

# **PREVENTIVNÍ DOZOR**

**Zahrnuje posuzování projektových dokumentací:**

- nových potravinářských provozoven
- rekonstruovaných starých provozů
- změny užívání nepotravinářských provozoven na potravinářské

**Dále zahrnuje:**

- kontrolní prohlídky a kolaudace provozoven se stavebním úřadem

# Proč hygienici posuzují projekty?

Proto, aby v provozovnách byly zajištěny:

- všechny podmínky pro bezpečnou výrobu potravin a pokrmů a jejich prodej
- pracovní podmínky pro zaměstnance
- ochrana chráněných prostorů před hlukem, např. bytů

# Kolik projektů pražská hygienická stanice za rok posoudí?

- za rok 2022 bylo posouzeno více než **1000** projektových dokumentací
- pro představu to v papírové podobě činí cca **90 m** dokumentace
- bylo zkolaudováno **347** provozoven

# Průměrný projekt v papírové podobě

- Dnes již část projektů (cca 50 %) přichází v elektronické podobě  
→ to znamená nutnost zkontrolovat všechny přílohy přiložené k žádosti

# Příklad výkresu

posuzovaného potravinářského provozu

- např. restaurace, bistro, bar, kavárna, cukrárna, závodní jídelna, kantýna, prodejna potravin...

# Co musí provozovna splňovat ?

- prostorové podmínky pro navrhovanou činnost - kuchyně nebo přípravný pro výrobu a výdej pokrmů s potřebnými výrobními úseky, skladování potravin a obalů
- odpovídající vybavení (např. pracovní stoly, stroje a technologie pro výrobu teplých pokrmů, lednice, mrazáky, dřezy a umyvadla na ruce, regály...)
- napojení na pitnou vodu z vodovodu a kanalizaci, zajištění teplé vody
- zajištění nezbytného zázemí pro zaměstnance → šatna, WC s předsíní a umyvadlem
- zajištění vybavení pro úklid provozovny → úklidové komory s výlevkami, T/S voda
- zajištění likvidace odpadů z provozu (třídění, smluvní odvoz apod.)
- odpovídající osvětlení všech pracovních míst
- odpovídající větrání pracovních míst, zázemí i prostorů pro zákazníky
- provozovna nesmí obtěžovat hlukem své okolí