

# Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje

## se sídlem v Hradci Králové

Sp. zn.: S-KHSHK 15696/2020/2  
Č. j.: KHSHK 17685/2020/HV.TU/So  
Vyřizuje: Josefa Sováková  
Tel.: 499829536, 731628658  
E-mail: josefa.sovakova@khshk.cz

ARAGON ELL, s.r.o.

Heřmanice 126  
509 01 Nová Paka

V Trutnově dne 17. června 2020

### **Závazné stanovisko k projektové dokumentaci „MODERNIZACE STRAVOVACÍHO PROVOZU OBLASTNÍ NEMOCNICE TRUTNOV, číslo parcely st. 4892, k.ú.č. 769029, Trutnov“**

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 § 6 a násl., § 23, § 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 Královéhradeckého kraje, adresa sídla Pivovarské náměstí 1245/2, 500 03 Hradec Králové, IČO 70889546, zastoupeného společností ARAGON ELL s.r.o., adresa sídla Heřmanice 126, 509 01 Nová Paka, IČO 28820525, o vydání závazného stanoviska k projektové dokumentaci stavby.

Po zhodnocení souladu předložené 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 projektovou dokumentací „MODERNIZACE STRAVOVACÍHO PROVOZU OBLASTNÍ NEMOCNICE TRUTNOV, číslo parcely st. 4892, k.ú.č. 769029, Trutnov“**

**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: dřez v čisté přípravně zeleniny**
- **odběr musí být proveden odborně způsobilou osobou.**

### **Odůvodnění**

Dne 1.6.2020 obdržela KHS žádost Královéhradeckého kraje, adresa sídla Pivovarské náměstí 1245/2, 500 03 Hradec Králové, IČO 70889546, zastoupeného společností ARAGON ELL s.r.o., adresa sídla Heřmanice 126, 509 01 Nová Paka, IČO 28820525, o vydání závazného stanoviska

k projektové dokumentaci „MODERNIZACE STRAVOVACÍHO PROVOZU OBLASTNÍ NEMOCNICE TRUTNOV, číslo parcely st. 4892, k.ú.č. 769029, Trutnov“.

Dokumentace s datem 05/2020 pro DSP byla zpracována společností ARAGON ELL s.r.o., se sídlem Heřmanice 126, 509 01 Nová Paka a řeší stavební úpravy a modernizaci stávajícího stravovacího provozu ve 2.NP předmětného objektu, konkrétně kuchyně. Stavbou nebudou dotčeny prostory sanitárního zařízení personálu a výdeje pokrmů do jídelny na téže podlaží, skladové a další prostory stravovacího provozu v 1. NP. Neměnný je rozsah - příprava pokrmů pro pacienty (celodenní strava včetně diet a mixované stravy), obědů pro personál, rozvoz stravy tabletovým systémem na jednotlivá oddělení v areálu nemocnice a kapacita max. 2 000 porcí za směnu. Stávající zůstává počet pracovníků (27 osob) a napojení objektu na sítě.

Stavební úpravy řešeného prostoru kuchyně spočívají ve vybourání nenosných příček za účelem nového dispozičního uspořádání jednotlivých úseků, dozdvíhání otvorů, vyzdění nových příček dle nového dispozičního uspořádání a rozšíření jednoho průchodu v nosné stěně. Provedeny budou nové omítky a obklady na stěnách, položena nová dlažba a nerezové odvodňovací žlaby, instalována nová vzduchotechnika a z větší části nové zařízeníové předměty a některé dveře a zárubně dveří.

2.NP zahrnuje prostory stávajícího sanitárního zařízení personálu (šatna, denní místnost, WC dle pohlaví a sprchy), úklidové komory s výlevkou, kanceláři vedoucí, dietní a šéfkuchaře, výtahů pro tablety, odpadového a nákladního a komunikační chodby. Novou dispozicí a uspořádáním vznikají : příruční denní sklad s navazujícím chladicím boxem (regály) □ čistá přípravná masa a vytloukárna vajec (2x skříňový pracovní stůl s dřezem a krájecí deskou, kuchyňská váha, řeznický špalek, odpadkový koš, univerzální robot, automatický formovač masových směsí, manipulační vozík, planetový míchací a šlehač přístroj, mlýnek, naklepávací zařízení, police, nástěnné skřínky, regál, umyvadlo, chladicí skříň 670 lt) □ přípravná těsta (4 pracovní skříňové stoly a jeden se zásuvkovými bloky, dřez, odpadkový koš, umyvadlo, regály, police, nástěnné skřínky, pojízdný manipulační vozík, vozík na mouku, univerzální robot, dělička těsta, kuchyňská váha, chladicí skříň 670 lt) □ čistá přípravná zeleniny (pracovní stůl skříňový, chlazený stůl na GN, krouhač zeleniny, nástěnné police, umyvadlo, odpadkový koš) □ přípravná studené kuchyně (pracovní stůl skříňový, dřez, chlazený stůl na GN, nástěnná skříňka, blixer, nářezový stroj, univerzální robot, umyvadlo, koš na odpady) se společným průchozím chladicím boxem □ varna 1 (plochy odkládací a pro dohotovení, varné kotle, indukční sporák, tálový sporák, dvou fritéza, 2 konvektomaty, vodovodní baterie s otočným ramínkem, regály, 2 manipulační vozíky, turbomixer, 2 vyhřívané vozíky, 2 umyvadla) s úsekem dietní kuchyně (skříňový pracovní stůl, chlazený stůl s dřezem, kuchyňská váha, blixer, ruční tyčový mixer, odpadkový koš, nástěnné police, 2 umyvadla dostupná pro všechny činnosti) □ varna 2 s úsekem pro zchlazování a zmrazování a chladicím boxem (2 multifunkční pánve, 2 sklopné varné kotle, vozík na olej, vozík se zvedacím kontejnerem, pracovní stůl skříňový, konvektomat, 2 zavážecí klecové vozíky, kráječ knedlíků, zchlazovač, zmrazovač, vakuová balička, regál, 2 umyvadla) □ mytí provozního nádobí (pracovní stůl jednoduchý 3 ks, policové regály 4 ks, nástěnné police, umyvadlo, odpadkový koš, mycí stůl s dřezem, myčka černého nádobí) □ plnění tabletů (pásový dopravník pro plnění tabletů, výdejní stůl pojízdný 5 ks, vozík tabletového systému, vozík tabletového systému na koše 7 ks, vozík tabletového systému stávající 2 ks, vyhřívaný zásobník na talíře pojízdný 4 ks, vozík tabletového systému na prázdné čisté tablety 8 ks, policový regál 3 ks, umyvadlo) □ mytí termoportů a vozíků (navazuje na umývárnu tabletů a bude sloužit pro sanitaci a uskladnění systémových vozíků a termoportů, bude vybavena přívodem teplé a studené pitné vody s možností napojení pro sprchovou hadici a podlahovým odtokem) □ mytí stolního nádobí a tabletů (vstupní válečkový stůl, vstupní stůl k mycímu stroji, předoplachová sprcha, vstupní stůl válečkový zadní, třídící příjmový stůl, mycí stroj, stojanová police, leštička příborů, drtič, vozíky).

Zásobování pitnou vodou bude přípojkou z vodovodní řady města, ke všem vodo instalačním zařízením bude přivedena teplá a studená pitná voda, u umyvadel bude kolenové ovládání spouštění vody. Odpadní vody budou svedeny do městské kanalizace. Větrání prostoru mytí, přípravy, plnění a varny budou zajišťovat dvě rekuperační vzduchotechnické jednotky (filtrace, ohřev, rekuperace). V prostoru varny bude odsávací podhled. Umělé osvětlení bude řešeno v souladu s požadavky ČSN

EN 12464-1 (varna 750 lx; přípravná těsta, masa, zeleniny, studená kuchyně, zchlazování a balení, mytí, plnění tabletů, kancelář 500 lx). Vytápění zajištěno stávajícím otopným systémem. Podlahy nenasákavé, protiskluzné, snadno čistitelné (lepená dlažba) s podlahovými roštovými odtoky v přípravkách, varnách, umývárně provozního nádobí, plnění tabletů, mytí stolního nádobí a tabletů, a mytí termoportů a vozíků, stěny s hladkou omítkou, v místech možného znečištění s omyvatelným keramickým obkladem. Pro sanitaci prostor je v dispozici navrženo několik nástěnných přívodů s teplou a studenou pitnou vodou s bubny se samonavíjecími hadicemi a roštrikovými koncovými pistolemi. Potravinový odpad bude likvidován v drtiči odpadu.

**Podmínka** je dána v souladu s § 3 odst. 2 a § 4 odst. 1 písm. a) zákona o ochraně veřejného zdraví ve spojení s § 4 odst. 9 s odkazem na přílohu č. 5 vyhlášky č. 252/2004 Sb. kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů. V příloze č. 1 uvedené vyhlášky jsou stanoveny příslušné ukazatele pro pitnou vodu a jejich hygienické limity. Odborně způsobilou osobou se rozumí držitel osvědčení o akreditaci, držitel osvědčení o správné činnosti laboratoře nebo držitele autorizace dle § 83c zákona o ochraně veřejného zdraví.

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 dle § 2 zákona č. 309/2006 Sb., o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s nařízením vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů.

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

Posuzovaná dokumentace výše uvedená je uložena na oddělení hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové, územní pracoviště Trutnov, Úpická 117, 541 17 Trutnov. V případě, že nebude Vámi nebo jinou oprávněnou osobou do jednoho měsíce od doručení této výzvy vyzvednuta, bude fyzicky zlikvidována.