

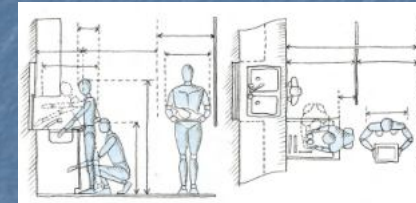
CUCINE PROFESSIONALI

- Ergonomia
- Infortuni/patologie
- Ventilazione
- Cappe
- Lavanderie
- Aree esterne

17 aprile 2012 c/o Scozzoli S.r.l.

U. Leoni - Ufficio N.I.P. - S.I.S.P. - Ravenna

Ergonomia nella progettazione dello spazio cucina



Una razionale organizzazione degli spazi e degli arredi fissi può sicuramente far evitare movimenti eccessivamente faticosi, innaturali e pericolosi, rendendo estremamente più facile le attività di preparazione dei pasti e di pulizia.

Cause più frequenti di infortunio o patologie nelle cucine

- Utensili taglienti e coltelli
- Ustioni e bruciatore
- Sostanze pericolose
- Esposizione a temperature elevate
- Lesioni da elettrocuzione dovuta all'uso di utensili e impianti elettrici
- Gas compresso per la miscela di bevande
- Movimentazione manuale di carichi e disturbi muscoloscheletrici
- Rumore
- Pericoli di incendio
- Scivoloni, inciampate e cadute

Pavimentazioni Cucine

- D.M. 14/6/89 N. 236 BARRIERE ARCHITETTONICHE punto 8.2.2
- UNI EN 12431: norme armonizzate europee
- DIN 51130: è la normativa tedesca

↓
R 10/ R11 /R12

D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81

Articolo 22 - Obblighi dei progettisti

1. I progettisti dei luoghi e dei posti di lavoro e degli impianti rispettano i principi generali di prevenzione in materia di salute e sicurezza sul lavoro al momento delle scelte progettuali e tecniche e scelgono attrezzature, componenti e dispositivi di protezione rispondenti alle disposizioni legislative e regolamentari in materia.

VENTILAZIONE

Requisiti:

- mantenere la temperatura a 20/30°C ;
- mantenere un tasso di umidità in equilibrio tra questa temperatura e quella delle pareti (se la temperatura di queste ultime è inferiore a quella dell'aria-ambiente si avrà la formazione di condensa);
- la velocità di ricambio d'aria non deve creare correnti d'aria fredda e deve essere sufficiente a rinfrescare l'ambiente;
- deve permettere la filtrazione dell'aria in entrata e in uscita;
- deve consentire la captazione e l'estrazione dei grassi e dei fumi;
- deve essere silenzioso

NORMATIVE VENTILAZIONE

➤ UNI CIG 8723

(in corso di pubblicazione la versione approvata nel 2010)

➤ DM 12 aprile 1996

Cappe cucine : tipi

- impianti con l'utilizzo di cappe tradizionali
- Impianti con l'utilizzo di cappe a flusso compensato
- Impianti a contro-soffitto filtrante attivo o non attivo

CANNA FUMARIA E COMIGNOLO



"Non è ammesso espellere in ambiente o direttamente all'esterno - solo oltre il tetto".

SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE/DEHORS

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare aree esterne o "dehors" (insieme di elementi mobili o smontabili o comunque facilmente rimovibili che delimita e arreda lo spazio per il ristoro all'aperto) devono essere attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, e da consentire una facile e completa pulizia, sia degli spazi che delle attrezzature.



Le aree esterne, nei ristoranti, vengono considerate al 50% nel calcolo complessivo della superficie utile sulla base della quale deve essere dimensionata la cucina. (RCI. Prov. RA)