



Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 13. 3. 2019
Naše č. j.: HSHMP 14017/2019
Sp. zn.: S-HSHMP 14017/2019
Vyřizuje: Barbora Vígová, Ing. Luděk Veselý,
Ing. Tereza Obrdlíková
Tel.: 233 087 735
E-mail: barbora.vigova@hygpraha.cz
V Praze dne: 28. 5. 2019

Paní
Ladislava Ľupová
Střibského 685/10
149 00 Praha 4

Závazné stanovisko k projektové dokumentaci – stavební úpravy – provizorní Menza UK Albertov – Albertov 7/3a, Praha 2

Na základě žádosti paní Ladislavy Ľupové, Střibského 685/10, Praha 4, posoudila Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“), jako dotčený správní úřad, ve smyslu § 77 ve spojení s § 82 odst. 2 písmeno 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.“), předloženou žádost o závazné stanovisko k projektové dokumentaci – stavební úpravy – provizorní Menza UK Albertov – Albertov 7/3a, Praha 2. Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává HSHMP toto **závazné stanovisko**:

S předloženým návrhem projektové dokumentace – stavební úpravy – provizorní Menza UK Albertov – Albertov 7/3a, Praha 2

se souhlasí
a souhlas se váže na splnění takto stanovených podmínek:

- 1) Před započatím užívání stavby musí být HSHMP předložen autorizovaný nebo akreditovaný protokol měření hluku z provozu vzduchotechniky a chlazení, který prokáže dodržení hygienických limitů hluku v chráněných venkovních prostorech staveb v denní době.
- 2) Před zahájením užívání stavby musí být předložen protokol o účinnosti a zaregulování VZT s uvedením projektovaných a naměřených hodnot.

Odůvodnění:

Předmětem projektové dokumentace je dočasná stavba provizorní menzy – jednopodlažní sestava složená z 36ti buněk bude umístěna na adrese Albertov 7/3a, Praha 2. Otevírací doba je plánovaná v době denní od 11:00 do 15:00 hod, bez hudební produkce. Chod provizorní menzy bude zajišťovat celkem 11 zaměstnanců. Sortiment je navrhován v rozsahu: teplé a studené nápoje, 1 druh polévky, denní menu (3 druhy), zeleninové saláty, ovoce. Kapacita kuchyně bude celkem 650 pokrmů denně. Odbytový prostor bude nabízet 84 míst u stolu. V konzumační části bude k dispozici samoobslužný nápojový bar, vybavený nápojovou technologií, v blízkosti bude k dispozici provozní dřez a umyvadlo na ruce pro hosty. Přípravná pokrmů bude disponovat technologií pro ohřev a výdej dovezených pokrmů, konvektomaty, dřez, umyvadlo, indukční vařič, grilovací deska, fritézy, chladicí zařízení. Mytí stolního nádobí bude ve stavebně oddělené místnosti vybavené myčkou s automatickým posuvem, 2x dvoudřezem, manipulační plochou a několika regály. Mytí provozního nádobí bude vybavené 2x dřezem a myčkou a regálem. V zázemí bude umístěno mytí a sklad termoportů (velkokapacitní dřez, regály). Zásobování bude probíhat dle potřeby, vždy před otevírací dobou. Zboží bude ihned ukládáno do chladících a mrazících zařízení a

suchého skladu. Zaměstnanci budou mít k dispozici toalety a šatny dělené M/Ž (vybavené šatními skříňkami k uložení civilního a pracovního oděvu). U všech vodoinstalačních zařízení bude zajištěn přítok studené pitné a teplé vody a napojení na odpady. Pro úklid bude vyčleněna úklidová komora pod uzavřením, opatřena výlevkou a regálem k uložení čistících prostředků. Stěny budou v prostoru manipulace s potravinami a nápoji opatřeny keramickým obkladem, nebo omyvatelným nátěrem. Podlahy budou snadno čistitelné a neskluzné – keramická dlažba. Stanoviště pro komunální a chlazený bioodpad bude umístěné ve vyhrazeném prostoru. Odvoz odpadu bude smluvně zajištěn. Osvětlení bude v provozovně zajištěno dle normy ČSN EN 12464-1, nad pracovními plochami bude zajištěna intenzita 500 lx. Větrání přípravný jídel bude zajištěno rovnotlaké. Jednotka pro úpravu vzduchu je umístěna na střeše objektu, kde je také nasáván čerstvý vzduch. Její vzduchový výkon je 12 300 m³/hod a zajišťuje přívod tepelně upraveného, v létě chlazeného a filtrovaného vzduchu a odvod znehodnoceného vzduchu přes akumulační zákryt. Sklady, umývárna termoportů a hygienické zázemí mají samostatné zařízení. Mytí nádobí bude větráno mírně podtlakově. Odvod vzduchu bude převážně přes odsávací závity. Odvod tepelné zátěže je řešen jednotkou split. Posuzovaná projektová dokumentace předpokládá, že při navrhovaných opatřeních by neměly být při stavební činnosti v chráněných venkovních prostorech staveb překročeny hygienické limity hluku stanovené nařízením vlády č. 272/2011 Sb. (Předložena hluková studie Albertov – MENZA, zpracovaná Ing. Leošem Slabým v únoru 2019.)

Podmínka č. 1 byla stanovena pro zajištění ochrany obyvatel před hlukem a opírá se o § 30 zákona č. 258/2000 Sb. zákona, o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a § 12 nařízení vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů.

Podmínka č. 2 byla stanovena podle § 41 a 42 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů. Jejím účelem je ověření funkčnosti VZT.

MUDr. Hana Kunstovná
vedoucí oddělení hygieny výživy



vz. Ing. Martina Haugwitzová
vedoucí oddělení hygieny výživy pobočky Západ

