

SVS při kontrole restaurace na Znojemsku odhalila závažná porušení při skladování masa

18.4.2024 - Petr Vorlíček | Státní veterinární správa ČR

Inspektorky Státní veterinární správy (SVS) z Jihomoravského kraje odhalily při kontrole restaurace v okrese Znojmo několik závažných porušení předpisů při skladování surovin živočišného původu. Jednalo se o skladování masa neznámého původu či s překročeným datem použitelnosti. Část surovin provozovatel skladoval v nevhodné teplotě nebo bez označení.

V mrazírenském boxu v zázemí restaurace se vyskytovalo 11 kg masa neznámého původu, k němuž nebyl předložen nabývací obchodní doklad. V chladírenském boxu bylo uloženo 13 kg baleného masa po datu použitelnosti. Další vakuové balení vepřové krkovice nemělo etiketu a u nebaleného masa nebyly navíc dodrženy teplotní podmínky skladování. Výsledek měření teploty masa byl přes 12 °C, zatímco legislativou požadovaná teplota činí do 4 °C.

Při kontrole na místě veterinární inspektorky téměř 30 kg živočišných produktů znehodnotily obarvením a nařídily jejich bezpečnou likvidaci v asanačním podniku na náklady provozovatele. S provozovatelem restaurace bude zahájeno správní řízení, za porušení zákona o potravinách může být v tomto případě uložena sankce až do výše 50 milionů Kč.

<https://www.svscr.cz/svs-pri-kontrole-restaurace-na-znojemsku-odhalila-zavazna-poruseni-pri-skladovani-masa>