

Miroslavské meruňkobraní



V sobotu 18. července 2026 provedli hygienici státní zdravotní dozor ve stáncích s občerstvením při příležitosti konání tradičního Miroslavského meruňkobraní, které se uskutečnilo v zámecké zahradě v Miroslavi. Mezi nabízeným sortimentem nechyběly meruňkové knedlíky, grilovaná masa, sushi, speciality ukrajinské kuchyně, alkoholické i nealkoholické nápoje či hamburgery.

Kontroly byly zaměřeny zejména na ověření hygienické úrovně při přípravě a prodeji pokrmů, konkrétně na ochranu před kontaminací, dodržování zásad provozní a osobní hygieny a zajištění odpovídajících teplotních podmínek při skladování a výdeji pokrmů. Současně bylo ověřováno, zda jsou zákazníci informováni o alergenech obsažených v nabízených pokrmech a o zákazu prodeje alkoholických nápojů osobám mladším 18 let. Ve všech kontrolovaných případech byly pokrmy připravovány z předem připravených polotovarů, které byly s předstihem nachystány v kamenných provozovnách.

Stánky, včetně technologického vybavení určeného k přípravě pokrmů, byly udržovány v čistotě a dobrém technickém stavu. Provozovatelé měli zajištěn přívod teplé a studené pitné vody pro potřeby osobní i provozní hygieny. Pracovníci stánků měli k dispozici vyčleněná hygienická zařízení na několika místech areálu, včetně možnosti mytí rukou, tekutého mýdla a papírových ručníků.

Při provedených kontrolách nebylo zjištěno porušení platných právních předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví ani potravinového práva.

Zpracovala Ing. Lucie Hušková, oddělení hygieny výživy a podpory zdraví, pracoviště Znojmo.

