



Sepsáno s přispěním Odboru pro preventivní lékařství ASL – Miláno

Tento dokument spolu s dodatky nebo revizemi bude současně uveřejněn v Účastnickém digitálním manažérském systému PDMS (Participants Digital Management System).
Pro podrobnější informace prosím navštěvujte pravidelně PDMS.

Duben 2013

Obsah je vlastnictvím společnosti
©Expo 2015 S.p.A. – Miláno | duben 2013

Expo 2015 S.p.A.
Via Rovello, 2 - 20121 Milano, Italy
www.expo2015.org
tel.: +39 0289459400

OBSAH

PŘEDMLUVA	4
RESTAURACE, SNACK BARY	5
Kuchyně/Příprava jídla	
Aktivované provzdušňování, odsávání a ventilace	
Toalety	
Šatny	
Skladování potravin	
Prostor pro podávání jídel	
Přirozené osvětlení	
Metody likvidace odpadu	
KAVÁRNY A SNACK BARY: BALENÉ LAHŮDKY	11
Prostor pro podávání jídel	
PŘÍPRAVNÝ PRO VÝROBU A PRODEJ JÍDEL	12
Veřejné toalety	
Prodejní místo	
STÁNKY	13
Venkovní vystavení potravin	
Toalety	
Podávání jídel v pobočných prostorách	

PŘEDMLUVA

V souladu se "Zvláštními předpisy č. 4, 5 a 7", "Příručkou pro design, výstavbu, organizaci a demontáž" a "Příručkou pro potraviny a nápoje", která se připravuje, poskytuje tento dokument zásady pro koncipování stravovacích služeb a obchodních aktivit obnášejících prodej a podávání jídel a nápojů.

Účastníci musí dodržovat následující pokyny, které regulují koncepci prostorů používaných pro přípravu, podávání, prodej a konzumaci jídla a nápojů.

Zásady předkládají parametry pro konstrukce, sociální zařízení a požadované minimální vybavení, které musí obsahovat design a vybavení těchto prostor. Tyto parametry a náležitosti platí jak pro uživatele (návštěvníky) tak pro personál.

Specifické potřeby budou řešeny případ od případu v reakci na požadavky účastníků.

V dokumentu je u každé položky uveden odkaz na příslušné právní předpisy. Nejdůležitější italské vnitrostátní a místní právní předpisy jsou pro úplnost uvedeny níže:

- DECRETO MINISTERIALE n. 37 del 22 gennaio 2008 (DM 37/2008) předpisy týkající se instalace systémů v budovách;
- DECRETO LEGISLATIVO n. 81 del 9 aprile 2008 (D.Lgs. 81/2008) týkající se ochrany zdraví a bezpečnosti na pracovišti;
- REGOLAMENTO EUROPEO (CE) N. 853/2004 del 29 aprile 2004 týkající se hygieny potravinářských výrobků;
- REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE (R.L.I.) města Milána (zejména hlavy III a IV), schválený Consiglio Comunale n. 172/84 del 9 maggio 1994 – Atti N. 133296,400 PG. 94, včetně pozdějších změn a dodatků.
- Italská norma UNI 10339 "Vzduchotechnické systémy pro úpravu klimatu"
- REGOLAMENTO EDILIZIO (R.E.) města Milána schválená rozhodnutím městské rady č. 81 ze dne 20. července 1999.

RESTAURACE, SNACK BARY

Místa, kde se potraviny a jídla připravují, ohřívají a podávají (např. samoobslužný bufet, restaurace s plnou obsluhou, bufet, pultový výdej, atd.).

NÁLEŽITOSTI

Kuchyně/Přípravna jídla

- Průměrná výška nejméně 2,70 m, minimální výška 2,10 m. Minimální plocha 8 m² (R.L.I. – článek 4.5.6) a v každém případě odpovídající typu prováděné činnosti a plánovanému počtu personálu pro výdej jídel a nápojů;
- Minimální objem 24m³ (R.L.I. – článek 4.5.6.);
- Přirozené přímé větrání a osvětlení (z oken na vnějších obvodových zdích) odpovídající 10% plochy zařízení (C.E. – články 42 a 44);
- Kuchyňské zařízení: všechna kuchyňská zařízení používající jakýkoli typ paliva vyžadují digestoř připojenou k odtahovému komínu, který slouží výhradně pro potřeby kuchyně a který přesahuje jeden metr nad horní část střechy (R.L.I. – články 3.4.27.2 a 3.4.28);
- Systémy na tuhá paliva: Tyto systémy vyžadují certifikaci podle D.M. 37/2008 a souvisejících zvláštních předpisů. Montér musí být řádně certifikován. Místnost musí být vyba-vena jedním nebo více dostatečně dimenzovaným ventilačním potrubím chráněným mřížkou.
- Relevantní normou pro vzduchotechnické systémy (VZT), jejichž smyslem je zajistit příjemné prostředí, je UNI 10339.
 - Norma UNI 10339 uvádí pokyny pro formulaci a klasifikaci minimálních náležitostí a funkčních parametrů u vzduchotechnických systémů.
 - Norma UNI 10339 se vztahuje na vzduchotechnické systémy instalované v uzavřeném prostředí, kde mají osazenstvu zajistit příjemné prostředí. Vzduchotechnika musí dosáhnout a udržet následující výkonové parametry: podmínky kvality ovzduší, pohybu, teploty a vlhkosti specifické pro určené funkce (filtrace, vytápění, chlazení, zvlhčování, vysoušení) v souladu s normou UNI 10339.

- Charakteristiky a minimální vybavení: (R.L.I. – článek 4.5.6, příloha II, kapitola 1 a 2, Nařízení ES 852/2004.);
 - kuchyně/příprava jídla nesmí být spojena přímo s toaletami a v žádném případě nesmí osoby nebo zvířata zabírat místo neoprávněně (R.I. – čl. 4.2.2.);
 - stěny musí být omítnuté nebo obložené hladkými materiály, které lze omývat a dezinfikovat, a to do minimální výšky 2 m;
 - stropy a zařízení, které nejsou snadno přístupné vzhledem k výšce nebo umístění musí být provedeny/navrženy tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, růstu plísní a spadu pevných částic;
 - podlaha musí být provedena z protiskluzových materiálů, které lze snadno omýt a dezinfikovat;
 - dveře musí být hladké a nepropustné;
 - okna musí být vybavena sítí proti hmyzu/moskytiérou;
 - plochy a zařízení, které přicházejí do styku s potravinami, musí být vhodné pro tento účel a snadno se čistit a dezinfikovat; musí být provedeny z hladkých, omyvatelných a netoxických materiálů odolných vůči korozi;
 - pro kuchyňský provoz musí být zajištěn dostatečný počet dřezů vybavených bezdotykovými (ani rukou, ani loktem) bateriemi na horkou a studenou vodu, dávkovači na tekuté mýdlo a zásobníky na jednorázové ručníky;
 - skříně na nádobí;
 - musí zde být dostatečný počet vhodně umístěných a označených umyvadel na mytí rukou tekoucí teplou a studenou vodou, jednorázovým mýdlem a s hygienickým sušením rukou.

Aktivované provzdušňování, odsávání a ventilace

Pachy, páry nebo dýmy pocházející z kuchyňského zařízení se musí zachycovat a odvádět pomocí vhodných digestoří připojených k odtahovým komínům (R.I. – článek 3.4.21).

Ostatní technická řešení (vlastní filtrace, atd.), která nezajišťují vnější odtah těchto pachů, par a kouře, jsou zakázána (R.I. – kapitola 4).

"Odtahové komíny jsou definovány jako komíny, které slouží k odtahu pachů, par nebo jiných látek ve vzduchu z uzavřených místností. Aby se zabránilo možnému nevhodnému použití, musí být na vstupu do komína umístěno speciální označení (E)".

Komín musí mít na střeše následující výfuková místa:

- na špičaté střeše musí být v souladu s platnou legislativou (R.I. – článek 3.4.28.) výfukový otvor umístěn ve výšce 1 m nad jejím hřebenem;
- na terasách a/nebo přístupných střechách s možností pohybu osob musí být vývod komína umístěn více než 3 m nad pochozí plochou.

Je možné (na základě zvláštního povolení) umístit výústě na fasádě, ale v tomto případě musí být opatřeny zařízením na omezení emisí částic a zápachu.

Pece na dřevo

Jak je uvedeno v článku 33.1 Zvláštních předpisů č. 4, *"Hořlavé materiály lze používat pouze se souhlasem příslušného orgánu nebo na základě zvláštního povolení pořadatele, a to v souladu s právními předpisy"*.

Pokud se plánují pece na dřevo, musí se od pořadatele získat zvláštní povolení a výust odsávání musí být umístěna na střeše. V případě pecí na dřevo je zakázáno instalovat výustě s omezováním emisí částic a pachů na fasádě.

Toalety

Požadavky jsou následující:

- alespoň jedna (nebo více podle počtu zaměstnanců) separátní toaleta pouze pro zaměstnance.
- podle R.L.I. – článek 4.5.6 dostatečný počet veřejných toalet pro návštěvníky:
"V restauracích, tratoriiích, snack barech, podnikových kantýnách, školních jídelnách, prostorách pro přípravu pečiva nebo zmrzliny v kavárnách a cukrárnách, obchodech se zmrzlinou a podobných zařízeních musí být zajištěno následující:
 - *Pro každou místnost s obsluhou do 60 m² plochy musí být zajištěna alespoň jedna veřejná toaleta, další veřejné toalety musí být zajišťovány v souladu s pravidlem alespoň jedna toaleta na každých 60 m² obslužné plochy nebo její poměrné části.*
 - *Je-li k dispozici více než jedna veřejná toaleta, musí být rozděleny podle pohlaví, přičemž alespoň jedna toaleta musí splňovat požadavky DPR 384/78 na bezbariérový přístup"*.

S výjimkou toalet s přístupem pro postižené osoby (řešeno podle zvláštních norem a předpisů) musí mít všechny toalety následující parametry:

- místnost toalety s WC o minimální ploše 1 m², průměrné výšce nejméně 2,40 m a minimální výšce nejméně 2,10 m opatřená oknem pro přímé přirozené větrání o velikosti do 10% podlahové plochy, nebo minimálně 0,50 m² podle toho, co je víc. Není-li k dispozici okno, musí být místnost s WC podle R.E. – článku. 48.2 vybavena nuceným větráním. Předsíňka toalety o minimální ploše 1 m² a minimální výšce ne méně než 2,10 m (R.I. – článek 3.11.5, R.E. – článek 34). Dveře do předsíňky se musí otevírat směrem ven a musí být vybaveny automatickým uzavíracím mechanismem (R.I. – článek 4.2.10.);
- podlaha a stěny musí být až do výšky 2 m opatřeny nepropustným materiálem, který lze snadno omýt a dezinfikovat (R.I. – článek 4.2.10);
- toaletní papír musí být umístěn v ochranných zásobnících, které zabraňují znečištění (R.I. – článek 4.2.10);

- zařízení musí mít umyvadlo s dávkovačem mýdla a horkovzdušné vysoušeče rukou nebo jednorázové ručníky (DPR 327/80 – článek 28);
- bezdotykové (ani rukou, ani loktem) vodovodní baterie a WC splachování (R.I. – článek 4.2.10.);
- koš na odpadky s utěsněným víkem, které se aktivuje pedálem (R.I. – článek 4.2.10).

Šatny

Pro obsluhující personál musí být poblíž pracoviště zajištěny vyhrazené sociální zařízení a šatny, a to v souladu s následujícími pokyny:

- přiměřená plocha ne méně než 1,50 m² na každého zaměstnance a směnu s minimální celkovou plochou 5,00 m² (R.I. – článek 3.11.6.);
- průměrná výška nejméně 2,40 m a minimální výška nejméně 2,10 m² (R.E. – článek 34).;
- přirozené větrání nebo jinak vhodné zařízení pro výměnu vzduchu podle R.C. – článek 48.2;
- vytápění podle potřeby (R.I. – článek 3.11.6);
- stěny až do výšky 2,00 m opatřené nepropustným materiálem, který lze snadno mýt (R.I. – článek 3.11.6);
- předsíňky toalet splňující všechny výše uvedené náležitosti by mohly být použity jako šatny;
- zajištěny budou individuální skříňky s dvěma přihrádkami k oddělení pracovních oděvů od civilních.

Skladování potravin

Oddíl "Skladování zboží" v "Příručce pro design, výstavbu, organizaci a demontáž" uvádí, že *"plochy na skladování zásob na pozemku musí být navrženy tak, aby zajistily soběstačnost po dobu alespoň dvou dnů"*.

Kromě tohoto pravidla se musí dodržovat rovněž následující zásady:

- prostor odpovídajících rozměrů s vhodným dispozičním uspořádáním a vybavením, rozdělený na prostor pro suroviny a prostor pro hotové výrobky; povrch regálů a pultů musí být opatřen materiálem, který lze umývat a dezinfikovat;
- minimální výška nejméně 2,10 m (R.E. – článek 34).;
- všechny vnější otvory musí být chráněny prostředky nebo zařízeními, které zabrání vniknutí hlodavců a jiných škůdců (moskytiéry) – DPR 327/80 – článek 28;
- podlahy musí být provedeny z vhodného materiálu, stěny a stropy musí být omítnuty. Pokud budou ve skladu umístěny sypké potraviny a/nebo potraviny hotové a připravené ke spotřebě, musí být stěny do výšky minimálně 2,00 m provedeny z hladkých, omyvatelných a dezinfikovatelných materiálů (R.I. – článek 4.2.2).
 - dřezy pro mytí potravin musí být odděleny od dřezů určených k mytí rukou;
 - chodby a pohyblivé chodníky, pokud se rovněž využívají pro zařízení k manipulaci se zbožím, musí být nejméně o 80 cm širší než maximální šířka zařízení, v žádném případě se pohyblivý chodník nesmí dostat do konfliktu s pracovními stanicemi (R.I. – článek 4.2.2);

- pracovní stanice musí být organizovány tak, aby se vzájemně nerušily a bránily kontaminaci při manipulaci s potravinami (R.I. – článek 4.2.2 a kapitola II, příloha II Nařízení ES 852/04).

Prostor pro podávání jídel

- Průměrná výška ne méně než 2,70 m a minimální výška ne méně než 2,10 m (R.E. – článek 34);
- Přirozená přímá ventilace skrze otvory s plochou rovnající se až 10% čisté podlahové plochy prostoru pro podávání jídel (R.E. – článek 40 a následující). Je-li přirozená ventilace nedostatečná, může být doplněna nebo nahrazena systémem řízení klimatu, který splňuje náležitosti stanovené v R.L.I. – článek 3.4.7, písmena a a b;
- Přirozené přímé osvětlení skrze otvory s plochou rovnající se až 10% čisté podlahové plochy prostoru pro podávání jídel (R.E. – článek 43 a 44). Přirozené osvětlení může být doplněno nebo nahrazeno osvětlením umělým;
- Jídla: vystavená jídla se musí uchovávat při vhodné teplotě a chránit před kontaminací ve skleněných vitrínách nebo v obdobných prostředcích.

Přirozené osvětlení

Velice se doporučuje používat přirozené osvětlení všude tam, kde je to možné, tak aby osvětlení v místnostech bylo dostatečné a přiměřené a umožňovalo všechny relevantní vizuální funkce. Množství a kvalita světla musí uživatelům zajistit příjemné, efektivní a bezpečné prostředí.

Metody likvidace odpadu

Pro přehlednost, oddíl "Sběr odpadu" v "Příručce pro design, výstavbu, organizaci a demontáž" uvádí následující: *"... musí být zajištěna sběrná místnost/prostor meziskladu, kde lze shromažďovat balíky/pytle s odpadem (s konkrétními rozměry a vytríděny podle druhu dle požadavku pořadatele) před tím, než budou odstraněny a odvezeny mimo výstaviště Expo.*

Zařízení pro sběr odpadu musí být koncipováno tak, aby pojmovalo:

1. *organický odpad vytríděný na: zahradní odpad, kuchyňský odpad, organické frakce komunálního odpadu pocházející od zaměstnanců a návštěvníků;*
2. *různý odpad generovaný expozicí nebo obchodními aktivitami a personálem s možností částečného třídění podle různých kategorií po zřízení systému sběru odpadu s tříděním podle zdroje (např. papír a lepenka, sklo, dřevo, plast, ocel, hliník, elektrické/ elektronické přístroje, ostatní odpad)."*

Kromě těchto pravidel se musí dodržovat následující pokyny týkající se způsobu nakládání s odpadem:

- Potravinářský odpad, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný vyhozený materiál se musí co možná nejrychleji odstranit z místností, kde se uchovávají potraviny, a zabránit tak jejich hromadění;

- Sběrné nádoby musí být v souladu s pokyny pro sběr tříděného odpadu.

Prostor pro sběr odpadu musí mít následující vlastnosti:

- *prostory pro ukládání odpadu musí být postaveny a dimenzovány tak, aby zajišťovaly zadržování pachů a kapalin a jednodenní skladování* ("Příručka pro design, výstavbu, organizaci a demontáž");
- minimální výška 2,00 m (R.E. – článek 61);
- vzduchotěsné kovové dveře s minimálními rozměry 1,00 x 1,80 m;
- zaoblené bezespárové spojení mezi povrchovými materiály podlahy a stěn, které musí být hladké, nepropustné a snadno umyvatelné;
- větrací trubka umístěná ve vzdálenosti nejméně 10 m od otvoru do nejbližšího obyvatelného prostoru, pokud tento není součástí stavební konstrukce. V opačném případě bude větrací trubka přesahovat střechu;
- dostupnost vodovodní přípojky s trubkou vybavenou vhodným antisifonovým ventilem;
- kanalizační vpusti pro oplachovou vodu se sifonem;
- systémy pro zajištění odpovídající prevence vniku potkanů nebo hmyzu.

KAVÁRNY A SNACK BARY

BALENÉ LAHŮDKY

DEFINICE

Místa, kde se podávají studené pokrmy nebo teplá (přihřívaná) jídla (tj., bar, kavárna, snack bar).

NÁLEŽITOSTI

Pokud jde o kuchyni/přípravnu jídel, aktivované provzdušňování, odsávání a ventilaci, sociální zařízení, šatny, skladování potravin a metody nakládání s odpady, jsou náležitosti SHODNÉ s tím, co bylo popsáno u činností restaurace.

S výjimkou následujících charakteristik:

Prostor pro podávání jídel

- bar vybaven oddělenými pracovními prostory a dřezy pro různé činnosti (kavárna, příprava jídel a manipulace); vystavená jídla se musí uchovávat při vhodné teplotě a chránit před kontaminací ve skleněných vitrínách nebo v obdobných prostředcích (R.L.I. – články 4.3.3 a 4.3.4, DPR 327/80 – článek 31).;
- příprava výrobků rychlého občerstvení a balených lahůdek vyžaduje, aby účastníci vyhradili specializovaný prostor o minimální ploše 4 m² (R.I. - článek 4.5.7, písmeno A) a v každém případě vhodný pro přípravu jídel, pokud se bar využívá k tomuto účelu. Pokud je pro přípravu jídla zajištěn specializovaný prostor, musí mít rozměrové charakteristiky totožné s charakteristikami popsanými výše u kuchyně, avšak bez zařízení pro přípravu jídel.

PŘÍPRAVNÝ PRO VÝROBU A PRODEJ JÍDEL

DEFINICE

Místnosti a přípravný jídel pro výrobu, přípravu a balení jídel, která se v prostorách prodávají, avšak nekonzumují.

NÁLEŽITOSTI

Pokud jde o kuchyni/přípravnu jídel, aktivované provzdušňování, odsávání a ventilaci, sociální zařízení, šatny, skladování potravin a metody nakládání s odpady, jsou náležitosti SHODNÉ s tím, co bylo popsáno u činností restaurace.

S *výjimkou* následujících charakteristik:

Veřejné toalety

Veřejné toalety nejsou povinné, vyžadují se pouze toalety pro zaměstnance.

Prodejní místo

- Průměrná výška ne méně než 2,70 m, minimální výška 2,10 m;
- Čistá podlahová plocha ne méně než 8 m²;
- Přirozená přímá ventilace skrze otvory s plochou rovnající se až 10% čisté podlahové plochy prostoru pro podávání jídel (R.E. – článek 40 a následující). Je-li přirozená ventilace nedostatečná, může být doplněna nebo nahrazena systémem řízení klimatu, který splňuje náležitosti stanovené v R.L.I. – článek 3.4.7, písmena a a b;
- Přirozené přímé osvětlení skrze otvory s plochou rovnající se až 10% čisté podlahové plochy prostoru pro podávání jídel (R.E. – článek 43 a 44). Přirozené osvětlení může být doplněno nebo nahrazeno osvětlením umělým;
- Volné prostory pro cirkulaci zákazníků s využitelnou šířkou ne méně než 100 cm;
- Jídla: vystavená jídla se musí uchovávat při vhodné teplotě a chránit před kontaminací ve skleněných vitrínách nebo v obdobných prostředcích.

STÁNKY

DEFINICE

Stánky jsou malé venkovní konstrukce, často volně stojící, otevřené z jedné nebo více stran nebo mající otevřené výdejní okénko.

NÁLEŽITOSTI

Konstrukční specifikace (R.I. – článek 4.3.16)

- Stánky musí být zhotoveny z betonu, zdiva, dřeva nebo jiných materiálů, které jsou certifikovány jako vhodné, a musí být umístěny dál od zdrojů zdravotních rizik a zdrojů znečištění/kontaminace.
- Stánky musí mít bezespárové, odolné, voděvzdorné a omyvatelné podlahy, omyvatelné stěny, rozvod pitné vody, systém sběru tuhého odpadu a systém soustřeďování a vypouštění odpadní vody/kapalného odpadu vybavený vhodným sifonem.
- Stánky musí být napojeny na rozvodnou síť nebo být vybaveny autonomním zdrojem obnovitelné energie.
- Stánky musí mít vhodný systém mytí nádobí.
- Stánky musí mít konzistentní, trvanlivou pracovní plochu zhotovenou z nepropustného, omyvatelného a proti oxidaci odolného materiálu.
- Stánky musí mít zařízení pro skladování potravin vhodné pro nabízené druhy.
- Stánky musí být na třech stranách vyvýšeny nad terénem alespoň o 30 cm. Výjimku tvoří stánky prodávající čerstvé ovoce a zeleninu

VENKOVNÍ VYSTAVENÍ POTRAVIN

- U potravin, které jsou vystavovány mimo stánek, je vyžadována vhodná konzervace a ochrana, která by je ochránila před možnými zdroji znečištění. Čerstvé, syrové nebo vařené potraviny, ať už balené nebo nebalené, se nesmí vystavovat v otevřených nádobách, ale musí být umístěny v uzavřených vitrínách nebo jiných podobných ochranných zařízeních s možností předvedení a musí se udržovat při teplotách požadovaných zákonem (R.I. – článek 4.3.14).
- U potravin podléhajících rychlé zkáze musí být garantováno dodržení teplotního řetězce.
- Ovoce a zelenina musí být ukládány v koších/nádobách vyrobených z vhodného materiálu, které jsou alespoň 20 cm vyvýšeny nad úroveň podlahy/terénu (R.I. – článek 4.3.15).

TOALETY

- Pro personál vydávající jídlo a nápoje musí být k dispozici alespoň jedna toaleta. Uvedené zařízení může být umístěno v pavilonu (R.I. – článek 4.3.16).
- Veřejné toalety nejsou nutné.

PODÁVÁNÍ JÍDEL V POBOČNÝCH PROSTORÁCH

Pobočné prostory nebo venkovní plochy pro podávání jídel musí být vhodným způsobem chráněny před zdroji znečištění (polutanty/prach) za použití snadno omyvatelných systémů (včetně přístřešků nebo markýz, které mohou být zasouvací).

Expo 2015 S.p.A.
Via Rovello, 2 - 20121 Milano, Italy
www.expo2015.org
tel.: +39 0289459400