



COMUNE DI AREZZO
Servizio Opere Pubbliche
e Manutenzione

Ufficio Opere Pubbliche

REALIZZAZIONE EDIFICIO POLIFUNZIONALE
(cucina e servizi vari)
AL SERVIZIO CAS S. FIRMINA

PROGETTO DEFINITIVO
aggiornato

Elaborato/Documento:

RELAZIONE TECNICA E SPECIALISTICA:
IN MATERIA DI IGIENE
DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Elab./Doc.:

Scala:

doc. 03

Progettisti:

Geom. Sauro CEROFOLINI
(progettazione generale)

Arch. Elisa DI TRAPANI
(progettazione generale)

Per. Ind. Stefano CARRAI
(progettazione impianti)

Progettista Strutture Fondali e Sicurezza:

Ing. Claudia GABBRIELLI

Indagini geologiche:

Geol. Vito CRESCI

CUP: B18C18000100004

Data:

Protocollo/fascicolo:

dicembre 2018:

174533/L.01.08/2018

Responsabile Unico del Procedimento:

Geom. Luca Marchi

RELAZIONE IN MATERIA DI IGIENE

DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE E DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

PREMESSA

Il progetto ha come oggetto la realizzazione di un edificio polifunzionale (cucina/servizi annessi) ad uso socio-ricreativo in località S. Firmina (Arezzo).

L'intervento accoglierà spazi e funzioni utili allo svolgimento di numerosi eventi ed iniziative . In particolare, soprattutto durante il periodo estivo, sono state organizzate alcune serate con attività di servizio di ristorazione (svolte montando una struttura gazebo provvisoria nel parcheggio pubblico) e di spettacolo (musica e danza nell'area libera pavimentata limitrofa all'edificio esistente che ospita il bar e circolo del centro sportivo S. Firmina).

L'intervento, rappresentato nelle tavole tecniche degli elaborati grafici, prevede l'esclusiva realizzazione dell' immobile che sarà conforme, per caratteristiche tipologiche, distributive ed edilizie alle funzioni sopra descritte cui è destinato ad ospitare.

Il progetto comprende la sola realizzazione dell'opera, è escluso l'acquisto degli arredi ed attrezzature utili alle attività di ristorazione *(negli elaborati grafici è indicata una ipotesi distributiva meramente illustrativa)*.

Successivamente l'ufficio comunale preposto, con atto di convenzione, concorderà la gestione dello stesso con l'associazione valutata idonea per svolgere le sopra dette attività socio-ricreative e che avrà, tra gli altri, l'onere di acquistare e installare tutti gli arredi e le attrezzature necessarie alle attività di ristorazione, bar e servizi annessi, sempre nel rispetto della normativa di materia vigente.

L'edificio è stato progettato nel rispetto degli indirizzi tecnici di igiene edilizia per gli ambienti di lavoro (allegato B del Decr.Reg 7225/02 della Toscana), delle linee guida in materia di igiene degli

alimenti e delle bevande dell'Azienda USL8 di Arezzo e del Regolamento Edilizio e di Igiene del Comune di Arezzo.

L'edificio sarà ad uso esclusivo di operatori autorizzati per la preparazione e gestione delle attività di preparazione pasti e non prevede la presenza al suo interno di utenti e /o pubblico esterno. L'edificio si compone di diverse aree funzionali caratterizzate da un diverso trattamento distributivo e tipologico. Lo studio progettuale ha affrontato, nel rispetto delle prescrizioni normative di materia, la problematica dei flussi di utilizzo da parte degli operatori, ovvero che si sviluppasse in maniera pratica, omogenea ed organizzata, evitando, o quanto meno limitando, le interferenze di destinazioni d'uso.

I settori di lavorazione, e i relativi attrezzi, devono essere ben distinti, separati e raccordati tra loro e quindi il manufatto ospita:

- ◆ area cucina e preparazione piatti;
- ◆ area pizzeria (solo preparazione);
- ◆ area lavaggio stoviglie sporche / sgatteria
- ◆ locale dispensa/deposito;
- ◆ locale rifiuti;
- ◆ area cassa, collegato con l'esterno per la registrazione delle ordinazioni;
- ◆ locale servizi igienici e spogliatoio per gli addetti;
- ◆ servizi igienici ad uso del pubblico con accesso indipendente;
- ◆ locale tecnico.

Gli ambiti sopra elencati sono inseriti in vani autonomi e collegati dal corridoio di distribuzione.

RISPETTO DELLE INDICAZIONI E PRESCRIZIONI NORMATIVE DI MATERIA

Ai fini del rispetto degli indirizzi tecnici di igiene edilizia per gli ambienti di lavoro (allegato B del DR 7225/02 della R.T. e Linee Guida USL8 di Arezzo) l' ambiente classificato di categoria 1 è esclusivamente il Locale Cucina *(che comprende inoltre l'area sgatteria e l'area preparazione pizze)*.

Gli altri ambienti sono classificati di categoria 3.

Si rimanda all'elaborato grafico per le verifiche effettuate, tra le altre, in merito alle dimensioni e rapporti aeroilluminanti.

Si precisa infine che i due ambienti adibiti a spogliatoi per addetti, separati per sesso, locali di categoria 3, sono stati considerati singolarmente come ambiente unico dotato di pareti divisorie con altezza di circa 220 cm garantendo un rapporto aeroilluminante conforme senza l'installazione di impianto di ventilazione meccanica.

Per quanto concerne l'impianto elettrico si precisa che il progetto prevede la realizzazione di un edificio di tipo prefabbricato con strutture portanti in legno/acciaio e pareti che possono essere combustibili.

Tali caratteristiche identificano, *per la norma CEI 64/8*, gli ambienti come luoghi a maggior rischio d'incendio (luogo marcio) di tipo B.

Analogamente l'impianto di riscaldamento, richiesto solo invernale senza immissione meccanica di aria esterna, dovrà essere dimensionato in base alle caratteristiche dei vari componenti edilizi proposti dalla Ditta appaltatrice.

Sarà infine onere della ditta appaltatrice la stesura dei progetti degli impianti a firma di tecnico abilitato e il rilascio, al termine dei lavori, della dichiarazione di conformità.

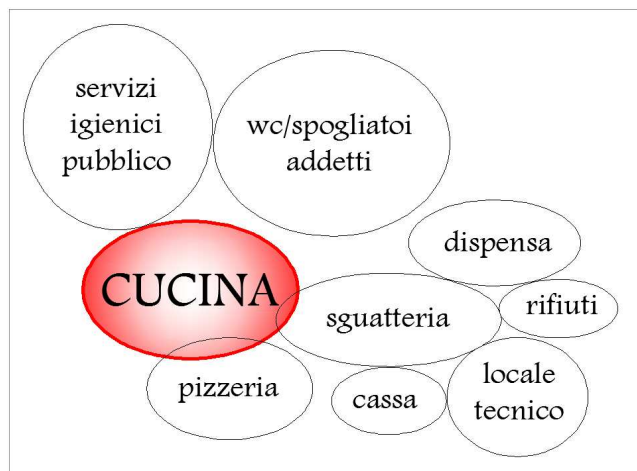
L'edificio è allacciato alla fognatura pubblica e riceve approvvigionamento idrico dall'acquedotto.

DESCRIZIONE PUNTUALE DELLE AREE DI LAVORO

◆ AREA CUCINA E PREPARAZIONE PIATTI

La cucina e area preparazione piatti occupa una superficie di circa 14.77 mq.

La norma vigente prevede l'ambiente cucina che deve servire fino a 30 posti tavola abbia una



superficie minima pari a 15 mq. Dovrà essere incrementata di 0,30 mq ogni posto tavola in più sino ad un massimo di 100 posti tavola.

Il progetto ha individuato una soluzione dell'ambito cucina, che considera gli spazi per la cucina, la pizzeria, la sgatteria e la dispensa, per servire sino a circa 99 posti tavola contemporanei

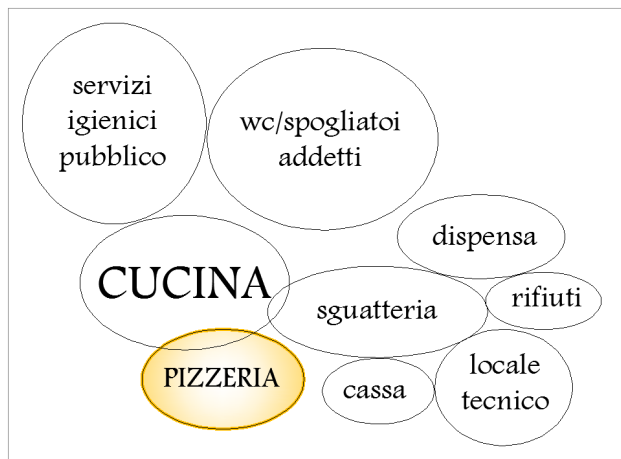
per turno. Graficamente è stata illustrata un'ipotesi di disposizione tipo delle attrezzature minime necessarie allo svolgimento delle attività in maniera funzionale e pratica *(ad esempio 1 cucina a 4 fuochi su forno, 1 cuoci pasta a cestello ribaltabile, 1 lavello lava mani, 1 armadio frigorifero, 1 affettatrice, 1-2 friggitrice).*

L'ambiente sarà caratterizzato dall'impiego di materiali idonei al contatto con degli alimenti, ovvero superfici lisce, continue e facilmente pulibili e disinfettabili. Un piano di lavoro è stato pensato al centro della stanza, utile come piano di appoggio da lavoro e per la preparazione/guarnizione piatti, funzionale tra l'altro alla distribuzione dei flussi/percorsi *(accesso materie prime - cottura alimenti - preparazione piatti - uscita piatti - ingresso/smistamento stoviglie sporche destinate al lavaggio)* da parte dei soli operatori autorizzati.

Infine, la struttura prevede la previsione di collocare in opera idonei impianti di aspirazione di fumi ed esalazioni.

◆ AREA PIZZERIA (solo preparazione)

L'area destinata alla sola preparazione e cottura pizze occupa una superficie pari circa a 8,08 mq. E'



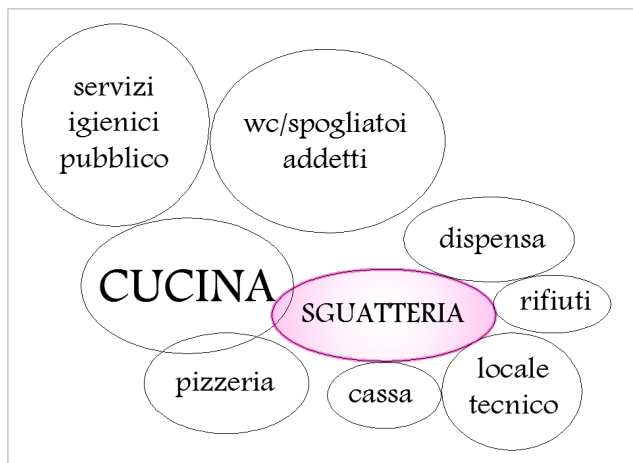
attigua all'area cucina e area lavaggio stoviglie.

Si ipotizza la sistemazione di 1 forno elettrico, 1 piano di appoggio per la preparazione, la pre-cottura e 1 piano lavoro per la guarnizione finale.

L'area è provvista di un'apertura che consente l'uscita diretta all'esterno del locale per agevolare il servizio al tavolo.

◆ AREA SGUATTERIA

L'area lavaggio delle stoviglie sporche e degli utensili utilizzati nelle attività di cucina occupa una

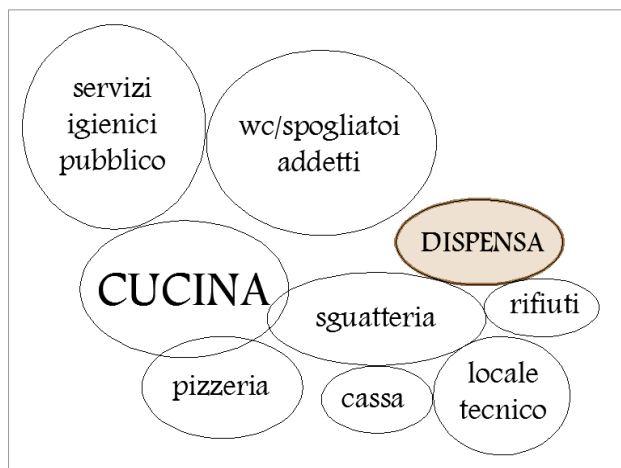


superficie pari a circa 7,32 mq. E' attigua alle aree di preparazione piatti/cucina/pizzeria e collegata direttamente al locale rifiuti, consentendo di non avere interferenze tra piatti da servire e stoviglie sporche.

La parete che separa detto ambiente dalla cucina, dalla altezza di 2 mt è trasparente per aumentare

l'illuminazione naturale diretta, come meglio illustrato negli elaborati grafici.

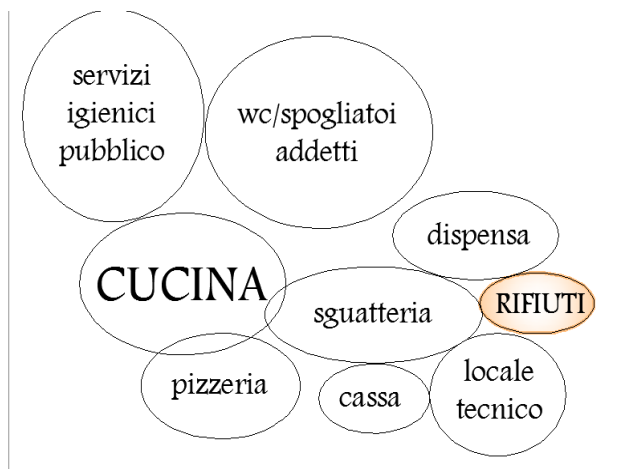
◆ LOCALE DISPENSA/DEPOSITO



Il locale dispensa / deposito occupa una superficie pari a 5,70 mq.

La sua collocazione permette l'utilizzo del locale per conservare le scorte alimentari/bevande sia della cucina che del bar. E' direttamente accessibile dall'esterno.

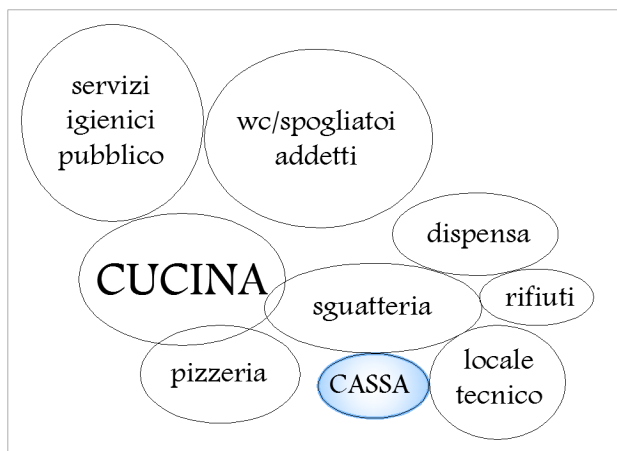
◆ LOCALE RIFIUTI



Il locale rifiuti occupa una superficie pari a 2,88 mq.

E' collegato direttamente con la sguatteria e ha un accesso diretto con l'esterno.

◆ LOCALE CASSA

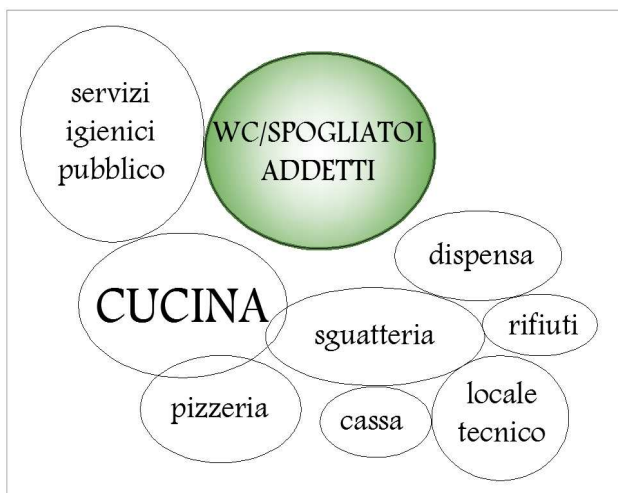


o

Il locale cassa occupa una superficie pari a circa 3,42 mq ed ha un affaccio diretto con l'esterno per permettere tra l'altro il contatto con il pubblico per le ordinazione pasti durante gli eventi di ristorazione.

◆ SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOIO PER GLI ADDETTI

La norma prevede che sia presente almeno 1 servizio igienico ogni 10 addetti, ad uso esclusivo e non



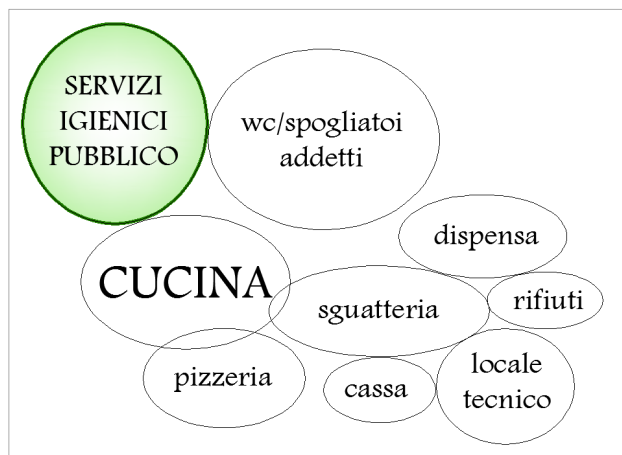
direttamente comunicante con i locali di lavoro.

A servizio di un ambiente cucina dimensionato per meno di 100 persone/posti tavola, devono essere inoltre inseriti n. 1 servizio igienico per donne e n. 1 servizio igienico per uomini, dotati ciascuno di due lavandini e due gabinetti. Il progetto rispetta detta indicazione.

Per quanto riguarda gli spogliatoi, la norma prescrive una dotazione minima ad addetto pari a almeno 1,2 mq e superficie utile minima pari a 2.4 mq, ogni addetto, con la possibilità di ricavarli nell'antibagno. Il locale deve essere arredato di armadietti di lavoro individuali a doppio scomparto per ciascun operatore previsto.

Il progetto individua il locale di servizio igienico e spogliatoio, separato per uomini e donne per una superficie totale di 17,32 mq. Gli spogliatoi potrebbero ospitare n. 8 armadietti a doppio scomparto totali. Nei due ambienti wc-spogliatoi è prevista l'installazione di pareti divisorie di altezza pari a 220 cm, che permettono tra l'altro l'aerazione naturale, grazie alle due aperture (finestre) per ambiente senza l'ausilio di ventilazione meccanica.

◆ SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO



Il locale per servizi igienici per il pubblico occupa una superficie pari a 13,28 mq .

Il locale ha un accesso indipendente, è separato e non comunicante con gli ambienti di lavoro. Conta n. 3 servizi igienici di cui uno accessibile a persone con disabilità motorie. L'antibagno è dotato di n. 1 lavabi.

In occasione delle attività ricreative di durata temporale limitata, la struttura che avrà l'immobile in gestione, in considerazione che potranno essere accolti sino a circa 100 utenti per turno, avrà l'onere di dotarsi di ulteriori bagni chimici per soddisfare il n. minimo richiesto dalla normativa vigente, ovvero minimo 2 servizi igienici per sesso, dotati di altrettanti lavandini lavamani.

◆ LOCALE TECNICO



Il locale tecnico occupa una superficie pari a circa 1,98 mq ed ha un affaccio diretto con l'esterno.

Tutti i locali studiati (vedi elaborati grafici ad integrazione di quanto sopra descritto) misurano un'altezza libera interna pari a 3 mt e rispettano i parametri di legge dei rapporti di altezza interna locali, superficie calpestabile e superficie aereoilluminante. Le pareti (*sino h_{min} 2 mt*) e le pavimentazioni saranno realizzate/rivestite con materiali lavabili e disinfettabili; gli infissi esterni saranno dotati di contro infisso con zanzariera, accessibili anche dall'esterno per le operazioni di pulizia, e di sistemi di oscuramento.

Arezzo, 20 dicembre 2018

Progettisti

Geom. Sauro Cerofolini

Arch. Elisa Di Trapani

Per. Ind. Stefano Carrai (Impianti)

V.to: IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Geom. Luca Marchi