdy jej sledovalo celkem 22 000 uživatelů, letos počítadlo zastavilo na 25 000. Twitterový profil má na kontě 4 922 sledujících uživatelů, mezi kterými je možné registrovat narůstající počet zpravodajských médií nebo novinářů, kteří s rostoucí mírou sledují twitterový účet jako zdroj informací pro mediální výstupy.

Stěžejním nástrojem interní komunikace SZPI je intranetový portál. Je zdrojem řady důležitých informací potřebných pro každodenní činnost všech zaměstnanců inspekce. Informace (včetně dokumentů) jsou uloženy na jednom místně a jsou jasně strukturovány. Intranetový portál je místem, kde se soustřeďují také aplikace, které jsou jeho přímou součástí i aplikace externí. Díky personalizaci zobrazovaných dat závislých na konkrétním pracovním zařazení se intranet stává všestranným operativním pomocníkem každého zaměstnance. V roce 2017 byl na intranetu spuštěn nový nástroj pro hlášení požadavků na vybavení a přidělení přístupových práv nových zaměstnanců a bylo také upraveno vyhledávání pro kvalitnější a přehlednější zobrazení hledaných výrazů.

Nedílnou součást úspěšné interní komunikace představuje také magazín pro zaměstnance Zpravodaj SZPI. Vychází

book, Twitter and Instagram. Since its launch in 2012 until the end of 2017, it was visited by 4.5 million users. The website offers information on substandard batches of food found during official CAFIA and SVA inspections, closed facilities and thematically specialized inspections.

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 mobile application 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). In total, the mobile application has already been downloaded more than 71 thousand times. The purpose of the Food Pillory accounts on social networks like Facebook, Twitter and Instagram is to expand the range of communication channels through which CAFIA can inform various consumer groups about inspection results, expand their knowledge of foods and strengthen their legal awareness. The primarily target group is the group of consumers who are difficult to reach via conventional media.

In 2017, the user base which follows the Food Pillory project in this specific space gradually expanded on social networks. The continued growth in follower numbers can be seen across all the platforms, be it Facebook, Twitter or Instagram.

Compared to the end of last year, when the Facebook profile had 22,000 likes, the counter stopped at 25,000 this year. The Twitter profile currently has 4,922 followers, which include a rising number of reporting media and journalists, who increasingly follow the Twitter account as a source of information for media outputs.

A key tool for CAFIA internal communication is the intranet portal. It is a source of valuable information needed for everyday activities of all the Authority's employees. Information (including documents) is stored in one place and is clearly structured. The intranet portal is also the place where applications, which are an integral part of the portal, and external applications are all concentrated. Owing to the personalisation of displayed data depending on the specific job classification, the intranet becomes auniversal operative assistant to every employee. In 2017, a new tool was launched on the intranet to report requests for equipment and allocation of access rights to new employees, and the search engine was modified to improve and simplify the viewing of searched terms.

The CAFIA Bulletin for employees is also an integral part of successful communication. It is published six times per year at two-month intervals. This is primarily an electronic periodical, which employees can download in PDF from the intranet portal.

šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu.

SZPI se v roce 2017 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 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 2017 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 129 vzdělávacích akcí s účastí 2 446 osob.

In 2017 CAFIA mainly focused on the regular deepening 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 were stipulated for individual commodities, which were taught as part of specialist consultations. Every training event had an assigned specialist guarantor, who verified the competency of suppliers of training events, identified the target group and verified fulfilment of training goals. In 2017, 129 educational events with the participation of 2,446 people took place in the area of inspection activities.

kapitola

chapter

OBSAH
CONTENTS

1 Úvod / Introduction – 5

2 Výsledky činnosti inspekce / Results of inspections – 9

3 Mezinárodní vztahy / International relations – 75

4 Vztahy s veřejností / Public relations – 81

5 Oblast lidských zdrojů / Human resources – 95

6 Zpráva o hospodaření / Business report – 101

7 Závěr / Conclusion – 105

→ 8 Zkratky a vysvětlivky – 117
Abbreviations and explanations – 117

AAC(S)	Systém správní pomoci a spolupráce	Administrative Assistance and Cooperation (System)
BIPEA	Organizace se sídlem ve Francii zajišťující mezilaboratorní porovnávací testy	Organization located in France, which offers inter-laboratory proficiency testing programs
BPA		Body of Public Administration
BTSF	Vzdělávácí program Evropské komise	Better Training for Safer Food
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CFU		Colony Forming Units
CG		Coordination Group
CIA		Czech Accreditation Institute
CISTA		Czech 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	Systém spolupráce pro ochranu spotřebitele	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	
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft – Ústav pro průmyslovou normalizaci v Německu	Institute for industrial standardization in Germany
DG SANTE	Generální ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin	Directorate General for Health and Food Safety
DLA	Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR – Laboratoře v Ahrensburgu, Německo	German Proficiency Testing (Ahrensburg)

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
ERMS	Spisová služba	Document Record Management System
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro
EURL	Referenční laboratoř EU	European Union Reference Laboratory
FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří – chemické rozbory potravin	Food Analysis Performance Assessment Scheme
FERA	Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí	Food and Environment Research Agency
FLEP	Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi	Food Law Enforcement Practitioners – Forum of food law enforcement practitioners in Europe
FortiGate	Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT síťové infrastruktury	System providing complex protection to IT network
FP		Food Pillory
GC-MS	Plynový chromatograf s hmotnostním detektorem	Gas chromatograph with mass spectrometer
GM	Genetická modifikace	Genetic modification
GMO	Geneticky modifikovaný organismus	Genetically modified organism
GPS	Globální polohový systém	Global Positioning System
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production

HPLC-co-IRMS	Vysokoúčinná kapalinová chromatografie spojená s hmotnostním spektrometrem izotopových poměrů	High-performance liquid chromatography combined with a mass spectrometer of isotope ratios
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
IS KLČ	Informační systém Kontrolní a laboratorní činnost	
IS KOPR	Informační systém pro kontrolní, laboratorní a právní činnost	
IS CLA		Information System for Control and Laboratory Activity
IS CLLA		Information System for Control, Laboratory and Legal Activity
IS GINIS	Personální modul	Personnel module
Kč	Koruna česká – oficiální měna České republiky	
KLASA	Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky	Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
LC-MS/MS	Kapalinový chromatograf s hmotnostním spektrometrem na principu trojitého kvadrupolu	Liquid chromatograph with mass spectrometer on the principle of triple quadrupole
MCG		Ministerial Coordination Group
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.
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
NCP		National Contact Point
NFT		New food type
NIPH		National Institute of Public Health
NKM	Národní kontaktní místo	
NMR	Nukleární magnetická resonance	Nuclear magnetic resonance

NRL	Národní referenční laboratoř	National reference laboratory
NRPI		National Radiation Protection Institute
OI OKÚ	Oddělení informatiky odboru kanceláří úřadu	
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
OKS	Oddělení komunikace se spotřebiteli ústředního inspektorátu SZPI	
OOVZ	Orgány ochrany veřejného zdraví	
OS	Operační systém	Operating system
PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected geografical indication
PHPA		Public Health Protection Autorities
PnP	Potraviny na pranýři	
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
PRTG	Software pro monitorování sítě	Network-monitoring software
PSS	Provozovna společného stravování	
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
SONS		State Office for Nuclear Safety
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SÚRO	Státní ústav radiační ochrany	
SVA		State Veterinary Authority
SVÚ	Státní veterinární ústav	

SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
SZÚ	Státní zdravotní ústav	
TAIEX	Kancelář pro technickou asistenci a výměnu informací	Technical Assistance and Information Exchange Instrument
UCT Prague		University of Chemistry and Technology, Prague
USA	Spojené státy americké	United States of America
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	
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
VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	
WHO	Světová zdravotnická organizace	World Health Organisation

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY

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