

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΟΜΕΛΕΤΗΣ ΜΕΛΕΤΩΝ ΗΜ

Εργο: «ΜΕΛΕΤΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΤΟΥ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΠΑΛΑΙΟΥ ΝΕΡΟΜΥΛΟΥ ΣΤΗ ΞΑΝΘΗ»

Ιδιοκτήτης: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ (ΕΛΛΕΤ)

Θέση Έργου: ΠΕΡΙΟΧΗ ΝΗΣΑΚΙ – ΞΑΝΘΗ – ΔΗΜΟΣ ΞΑΝΘΗΣ - Π.Ε. ΞΑΝΘΗΣ

Μελέτη ανελκυστήρα.

Σύμφωνα με το Άρθρο 29, παρ. 1.1 του Κτιριοδομικού Κανονισμού απόφ. 3046/304/30.1/3.2.1989, και παρ. 11 απόφ. 49977/3068/27/30.6.1989 «Σε κάθε νέο κτίριο όταν το δάπεδο ορόφου ή τμήματος ορόφου έχει διαφορά στάθμης μεγαλύτερη από 9 μέτρα από την οριστική επιφάνεια του περιβάλλοντος εδάφους στη θέση από την οποία γίνεται η προσπέλαση στον υπόψη όροφο, επιβάλλεται η εγκατάσταση ενός τουλάχιστο ανελκυστήρα προσώπων με την επιφύλαξη της παρ. 5 του άρθρου 29 του Ν. 1577/1985 (ΓΟΚ)»

Επομένως **δεν απαιτείται** η εγκατάσταση ανελκυστήρα προσώπων και στα δύο κτίρια διότι στα κτίρια το δάπεδο του ορόφου έχει διαφορά στάθμης μικρότερη από 9μ. από την οριστική επιφάνεια του περιβάλλοντος εδάφους.

Μελέτη παθητικής πυροπροστασίας.

Επιβάλλεται η μελέτη παθητικής πυροπροστασίας σε κάθε χρήση (εργαστήριο για το κτίριο του νερόμυλου και χώρου συνάθροισης κοινού για το κτίριο πολλαπλών χρήσεων)

Μελέτη ενεργητικής πυροπροστασίας.

Επιβάλλεται η μελέτη ενεργητικής πυροπροστασίας σε κάθε χρήση (εργαστήριο για το κτίριο του νερόμυλου και χώρου συνάθροισης κοινού για το κτίριο πολλαπλών χρήσεων)

Μελέτη φυσικού αερίου.

Σύμφωνα με το Π.Δ. 420/87, άρθρο 1 η πόλη της Ξάνθης που ανήκει στο Δήμο Ξάνθης δεν εξαιρείται από την υποχρέωση σύνταξης μελέτης φυσικού αερίου.

Επιβάλλεται η μελέτη φυσικού αερίου.

Μελέτη Ενεργειακής Απόδοσης (ΜΕΑ)

Για την Κτίριο Νερόμυλου:

Σύμφωνα με την Εγκύκλιος ΥΠΕΝ/ΔΕΠΕΑ/111748/705, 19.11.2020, (Διευκρινίσεις για την εφαρμογή του ν.4122/2013 για την «Ενεργειακή Απόδοση Κτιρίων»), άρθρο 1:

Εξαιρούνται από την τήρηση των ελάχιστων απαιτήσεων οι κάτωθι κατηγορίες κτιρίων (παρ. 7 του άρθρου 4 του σχετ. α') :

γ) βιομηχανικές εγκαταστάσεις, βιοτεχνίες, επαγγελματικά εργαστήρια, αποθήκες.

Αφορά σε κτίρια ή κτιριακές μονάδες με την αντίστοιχη πολεοδομική χρήση που στεγάζουν βιομηχανίες, βιοτεχνικές εγκαταστάσεις, επαγγελματικά εργαστήρια με σημαντικό ηλεκτρομηχανολογικό εξοπλισμό και αποθήκες – Logistics. Στην κατηγορία αυτή συμπεριλαμβάνονται κτίρια ή κτιριακές μονάδες που ταξινομούνται σύμφωνα με τη χρήση τους στην κατηγορία «Ι. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ – ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ» του κτιριοδομικού κανονισμού, δηλαδή εργοστάσια, διυλιστήρια, σταθμοί παραγωγής ενέργειας, συνεργεία συντήρησης και επισκευής αυτοκινήτων – μοτοσικλετών - μοτοποδηλάτων, βαφεία, ξυλουργεία, εργαστήρια ερευνών και εκπαίδευσης, παρασκευαστήρια τροφίμων, καθαριστήρια, σιδερωτήρια, οργανωμένα πλυντήρια ρούχων και αυτοτελή κέντρα μηχανογράφησης.

Για την έκδοση οικοδομικής άδειας κτιριακής μονάδας, **ΔΕΝ** εκπονείται και **ΔΕΝ** υποβάλλεται η Μελέτη Ενεργειακής Απόδοσης (ΜΕΑ), όπου το περιεχόμενο της εξειδικεύεται με τον ΚΕΝΑΚ.

ΔΕΝ Επιβάλλεται η ΜΕΑ.

Για την Κτίριο Πολλαπλών Χρήσεων:

Σύμφωνα με την Εγκύκλιος ΥΠΕΝ/ΔΕΠΕΑ/111748/705, 19.11.2020, (Διευκρινίσεις για την εφαρμογή του ν.4122/2013 για την «Ενεργειακή Απόδοση Κτιρίων»), άρθρο 2:

Για την έκδοση οικοδομικής άδειας νέου ή ριζικά ανακαινιζόμενου υφιστάμενου κτιρίου ή κτιριακής μονάδας, εκπονείται και υποβάλλεται η Μελέτη Ενεργειακής Απόδοσης (ΜΕΑ), όπου το περιεχόμενο της εξειδικεύεται με τον ΚΕΝΑΚ. **Επιβάλλεται** η ΜΕΑ.

Μετά από τις 23.11.2010, και τις 22.12.2010 σύμφωνα με το από αρ. πρωτ: οικ 2279 σε όλες τις περιπτώσεις που απαιτείται η εκπόνηση της Μελέτης Ενεργειακής Απόδοσης (ΜΕΑ), σύμφωνα με τον Κανονισμό Ενεργειακής Απόδοσης Κτιρίων (ΚΕΝΑΚ) ΦΕΚ 407/Β/9.4.2010, υποβάλλονται και μελέτες υδραυλικών και Η/Μ εγκαταστάσεων, σύμφωνα με την 49731/2010 απόφαση Υπουργού Π.Ε.Κ.Α. (ΦΕΚ 498/ΑΑΠ/23.11.2010), με την οποία τροποποιήθηκε το άρθρο 25 του Κτιριοδομικού Κανονισμού (ΦΕΚ 380/Δ/16.5.1997).

Κατά την έννοια της ως άνω τροποποίησης του άρθρου 25 του Κτιριοδομικού Κανονισμού, στην περίπτωση έκδοσης οικοδομικών αδειών με υποβολή της ΜΕΑ θεωρούνται απαραίτητες οι μελέτες ύδρευσης/αποχέτευσης, θέρμανσης/ψύξης (υπολογισμός ψυκτικών φορτίων) ή κλιματισμού (υποχρεωτικά σε κτίρια του τριτογενούς τομέα), ηλεκτρικών εγκαταστάσεων (ισχυρών και ασθενών ρευμάτων) και σε κτίρια εκτός κατοικιών η μελέτη τεχνικού φωτισμού (φωτοτεχνίας).

Για όλες τις περιπτώσεις που εξαιρούνται από την υποχρέωση εκπόνησης ΜΕΑ εξακολουθεί να υφίσταται η υποχρέωση ελέγχου θερμομονωτικής επάρκειας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΚΕΝΑΚ και των σχετικών ΤΟΤΕΕ και της εφαρμογής της ως αυτόνομης μελέτης.

Έτσι η προς εξέταση ανέγερση του κτιρίου με χρήση νερόμυλου δεν έχει υποχρέωση εκπόνησης ΜΕΑ και δεν θα υποβληθεί καμία άλλη μελέτη όπως:

Θέρμανση

Κλιματισμός

Οι μελέτες που θα υποβληθούν είναι Ηλεκτρικά Ύδρευση – Αποχέτευση Φυσικό αέριο Παθητική πυροπροστασία , Ενεργητική πυροπροστασία.

Έτσι η προς εξέταση ανέγερση του κτιρίου με χρήση πολλαπλών χρήσεων έχει υποχρέωση εκπόνησης ΜΕΑ και θα υποβληθούν οι παρακάτω μελέτες όπως:

ΚΕΝΑΚ (κέλυφος και εγκαταστάσεις)

Ύδρευση

Αποχέτευση

Θέρμανση

Κλιματισμός

Ηλεκτρικά

Φυσικό αέριο

Παθητική πυροπροστασία

Ενεργητική πυροπροστασία.

Σχετικά με τις απαραίτητες υποδομές για την λειτουργία της κάθε χρήσης των ανεξάρτητων κτιρίων απαιτούνται να διερευνηθούν τα παρακάτω σημεία:

ΚΤΙΡΙΟ ΝΕΡΟΜΥΛΟΥ

Το διώροφο κτίριο με χρήση νερόμυλου μετά από τις επαφές που είχαμε με την Διεύθυνση Ανάπτυξης και την Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης, μπορεί να λειτουργήσει ως χώρος παραγωγής αλεύρων για εκπαιδευτικούς και διαφημιστικούς σκοπούς, χωρίς να έχει τη δυνατότητα της πώλησης.

Για να λειτουργήσει ως εργαστήριο παραγωγής αλεύρων αλλά και χώρου έψησης ψωμιού θα πρέπει να ακολουθηθούν οι διαδικασίες όπως περιγράφονται από το Ν.3526/2007 (ΦΕΚ 24 Α / 2007) και το ΦΕΚ 1519 Β / 2008.

Ειδικότερα

Για την ίδρυση ενός αρτοποιείου απαιτείται άδεια λειτουργίας (γνωστοποίηση) απαιτείται να συγκεντρωθούν:

- ❖ Μελέτη των χώρων του αρτοποιείου σύμφωνα με την παραγωγικότητα του κλιβάνου εις τριπλούν και συγκεκριμένα σχεδιαγράμματα – κάτοψη – τομή – τοπογραφικό.
- ❖ Ειδικό Ερωτηματολόγιο σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν.3982/2011.
- ❖ Ειδική Υπεύθυνη Δήλωση σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν.3982/2011.
- ❖ Βεβαίωση χρήσης γης από τις αρμόδιες πολεοδομικές υπηρεσίες αν πρόκειται για ίδρυση αρτοποιείου σε υφιστάμενο κτήριο.
- ❖ Αρχιτεκτονικά σχεδιαγράμματα (τοπογραφικό, διάγραμμα κάλυψης, κάτοψη, τομές κ.λ.π) όταν πρόκειται για ανέγερση νέου κτιρίου για το οποίο πρόκειται να εκδοθεί Άδεια Δόμησης, ή για κτίριο με άλλη χρήση (π.χ κατάστημα) κατασκευασμένο μετά το 1988 για το οποίο απαιτείται υποχρεωτικά αλλαγή χρήσης.
- ❖ Ακριβές αντίγραφο του τίτλου κυριότητας του ακινήτου ή αντίγραφο συμφωνητικού μίσθωσης θεωρημένο από την Εφορία.
- ❖ Σε περίπτωση που το αρτοποιείο εγκατασταθεί εντός πολυκατοικίας με χρήση και κατοικία, απαιτείται ο κανονισμός της πολυκατοικίας ή απόφαση της Γενικής Συνέλευσης των κατοίκων της, από την οποία δεν θα προκύπτει απαγόρευση ίδρυσης του αρτοποιείου.
- ❖ Πιστοποιητικό πυροπροστασίας.
- ❖ Υπεύθυνη Δήλωση αρμόδιου κατά νόμο μηχανικού, στην περίπτωση υφιστάμενων κτιρίων, σχετικά με τη στατική επάρκεια, την εγκατάσταση του μηχανολογικού εξοπλισμού σε χώρο μη βοηθητικό ή κοινόχρηστο και τη μη απαίτηση έκδοσης νέας οικοδομικής άδειας.
- ❖ Καταστατικό εταιρίας θεωρημένο από το αρμόδιο Πρωτοδικείο (εφόσον ο φορέας δεν είναι φυσικό πρόσωπο).
- ❖ Πιστοποιητικό καλής κατασκευής και λειτουργίας, σε περίπτωση που η μονάδα έχει εγκατάσταση υγραερίου.
- ❖ Βεβαίωση κατασκευής κυκλοφοριακής σύνδεσης, εφόσον το γήπεδο εγκατάστασης έχει πρόσοψη σε εθνική οδό.

Επομένως για τη λειτουργία του αρτοποιείου απαιτούνται τα παρακάτω διαμερίσματα:

Ζυμωτήριο,
Πρατήριο άρτου ή αποθήκη άρτου,
Αποθήκη αλεύρων,
Κλίβανος παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και θερμοθάλαμος με χώρο εκκλιβάνισης,
Αποθήκη στερεών καυσίμων, όπου απαιτείται,
Αποδυτήριο,
Αποχωρητήριο,
Λουτρό εργαζομένων.

Τα διαμερίσματα και οι χώροι του ζυμωτηρίου, του πρατηρίου άρτου ή της αποθήκης άρτου και του κλιβάνου παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και θερμοθαλάμου με χώρο εκκλιβάνισης, δεν επιτρέπεται να αποτελούν διαμερίσματα ή χώρους υπογείου. Η αποθήκη αλεύρων μπορεί να βρίσκεται και σε υπόγειο χώρο, εφόσον υφίστανται μηχανικά μέσα ανυψώσεως αλεύρων. Αν τα διαμερίσματα του ζυμωτηρίου και της αποθήκης αλεύρων βρίσκονται σε διαφορετικούς ορόφους, απαιτείται η εγκατάσταση αναβατορίου, ανελκυστήρα φορτίων ή άλλων μηχανικών μέσων για τη μεταφορά των αλεύρων. Ο κλίβανος παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας - θερμοθάλαμος με το χώρο εκκλιβάνισης μπορεί να αποτελούν συνέχεια του διαμερίσματος του ζυμωτηρίου. Στην περίπτωση αυτή, ο χώρος που καταλαμβάνει ο θερμοθάλαμος αποτελεί χώρο του ζυμωτηρίου.

γ) Η ελάχιστη συνολική επιφάνεια των διαμερισμάτων και των χώρων της προηγούμενης περίπτωσης, για δυναμικότητα κλιβάνου παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας μέχρι και τρεις χιλιάδες (3.000) χιλιόγραμμα ανά εικοσιτετράωρο, ορίζεται σε εβδομήντα (70) τετραγωνικά μέτρα.

Η ελάχιστη επιφάνεια και οι προδιαγραφές για το αποχωρητήριο, με τον προθάλαμο και το λουτρό εργαζομένων, είναι αυτές που ορίζει ο Κτιριοδομικός Κανονισμός και οι υγειονομικές διατάξεις.

Το ελάχιστο ύψος των διαμερισμάτων του ζυμωτηρίου, του πρατηρίου άρτου και του χώρου εκκλιβάνισης ορίζεται σε δύο μέτρα και ογδόντα εκατοστά (2,80).

Το ελάχιστο ύψος των λοιπών διαμερισμάτων και χώρων καθορίζεται, κατά περίπτωση, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κτιριοδομικού Κανονισμού και τις υγειονομικές διατάξεις.

ΚΤΙΡΙΟ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ

Το διώροφο κτίριο με χρήση πολλαπλών χρήσεων (εστιατόριο κλπ), μπορεί να λειτουργήσει ως χώρος εστιατορίου για την παραγωγή και διάθεση φαγητών τόσο σε καθημένους όσο και σε διερχόμενους.

Για να λειτουργήσει ως Επιχείρηση Μαζικής Εστίασης Πλήρους Επεξεργασίας σύμφωνα με Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829.

Ειδικότερα

ΔΑΠΕΔΑ

- i) Τα δάπεδα των επιχειρήσεων πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό για τη χρήση του κάθε χώρου, καλής κατασκευής, ανθεκτικό, λείο, αδιαπότιστο, μη εύθρυπτο, συνεχές, μη ολισθηρό, ανάλογα με τα φορτία και τους ρύπους που προβλέπεται ότι μπορεί να δεχθεί. Πρέπει να παρέχει δυνατότητα εύκολου, αποτελεσματικού καθαρισμού και απολύμανσης. Για το λόγο αυτό, οι ενώσεις των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να αποτρέπουν τη συσσώρευση ρύπων, με συμπαγή κατασκευή ώστε να μη δημιουργείται κενό όπου μπορεί να φωλιάσουν έντομα υγειονομικής σημασίας (μυρμήγκια, κατσαρίδες κ.λπ.) ή τρωκτικά. Να υπάρχουν επαρκή επιδαπέδια σιφώνια ή φρεάτια και κατάλληλη κλίση του δαπέδου προς αυτά. Οι σίφωνες ή τα φρεάτια να εξασφαλίζουν την αποτροπή εισόδου εντόμων (π.χ. με χρήση σχαρών ή στηλών μικρής διατομής ή με άλλο αποδεκτό τρόπο) και δε θα επιτρέπουν τη διαφυγή οσμών. Να υπάρχει μέριμνα για την πρόληψη τυχόν αντεπιστροφής των λυμάτων. Όπου από την παραγωγική διαδικασία αναμένεται δημιουργία υγρών ρύπων (π.χ. βραστήρες βαρέως τύπου κ.λπ.) ή όταν στο πρόγραμμα καθαριότητας προβλέπεται καθαρισμός με ροή νερού, η ύπαρξη των παραπάνω στραγγιστικών συστημάτων είναι υποχρεωτική. Η παραμονή στάσιμων νερών είναι επιβαρυντική για τον χώρο και τα τρόφιμα, κατά συνέπεια πρέπει να αποτρέπεται.
- ii) **ΤΟΙΧΟΙ - ΟΡΟΦΕΣ** Σε όλους τους χώρους των επιχειρήσεων οι τοίχοι να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείοι και να μην ευνοούν τη συσσώρευση σκόνης. Στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων οι τοίχοι πρέπει, εκτός από τα παραπάνω, να είναι από υλικό που επιτρέπει τον υγρό καθαρισμό, πρέπει να είναι δηλαδή αδιάβροχοι και στεγανοί. Επιπλέον πρέπει να είναι αδιαπέραστοι στους ρύπους της προβλεπόμενης παραγωγικής διαδικασίας και ανθεκτικοί στις καταπονήσεις από χτυπήματα και από τη θερμότητα, ιδιαίτερα στα σημεία έψησης, βρασμού κ.λπ. Το υπόλοιπο τμήμα ως την οροφή μπορεί να υδροχρωματίζεται ή να ελαιοχρωματίζεται ανάλογα με τις ανάγκες. Η επιφάνεια των οροφών, ψευδοροφών ή η εσωτερική επιφάνεια της στέγης θα πρέπει να είναι λεία και συνεχής, χωρίς κενά και να κατασκευάζεται από υλικό και με τρόπο που να μην επιτρέπει τη συσσώρευση σκόνης. Θα πρέπει να περιορίζεται ο κίνδυνος πτώσης σωματιδίων από το υλικό ή το επίχρισμα της οροφής και των τοίχων. Θα πρέπει να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε σε συνδυασμό με το σύστημα εξαερισμού και τυχόν απαγωγικό σύστημα να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών στους τοίχους και τις οροφές, ιδιαίτερα σε χώρους που η επεξεργασία τροφίμων ή τυχόν δευτερεύουσες εργασίες (π.χ. πλύση σκευών) έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή υδρατμών. Όλες οι εγκαταστάσεις να καθαρίζονται εύκολα και να έχουν εύκολη πρόσβαση για τυχόν επισκευές. Οι οροφές να υδροχρωματίζονται (όταν είναι τσιμεντοκονία). Τυχόν ξύλινες οροφές πρέπει να είναι ελαιοχρωματισμένες ή

στιλβωμένες. Θα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την αποφυγή ανάπτυξης μούχλας και ύπαρξης υγρασίας στις οροφές και τους τοίχους.

- iii) ΠΑΡΑΘΥΡΑ - ΠΟΡΤΕΣ Σε όλους τους χώρους οι πόρτες και τα παράθυρα να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείας επιφάνειας ώστε να μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να μην ευνοούν τη δημιουργία οξειδώσεων. Στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων αν υπάρχουν πόρτες πρέπει να είναι από υλικό ανθεκτικό σε ενδεχόμενες καταπονήσεις από χτυπήματα και να επιτρέπει τον υγρό καθαρισμό. Τα πόμολα πρέπει να είναι απλής κατασκευής, χωρίς χαράξεις ή ανάγλυφα ώστε να μη συκρατούνται ρύποι και υγρασία και το υλικό να είναι τέτοιο που να επιδέχεται απολύμανσης με τα συνήθη απολυμαντικά σκευάσματα. Όταν οι πόρτες χρησιμοποιούνται για το διαχωρισμό χώρων ανόμοιου επιπέδου υγιεινής (π.χ. αποχωρητήρια από αίθουσα πελατών, κουζίνα από αίθουσα πελατών, αίθουσα πελατών από υπαίθριο χώρο κ.λπ.), πρέπει να είναι εφοδιασμένες με μηχανισμό επαναφοράς ή άλλο μηχανισμό αυτόματου κλεισίματος. Τα υαλοστάσια να παρέχουν ασφάλεια τόσο στους πελάτες όσο και στους εργαζόμενους. Ιδιαίτερα στους χώρους επεξεργασίας και στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων να εξασφαλίζουν προστασία των τροφίμων από διασκόρπιση γυαλιού σε ενδεχόμενη θραύση, π.χ. με την τοποθέτηση προστατευτικού φιλμ. Οι πόρτες και τα παράθυρα να μπορούν να εξασφαλίζουν αυτή την προϋπόθεση. Για το λόγο αυτό πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μη παραμένουν κενά μεταξύ των θυρών ή των παραθύρων και των κουφωμάτων ή του δαπέδου. Όταν δεν δημιουργείται κίνδυνος αερομεταφερόμενης επιμόλυνσης των τροφίμων, ορισμένα παράθυρα και πόρτες μπορεί να χρησιμοποιούνται για τον φυσικό αερισμό των χώρων. Όμως πρέπει να εξασφαλίζονται:

- Η αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας και τρωκτικών.
- Η αποτροπή εισόδου σκόνης.
- Η αποτροπή όχλησης των περιοίκων. Για τους παραπάνω λόγους θα πρέπει να καθορίζεται από την επιχείρηση ποιές πόρτες και παράθυρα θα ανοίγουν προς το υπαίθριο και, αναλόγως των αναγκών, να χρησιμοποιούνται σε αυτά τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα, αεροκουρτίνες ή άλλα ισοδύναμα μέσα. Δεν αποτελεί ορθή υγιεινή πρακτική η παραμονή ολόκληρης ή μέρους της πρόσοψης του οικήματος μονίμως ανοιχτή και η υγειονομική υπηρεσία μπορεί να απαιτεί την τοποθέτηση σταθερών (μη ανοιγόμενων) κουφωμάτων αν κρίνεται αναγκαίο για λόγους υγιεινής ή για λόγους Δημόσιας Υγείας. Κατά το σχεδιασμό της επιχείρησης πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι όροι της Υγειονομικής Διάταξης Α5/3010/1985, όπως εκάστοτε ισχύει, όσον αφορά τους περιορισμούς κατά τη χρήση μουσικής.

ΥΔΡΕΥΣΗ

Το νερό θα πρέπει να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και να πληροί τους όρους της κείμενης νομοθεσίας. Στις περιοχές που υπάρχει δημοτικό δίκτυο ύδρευσης, το νερό της επιχείρησης πρέπει να προέρχεται από αυτό και αυτό να αποδεικνύεται με την τήρηση στο αρχείο της επιχείρησης αντιγράφου του πιο πρόσφατου λογαριασμού. Αν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή/γέωτρηση ή μεταφέρεται και αποθηκεύεται σε δεξαμενές, θα πρέπει να υποβάλλεται σε ενδεχόμενη επεξεργασία, ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης πριν χρησιμοποιηθεί και αυτό να αποδεικνύεται με την τήρηση σχετικού αρχείου μετρήσεων. Στην περίπτωση αυτή ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης είναι ο «υπεύθυνος ύδρευσης» για την παρακολούθηση της ποιότητας του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης της επιχείρησής του. Σε όσες βρύσες της επιχείρησης απαιτείται, να υπάρχει ταυτόχρονη παροχή ζεστού και κρύου νερού με μεικτή. Αυτό είναι υποχρεωτικό τουλάχιστον για τις βρύσες του χώρου πλύσης σκευών, των αποχωρητηρίων και των νιπτήρων πλύσης χεριών του προσωπικού.

Αν χρησιμοποιείται ατμός σε επαφή με τρόφιμα ή για καθαριότητα, αυτός θα παράγεται από νερό κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΠΑΓΟΣ

Μια επιχείρηση που χρησιμοποιεί πάγο για ανάμιξη με τρόφιμα και ποτά (ροφήματα, ποτά, ορισμένα γλυκά ή φρουτοσαλάτες κ.λπ.) ή για ψύξη τροφίμων ή για διατήρηση τροφίμων (π.χ. βιτρίνες), πρέπει να εξασφαλίζει ότι το νερό από το οποίο παρασκευάζεται ο πάγος είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τους παραπάνω σκοπούς, θα χρησιμοποιείται και θα αποθηκεύεται όπως τα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση. Θα λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα έτσι ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση με οποιονδήποτε τρόπο από το περιβάλλον, τον εξοπλισμό, τους εργαζόμενους ή άλλα τρόφιμα. Αν υπάρχει μηχανή παρασκευής πάγου, αυτή πρέπει να είναι εγκατεστημένη σε χώρο εντός της επιχείρησης που δε θα επιτρέπει την επιμόλυνση του πάγου. Τα εσωτερικά τοιχώματα αυτής που έρχονται σε επαφή με τον πάγο, να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση και να ακολουθείται πρόγραμμα υγειονομικής συντήρησης - καθαρισμού και απολύμανσης. Οι λαβίδες ή σέσουλες που χρησιμοποιούνται για τη λήψη του πάγου θα είναι από κατάλληλο, ανθεκτικό υλικό και θα διατηρούνται καθαρές. Οι λαβίδες ή σέσουλες δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται σε επαφή με τον πάγο, αλλά εντός κλειστών περιεκτών. Τα δοχεία αποθήκευσης και σερβιρίσματος του πάγου θα είναι ανθεκτικά, λαμβάνοντας υπόψη τον αυξημένο κίνδυνο θραύσης τυχόν γυάλινων σκευών.

ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ - ΣΤΕΡΕΑ ΚΑΙ ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ

i) ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ

Όταν υπάρχει κεντρικό αποχετευτικό δίκτυο, η σύνδεση με αυτό είναι υποχρεωτική. Όταν δεν υπάρχει αποχετευτικό δίκτυο εφαρμόζονται οι διατάξεις του εκάστοτε ισχύοντος Πολεοδομικού Κανονισμού. Το αποχετευτικό σύστημα της επιχείρησης κατασκευάζεται κατά τρόπο που να διασφαλίζει ότι δεν επιμολύνονται τα τρόφιμα, άμεσα ή έμμεσα. Αυτό προϋποθέτει ότι: • Η ροή των λυμάτων γίνεται από τις περιοχές υψηλότερου προς τις περιοχές χαμηλότερου επιπέδου υγιεινής. • Αποκλείονται περιπτώσεις αντεπιστροφής λυμάτων • Οι αγωγοί αποχέτευσης και γενικά το σύστημα αποχέτευσης της μονάδας επαρκούν για τις ανάγκες μέγιστης λειτουργίας της επιχείρησης. Όλο το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά ώστε να εξασφαλίζεται η καλή λειτουργία του.

ii) ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΓΡΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που παράγουν απόβλητα μαγειρικών λιπών οφείλουν: Να διαχωρίζουν τα χρησιμοποιημένα μαγειρικά λίπη και έλαια πριν αυτά εισέλθουν στο δίκτυο αποχέτευσης και να τα συλλέγουν προς αξιοποίηση ή διάθεση σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία όπως κάθε φορά Να συνάπτουν συμβάσεις με εγκεκριμένες επιχειρήσεις αποκομιδής λιπών και ελαίων. Να τηρούν στο αρχείο καθαρισμού (συμβάσεις, παραστατικά) και λοιπά στοιχεία που να τεκμαίρουν την εφαρμογή των παραπάνω απαιτήσεων. Να εξασφαλίζουν υγιεινό τρόπο αποθήκευσης των διαχωρισθέντων λιπών και ελαίων, ώστε να μην επιβαρύνονται οι χώροι, ο εξοπλισμός και τα τρόφιμα. Να εγκαθιστούν τη δεξαμενή του λιποσυλλέκτη σύμφωνα με τα ισχύοντα διεθνή τεχνικά πρότυπα.

iii) ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ

Να υπάρχουν επαρκείς για τις ανάγκες της επιχείρησης κάδοι απορριμμάτων, που θα διαθέτουν κάλυμμα με ποδοκίνητο ή αυτόματο (π.χ. φωτοκύτταρο) μηχανισμό ανοίγματος και οι οποίοι θα χρησιμοποιούνται μόνο για το σκοπό αυτό, αποκλειόμενης κάθε άλλης χρήσης. Οι κάδοι απορριμμάτων θα είναι από υλικό ανθεκτικό και εύκολα καθαριζόμενο. Οι κάδοι απορριμμάτων θα τοποθετούνται σε σημεία που δε θα επηρεάζουν την υγιεινή των τροφίμων. Να εξασφαλίζεται η έγκαιρη απομάκρυνση των απορριμμάτων ώστε να μη συσσωρεύονται στους κάδους. Τα απορρίμματα θα απομακρύνονται στο τέλος λειτουργίας κάθε ημέρας. Οι κάδοι απορριμμάτων να παραμένουν κλειστοί όταν δεν χρησιμοποιούνται. Ο καθαρισμός των κάδων απορριμμάτων εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαριότητας της επιχείρησης και περιλαμβάνει και απολύμανση.ισχύουν. Να εγκαθιστούν και να λειτουργούν κατάλληλους λιποσυλλέκτες, ώστε όσα λίπη και έλαια δεν είναι δυνατό να διαχωριστούν στην πηγή τους να παγιδεύονται σε αυτούς.

ΦΩΤΙΣΜΟΣ

Οι επιχειρήσεις να εξασφαλίζουν επαρκή φυσικό ή και τεχνητό φωτισμό σε όλους τους χώρους όπου επεξεργάζονται και αποθηκεύονται τρόφιμα. Πρέπει να υπάρχει δυνατότητα επαρκούς φωτισμού και των υπόλοιπων χώρων (τραπεζαρία, αποχωρητήρια, χώρος πλύσης σκευών κ.λπ.). Ο φωτισμός στους χώρους διαχείρισης και αποθήκευσης τροφίμων πρέπει να προσομοιάζει το φυσικό φως, ώστε να γίνονται ευκολότερα αντιληπτές τυχόν αλλοιώσεις ή ελαττώματα των τροφίμων. Η ένταση του φωτισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την ευχερή εκτέλεση των εργασιών, αλλά να μην προκαλεί θάμβωση. Οι συσκευές φωτισμού θα πρέπει να εξασφαλίζουν προστασία από ενδεχόμενη έκρηξη ή θραύση του λαμπτήρα. Είναι πιθανό, ανάλογα με την επιχείρηση, να απαιτούνται ειδικοί τύποι λαμπτήρων σε σημεία του χώρου παραγωγής με ιδιαίτερη υγρασία ή μέσα σε θαλάμους ψύξης και κατάψυξης. Τα καλύμματα των λαμπτήρων πρέπει να μπορούν να αφαιρούνται προκειμένου να καθαρίζονται.

ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Ο αέρας σε όλους τους χώρους της επιχείρησης πρέπει να μπορεί να ανανεώνεται επαρκώς, ώστε να επιτυγχάνεται η μη συμπύκνωση υδρατμών στους τοίχους, τις οροφές και τον εξοπλισμό. Επίσης οι χώροι των εγκαταστάσεων πρέπει να αερίζονται επαρκώς για την πρόληψη της αερογενούς μετάδοσης λοιμογόνων παραγόντων αλλά και για να δημιουργείται ευχάριστη ατμόσφαιρα για τους θαμώνες και τους εργαζόμενους.

Όταν ο επαρκής εξαερισμός δε μπορεί να επιτευχθεί με φυσικό τρόπο, τότε θα εγκαθίσταται κατάλληλη μηχανολογική εγκατάσταση. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μη δημιουργούνται ρεύματα αέρα που επηρεάζουν δυσμενώς τους χώρους της επιχείρησης π.χ. από την αίθουσα πελατών προς την κουζίνα κ.λπ. Απαιτείται αυτόνομο σύστημα τεχνητού εξαερισμού στα αποχωρητήρια, όταν δεν υπάρχει δυνατότητα φυσικού εξαερισμού. Σε όλες τις περιπτώσεις ο εξαερισμός γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο. Όταν απαιτείται θα λαμβάνονται μέτρα για την αποφυγή πρόκλησης οχλήσεων στους περιόικους από οσμές,

ΑΠΑΓΩΓΗ ΚΑΠΝΩΝ- ΑΕΡΙΩΝ ΚΑΥΣΕΩΣ

Η απαγωγή των καπνών, της αιθάλης και των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, καθώς και των αερίων και οσμών που παράγονται κατά την παρασκευή φαγητών, ψήσιμο κρέατος κ.λπ., θα γίνεται πλήρως με ειδικό απορροφητικό σύστημα, ώστε αυτά να μη διαχέονται στο περιβάλλον και να μην ενοχλούνται οι πελάτες, οι εργαζόμενοι και οι περίοικοι. Η χοάνη του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος θα βρίσκεται πάνω από την εστία πυρός και θα είναι επαρκών διαστάσεων, ώστε να καλύπτεται όλη η επιφάνεια της εστίας. Το απαγωγικό σύστημα θα πρέπει να συντηρείται και να καθαρίζεται ανελλιπώς ώστε να εξασφαλίζεται η ικανοποιητική λειτουργία του και να αποτρέπονται κίνδυνοι επιμόλυνσης των τροφίμων. Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει αποδεικτικό συντήρησης και καθαρισμού και καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος στο φάκελο της. Η απαγωγή των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, του καπνού κ.λπ. θα γίνεται μέσω της κεντρικής καπνοδόχου του κτιρίου, άλλως, αν αυτό δεν είναι δυνατό, θα τοποθετούνται εξωτερικοί απαγωγοί σωλήνες, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα πολεοδομική νομοθεσία, οι οποίοι θα φθάνουν πάνω από την στέγη του κτιρίου, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα ή εργαστήριο, και σε ύψος κατάλληλα ψηλότερο από αυτήν ή, αν υπάρχει ψηλότερο γειτονικό κτίριο, υψηλότερα από τη στέγη του γειτονικού τούτου κτιρίου, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι γενικά. Στις περιπτώσεις που παρά τα ανωτέρω δημιουργούνται οχλήσεις στους περίοικους η επιχείρηση θα πρέπει να λαμβάνει όλα τα προβλεπόμενα τεχνικά μέτρα (φίλτρα, κ.λπ.) ώστε να διασφαλίζεται η αποφυγή οχλήσεων στους περίοικους. Στις επιχειρήσεις στις οποίες χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές εστίες ή ηλεκτρικοί κλίβανοι, ή ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιείται υγραέριο ή φυσικό αέριο αντί του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος μπορεί να επιτραπεί η εγκατάσταση ειδικού συστήματος (π.χ. φίλτρων ενεργού άνθρακα ή άλλου υλικού) κατάλληλου για την εξουδετέρωση των αερίων οσμών κ.λπ. και το οποίο θα πρέπει να συντηρείται ανελλιπώς ώστε να εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία του και το επιθυμητό αποτέλεσμα της όλης εγκατάστασης, δηλαδή η μη δημιουργία οχλήσεων.

Το είδος των φίλτρων και του όλου εν γένει συστήματος θα πρέπει να έχει σχεδιαστεί και μελετηθεί από υπεύθυνο μηχανικό και θα πρέπει να συντηρείται τακτικά, ώστε να εξασφαλίζεται η ικανοποιητική λειτουργία και να αποτρέπονται κίνδυνοι επιμόλυνσης των τροφίμων. Να τηρούνται σχετικά αρχεία συντήρησης και καθαρισμού του συστήματος. Από τα ανωτέρω εξαιρούνται συστήματα έψησης νέων τεχνολογιών που από τις προδιαγραφές τους δεν απαιτούν απαγωγικό σύστημα σύμφωνα με σχετική βεβαίωση του κατασκευαστή ή αρμόδιου μηχανικού.

ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ

Σε κάθε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος πρέπει να υπάρχει ανάλογος αριθμός αποχωρητήριων για την εξυπηρέτηση του προσωπικού και των πελατών της. Τα αποχωρητήρια και οι προθάλαμοι (επιτρέπεται κοινός προθάλαμος) πρέπει να διαθέτουν υδραυλική εγκατάσταση, συνδεδεμένη με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Θα υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων με υγειονομικά αποδεκτό μηχανισμό, οι οποίοι θα είναι εγκατεστημένοι στους προθαλάμους των αποχωρητηρίων και εφοδιασμένοι με τα απαραίτητα για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών καθώς και κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων. Σε μικρές επιχειρήσεις που δεν εξυπηρετούν καθημένους πελάτες δύναται η λειτουργία αποχωρητηρίου χωρίς προθάλαμο με την προϋπόθεση ο νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών να βρίσκεται εντός του αποχωρητηρίου. Στα αποχωρητήρια να υπάρχουν κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων με ποδοκίνητο μηχανισμό καθώς και άγκιστρο για τοποθέτηση προσωπικών αντικειμένων. Η κατασκευή των χώρων των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, οι χώροι αυτοί να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να είναι καθαροί, απαλλαγμένοι από μύγες και άλλα βλαβερά έντομα και οι τοίχοι τους να είναι υπενδεδυμένοι με λεία και αδιαπότιστα υλικά. Τα παράθυρα να καλύπτονται μόνιμα με κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα για να εμποδίζεται η είσοδος εντόμων υγειονομικής σημασίας. Ο καθαρισμός και η απολύμανση των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να γίνεται με ευθύνη του καταστηματούχου ή του νόμιμου εκπροσώπου του. Όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να φωτίζονται και να αερίζονται επαρκώς, είτε φυσικά είτε τεχνητά. Για τον τεχνητό αερισμό θα τοποθετείται υποχρεωτικά κατάλληλη εγκατάσταση αερισμού (σωλήνας απαγωγής επαρκούς διαμέτρου με εξαεριστήρα).

Από την υποχρέωση να διαθέτουν αποχωρητήρια απαλλάσσονται:

- α. Οι μικρές επιχειρήσεις, που λειτουργούν σε μέγαρο, απασχολούν μέχρι τρία άτομα προσωπικό και εξυπηρετούν το προσωπικό των γραφείων και καταστημάτων, που στεγάζονται σ' αυτά, εφόσον δεν διαθέτουν τραπέζια και καθίσματα για την παραμονή των πελατών και υπάρχει δυνατότητα εξυπηρέτησής τους σε αποχωρητήρια του μεγάρου.
- β. Οι επιχειρήσεις δημοτικών ή κοινοτικών Αγορών ή εμπορικών κέντρων, το προσωπικό και οι πελάτες των οποίων μπορούν να εξυπηρετούνται στα κοινόχρηστα αποχωρητήρια, εφόσον το δικαίωμα χρήσης των αποχωρητηρίων προκύπτει από σύμβαση ή τον κανονισμό του κτιρίου.
- γ. Οι επιχειρήσεις που εξυπηρετούν καθημένους πελάτες, όσον αφορά στην ύπαρξη αποχωρητηρίου προσωπικού, αν απασχολούνται σ' αυτές λιγότερα από 5 (πέντε) άτομα (ανά βάρδια) το προσωπικό θα μπορεί να χρησιμοποιεί τα αποχωρητήρια των πελατών.
- δ. Επιχειρήσεις ενταγμένες σε συγκροτήματα (εμπορικά κέντρα, συγκροτήματα ομοειδών δραστηριοτήτων ή άλλες μορφές πολλαπλής εγκατάστασης) που παρέχουν γενικές διευκολύνσεις και βοηθητικούς χώρους (αποχωρητήρια κ.λπ.), εφόσον υπάρχει σχετική σύμφωνη γνώμη από τον εκπροσωπούμενο το συγκρότημα, και οι χώροι αυτοί επαρκούν για το εξυπηρετούμενο κοινό και προσωπικό. Δεν απαιτείται σύμφωνη γνώμη εφόσον το δικαίωμα χρήσης των αποχωρητηρίων κ.λπ. προκύπτει από σύμβαση ή κανονισμό του κτιρίου.
- ε. Οι επιχειρήσεις αρκετά περιορισμένης έκτασης χωρίς καθημένους πελάτες με την προϋπόθεση ότι το προσωπικό τους θα εξυπηρετείται σε υπάρχον εντός του ίδιου κτιρίου ή σε μικρή απόσταση από αυτό αποχωρητήριο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, για το οποίο ο επιχειρηματίας έχει δικαίωμα χρήσης. Γενικά, όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να είναι επαρκών διαστάσεων ώστε να εξασφαλίζονται οι όροι υγιεινής και να είναι κατασκευασμένοι σύμφωνα με τις ισχύουσες Διατάξεις της πολεοδομικής και Πυροσβεστικής υπηρεσίας. Σε ιδιαίτερες περιπτώσεις, όταν δεν είναι τεχνικά δυνατή η κατασκευή αποχωρητηρίων μέσα στην επιχείρηση επιτρέπεται η

κατασκευή αυτών εκτός της επιχείρησης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Τα αποχωρητήρια αυτά θα αποτυπώνονται στο σχεδιάγραμμα κάτοψης της επιχείρησης και η λειτουργία τους θα αφορά αποκλειστικά την συγκεκριμένη επιχείρηση. Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που εξυπηρετούν καθήμενους πελάτες πρέπει να διαθέτουν και αποχωρητήρια για ΑΜΕΑ σύμφωνα με την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία όπου αυτό προβλέπεται, τα οποία δύναται να συνυπολογίζονται στον συνολικό αριθμό χώρων υγιεινής που επιβάλλονται ανά χρήση. Ο αριθμός αποχωρητηρίων καθορίζεται ανάλογα με τον αριθμό των καθημένων πελατών, που είναι δυνατόν να εξυπηρετηθούν στην επιχείρηση (δυναμικότητα) ή των απασχολούμενων στην επιχείρηση, σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα:

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων → Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων

Μέχρι 40 → Ένα αποχωρητήριο (ανδρών και γυναικών)

Από 41 - 120 → Δύο αποχωρητήρια (1 ανδρών και 1 γυναικών)

Από 121 - 250 → Τέσσερα αποχωρητήρια (2 ανδρών και 2 γυναικών)

Από 251 - 500 → Έξι αποχωρητήρια (3 ανδρών και 3 γυναικών)

Από 501 και πάνω εξυπηρετούμενα άτομα, για κάθε μια επί πλέον 500/άδα ατόμων, ή μέρος αυτής, δύο αποχωρητήρια επί πλέον των απαιτούμενων για τα 500 άτομα. Ως μέρος της 500/άδας ατόμων θα θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 100 και 500. Αν τα αποχωρητήρια ανδρών υπερβαίνουν τα δύο, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, κατά την κρίση της, να επιτρέψει την αντικατάσταση κατά το ένα τρίτο αυτών με ουρητήρια υγιεινού τύπου.

Τα αποχωρητήρια του προσωπικού θα είναι ανάλογα με τον αριθμό των εργαζομένων ατόμων κατά βάρδια. Μέχρι 15 άτομα: 1 αποχωρητήριο Από 16 - 40 άτομα: 2 αποχωρητήρια Από 41 - 70 άτομα: 3 αποχωρητήρια Από 71 -100 άτομα: 4 αποχωρητήρια Πάνω από 100 άτομα και για κάθε επιπλέον 50άδα, ένα αποχωρητήριο πέραν των προβλεπόμενων για τα 100 άτομα. Η κατά φύλο κατανομή του αριθμού των αποχωρητηρίων θα γίνεται ανάλογα με τον αριθμό των συνήθως απασχολούμενων στην επιχείρηση. Οι ανωτέρω αριθμοί επιδέχονται αυξομείωση κατά προσέγγιση έως 5%.

ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ

Σε όλες τις επιχειρήσεις που απαιτείται ενδυμασία εργασίας και απασχολούν έως- έξι -άτομα προσωπικό κατά βάρδια απαιτείται η ύπαρξη ενός ερμαρίου για κάθε εργαζόμενο για τη φύλαξη της στολής εργασίας και των προσωπικών του ειδών. Τα ερμάρια δεν θα έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων. Στις επιχειρήσεις που απασχολούν επτά και άνω άτομα προσωπικό κατά βάρδια απαιτείται η ύπαρξη χώρου αποδυτηρίων, εντός του οποίου θα υπάρχουν ερμάρια (ένα ανά εργαζόμενο) και ο οποίος θα πρέπει να είναι διαφορετικός για κάθε φύλο. Οι επιχειρήσεις της κατηγορίας Ι υποχρεούνται να έχουν ιδιαίτερο χώρο αποδυτηρίων ανεξαρτήτως αριθμού εργαζομένων. Εξαιρούνται οι επιχειρήσεις ενταγμένες σε συγκροτήματα (εμπορικά κέντρα, συγκροτήματα ομοειδών δραστηριοτήτων ή άλλες μορφές πολλαπλής εγκατάστασης) που παρέχουν γενικές διευκολύνσεις και βοηθητικούς χώρους (αποδυτήρια κ.λπ.), εφόσον υπάρχει σχετική σύμφωνη γνώμη από τον εκπροσωπούμενο το συγκρότημα, και οι χώροι αυτοί επαρκούν για το εξυπηρετούμενο κοινό και προσωπικό.

Σύμφωνα με τις παραπάνω απαιτήσεις που θέτει η νομοθεσία ο σχεδιασμός του κτιρίου που θα έχει ως χρήση την επιχείρηση μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας καλύπτει τους χώρους WC και χώρου παρασκευής φαγητών καθώς και διάθεσης σύμφωνα με τον θεωρητικό πληθυσμό.

Ο ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ

