

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

NA BĚLIDLE 7, 702 00 OSTRAVA

Jak založit bistro/kavárnu/cukrárnu/restauraci/pizzerii...?

Výše zmíněné provozovny lze souhrnně označit jako stravovací provozy. K jejich vytvoření je nutné splnit určité požadavky.

V praxi se nejčastěji jedná o tyto situace:

1. Obnovení činnosti v již existující provozovně, která je jako stavba pro tento účel zkolaudována a kde předchozí provozovatel ukončil svou činnost.

Účel užívání stavby a podmínky provádění případných stavebních úprav je nutné ověřit u místně příslušného stavebního úřadu. Jestliže nový provozovatel obnovuje činnost bez zásahu do stavby, pak má vůči KHS MSK pouze oznamovací povinnost, tj. nejpozději v den jejího zahájení písemně oznámit den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozoven, významnou změnu v předmětu nebo rozsahu činnosti, jakož i den ukončení provozu stravovací služby. Právní osoba v oznámení dále uvede obchodní firmu, sídlo a právní formu; fyzická osoba oprávněná k podnikání podle zvláštních právních předpisů obchodní firmu a bydliště. Prakticky lze tuto povinnost splnit zasláním vyplněného formuláře na adresu KHS MSK, datovou schránkou, předáním formuláře podatelně, případně zaslat sken mailem na adresu podatelna@khsova.cz Formulář je ke stažení [zde](#).

2. V případě, že se jedná o nově budovanou provozovnu, stavební úpravy či změnu v účelu užívání stavby, je opět nutná komunikace se stavebním úřadem, který přijímá žádosti o stavební povolení, změnu v užívání stavby, zkušební provoz či kolaudaci a následně vydává rozhodnutí, mimo jiné, i na základě stanovisek dotčených orgánů, která by měl žadatel - stavebník, stavebnímu úřadu předložit. V případě stravovacích provozů je takovým dotčeným orgánem KHS MSK, ale také například Hasičský záchranný sbor. KHS MSK vydává stanovisko na základě „Žádosti o vydání stanoviska orgánu ochrany veřejného zdraví“. Formulář je ke stažení [zde](#). Vyplněnou žádost společně s projektovou dokumentací žadatel zašle nebo předá podatelně v sídle KHS MSK, resp. na místně příslušném územním pracovišti - viz [kontakty](#).

Projektová dokumentace by měla obsahovat popis navrhované provozovny, zejména předpokládaný sortiment pokrmů, počet porcí, počet osob personálu, provozní dobu, způsob zajištění studené pitné a teplé vody, větrání, osvětlení, vytápění, hygienická zařízení pro personál (např. šatna, WC, výlevka) a pro hosty v dostatečném počtu vzhledem ke kapacitě provozovny, způsob mytí provozního (černého) a stolního (bílého) nádobí, úseky manipulace s rizikovými surovinami jako je syrové maso, syrová vejce nebo nečištěná zelenina včetně dřezů k mytí potravin, zajištění omyvatelnosti exponovaných částí stěn a podlah... Dále by měl být přiložen výkres s půdorysem provozovny, ze kterého bude zřejmé dispoziční uspořádání, umístění hygienických zařízení, umyvadel, dřezů, pracovních ploch, skladů, gastrotechnologie atd. Obecně jsou požadavky na všechny potravinářské podniky včetně restaurací uvedeny v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, především v příloze II.

K posouzení vlivu provozu stavby na okolí ve smyslu hluku se k projektové dokumentaci v odůvodněných případech přikládají tzv. hlukové garance podložené výpočty (např. hlukovou studií).

KHS MSK po zhodnocení předložených podkladů vydá stanovisko souhlasné, nesouhlasné případně žadatele vyzve k doplnění dalších informací.

Pokud investora zastupuje projektant či jiná osoba, je nutné přiložit plnou moc investora.