

LINEE GUIDA PER LA PROGETTAZIONE DI CUCINE E CENTRI DI COTTURA INDUSTRIALI

(versione provvisoria aprile 2020)

PREMESSA

La legge stabilisce chiaramente, i requisiti generale per i locali in cui avviene la manipolazione alimentari. Questi devono essere presi a riferimento per la pianificazione e progettazione dei locali in cui avviene la cottura e la manipolazione di alimenti.

Principalmente una corretta progettazione dei locali per la produzione di alimenti dovrebbe:

- Permettere che l'edificio sia mantenuto pulito e mantenuto in buone condizioni e riparazioni.
- Permettere un'adeguata pulizia e/o disinfezione.
- Prevenire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici o lo spargimento di particelle negli alimenti.
- Inibire la formazione di condensa o muffa.
- Facilitare le buone pratiche igieniche.
- Fornire condizioni di temperatura adeguate per la lavorazione e lo stoccaggio dei prodotti.
- Fornire protezione contro la contaminazione crociata tra e durante le operazioni - da alimenti, attrezzature, materiali, acqua, aria, personale o da fonti esterne, compresi i parassiti.

Questi requisiti generali sono seguiti da requisiti più mirati, alcuni specifici per aspetti selezionati di un edificio, tra cui lavandini, gabinetti, servizi igienici, spogliatoi, ventilazione, flusso d'aria, illuminazione e drenaggio.

La legge elenca poi i requisiti per l'interno di un edificio per quanto riguarda le superfici dei pavimenti e delle pareti, la costruzione delle pareti, i soffitti e gli infissi, le finestre, le porte, le superfici a contatto con gli alimenti, gli impianti per la pulizia e la disinfezione degli strumenti e delle attrezzature e le disposizioni per il lavaggio degli alimenti.

Questi requisiti, che si applicano agli edifici permanenti, valgono anche per le strutture mobili o temporanee.

CONTAMINAZIONE CROCIATA

Le precedenti indicazioni sui requisiti di legge dimostrano che i criteri di pianificazione fondamentali sono incentrati sulla progettazione di strutture per evitare la contaminazione crociata dei prodotti alimentari. La separazione tra alimenti crudi e cotti è essenziale per soddisfare questi criteri e può essere realizzata mediante:

- La separazione fisica dei prodotti a base di carne cruda e cotta.
- L'utilizzo di banchi di lavoro separati.

- L'uso di frigoriferi separati.
- L'uso di personale separato.

CONTROLLO DEL RISCHIO

In termini pratici, la pianificazione e il funzionamento delle strutture di cucina e di ristorazione si basa in larga misura sui processi di HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Le moderne tecniche di ristorazione e di distribuzione hanno aumentato il numero di fasi della catena di produzione alimentare, e quindi il numero di opportunità per i batteri e la contaminazione di entrare nella catena alimentare. Vi è quindi una maggiore necessità di identificazione dei pericoli, di controllo e di una maggiore consapevolezza delle condizioni di lavoro.

L'HACCP identifica quattro principali pericoli che possono sorgere all'interno dei locali di ristorazione, tutti relativi alla contaminazione:

1. Da batteri o altri microrganismi che causano intossicazione alimentare.
2. Da sostanze chimiche come materiali per la pulizia o esche per parassiti.
3. Da materiali estranei come vetro, metallo o plastica.
4. Con l'acqua.

Dal punto di vista architettonico, una pianificazione e una progettazione efficienti e la selezione dei tipi di costruzione e dei materiali possono controllare i diversi pericoli sopra elencati.

PIANIFICAZIONE E PROGETTAZIONE

La pianificazione di una struttura di ristorazione e la sua progettazione dettagliata è la base fondamentale per il controllo dei pericoli all'interno dei quali si svolgono le buone pratiche di gestione e di lavoro. Oltre a prevedere la funzione dell'edificio e le attività al suo interno, la disposizione e la progettazione degli edifici dovrebbero consentire l'accesso per una pulizia efficace. Tutti i pericoli sono importanti, ma il più urgente è la contaminazione. Questo dovrebbe essere controllato all'interno della disposizione e della pianificazione dell'edificio, compresi i percorsi esterni, interni e di circolazione.

La contaminazione crociata può essere controllata adottando le seguenti precauzioni:

Pianificare le entrate e le uscite separate da e verso l'edificio in modo da ridurre la contaminazione crociata per separazione. Ciò include la contaminazione crociata nel punto di consegna dei negozi e degli alimenti freschi, l'uscita dei rifiuti e della broda e il movimento di persone in entrata e in uscita dall'edificio.

Pianificazione di un minimo di entrate e uscite da e verso l'edificio in modo che la gestione dei movimenti in entrata e in uscita dall'edificio possa controllare la contaminazione crociata.

La progettazione e la disposizione dei singoli spazi, compresa la circolazione interna e il movimento all'interno degli spazi e delle stanze, in modo che vi siano aree pulite e non

pulite.

La progettazione della cucina e dei servizi di ristorazione si basa sulla assicurazione di un'area pulita in cui la cucina assume posizione centrale e tutte le aree di preparazione dei cibi e tutte le aree occupate dal personale in "con abiti protettivi puliti" sono chiaramente separate dalle aree sporche e dalle persone in abiti "sporchi".

Ridurre al minimo il movimento attraverso e tra le stanze (ad esempio, le verdure sporche non entrano nella zona di preparazione della verdura attraverso la cucina; entrano nella zona di preparazione della verdura attraverso una porta all'estremità di consegna della stanza e solo le verdure pulite e preparate entrano in cucina attraverso una porta separata). La pulizia delle verdure genera un sacco di rifiuti, che vengono portati direttamente all'esterno (o macerati) e non contaminano le verdure pulite, le verdure crude o la cucina.

Separazione delle funzioni tra gli spazi.

Le funzioni pulite devono essere tenute separate dalle funzioni sporche - (ad esempio, un corridoio separa la zona dei rifiuti e la zona degli avanzi di cibo dalla zona della cucina). I visitatori in abiti "da strada" hanno la possibilità di cambiarsi in abiti protettivi puliti all'ingresso dell'edificio o di incontrare il personale nell'ufficio "sporco".

Disposizioni per la separazione delle attività all'interno degli spazi, comprese le aree di preparazione, caldo e freddo (Dispensa), le aree di cottura, la conservazione a freddo (deposito refrigerato) e la conservazione a caldo (Servery).



Attrezzature per mantenere in caldo i cibi (servery)

La gestione e il monitoraggio di questi spazi separati può essere facilitata dalla predisposizione di pareti nane tra le attività.

Predisposizione di spazi sufficienti all'interno dei locali. La disposizione degli spazi dovrebbe essere tale da consentire la preparazione di alimenti ad alto rischio su

superfici di lavoro e attrezzature separate.

La conservazione di alimenti commestibili è tenuta separata dai materiali di pulizia tossici e dagli avanzi; il pesce è tenuto separato dalla carne; i prodotti lattiero-caseari sono tenuti separati dalle verdure, ecc. Dovrebbero esserci scaffali contrassegnati, armadietti chiusi a chiave e scaffali organizzati.

La scelta del menu ha un effetto sull'uso della cucina, soprattutto per quanto riguarda la conservazione e la preparazione - prodotti freschi o surgelati o entrambi. Ciò richiede un'attrezzatura di refrigerazione e di conservazione congelata sufficiente a garantire la flessibilità.

Mantenere gli alimenti separati all'interno degli spazi di lavoro (ad es. prodotti secchi, condimenti, ingredienti quotidiani, liquidi in cassette refrigerati, ecc.). Occorre prevedere la conservazione e la manipolazione degli alimenti a temperature adeguate e controllate.

Il design delle relazioni funzionali tra gli ambienti. La facilità di accesso diretto e indiretto tra le stanze per fornire flussi operativi efficienti.

La disposizione, la pianificazione e la progettazione dell'edificio dovrebbero evitare l'eventuale accumulo di sporcizia. È essenziale prevedere un facile accesso a tutte le aree e superfici per la pulizia. Ciò è particolarmente importante in cucina e nelle aree di preparazione, dove non dovrebbero esserci angoli scomodi o zone inaccessibili ai detergenti o alle macchine per la pulizia.

Un obiettivo principale della pianificazione della cucina è l'efficienza ergonomica, sfruttando al meglio l'attività dei lavoratori nell'ambiente. Un modo per raggiungere questo obiettivo è quello di rendere il più efficiente possibile le vie di transito tra le diverse aree di produzione o i centri di lavoro dell'attività di ristorazione. Inoltre, i layout e la pianificazione di ogni area dovrebbero essere progettati in modo da soddisfare i requisiti sull'igiene dei prodotti alimentari.

Dove possibile, la cucina e le sue aree ausiliarie devono essere situate al piano terra di un edificio con accesso diretto al piano terra per le consegne e la rimozione dei rifiuti.

Laddove si propone di collocare una cucina sopra (o sotto) il livello del suolo, è necessaria una particolare attenzione progettuale per garantire che le merci e i percorsi dei rifiuti possano essere gestiti in modo efficiente. Anche la scelta dei servizi può essere limitata.

Le aree di ristorazione

Se è presente una sala da pranzo questa deve essere adiacente alla zona servery e alla cucina. L'ingresso, i servizi igienici pubblici e lo spazio consentito per la coda alla sala da pranzo devono essere progettati in modo da consentire ai commensali di muoversi comodamente quando entrano, utilizzano e escono dall'edificio. È preferibile che questo ingresso si trovi all'estremità opposta dell'edificio rispetto alle aree di servizio della cucina esterna.

L'area di ristorazione (sale o aree per il cibo) è definita come tutte quelle aree all'interno della struttura di ristorazione in cui il cibo viene consegnato, conservato, preparato,

cucinato e servito, compresi tutti i corridoi di collegamento in cui è probabile che il cibo venga trasportato. Sono incluse anche le aree designate per il lavaggio e la conservazione delle attrezzature in generale.

Anche le bevande, compreso il "ghiaccio" di tutti i tipi, sono definite "cibo" e anche le aree in cui le bevande vengono conservate e servite devono essere trattate come aree per il cibo.

STANDARD SPAZIALI

È importante fornire al personale uno spazio di lavoro e di circolazione sicuro. È essenziale che la legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro siano rispettati.

Gli standard spaziali sono dettati dall'attività di ristorazione e dalla vicinanza delle attività in relazione tra loro per fornire uno spazio di lavoro e di circolazione sicuro.

Un minimo spazio libero di **1200 mm** dovrebbe essere riservato tra una parete o una porta e una qualsiasi attrezzatura per la cottura, il lato di servizio di un bancone servery o un piano di lavoro.

Un minimo spazio libero di **1800 mm** dovrebbe essere consentito tra qualsiasi apparecchiatura di cottura adiacente, il lato di servizio di un bancone servery o un piano di lavoro. Se i lati di lavoro dell'attrezzatura di cottura sono adiacenti e il processo di lavoro è considerato pericoloso, questa distanza dovrebbe essere aumentata a **2000 mm** ad esempio per le attività di friggere e grigliare.

MODELLI DI FLUSSO DI LAVORO

I locali di trattamento del cibo e le attrezzature al loro interno dovrebbero essere posizionate in modo da fornire il necessario flusso diretto e le necessarie relazioni funzionali. È necessario un flusso di lavoro lineare, in quanto questa disposizione permette di massimizzare l'igiene del processo e l'efficienza ergonomica. Ciò significa che il flusso di lavoro dall'area di entrata delle merci allo stoccaggio, alla preparazione, al processo di cottura e al servizio di lavaggio passa in linea diretta. Allo stesso modo, il percorso degli sprechi deve essere diretto per evitare l'eventualità di una contaminazione crociata con alimenti "puliti". Ove possibile, dovrebbe essere previsto un ingresso separato per il personale e dovrebbe essere progettato in modo da evitare che il personale di casa debba accedere alle aree della cucina per raggiungere il proprio posto di lavoro.

Le dimensioni dei singoli locali devono essere progettate in modo da utilizzare al meglio le apparecchiature da installare e gli standard spaziali definiti al punto precedente.

L' EDIFICIO

L'edificio deve essere di solida costruzione e di dimensioni adeguate per ospitare le attrezzature, i prodotti alimentari e relativi prodotti e le varie attività coinvolte nella gestione di uno stabilimento di manipolazione degli alimenti.

Tutte le porte e le finestre esterne devono essere a tenuta (preferibilmente a chiusura automatica) e in grado di limitare l'ingresso di insetti e roditori.

Se lo stabilimento di manipolazione degli alimenti utilizzerà un'occupazione inferiore al livello per qualsiasi attività di preparazione o trasformazione o conservazione degli alimenti, potrebbero esserci requisiti aggiuntivi da parte dell'ispettore di sanità pubblica.

Le superfici interne della struttura e le attrezzature fissate alla struttura, compresi i dispositivi di illuminazione, la ventilazione e qualsiasi altra attrezzatura devono essere visivamente pulite e in buono stato di manutenzione.

- I locali adibiti alla ristorazione devono essere mantenuti secondo uno standard che consenta una pulizia "efficace".
- L'uso appropriato della costruzione e dei materiali deve permettere di soddisfare entrambe queste esigenze e di consentire il tipo di pulizia appropriato per ogni area. La diffusione dei batteri e il contenimento della contaminazione possono essere controllati dai materiali e dalla costruzione.

- I materiali da costruzione non dovrebbero includere alcuna sostanza che possa aggiungere materiali tossici agli alimenti sia per contatto diretto che per vapore. Le finiture devono essere tali da non provocare la dispersione di particelle.

- Dovrebbe esserci un flusso d'aria positivo tra le aree critiche, compresa la fornitura di aria alle corrette temperature, ad esempio aria fredda nella dispensa e la prevenzione di qualsiasi accumulo di condensa.

Per controllare le temperature all'interno di celle frigorifere refrigerate è necessario utilizzare materiali isolanti adeguati. Le pareti interne devono essere di solida costruzione per evitare l'attacco di parassiti.

Altre considerazioni, come gli schemi di lavoro, il movimento delle attrezzature o il controllo delle attività, prevarranno su questa considerazione (ad esempio, l'uso di pareti nane o di schermi tra la cucina e la dispensa e la preparazione della pasticceria). In questi spazi la temperatura ambiente sulle superfici di lavoro può essere controllata dal flusso dell'aria raffreddata.

I pavimenti devono essere posati in modo da consentire il flusso d'acqua desiderato durante la pulizia e devono essere rifiniti con il materiale di rivestimento adatto, antiscivolo, facile da pulire e di facile manutenzione, come piastrelle in ceramica, pavimenti di sicurezza in vinile o pavimenti in resina colata in situ. La scelta del tipo di pavimento dipenderà dal carico che gli verrà imposto dagli oggetti su ruote progettate per essere mobili o fisse e statiche. Dal punto di vista dell'igiene e della manutenzione, si consigliano piastrelle in ceramica o pavimenti in resina colata in situ - quest'ultimo in particolare quando si prevede un'usura o un carico superiore al normale. Le piastrelle in ceramica antiscivolo con stuccatura in resina sono l'opzione preferita.

I materiali da parete devono essere di facile manutenzione e pulizia; tradizionalmente si usano piastrelle da parete. È necessario fare attenzione con l'installazione di battiscopa

e rivestimento che non abbiano una sporgenza che raccolga la polvere. I nuovi materiali a base di PVC, che possono essere saldati e giuntati in lastre continue, hanno fornito un'alternativa. I fogli delle pareti possono anche essere saldati a rivestimenti per pavimenti a base di PVC per formare un rivestimento continuo, impenetrabile e di facile manutenzione e pulizia. Tuttavia i pannelli rivestiti in plastica hanno giunzioni verticali e orizzontali, il che può essere problematico. Le piastrelle in ceramica con stuccatura in resina sono la scelta preferita.

Si dovrebbero prevedere soffitti integrati che contengano sistemi di illuminazione e ventilazione integrati in un'unità sigillata con una superficie igienica facilmente pulibile e di facile manutenzione. L'appensione di apparecchi di illuminazione, condotti e tubazioni al soffitto non è accettabile.

Si deve considerare la fornitura di condizioni di lavoro adeguate e appropriate per quanto riguarda la temperatura, la purezza dell'aria e l'illuminazione.

ZONA CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI

FUNZIONE

Il negozio di alimentari riceve ed emette l'intera gamma di prodotti alimentari. (Vedi anche la sezione 6)

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT

La dispensa deve essere ubicata in un vano autonomo; è possibile anche in seminterrato o interrato purché salubre e con altezza sufficiente.

Deve essere un locale non accessibile al pubblico in cui non è possibile nessun tipo di manipolazione di alimenti, ma destinato unicamente alla conservazione di questi in apposite celle frigo. Pavimento e pareti devono essere lisci e lavabili.

Il deposito deve essere dotato di idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile, destinate alla detenzione degli alimenti non deperibili (non sono ammesse scaffalature di legno grezzo).

La conservazione degli alimenti in cucina è rappresentata da 4 attrezzature:

- una cella o frigorifero per prodotti cotti, piatti pronti e semilavorati
- una cella o frigorifero per le carni
- una cella o frigorifero per le verdure
- una cella o frigorifero per altri alimenti quali salumi, latte e latticini.

La stanza deve essere autonoma e in grado di essere messa in sicurezza.

Deve essere situato vicino all'area di carico/scarico e agli uffici di controllo della ristorazione.

L'accesso al negozio e alle passerelle all'interno deve essere sufficientemente ampio

per accettare consegne pallettizzate.

L'area deve essere ben ventilata e fornire sufficienti ricambi d'aria in grado di estrarre il calore emesso da qualsiasi impianto di refrigerazione e congelamento e deve essere controllata in un intervallo di temperatura compreso tra 12°C e 16°C.

L'isolamento, contenuto in sacchetti a prova di vapore, deve essere fornito sul retro dei pannelli del controsoffitto per evitare la condensa, l'isolamento allentato è inaccettabile.

FUNZIONE

La dispensa è la principale area di preparazione degli alimenti e dovrebbe essere considerata come l'area che offre il rischio più elevato in termini di preparazione degli alimenti e di contaminazione crociata. Laddove lo spazio è limitato, la zona di preparazione della carne cruda può essere inclusa all'interno della dispensa, tuttavia, deve essere dimostrata una rigorosa separazione dei processi di lavoro.

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT

La dispensa ha un rapporto funzionale diretto con la cucina principale, il server, il magazzino e le aree di consegna.

Dovrebbero essere fornite attrezzature sufficienti per consentire che tutte le attività operative della dispensa siano svolte in modo sicuro e igienico. I cibi preparati pronti per la cottura o il servizio dovranno essere conservati al corretto regime di temperatura fino al momento del bisogno.

ZONA CONSERVAZIONE DI CARNE CRUDA

La zona di conservazione e preparazione della carne cruda ha un rapporto funzionale diretto con la cucina principale, il magazzino e le aree di consegna. Dovrebbe essere collocata vicino alla zona di carico/scarico in modo da ridurre il rischio di contaminazione crociata.

Dovrebbero essere fornite attrezzature sufficienti per consentire lo svolgimento di tutti i compiti operativi in modo sicuro e igienico. Saranno necessarie adeguate strutture di detenzione per mantenere gli alimenti preparati nel corretto regime di temperatura fino al momento del bisogno.

Il locale deve essere autonomo e progettato solo come parte della preparazione della carne cruda per utilizzare un unico impianto di raffreddamento ad aria in cui lo spazio è fortemente limitato. In tutti i progetti di nuova costruzione e nella maggior parte delle ristrutturazioni, la dispensa e le aree di preparazione della carne cruda sono stanze separate. Laddove un locale combinato è l'unica opzione possibile, la disposizione deve garantire la separazione fisica delle aree per gli alimenti crudi e cotti in ogni momento, con una separazione delle pareti di almeno 1800 mm sopra il livello del pavimento finito. Devono essere previsti e collocati dispositivi di lavaggio sufficienti in modo da garantire

che non vi sia alcun rischio di contaminazione crociata. L'area è dotata di un lavabo dedicato con comando non manuale.

In caso di operazioni ad alto rischio, la temperatura nella stanza deve poter essere mantenuta ad una temperatura non superiore ai +13°C.

L'isolamento termico, con barriera al vapore, deve essere posizionato sul retro dei pannelli del controsoffitto per evitare la formazione di condensa; un isolamento non idoneo è inaccettabile.

Dovrebbero essere installate adeguate canalette di drenaggio a pavimento per consentire un adeguato drenaggio per assistere le procedure di pulizia del pavimento.

ZONA PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DELLE VERDURE

FUNZIONE

Tutte le verdure fresche, le insalate e la frutta vengono ricevute, conservate e preparate in questa zona prima di essere inviate in cucina per la cottura.

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT

La sala di preparazione delle verdure ha un rapporto funzionale diretto con l'area interna e la cucina principale.

La stanza è prevalentemente un'area umida e i lavelli mobili vengono regolarmente utilizzati per il trasporto delle verdure preparate in cucina. Per il riempimento dei lavelli è necessario un rubinetto adatto per l'acqua fredda potabile. Un adeguato scarico a pavimento è necessario per svuotare i lavelli mobili e provvedere ad un'efficace pulizia e lavaggio della stanza.

Le attrezzature devono essere disposte in modo da sfruttare al meglio lo spazio disponibile e fornire un flusso lineare di stoccaggio e di lavoro dalle aree di preparazione fino alla cucina.

Dovrebbero essere fornite attrezzature sufficienti per consentire di svolgere tutte le attività di preparazione delle verdure in modo sicuro e igienico; si noti che i cibi sono preparati pronti per la cottura e dovranno essere conservati prima di essere richiesti.

La temperatura nella stanza deve poter essere controllata per garantire che non sia superiore a +16°C.

Ci sono due linee di preparazione distinte:

- Conservazione e preparazione delle patate

Le patate prelavate vengono consegnate e immagazzinate direttamente dalla baia di carico su una piattaforma per patate. Le patate vengono lavorate attraverso una o più macchine pelapatate, dopodiché vengono scaricate in una vasca dove vengono rifinite a mano e temporaneamente immagazzinate nel lavello mobile fino al momento della

cottura.

- Conservazione e preparazione degli ortaggi

La frutta fresca, le verdure e gli ortaggi a radice vengono conservati su scaffali mobili per la verdura. Le insalate sono conservate in frigorifero.

Per la preparazione delle verdure è necessario prevedere una piano di lavoro in linea con un lavello. I processi comprenderanno l'uso di una macchina per la preparazione delle verdure, la preparazione a mano e il lavaggio.

Le bucce dei rifiuti ecc. vengono depositate in contenitori adeguati o macerate.

LA ZONA PASTICCERIA

La zona di preparazione della pasticceria produce le torte, i pasticcini, i dolci caldi e freddi, ecc. per soddisfare le esigenze del menù giornaliero, compresa la pasticceria cruda ad uso della cucina e della dispensa. Questa zona sarà realizzata se la produzione è sufficiente a giustificarla.

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT

Dovrebbe esserci un accesso diretto dalla zona pasticceria alla cucina e ha anche un rapporto funzionale diretto con il magazzino di prodotti secchi e l'area di servizio.

I prodotti alimentari sfusi come lo zucchero e la farina sono di solito rilasciati dalla area di magazzino in grandi unità singole. Per lo stoccaggio sotto i banchi da lavoro è quindi necessario disporre di bidoni mobili. Per lo stoccaggio di prodotti alimentari parzialmente confezionati che sono stati travasati in contenitori a tenuta d'aria possono essere previsti scaffali.

Dovrebbero essere fornite attrezzature sufficienti per consentire lo svolgimento di tutti i compiti operativi in modo sicuro e igienico. I cibi preparati pronti per la cottura o per il servizio dovranno essere conservati nel corretto regime di temperatura prima di essere richiesti.

È necessario un sistema di aspirazione di aria dedicato che incorpori la filtrazione dei grassi per la rimozione di calore, odori e fumi da qualsiasi apparecchiatura di cottura di prima qualità.

Dovrebbero essere installate adeguate canalette di drenaggio a pavimento per consentire lo scarico diretto da determinati articoli di attrezzature per il catering e consentire un adeguato drenaggio per assistere le procedure di pulizia del pavimento.

La collocazione del piano di cottura e del forno combinato può essere nella cucina principale adiacente alla zona pasticceria, eliminando così la necessità di filtri per il grasso e di un'ulteriore ventilazione/estrazione; ciò detto, è necessaria un'adeguata ventilazione all'interno del locale.

L'uso di piani cottura a induzione come alternativa ai piani di cottura ad ebollizione radianti deve essere preso in considerazione. Essi contribuiranno a creare un ambiente più fresco e forniranno una soluzione efficiente dal punto di vista energetico.

AREA LAVAGGIO UTENSILI

FUNZIONE

Tutte le attrezzature per cucinare dalla zona della cucina e il servery viene lavato in questa posizione. Questo include pentole, padelle, contenitori di servizio, utensili e parti di attrezzature per la preparazione del cibo. Il cibo di scarto viene raschiato in contenitori adatti prima di un ulteriore trattamento o smaltito nell'unità di smaltimento rifiuti.

Gli utensili lavati, ecc. vengono sciacquati in acqua calda (>82°C) e lasciati asciugare prima di essere conservati nei rack di stoccaggio.

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT

Il lavaggio degli utensili deve avere un rapporto funzionale diretto con la cucina e la zona server.

Nelle cucine più piccole, si può prendere in considerazione la possibilità di combinare il lavaggio delle stoviglie e il lavaggio degli utensili.

La disposizione delle apparecchiature dovrebbe consentire uno spazio adeguato per ricevere gli utensili sporchi e fornire un flusso lineare.

Devono essere previste un'adeguata ventilazione ed estrazione dedicate per garantire che il vapore emesso dalla lavatrice per utensili o dal lavandino dello sterilizzatore non provochi la formazione di condensa all'interno del locale.

Dovrebbero essere installate adeguate canalette di drenaggio a pavimento per consentire lo scarico diretto da determinati articoli di attrezzature per il catering e consentire un adeguato drenaggio per assistere le procedure di pulizia del pavimento.

I sistemi devono essere progettati in modo da garantire la disponibilità di spazio adeguato per ricevere gli utensili sporchi, la raschiatura e la cernita dei contenitori e delle pentole prima del lavaggio e che il banco di drenaggio sia di dimensioni sufficienti per consentire un'adeguata asciugatura ad aria prima dell'accatastamento. Deve essere previsto uno spazio sufficiente per l'immagazzinamento degli articoli puliti.

DISPENZA GIORNALIERA

FUNZIONE

La dispensa giornaliera dei generi alimentari offre strutture di stoccaggio per i prodotti alimentari necessari per la gestione quotidiana dei reparti cucina, pasticceria e dispensa.

CONSIDERAZIONI CHIAVE SUL LAYOUT

La dispensa giornaliera deve essere situata all'interno della zona cucina e vicino all'area di conservazione. Inoltre, deve essere in una zona fresca e non adiacente a un calorifero, a una caldaia o a un locale per le piante, dove è probabile che il calore venga trasferito attraverso le pareti e le tubazioni. La stanza dovrebbe essere sicura e dotata di una porta con serratura.

Deve essere garantita un'adeguata ventilazione.

AREA CONSERVAZIONE ATTREZZATURE DA CUCINA

FUNZIONE

Questa stanza dispone di un deposito per gli utensili da cucina e le pentole di riserva che potrebbero non essere di uso quotidiano.

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT

L'area deve avere un rapporto funzionale diretto con la cucina principale e il lavaggio degli utensili.

Deve essere prevista un'adeguata ventilazione per evitare la formazione di condensa.

ZONA MAGAZZINO FRIGORIFERO/CONGELATORE (CELLE FRIGORIFERE)

FUNZIONE

Il magazzino frigorifero ospita le principali consegne di alimenti refrigerati e surgelati prima dell'emissione nelle altre aree.

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT

La stanza deve essere autonoma e in grado di essere messa in sicurezza.

Dovrebbe essere situato vicino all'area di carico/scarico e agli uffici di controllo della ristorazione.

L'accesso deve essere sufficientemente ampio per accettare consegne pallettizzate dove specificato.

L'area deve essere ben ventilata e fornire sufficienti ricambi d'aria in grado di estrarre il calore emesso dall'impianto di refrigerazione e congelamento e soddisfare le raccomandazioni dei produttori per le temperature di esercizio. L'estrazione meccanica deve essere fornita al di sopra degli armadi frigoriferi e dei congelatori.

Si può prendere in considerazione la fornitura di frigoriferi e congelatori modulari walk-in quando il menu richiede una grande quantità di prodotti più leggeri e ingombranti. Nel caso in cui i pavimenti piastrellati siano adiacenti all'installazione, la finitura del pavimento deve essere continuata nella zona di calpestio.

LA CUCINA

FUNZIONE

La cucina è il fulcro principale della struttura. La sua funzione principale è quella di cucinare e rifinire i cibi preparati altrove all'interno della struttura e da dove vengono spostati nell'area di servizio.

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT

La cucina è l'area destinata alla preparazione dei pasti e come tale deve possedere alcune caratteristiche che la rendano sicura per i lavoratori e che consentano di proteggere la sicurezza alimentare dei consumatori. E' il cuore dell'esercizio.

Le sue giuste dimensioni e la corretta collocazione all'interno dell'edificio comporteranno razionalità e sicurezza igienica delle lavorazioni e idonei percorsi dei cibi dall'arrivo delle materie prime alla somministrazione dei piatti pronti, con economia di risorse e tempo.

A questo scopo la cucina deve essere posta in maniera da non dover essere attraversata dall'ingresso delle merci ed in modo da rispettare, nel ciclo produttivo, la marcia in avanti; quindi la cucina professionale deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al flusso di trattamento e sanificazione dell'alimento

Esempio di percorso in avanti: accesso materie prime -> preparazione pre-cottura -> cottura -> eventuale guarnizione -> servizio

ed articolata in settori di lavorazione, fra i quali debbono essere sempre individuati almeno quelli destinati al lavaggio e alla lavorazione preliminare rispettivamente delle carni e delle verdure; detti settori, in base alle dimensioni del complesso della cucina, possono consistere in locali autonomi, in vani separati dal resto della cucina tramite pannelli lavabili oppure in zone funzionalmente ben delimitate.

La cucina professionale può trovarsi in un ambiente unico, ma se il numero di coperti è superiore ai 100, è necessario realizzare degli ulteriori ambienti, tramite pannelli od opere in muratura, destinandoli alla lavorazione della carne e al lavaggio delle verdure.

Si deve sempre preferire una forma squadrata o comunque strutturata in modo da non avere zone strette o strettoie difficili da sanificare.

Le attrezzature dovrebbero essere disposte in modo da sfruttare al meglio lo spazio disponibile e fornire un flusso di lavoro lineare dalle aree di preparazione fino al servery (per il consumo).

Le cucine dovrebbero essere progettate con la separazione tra la cucina e la zona servery, ma questo può essere influenzato anche dallo stile del servizio.

Le cucine richiedono un rapporto funzionale diretto con le aree di stoccaggio e preparazione, il servery e il lavaggio degli utensili.

L'attrezzatura di cottura primaria dovrebbe essere collocata, per quanto possibile, in un'isola. Tipi simili di attrezzature devono essere raggruppati insieme con uno spazio sufficiente sul piano di lavoro adiacente per consentire lo spazio "messo giù".



Tratto da: <https://www.rgforniture.it/cucine-professionali/>

Sito dove trovare disegni dwg di attrezzature: <https://ambach.aftersalestools.com/AMBACH/CT/>

I processi pesanti come la frittura, ecc. devono essere raggruppati. Nelle cucine più grandi le attrezzature (friggitrice, padelle, ecc.) possono essere collocate in una suite separata, preferibilmente in una suite di cottura centrale piuttosto che contro una parete.

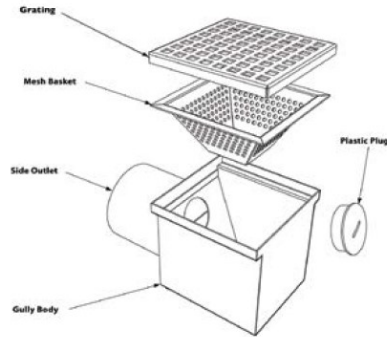
Le apparecchiature che forniscono lunghi processi di cottura, come i forni ecc., devono essere posizionate più lontano dall'accesso al server, mentre le griglie e i fornelli a breve distanza devono essere situati nelle vicinanze.

Tutte le apparecchiature dovrebbero, ove possibile, essere mobili per facilitare la pulizia e la manutenzione. Dovrebbe essere consentito uno spazio adeguato per consentire l'accesso per la pulizia e per evitare danni al tessuto e alle attrezzature. Dovrebbero essere disponibili attrezzature sufficienti per consentire lo svolgimento di tutte le attività operative della cucina in modo sicuro e igienico.

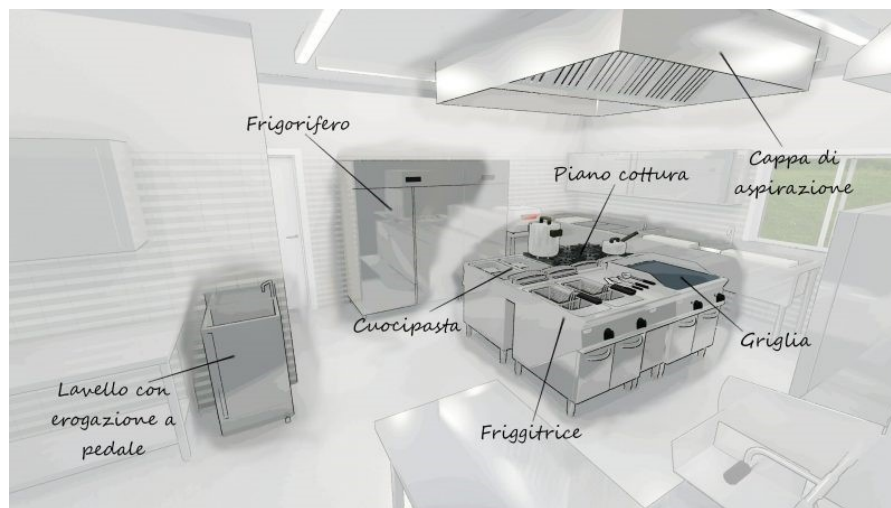
Le attrezzature del retrobanco possono essere installate all'interno della cucina per soddisfare le specifiche particolari.

Le forniture di gas, acqua ed elettricità dovrebbero salire o scendere in un punto di connessione a gruppi di apparecchiature e contenute all'interno di una spina dorsale di servizio. Nelle installazioni in cui un dorso di servizio non è pratico, i collegamenti alle apparecchiature devono essere almeno 300 mm di distanza dal pavimento e le apparecchiature situate a non meno di 150 mm di distanza dalle pareti.

Dovrebbero essere installate adeguate canalette di drenaggio a pavimento per consentire lo scarico diretto da determinati articoli di attrezzature per il catering e consentire un adeguato drenaggio per assistere le procedure di pulizia del pavimento.



Dispositivo di raccolta acque lavaggio a pavimento con separazione del grasso (ditta ALULINE)



Immagini tratte da: <http://bim.acca.it/progetto-di-una-cucina-per-ristorante/>



Immagine tratta da: <https://www.dolomitpulizie.it/servizi/pulizia-cucine-ristoranti/>

Le attrezzature principali previste sono:

- i tavoli di preparazione del cibo devono essere in acciaio inossidabile e sono apparecchiature da cucina standard, poiché l'alimento in preparazione, in particolare modo la carne deve essere lavorato su questi materiali. I tavoli di preparazione in acciaio inossidabile possono essere liberi o collegati ad altre apparecchiature, a seconda della configurazione della cucina.
- i piani di cottura professionali in una attività di ristorazione sono una attrezzatura standard. La loro disposizione ottimale è al centro della cucina. Generalmente, il modulo centrale è formato da un banco a più fuochi, e le griglie possono alternarsi alle piastre. Ogni fuoco è controllabile tramite la propria manopola, mentre al di sotto del piano è bene prevedere l'incastro di uno o più forni. I moduli di cottura dovranno essere necessariamente sormontati da una cappa.
- i lavelli che devono essere in acciaio inox o ceramica con rubinetteria a comando non manuale (pedale o fotocellula). Il settore carne e quello delle verdure devono avere un proprio lavello e un proprio piano di lavoro e devono essere dotati di utensili specifici e inutilizzabili per altre funzioni se non dopo accurato lavaggio.
- la lavastoviglie professionale è indispensabile in quanto consente di prevenire la diffusione di malattie e batteri causati da alimenti. frigorifero: i frigo sono obbligatori per qualsiasi ristorante in quanto molti prodotti alimentari devono essere conservati ad una temperatura minima, come richiesto dai parametri di sicurezza alimentare.

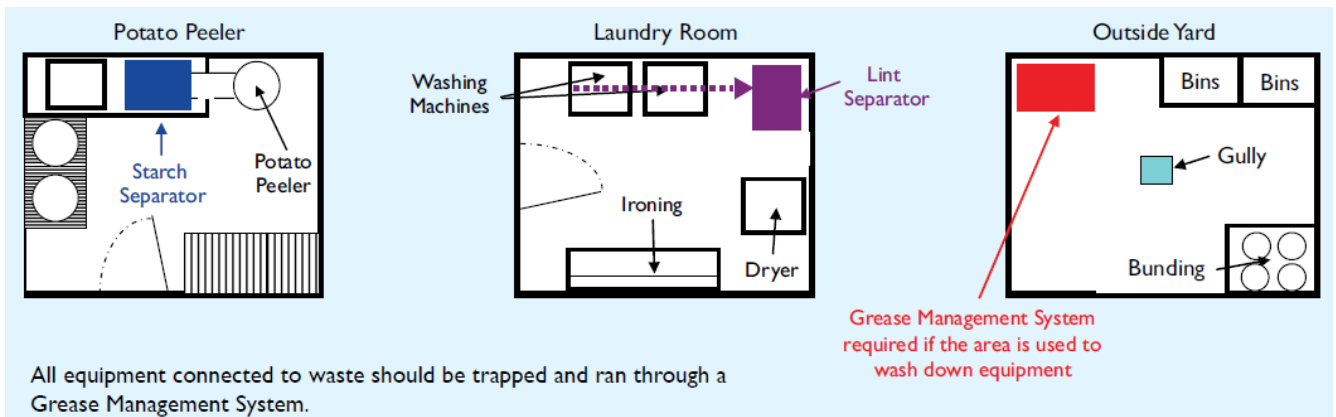
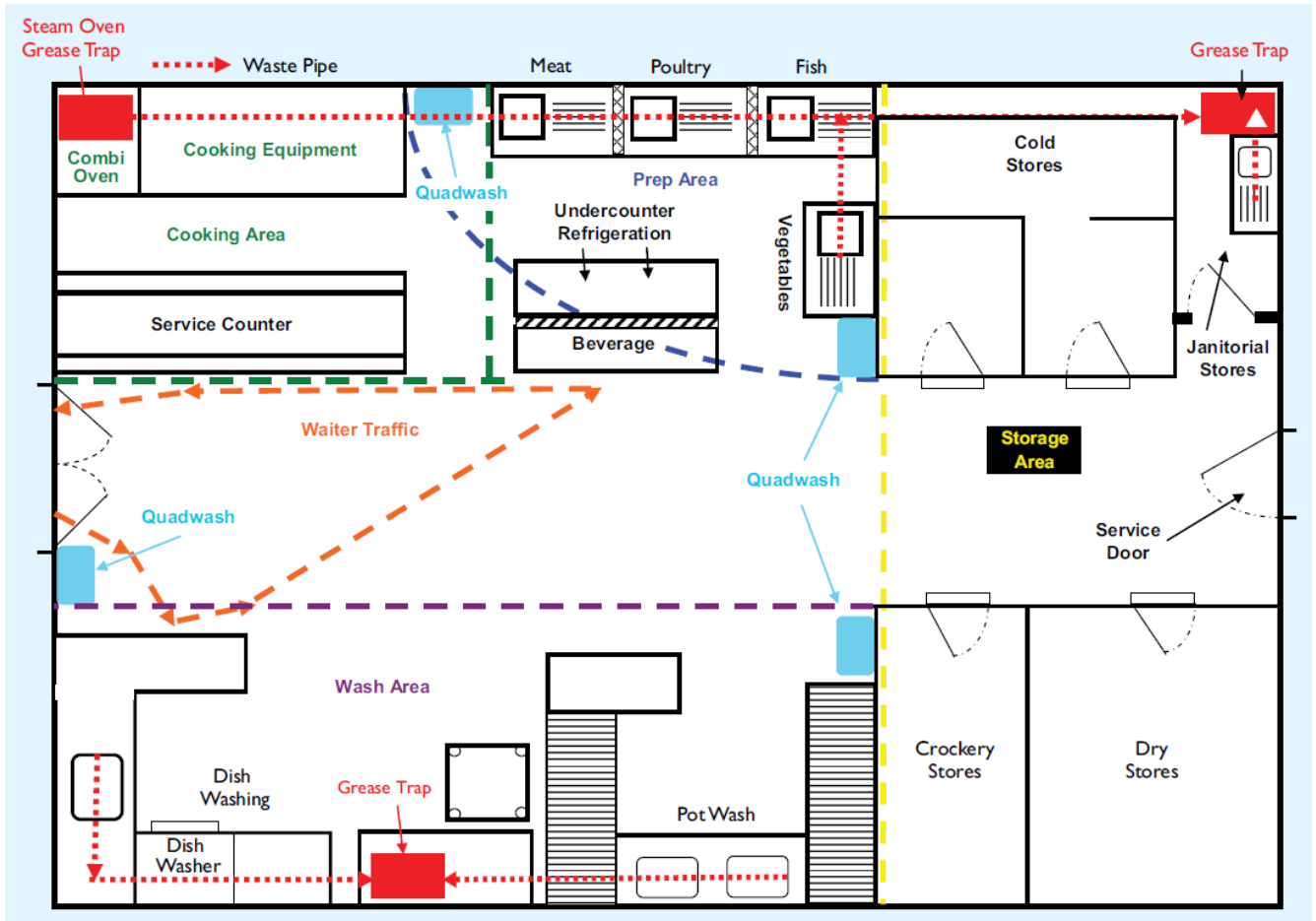
- i congelatori che sono essenziali per la conservazione degli alimenti prima della lavorazione, in quanto gli alimenti non possono essere sempre utilizzati immediatamente.
- l'abbattitore di temperatura che è lo strumento che permette di abbassare velocemente la temperatura degli alimenti appena cotti o delle materie prime alimentari (prodotti crudi), consentendone una conservazione ideale in congelatore o in frigorifero. Seppur non obbligatorio, è consigliato.

Obbligatorio in fase di progetto della cucina è la distinzione tra i percorsi puliti e percorsi sporchi. Ove possibile è necessario prevedere una doppia via di accesso per separare i percorsi dei piatti puliti (in uscita verso la sala da pranzo) e dei piatti sporchi (in entrata verso la zona lavaggio). I percorsi si dividono in pulito e sporco.

Il primo comprende il processo che parte dal ricevimento delle materie prime, prosegue con la preparazione delle linee delle diverse portate e si conclude con il servizio in sala (eventualmente). Il secondo riguarda invece la raccolta dei piatti e delle posate ritirati dalla sala e la loro sistemazione nei lavelli e in lavastoviglie.

Per garantire l'igiene del locale, questi due percorsi non devono incrociarsi mai. Per questo, se la stanza destinata alla cucina è sufficientemente grande, si può progettare una sguatteria dedicata. Se invece si lavora in un solo ambiente, la soluzione più pratica è quella di organizzare i due percorsi ai lati opposti della stanza.

Infine deve essere assicurata un'adeguata dotazione di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura a pedale o tale da non comportare comunque il contatto del coperchio con le mani degli addetti.



Lay-out tipo con indicazione della rete di smaltimento acque scarico con immagini tratte da: opuscolo divulgativo della azienda ALULINE

ELEMENTI COSTRUTTIVI

PAVIMENTI

I pavimenti e i rivestimenti di tutte le aree di preparazione degli alimenti, le aree di conservazione degli alimenti, le aree di lavaggio delle attrezzature e degli utensili e le unità di refrigerazione devono essere costruiti in materiale liscio, impermeabile e durevole che sia senza soluzione di continuità o con cuciture termosaldate o di tipo chimico *bonded*.

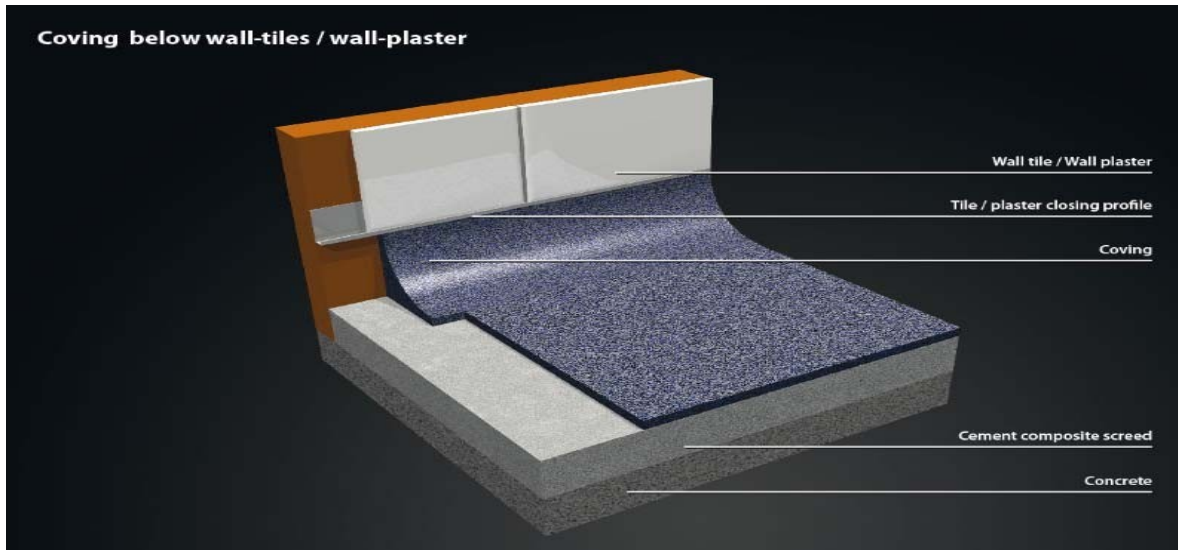
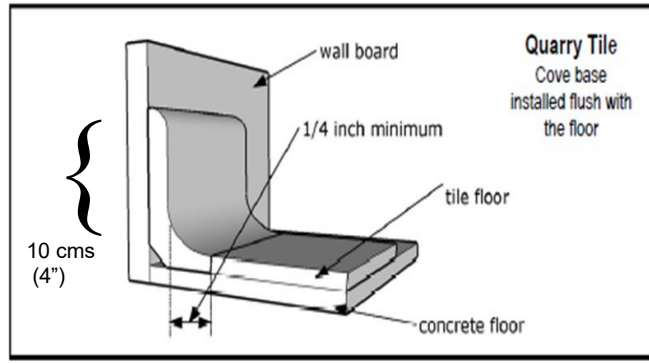
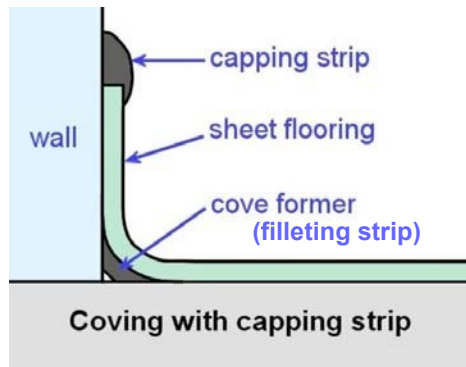
I rivestimenti per pavimenti nelle aree di preparazione degli alimenti, le attrezzature e le aree di lavaggio degli utensili devono essere scanalati e sigillati in tutte le giunzioni del pavimento e delle pareti fino a un'altezza di 10 cm.

Tutti i pavimenti dei bagni devono essere realizzati con materiali resistenti impermeabili e giunzioni di pareti e pavimenti scanalate e sigillate.

Elenco di rivestimenti per pavimenti appropriati

	Piastrelle PVC	Piastrelle Ceramica	Continuo calcestruzzo	Resina	Foglio continuo PVC
Cucina: Cucina: angolo cottura / zona preparazione cibi		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavastoviglie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stoccaggio a secco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Area di servizio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bagni		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frigo/refrigerazione		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Esempi di particolari



Nota: Tutte le giunture devono essere sigillate e protette contro l'ingresso di: umidità, sporco e parassiti.

PARETI, PARTIZIONI e SOFFITTI

Tutte le pareti e le partizioni nelle aree di preparazione degli alimenti, le aree di lavaggio delle attrezzature e degli utensili e le unità di refrigerazione walk-in devono essere di una finitura liscia non assorbente e facilmente pulibili e resistenti allo scopo previsto.

Prigionieri, travetti e travi nelle aree di preparazione degli alimenti, nelle aree di lavaggio delle attrezzature e degli utensili e nelle unità di refrigerazione walk-in devono essere coperti e non esposti.

I soffitti in tutte le aree di preparazione degli alimenti, attrezzature e lavaggio degli utensili devono avere una finitura liscia non assorbente e facile da pulire. Laddove viene utilizzato un soffitto con barre a T, gli inserti devono essere non perforati e rivestiti in plastica o avere un'altra finitura non assorbente e lavabile.

Tutti i materiali di finitura devono essere di qualità commerciale.

Esempi di superfici a parete appropriate

	Superficie vetrata	Epossidico riempito di cemento Dipingere	Muro a secco con vernice epossidica	Plastica / fibra di vetro Pannelli a parete	Acciaio inossidabile o Alluminio
Cucina - angolo cottura			✓	✓	✓
Cucina - cibo preparare un	✓	✓	✓	✓	✓
Lavastoviglie	✓	✓		✓	✓
Stoccaggio a secco	✓	✓	✓	✓	✓
Servendo	✓	✓	✓	✓	✓
I bagni	✓	✓	✓	✓	✓
Frigorifero walk-in	✓			✓	✓

REQUISITI DI SEPARAZIONE DA ALTRE ATTIVITA'

Nel caso in cui uno stabilimento alimentare è un'estensione di un'abitazione privata (o altra attività) confina in un'abitazione privata, questo deve essere progettato per garantire la completa separazione tra l'attività commerciale e la abitazione privata (o altra attività).

È richiesto un ingresso separato per l'attività commerciale.

Tutti gli impianti alimentari, di conservazione, di lavorazione e di cottura devono essere separati da quelli di altra eventuale attività. Nessuno può utilizzare lo spazio aziendale per dormire o consentire a persone o animali non autorizzati di accedere all'operazione alimentare.

PROGETTAZIONE E INSTALLAZIONE DELL'ATTREZZATURA

Tutte le attrezzature da cucina devono essere di qualità commerciale e preferibilmente certificate ISO.

Le apparecchiature non certificate ISO possono essere soggette all'approvazione di un ispettore di sanità pubblica prima dell'uso, per garantire che siano idonee allo scopo previsto.

Si consiglia di montare su ruote le attrezzature alimentari pesanti e / o di grandi dimensioni che non siano facilmente spostabili ove possibile.

Le attrezzature che non sono montate su ruote e non sono prontamente mobili, devono essere sigillate al suolo o montate su gambe che forniscono un'altezza minima di 15 cm dal pavimento e posizionate in modo tale da poter accedere a tutti i lati dell'attrezzatura per scopi di pulizia.

Tutte le attrezzature montate sul tavolo o sul piano di lavoro che non sono prontamente mobili e non sono sigillate direttamente sul tavolo o sul piano di lavoro, devono essere posizionate su gambe che consentano uno spazio minimo di 10 cm tra il pezzo di equipaggiamento e il tavolo o il piano di lavoro.

È richiesto un minimo di 90 cm di spazio funzionale senza ostacoli per i passaggi pedonali, mentre si consiglia un minimo di 100-120 cm per i corridoi di lavoro.

SISTEMI DI VENTILAZIONE DA CUCINA

Lo scopo di un sistema di estrazione e ventilazione della cucina è di catturare e rimuovere in modo sicuro contaminanti (come grasso, fumo, vapori, fumi, odori sgradevoli, ecc.) In un modo che prevenga o riduce i problemi che riguardano la salute, la sicurezza e comfort di dipendenti e clienti.

I requisiti di ventilazione sono guidati da molte variabili diverse che vanno da: tipi di attrezzature per cucine commerciali, menu, carico, capacità, superficie, altezza del soffitto, ricambio d'aria all'ora, percentuali di aria fresca, dimensionamento dei sistemi meccanici, controlli, distribuzione, installazione, manutenzione preventiva, occupazione, ecc. Le decisioni di progettazione e l'approvazione normativa per i diversi approcci di ventilazione devono tenere conto di tutte le variabili relative all'efficacia e alla sicurezza di HVAC (sistema di riscaldamento, ventilazione e condizionamento dell'aria) al fine di ridurre al minimo i rischi per le persone e le proprietà.

Per ventilazione generale (nota anche come ventilazione per diluizione) si intende la rimozione e la fornitura di aria da un'area generale, una stanza o un edificio per il controllo dell'ambiente ambientale mediante l'uso di apparecchiature HVAC.

Oltre al sistema di ventilazione generale, un sistema di estrazione e ventilazione può includere diversi tipi di cappe, ventilatori, estrattori, filtri e / o altri metodi per la cattura e la rimozione di calore, fumo, umidità e vapori carichi di grasso. Le cappe sono classificate in base al pericolo di incendio.

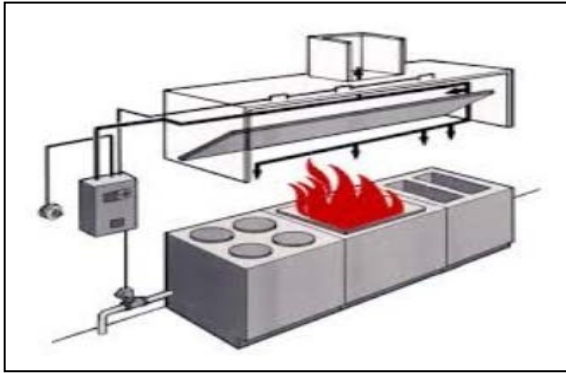
Le cappe di tipo I: vengono utilizzate quando la deposizione di grasso e fumo dovuta alla cottura di cibi grassi o alla cottura con olio crea un pericolo di incendio lasciando una pellicola di grasso sulle superfici. (cioè friggere, grigliare, friggere)

Le cappe di tipo II: vengono utilizzate principalmente per la raccolta e la rimozione generali di vapore, calore o odori. (ad es. cottura al forno, riscaldamento, bollitura, cottura a vapore, lavastoviglie meccanica, ecc.)

In generale, un filtro o un estrattore di grasso ha due scopi: raccogliere e contenere grasso e fungere da barriera antincendio meccanica per inibire la penetrazione della fiamma. Le cappe di tipo II in genere non hanno filtri o estrattori, come richiesto per le cappe di tipo I

Le cappe devono essere installate sopra tutti gli apparecchi per la lavorazione del calore alimentare che producono grasso, fumo, vapore, fumi, vapore, odore o calore.

Esempi di “Tipo I” Cappe di scarico di tipo I per grasso:



Cappa di tipo I con filtri antigrasso e fuoco scarico del grasso di tipo I.

Sistema di soppressione della cappa di



Cappa di scarico del grasso di tipo I con aria per il trucco integrata

Esempi di cappe di scarico “Tipo II” per la rimozione generale di vapore, calore, odori :



Cappa di condensa tipo II



Cappa di condensa tipo II nell'area della lavastoviglie.

ILLUMINAZIONE

È richiesta un'illuminazione chiara e diretta in tutte le aree di preparazione degli alimenti e nelle aree di lavaggio. È richiesto un minimo di 215 lux su tutte le superfici di lavoro in queste aree. Si consiglia un minimo di 540 lux.

Le aree di stoccaggio, i bagni e le aree da pranzo devono essere dotate di dispositivi di illuminazione sufficienti per consentire una corretta pulizia. È richiesto un minimo di 215 lux ad una distanza di 76 cm dal pavimento.

Tutta l'illuminazione nelle aree di preparazione degli alimenti, nelle aree di lavaggio dei piatti, nelle aree di conservazione delle attrezzature per alimenti e degli alimenti e nelle aree di esposizione degli alimenti deve essere protetta per proteggerli dalle rotture e proteggere gli alimenti e le attrezzature dai vetri rotti. È possibile utilizzare lampadine infrangibili o tubi fluorescenti infrangibili al posto degli schermi.

LAVELLI PER MANI

È necessario un minimo di un lavandino separato con acqua calda e fredda per essere posizionato convenientemente nell'area di preparazione degli alimenti e, a seconda delle dimensioni della cucina e della posizione delle aree di preparazione degli alimenti all'interno della cucina, potrebbero essere necessari ulteriori lavamani.

Un lavandino in un bagno non può essere considerato un lavandino designato per una determinata area di preparazione del cibo.

Il lavandino deve essere dotato di una valvola miscelatrice o di un rubinetto combinato comandato non manualmente .

Un distributore di sapone liquido e un distributore di asciugamani monouso devono essere forniti nel lavandino, l'utilizzo di getti di aria calda per asciugare le mani non è consigliabile in quanto potrebbero diffondere i batteri nell'ambiente.

APPARECCHI LAVAGGIO ATTREZZATURE

È richiesto un lavandino a tre scomparti in acciaio inossidabile di dimensioni sufficienti per pulire e igienizzare adeguatamente ogni utensile (stoviglie, pentole, padelle, ecc.), se non diversamente richiesto.

L'area di lavaggio deve essere progettata in modo tale che vi sia spazio sufficiente per: manipolare utensili sporchi e puliti; mantenendo una distanza di separazione adeguata per impedire loro di venire in contatto con l'altro e assicurare il flusso di lavoro è ininterrotto dagli utensili sporchi da pulire.

Sono necessari tavoli e / o tavole di drenaggio o griglie per attrezzature e devono essere: non corrosibili; autosvuotanti; e di dimensioni e numeri sufficienti per la manipolazione di utensili sporchi e puliti nonché per l'essiccazione anche ad aria di utensili puliti .

Quando deve essere utilizzata una lavastoviglie meccanica, deve essere di qualità commerciale e certificata ISO (o equivalente) e approvata dalla sanità pubblica .

Trappole o intercettori del grasso di dimensioni adeguate, manutenzione dei lavelli degli utensili, devono essere conformi al codice idraulico e posizionati in modo tale che siano accessibili per una facile pulizia e manutenzione.

Esempi di aree di lavaggio :

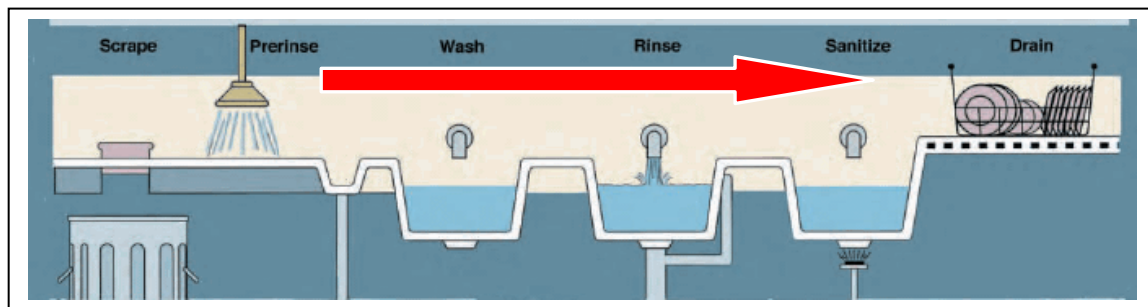


Figura 1: configurazione manuale a 3 lavandini che scorre da sporco a pulito. Lavello dotato di area di smistamento delle stoviglie "sporca" e area di asciugatura dell'aria "pulita"

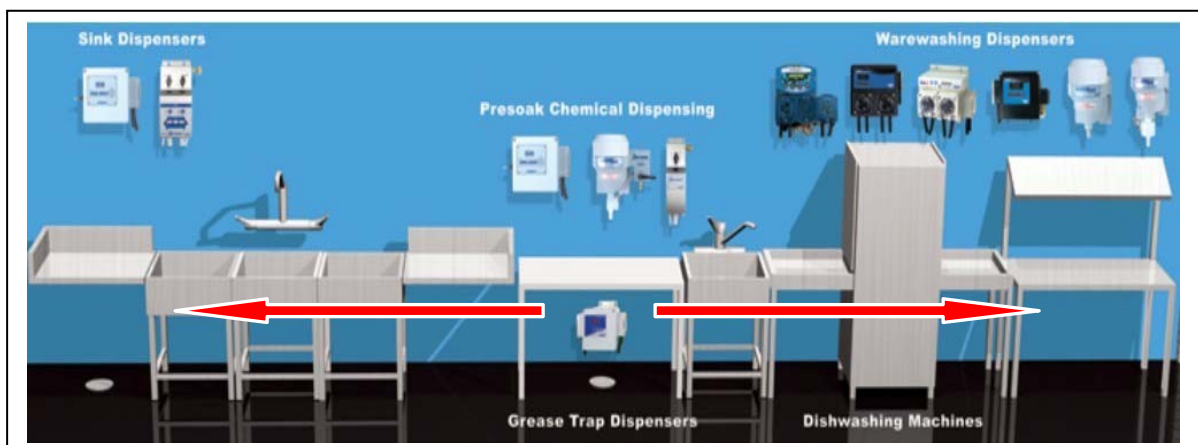


Figura 2: Configurazione del lavaggio delle stoviglie con componenti manuali e meccanici integrati, in modo che il flusso di lavoro sia ininterrotto da "sporco a pulito"

Buttatoio

Si consiglia di utilizzare un lavello separato per bidone per riempire i secchi di pulizia e smaltire i rifiuti di pulizia per prevenire la contaminazione di alimenti e aree di lavaggio .

SPAZIO DI CONSERVAZIONE CIBI PRONTI

Qualora vi sia l'obbligo di fornire una grande quantità di pasti confezionati su base regolare, può essere previsto un locale per la conservazione dei pasti.

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT

La sala ha un rapporto funzionale diretto con l'area di consegna esterna e/o il Servery e deve essere ubicata in modo da consentire il carico dei cibi o il ritiro dei pasti da parte di singoli o gruppi senza accedere all'area catering.

È necessario uno spazio di conservazione adeguato e deve essere fornito per garantire che i prodotti alimentari siano sempre protetti dalla contaminazione.

Deve essere fornito uno spazio sufficiente per il frigorifero e il congelatore in modo tale che gli alimenti potenzialmente pericolosi richiesti per soddisfare le richieste dei menu nelle ore di punta (in caso di presenza di sala di ristorazione), possano essere rapidamente raffreddati e conservati correttamente.

Il posizionamento delle apparecchiature di refrigerazione deve essere attentamente considerato per garantire che lo spazio di refrigerazione sia disponibile e situato in posizione conveniente vicino alle aree di preparazione degli alimenti; e non influenzato da fonti di calore estreme come forni, grill e friggitrici.

SPAZI DI DEPOSITO E CONSERVAZIONE

Lo spazio di conservazione deve essere fornito per consentire lo stoccaggio e la separazione di oggetti distinti tra loro come prodotti alimentari, attrezzature e prodotti per la pulizia.

Dovrebbero essere previste adeguate strutture di stoccaggio come armadietti o spogliatoi per indossare abbigliamento e altri oggetti personali dei dipendenti.

Si raccomanda inoltre di riservare un'area per lo stoccaggio di oggetti non utilizzati. Gli scaffali da utilizzare per la conservazione di alimenti e contenitori per alimenti e che non sono facilmente spostabili come carrelli, scaffali o pallet, devono essere sigillati direttamente sul pavimento in modo tale che particelle di cibo, polvere o detriti non possano infilarsi sotto il ripiano inferiore o un minimo altezza di 15 cm tra il ripiano inferiore e il pavimento.

Scaffali di stoccaggio, scaffalature per materiale di imballaggio, carrelli e pallet non lisci e facilmente pulibili non sono raccomandati nelle aree di preparazione degli alimenti e possono essere vietati in alcune aree dello stabilimento di manipolazione degli alimenti .

UFFICIO CUCINA

L'ufficio cucina è il punto focale per l'amministrazione e il controllo delle aree di ristorazione. Il responsabile della cucina è di norma residente nell'ufficio della cucina; il suo lavoro comprende l'amministrazione della cucina, la pianificazione dei menu, la preparazione dei turni e la pianificazione delle funzioni di catering e della ristorazione sul campo.

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT l'ufficio dovrebbe essere situato all'interno dell'area della cucina per fornire la visione di tutte le attività che si svolgono. Dovrebbero essere previsti pannelli di visione per consentire la massima visibilità dell'area della cucina.

Deve essere garantita un'adeguata ventilazione.

La disposizione dell'ufficio deve tenere conto della necessità di fornire una linea LAN di rete a un PC e a un telefono. Se installato, il display del sistema di monitoraggio della temperatura, l'allarme e la stampante devono essere installati nell'ufficio. Devono essere presenti i sistemi di monitoraggio dei consumi energetici.

I controlli variabili per il sistema di ventilazione dovrebbero essere collocati in ufficio.

L'ufficio dovrebbe essere sicuro da altre aree della cucina. Le chiavi di tutte le altre aree sono conservate in ufficio.

SERVIZI DI RIMESSAGGIO

I contenitori o le strutture dell'immondizia devono essere forniti all'interno e all'esterno dello stabilimento.

I contenitori o le strutture devono essere durevoli, facilmente pulibili, resistenti ai roditori e devono essere forniti in numero sufficiente e collocati in posizioni convenienti sia all'interno che all'esterno.

FONTE DI ACQUA POTABILE

Laddove uno stabilimento di manipolazione di alimenti non sia gestito da un sistema di approvvigionamento idrico municipale autorizzato, il sistema deve essere conforme al regolamento sulla sicurezza dell'acqua potabile, ai sensi della legge sulla sicurezza dell'acqua potabile e soddisfare tutti i requisiti per un sistema idrico semi-pubblico.

SMALTIMENTO DELLE ACQUE REFLUE

Lo stabilimento di manipolazione degli alimenti, se il carico BOD e COD è conforme alle norme sullo smaltimento delle acque reflue comunali (vedasi regolamento edilizio del Comune) può essere collegato al sistema fognario comunale o ad un altro sistema di trattamento delle acque reflue autorizzato ai sensi della Legge sull'ambiente o servito da

un sistema di acque reflue in loco di dimensioni adeguate per ricevere e trattare tutte le acque reflue generate nei periodi di punta.

Il sistema deve inoltre essere conforme al regolamento sulla gestione delle acque reflue in loco ai sensi della legge sull'ambiente.

INSETTI E CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI

Tutte le aperture esterne devono essere schermate o avere altri controlli adeguati (cioè una corretta applicazione dei dispositivi di corrente d'aria).

Tutte le porte esterne devono essere dotate di meccanismi a chiusura automatica e di tenuta.

AREA DI SERVIZIO ESTERNA (CONSEGNA E RIFIUTI)

FUNZIONE

L'area di servizio esterna è il punto di consegna di tutti i prodotti alimentari che devono essere gestiti dal servizio di ristorazione. È anche il punto di raccolta di tutti i rifiuti della cucina e della sala da pranzo e dei rifiuti. È essenziale che quest'area sia progettata in modo da garantire che questi due processi siano tenuti separati.

QUESTIONI AMBIENTALI

Ogni unità avrà una politica ambientale, che dovrà essere presa in considerazione nella pianificazione delle aree di servizio esterne alla mensa. Dovrà essere fornito uno spazio adeguato per soddisfare le dichiarazioni di politica dell'unità ed essere in grado di sostenere tutte le attività proposte al suo interno e di rispettare la legislazione ambientale in vigore.

CONSIDERAZIONI SUL LAYOUT

L'area dovrebbe essere situata sul retro del complesso di ristorazione. Ove possibile, l'area dovrebbe essere adeguatamente schermata dalla vista del pubblico per migliorare l'aspetto generale del centro.

La strada di avvicinamento dovrebbe fornire un buon accesso veicolare con uno spazio di svolta adeguato per consentire una consegna efficace per veicoli di tutte le dimensioni fino a grandi autoarticolati, compresi quelli di grandi dimensioni. È essenziale che venga effettuata una "analisi degli spazi di percorso" per verificare a priori il percorso di accesso.

La progettazione delle altezze del tetto e del soffitto deve tenere in considerazione il ribaltamento e la compattazione dei rifiuti e l'accesso all'area per il traffico veicolare. Un'area coperta dovrebbe essere fornita all'ingresso delle merci in entrata per proteggere le merci in entrata dalle intemperie quando vengono scaricate.

Dovrebbe esserci un accesso facile e a livello per lo scarico delle merci. Le rampe e le soglie di ingresso devono essere adeguatamente graduate per lo spostamenti su ruota, i

carrelli e il traffico dei carrelli elevatori a mano e devono essere posizionate in pendenza per soddisfare gli attuali requisiti di salute e sicurezza. Se i livelli sono diversi e l'accesso diretto non è possibile, si deve prevedere l'installazione di un'adeguata piattaforma di carico.

Tutte le superfici dure devono essere lisce per facilitare la pulizia e per consentire l'uso di carrelli e carrelli elevatori manuali.

Il progettista dovrebbe determinare in una fase iniziale del progetto l'uso del traffico dei carrelli elevatori a mano e la misura in cui essi sono utilizzati all'interno dell'edificio tra la zona di consegna e quella di stoccaggio. Le finiture del pavimento in queste aree dovrebbero essere adeguatamente specificate per accettare un tale traffico di carichi pesanti.

Per evitare il rischio di contaminazione crociata, è necessario che vi sia un'adeguata separazione tra i punti di consegna della merce e i punti di raccolta dei rifiuti.

La zona di scarico e il punto di raccolta dei rifiuti devono essere protetti dalle intemperie.

Dovrebbe essere previsto un punto d'acqua fredda e un canale di scolo per il lavaggio dell'area. Dovrebbe essere fornita un'alimentazione elettrica esterna per una macchina per la pulizia ad alta pressione dell'acqua o del vapore.

L'illuminazione esterna deve essere fornita per le aree di scarico/carico e le aree di raccolta dei rifiuti.

STOCCAGGIO RIFIUTI UMIDI (RIFIUTI ALIMENTARI)

Qualora non esistano sistemi automatizzati, deve essere prevista una zona per lo stoccaggio dei rifiuti umidi separati. Si tratta di un recinto ben ventilato, a prova di mosche, parassiti e agenti atmosferici. I rifiuti umidi devono essere adeguatamente conservati o trattati tenendo conto della legge sulla protezione dell'ambiente e delle direttive, sui sottoprodotti di origine animale e le direttive europee sui rifiuti

Qualora siano installati sistemi specializzati, come la rimozione sotto vuoto e lo stoccaggio alla rinfusa o sistemi di decomposizione accelerata, per trattenere gli alimenti di scarto per lunghi periodi prima dell'ulteriore lavorazione e del riciclaggio, tali contenitori devono essere collocati in un'area coperta a prova di intemperie o all'interno di un locale dedicato. Lo stoccaggio alla rinfusa dei rifiuti alimentari all'interno di serbatoi sigillati deve essere situato entro 70 metri dal punto di smaltimento e la valvola esterna di scarico della pompa deve essere facilmente accessibile al traffico veicolare.

Tra i servizi specifici da fornire vi sono un'adeguata fornitura di energia elettrica esterna, illuminazione esterna, un punto di acqua fredda per il lavaggio e un canale di scolo a pavimento nel sistema di drenaggio della rete elettrica piuttosto che in un ammollo.

STOCCAGGIO DELL'OLIO USATO

Deve essere prevista un'area per lo stoccaggio degli oli usati. I contenitori devono essere posti all'interno di un recinto ben ventilato, a prova di mosche, parassiti e agenti atmosferici.

Gli oli usati devono essere immagazzinati in appositi contenitori chiusi, che a loro volta devono essere conservati nell'area o nel recipiente di raccolta conforme alle norme ambientali vigenti.

RIFIUTO A SECCO

Deve essere prevista una apposita area a prova di intemperie con un sistema di stoccaggio dei bidoni con coperchi completamente richiudibili e deve contenere il tipo e il numero di bidoni appropriati che si è convenuto di fornire. Può includere il locale del compattatore in scala all'interno dell'area dei rifiuti asciutti. Il progettista dovrebbe stabilire, in una fase iniziale, il tipo e il numero di bidoni da conservare e che il compattatore è compatibile con il sistema di raccolta dei rifiuti utilizzato.

In questo settore possono essere svolte altre attività ambientali, tra cui l'imballaggio in piano di cartone, lo stoccaggio per le banche delle bottiglie, lo stoccaggio della carta, ecc.

Tra i servizi specifici da fornire vi sono un'adeguata alimentazione elettrica esterna per un compattatore, l'illuminazione esterna, un punto di acqua fredda per il lavaggio e un canale di drenaggio a pavimento nel sistema di drenaggio della rete elettrica piuttosto che in un ammollo. L'altezza del soffitto deve tenere conto dei parametri di funzionamento di un compattatore.

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE E CLIENTI

I servizi igienici e il lavaggio delle mani devono essere previsti per il personale e devono essere situati in una posizione comoda .

I servizi igienici, che soddisfano i requisiti delle norme igieniche e approvati dall'autorità locale competente, devono essere previsti per i clienti, i visitatori, gli autisti.

La tabella seguente delinea il numero minimo di gabinetti necessari per ciascun genere nelle attività nuove o rimodernate, come indicato

Numero di Persone (sesso indistinto)	Numero minimo di wc	
	Uomini	Donne
1 - 25	1	1
26 - 50	1	2
51 - 75	2	3
76 - 100	2	4
101 - 125	3	5
126 - 150	3	6
151 - 175	4	7
176 - 200	4	8
201 - 250	5	9

251 - 300	5	10
301 - 350	6	11
351 - 400	6	12
Over 400	7 + 1 per ogni incremento aggiuntivo di 200 uomini in eccesso	13 + 1 per ogni incremento aggiuntivo di 100 donne in eccesso ai 400

Nota : entrambi i sessi possono essere serviti da un unico gabinetto se il carico degli occupanti non è superiore a 10 .

Un ispettore di sanità pubblica può specificare un limite massimo di posti a sedere nel permesso di esercizio se le strutture del bagno non soddisfano i requisiti minimi del codice edilizio .

Gli orinatoi possono essere sostituiti per due terzi del numero di gabinetti d'acqua richiesti nella tabella sopra menzionata per i maschi, tranne per il fatto che se per i maschi sono necessari solo 2 gabinetti d'acqua, è consentito sostituire un orinatoio con uno dei gabinetti dell'acqua.

DEFINIZIONI:

"Stabilimento per la manipolazione degli alimenti ": comprende uno stabilimento di servizi di ristorazione, un negozio di alimentari al dettaglio ... o qualsiasi luogo, locale, struttura o veicolo in cui il cibo è: (a) fabbricato, trasformato, preparato, confezionato, immagazzinato o manipolato o (b) venduto o offerto in vendita, ma non include un'abitazione privata in cui il cibo viene preparato o servito per il consumo da parte dell'occupante o della sua famiglia, personale o ospiti.

"Riconversione": si applica a tutti i lavori di ristrutturazione di uno stabilimento operativo esistente per la manipolazione degli alimenti che cambierà il layout strutturale e delle attrezzature e / o comporterà lavori di demolizione su pareti, soffitti e pavimenti ovunque nei locali.