

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

NA BĚLIDLE 7, 702 00 OSTRAVA

VÁŠ DOPIS ZN.: MMOP 49046/2021/18803/2017/PRI
ZE DNE: 18.5.2021
SPIS.ZNAČKA: S-KHSMS 32764/2021/OP/HOK
ČÍSLO JEDNACÍ.: KHSMS 49690/2021/OP/HOK
VYŘIZUJE: RNDr. Iveta Nováková,
Mgr. Kristýna Křesťanová,
Jolana Psotová
TEL.: 553668855
E-MAIL: iveta.novakova@khssova.cz

Statutární Město Opava
Odbor přípravy a realizace investic
Horní náměstí 69
746 01 Opava

DATUM: 19.7.2021

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), posoudila žádost Statutárního města Opavy IČ:00300535, přijatou dne 19.5.2021 a doplněnou na základě výzvy dne 15.7.2021, o závazné stanovisko k projektové dokumentaci pro územní a stavební řízení „Zimní stadion- rekonstrukce“ zpracoval – Ing. arch. David Wittassek, 11/2020, č. zakázky 392.

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 územní a stavební řízení „Zimní stadion- rekonstrukce“ v Opavě

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 následujících podmínek:

1. ke kolaudaci bude doložen protokol o zaregulování vzduchotechniky
2. budou realizována všechna protihluková opatření viz Hluková studie- Jiří Ševčík, Frýdek-Místek, červenec 2021

Odůvodnění:

Na základě žádosti Statutárního města Opavy IČ:00300535, přijaté dne 19.5.2021, o závazné stanovisko k projektové dokumentaci pro územní a stavební řízení „Zimní stadion- rekonstrukce“, 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 celkovou rekonstrukci objektu zimního stadionu v Opavě.

V 1.NP se bude nacházet restaurace, bezobslužný prostor s posezením, kuchyně se zázemím, 3 bufety, sanitární zařízení pro personál a WC pro návštěvníky.

V 2.NP bude salónek s prostorem pro raut, 3 VIP salónky pro návštěvníky hokejového utkání, zázemí pro salónek, kanceláře, zasedací místnost a WC pro návštěvníky. Salónek bude sloužit např. pro akce sportovního

IČ: 71009167
ID datové schránky: w8pai4f
web: www.khssova.cz

Úřední hodiny:
pondělí, středa 8:00 – 17:00

klubu nebo města.

V kuchyni se bude připravovat cca 250 porcí pokrmů – obědy a večeře ve formě minutek a hotových jídel. V bufetech se budou připravovat pokrmy pro cca 500 lidí/zápas. Pokrmy pro salónek s rautem budou připravovány v kuchyni restaurace a poté distribuovány do 2.NP na rautové stoly. Pro distribuci pokrmů mezi patry bude zřízen jídelní výtah. Restaurace bude otevřená denně, bufety pouze při akcích.

V obytné části restaurace s 32 místy k sezení bude zřízen obslužný pult s barem, který bude vybaven 3 dřezy a myčkou. Vedle obslužného pultu bude přístup do skladu nápojů. Z obytné části restaurace bude přístupný bezobslužný prostor s posezením a nápojovými automaty. Tento prostor bude oddělen od obytné části restaurace skleněnou příčkou.

Kuchyň bude členěna na úsek mytí stolního nádobí s dřezem a myčkou, úsek mytí provozního nádobí s dvojdřezem a myčkou, úsek přípravy těsta, úsek přípravy syrového masa s dřezem a umyvadlem, úsek šokování a vakuování jídel, úsek přípravy čisté zeleniny a studené kuchyně s dřezem, úsek porcování jídel, výdejní úsek, varný úsek s digestoří s vývodem použitého vzduchu nad střechu objektu. Z kuchyně je přístupné zázemí – sklad potravin, kancelář, hrubá přípravná zeleniny s dřezem a umyvadlem, úsek příjmu zboží, místnost na skladování odpadků s chladicím boxem, sklad obalů, úklidová komora s výlevkou, šatna pro zaměstnance, WC s předsíní, sprchou a umyvadlem pro zaměstnance. Zázemí je rovněž přístupné samostatným vchodem mimo kuchyň. Sociální zázemí pro hosty restaurace děleno na muže, ženy a imobilní. Pro muže k dispozici 4 záchodové kabiny, 6 pisoárů a předsíň se 4 umyvadly, pro ženy 5 záchodových kabin a předsíň se 4 umyvadly, pro imobilní 1 záchodová kabina s umyvadlem. Z prostoru s posezením a nápojovými automaty jsou přístupná další WC pro návštěvníky – pro muže 1 záchodová kabina, 2 pisoáry a předsíň se 2 umyvadly, pro ženy 2 záchodové kabiny a předsíň s umyvadlem.

V blízkosti restaurace bude zřízen bufet. Další 2 bufety se budou nacházet u ledové plochy. V bufetech budou nabízeny pokrmy rychlého občerstvení připravované z polotovarů. Všechny bufety budou koncipovány stejně – je řešen úsek mytí provozního nádobí s dřezem a umyvadlem, úsek přípravy jídel s dřezem, úsek výdeje jídel, úsek přípravy nápojů s dřezem. Nad varnou technikou bude instalována cirkulační digestoř s filtry. K bufetu u restaurace navíc náleží sklad nápojů. Pokrmy a nápoje budou dávány do nevratných obalů. Zaměstnanci bufetů budou využívat sociální zázemí (šatnu a WC s umyvadlem) nacházející se na východní straně objektu za vstupní halou.

V salóнку s rautem budou k dispozici ohřevné vany a chladicí stoly pro uchování pokrmů. V salóнку s 56 místy k sezení bude zřízen obslužný pult s barem, který bude vybaven 3 dřezy a myčkou. Z prostoru obslužného pultu bude přístupná místnost na mytí nádobí, kde bude k dispozici dřez na mytí provozního nádobí a dřez a myčka na mytí stolního nádobí. Dále zde bude zajištěn sklad, úklidová místnost s výlevkou. Pro hosty salóňků bude k dispozici 1 záchodová kabina a předsíň s umyvadlem. Z prostoru salóňku bude možno vstoupit na venkovní terasu s 24 místy k sezení.

Návštěvníci restaurace a salóňků mohou využívat i WC, která se nacházejí u ledové plochy v 1.NP objektu. Pro ženy řešeno 11 záchodových kabin a předsíň se 4 umyvadly, 1 záchodová kabina s umyvadlem pro imobilní ženy, pro muže 6 záchodových kabin, 11 pisoárů a předsíň se 4 umyvadly, 1 záchodová kabina s umyvadlem pro imobilní muže.

Větrání místností bude nucené pomocí VZT (přívod i odvod vzduchu), případně bude přívod vzduchu zajištěn mřížkami ve dveřích. U všech technologií bude zajištěna tekoucí teplá a studená voda.

V I.PP. budou šatny pro sportovce, vždy dvě se společným hyg. zázemím, sklad, dílna, šatna pro veřejnost s WC M (kabina a pisoár) a Ž (dvě kabiny), ošetrovna. Dále zde bude wellness pro sportovce – 2x převlékárna, úklidová komora s výlevkou, 2x místnost masáží s umyvadlem, sauna a pára. V I.NP. budou mimo WC pro veřejnost technické místnosti a strojovny, recepce s vlastním hyg. zázemím, tělocvična pro potřeby sportovců, kde budou šatny M a Ž s WC a sprchou, úklidová místnost s výlevkou. V II.NP. pak pokračuje další sportovní prostor – nácvik s kotoučem a fitness.

Objekt je napojen na vodovod a kanalizaci. Zdrojem vytápění bude tepelné čerpadlo vzduch/voda v počtu 3 ks a stávající TČ. Venkovní jednotky TČ budou umístěny na střeše. Nucené větrání prostor zimního stadionu bude zajištěno vzduchotechnickým zařízením. Přiváděný vzduch bude filtrován a v zimním období ohříván. Pro větrání haly bude na střechu objektu instalována jednotka o vzduchovém výkonu 52 000 m³/hod., pro odvlhčení jednotka o výkonu 9000 m³/hod. Větrání šaten bude zabezpečeno jednotkou o vzduchovém výkonu 12 000 m³/hod., parametry dalších jednotek jsou následující: wellness 2000 m³/hod., restaurace 6000 m³/hod., kuchyně restaurace 8000 m³/hod., tělocvična 7500 m³/hod. Větrání sanitárních zařízení v I. a II. NP bude řešeno jako podtlakové, s přívodem vzduchu dveřními mřížkami a odvodem pomocí ventilátorů. Pro umělé osvětlení

posuzovaných prostor jsou navržena svítidla s LED zdroji, dle doloženého výpočtu bude intenzita umělého osvětlení v souladu s normovými hodnotami.

Podmínka č. 1 byla stanovena k ověření splnění hygienických požadavků uvedených v § 2 odst. 1 písm. b), c) zákona č. 309/2006 Sb., zákon o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a ve spojení s § 41, § 42 a § 54 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci a požadavků ve vyhlášce č. 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby.

Součástí PD byla předložena Hluková studie- Jiří Ševčík, Frýdek-Místek, červenec 2021 vyhodnocující hlukové parametry nové soustavy tepelných čerpadel včetně stávajícího a všech ostatních stacionárních zdrojů z provozu stadionu. Dle předložených měření a výpočtů bude třeba realizovat navržená protihluková opatření.

Předložený návrh je v souladu s požadavky Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin a odpovídají (při respektování shora uvedených podmínek) požadavkům zákona č. 258/2000 Sb. a souvisejících předpisů.



RNDr. Iveta Nováková
vedoucí oddělení hygieny obecné a komunální
Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje
se sídlem v Ostravě
územní pracoviště Opava

Rozdělovník:

Počet výtisků vyhotoveného dokumentu:

1x adresát, 1 list + PD osobně

1x KHS, ÚP Opava, odd. HOK 1 list

