

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

NA BĚLIDLE 7, 702 00 OSTRAVA

VÁŠ DOPIS ZN.:

ZE DNE: 23.4.2018

SPIS. ZNAČKA: S-KHSMS 21735/2018/NJ/HDM
ČÍSLO JEDNACÍ.: KHSMS 27059/2018/NJ/HDM
VYŘIZUJE: Mgr. Rajskupová, MUDr. Čechová
TEL.: 556 770 380
E-MAIL: alena.rajskupova@khsova.cz

DATUM: 23.5.2018

Technoprojekt, a.s.

Havlíčkově 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 Havlíčkově 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 TGM“ ul. 2. května 500, 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 TGM“ ul. 2. května 500, 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 následující podmínky:

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. 853/2004 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 Havlíčkově nábřeží

38, 702 00 Ostrava-Moravská Ostrava, IČ 27810054 ze dne 25.4.2018 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 dvoupodlažní objekt, kdy k dispozičním změnám dojde v obou NP. Stávající vstup do objektu bude zachován, zachovány budou některé skladovací místnosti a kancelář vedoucí kuchyně vše v I.NP, ostatní místnosti budou upraveny, případně bude změněno jejich využití – nově vzniknou hygienická zázemí, sprchy a šatny pro personál kuchyně a dále kancelář pro ekonomku. Také dojde k rozšíření chodby z 1500 mm na 1800 mm. Ve II.NP bude kompletně přebudována dispozice varny a výdejny jídel, upravena bude i denní místnost pro personál.

Provoz kuchyně je rozdělen do několika funkčních celků, které na sebe plynule navazují. Skladování – v I.NP sklad sterilovaných potravin (m.č. 123), suchých potravin (m.č. 124), chlazených potravin (m.č. 125), včetně dvou chlazených boxů (m.č. 126 a 127) a nepotravinové sklady, sklad DKP (m.č. 104), sklad chemie (m.č. 114) a sklad biologického odpadu (m.č. 116). Denní sklad je umístěn ve II. NP (m.č. 216). Přípravný - v I.NP přípravná hrubé zeleniny (m.č. 107), vybavena nerezovým stolem, dvoudřezem, škrabkou na zeleninu, umyvadlem a regály. Příprava studené kuchyně (příprava svačinek pro MŠ) se nachází v (m. č. 119) a je vybavena nerezovými stoly, chlazeným stolem, nerezovým stolem s dřezem, regálem, nástěnnými skříňkami, umyvadlem, servírovacím vozíkem a strojky na přípravu studené kuchyně. Přípravný v 2. NP: Příprava masa (m. č. 222) je vybavena nerezovým stolem, dřezem, chlazeným stolem, špalkem na maso, mlýnkem na maso, univerzálním robotem, regálem, nástěnnými skříňkami a umyvadlem. Příprava čisté zeleniny, která je jako pracovní úsek (PÚ) ve varně (m. č. 214) je vybavena chlazeným stolem, dřezem a krouhačem zeleniny. Příprava těst, která je jako pracovní úsek (PÚ) ve varně (m. č. 214) je vybaven nerezovými stoly, dřezem, univerzálním robotem a děličkou těst. Místnost varny je také vybavena dvěma umyvadly. Varna (m. č. 214) - je to část kuchyně kde probíhá tepelná úprava pokrmů. Varna je vybavena dvěma konvektomaty o kapacitě 20 GN 1/1, dvouhořákovým sporákem, dvěma multifunkčními pánvemi 150 l a kotlem s mícháním 200 l. Nad varnými technologiemi jsou umístěny digestoře. Dále je varna vybavena nerezovým nábytkem a dvěma umyvadly. Samostatnou varnou část tvoří dietní kuchyně, kde budou připravovány pokrmy se speciálními požadavky na složení surovin (bezlepková dieta apod.). Je vybavena čtyřhořákovým sporákem, chlazeným stolem s dřezem a kutrem. Výdej stravy (m. č. 212) - výdej jídel strávníkům. Výdej je vybaven 3 ohřevnými vanami 3 GN1/1, 3 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 vybavená výrobníkem horké vody s termosy na čaj. Mytí stolního nádobí (m. č. 211) - je vybaveno příjmovým třídícím stolem s dřezem a tlakovou sprchou, kde bude probíhat třídění nádobí z tácků do mycích košů, tunelovou košovou myčkou se sušením pro mytí naplněných košů, výstupním válečkovým dopravníkem z myčky, regály a umyvadlem. Mytí provozního nádobí (m. č. 213) - je vybaveno granulovou myčkou provozního nádobí, nerezovým stolem, dřezem, vozíky na GN a regály. Sanitace přepravních nádob a vozíků (m. č. 138) - v této místnosti probíhá sanitace vozíků a přepravních nádob, pomocí sanitačního zařízení z možností připojení na chemii. Vývoz stravy - v kuchyni se připravují pokrmy také pro MŠ ve Studénce. Jedná se o přípravu svačin, nápojů a obědů. Svačiny jsou připravovány v 1. NP (m. č. 119), a ve 2. NP budou připravovány nápoje (čaj) v místnosti výdeje (m. č. 212) a obědy jsou připravovány ve varně (m. č. 214), kde jsou také plněny do termoportů. Hygienické zázemí – v prostorách kuchyňského provozu se nachází hygienické zázemí pro zaměstnance: šatna ženy (m. č. 128) s WC a sprchovými kouty (m. č. 134-137), šatna muži (m. č. 129) s WC a sprchovým koutem (m. č. 130 a 131), kancelář vedoucí (m. č. 106), kancelář ekonomické pracovníce (m. č. 118) pohotovostní stávající WC (m. č. 122) a denní místnost (m. č. 223). Na každém patře je také úklidová komora (m. č. 120 a 215), vybavena výlevkou s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody. Zásobování bude probíhat přes zádveří (m. č. 109), chodbu (m. č. 108) do skladů potravin.

Odpady - Plynné odpady, to je odpařený tuk, prchavé látky a pára jsou odsávány vzduchotechnickým zařízením. Část škodlivin odchází vzduchotechnickým potrubím mimo objekt. Nad varnou linkou a konvektomaty jsou umístěny digestoře vybavené tukovými filtry pro zachycení větší části odpařených tuků. Filtry budou pravidelně umývány v myčce nádobí. Kapalný odpad - od dřezů (bez tukové zátěže), od myček, žlabů (bez tukové zátěže), WC, sprch a umyvadel jsou odvedeny komunální kanalizací. Kapalný odpad obsahující tukové zátěže bude sveden do lapače tuků, který bude pravidelně čerpán a čištěn. Tuk z lapače tuku je dle Katalogu odpadů Nebezpečným odpadem k. č. 130506 a musí být odvážen a likvidován firmou, která má k této činnosti oprávnění. Tuhý odpad - lze rozdělit do dvou skupin. Je to odpad biologický a komunální. Každý z těchto

odpadů je skladován odděleně. Biologický odpad bude ukládán do elektrického kompostéru s dezodoračním filtrem v místnosti (m. č. 116).

Podlahy v hygienických zázemích budou opatřeny keramickou dlažbou, stěny keramickým obkladem do výšky 2000 mm. Dále keramická dlažba bude položena v umývárně stolního a kuchyňského nádobí, u výdeje stravy, varně, úklidové místnosti, denním skladu, chodbě a schodišti, prádelně, skladu suchých potravin, chlazených potravin, v šatnách ženy i muži a umývárkách pro ženy i muže. V kancelářích je navrženo linoleum. V technické místnosti vzduchotechniky bude zachována betonová stěrka.

Vytápění je stávající, jen bude doplněno o nová otopná tělesa. Ohřev teplé vody je stávající v m.č. 213. Součástí stavebních úprav bude i úprava vnitřních rozvodů (elektro, VZT, topení, vody a kanalizace splaškové a tukové) a nové osvětlení s LED zdroji v rekonstruovaných místnostech, v prostorách, kde se manipuluje s potravinou s krytem. Součástí rekonstrukce je i výměna stávajícího nákladního výtahu.

Řešení větrání a chlazení rekonstruovaných prostor kuchyně v Základní škole TGM ve Studénce. Objekt s kuchyní na pravidelném obdélném půdorysu je situován v jihozápadní části školního komplexu podél hlavní silnice (ul.2.května).

Ve 2.NP objektu kuchyně je instalováno stávající vzduchotechnické zařízení pro větrání kuchyně. Nově zrekonstruovaný přívod vzduchu do prostoru kuchyně je řešen pomocí přívodní vzduchotechnické sestavy Remak Vento 80-50 nahrazující jeden ze dvou původních přívodních systémů, odvod vzduchu z prostoru kuchyně je zajištěn dvěma původními radiálními ventilátory umístěnými na střeše objektu. Druhý původní přívodní systém rovněž už nebude provozován, stávající nucené větrání skladu chlazených potravin a nucený odvod vzduchu z prostoru sušárny prádla v 1.NP, nucené odvětrávání sociálních zařízení ve 2.NP a větrací průduchy do venkovního prostoru v některých místnostech 1.NP budou demontovány.

Nucené větrání kuchyně a jejího zázemí bude zajištěno vzduchotechnickou jednotkou (označení VZT-1) umístěnou na ocelové konstrukci na střeše objektu, s hladinou hluku na sání/výfuku cca 50 dB. Čerstvý větrací vzduch bude přes sací žaluzii nasáván do vzt jednotky, filtrován a podle potřeby ohříván nebo ochlazován, následně vzt potrubím dopravován do větraných prostor. Znehodnocený vzduch z větraných prostor bude odsáván a potrubím odváděn zpět do vzt jednotky a vyfukován nad střechu objektu. Vzduch odsávaný od dvou konvektomatů bude odváděn společným potrubním ventilátorem (OV-1) nad střechu objektu (výfuk cca 58 dB). VZT systém je navržen tak, že během přípravy pokrmů bude větrán prostor kuchyně včetně prostoru mytí nádobí, v době výdeje jídel strážníkům bude z větší části větrána jídelna spolu s prostorem výdeje stravy a mytí nádobí a cca z 20 % původního celkového výkonu i kuchyně. Jídelna a kuchyně budou větrány přetlakově, prostory mytí nádobí a výdeje jídel podtlakově. Vzt jednotka bude v chodu pouze v době provozu kuchyně a jídelny. Spínání odtahového ventilátoru OV-1 bude provázáno s otevřením dveří konvektomatů.

Nucené větrání připraven a přidružených místností, tzn. přípravny masa (č.222), hrubé přípravny (č. 107), přípravny svačinek pro MŠ (č.118), místnosti plnění jídlonosičů (č.111), místnosti dezinfekce vozíků a přepravních nádob (č.138), místnosti výdeje stravy cizím strážníkům (č.110), chodby (č.108) a zádveří (č.109) bude zajištěno kompaktní vzt jednotkou (VZT-2) umístěnou na podlaze v technické místnosti (č.219). Čerstvý větrací vzduch bude do vzt jednotky nasáván z venkovního prostoru přes protidešťovou žaluzii osazenou ve fasádě, v jednotce filtrován, podle potřeby ohříván nebo ochlazován a vzt potrubím dopravován do větraných prostor. Znehodnocený vzduch z větraných prostor bude odváděn zpět do vzt jednotky a následně vyfukován nad střechu objektu (sání/výfuk cca 44/50 dB). Přípravny a místnost plnění jídlonosičů budou větrány v rovnotlaku, chodba přetlakově, ostatní místnosti podtlakově. Vzt jednotka bude v chodu pouze v době provozu připraven (cca od 6 do 10 hodin).

Nucené větrání šaten a jejich sociálních zařízení bude zajištěno kompaktní vzt jednotkou (VZT-3) umístěnou pod stropem sousední místnosti skladu (č.104). Čerstvý větrací vzduch bude do vzt jednotky nasáván zvenčí přes protidešťovou žaluzii osazenou ve fasádě. V jednotce bude vzduch filtrován, podle potřeby ohříván a potrubím dopravován do větraných prostor (šaten). Znehodnocený vzduch z větraných prostor (místností sociálních zařízení) bude odsáván a odváděn zpět do vzt jednotky a následně vyfukován přes fasádu objektu (sání/výfuk cca 47/35 dB). Šatny budou větrány přetlakově, WC a umývárny podtlakově. Vzt jednotka bude v chodu pouze v době provozu šaten (v době, kdy se v nich zdržují zaměstnanci a následných cca 30 minut poté).

Zdrojem chladu pro vzduchotechnické jednotky VZT-1 a VZT-2 budou kondenzační jednotky KJ-1 až KJ-3 umístěné na střeše objektu (akustický výkon 66-69 dB). Místnost přípravny masa (č.222) bude chlazená na požadovanou teplotu vzduchu +15 °C samostatným klimatizačním systémem typu split. V místnosti bude

umístěna vnitřní výparníková jednotka (VJ-1), kondenzační jednotka (KJ-4) na střeše objektu (akustický výkon 66 dB). Provoz celoroční.

Místnosti skladů a prádelny v 1.NP budou nuceně podtlakově odvětrávány pomocí stěnových axiálních ventilátorů (OV-2 až OV-6). Znehodnocený vzduch bude odváděn přes fasádu objektu do venkovního prostoru. Přívod čerstvého větracího vzduchu do větraných místností bude u menších ventilátorů (OV-2 až OV-4) zajišťován z prostoru chodeb a u větších ventilátorů (OV-5, OV-6) zvenčí. Přívod vzduchu zvenčí pro prádelnu a sklad chlazených potravin bude společný. Ventilátor OV-2 pro větrání skladu bio odpadu bude spouštěn automaticky spolu s osvětlením v místnosti a automaticky vypínán po nastavené době (časový doběh), ventilátory OV-3 a OV-4 pro větrání skladu konzerv a skladu suchých potravin budou spouštěny na základě hodnoty relativní vlhkosti v místnosti, ventilátor OV-5 pro sklad chlazených potravin na základě hodnoty teploty vzduchu v místnosti, ventilátor OV-6 pro prádelnu na základě hodnoty relativní vlhkosti v místnosti.

Místnosti rekonstruovaných hygienických zařízení ve 2.NP budou společně s úklidovou místností nuceně podtlakově větrány pomocí tichého potrubního ventilátoru (OV-7) umístěného v sousední místnosti přípravy masa nad podhledem. Znehodnocený vzduch bude odsáván a odváděn do venkovního prostoru, kam bude vyfukován přes samočinnou přetlakovou klapku umístěnou ve fasádě v místě původní žaluzie. Do větraných místností bude vzduch přiváděn z okolních prostor přes dveřní mřížky.

Místnosti WC (č.122) a úklidové místnost (č.120) v 1.NP se rekonstrukce nedotýká, zůstávají v původním stavu včetně stávajícího způsobu větrání (WC otvíravým oknem a úklidová komora pomocí mřížek do chodby).

Vzhledem k umístění nástřešní vzt jednotky (VZT-1) a nástřešních kondenzačních jednotek (KJ 1-4) ve vzdálenější jihovýchodní části střechy, umístění objektu u hlavní silniční komunikace a provozu většiny vzt a chladicích zařízení omezenému pouze na malou část denní doby v návaznosti na provoz celého objektu s kuchyní je důvodný předpoklad, že hluknost jejich provozu nepřekročí hygienický limit celodenní (příp.celonoční) průměrné hluknosti 50 dB (40 dB) stanovené 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.

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.



Rozdělovník:

Počet výtisků vyhotoveného dokumentu: 2

1x adresát, počet listů 4 DS

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

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