

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

NA BĚLIDLE 7, 702 00 OSTRAVA

VÁŠ DOPIS ZN.: -
ZE DNE: 15.9.2021
SPIS. ZNAČKA: S-KHSMS 65335/2021/OV/HOK
ČÍSLO JEDNACÍ: KHSMS 65335/2021/OV/HOK
VYŘÍZUJE: Bc. Pavla Špačková
Ing. Václav Kopecký
Petra Gřesová
TEL.: 595 138 124, 129
FAX: 595 138 109
E-MAIL: pavla.spackova@khsova.cz
DATUM: 11.10.2021

Ing. Jiří Lampa
Pod Haškovcem 1553
742 58 Příbor

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 zákona č. 258 /2000 Sb. a § 4 odst. 2 zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů (stavební zákon), posoudila žádost Ing. Jiří Lampa, Pod Haškovcem 1553, Příbor, ze dne 15.9.2021, na základě plné moci stavebníka Statutární město Ostrava, Městský obvod Ostrava – Jih, zastoupený starostou Bc. Martin Bednář, o závazné stanovisko v rámci stavebního řízení „Rekonstrukce sportovního centra Ostrava - Dubina“.

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 v rámci stavebního řízení „Rekonstrukce sportovního centra Ostrava - Dubina“

s o u h l a s í .

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

- Pro stavbu bude stanoven zkušební provoz, v rámci něhož bude provedeno měření hluku z celkového provozu sportovní haly v době denní i v době noční (bude-li stanovena provozní doba i pro dobu noční) v nejbližším chráněném prostoru stavby ve smyslu §12 nařízení vlády č.272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací, ve znění pozdějších předpisů. Měření bude předloženo k posouzení na KHS MSK v Ostravě.

Odůvodnění:

Na základě žádosti Ing. Jiří Lampa, Pod Haškovcem 1553, Příbor, ze dne 15.9.2021, na základě plné moci stavebníka Statutární město Ostrava, Městský obvod Ostrava – Jih, zastoupený starostou Bc. Martin Bednář, o závazné stanovisko v rámci stavebního řízení „Rekonstrukce sportovního centra Ostrava - Dubina“ 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 projektové dokumentace(vypracoval: Ing. Jiří Lampa, Pod Haškovicem 1553, Příbor, IČ 43574033, 09/2021) je rekonstrukce sportovního centra Ostrava – Dubina, Horní 287, 700 30 Ostrava – Dubina, parc. č. 71/142, k.ú. Dubina u Ostravy. Důvodem rekonstrukce stávajícího objektu jsou vady zjištěné v rámci provedeného specializovaného průzkumu haly.

V prostoru 1. PP se nachází technická místnost s umístěným lapačem tuku, sklad a schodiště. V 1. NP se z hlavního severovýchodního vstupu, bude vstupovat do zádveří (m.č. 102), na které bude navazovat recepční pult (135) se zázemím pro správce zařízení (136) a kanceláří (104) s vlastním sanitárním zázemím (105 – 1 záchod, 1 umyvadlo). V severovýchodní části bude dále 6 šaten (m.č. 107, 111, 115, 119, 123, 127) se záchody (110, 114, 118, 122, 126, 130) a sprchami (109, 113, 117, 121, 125, 129). Jedna šatna umožňuje užívání ZTP (m.č. 111). Dále zde bude denní místnost pro zaměstnance (šatna údržby m.č. 132) vč. sanitárního zázemí (133), úklidová místnost (131) a technické prostory haly (134 – elektrorozvodna, 154 – nářad'ovna, 155 – 161 – sklady). V jihovýchodní části haly bude hlavní schodiště do 2.NP a provoz restaurace, ve kterém se nachází vlastní místnost restaurace (m.č. 148 – občerstvení) s barem, kuchyně (149 – občerstvení zázemí), sklad (150 – občerstvení sklad), sanitární zázemí (denní místnost s šatnou pro zaměstnance m.č. 140) vč. hygienického zázemí (141 – 1 záchod, 1 umyvadlo, 1 sprcha) a sanitární zázemí pro hosty restaurace vč. WC pro ZTP (142 – 147). V severovýchodní části budou ve 2.NP tribuny (m.č. 230) a technické zázemí objektu (204, 2013 – technické místnosti) a prostory pro občerstvení (206) vč. zázemí pro obsluhu (205). V jihovýchodní části bude sanitární zázemí pro diváky (m.č. 208 – 210) a vstup do vestavby. Ve 2.np vestavby jsou navrženy tři šatny pro sportovní týmy (m.č. 218, 221, 225) včetně zázemí (219, 220, 222, 223, 226, 227) a menší šatna pro rozhodčí (228) včetně zázemí (229). Ve 3. NP bude multifunkční místnost (m.č. 302) s vlastním sanitárním zázemím (303, 304, 306, 307), které je situováno nad centrálním WC sportovní haly. V rámci multifunkční místnosti je umístěn i jídelní výtah spojující restauraci s touto místností a bar. Ve 3. NP dále bude šatna pro sportovní tým (m.č. 309) vč. sanitárního zázemí (310, 311) a místnost vzduchotechniky (305). Ve 4. NP je situována šatna pro sportovní tým (m.č. 403) se zázemím (104, 405), kancelář pro administrativu zápasu (406 – konferenční místnost), dále místnost VZT (407) a sklad (408). Kancelář není určena pro celodenní užívání, ale pouze občasnou konzultační, případně administrativní činnost.

Na 3 hřištích je předpokládán počet max. 90 hráčů, sedících diváků max. 473. V provozu haly bude max. 5 zaměstnanců. Provoz restaurace předpokládá 40 hostů, počet zaměstnanců max. 5, limit výdeje jídel 100 za den. Pro větrání, vytápění a chlazení haly bude vyměněna stávající VZT jednotka za novou ve složení: filtrace F7 (přívod), rotační rekuperátor, cirkulace, ventilátory přívod/odvod, vodní výměník, přímý chladič (3 okruhy), Filtrace M5 (odvod), umístěná v technické místnosti m.č. 204 ve 2.NP. Vzduch bude přiváděn směrově řízenými dýzami (přívod/odvod 15000/15000 m³h⁻¹). Kondenzační jednotky chlazení budou umístěny v exteriéru budovy. Pro teplotní homogenizaci vzduchu v hale bude používáno 6 destratifikátorů umístěných pod stropem. K vytápění zóny diváků bude sloužit 5ks fancoilů umístěných pod stropem haly s distribucí vzduchu přes vířivé výústky.

Větrání šaten v 1. NP bude stávající VZT jednotkou, která bude repasována. V případě potřeby rekonstrukce stávajících šaten bude potrubní rozvod v dotčené části demontován a zpětně namontován.

Větrání šaten v 2. NP VZT jednotka v sestavě filtrace M5 (přívod), rotační rekuperátor, ventilátor přívod/odvod, vodní výměník, filtrace M5, je umístěná v technické místnosti v 3.NP (celk. přív./odv. 4000/4000 m³/h-1). Přívod vzduchu je řešen v prostorách šaten a odvod vzduchu v prostorách hygienického zázemí šaten. Sání a odvod vzduchu je řešen z fasády objektu.

Řešení větrání šaten 3. a 4. NP je obdobné. Strojní část větracího systému je umístěna v technické místnosti vestavby v 4.NP. Distribuce vzduchu je řešena v šatnách, odvod vzduchu z hygienického zázemí šaten.

Větrání restaurace, kuchyně bude zajišťovat VZT jednotka (filtrace F7 – přívod, deskový rekuperátor s obtokem, ventilátory přívod/odvod, vodní výměník, přímý výparník chlazení, filtrace M5 – odvod) bude umístěna v technické místnosti v 2.NP (celk. 3500/3500 m³h⁻¹). Distribuce vzduchu bude v prostoru restaurace i prostoru kuchyně, kde je řešeno odsávání vzduchu přes zákryt nad varnou technologií a rovněž přes výústky v potrubí – větrané prostory. Sání a výfuk je řešen z fasády – stávající řešení. Kondenzační jednotka chlazení je umístěna v exteriéru obdobně jako kondenzační jednotky split systémů (2 ks) pro chlazení restaurace.

Odvětrání samostatných skupinových hygienických zařízení je řešeno nárazově v podtlaku potrubními ventilátory s výfukem do fasády. Úhrada odsávaného vzduchu je z přilehlých prostorů přes mřížky.

Větrání konferenční místnosti je v přetlaku se sáním vzduchu z prostoru haly. Přetlakem přes přeslechový tlumič je vzduch odváděn zpět do haly. Teplotní komfort zajišťuje split systém v provedení tepelné čerpadlo.

Sklady, které jsou umístěny po části obvodu haly, jsou větrány v podtlaku malými nástěnnými ventilátory.

Na hlavním vstupu do objektu je umístěna teplovodní, teplovzdušná dveřní clona.

Zdrojem tepla pro vytápění, potřeby VZT a přípravu teplé vody je stávající horkovodní předávací stanice. Objekt je vytápěn kombinovaně- hrací plocha vč. tribuny teplovzdušně společně s větráním, šatny a sprchy plošnou podlahovou temperací a zbývající prostory otopnými tělesy.

Projekt garantuje odpovídající výměnu vzduchu a mikroklimatických podmínek v uvedených prostorech ve smyslu požadavků § 2 zákona č. 309/2006 Sb. (zákon o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci) za použití § 41, 42 a 54 NV č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „NV č. 361/2007 Sb.“) a zákona č. 258/2000 Sb., s použitím § 3 vyhlášky č. 6/2003 Sb., kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí bytových místností některých staveb.

Umělé osvětlení bude zajištěno soustavou LED svítidel. Podle výpočtu umělé osvětlení na místech výkonu práce odpovídá požadavkům na osvětlení ve smyslu § 45 NV č. 361/2007 Sb. Interval čištění svítidel bude 1 x za 12 měsíců, výměna světelných zdrojů bude prováděna individuálně, údržba povrchů odrazných ploch minimálně 1 x za 36 měsíců bílou barvou.

V 1.N.P. je navržena restaurace s barovým pultem (myčka, dvojdřez – z toho 1 dřez bude sloužit jako umývadlo k mytí rukou), konzumačním prostorem pro 40 osob, vyvařující kuchyni (potřebné technologické vybavení – výkonný profi sporák, konvektomat, varné centrum, fritézy; chladicí a mrazicí zařízení, umývadlo k mytí rukou, pracovní úsek masa se dřezem, oddělený úsek zeleniny se dřezem, dvojdřez, myčka nádobí se dřezem, dostatečné množství pracovních ploch, výlevka), výdejním oknem (police s infra ohřevem, výdejní ohřívací vana), suchým skladem, hrubou přípravnou zeleniny (dřez), úklidovou místností (výlevka), oddílným hygienickým zařízením pro hosty (pro muže – 2 záchodové kabiny, 2 pisoáry a předsíň se 2 umývadly; pro ženy – 2 záchodové kabiny a předsíň se 2 umývadly; WC pro ZTP s umývadlem) i pro personál (denní místnost bude sloužit i jako šatna, sprcha, 1 WC kabina, předsíň s umývadlem). Na směně budou maximálně 3 zaměstnanci. Hygienické zařízení bude sloužit i pro zaměstnance občerstvení ve 2.N.P. a baru ve 3.N.P.

Kuchyň je dimenzována na 100 jídel denně, budou zde připravována minutková a hotová jídla v podobě obědového menu, snídaně, pokrmy studené kuchyně a rauty v době sportovních utkání. Jako suroviny budou používány výhradně polotovary různého stupně rozpracovanosti. Maso bude dováženo balené z velké části ve zchlazeném stavu, není zde navržena samostatná přípravná ryb a zvěřiny. V rámci návrhu gastronomického provozu není počítáno s dovozem a rozvozem jídel.

V 1.P.P. se bude nacházet technická místnost, kde bude umístěn lapol tuků. Na tukovou kanalizaci budou napojeny 4 dřezy, konvektomat, myčka nádobí a podlahové vpusti v prostoru přípravy masa a varného centra.

Ve 2.N.P. se nachází stávající občerstvení, kde dojde k osazení novými zařizovacími předměty (nerezové pracovní plochy, podstolové lednice, 2 dřezy, myčka nádobí a umývadlo k mytí rukou). Bude zde probíhat příprava a prodej drobného občerstvení z polotovarů (párek v rohlíku, ohřívané klobásy) a prodej nápojů.

Ve 3.N.P. bude v rámci multifunkční místnosti umístěn jídelní výtah spojující restauraci s touto místností a bar (myčka, dvojdřez – z toho 1 dřez bude sloužit jako umývadlo k mytí rukou). Bude zde probíhat pouze prodej nápojů, výdej jídel a rautů připravovaných v restauraci v 1.N.P. Mytí stolního nádobí bude probíhat v prostorách mycího úseku v kuchyni v 1.N.P.

Úprava podlah v provozovně bude omyvatelná, úprava stěn kolem pracovních ploch, umývadel, dřezů, výlevek a záchodů bude opatřena omyvatelným obkladem do vyhovující výšky.

U všech zařizovacích předmětů (dřezy, umyvadla a výlevky) bude zajištěn přívod tekoucí teplé a pitné vody. Provozovna bude napojena na stávající vodovodní řád a kanalizaci.

Předložená projektová dokumentace je v souladu s požadavky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004 o hygieně potravin a zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

4.strana Závazného stanoviska č.j. KHSMS 65335/2021/OV/HOK ze dne 11.10.2021.

Vzhledem k tomu, že v rámci rekonstrukce sportovního centra bude vyměněna a posílena VZT jednotka a vzhledem k bezprostřední blízkosti chráněných prostor stavby, byla stanovena shora uvedená podmínka, pro ověření vlivu hluku ze sportovní haly při reálném provozu.

Měření hluku bude provedeno akreditovanou nebo autorizovanou osobou a bude předloženo k posouzení na KHS MSK v Ostravě.

Předložená projektová dokumentace, při respektování shora uvedené podmínky, odpovídá požadavkům zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

Ing. Jaromír Košťál v.r.
vedoucí oddělení hygieny obecné a komunální
Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje
se sídlem v Ostravě

Rozdělovník:

1x adresát - DS

DODATEK Č.1 29.09.2021 K PROJEKTOVÉ DOKUMENTACI REKONSTRUKCE SPORTOVNÍHO CENTRA OSTRAVA DUBINA,

1. ÚDAJE O STAVBĚ

a) název stavby

Rekonstrukce sportovního centra Ostrava – Dubina

b) místo stavby (adresa, čísla popisná, katastrální území, parcelní čísla pozemků)

Adresa: Horní 287, Ostrava – Dubina 700 30

Katastrální území: Dubina u Ostravy

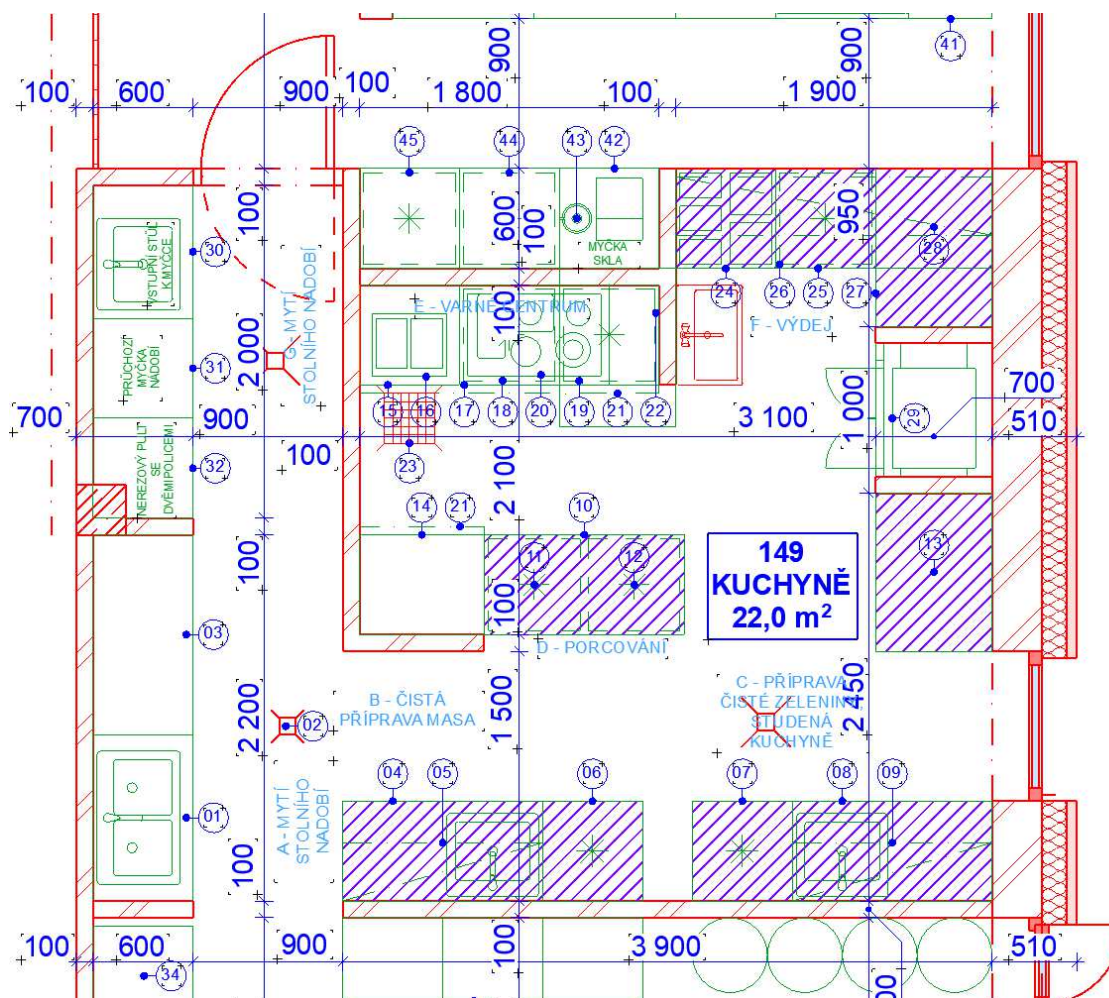
Parcelní čísla: 71/142

c) předmět dodatku

Úpravy a upřesnění projektové dokumentace části D.1.4.5 Gastro provoz a dalších částí dokumentace související se stravováním.

2. ÚPRAVA PRACOVNÍCH PLOCH PRO PŘÍPRAVU JÍDLA

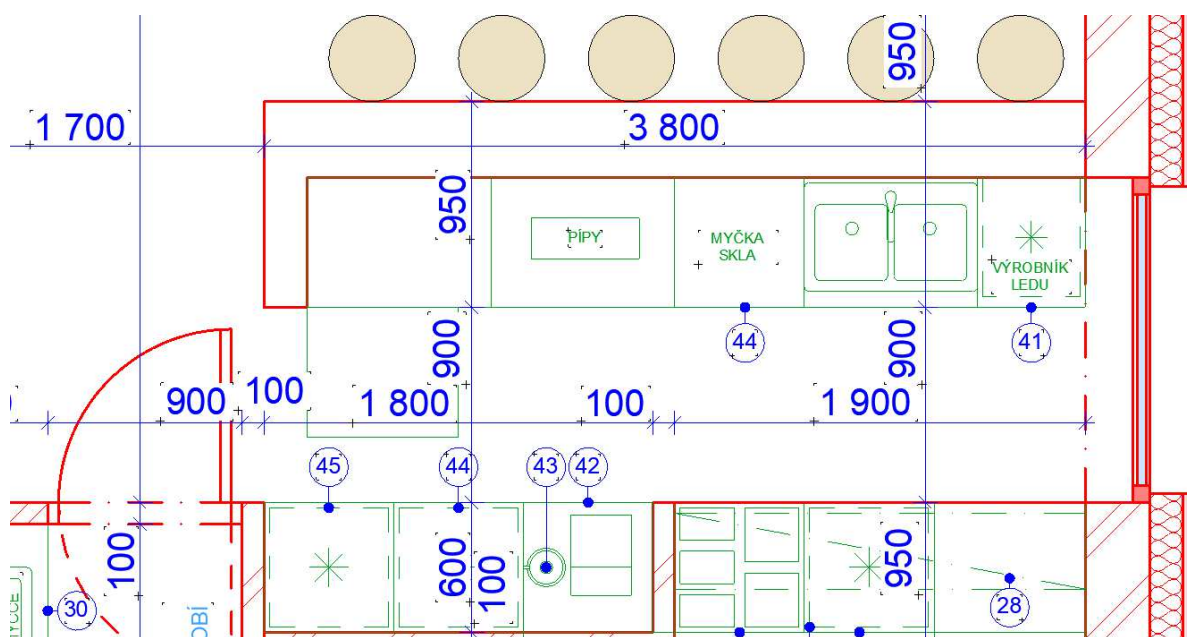
V rámci místnosti 149 Kuchyně dojde k navýšení pracovních ploch pro přípravu. Pracovní plochy pro přípravu jídla jsou vyznačeny níže na obrázku fialovým šrafováním. V rámci této úpravy dojde k změně předmětů 06 – chladicí skříní výšky 1800 mm a 07 – chladicí skříní výšky 1800 mm na chladicí skříní pod stolovou výšky 850



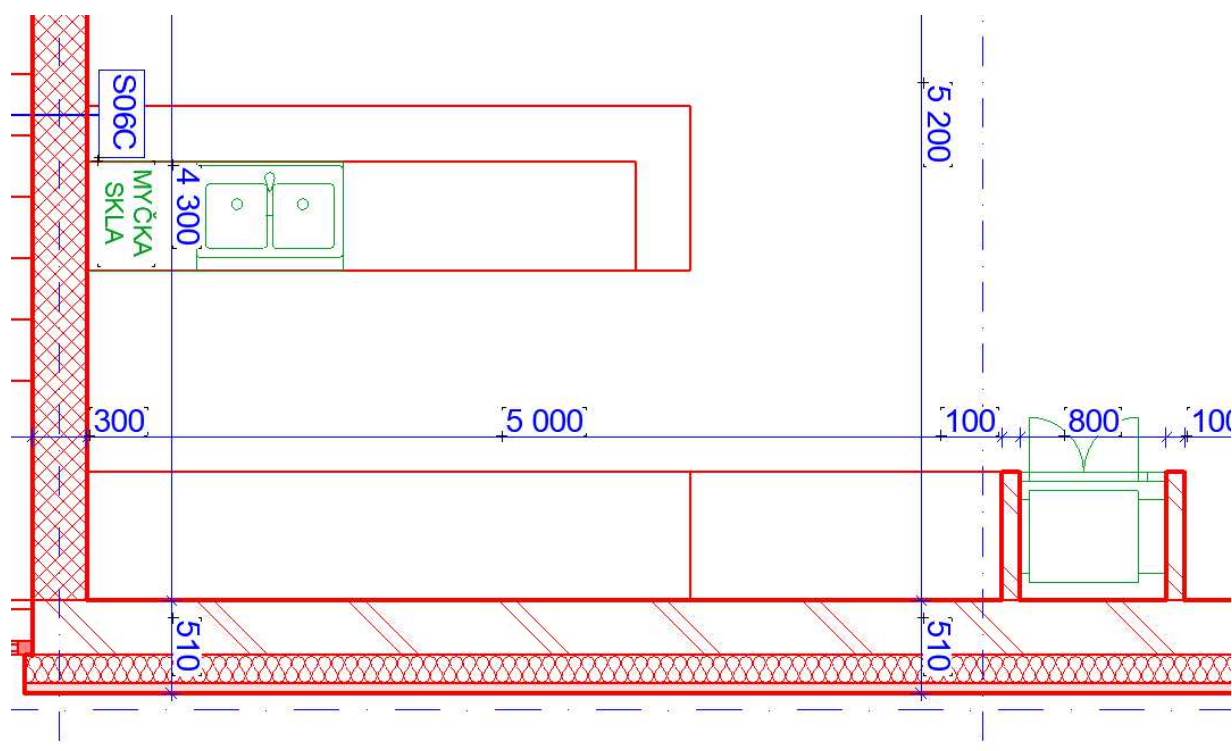
3. BAROVÉ PULTY

V místnosti 148 občerstvení se nachází barový pult. V rámci dodatku bude změněn dřez

s odkapávačem za dvojřez. Myčka skla je přesunuta z původní pozice vedle dřezu (viz. Odkaz č. 44)



V místnosti 302 Multifunkční plocha, se nachází barový pult. V rámci dodatku bude je zrušen dřez s odkapávačem a nahrazen dvojřezem v jiné pozici a myčkou skla pro potřeby barového pultu. Viz obrázek níže



4. OBČERSTVENÍ VE 2.NP

Stávající občerstvení nacházející se v místnosti 206 a 205 slouží k občasnému občerstvení pro veřejnost např. při probíhajícím zápasu v hale. V rámci provozu se uvažuje výdej nápojů a případně drobného občerstvení. V prostoru je dovoleno zpracovávat pouze balené polotovary, případně hotové polotovary.

V provozu místností 206 a 205 se budou připravovat pouze balené suroviny jako jsou uzeniny (páry, klobásy) a případně pečivo. V prostoru není dovoleno zpracovávat suroviny jako je maso, syrová vejce apod.

V rámci plánované rekonstrukce dojde k osazení místnosti 205 a 206 novými zařizovacími předměty. Jedná se především o

výdejový pult, kde se nachází:

- 2 x podstolová lednice na nápoje
- Police pro uskladnění baleného zboží drobného občerstvení
- Veškeré pracovní plochy konstrukční prvky vybavení bude z nerezové oceli

Prostor pro přípravu drobného občerstvení:

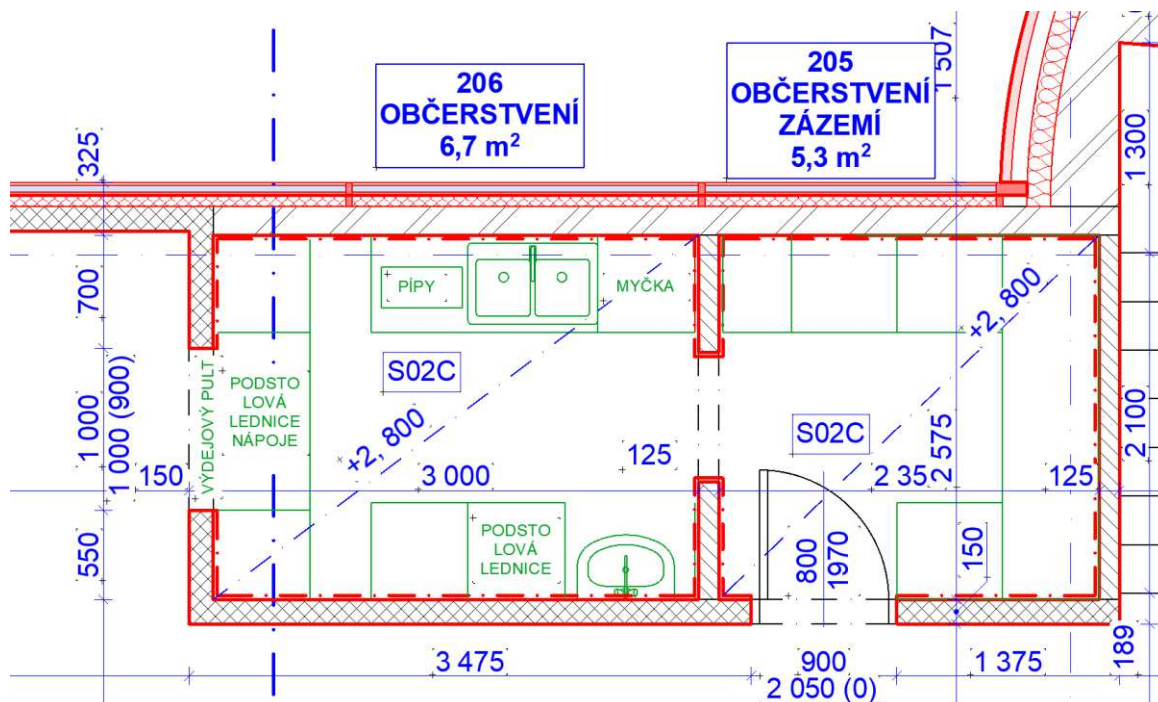
- Podstolová lednice pro uložení balených surovin
- Podstolový regál s dřezem a dvěma policemi
- Nerezová pracovní plocha
- Přístroj pro přípravu „párků v rohlíku“
- Veškeré pracovní plochy konstrukční prvky vybavení bude z nerezové oceli

Prostor pro přípravu nápojů:

- Dvojdřez
- Myčka nádobí pro sklo
- Prostor pro pípy
- Veškeré pracovní plochy konstrukční prvky vybavení bude z nerezové oceli

Skladovací prostor:

Nerezové regály v. 1800 mm



Ve výše popsaném provozu občerstvení se uvažují maximálně 3 osoby. Šatny a sociální zázemí se pro tento provoz se nachází v místnosti č. 214 a č.215.

V Novém Jičíně dne 29.09.2021

Vypracoval: Ing. Martin Lampa