

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

NA BĚLIDLE 7, 702 00 OSTRAVA

VÁŠ DOPIS ZN.:

ZE DNE: 23. listopadu 2020

SPIS.ZNAČKA S-KHSMS 57730/2020/KA/HDM

ČÍSLO JEDNACÍ.: KHSMS 61289/2020/KA/HDM

VYŘÍZUJE: Ivana Urbanczyková,
MUDr. Pavla Urbánková,
Mgr. Pavlína Halouzková

TEL.: 596 397 265

E-MAIL: ivana.urbanczykova@khssova.cz

DATUM: 17. prosince 2020

BKB Metal, a.s.
Hlubinská 917/20
702 00 Ostrava – Moravská Ostrava

ZÁVAZNÉ STANOVISKO

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě, jako místně a věcně příslušný správní úřad podle § 82 odst. 1 a odst. 2 písm. i) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 258/2000 Sb.“), jako dotčený správní úřad ve smyslu § 77 odst. 1 zákona č. 258 /2000 Sb. a § 4 odst. 2 zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), posoudila žádost Města Petřvald, se sídlem náměstí Gen. Vicherka 2511, 735 41 Petřvald, IČ 00297593, zastoupeného na základě plné moci ze dne 20.11.2020 Ing. Veronikou Kreclovou ze společnosti BKB Metal, a.s., se sídlem Hlubinská 917/20, 720 00 Ostrava - Moravská Ostrava, IČ 25355643, ze dne 23.11.2020, o závazné stanovisko k projektové dokumentaci pro stavební řízení stavby „Rekonstrukce kuchyně ZŠ Školní 246 včetně nutných úprav zázemí za účelem rozšíření kapacity“.

Po zhodnocení souladu předložených podkladů s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě vydává v řízení podle § 149 odst. 1 zákona č. 500/2004 Sb. správní řád, ve znění pozdějších předpisů, podle ustanovení § 82 odst. 2 písm. i) zákona č. 258/2000 Sb. toto závazné stanovisko:

S projektovou dokumentací pro stavební řízení stavby „Rekonstrukce kuchyně ZŠ Školní 246 včetně nutných úprav zázemí za účelem rozšíření kapacity“, investor Město Petřvald

s o u h l a s í .

V souladu s § 77 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. a § 4 odst. 6 zákona 183/2006 Sb., se souhlas váže na splnění následující podmínky:

1. Před zahájením užívání stavby je nutno doložit doklady o vhodnosti použitých materiálů pro styk s pitnou vodou ve smyslu ustanovení vyhlášky č. 409/2005 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky přicházející do přímého styku s vodou a na úpravu vody (dále jen „vyhláška č. 409/2005 Sb.“).

Odůvodnění:

Na základě žádosti Města Petřvald, se sídlem náměstí Gen. Vicherka 2511, 735 41 Petřvald, IČ 00297593, zastoupeného na základě plné moci ze dne 20.11.2020 Ing. Veronikou Kreclovou ze společnosti BKB Metal,

IČ: 71009167

ID datové schránky: w8pai4f

web: www.khssova.cz

Úřední hodiny:

pondělí, středa 8:00 – 17:00

a.s., se sídlem Hlubinská 917/20, 720 00 Ostrava - Moravská Ostrava, IČ 25355643, ze dne 23.11.2020, o závazné stanovisko k projektové dokumentaci pro stavební řízení stavby „Rekonstrukce kuchyně ZŠ Školní 246 včetně nutných úprav zázemí za účelem rozšíření kapacity“, posoudila Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě jako dotčený správní úřad soulad předložených podkladů s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví.

Předmětem předložené projektové dokumentace je rekonstrukce stávajícího zázemí kuchyně v objektu základní školy na ulici Školní v Petřvaldě. Rekonstrukcí budou zasaženy převážně nenosné části stavby, dojde k úpravě dispozice výstavbou nových příček a to v prostorách kuchyně a jejího zázemí v suterénu a 1.NP. Kapacita zrekonstruovaného zařízení bude 800 porcí obědů (z toho 600 pro žáky, 70 pro zaměstnance, 30 pro cizí strávníky a 100 rezerva).

V suterénu dojde k následujícím stavebním úpravám – do suterénu bude vstup přes zádveří, na které bude navazovat vstup do šatny personálu nebo do příjmové chodby. Šatna bude vybavena šatními skříňkami zajišťujícími oddělené uložení civilního a pracovního oděvu, odtud je dále vstup do sprchy a na WC personálu, které bude vybaveno umyvadlem. Z příjmové chodby bude zajištěn vstup do hrubé přípravní zeleniny vybavené umyvadlem, nerezovým dvoudřezem a škrabkou brambor a kořenové zeleniny, dále bude vstup do čisté přípravní masa a výtlučku vajec vybavené nerezovými stoly s dřezem, mlýnkem na maso, blokem na maso s nierolonovou deskou a zabudovaným umyvadlem. V suterénu bude dále umístěn sklad zeleniny, sklad suchých potravin, sklad chlazených potravin, nepotravinový sklad, které budou vybaveny regály a dle potřeby chladicími a mrazicími zařízeními a dále je zde úklidová místnost s výlevkou, sklad bioodpadu rovněž s výlevkou a chladicími skříněmi a výtahová šachta. V 1.NP zůstane zachován vstup do provozu přes zastřešený venkovní prostor s rampou, ten nebude sloužit pro zásobování a ani pro vývoz stravy, ten zde nebude realizován. V chodbě bude dále umístěna výtahová šachta s nákladní plošinou pro pohyb surovin mezi patry a sklad DKP. Samotný prostor kuchyně bude nově rozdělen na prostor varny s úseky pro přípravu zeleniny, přípravu studené kuchyně, přípravu těst, prostor pro mytí provozního nádobí a práci s tepelně opracovanými pokrmy. Prostor varny bude vybaven nerezovými pracovními stoly se zabudovanými dřezy a umyvadly, sestavou varných zařízení (multifunkční kotle, pánve, indukční sporák), šokerem, 2 konvektomaty a granulovou myčkou na úseku mytí provozního nádobí. Na prostor varny bude navazovat prostor výdeje jídel vybavený chladicí vitrínou, nerezovým stolem s dřezem, vozíkem na ohřev talířů, vozíky na výdej jídel a udržování jídel v teple, nerezovým umyvadlem a překapávací jednotkou na výrobu horké vody a čaje. Z varny pak bude vstup do denní místnosti zaměstnanců vybavené umyvadlem a kuchyňskou linkou a do prostoru mytí stolního nádobí vybaveného průchozí košovou myčkou, dřezem, třídící válečkovou stanicí s policí na koše s nádobím, nerezovým regálem. Prostor výdeje jídel a prostor mytí stolního nádobí navazuje na jídelnu. U všech umyvadel, dřezů a výlevek umístěných v provozu bude zajištěna tekoucí teplá a studená pitná voda. Teplá voda bude zajištěna elektrickým akumulacím ohřívačem vody o objemu 400 l. Bude provedena nová ležatá komunální splašková a tuková kanalizace. Splašková kanalizace bude napojena na stávající venkovní šachtu, tuková kanalizace od technologických zařízení v kuchyni bude napojena ve stejném místě jako stávající do lapáku tuků a odtud do jednotné kanalizace. Nové povrchy podlah budou lehce omyvatelné a dezinfikovatelné (keramická dlažba, vinylová krytina, epoxidová stěrka, litá PU stěrka), stěny budou rovněž lehce omyvatelné a dezinfikovatelné (keramický obklad – varna, výdej jídel, mytí stolního nádobí do výšky 3m; přípravní, sociální zázemí zaměstnanců do výšky 2,3m; v ostatních místnostech oteruvzdorný nátěr do výšky 1,5m). Denní osvětlení provozu bude zajištěno okny opatřenými sítěmi proti vnikání hmyzu a umělé osvětlení je navrženo LED svítidly v souladu s požadavky ČSN EN 12464-1.

Veškeré provozní prostory kuchyně včetně skladovacích prostor a sociálního zázemí budou větrány vzduchotechnikou. Vzduchotechnika bude zajišťovat pouze větrání a případné chlazení prostor. Větrání je zajištěno VZT jednotkami s rekuperací – zařízení č. 1-5. Jednotka pro větrání kuchyně je umístěna před budovou ve venkovním prostředí. Bude větrat celé 1.NP. Přímé chlazení je navrženo jako součást VZT. Kondenzační jednotky jsou umístěny na ploše před jednotkou. VZT potrubí bude vedeno pod stropem větraných prostor. Rozvod VZT je opatřen tlumiči hluku z důvodu zamezení šíření hluku do prostoru varny a jejího okolí. Jednotka pro větrání skladových prostor a připraven v 1.PP bude umístěna ve skladu chemie. Sklady budou větrány trvale. Větrání bude zajištěno kompaktní podstropní VZT jednotkou. Nasávání bude z boku objektu, výfuk na opačné straně objektu. Chlazený sklad a sklad zeleniny budou větrány trvale. Přívod vzduchu do skladů bude přes stěnovou mřížku, odvod vzduchu pomocí samostatného ventilátoru umístěného ve skladech. Větrání prostoru sociálního zázemí v 1.PP – odvod vzduchu bude zajištěn ventilátorem umístěným pod stropem

větraných místností. Všechny rozvody VZT jsou opatřeny tlumiči hluku z důvodu zamezení šíření hluku do okolí. Pro zajištění bezporuchového chodu budou prováděny pravidelné prohlídky a čištění VZT zařízení a příslušenství v pravidelných intervalech. V projektové dokumentaci nebyla uváděna práce s azbestem.

Je předpoklad, že provoz stavby nebude mít negativní vliv na nejbližší chráněný venkovní prostor stavby a nejvyšší přípustné hodnoty hluku stanovené v nařízení vlády č. 272/2011 Sb. budou dodrženy.

Podmínka uvedená v bodě 1 tohoto závazného stanoviska byla stanovena s ohledem na ustanovení § 5 odst.2 zákona č. 258/2000 Sb. a směřuje k ověření požadavků na kvalitu použitých materiálů pro přímý styk s pitnou vodou uvedených ve vyhlášce č. 409/2005 Sb., a dále k ověření, že použité materiály nezhorší jakost dodávané pitné vody ve stanovených ukazatelích nad limity uvedené v příloze č. 1 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.

Předložená projektová dokumentace stavby odpovídá požadavkům zákona č. 258/2000Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a souvisejících předpisů, vyhlášky č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, ve znění pozdějších předpisů, nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, zákona č. 309/2006 Sb., o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, ve spojení s nařízením vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů a souvisejících předpisů, nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací a souvisejících předpisů.

MVDr. Martina Danelová, v.r.
vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých
Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje
se sídlem v Ostravě

Rozdělovník:

Počet výtisků vyhotoveného dokumentu: elektronicky

1x adresát, počet listů 2 (DZ)

1x KHS, oddělení HDM, počet listů 2 (elektronicky)