**Příklady – požadavky na potraviny**

1. Paní Zmatená si chce otevřít restauraci v pronajatém prostoru. Poraďte paní Zmatené, kam se má jako provozovatel stravovací služby registrovat.
2. Dne 5. 5. jste obdrželi stížnost pana Tura, že v restauraci Evropa podávají guláš z hovězího masa. Provozovatel restaurace nebyl ochoten hostům ani na požádání uvést, z jakého zvířete toto maso pochází. Navrhněte další postup.
3. Dne 3. 8. jste si v restauraci chtěli objednat pokrm s názvem „Jehněčí kostky s indickým hráškem“. V jídelním lístku ani nikde jinde v restauraci jste nenašli informaci o původu jehněčího masa. Navrhněte další postup.
4. Dne 20. 8. jste v restauraci zjistili příjem mražených potravin, které byly přivezeny běžným osobním automobilem. Majitel restaurace uvádí, že potraviny koupil v nedaleké prodejně Bigger a okamžitě je přepravil do prodejny, kde je hodlá umístit do mrazicího boxu. Teplota mražených potravin je -15 °C. Navrhněte další postup.
5. V restauraci jste si objednali zákusek s názvem „Domácí štrůdl se šlehačkou“. Je možné takovéto označení?
6. Při výkonu veterinárního dozoru bylo zjištěno, že v restauraci je k výrobě pokrmů používáno balené kuřecí maso původem z Německa. Dalším šetřením jste zjistili, že maso bylo do restaurace dovezeno přímo od německého výrobce. Majitel restaurace tuto skutečnost neoznámil Státní veterinární správě. Navrhněte další postup.
7. Při kontrole v restauraci, bylo zjištěno, že ne u všech pokrmů jsou uvedeny obsažené alergeny.Dalším šetřením bylo zjištěno, že jde o nové pokrmy, které byly na jídelní lístek doplněny nedávno a že u nich zatím nestihli doplnit obsažené alergeny. Navrhněte další postup.
8. Při kontrole v restauraci bylo zjištěno, že je na provozovně vyvěšeno sdělení: „Naše pokrmy obsahují všechny alergeny“. Je toto sdělení dostatečné z hlediska povinné informovanosti konečného spotřebitele o výskytu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost?
9. Dne 5. 11. při kontrole v provozovně veřejného stravování nalezli inspektoři v chladicím boxu téměř 60 kg vakuově baleného vepřového a hovězího masa s datem použitelnosti do 1.11. Jídelna vaří pro místní školy, školku a veřejnost zhruba 700 obědů. Navrhněte další postup.
10. Při kontrole v restauraci jste objevili v lednici rozdělané krabicové mléko, které mělo prošlé datum minimální trvanlivosti. Navrhněte další postup.
11. Při kontrole restaurace jste v lednici objevili namleté hovězí maso cca 5 kg, které bylo uloženo ve vaničce a přikryté fólií. Vpichovým teploměrem jste zjistili teplotu tohoto mletého masa 3,4 °C. Navrhněte další postup.
12. Při kontrole v restauraci jste zjistili, že část vajec skladují v ledničce při teplotě 6°C a část v místnosti, kde jste naměřili teplotu 15°C. Dalším šetřením jste zjistili, že vejce jsou z chladící místnosti po uvolnění místa přenášena do lednice. Navrhněte další postup.
13. Pan Zklamaný podal stížnost na SZPI protože má podezření, že v hospůdce na rohu čepují jiný druh piva, než je napsáno v jídelním lístku a na výčepních zařízeních. Pan Zklamaný je odborník na pivo a jednotlivé druhy piva dokáže podle chuti rozeznat.
14. Který dozorový orgán bude provádět dozor nad klamáním spotřebitele v případě prodeje piva „podmíráka“?