

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE PLZEŇSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PLZNI

Adresa Skřetova 15, Plzeň, 30100, tel +420377155111, e-mail: podatelna@khsplzen.cz, ID:samai8a

V Plzni dne 19. 1. 2017

Č.j.: 32147/22/25/24/21/2016

Vyřizuje: Ing. Merhautová/377155313

MUDr. Morávková/377155205

Ing. Lepičová/377155134

MUDr. Kubrová/377155239

Stodská nemocnice a.s.

Hradecká 600

333 01 Stod

IČ: 26361086

Věc: závazné stanovisko k projektové dokumentaci na akci: „Nemocnice Stod - Kuchyně – Stavební úpravy a přístavba“, investor Stodská nemocnice a.s., Hradecká 600, 333 01 Stod (zastoupený Ing. Františkem Štádlrem, Chválenická 358/42, 326 00 Plzeň, IČ: 67080341).

Na základě Vaší žádosti ze dne 19. 12. 2016 vedené pod č.j. 32147/22/25/24/21/2016 a jejího doplnění ze dne 19. 1. 2017 vedeného pod č.j. 1373/2017 posoudila Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni (dále jen „KHS“), jako dotčený orgán státní správy ve smyslu ust. § 77 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění, ust. § 4 odst. 2 zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu, v platném znění předloženou projektovou dokumentaci na akci: „Nemocnice Stod - Kuchyně – Stavební úpravy a přístavba“, investor Stodská nemocnice a.s., Hradecká 600, 333 01 Stod.

Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni, toto

z á v a z n é s t a n o v i s k o :

S předloženou projektovou dokumentací na akci: „Nemocnice Stod - Kuchyně – Stavební úpravy a přístavba“, investor Stodská nemocnice a.s., Hradecká 600, 333 01 Stod,
s e s o u h l a s í.

V souladu ust. § 77 zákona č. 258/2000 Sb. se souhlas váže na splnění takto stanovených podmínek:

1) Budou zřízeny dvě šatny pro zaměstnance oddělené podle pohlaví v souladu s § 54 odst. 2 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci (v pl.zn.).

2) V lékařských ordinacích bude vždy kromě umyvadla k dispozici ještě dřez (příp. místo umyvadla a dřezu dvoudřez) a okolo nich omyvatelné a dezinfikovatelné obklady v souladu s vyhláškou č. 92/2012 Sb., o požadavcích na minimální technické a věcné vybavení zdravotnických zařízení a kontaktních pracovišť domácí péče.

3) Před vydáním závazného stanoviska ke kolaudačnímu souhlasu bude předložen rozbor vody z vlastního vodního zdroje (vrtané studny) odpovídající požadavkům vyhlášky č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody (v pl.zn.).

4) Na KHS v Plzni budou předloženy protokoly s výsledky měření umělého osvětlení. Výsledky výpočtu umělého osvětlení budou ověřeny měřením umělého osvětlení na trvalých pracovištích s již instalovaným vnitřním vybavením a technologií k ověření plnění požadavků § 45 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci (v pl.zn.), v návaznosti na požadavky ČSN EN 12464-1 (Světlo a osvětlení – Osvětlení pracovních prostorů).

Telefon (+420) 377 222 020
(+420) 377 222 022

Provolba (+420) 377 155 111

Telefax (+420) 377 323 894
(+420) 377 235 223

Email: khs.plz@khsplzen.cz
Internet: www.khsplzen.cz

Bankovní spojení
ČNB Plzeň- město
běž. ú. 24920311/0710

IČO 71009299

Odůvodnění:

Předložená projektová dokumentace řeší stavební úpravy 1.NP a 1.PP východního vstupního křídla stávající nemocnice na parcele č. 720 v k.ú. Stod, která je zhotovena jako zděný vícepodlažní podsklepený objekt. Především se jedná o změnu dispozice kuchyně a jídelny v 1.PP. Dále dojde k rozšíření dispozice 1.PP o strojovnu vzduchotechniky (dále jen VZT). V přístavbě nad strojovnou bude dispozice 1.NP rozšířena o tři ordinace, které budou na stávající prostory nemocnice napojeny protaženou chodbou ukončenou nouzovým východem. Bude doplněno vnější únikové schodiště z 1.NP. Ostatní prostory nemocnice nejsou předmětem této projektové dokumentace.

Většina řešených prostor 1.PP bude uzavřená pouze pro provoz kuchyně, veřejná část bude sestávat pouze z chodby a jídelny. Provoz kuchyně bude samostatným vchodem oddělen od provozu nemocnice (tímto vstupem bude probíhat také zásobování kuchyně, pro odpadové hospodářství bude k dispozici jiný samostatný vstup). Další přístup do kuchyně bude skrze vnitřní dispozice nemocnice. Jídelna bude přístupná z centrální chodby. Strojovna VZT bude tvořit samostatný, stavebně oddělený úsek. Provozní řešení 1.NP naváže na stávající řešení ordinací, provoz zůstane beze změn, pouze přibudou tři nové ordinace. Celá řešená plocha v 1.NP bude určena pro využití veřejnosti, ordinace a chodba s venkovním schodištěm budou volně přístupné hlavním vstupem nemocnice.

Nový **gastronomický provoz** ve stávajících prostorech **1.PP** objektu bude sestávat z prostoru příjmu zboží, skladů a připraven, kuchyně s varnou částí, částí pro kompletaci tablet a obslužnou částí, dále z prostoru jídelny, mytí nádobí, mytí vozíků, skladu termoportů, skladu DKP, hygienického zázemí pro zaměstnance, chodby a technické místnosti s úpravou a změkčovačem vody.

Prostor příjmu zboží bude vybaven váhou a vozíkem pro další transport potravin a surovin do prostor gastroprovozu. V navazující chodbě bude k dispozici pracovní stůl s dřezem, 5 chladících zařízení a mrazící zařízení pro oddělené skladování potravin a surovin. Z chodby budou přístupné sklady (denní sklad s regály, denní chladící box s regály, suchý sklad s regály), přípravná masa a hrubá přípravná zeleniny. Přípravná masa bude vybavena chladícím boxem s regály a tyčí s háky pro zavěšení masa, pracovními a úložnými plochami, dřezem se sprchovou baterií, umyvadlem, chladícím zařízením, špalkem na maso, univerzálním robotem, kutrem, tenderizerem a řezačkou masa. V časově odděleném režimu zde bude probíhat výtlupek vajec. Hrubá přípravná zeleniny bude vybavena chladícím boxem s regály, pracovními a úložnými plochami, dvoudřezem se sprchovou baterií, umyvadlem a škrabkou brambor. Na hrubou přípravu zeleniny bude v prostoru mezi kuchyní navazovat čistá přípravná zeleniny, která bude vybavena dřezem se sprchovou baterií, pracovními a úložnými plochami a krouhačem zeleniny. Navazující sklad odpadů na druhé straně hrubé přípravy bude vybaven chladícím boxem a hadicí a bude přístupný také vně objektu.

Varná část kuchyně bude vybavena pracovními plochami pro oddělenou manipulaci s masem, zeleninou a těstem, čtyřmi dřezy, umývánkem na ruce, umyvadlem kombinovaným s výlevkou, chladícími zařízeními (2x chlazený stůl, 2x chladící zařízení), univerzálním robotem, hnětačem těsta, stolním kráječem chleba a knedlíků, dvěma váhami. Celá kuchyně bude uspořádána tak, aby umožňovala oddělenou přípravu teplých a studených pokrmů. Samotný varný blok bude vybaven stacionárním míchacím kotlem, rychlovarným kotlem, elektrickým sporákem, netlakovou pánví, dvěma multifunkčními tlakovými pánvemi, vyvíječem potravinářské páry a směšovacími bateriemi pro potřeby technologických zařízení. U varného bloku budou dále k dispozici tři konvektomaty, elektrický indukční sporák a zchlazovač a zmrazovač. Varný blok bude uspořádán tak, aby umožňoval z jedné strany výrobu hlavních pokrmů a z druhé strany výrobu dietních jídel. Přímě na varnou část bude navazovat prostor rozdělování jídel na tablety, který bude vybaven tabletovým kompletačním pásem, pracovními a úložnými plochami a potřebnými pojízdnými vozíky na tablety a koše, transportními vozíky a vyhřívanými zásobníky na talíře a misky. Na prostor kompletace jídel na tablety bude dále navazovat prostor výdeje jídel, který bude vybaven umyvadlem, pracovními plochami, výdejní linkou s výdejní maskou, dvěma výdejními stoly s vyhřívanými dělenými vodními lázněmi a infraohřevem (pro výdej teplých pokrmů z gastronomických), pojízdnými zásobníky na talíře a průchozí chladicí skříní se stojanem na gastronomické nádoby (pro výdej

studených pokrmů). Prostor jídelny bude vybaven samoobslužnou výdejní linkou s pojezdovou dráhou na podnosy, odkládací dráhou na podnosy, stojanem na příbory, zásobníkem teplých nápojů, výrobníkem a zásobníkem studených nápojů a stoly s posezením pro cca 50 osob.

Mytí nádobí bude probíhat v samostatném prostoru. Jednak v umývárně kuchyňského nádobí, která bude přímo navazovat na prostor kuchyně a bude vybavena dřezem se sprchovou baterií, myčkou kuchyňského nádobí a pracovními a úložnými plochami. Mytí bude dále probíhat v umývárně stolního nádobí, která bude navazovat na jídelnu a přes nádraží vozíků na chodbu spojující prostor gastroprovozu a nemocnice. Umývárna stolního nádobí bude vybavena dvoudřezem, tunelovou myčkou, umyvadlem a potřebnými úložnými prostory včetně vozíků na koše, tablety a talíře. K prostoru mytí stolního nádobí bude přiléhat nádraží vozíků vybavené hadicí pro oplach vozíků a umývatkem, sklad termoportů (termoporty budou omyvatelné v myčce) a přes chodbu přístupný další prostor pro mytí vozíků a parkování mycího stroje vybavený hadicí.

Hygienické zázemí pro zaměstnance bude sestávat z denní místnosti (chladicí zařízení a kuchyňská linka s dřezem sloužící výhradně pro osobní potřeby personálu), kanceláře, hygienického zařízení odděleného pro muže a ženy (vždy předsíňka s umyvadlem a jedna kabina) a šatny se sprchovým koutem a WC kabinou přístupných přes předsíňku s umyvadlem. Šatna bude oddělená pro muže a ženy – viz podmínka č. 1 tohoto stanoviska. Pro potřeby úklidu gastroprovozu bude k dispozici úklidová komora vybavená výlevkou a prostorem pro ukládání čistících a úklidových prostředků.

Gastroprovoz bude sloužit k zajištění celodenního stravování pro pacienty a personál nemocnice. Kuchyně bude svým dispozičním uspořádáním a vhodným technologickým vybavením představovat provoz výroby pokrmů s kapacitou do 500 jídel denně (200 porcí pacienti, 150 porcí personál, 150 porcí rezerva – dodávka externím odběratelům). Výdej jídel pro pacienty bude řešen tabletovým systémem, tabletové vozíky budou podle plánované denní kapacity odváženy na jednotlivá oddělení nemocnice. Výdej jídel pro personál nemocnice bude řešen prostřednictvím obslužné výdejní linky. V případě expedice pokrmů mimo objekt budou gastronádoby uzavřeny do termoportů a odváženy do příslušné výdejny. Celý provoz bude nekuřácký a bude zajištěn pomocí 13 zaměstnanců – 6 kuchařů, 7 pomocných sil.


V 1.PP bude dále přistavěn prostor **strojovny VZT**, ve kterém budou osazeny VZT jednotky a chladič pro vzduchotechniku kuchyně a jídelny (k dispozici zůstane také stávající strojovna ve 2.NP nad vstupní částí nemocnice). Pro zajištění ochrany prostor ordinací před hlukem ze strojovny VZT bude realizována skladba stropní konstrukce strojovny s co nejvyšším akustickým odporem, přívod i odvod vzduchu bude opatřen tlumiči hluku.

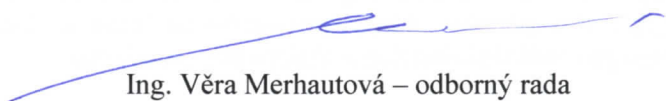
V 1.NP v přístavbě nad strojovnou budou umístěny tři **ordinace** lékařů o ploše 17,1 m², 19,9 m² a 24,2 m². Ordinance budou napojeny na stávající ambulantní trakt prodlouženou chodbou, která bude sloužit jako čekárna pro pacienty. Ordinance budou vybaveny umyvadlem a dřezem (příp. místo umyvadla a dřezu dvoudřezem) a okolo nich budou omyvatelné a dezinfikovatelné obklady – viz podmínka č. 2 tohoto stanoviska, podlahy budou vinylové. Osvětlení ordinací bude přirozené doplněné umělým, odvětrání bude přirozené okny.

Objekt bude napojen novými vnitřními rozvody na stávající přípojky technické infrastruktury. Zásobování objektu pitnou vodou bude zajištěno z veřejné vodovodní sítě města Stod, objekt má k dispozici také individuální zdroje pitné vody (stávající vrty – viz podmínka č. 3 tohoto stanoviska). Všechny dřezy, umyvadla, umývatka, myčky, výlevky a sprchy budou mít k dispozici přívod tekoucí teplé a studené pitné vody, všechna umyvadla a umývatka, příp. dřezy určené k mytí rukou budou vybavena jednorázovými prostředky k mytí a osušení rukou. Odkanalizování objektu bude zajištěno do veřejné kanalizační stoky, vybrané kuchyňské odpady budou odkanalizovány přes nově vyměněný odlučovač tuků s průtokem 5 l/s, za nímž bude osazena revizní šachta pro odběr vzorků z odlučovače. Osvětlení prostor bude přirozené okny a umělé zářivkovými svítidly, osvětlení kuchyňského provozu bude zajištěno umělým osvětlením doplněným pouze okrajově přirozeným. Vzhledem k omezeným možnostem konstrukčního řešení ve stávajícím objektu nemocnice bude světlá výška ve varně 2,60 m při ploše 67,8 m² (prostor určený pro trvalou práci) – viz podmínka č. 4 tohoto stanoviska.

Odvětrání objektu bude přirozené okny a nucené. 1.PP objektu (gastroprovoz) bude odvětráno nuceně pomocí VZT zařízení (rovnotlaké) doplněného o samostatné celky odvětrávání jednotlivých hygienických prostor (podtlakové). Budou zde ponechána i otvíravá okna, která budou sloužit jako doplnění VZT. VZT pro provoz kuchyně bude sloužit pro teplovzdušné větrání prostor kuchyně a zázemí s možností chlazení vzduchu v letním období. Jednotka VZT umístěná v přístavbě bude nasávat vzduch z fasády a vyfukovat nad střechu objektu. V 1.PP objektu budou provedeny podhledy, v místnostech kuchyně (S1.135), jídelny (S1.136) a mytí kuchyňského nádobí (S1.132) vznikne vzduchotechnický strop se zabudovanými větracími a osvětlovacími elementy. Podlahy budou dle charakteru místností z keramické dlažby nebo vinylové, na opodstatněných místech budou osazeny podlahové vpusti. Vytápění objektu bude zajištěno stávajícím topným systémem, bude centrální, teplovodní s otopnými tělesy.

Souhlasné závazné stanovisko k předmětné projektové dokumentaci bylo Krajskou hygienickou stanicí Plzeňského kraje se sídlem v Plzni vydáno na základě souladu předložené projektové dokumentace s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví.

Krajská hygienická stanice
Plzeňského kraje se sídlem v Plzni
Skrětova 15, 303 22 PLZEŇ



Ing. Věra Merhautová – odborný rada
vedoucí oddělení hygieny výživy Plzeň jih a Rokycany
Krajské hygienické stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni

Příloha: 1x PD, paré č. 3