

Znojenské historické vinobraní

11.-13.09.2026

Ve dnech 11. a 12. září 2026 provedli pracovníci Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje státní zdravotní dozor ve stáncích s občerstvením při příležitosti konání tradičního Znojenského historického vinobraní. Akce se uskutečnila v centru města Znojma, konkrétně v lokalitách Horní park, Horní Česká, Václavské náměstí, Horní náměstí, Masarykovo náměstí, Na Káře, Divišovo náměstí a náměstí Svobody.

Návštěvníkům bylo občerstvení nabízeno celkem v 65 stáncích. Sortiment zahrnoval alkoholické i nealkoholické nápoje a širokou nabídku pokrmů, například hamburgery, tortilly, čínské nudle, langosy, bramboráky, špagety, masové směsi, halušky, kebab, klobásy, grilovaná masa či speciality mongolské kuchyně.

Hygienici provedli celkem 40 kontrol zaměřených zejména na ověření hygienické úrovně při přípravě a prodeji pokrmů. Kontroly se soustředily především na ochranu potravin před kontaminací, dodržování zásad provozní a osobní hygieny, zajištění odpovídajících teplotních podmínek při skladování a výdeji potravin a pokrmů. Současně bylo ověřováno plnění informačních povinností vůči spotřebitelům, zejména poskytování informací o alergenech obsažených v nabízených pokrmech a upozornění na zákaz prodeje alkoholických nápojů osobám mladším 18 let.

Většina pokrmů byla připravována z předem nachystaných polotovarů, které byly vyrobeny v kamenných provozovnách ještě před zahájením akce.

Kontrolované stánky byly včetně technologického vybavení pro přípravu pokrmů udržovány v čistotě a v dobrém technickém stavu. Provozovatelé měli zajištěn přívod teplé a studené pitné vody pro účely osobní i provozní hygieny. Pracovníci stánků měli rovněž k dispozici vyhrazená sanitární zařízení s možností mytí rukou, vybavená tekutým mýdlem a jednorázovými papírovými ručníky.

Při kontrolách bylo zjištěno porušení povinností stanovených právními předpisy v oblasti ochrany veřejného zdraví a potravinového práva pouze v jednom případě. Zjištěné nedostatky budou s provozovatelem řešeny v rámci správního řízení.

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





