



Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 19. 7. 2018
Naše č. j.: HSHMP 38900/2019
Sp. zn.: S-HSHMP 38900/2019
Vyřizuje: Dana Bauerová
Tel.: 296 336 746
E-mail: dana.bauerova@hygpraha.cz
V Praze dne: 7. 8. 2019

Zařízení služeb MZe s. p. o.
Ing. Petra Podařilová Havlíčková, ředitelka
Těšnov 65/17
110 00 Praha 1

IČO 712 94 295
Datovou zprávou

**Vyjádření ke studii „Rozšíření provozu a modernizace kuchyně závodního stravování v MZe“,
Těšnov 65/17, Praha 1**

Dne 19. 7. 2019 byla na Hygienickou stanici hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) doručena žádost Ing. Petry Podařilové Havlíčkové, ředitelky organizace Zařízení služeb MZe s. p. o., Těšnov 65/17, Praha 1, IČO 71294295, o vyjádření ke studii „Rozšíření provozu a modernizace kuchyně závodního stravování v MZe“, Těšnov 65/17, Praha 1. Projektová dokumentace gastronomické části pro pozdější projekt byla vypracována v úrovni studie projektu. Jedná se o dispoziční řešení gastrozařízení pro závodní stravování v rámci objektu Ministerstva zemědělství ČR. Funkce provozu bude zachována i po rozšíření a modernizaci, kantýna není předmětem této studie. Provoz zajistí celkem 17 zaměstnanců. Kapacita výroby je odhadována na 600 porcí pokrmů denně. Sortiment centrální kuchyně se předpokládá v rozsahu: 2 druhy polévek (300 porcí), 3 druhy hotových pokrmů (450 porcí), 2 druhy minutkových jídel (100 porcí), 1 druh studeného pokrmu (50 porcí + sortiment kantýny) a 6 druhů cukrářských výrobků (50 porcí + sortiment kantýny); součástí budou rovněž nápoje. Studie se zaměřuje na řešení požadavků a nedostatků závodního stravování, kde jídelna včetně vlastní kuchyně a nezbytného zázemí slouží jako hlavní stravovací a výrobní provoz v objektu. Řeší se celková obnova výrobního zařízení s možností využití i stávajícího funkčního gastrozařízení (kotel, chladicí a mrazicí zařízení aj.) umístěného v nových dispozicích. Zde se navrhuje centrální varný blok a oddělené přípravný masa a těsta. Nově jsou navrženy prostory: stavebně oddělená cukrářská přípravná (m.č. 704), z chodby (m.č. 709) přístupný nepotravinářský sklad (m.č. 711ch) a bez popisu m.č. 710 (v půdorysu kabina WC s umývárnou). Změna se dotkne přípravný studené kuchyně, která bude zvětšena a vybavena chladícím boxem, vedle přípravný budou umístěna chladicí a mrazicí zařízení do prostoru chodby, další chladicí a mrazicí zařízení budou v příručním skladovacím prostoru v návaznosti na varnu. Uzavřením průchodu z varny bude zvětšena umývárna stolního nádobí s rozšířenou mycí linkou o další stroj. Z hygienického hlediska není zajištěno mytí rukou v přípravně masa (riziková činnost) a v přípravně těsta; umyvadlo je umístěno nevhodně zcela v rohu celého prostoru varny (pravděpodobně vedle úklidové výlevky, nevhodně umístěné v čisté zóně varny). Úseky tepelné úpravy postrádají provozní dřež pro sanitaci této technologie a pracovních ploch. Ve výdeji pokrmů byly rozšířeny průchody pro hosty, ale není splněn legislativní požadavek minimální průchozí vzdálenosti 1 metr v zápuťi teplého a minutkového výdeje, úzký je průchod k salátovému baru a u vstupu k pokladně. Ve výdeji teplých hotových pokrmů chybí provozní dřež. Přesunutí chladících agregátů mimo objekt je vhodná úprava. Akceptovat lze řešení vstupu do personální šatny pro muže z chodby u personálního vchodu do zařízení. Studie v této fázi neřeší popis povrchů stěn a podlah, vytápění, osvětlení, větrání, způsob zajištění teplé vody (zejména v nových prostorách); bez těchto údajů však nemůže být v budoucnu vydáno závazné stanovisko k rozšíření provozu a modernizaci kuchyně. Na základě předložené studie Vám sděluji, že posuzovaná dokumentace není zcela v souladu se zájmy chráněnými orgánem ochrany veřejného zdraví, tj. zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů; Nařízení ES 852/2004 o hygieně potravin a Nařízení vlády 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

Ing. Jiří Pěkný

vedoucí oddělení hygieny výživy

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“