**Příklady – dozor nad potravinami**

1. Při kontrole v restauraci bylo zjištěno, že mají v lednici cca 5 kg masa s prošlým datem použitelnosti. Který dozorový orgán může provádět tuto kontrolu a jak by postupoval?
2. Při kontrole v restauraci bylo zjištěno, že mají v lednici cca 8 kg masa, které není nijak označeno a majitel restaurace není schopen doložit doklady o původu masa. Prý jde o maso, které koupil včera od majitele sousedního hospodářství. Který dozorový orgán může provádět tuto kontrolu a jak by postupoval?
3. Při kontrole v restaurační kuchyni byly na pracovních plochách a lednicích zjištěny vrstvy zastaralé špíny, drobky a mastnota, také stěny byla špinavé a mastné. Navrhněte další postup.
4. V provozovně Mitan Enez, Náměstí 1. května v Kuřimi, nabízel provozovatel v jídelním lístku pokrm s názvem „*Döner kebab s telecím masem*“, ze kterého inspektoři odebrali vzorek k laboratornímu rozboru pro určení druhu masa. Laboratorní analýzy prokázaly, že kromě masa hovězího, zde bylo obsaženo i maso krůtí a kuřecí. Navrhněte další postup.
5. V provozovně Ahura kebab, Hálka Pelánová, třída Osvobození 139, v Otrokovicích, byl na nabídkové tabuli a v jídelním lístku nabízen pokrm s názvem „*Velký talíř jen maso*“, u kterého obsluha spotřebitelům ústně deklarovala, že se jedná o maso hovězí.
6. Který dozorový orgán bude provádět kontrolu v bistru, ve kterém byl prodáván pokrm, po jehož konzumaci mělo několik desítek lidí těžké zažívací obtíže? A jak bude postupovat?
7. Ve stánku s rychlým občerstvením, kde prodávají párek v rohlíku a smažený sýr v bulce, pracuje brigádnice, která nevím, jaké složení mají prodávané párky. Které dozorové orgány mohou tento stánek kontrolovat a nad čím bude kontrola probíhat?
8. Při kontrole v restauraci zjistili inspektoři KVS, že provozovatel nebyl schopen doložit doklady k potravinám, které měl v lednici a mrazících boxech, potraviny nebyly nijak označeny a zmrazené potraviny nebyly označeny datem zmrazení. Navrhněte další postup.
9. Inspektoři KVS nařídili uzavření restaurace, kde při kontrole zjistili hrubé porušení hygienických předpisů (na kuchyňském stole se nacházela dlouhodobě neodstraňovaná nečistota, zaměstnanci neměli čistý pracovní oděv a nedodržovali zásady osobní hygieny, v prostorách skladování potravin byly nalezeny stopy po hlodavcích - trus a prokousané krabice s potravinami). Bylo toto uzavření oprávněné a v jejich kompetenci?
10. Inspektoři SZPI prováděli kontrolu v restauraci, při které zjistili, že kontrolované skladované maso mělo prošlé datum použitelnosti, dodací listy k uvedenému masu byly pouze ve vietnamštině a u některého zmraženého masa chyběl údaj o tom, kdy bylo maso zamraženo. Navrhněte další postup. Který dozorový orgán by mohl kontrolu provádět?
11. Dne 25.7. inspektoři KVS při kontrole v bistru zjistili, že byl prodáván smažený sýr v housce, k jehož výrobě byla použita "náhražka" v podobě výrobku obsahujícího kromě živočišného také rostlinný tuk. Provozovateli bistra byla následně v přestupkovém řízení vedeného KVS udělena pokuta. Byl tento postup správný?
12. Dne 22.2. zjistil inspektor KVS při kontrole v restauraci, že v kuchyni je na pultu namleté maso, jehož teplota je 25 °C. Provozovatel není schopen doložit původ masa ani čas, kdy maso pomlel. Uvedl pouze, že se jedná o směs na přípravu karbanátků, které stejně budou následně tepelně ošetřeny. Navrhněte další postup.
13. Dne 12.4. zjistil inspektor KVS při kontrole v restauraci, že nad pultem, kde dochází k zpracování masa do pokrmů, je na stropu odlupující se omítka a prasklá žárovka bez krytu. Navrhněte další postup.
14. Dne 5.2. zjistil inspektor KVS při kontrole v restauraci, že v lednici jsou skladovány spolu s masem klobásy, které mají prošlé datum spotřeby. Navrhněte další postup.
15. Dne 16.8. se dostavil inspektor KVS na kontrolu prodejny potravin, ve které dochází ke grilování kuřat. Všechny ostatní potraviny jsou prodávány bez další úpravy. Co bude předmětem jeho dozoru?