

# Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje

## se sídlem v Hradci Králové

Sp. zn.: S-KHSHK 23676/2021/3  
Č. j.: KHSHK 25470/2021/HV.NA/Ře  
Vyřizuje: Ing. Helena Řezníčková  
Tel.: 491 407 813  
E-mail: helena.reznickova@khshk.cz

PROXION s. r. o.  
Hurdálkova 206  
547 01 Náchod

V Náchodě dne 12. srpna 2021

### **Závazné stanovisko k dokumentaci pro umístění stavby a k projektové dokumentaci „Rekonstrukce gastro provozu pavilonu L“, st. p. č. 3729, p. č. 1005/2 a 1005/13 v k. ú. Náchod, areál Oblastní nemocnice Náchod**

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 Královéhradeckého kraje, Pivovarské náměstí 1445/2, 500 03 Hradec Králové, IČO 70889546, zastoupeného Ing. René Hubkou, PROXION s. r. o., Hurdálkova 156, 547 01 Náchod, IČO 25264451 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 „Rekonstrukce gastro provozu pavilonu L“, st. p. č. 3729, p. č. 1005/2 a 1005/13 v k. ú. Náchod, areál Oblastní nemocnice Náchod**

**se souhlasí.**

**V souladu s § 77 odst. 1 zákona o ochraně veřejného zdraví se souhlas váže na splnění následujících podmínek:**

**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 – výtokový ventil vodoinstalace u dřezu v „Čisté přípravně zeleniny“ (m. č. 208) ve 2. NP objektu pavilonu L, odběr musí být proveden odborně způsobilou osobou.**

### **Odůvodnění**

Dne 28. července 2021 obdržela KHS žádost Královéhradeckého kraje, Pivovarské náměstí 1445/2, 500 03 Hradec Králové, IČO 70889546, zastoupeného Ing. René Hubkou, PROXION s. r. o., Hurdálkova 156, 547 01 Náchod, IČO 25264451 o vydání závazného stanoviska k dokumentaci

Sídlo: Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje, Habrmanova 19, poštovní příhrádka 9, 501 01 Hradec Králové  
tel.: 495 058 111, fax: 495 058 502, khshk@khshk.cz, e-podatelna: e-podatelna@khshk.cz, IDDS: dm5ai4r, www.khshk.cz  
územní pracoviště Náchod, Českoskalická 254 547 01, Náchod, telefon 491 407 811, fax 491 407 812

pro umístění stavby a k projektové dokumentaci „Rekonstrukce gastro provozu pavilonu L“, st. p. č. 3729, p. č. 1005/2 a 1005/13 v k. ú. Náchod, areál Oblastní nemocnice Náchod.

Předmětem předložené projektové dokumentace, zpracované v červenci 2021 projekční a inženýrskou kanceláří PROXION s. r. o., Hurdálkova 156, 547 01 Náchod, paré č. 3, jsou stavební úpravy a přístavba pavilonu L, který je součástí dolního areálu Oblastní nemocnice Náchod (dále je „nemocnice“), má dvě nadzemní podlaží a nachází se zde centrální kuchyně s potřebným zázemím. Přístavba bude mít maximální půdorysné rozměry 8,96 x 12,18 metrů, bude rovněž dvoupodlažní, přičemž podlaží budou navazovat na stávající budovu. Dle předloženého návrhu zůstanou v 1. NP sklady a šatny pro pracovníky stravovacího provozu, ve 2. NP bude i nadále varna a jídelna pro zaměstnance nemocnice, z tohoto hlediska se bude jednat pouze o výměnu varné technologie a kuchyňského vybavení. Do přístavby v 1. NP bude přemístěna stávající technická místnost (strojovny VZT a ÚT), ve 2. NP přístavby nově vzniklý prostor rozšíří plochu kuchyně, konkrétně je v této části navržena myčka tabletů a tabletovací pás. Místo původní technické místnosti v 1. NP vzniknou sklady pro potřebu stravovacího provozu. Prostory, které náleží ke stravovacímu provozu v 1. NP, zůstanou stavebně i dispozičně stávající, ani nebude měněn účel jejich využití (část skladovacích prostor – organický odpad, vratné obaly, sklad a hrubá přípravná zeleniny, přípravná studené kuchyně, šatny a sanitární zařízení pro pracovníky, kanceláře), vyjma nové přístavby, která bude rozdělena na sklad DKP, sklad obalů a suchých potravin, sklad úklidových prostředků a technickou místnost. Ve 2. NP se nebudou stavební úpravy vztahovat na sklad vozíků (m. č. 201) a na něj navazující chodbu se vstupy do výtahů, denní místnost, kancelář dietní sestry, chodbu se schodištěm, výtah, pohotovostní sanitární zařízení pro pracovníky stravovacího provozu, prostor pro výdej pokrmů, jídelnu a hygienická zařízení pro zaměstnance nemocnice. Nově pouze dojde ke zvětšení jídelny o stávající nevyužitý prostor (m. č. 218).

Stravovací provoz bude koncipován pro přípravu a výdej pokrmů s maximálním počtem 2100 porcí denně, přičemž snídaní a večeří bude nejvýše 500 porcí (rozvoz v termoportech), obědů pak nejvýše 1100 porcí. Po rekonstrukci stravovacího provozu nemocnice nedojde k navýšení počtu pracovníků.

Pokrmu na obědy budou určeny pro:

- zaměstnance nemocnice, docházející na oběd do jídelen – dolní areál cca 310 porcí pokrmů, horní areál (samostatná výdejna, rozvoz v termoportech) cca 70 porcí pokrmů
- pacienty – pokrmy v tabletech cca 380 porcí, z toho přibližně jedna polovina diet, pokrmy v termoportech cca 120 porcí, z toho přibližně dvě třetiny diet
- externí odběratele – pokrmy v termoportech cca 150 porcí, z toho přibližně jedna třetina diet
- odvoz a výdej v Novém Městě nad Metují a v Jaroměři – pokrmy v tabletech cca 70 porcí

Hlavním zásobovacím vstupem zůstává samostatný krytý vchod ze zásobovací rampy na úrovni 1. NP, zde je návaznost na sklady potravin.

Součástí stravovacího provozu budou přípravný surovin pro výrobu pokrmů:

- *stávající sklad a hrubá přípravná zeleniny* v 1. NP
- *čistá přípravná zeleniny a studená kuchyně* (m. č. 208 a 209) – část stávající studené kuchyně zůstane v 1. NP, ve 2. NP budou přípravný odděleny otevřenou přičkou, jedna část bude sloužit k přípravě snídaní, druhá pro čistou přípravu zeleniny a zeleninových salátů; přípravný budou vybaveny pracovními plochami, dřezy, chladicími zařízeními (skříně, stoly), krouhačem zeleniny, nářezovým strojem, kutrem, nástěnnými policemi a umyvadly na mytí rukou
- *přípravná syrového masa* (m. č. 212) – skladování syrového masa bude probíhat v *chladicím boxu* (m. č. 213), případně ve vyčleněných chladicích zařízeních, v přípravně, oddělené od ostatních prostor kuchyně otevřenou přičkou, dojde k jeho zpracování a poté bude přemístěno k tepelné úpravě do varné části kuchyně; přípravná bude vybavena pracovními plochami, dřezem, univerzálním robotem, nářezovým strojem, řeznickým špalkem, chladicími zařízeními (skříně, stoly), nástěnnými policemi a umyvadlem na mytí rukou
- *výtlupek vajec* (m. č. 211) – samostatný úsek pro manipulaci se syrovými vejci, oddělený od ostatních prostor kuchyně otevřenou přičkou, bude vybaven pracovní plochou, chladicím zařízením, dřezem a umyvadlem na mytí rukou

- *přípravná těsta (m. č. 210)* – prostor přístupný z manipulační chodby, situovaný v blízkosti vytloukárny vajec bude vybaven pracovními plochami, děličkou těsta, univerzálním robotem, pojízdnými stoly, dřezem a umyvadlem na mytí rukou

Konečné tepelné opracování připravených surovin, výroba pokrmů a jejich příprava k výdeji bude probíhat ve *varně (m. č. 203)*, která bude vybavena čtyřmi kotli – dva s kapacitou 200 litrů, další dva s kapacitou 300 litrů, dvěma pánvemi o objemu 150 litrů, plynovým talem, fritézou, čtyřmi konvektomaty, dvěma udržovacími vyhřívanými skříněmi, šokovým zchlazovačem, pracovními plochami pro porcování a dohotovení jednotlivých pokrmů a umyvadlem na mytí rukou. Samostatně bude vyčleněn úsek pro přípravu pokrmů *dietní kuchyně*, vybavené dvěma kotli (kapacita 100 a 150 litrů), pánví o objemu 80 litrů, plynovým talem, konvektomatem, chladicím stolem se dřezem a umyvadlem na mytí rukou.

Na varnu bude navazovat pult pro plnění termoportů se zabudovaným dřezem a umyvadlem na mytí rukou. Samostatně bude řešeno *mytí provozního nádobí (m. č. 202)*, k dispozici bude pojízdný namáčecí stůl, mycí stroj a regály pro uložení čistého nádobí. Součástí úseku bude i prostor pro umístění vozíků na termoporty a stavební vanička, kde se budou termoporty omývat.

Nově vzniklý prostor v přístavbě bude využit pro *plnění tabletů*, rovněž zde budou umístěny vozíky s čistými tablety a jejich komponenty a dále transportní vozíky. Kompletace bude probíhat v přímé návaznosti na varnu u plnicího (tabletovacího) pásu složeného z několika výdejních van. Naplněné tablety budou poté vkládány do transportních vozíků a připraveny k odvozu na jednotlivá oddělení. V blízkosti plnicího pásu bude pro pracovníky k dispozici umyvadlo na mytí rukou. *Umyvárna tabletů* bude situována tak, že bude navazovat na příjem špinavých tabletů a zároveň tak, že čisté tablety budou ukládány k plnicímu pásu a připraveny pro použití. Umyvárna bude vybavena třídícím a předmývacím stolem, košovým mycím strojem, výstupním stolem, dřezem, umyvadlem na mytí rukou a prostorem pro vozíky pro uložení čistých komponent tabletů. Vozíky přivezené zpět z jednotlivých oddělení budou procházet přes *umývárnu (m. č. 204)* a poté čisté umístěny k tabletovacímu pásu.

Prostor pro výdej pokrmů (m. č. 217) zaměstnancům dolního areálu nemocnice není předmětem této projektové dokumentace. Nově je navrženo pouze *mytí stolního nádobí (m. č. 216)*, tento úsek bude situován hned při vstupu do varny z prostoru výdeje pokrmů a bude vybaven třídícím a vstupním stolem se dřezem a tlakovou sprchou, mycím strojem, výstupním stolem, regály a umyvadlem na mytí rukou.

Dále budou ve 2. NP v návaznosti na stravovací provoz k dispozici *denní sklad (m. č. 214)* a *sklad DKP (m. č. 206)*. Pro stravovací provoz ve 2. NP bude k dispozici *úklidová místnost (m. č. 205)*, v níž bude instalována výlevka a uložen úklidový vozík a čisticí prostředky a pomůcky.

Budova pavilonu L je napojena na stávající areálové rozvody pitné vody, jejímž zdrojem je vodovod pro veřejnou potřebu a areálovou splaškovou kanalizaci. Přípojky zůstanou stávající, pouze dojde k úpravě části vnitřních rozvodů z hlediska napojení kuchyňských spotřebičů a zařizovacích předmětů vlivem změny dispozice stravovacího provozu. Odpadní vody ze stravovacího provozu budou odváděny přes stávající odlučovač tuků, který je umístěn vně budovy a pravidelně vyvážen a čistěn. Ohřev teplé vody bude řešen dvěma novými nepřímotopnými zásobníky o objemu 300 l.

Množství odpadů, vzniklých ve stravovacím provozu, nebude oproti současnému stavu navyšováno. Odpady budou i nadále tříděny, ukládány do nádob, k tomu určených a pravidelně smluvně likvidovány.

Povrchy podlah a stěn budou v provozních místnostech omyvatelné, snadno čistitelné a dezinfikovatelné.

Všechna umyvadla na mytí rukou ve stravovacím provozu budou osazena baterií umožňující uzavírání toku vody bez ručního ovládání.

Osvětlení varny je navrženo přirozené okny, doplněné o osvětlovací tělesa. Hodnoty intenzity umělého osvětlení pro všechny předmětné prostory budou v souladu s ČSN EN 12 464-1 (kuchyně min. 500 lx, úklid, sklady min. 150 lx, chodby, schodiště min. 100 lx, technická místnost min. 200 lx).

Vytápění bude zajištěno napojením na areálové rozvody, zůstane teplovodní s nuceným oběhem topné vody, stávající otopná tělesa budou ponechána, v přístavbě budou osazena nová.

Větrání stávajících skladů v přízemí je zajištěno nuceně podtlakově s přívodem vzduchu dveřní či stěnovou mřížkou z okolních místností. To zůstane beze změn. Varna je v současné době větrána

nuceně, s přívodem i odvodem vzduchu v režimu mírného podtlaku. Režim zůstane beze změn. Nově bude ale instalována vzduchotechnická jednotka, potrubí, digestoře. Nadto jsou v obvodovém plášti přístavby pro možnost zajištění přirozeného větrání navržena tři otevíratelná okna, opatřená sítěmi proti hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

Dle předložené projektové dokumentace se provozem centrální kuchyně zdroje hluku nezmění. Hluk ze související dopravy se rovněž nezvýší. Kapacita kuchyně nebude navýšena, nevzroste tedy ani potřeba zásobování. Vzduchotechnická jednotka bude umístěna v podzemí, v technické místnosti. Sací a výfukové potrubí bude opatřeno tlumiči hluku a bude orientováno jihozápadním směrem – na odvrácenou stranu od ostatních pavilonů nemocnice. Nejbližší obytná zástavba obce je situována ve vzdálenosti cca 166,0 m od výfuku vzduchotechnického zařízení.

S ohledem na charakter stavby se po jejím dokončení nepředpokládá nárůst hluku vlivem provozu ani související dopravy. Předložené hlukové posouzení predikuje nepřekračování hlukových limitů upravených nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „nařízení vlády č. 272/2011 Sb.“).

Předmětem předložených podkladů je také hodnocení hluku ze stavební činnosti, které dává předpoklad splnění hygienického limitu ekvivalentní hladiny akustického tlaku A pro hluk ze stavební činnosti v chráněných venkovních prostorech staveb a v chráněném venkovním prostoru dle požadavků § 12 odst. 9 části B přílohy č. 3 nařízení vlády č. 272/2011 Sb. Stavební práce budou probíhat pouze v denní době. Výběrem vhodné technologie či opatřeními bude omezena prašnost a hluk.

Předložená projektová dokumentace je z hlediska ochrany před hlukem zpracována v souladu s požadavky zákona o ochraně veřejného zdraví a nařízení vlády č. 272/2011 Sb. Na základě zde uvedených skutečností dospěl orgán ochrany veřejného zdraví k závěru, že jsou splněny podmínky na ochranu před hlukem v chráněných venkovních prostorech staveb v denní a noční době.

**Podmínka** vychází z požadavku § 21 odst. 2 zákona o ochraně veřejného zdraví. K průkazu vyhovující pitné vody postačuje rozbor mikrobiologických ukazatelů stanovených v příloze 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. Hygienické limity těchto ukazatelů stanovuje příloha č. 1 uvedené vyhlášky. Po vyhodnocení možných zdravotních rizik souvisejících s nestandardním způsobem odběru a možným ovlivněním výsledku laboratorní analýzy byl stanoven požadavek zajištění odběru a vyhotovení dokladu o výsledku rozboru vzorku pitné vody odborně způsobilou osobou. Odborně způsobilou osobou se rozumí držitel osvědčení o akreditaci, držitel osvědčení o správné činnosti laboratoře nebo držitel autorizace dle § 83c zákona o ochraně veřejného zdraví.

Projektová dokumentace výše uvedené stavby byla posouzena z hlediska požadavků vyplývajících ze zákona o ochraně veřejného zdraví, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 309/2006 Sb. o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů, nařízení 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.

**Krajská hygienická stanice  
Královéhradeckého kraje**

se sídlem v Hradci Králové  
Územní pracoviště Náchod  
Českoskalická 254

-1-

  
Ing. Helena Řezníčková

vedoucí oddělení hygieny výživy  
územní pracoviště Náchod

*Příloha: Projektová dokumentace, červenec 2021, paré č. 3*