

Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje

se sídlem v Hradci Králové

Sp. zn.: S-KHSHK 24085/2023/3
Č. j.: KHSHK 28857/2023/HV.TU/So
Vyřizuje: Josefa Sováková
Tel.: 499829511, 731628658
E-mail: josefa.sovakova@khshk.cz

MP technik spol. s r.o.
Francouzská 149
345 62 Holýšov

V Trutnově dne 21. srpna 2023

Závazné stanovisko k dokumentaci pro umístění stavby a k projektové dokumentaci – Modernizace stravovacího provozu, MN Dvůr Králové nad Labem – PD.

Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové (dále jen „KHS“), jako příslušný dotčený správní úřad podle § 82 odst. 1 a 2 písm. i) ve spojení s § 77 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o ochraně veřejného zdraví“), a § 4 odst. 2 písm. a) zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů, posoudila v souladu s § 23, § 30 a násl., § 82 odst. 2 písm. b) zákona o ochraně veřejného zdraví ve spojení s § 2 zákona č. 309/2006 Sb., o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů žádost investora Královéhradecký kraj, sídlo Pivovarské náměstí 1245, 500 03 Hradec Králové, IČO 70889546, zastoupeného dle doložené plné moci společností MP technik spol. s r.o., sídlo Francouzská 149, 345 62 Holýšov, IČO 05360889, o vydání závazného stanoviska k dokumentaci pro umístění stavby a k projektové dokumentaci.

Po zhodnocení souladu předložené dokumentace pro umístění stavby a projektové dokumentace s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává KHS ve smyslu § 149 odst. 1 zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů, toto závazné stanovisko:

S dokumentací pro umístění stavby a s projektovou dokumentací stavby „Modernizace stravovacího provozu, MN Dvůr Králové nad Labem – PD.

se souhlasí.

V souladu s § 77 odst. 1 zákona o ochraně veřejného zdraví se souhlas váže na splnění následující podmínky: K žádosti o vydání závazného stanoviska k užívání stavby předložit doklad (zpracovaný odborně způsobilou osobou) o výsledku laboratorní kontroly vzorku pitné vody – mikrobiologické ukazatele kráceného rozboru vzorku pitné vody – prokazující nepřekročení přípustných hodnot ukazatelů pitné vody; místo odběru – drez na oplach zeleniny v hrubé přípravě zeleniny. Odběr musí být proveden odborně způsobilou osobou.

Odůvodnění

Dne 12.7.2023 obdržela KHS žádost investora Královéhradecký kraj, sídlo Pivovarské náměstí 1245, 500 03 Hradec Králové, IČO 70889546, zastoupeného dle doložené plné moci společností MP technik spol. s r.o., sídlo Francouzská 149, 345 62 Holýšov, IČO 05360889, která je i zpracovatelem dokumentace. Dokumentace byla doplněna podáním doručeným KHS datovou schránkou dne 7.8.2023.

Předložená dokumentace řeší změnu dokončené předmětné stavby – stávajícího gastro provozu: v 1.PP v dispozici a užívání jednotlivých prostor mimo sanitárního zařízení personálu, kde bude provedena pouze protivlhkostní sanace zdiva a nově keramické obklady stěn a provedenými změnami dojde k výraznému navýšení skladové kapacity pro chlazené potraviny; v 1.NP modernizaci některého technologického vybavení stávající kuchyně beze změn v dispozičním členění a uspořádání; přístavbu nové zásobovací rampy navazující na skladové zázemí v 1.PP a nového lapolu tuků v ně objektu. Jeden gastro výtah bude demontován bez náhrady, druhý bez úprav zůstane stávající. Technická infrastruktura nebude stavbou dotčena (stávající areálový vodovodní rozvod pro pitnou vodu – veřejný městský vodovod, odpadní vody svedeny do kanalizačního řádu města, tzv. přes výměník z CZT). Kapacita kuchyně a rozsah činnosti zůstávají beze změny: příprava max. 500 jídel ve směně pro zajištění celodenní stravy pacientů, obědů pro personál vč. diet a expedice jídel - cca 170 jídel výdej do tabletů, cca 160 jídel do termoportů, 30 až 40 jídel do jídelnosičů a 60 až 80 výdej obědů pro personál v navazující jídelně v objektu.

Předložená dokumentace zahrnuje po provedených stavebních úpravách v 1.PP prostory: zásobovací rampy; zásobovacího vstupu s prostorem pro skladování vratných obalů (příjmová váha, plošinový vozík); skladovací – suchý sklad (regály), 4 chladicí boxy - pro maso, uzeniny, zeleninu a mlékařské výrobky s regály, mrazicí boxy samostatné pro maso a zeleninu s regály, v komunikačním prostoru před boxy 3 profesionální chladničky pro syrová vejce, 1 profesionální mraznička pro mražené polotovary a produkty a umyvadlo, 2 sklady inventáře a jednorázového nádobí, 2 sklady chemie; hrubé přípravný masa a výtluhu vajec (pracovní stůl s dřezem, pracovní stůl, kombinovaná výlevka s umyvadlem, řezačka masa, formovací stolní zařízení, profesionální chladnička, úložné policové ložné plochy, maso deska); hrubé přípravný zeleniny (stůl s dřezem, 2 pracovní zásuvkové stoly, umyvadlo, škrabka brambor, profesionální chladnička, kombinovaná výlevka s umyvadlem); gastro výtahu; technické místnosti s technologií chlazení; technické místnosti; dílny údržby; elektorozvodny; výměňkové stanice a stávajícího sanitárního zařízení pracovníků dle pohlaví (šatny, WC s předsínkami a umyvadly, sprchy) a úklidové místností s výlevkou. V 1. NP ve stávajících prostorách bez dispozičních změn s provedením výměny některých technologických a vybavovacích zařízení budou prostory: denního skladu potravin (regály, 3 profesionální chladničky); chlazeného skladu (4 profesionální chladničky); kuchyně s částečně stavebně oddělenými úseky - přípravy masa (chlazený stůl s dřezem, pracovní zásuvkovo policový stůl, maso deska, řezačka masa, stůl s dřezem – zařízením pro mytí rukou, profesionální kuchyňský robot), těsta (plocha s dřezem, umyvadlo, univerzální robot, dělička těsta, konvektomat), studené kuchyně (pracovní policovo zásuvkový stůl, chlazený stůl s dřezem, pracovní stůl s dřezem – zařízením na mytí rukou, univerzální robot, miskovací stroj), čisté přípravy zeleniny (chlazený stůl s dřezem, pracovní stůl se spodní polici a zásuvkami, police, zařízení pro mytí rukou v dostupné vzdálenosti), diet (el. multifunkční pánve, indukční sporák, plocha se dřezem – zařízením na mytí rukou, mixér), varny (2 konvektomaty, varná a udržovací skříň, varný kotel, el. multifunkční pánve, multifunkční varné zařízení, indukční sporák, pracovní stůl se spodní polici, manipulační a zdvižný vozík, buben samonavíjecí s hadicí, nástěnná vodovodní baterie, manipulační a zavážecí vozíky, šokový zchlazovač a zmrazovač, lednice, regál), pojízdného plnění tabletů (pásový dopravník, plocha s dřezem - zařízením na mytí rukou), parkování vozíků (5 transportních vozíků, 4 vyhřívané vozíky), mytí vozíků a termických obalů (samonavíjecí buben s hadicí, umyvadlo, nástěnná vodovodní baterie, vozík), skladování vozíků (regál, tabletové pojízdné skříně), mytí stolního nádobí – tabletů a podnosů (pásová myčka, 2 vozíky na táci, pracovní stůl, regál) a mytí provozního nádobí (myčka, 2 vozíky, pracovní stůl s dřezem, regál, umyvadlo) a dále stávající prostory beze změny vybavení - výdejna obědů pro zaměstnance, kancelář kuchaře, sklad potravinového odpadu (1.31) a úklidová místnost. Ke všem vodo instalačním zařízením bude přivedena studená pitná a teplá voda, instalovány směšovací baterie s loketním ovládáním. Umělé osvětlení bude řešeno v souladu s požadavky ČSN EN 12464-1 (výdej jídel, mytí vozíků a termoobalů, plnění tabletů, varna, studená kuchyně 500 lx; hrubá přípravná masa, hrubá přípravná zeleniny, přípravná těsta, mytí nádobí 300 lx; sanitární zařízení 200 lx). Větrání prostor je stávající, stavební úpravy se budou týkat pouze minimálně vzduchotechnického zařízení a provedeny pouze lokální úpravy. Ve varně je navržena nová větší digestoř nad dva konvektomaty, v místnosti mytí provozního nádobí bude přesunuta myčka a také její digestoř na jiné místo a obě digestoře budou napojeny na stávající rozvody vzduchotechniky.

V suterénu dojde vzhledem k dispozičním změnám ke zrušení lokálních odtahových ventilátorů. Vytápění objektu bude zajištěno pomocí stávající výměníkové stanice a otopného systému. Pro kuchyň je navržena multi-split jednotka o chladícím výkonu max. 8,5 kW. Venkovní jednotka bude umístěna na terénu u fasády na východní straně objektu mimo chráněný venkovní prostor staveb. Na oknech budou instalovány předokenní venkovní rolety za účelem ochrany proti slunečnímu záření a sítě proti vniknutí hmyzu, venkovní vstupní prostory opatřeny proti vniknutí hlodavců. Nášlapné vrstvy podlah budou nenasákavé, snadno omyvatelné (keramická dlažba, částečně PVC) a s podlahovými odtokovými rošty v mokřích provozech, stěny opatřeny hladkou omítkou a v místnostech s možností vyššího znečištění keramickým obkladem.

Projektová dokumentace výše uvedené stavby byla posouzena KHS z hlediska požadavků zákona o ochraně veřejného zdraví, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a vyhlášky č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody.

Vzhledem k tomu, že předložená projektová dokumentace není v rozporu s právními předpisy v oblasti ochrany veřejného zdraví, bylo vydáno kladné závazné stanovisko.

Josefa Sováková
odborný referent oddělení hygieny výživy
územní pracoviště Trutnov

Závazné stanovisko zasláno prostřednictvím IDDS.