

L'ORGANISMO EDILIZIO NEL COMPARTO ALIMENTARE



Realizzazione a cura del Dr Giuseppe Arena

Hanno collaborato

Dr. Giuseppe Florio, consulenza sanitaria

Dr. Lorenzo Aloisio, consulenza tecnica

Ing Riccardo Arena Trazzi, consulenza tecnica ed elaborazione grafica

LA NORMATIVA: Regolamento CE n.852/2004

All. II Requisiti Generali - INSEDIAMENTO

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono evitare:

- A) Contaminazione aerea
- B) Contaminazione chimico - fisica
- C) Contaminazione da parassiti

LE ESIGENZE

LA COSTRUZIONE

GLI IMPIANTI

LA DISTRIBUZIONE

ATTIVITA' DEL
LABORATORIO

All. II Requisiti Generali - ILLUMINAZIONE

- ▶ **adeguata** (norma UNI 10380/A1 che segnala l' **illuminamento medio dei luoghi**);
- ▶ tale da **prevenire la contaminazione** delle sostanze alimentari (quantità di luce sufficiente per non indurre all' **errore per scarsa luminosità degli alimenti**);
- ▶ che **non alteri i colori** (evidenza dei **colori effettivi degli alimenti**).

All. II Requisiti Generali - **AERAZIONE**

- ▶ la ventilazione (spostamento e qualità dell'aria)
- ▶ la termoventilazione (spostamento e temperatura)
- ▶ la climatizzazione (spostamento, qualità, temperatura e grado di umidità dell'aria).

Umidità di Condensa

Per la presenza di impianti che generano grandi quantità di vapore si devono mantenere i valori igrometrici ambientali entro limiti accettabili.

Ciò evita, soprattutto di notte, la condensazione di umidità sulle superfici fredde, con gocciolamento dell'acqua di condensazione e formazione di colonie di muffe sulle pareti.



All. II Capitolo VII RIFORNIMENTO IDRICO

ACQUA POTABILE

- ▶ **Acqua fredda**
- ▶ **Acqua calda**, sovente necessaria «sotto pressione», rende efficaci i detergenti su pavimenti, pareti, macchinari, impianti, utensili e su quant'altro è necessario pulire (mani degli addetti comprese).

LE ESIGENZE

LA COSTRUZIONE

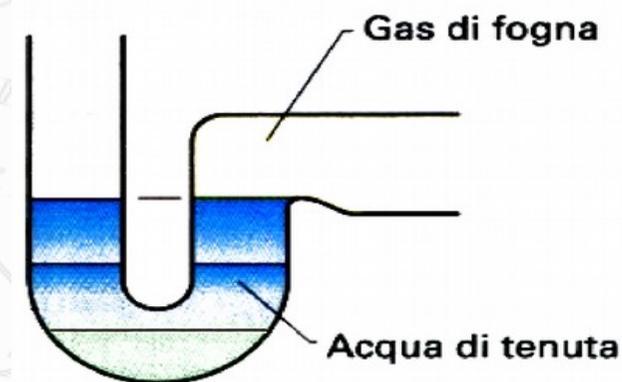
GLI IMPIANTI

LA DISTRIBUZIONE

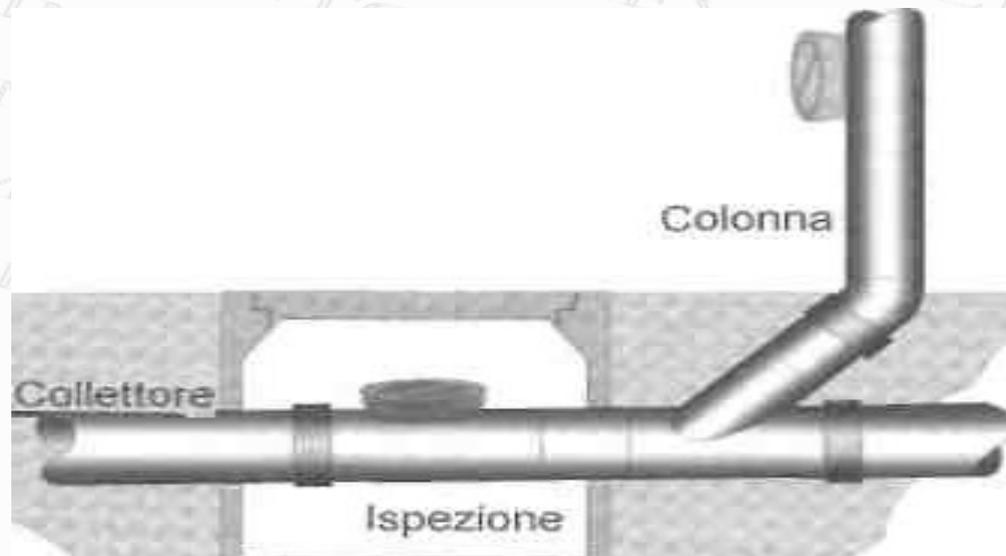
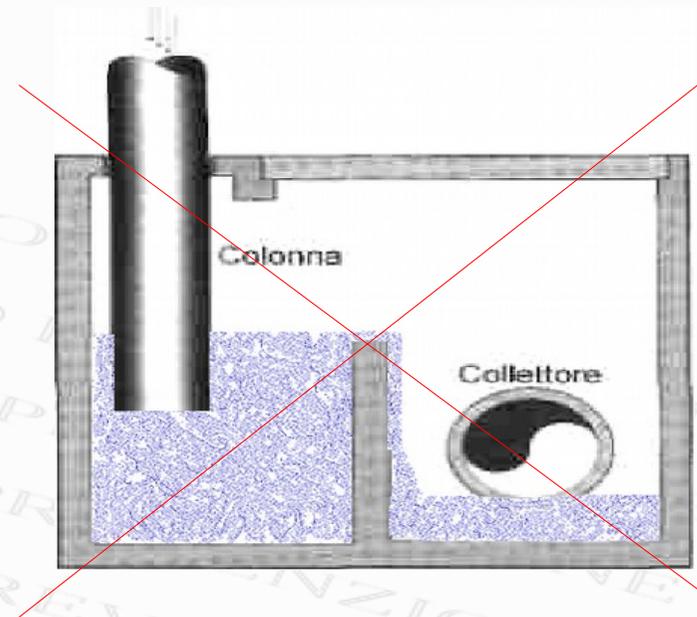
ATTIVITA' DEL
LABORATORIO

All. II Requisiti Generali - **SCARICHI**

Nei luoghi della produzione e del commercio degli alimenti è assolutamente indispensabile che nella pavimentazione siano installati chiusini sifonati che interrompano la comunicazione diretta tra detti ambienti e la fognatura.



Il collettore della rete interna
 deve attraversare il pozzetto
**senza alcuna interruzione
 del regime idraulico**



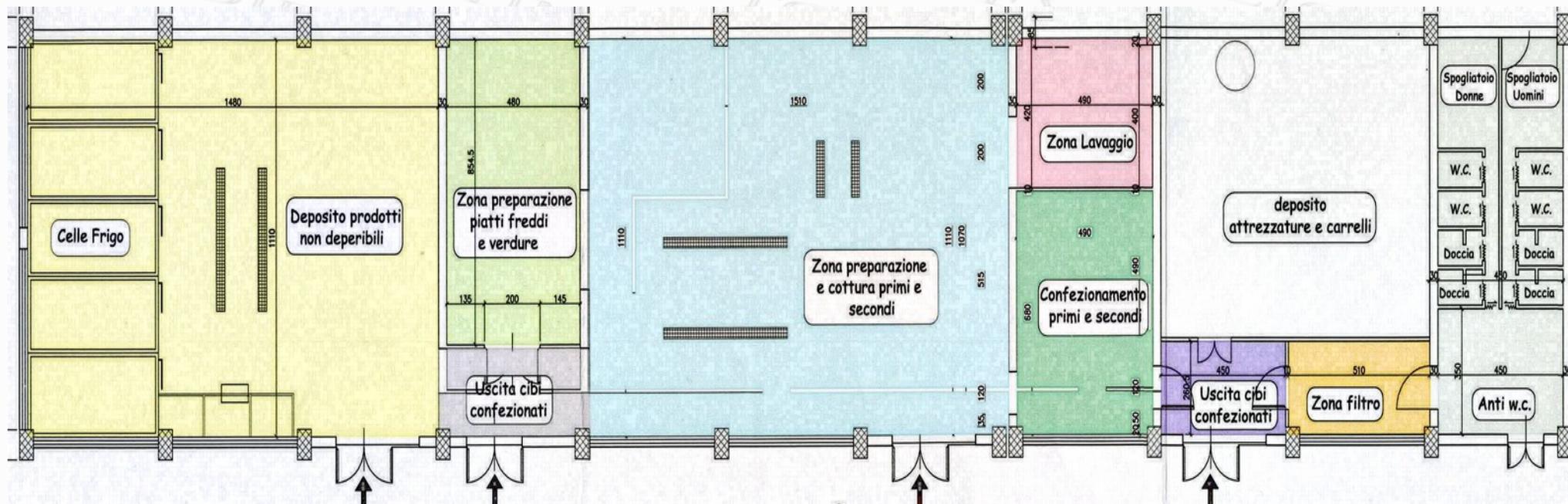
I PERCORSI → contaminazione crociata

Assicurare il criterio della **marcia in avanti delle sostanze alimentari**: una organizzazione del lavoro unidirezionale, che **dalla zona sporca progredisca verso zone sempre più pulite**, a partire dalla zona ricezione merci fino al punto di somministrazione o confezionamento e deposito, evitando il più possibile

- ▶ incroci tra cotto e crudo
- ▶ incroci tra pulito e sporco

COMPARTI DI ATTIVITA'

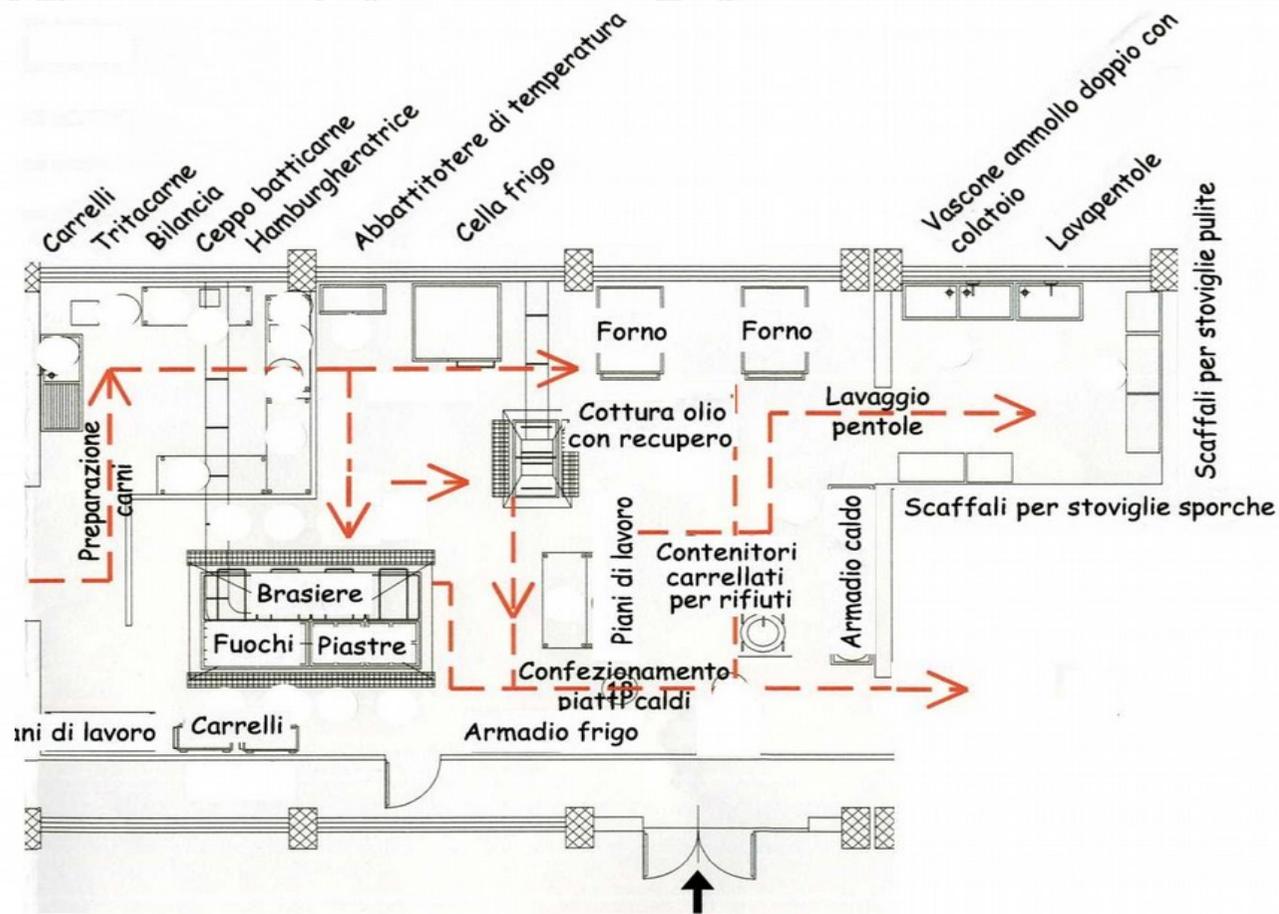
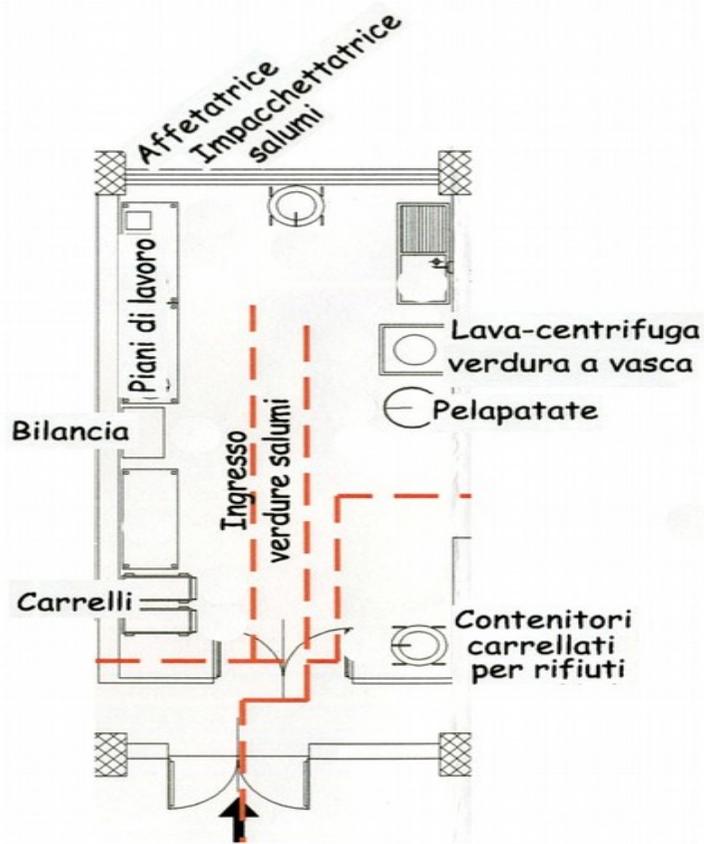
IL LABORATORIO



SETTORE PREPARAZIONE E CUCINA

PREPARAZIONE FREDDA

COTTURA



APPARECCHI DI COTTURA - UNI 7128

IMPIANTO DOMESTICO O SIMILARE: impianto interno con portata termica non maggiore di 35 kW

CAPPA struttura che serve a convogliare fumi e vapori in un camino o direttamente nell'atmosfera



CAMINO condotto verticale avente lo scopo di disperdere i prodotti della combustione provenienti da un solo apparecchio

CANNA FUMARIA condotto asservito a più apparecchi

Tipologie di impianto

- ▶ **impianti a captazione localizzata** (con terminali a cappa che agiscono localmente per intercettare le fumane)
- ▶ **impianti a dislocamento** (soffitti aspiranti che determinano un flusso d'aria omogeneo su tutta la superficie della cucina).

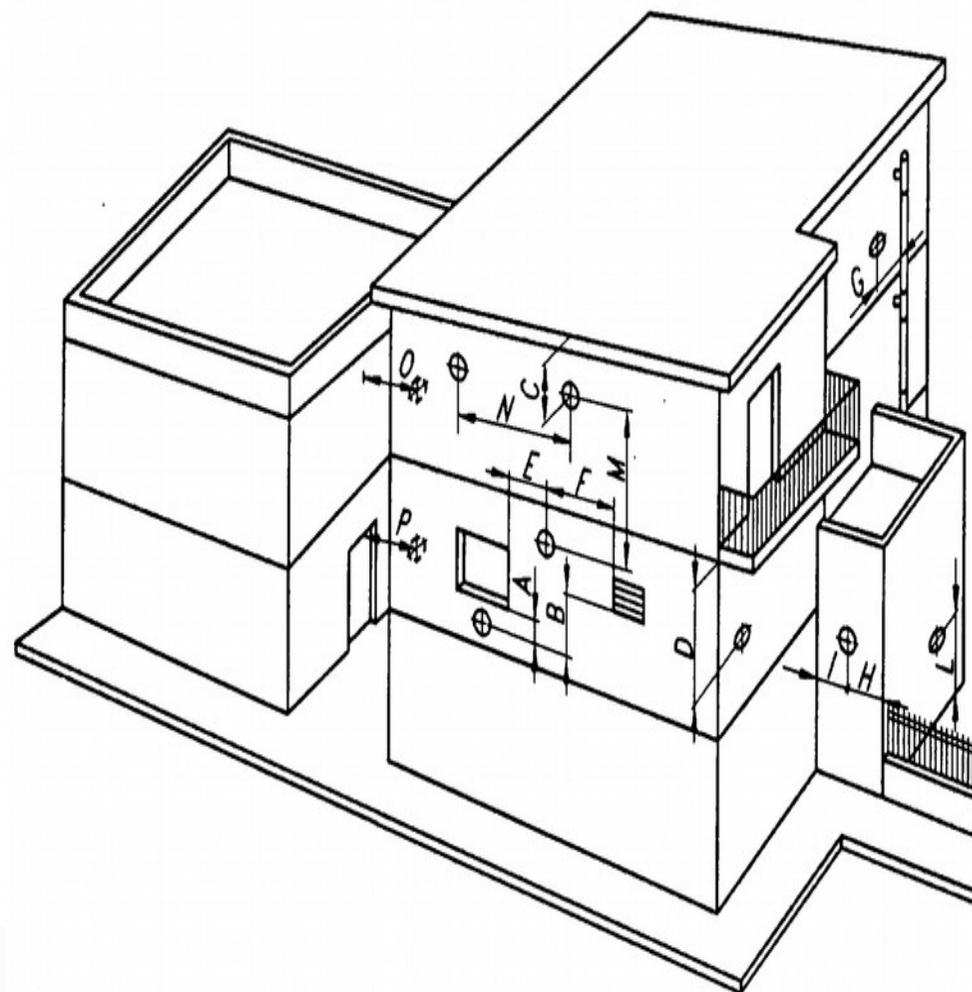
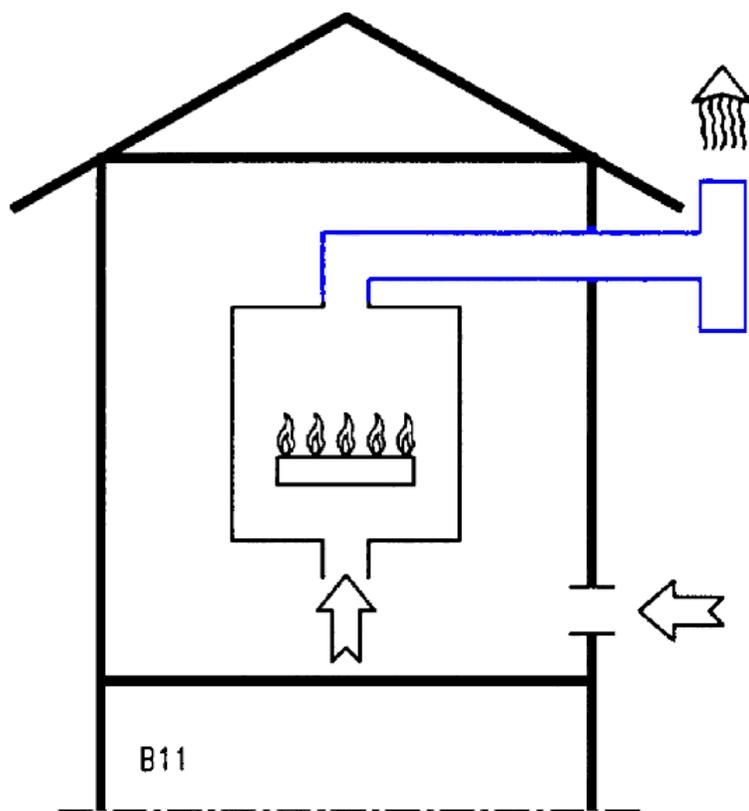
Impianto di estrazione

Impianto di estrazione con reintegro in ambiente

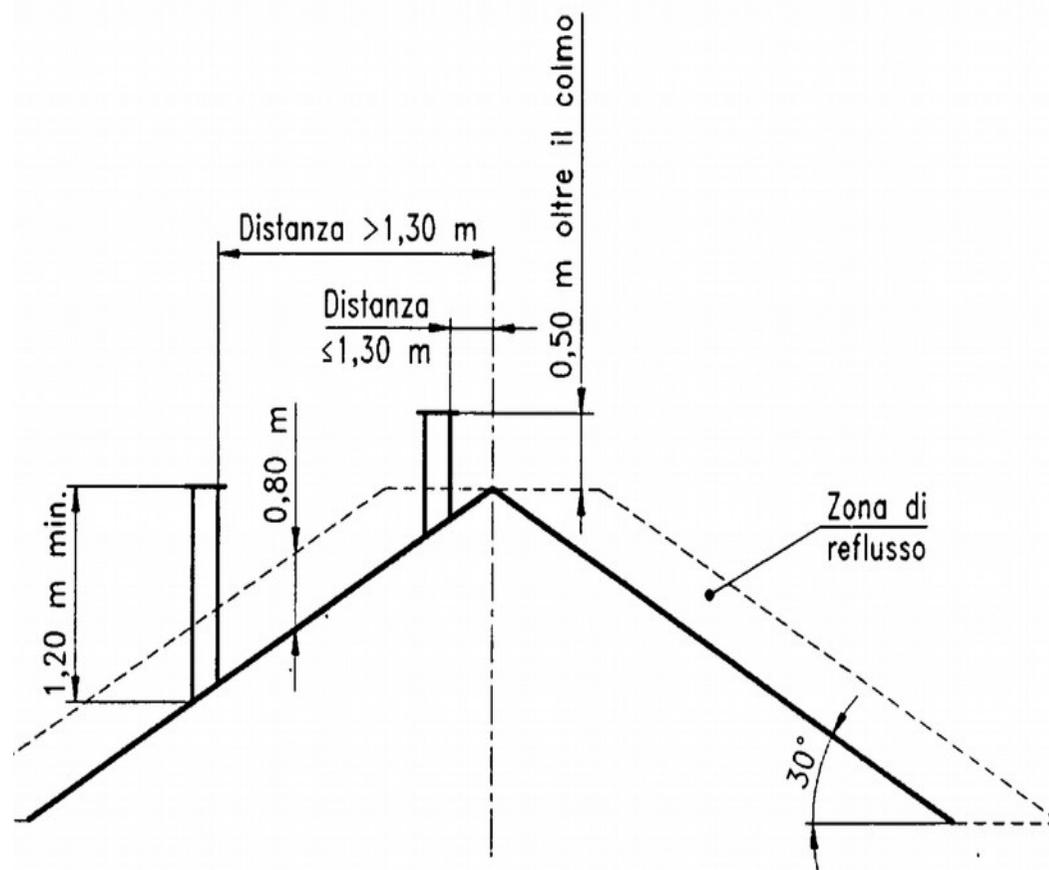
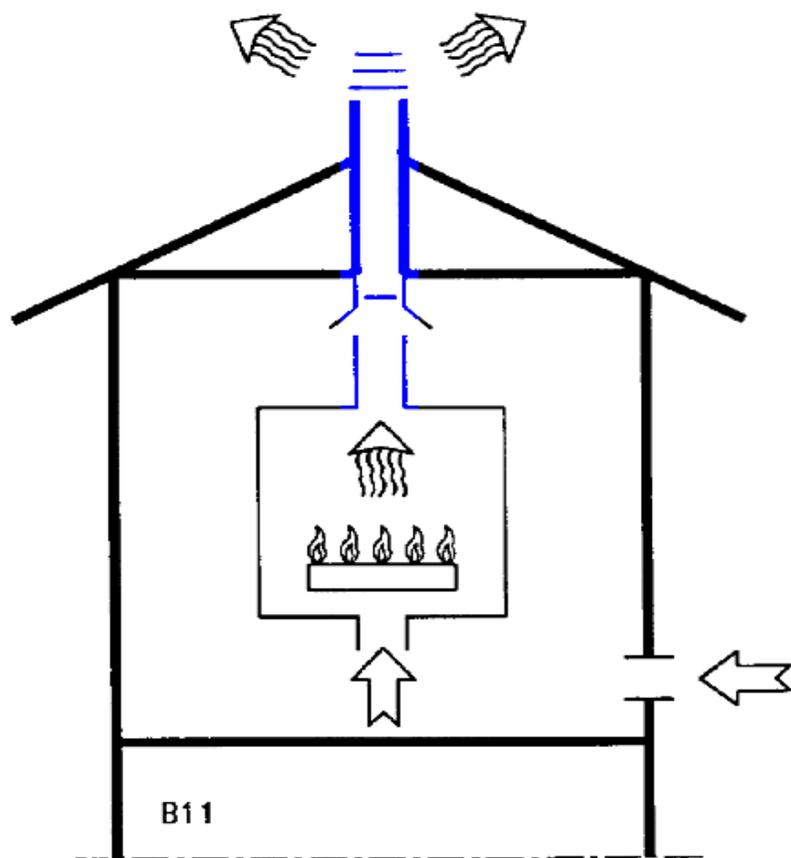
Soffitti aspiranti e controsoffitti filtranti

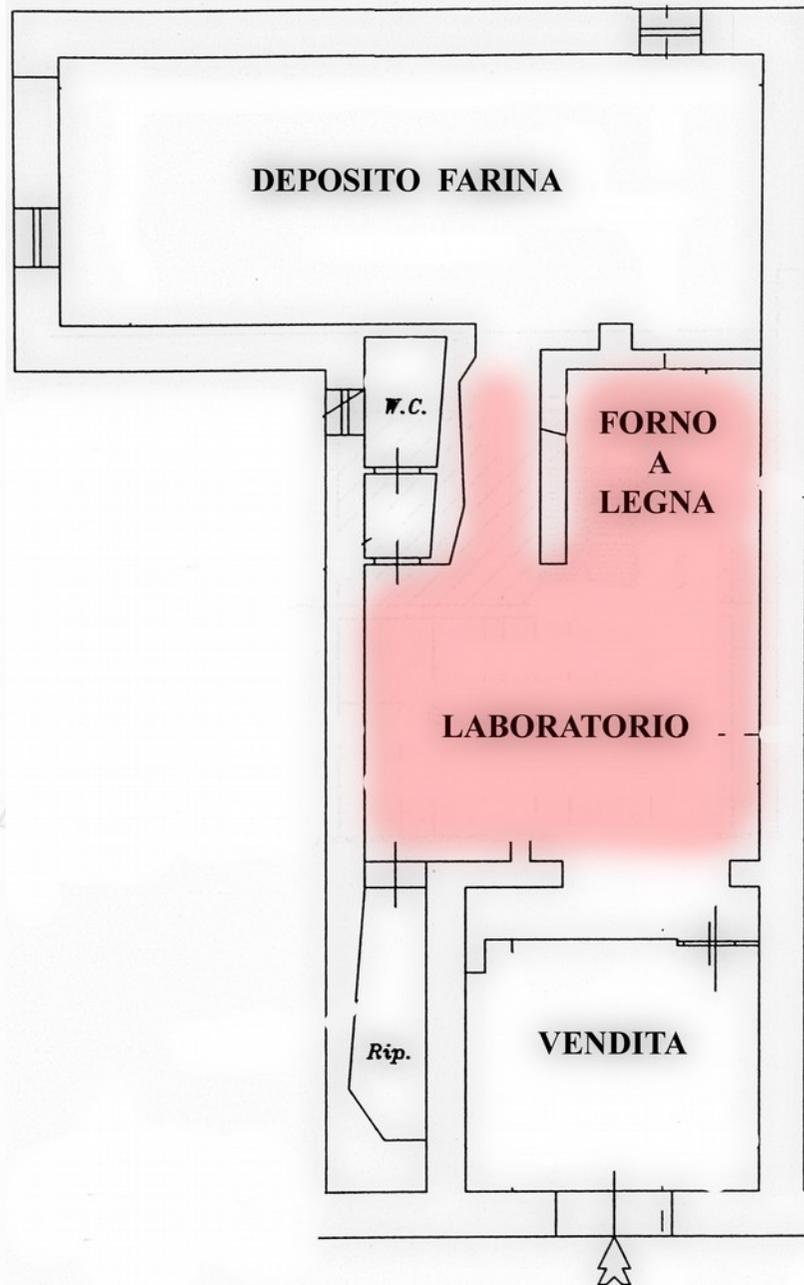
Il sistema consiste nella contro-soffittatura totale della cucina mediante dispositivi aventi la funzione di trattenere le particelle presenti nell'aria proveniente dalla cottura.

UNI 7129 - APPARECCHI DI COTTURA DOMESTICI O SIMILARI (< 35 kW)



UNI 7722/7723 - APPARECCHI DI COTTURA PER GRANDI IMPIANTI (> 35 kW)

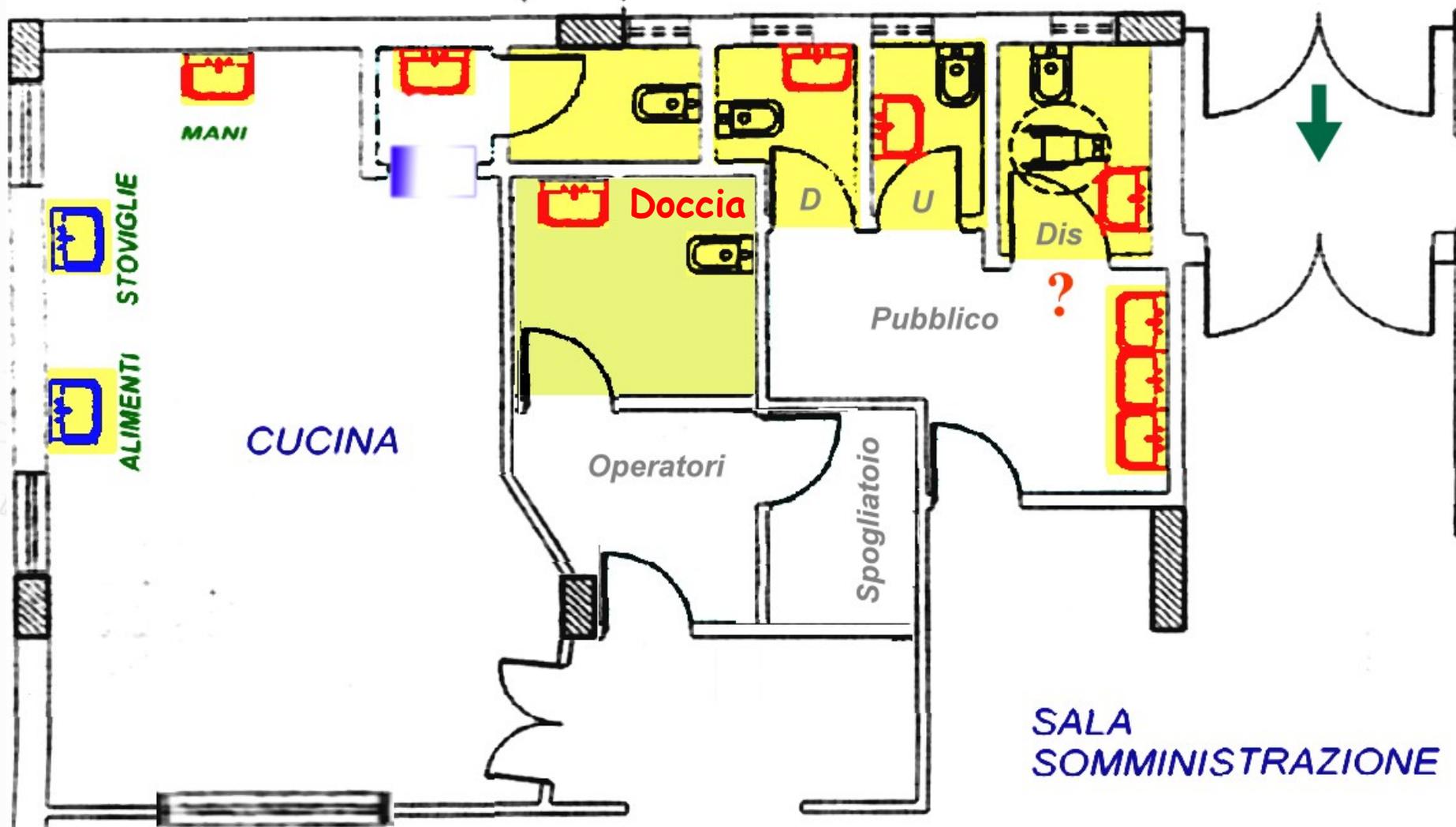




Rigurgito fumi dovuto a

- ostruzione della canna fumaria
- assenza di aperture di ventilazione

All. II Requisiti Generali - SERVIZI IGIENICI



SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO

vendita e consumo sul posto
di alimenti e bevande



DEFINIZIONE DI SPETTACOLO E/O INTRATTENIMENTO

Gli spettacoli sono divertimenti cui il pubblico assiste in forma più passiva (cinema, teatro, ecc.),

I trattenimenti sono divertimenti cui il pubblico partecipa più attivamente (feste da ballo, giostre, discoteca, ecc.)

NORMATIVA DI PUBBLICA SICUREZZA

DPR 28/5/01 n. 311: Semplificazione dei procedimenti per lo svolgimento di attività disciplinate dal TULPS

Art. 4: Semplificazioni dei procedimenti concernenti i **locali di pubblico spettacolo**

Per i **locali e gli impianti con capienza complessiva pari o inferiore a 200 persone**, le verifiche e gli accertamenti sono sostituiti da una relazione tecnica di **un professionista** che attesta la rispondenza del locale o dell'impianto alle regole tecniche stabilite con decreto del Ministro dell'interno,

ferme restando le disposizioni sanitarie vigenti . . .

ferme restando le disposizioni sanitarie vigenti . . .

- ▶ **AUTORIZZAZIONE ALIMENTARE** → LABORATORIO & SOMMINISTRAZIONE
- ▶ **DIFFUSIONE SONORA** → IMPATTO ACUSTICO

NORMATIVA SU IMPATTO ACUSTICO

La legge quadro n. 447 /95 , stabilisce i principi di tutela dal rumore e definisce il ruolo degli enti locali:

- ▶ **Stato** → funzioni di coordinamento legislativo
- ▶ **Regioni** → definizione della zonizzazione acustica (criteri per la suddivisione in zone del territorio comunale)
- ▶ **Comuni** → regolamenti, concessioni edilizie, vigilanza e risanamento acustico.

D.P.R. 19 ottobre 2011, n. 227: **Semplificazione di adempimenti amministrativi in materia di inquinamento acustico**

Art.4 Sono **escluse dall'obbligo di presentare la documentazione** di cui all'articolo 8 della L 447/95, le attività a bassa rumorosità elencate nell'Allegato B, **fatta eccezione** per l'esercizio di ristoranti, pizzerie, trattorie, bar, mense, attività ricreative, agroturistiche, culturali e di spettacolo, sale da gioco, palestre, stabilimenti balneari che **utilizzino impianti di diffusione sonora** ovvero svolgano manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali.

Art 8.4 L. 447/95: titolo edilizio **per attività produttiva / esercizio attività**
Progetti conformi alle esigenze di tutela dall'inquinamento acustico della popolazione

1) **Attività a bassa rumorosità**
Allegato B del DPR 227/11

non vengano superati i limiti di emissione
dichiarazione sost. atto di notorietà

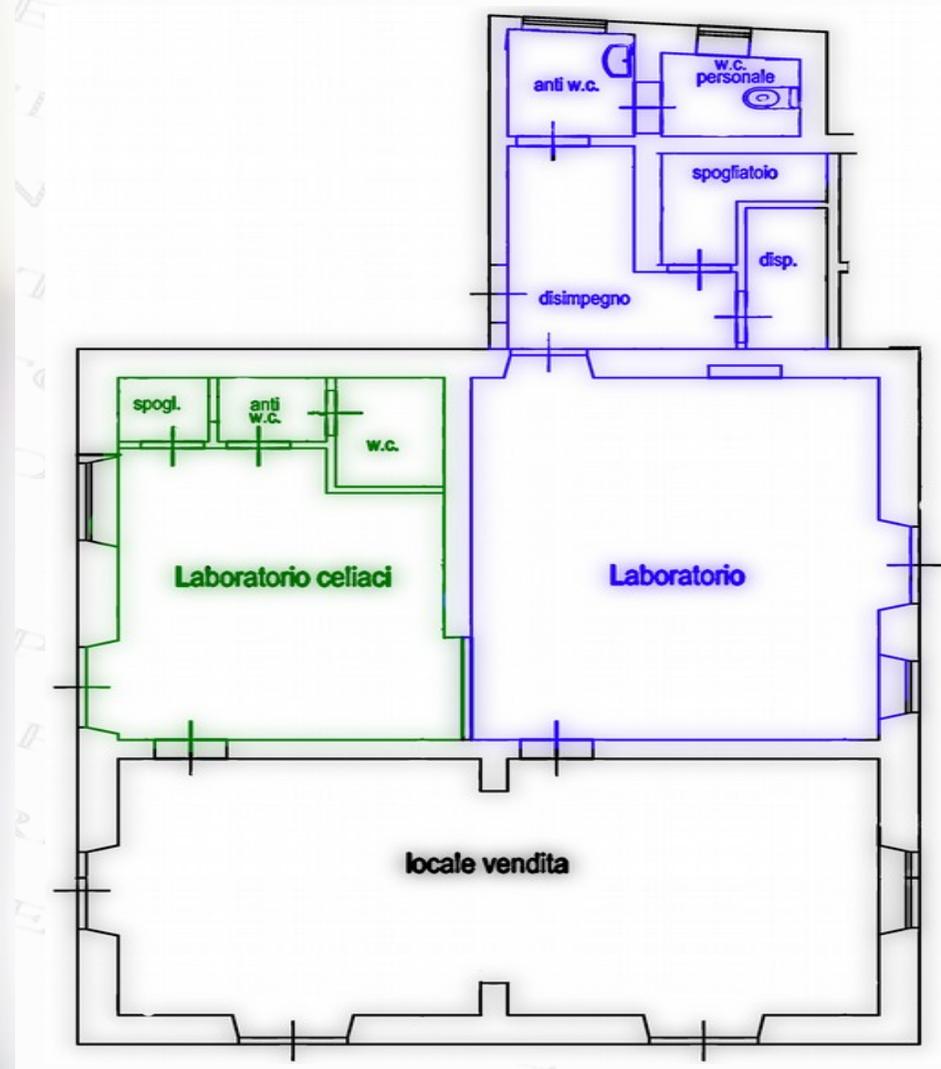
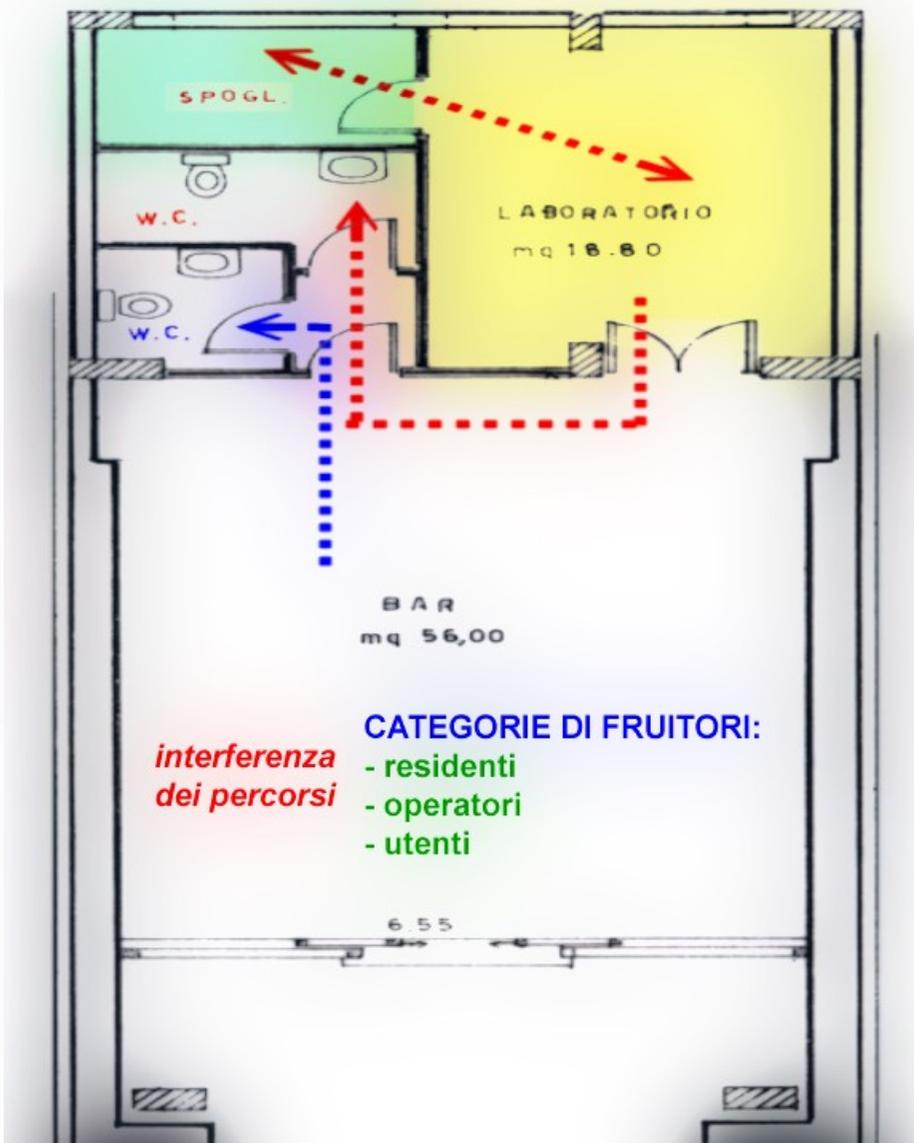
2) **Attività soggette a**
Valutazione Impatto Acustico
Art. 8.2 (discoteche, sportivi)
Impianti con diffusione sonora

Valutazione Previsionale Impatto Acustico
tecnico competente in acustica
(misure LL.GG. Reg. & Reg Acust. Com. VI.7)

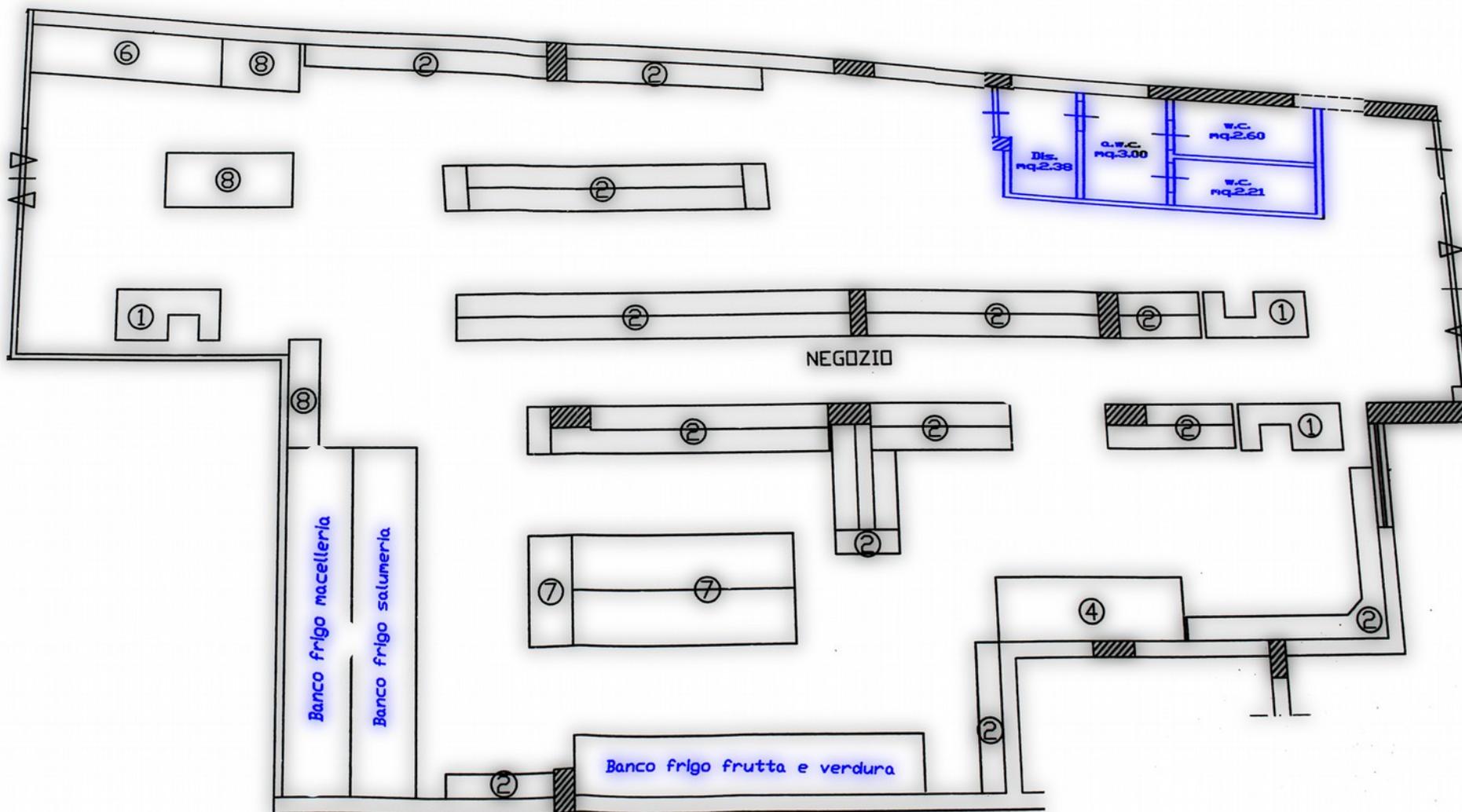
Ufficio competente per
l'ambiente del Comune
Rilascio del relativo nulla-osta

emissioni superiori ai limiti del Reg Acust. Com.
indicazione delle misure di mitigazione

PERCORSI

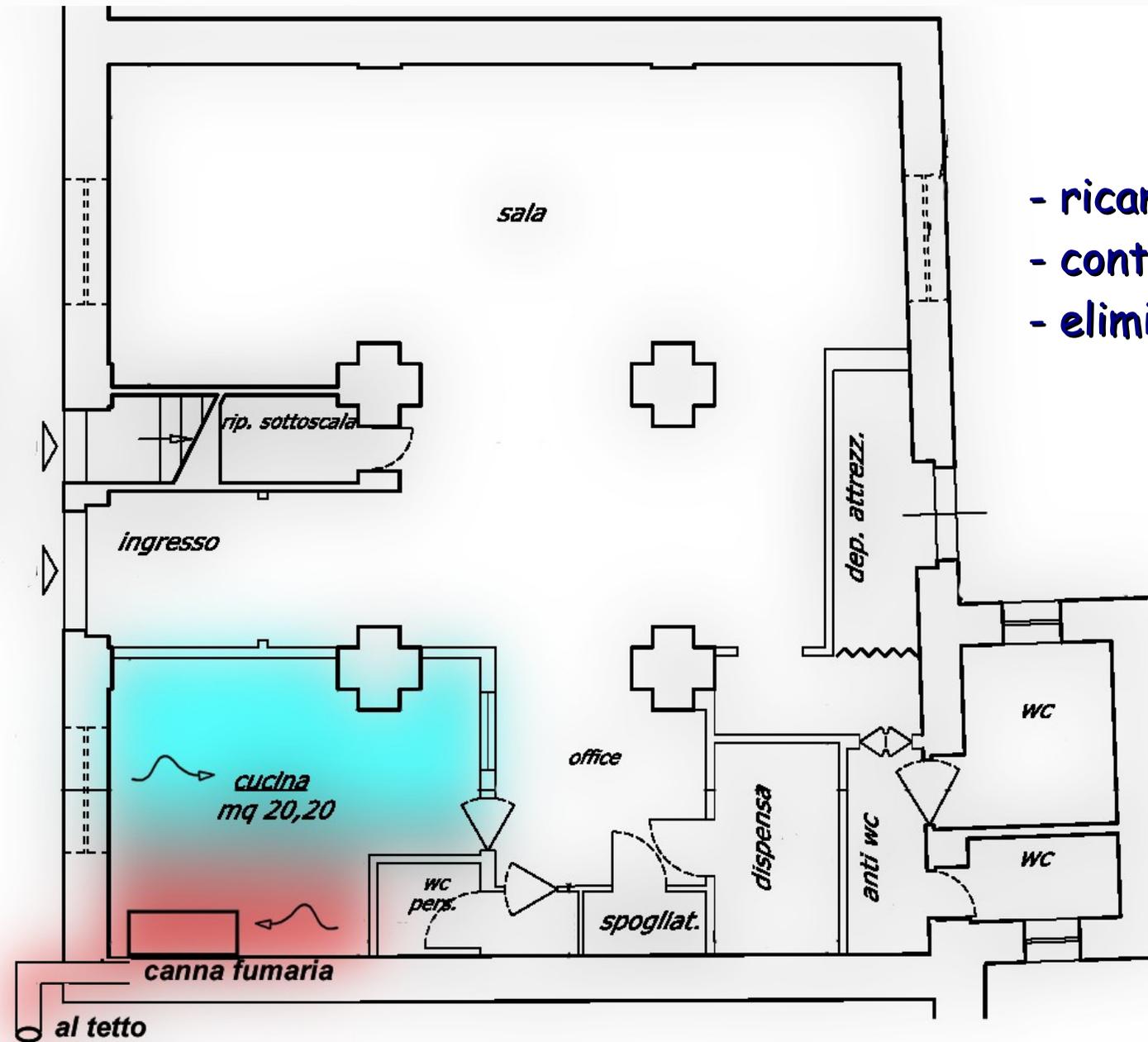


SUPERMERCATO con LABORATORIO ?

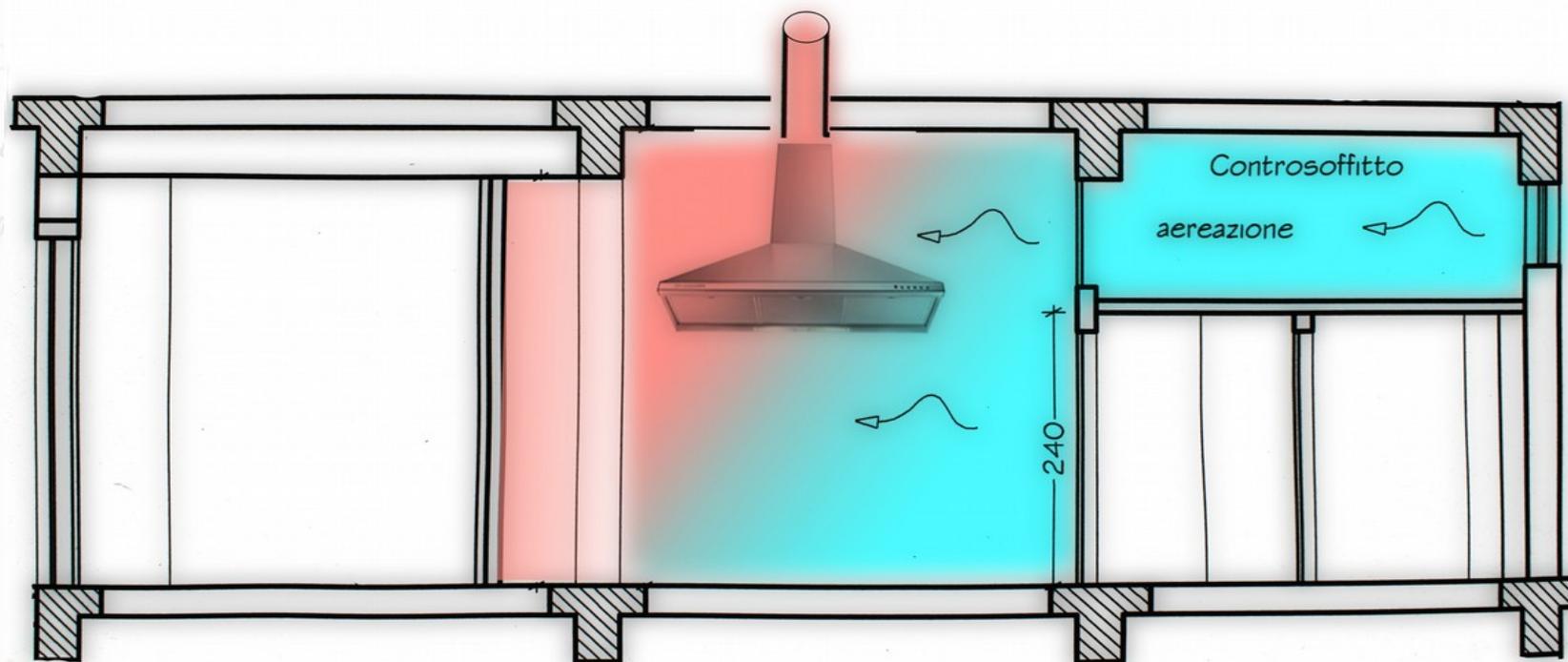
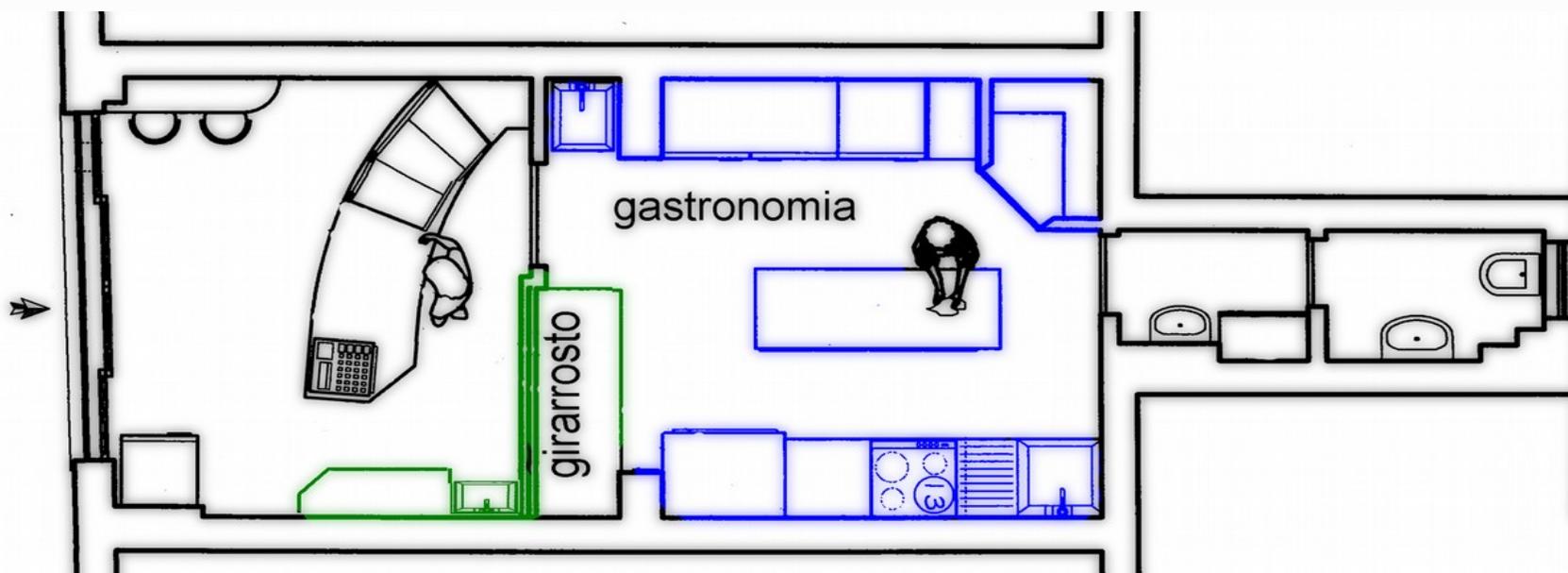


PREPARAZIONE A CALDO

- ricambio d'aria
- controllo microclima
- eliminazione delle esalazioni

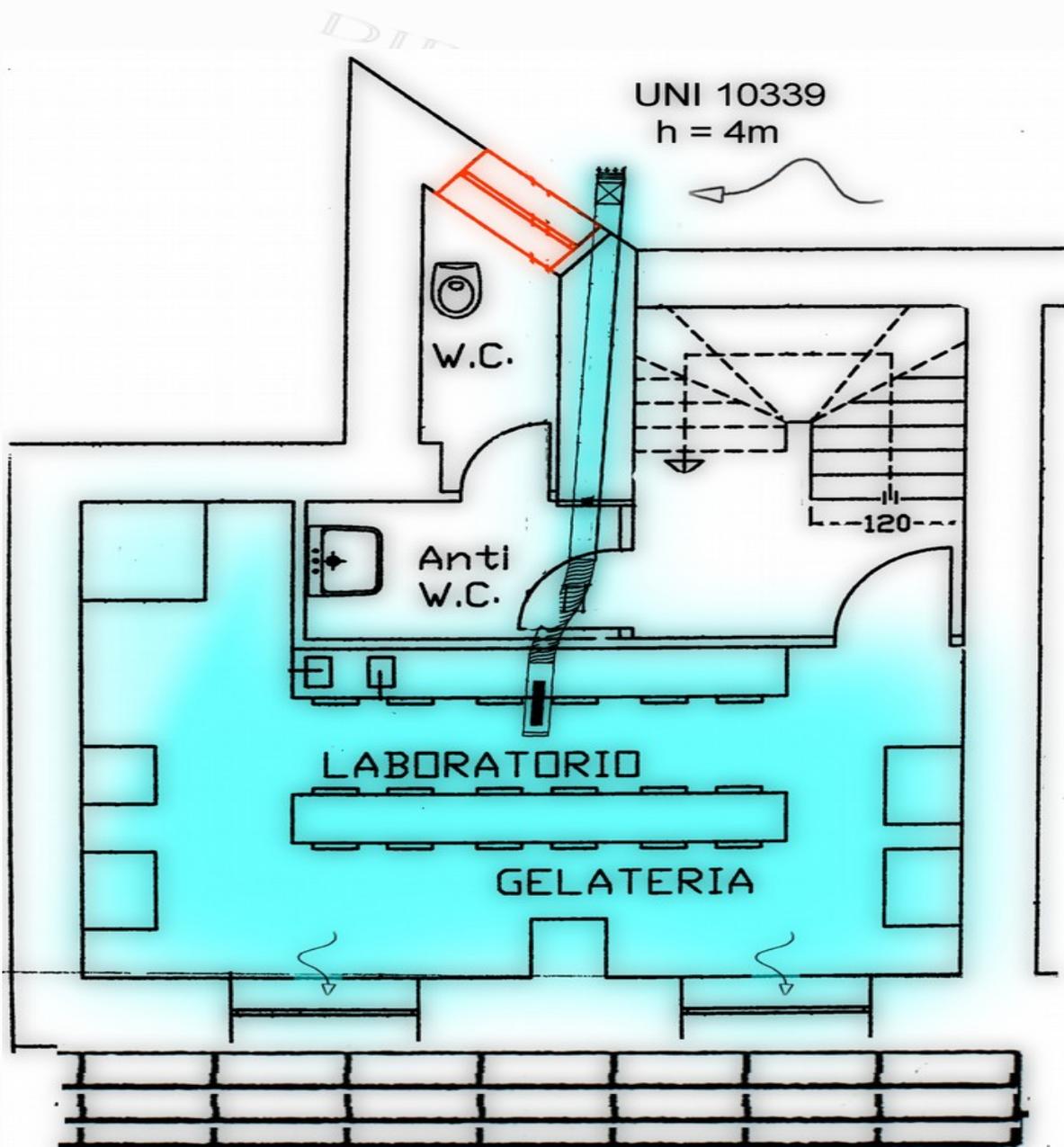


PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE

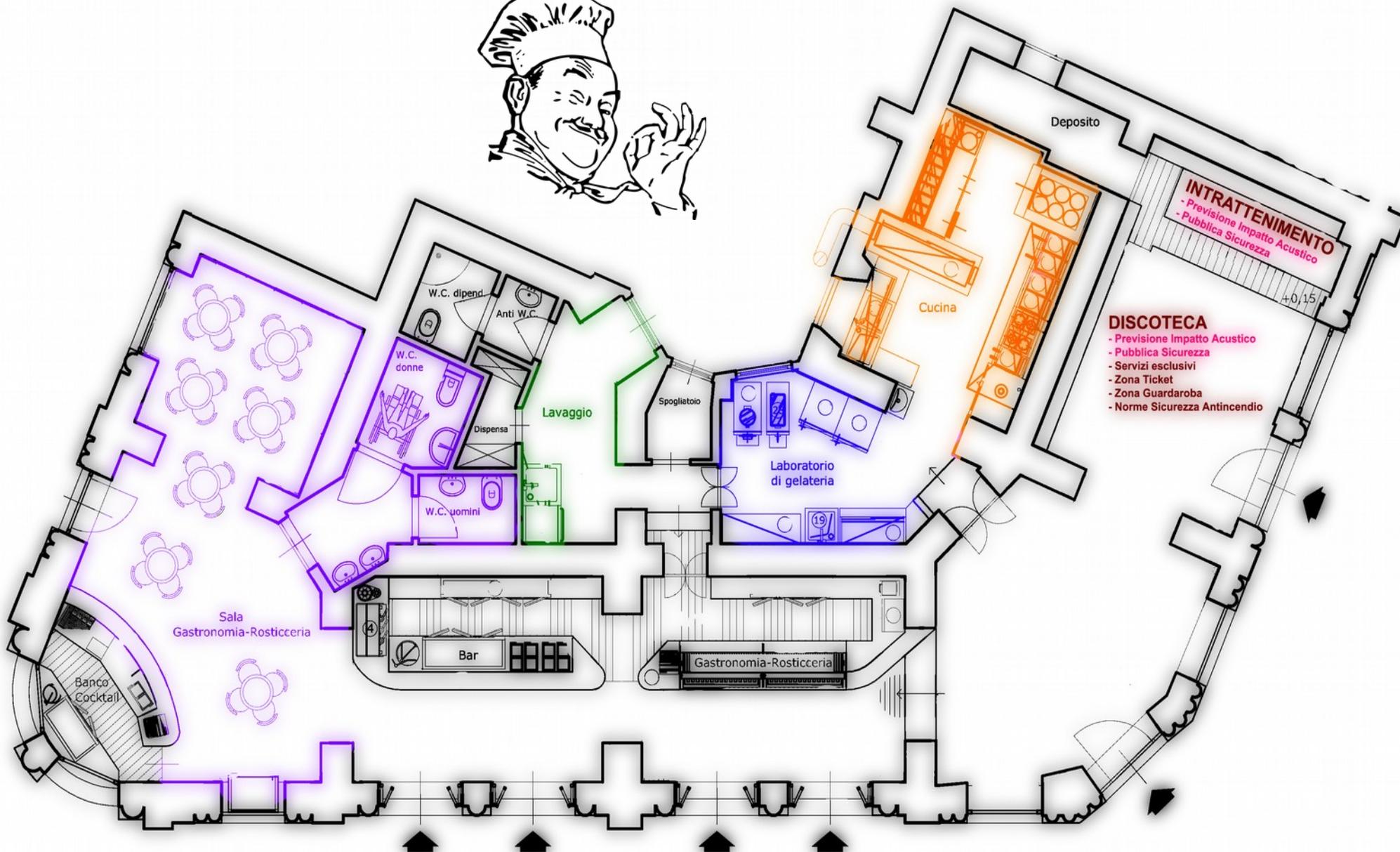


PREPARAZIONE A FREDDO

- ricambio d'aria
- controllo microclima



PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE
PREVENZIONE



- INTRATTENIMENTO**
 - Previsione Impatto Acustico
 - Pubblica Sicurezza
- DISCOTECA**
 - Previsione Impatto Acustico
 - Pubblica Sicurezza
 - Servizi esclusivi
 - Zona Ticket
 - Zona Guardaroba
 - Norme Sicurezza Antincendio

**I problemi più complessi
hanno soluzioni semplici.**

Oscar Wilde

Grazie per l'attenzione.

