

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

NA BĚLIDLE 7, 702 00 OSTRAVA

VÁŠ DOPIS ZN.:

ZE DNE: 30.5.2018

SPIS. ZNAČKA: S-KHSMS 28856/2018/NJ/HDM
ČÍSLO JEDNACÍ: KHSMS 34595/2018/NJ/HDM
VYŘIZUJE: Mgr. Rajskupová, MUDr. Čechová
TEL.: 556 770 380
E-MAIL: alena.rajskupova@khssova.cz

DATUM: 29.6.2018

Technoprojekt, a.s.

Havlíčkovy nábřeží 38
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), ve znění pozdějších předpisů, posoudila žádost Města Studénky, se sídlem nám. Republiky 762, 742 13 Studénka, IČ 00298441, zastoupené na základě písemné plné moci ze dne 21.2.2018 společností Technoprojekt, a.s. se sídlem Havlíčkovy nábřeží 38, 702 00 Ostrava-Moravská Ostrava, IČ 27810054, na schválení projektové dokumentace pro stavební řízení na stavbu „PD - Rekonstrukce školních kuchyní Studénka, Rekonstrukce kuchyně – ZŠ Sjedenocení, Studénka“.

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 na stavbu „PD - Rekonstrukce školních kuchyní Studénka, Rekonstrukce kuchyně – ZŠ Sjedenocení, Studénka“ se

s o u h l a s í .

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

1. Doklad o vhodnosti použitých materiálů pro styk s pitnou vodou (dle vyhlášky MZ ČR 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.“)

2. Ke kolaudaci bude předložen doklad dodavatele o dodržení instalovaných typů svítidel a světelných zdrojů v nových i rekonstruovaných místnostech, dle schválené projektové dokumentace, nebo výsledky měření intenzity nového umělého osvětlení dle kapitoly II. článku 4 odst. 2 přílohy II kapitoly 1 bodu 7 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

Odůvodnění:

Na základě žádosti Města Studénky, se sídlem nám. Republiky 762, 742 13 Studénka, IČ 00298441, zastoupené na základě písemné plné moci ze dne 21.2.2018 společností Technoprojekt, a.s, se sídlem Havlíčkovu nábřeží 38, 702 00 Ostrava-Moravská Ostrava, IČ 27810054, ze dne 31.5.2018 o závazné stanovisko k výše uvedené akci, 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.

Předložená projektová dokumentace řeší vnitřní úpravy kuchyně v objektu základní školy ve Studénce. Jedná se o jednopodlažní, částečně podsklepený objekt. Pro přístup do 1.PP slouží schodiště, pro přepravu materiálu malý výtah. V rámci rekonstrukce technologie kuchyně dojde i dispozičním úpravám v 1. NP a částečně i v 1.PP. V 1.PP nově vzniknou šatny se sprchou pro muže a ženy, stávající prádelna bude přemístěna do místnosti mezi šatnami. Bude provedena rekonstrukce WC a rekonstrukce hrubé přípravny zeleniny. V 1.NP dojde k odstranění některých stávajících příček a budou provedeny nové, nově vznikne denní místnost a WC pro zaměstnance. Kompletní změna dispozice provozu kuchyně, kdy v 1. NP budou umístěny tyto místnosti - kancelář vedoucí (m.č. 101), varna (m.č. 102.2) s jednotlivými pracovními úseky jako je čistá příprava zeleniny, vybavena pracovním stolem s dřezem, chlazeným stolem, digitální váhou a krouhačem, příprava masa je vybavena nerezovým stolem, dřezem, chlazeným stolem, mlýnkem na maso a umyvadlem, vytloukání vajec se bude provádět na úseku přípravy masa v jiném časovém období než příprava masa, příprava těsta je vybavena pracovním stolem s dřezem, nerezovým stolem, univerzálním robotem, děličkou těst a regálem, varna je vybavena dvěma konvektomaty, jeden o kapacitě 20 GN 1/1 a druhý o kapacitě 10 GN 1/1, dvouhořákovým sporákem, jednou multifunkční pánví o obsahu 100 l a druhou multifunkční pánví o obsahu 2 x 25 l a kotlem o obsahu 100 l, nad varnou linkou a konvektomaty jsou umístěny digestoře, dále je varna vybavena nerezovým nábytkem a dvěma umyvadly, v pracovním úseku práce s tepelně opracovanými pokrmy, je umístěn nerezový pracovní stůl, výdej jídel je vybaven 2 ohřevnými vanami 3 GN1/1 vybavenými hygienickými zákryty, 2 výdejními zákryty na vozíky, pojezdovou dráhou, 2 ohřevnými vozíky na talíře (každý s kapacitou 100 talířů), teplým udržovacím vozíkem na jídlo, chladicí skříní na saláty a kompoty, nerezovým pracovním stolem s dřezem a umyvadlem, součástí výdeje je také příprava nápojů vybavena pracovním stolem, výrobníkem horké vody s termosy na čaj a vířičem nápojů, jídelna (m.č. 104), sklad bio odpadků s úklidovou komorou s výlevkou s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody (m.č. 106), pohotovostní WC (m.č. 107.1, 107.2), sklad potravin – suchý i chlazený (m.č. 120), denní místnost (m.č. 121) a mytí stolního nádobí je vybaveno příjmovým třídícím stolem, stolem s dřezem a tlakovou sprchou, kde bude probíhat třídění nádobí z táčů do mycích košů, tunelovou košovou myčkou se sušením pro mytí naplněných košů, výstupním válečkovým dopravníkem z myčky, regály a umyvadlem, mytí provozního nádobí je vybaveno granulovou myčkou provozního nádobí, dřezem, vozíkem na gastronádoby a regálem. V 1.PP budou umístěny tyto místnosti - sklad brambor (m.č. 001), hrubá přípravná zeleniny (m.č. 002), vybavena nerezovým dvoudřezem, nerezovým pracovním stolem, škrabkou na zeleninu, umyvadlem, regálem a keramickou výlevkou s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody strojovna vzduchotechniky, spisovna sklad DKP (m.č. 006), šatna muži (m.č. 007), sprcha muži (m.č. 012), prádelna, šatna ženy (m.č. 010), sprcha ženy (m.č. 009), WC (m.č. 011), sklad čistících prostředků (m.č. 013). Dále bude provedena rekonstrukce vzduchotechniky, provedeny nové prostupy pro VZT, do střešní konstrukce bude kotven ocelový rám pod novou VZT jednotku. Po odstranění stávajících nášlapných vrstev bude provedena nová betonová mazanina v tl. 80mm a na ni podlahová krytina. V prostorách, které to z hygienického hlediska vyžadují (sprchy, WC, umyvárny, provozy kuchyně atd.) bude provedena keramická dlažba (vč. soklu, pokud není navržen zároveň keramický obklad stěn do výšky 2000 mm). V šatnách a denní místnosti je navrženo linoleum. V technické místnosti vzduchotechniky bude zachována stávající betonová stěrka.

Vytápění je stávající, jen bude doplněno o nová otopná tělesa. Ohřev teplé vody je stávající. Součástí stavebních úprav bude i úprava vnitřních rozvodů (elektro, kanalizace – splaškové i tukové, vody, plynu). V 1.NP bude pro potřeby technologie kuchyně přivedena k určeným zařízením také změkčená voda. Změkčovač vody je součástí technologie kuchyně. Nucené větrání kuchyně, přípravny těsta, prostoru mytí nádobí, výdeje stravy a jídelny zajišťuje rekuperační vzduchotechnická jednotka umístěna na střeše objektu. Čerstvý větrací vzduch je ve vzduchotechnické jednotce filtrován a podle potřeby ohříván nebo ochlazován a je do větraných prostor distribuován přes textilní výusti. Znehodnocený vzduch se z prostor kuchyně odsává přes kuchyňské zákryty a přes potrubní vyústky s tukovými filtry, z ostatních prostor přes vyústky a je vyfukován do venkovního prostoru nad střechu objektu. Vzduchotechnická jednotka bude v provozu dle provozní doby kuchyně. Místnost skladu potravin, skladu čistících prostředků a místnost BIO odpadu jsou podtlakově odvětrány pomocí tichých

stěnových nebo potrubních ventilátorů. Místnosti rekonstruovaných hygienických zařízení v obou podlažích jsou nuceně podtlakově větrány pomocí tichých potrubních a stěnových ventilátorů. Všechny ostatní místnosti v objektu, včetně šaten a sprch v 1. PP, jsou větrány přirozeně pomocí otvíravých oken a dveří. Zdrojem chladu pro vzduchotechnickou jednotku je kondenzační jednotka umístěna na střeše objektu. K posouzení byl předložen výpočet denního osvětlení a návrh umělého osvětlení. Uměle osvětlení s LED zdroji je navrženo v souladu s ČSN EN 12464-1 a nové osvětlení s LED zdroji v rekonstruovaných místnostech, v prostorách, kde se manipuluje s potravinou s krytem.

Předložený návrh v části „Vzduchotechnika“ řeší větrání a chlazení rekonstruovaných prostor jednopodlažního objektu školní kuchyně s jídelnou v ZŠ Sjednocení, Studénka. Objekt je umístěn podél ul. Budovatelská, v okolí se nacházejí: severovýchodně na protější straně ul. Budovatelská dům s pečovatelskou službou, jihozápadně školní komplex, jižně zimní stadion, severozápadně za ul. Sjednocení ve vzdálenosti cca 50 m bytový dům.

V prostorech kuchyně a výdeje stravy v 1.NP se nyní nachází vzduchotechnické zařízení (VZT jednotka v 1.PP zajišťující přívod vzduchu do kuchyně a nástřešní odtahový ventilátor pro odvod vzduchu z kuchyně) + dva stěnové axiální ventilátory v kuchyni; veškeré toto zařízení bude demontováno.

Nucené větrání kuchyně a jejího zázemí bude řešeno nástřešní vzduchotechnickou jednotkou se vzduchovým výkonem 4 700 m³/hod. a hladinou hluku na sání/výfuku cca 50 dB (označení VZT-1) umístěnou na ocelové konstrukci. Čerstvý větrací vzduch bude přes sací žaluzii nasáván do vzt jednotky, filtrován, podle potřeby ohříván nebo ochlazován, následně dopravován a distribuován do větráných prostor (do kuchyně a jídelny). Znehodnocený vzduch bude odsáván do vzt jednotky a vyfukován nad střechu objektu. Vzduch odsávaný od dvou konvektomatů bude odváděn společným potrubním ventilátorem (označení OV-1) nad střechu objektu (výfuk cca 58 dB). Během přípravy pokrmů bude větrán prostor kuchyně včetně prostoru mytí nádobí, v době výdeje jídel bude větrána jídelna s prostorem výdeje stravy a mytí nádobí a z menší části kuchyně (20 % z původního celkového výkonu). Přepínání mezi větráním kuchyně a jídelny bude prováděno automaticky, spínání odtahového ventilátoru OV-1 bude závislé na otevření dveří konvektomatů.

Větrání skladů: místnosti skladu potravin, skladu čisticích prostředků a místnost bio odpadu budou nuceně podtlakově odvětrávány pomocí stěnových axiálních a potrubních diagonálních ventilátorů (označení OV-2, OV-4 a OV-5). Znehodnocený vzduch bude odváděn přes fasádu objektu (výfuk cca 35 dB), přívod vzduchu z okolních prostor (z chodeb). Ventilátor OV-2 pro větrání skladu bio odpadu bude spouštěn automaticky na základě reakce pohybového čidla a vypínán po nastavené době (časový doběh). Ventilátor OV-4 pro větrání skladu čisticích prostředků v 1. PP bude spouštěn automaticky s osvětlením místnosti a automaticky vypínán po nastavené době (časový doběh). Ventilátor OV-5 (větrání skladu potravin) bude spouštěn dosažením přednastavené hodnoty teploty vzduchu a vypínán po jejím poklesu na požadovanou hodnotu.

Prostory rekonstruovaných hygienických zařízení budou větrány nuceně podtlakově pomocí stěnových axiálních a potrubních diagonálních ventilátorů (označení OV-3 a OV-6, výfuk cca 35 dB). Znehodnocený vzduch bude odsáván a vyfukován přes samočinné přetlakové klapky umístěné ve fasádě v místech umístění původních větracích mřížek, přívod vzduchu z okolních prostor (z chodeb) přes dveřní mřížky. Ventilátory OV-3 a OV-6 budou spouštěny automaticky s osvětlením větráných prostor.

Zdrojem chladu pro vzduchotechnickou jednotku VZT-1 bude kondenzační jednotka (označení KJ-1) umístěná na střeše objektu (cca 69 dB).

Vzhledem k umístění objektu s řešenou technologií mimo bezprostřední dosah chráněných prostor, technickým parametrům zařízení a jeho provozu omezenému převážně pouze na malou část denní doby v návaznosti na provoz kuchyně s jídelnou od cca 06 do 14 hod. je důvodný předpoklad, že hygienický limit celodenní (příp. celonoční) průměrné hlučnosti 50 dB (40 dB) stanovený v § 12 odst.1 a 3 a příl.č.3 Část A nařízení vlády č.272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů, v prostorech obsahově vymezených v § 30 odst.3 zákona č.258/2000 Sb. (nejbližší chráněná zástavba) nebude překračován.

V projektové dokumentaci není uváděna práce s azbestem.

Výše uvedená podmínka č. 1 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.

Výše uvedená podmínka č. 2 na doložení dokladu dodavatele o dodržení instalovaných typů svítidel a světelných zdrojů nebo vyhovujících výsledků měření umělého osvětlení v nových i rekonstruovaných místnostech, dle schválené projektové dokumentace, nebo výsledky měření intenzity nového umělého osvětlení dle kapitoly II. článku 4 odst. 2 přílohy II kapitoly 1 bodu 7 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

Předložená projektová dokumentace odpovídá, při respektování shora uvedených podmínek, požadavkům Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a souvisejícím předpisům.

Mgr. Alena Rajsкупová, v.r.
vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých
Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje
se sídlem v Ostravě

Rozdělovník:

Počet výtisků vyhotoveného dokumentu: 2

1x adresát, počet listů 4 DS

1x KHS, oddělení HDM, počet listů 2 + 2/4 + CD