



Váš dopis č. j.:  
Ze dne: 1. 12. 2017  
Naše č. j.: HSHMP 63187/2017  
Sp. zn.: S-HSHMP 63187/2017  
Vyřizuje: Bc. Kateřina Dvořáková, DiS  
Tel.: 281000426  
E-mail: [katerina.dvorakova@hygp Praha.cz](mailto:katerina.dvorakova@hygp Praha.cz)  
V Praze dne: 8. 12. 2017

**Ing. Tomáš Berger**  
Tyršova 75/54  
266 01 Beroun  
IČ: 71755543

**Závazné stanovisko k PD ke zřízení komunitního centra Jahodnice, Baštýřská 67/2, Praha 9 – Hostavice – stavební povolení.**

Na základě podání žádosti pana Ing. Tomáše Bergera, Tyršova 75/54, 266 01 Beroun IČ: 71755543, který je zplnomocněn firmou „a3atelier s.r.o.“, Konviktská 998/15, Praha 1, 110 00, IČ: 24164500, posoudila Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“), jako dotčený správní úřad ve smyslu § 77 ve spojení s § 82 odst. 2. písm. i) zák. č. 258/2000 Sb., v platném znění dokumentaci ke zřízení komunitního centra, Baštýřská 67/2, Praha 9 - Jahodnice.

Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví, vydává HSHMP toto závazné stanovisko:

s předloženým návrhem se

**souhlasí**

s tím, že musí být splněny tyto podmínky:

1. Zajistit realizaci protihlukových opatření a omezením pracovní doby práce hlučných stavebních mechanismů tak, že během rekonstrukce bude v době od 7:00 hod. do 21:00 hod. dodržen hygienický limit  $L_{AeqT}$  65dB ve venkovním chráněném prostoru staveb. Ve vnitřních chráněných prostorech platí v uvedené době zvýšený hygienický limit  $L_{AeqT}$  55 dB, ale pouze v pracovní dny.
2. Při kolaudaci bude předložen protokol o zaregulování a funkčnosti VZT.

Odůvodnění:

Podáním doručeným dne 1. 12. 2017, požádal pan Ing. Tomáš Berger, Tyršova 75/54, 266 01 Beroun, IČ: 71755543, o vydání stanoviska k projektové dokumentaci: komunitní centrum Jahodnice, Baštýřská 67/2, Praha 9 – Hostavice.

Protože předložený návrh vyhovuje požadavkům právních předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví, bylo možno vyslovit s ním shora uvedený souhlas.

Provozovna bude mít provozní dobu od 11:00 do 22:00 hodin. Předpokládaný počet zaměstnanců: 3 osoby pro provoz varny i kavárny. Sortiment: hotové pokrmy, minutky, polévky, bagety, dorty a zákusky, pečivo, saláty, paniny. Nápoje: káva, pivo, nealko chlazené nápoje. Zásobování provozovny bude probíhat vždy odděleně od otevírací doby restaurace. Zelenina se bude do provozovny dovážet již očištěná, vakuově balená. Vejce budou dováženy ve formě melanže. Obklady kolem pracovních ploch budou omyvatelné do výšky pracovní činnosti, podlahy budou dobře omyvatelné a dobře čistitelné.

Bude vyčleněna personální toaleta s předsíňkou a šatna. Toalety pro zákazníky budou odděleny dle pohlaví pro muže a ženy.

Stavebně oddělena úklidová komora s výlevkou s přívodem teplé a studené tekoucí vody.

Samostatně vyčleněn suchý sklad potravin. Vyčleněna místnost pro skladování odpadků. V prostoru varny bude k dispozici ještě jedna výlevka s přívodem teplé a studené tekoucí vody.

Pracovní plochy ve varně budou odděleny dle sortimentu přípravy s návazností na technologické dřezy a na umyvadlo na ruce. Vyčleněn prostor pro mytí provozního nádobí. Zvlášť oddělené mytí stolního nádobí. Nad tepelnými zdroji bude umístěna digestoř s odtahem nad střechu objektu. Pro tepelnou přípravu a regeneraci bude ve varně umístěn konvektomat. Pro šokové zchlazování pokrmů a polotovarů bude k dispozici šokovací zařízení.

Prostor kavárny bude samostatný. Bude zde umístěn dřez, umyvadlo na ruce s přívodem teplé a studené vody, dřez s kartáčem na mytí sklenic.

VZT- systémově je novostavba rozdělena do dvou samostatných větracích zón, z nichž každá má svoji vlastní větrací jednotku pro komplexní výměnu vzduchu.

Stanovená podmínka vychází ze zákona č. 258/2000 Sb., v platném znění a z § 11 § 12 Nařízení vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací.



**Bc. Kateřina Dvořáková, DiS.**

vedoucí oddělení hygieny výživy

