

PCC 24_Relazione Tecnico - descrittiva ciclo produttivo fabbricato commerciale

Permesso di costruire convenzionato comparti C2, C7 e C8

<i>Committente:</i>	<i>Società Edile Turritana srl</i>
<i>Codice Fiscale:</i>	<i>02382030902</i>
<i>Indirizzo:</i>	<i>Via Amendola n 28</i>
<i>Città:</i>	<i>Sassari</i>
<i>CAP:</i>	<i>07100</i>

La presente relazione allo scopo di descrivere le caratteristiche dei locali, le attrezzature utilizzate ed il ciclo produttivo relativi all'attività di ristorazione del tipo fast-food, che verrà svolta all'interno di un fabbricato caratterizzato da una elevazione fuori terra, ubicato nel comune di Porto Torres (SS) in viale dell'Industria, snc. Tale unità al suo interno risulta così suddivisa:

DESCRIZIONE dei LOCALI			
	DESTINAZIONE LOCALE	U.M.	SUP.
PIANO TERRA	- Cucina (+ cassa drive 1)	mq	64,00
	Bar+Somministrazione+Prep. Bibite (+		
	- cassa drive 1)	mq	43,10
	- Lavaggio	mq	7,15
	- Compattazione rifiuti	mq	4,65
	- Sala ristorante + disimpegno W.C.	mq	184,30
	- Disimpegno (+ Miscelazione bibite)	mq	25,00
	- Locale cassaforte	mq	6,15
	- Locale addestramento personale	mq	9,25
	- Magazzino	mq	11,80
	- Wc Donna (anti w.c.; w.c.; w.c.disabili)	mq	9,05
	- Wc Uomo (anti w.c.; w.c.; w.c.disabili)	mq	8,65
	- Spogliatoio donne	mq	9,65
	- Spogliatoio uomini	mq	8,40
	- Wc personale uomini (anti w.c.; w.c.; doccia)	mq	3,30
	- Wc personale donne (anti w.c.; w.c.; doccia)	mq	3,10
	- Celle frigorifere	mq	20,75
	TOTALE SUPERFICIE LOCALE	mq	418,30

L'attività di ristorazione si svolge su un livello. Gli ingressi riservati al pubblico sono collocati rispettivamente uno sul lato corto del corpo di fabbrica, raggiungibile dalla terrazza antistante e un ingresso secondario collocato su uno dei lati lunghi del fabbricato, raggiungibile direttamente dal parcheggio. Due ingressi riservati al solo personale, sono ubicati rispettivamente su un lato lungo dell'unità e sulla parte retrostante.

Il locale occupa una superficie pari a mq 418,30 circa per un totale di n° 154 posti a sedere oltre una terrazza esterna di mq 165,00 per un totale di n° 78 posti a sedere all'aperto. La terrazza contiene anche una zona con un gioco "Playland" per bambini.

Il locale presenta due distinte destinazioni:

Una zona aperta al pubblico con zona somministrazione, sala ristorante e servizi igienici, disimpegnati dalla sala da anti-wc, separati per uomini, per donne e disabili;

Una zona di servizio, accessibile al solo personale, costituita dalla cucina, un vano miscelazione bibite, un disimpegno, un locale cassaforte, un locale per la compattazione dei rifiuti (trash), un magazzino, una zona deposito attrezzature per pulizie, una zona lavaggio e preparazione insalate, le celle frigorifere, gli spogliatoi ed i servizi igienici per il personale distinti per sesso ed un locale tecnico.

E' opportuno evidenziare che il personale presta servizio secondo turni che prevedono, nei momenti di maggiore afflusso, la presenza di massimo sedici lavoratori suddivisi secondo le seguenti mansioni:

n° 1 amministrativo;

n° 2 supervisore;

n° 4 operatori di cassa;

n° 6 operatori di cucina;

n° 3 addetti alle pulizie.

Tutte le zone aperte al pubblico sono pavimentate con piastrelle di grès ceramico ed hanno le pareti provviste di zoccolo battiscopa (h = cm 10 circa) e boiserie entrambe di laminato plastico fino all'altezza del controsoffitto.

Il controsoffitto è stato realizzato in parte in cartongesso ed in parte con pannelli modulari di fibra minerale e struttura in alluminio pre verniciato.

La sala ristorazione è arredata con tavoli con struttura in acciaio e pianali in laminato plastico, sedie con struttura in metallo e seduta rivestita con materiale lavabile e panche con schienale e seduta imbottiti e finitura con materiale lavabile. Tutte le porte sono state realizzate con pannello cieco in legno o laminato plastico e sono dotate di apposite molle chiudiporta per il ritorno automatico.

L'area somministrazione è pavimentata con piastrelle ceramiche antisdrucciolo, il controsoffitto è in cartongesso (h.300 cm) tinteggiato colore grigio con corpi illuminanti incassati atti a garantire una corretta illuminazione, i rivestimenti delle pareti sono in grès ceramico a tutt'altezza fino alla quota del controsoffitto e di zoccolo battiscopa a sguscia ed angoli arrotondati e paraspigoli in acciaio.

I servizi igienici, suddivisi fra pubblico e personale, sono pavimentati con piastrelle di grès ceramico e rivestiti con piastrelle di ceramica fino all'altezza del controsoffitto e sono dotati di rubinetteria con comando a fotocellula e/o a pedale. Il controsoffitto è stato realizzato in calcio silicato tinteggiato con pittura lavabile. I servizi igienici sono dotati inoltre di impianto di estrazione meccanica continua.

La cucina e l'intera zona dei servizi riservata al personale ad esclusione del locale addestramento personale (denominato crew room), sono pavimentati con piastrelle in grès ceramico antiscivolo; sono stati inoltre realizzati percorsi con piastrelle in gres ceramico con finitura a rilievo antisdrucciolo.

Il locale addestramento personale (crew room) è pavimentato con piastrelle in gres porcellanato. Il raccordo tra le diverse tipologie di pavimento avviene mediante listelli complanari in acciaio inox di spessore cm 1.

Le pareti della cucina così come quelle della zona dei servizi igienici riservati al personale e del lavaggio, sono rivestite con piastrelle di ceramica fino alla quota del controsoffitto. Il raccordo tra pavimento e parete avviene a mezzo battiscopa a sguscia con angoli arrotondati; tutti gli spigoli sono dotati di paraspigolo in acciaio; i mobili (banchi, piani di appoggio, lavelli e lavamani, cappe) sono realizzati interamente in acciaio inox. Le pareti degli spogliatoi riservati al personale, dell'archivio (locale cassaforte) e del magazzino sono intonacate e tinteggiate con pittura lavabile. Il raccordo tra pavimento e parete avviene a mezzo battiscopa a sguscia con angoli arrotondati.

Le pareti dell'area miscelazione bibite sono rivestite con piastrelle in ceramica fino alla quota del controsoffitto oltre ad essere rivestite in acciaio con effetto mandorlato dalla quota del pavimento fino a m 1,50 con bordo superiore smussato.

Le pareti del disimpegno sono intonacate e tinteggiate con pittura lavabile fino alla quota del controsoffitto oltre ad essere rivestite in acciaio con effetto mandorlato dalla quota del pavimento fino a m 1,50 con bordo superiore smussato. Il raccordo tra pavimento e parete avviene a mezzo battiscopa a sguscia con angoli arrotondati.

Le pareti del locale addestramento personale (crew room) sono provviste di zoccolo battiscopa in grès ceramico (h = cm 10 circa) e boiserie di laminato plastico fino all'altezza del controsoffitto.

I controsoffitti della cucina, del locale lavaggio, del disimpegno e della zona miscelazione bibite, sono del tipo modulare in alluminio pre verniciato, mentre per il locale archivio il controsoffitto è stato realizzato in pannelli modulari di fibra minerale e struttura in alluminio pre verniciato.

Il controsoffitto del locale riservato personale (crew room) è stato invece realizzato in cartongesso e tinteggiato con pittura lavabile.

I locali di servizio hanno tutti un'altezza non inferiore a m 2,70 dal pavimento finito mentre gli altri ambienti hanno un'altezza non inferiore a m 3,00.

Nell'area sovrastante le celle sarà realizzato un soppalco tecnico in acciaio dove verranno collocate alcune macchine per l'impianto di condizionamento.

I corpi illuminanti utilizzati sono del tipo stagno in lamiera verniciata e lastra piana in polycarbonato e garantiranno un illuminamento medio di circa 900 lux.

La cucina è dotata di impianto di estrazione autonomo; la zona della cucina è inoltre tenuta in depressione al fine di evitare il propagarsi degli odori di cottura in altri ambienti.

Nel locale archivio è installato l'impianto stereofonico e vi sono conservati i libri contabili; non è comunque prevista permanenza di personale.

Il ristorante è provvisto di due celle frigorifere, denominate "Cooler"(positiva) e "Freezer" (negativa), previste per funzionare rispettivamente a +4°C ed a -21°C. La cella "Freezer" è dotata di registratore di temperatura settimanale. Entrambe le celle sono del tipo prefabbricato in pannelli schiumati di lamiera pre verniciata lavabile e sono corredate di scaffalature metalliche rispondenti alle normative igienico-sanitarie CEE.

Entrambe le celle funzionano con sistema di sbrinamento manuale. Pertanto l'acqua proveniente dal processo di sbrinamento, tramite un apposito convogliatore posto nella parte posteriore dello scomparto refrigerante, attraverso un foro di scarico, viene convogliato alla rete fognaria. Per l'igienizzazione e la sanitizzazione di tali celle, nonché della totalità dei locali in cui vi sarà stazionamento di personale e/o presenza di alimenti, si procede con l'utilizzo di detersivo schiumogeno concentrato diluito in acqua calda e distribuito per mezzo di spugne o panni monouso sulle superfici da pulire.

Il ciclo di pulizia si articola nelle seguenti fasi:

- Raccolta dell' acqua potabile calda in apposito recipiente o secchio;
 - Prelavaggio delle superfici da igienizzare con acqua potabile calda mediante straccio o panni monouso;
 - Applicazione del detersivo diluito in acqua a temperatura appropriata per mezzo di straccio o panno monouso;
 - Risciacquo con acqua potabile calda sempre utilizzando stracci o panni monouso;
- Alla fine del ciclo di pulizia, l'acqua utilizzata, viene scaricata nell'apposita griglia, della zona Pulizie (MOP), collegata al separatore dei grassi, collocato esternamente, per gli opportuni filtraggi e successivamente convogliata nella rete fognaria per lo smaltimento. Tutti i magazzini sono dotati di porta REI 120.

E' opportuno precisare inoltre:

- *che l'attività non risulta elencata tra quelle soggette alle visite ed ai controlli di prevenzione di cui al D.M. 16.02.1982 ed al D.P.R. 26.05.1959 n. 689 e s.m.i. e pertanto è esente dal rilascio del certificato di prevenzione incendi così come riportato nella Dichiarazione del tecnico che si allega alla presente.*
- *che l'attività di ristorazione che viene svolta:*
 - *non necessita di Valutazione Impatto Ambientale (V.I.A.);*
 - *non rientra tra le attività insalubri;*
 - *non dispone di locali interrati o seminterrati;*

L'esercizio sarà allacciato alla rete idrica potabile comunale e sarà provvisto dei seguenti impianti:

- smaltimento dei reflui;
- idrico, con acqua fredda e calda prodotta con scaldacqua elettrico;
- elettrico con dispersione a terra conforme alle normative vigenti;
- estrazione separata per cucina e servizi;
- condizionamento/riscaldamento estivo-invernale.

L'esercizio è inoltre allacciato alla fognatura dinamica comunale. Va inoltre precisato che tutti gli impianti occorrenti all'attività saranno realizzati secondo i regolamenti vigenti.

I locali con le relative attrezzature, in cui dovrà svolgersi l'attività di ristorazione non necessitano di valutazione di impatto ambientale (V.I.A.). Va inoltre precisato che

l'attività di ristorazione non rientra tra quelle insalubri e per la stessa non è necessaria alcuna autorizzazione alle emissioni in atmosfera secondo la normativa vigente in materia.

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'alimentazione elettrica in bassa tensione verrà fornita dall' ENEL. Il quadro generale dell'esercizio provvede ad alimentare e proteggere tutte le linee di alimentazione e di distribuzione del complesso.

Sono stati installati interruttori automatici magnetotermici differenziali con taratura ad alta sensibilità.

IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE

L'impianto di illuminazione è realizzato con corpi illuminati incassati entro i controsoffitti o posati a vista. I livelli di illuminazione sono tali da garantire un ottimo comfort visivo.

Nei locali tecnici e in cucina gli impianti sono in esecuzione stagna con grado di protezione minimo IP 54.

IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE DI SICUREZZA

L'impianto di illuminazione di sicurezza è realizzato con corpi illuminanti con lampade fluorescenti complete di gruppo di alimentazione con batterie ermetiche.

L'autonomia del sistema garantisce un'autonomia di almeno 60 minuti.

L'impianto, in caso di necessità, consente un comodo sfollamento delle persone presenti nel complesso; i livelli di illuminazione sono quelli prescritti dalle normative.

ARRESTO DI EMERGENZA

In luogo di presidio è installato il dispositivo sottovetro per l'arresto di emergenza degli impianti.

IMPIANTO di CLIMATIZZAZIONE ed ESTRAZIONE

*Condizioni termoigrometriche esterne

Periodo invernale

Nel calcolo delle dispersioni, eseguito con il metodo "stazionario" raccomandato dalle norme UNI 7357-74 e nella verifica termoigrometrica delle strutture opache dell'edificio, sono stati assunti i seguenti valori:

- Temperatura bulbo a secco: 5°C
- Umidità relativa corrispondente: 80%

Periodo estivo

Nel calcolo dei carichi estivi, eseguito con il metodo CARRIER (metodo ad accumulo), opache dell'edificio, sono stati assunti i seguenti valori:

- Temperatura bulbo a secco: 32°C
- Umidità relativa corrispondente: 45%

*Condizioni termoigrometriche interne

Per la temperatura ed umidità relativa dell'aria degli ambienti climatizzati sono stati assunti i seguenti valori:

Zona	Inverno		Estate	
	T °C	U.R. %	T °C	U.R. %
* Piano terra zona pubblico	20	50	26	50
* Piano terra zona cucina	min 20	/	max 30	/
* Zona spogl./servizi	20	/	/	/

Le tolleranze ammesse sui valori sopra esposti sono le seguenti:

- Temperatura $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Umidità relativa $\pm 5\%$

Limitatamente al locale cucina, le tolleranze sulla temperatura ambiente sono di $\pm 3^{\circ}\text{C}$.

La climatizzazione del locale viene realizzata mediante un impianto costituito da condizionatori autonomi (rooftop) a pompa di calore con condensazione ad aria, canalizzabile che tratta l'aria di ricircolo e l'aria esterna.

Il controllo delle temperature viene effettuato da regolazioni automatiche.

La distribuzione dell'aria in ambiente, viene preventivamente filtrata con filtri del tipo rigenerabile, successivamente trattata termicamente e distribuita in modo uniforme con l'impiego di canali e diffusori.

Gli impianti sono adeguati all'attività esercitata e le canne di esalazione utilizzate per l'espulsione forzata di fumi, odori, vapori sono indipendenti ed a perfetta tenuta, inoltre tali impianti e relative canne fumarie e di esalazione rispettano le norme in vigore, con particolare riferimento alle norme UNI ed al regolamento comunale d'igiene.

POSIZIONE APPARECCHIATURE

Le apparecchiature sono collocate in copertura. Il lancio dei flussi d'aria in espulsione sarà realizzato in maniera tale da non influenzare i flussi di presa aria esterna.

LOCALE SOMMINISTRAZIONE E LOCALE CASSAFORTE

I locali sono serviti da un impianto di climatizzazione che raffredderà e riscaldierà gli ambienti rispettivamente nel periodo estivo e invernale.

L'impianto è costituito da un condizionatore autonomo (rooftop) a pompa di calore con condensazione ad aria, canalizzabile che tratta l'aria di ricircolo e l'aria esterna.

Il condizionatore è posto sulla copertura dell'edificio e ha le seguenti caratteristiche:

Potenzialità frigorifera totale di 73,7 kW

Potenzialità termica di 72,9 kW

Portata aria totale 13000 mc/h (di cui 4000 mc/h di aria esterna).

L'aria di miscela prima di essere trattata ed immessa in ambiente transita attraverso un pre-filtro di classe G3 in fibra di materiale sintetico rigenerabile e successivamente in un filtro a tasche rigide di classe F7.

L'aria di miscela trattata dall'unità, è distribuita uniformemente nei locali attraverso canalizzazioni in lamiera zincata coibentata di forma rettangolare ed in brevi tratti, attraverso canalizzazioni flessibili.

L'aria è immessa in ambiente mediante diffusori quadrati del tipo multi-direzionale, con dimensioni tali da garantire una velocità dell'aria lungo le feritoie di circa 4-5 m/s e ad un'altezza d'uomo inferiore a 0,15 m/s.

L'aria immessa viene ripresa dall'ambiente mediante griglie rettangolari posizionate nel controsoffitto e riportata al plenum di ripresa del condizionatore da canalizzazioni rettangolari in lamiera zincata coibentata.

La zona somministrazione è mantenuta in leggera sovrappressione rispetto agli ambienti adiacenti per limitare le rientrate di aria non trattata dall'esterno e dai locali adiacenti.

CUCINA – SPOGLIATOI – LOCALE PERSONALE

I locali sono serviti da un impianto di climatizzazione che raffredda e riscalda l'ambiente rispettivamente nel periodo estivo ed invernale.

L'impianto è costituito da un condizionatore autonomo (rooftop) a pompa di calore con condensazione ad aria, canalizzabile che tratterà tutt'aria esterna.

Il condizionatore è posizionato sulla copertura dell'edificio ed ha le seguenti caratteristiche nominali:

- Potenzialità frigorifera totale di 74,2 kW
- Potenzialità termica di 74,8 kW
- Portata aria totale 7000 mc/h

L'aria esterna prima di essere trattata ed immessa in ambiente transita attraverso un pre-filtro di classe G3 in fibra di materiale sintetico rigenerabile e successivamente in un filtro elettronico con efficienza non inferiore a H10.

L'aria trattata dall'unità è distribuita uniformemente nei locali attraverso canalizzazioni in lamiera zincata coibentata di forma rettangolare e in brevi tratti, attraverso canalizzazioni flessibili coibentate.

L'aria è immessa in ambiente nella zona cucina attraverso diffusori ad effetto elicoidale completi di plenum e valvola di taratura, le restanti zone da diffusori a coni regolabili.

Le dimensioni dei terminali di distribuzione dell'aria hanno dimensioni tali da garantire una velocità dell'aria lungo le feritoie di circa 4-5 m/s e ad altezza d'uomo inferiore a 0,15 m/s.

L'aria immessa nel locale cucina è ripresa attraverso le cappe di cottura (con funzionamento continuo durante tutto l'arco dell'orario lavorativo) la cui portata complessiva è di circa 7000 mc/h.

L'aria ripresa dalle cappe, servite da un ventilatore di estrazione con trasmissione a cinghia, è espulsa in copertura mediante una canalizzazione in acciaio nero con giunzioni saldate e corredata di sportelli di ispezione per la pulizia. L'aria prelevata dalle cappe prima di essere espulsa transiterà attraverso dei filtri di tipo Labyrinth e ad ultravioletto.

Il locale cucina è mantenuto in depressione rispetto agli ambienti adiacenti, questo per evitare il diffondersi di odori sgradevoli nei locali confinanti.

Durante il periodo invernale l'aria immessa negli spogliatoi, nel locale addestramento personale e nel locale archivio è opportunamente riscaldata da una batteria elettrica posta nella canalizzazione.

L'espulsione dell'aria viene effettuata sulla copertura dell'edificio mediante canalizzazione che supererà il colmo del tetto di circa mt 2,00 e sarà dotato di terminale ad effetto induttivo.

SERVIZI IGIENICI - LOCALE RIFIUTI - MAGAZZINO

L'estrazione d'aria dei servizi igienici, del magazzino e del locale compattazione rifiuti è garantita da un ventilatore di espulsione montato sul rooftop con portata di circa 4000 mc/h.

L'aria aspirata, è sfruttata dal condizionatore per migliorarne l'efficienza energetica.

Il ventilatore d'espulsione è collegato alle valvole di estrazione dei singoli servizi igienici e alle griglie di ripresa mediante canalizzazione rettangolare in lamiera di acciaio zincato e brevi tratti di canalizzazione flessibile.

L'aria ripresa viene fisicamente mantenuta separata dall'aria immessa nei locali.

**DESCRIZIONE DEL CICLO LAVORATIVO DELL'AZIENDA E PROCEDURE PER LA
PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI**

L'azienda svolge attività di ristorazione collettiva per il pubblico che consiste nella preparazione e somministrazione di alimenti cotti e/o freschi (del genere panini con Hamburger, pollo fritto, insalate, ecc.) e somministrazione di bevande, gelati e prodotti dolciari.

Per tale attività vengono usate esclusivamente apparecchiature di cottura ad energia elettrica. Oltre alla squadra manageriale, che ha il compito di gestire il ristorante, le varie attività all'interno del punto vendita vengono svolte da personale operante denominato "Crew".

Tutti i dipendenti devono sempre lavarsi le mani all'inizio del proprio turno di lavoro e, successivamente, ogni ora (controllo mediante procedura specifica e apposito timer) e ogniqualvolta essi effettuino attività igienicamente non consone (utilizzo toilette, attività di pulizia o rimozione rifiuti, pause di ogni genere).

E' fatto divieto, ad ogni dipendente impegnato in attività di produzione degli alimenti, di indossare anelli (esclusa fede nuziale), orologi, orecchini, catenine e gioielli o bigiotteria varia.

Parte integrante delle nozioni che vengono apprese dal personale è costituita dal programma di sanitizzazione (delle attrezzature e dei macchinari) del ristorante allo scopo di garantire cibo di alta qualità.

L'attività si svolge in tre fasi:

Consegna e immagazzinamento della merce;

Preparazione degli alimenti;

Vendita dei prodotti.

Queste tre fasi sono tutte attentamente sfalsate ed indipendenti le une dalle altre.

Consegna e immagazzinamento della merce

Tutta la merce utilizzata viene preparata e distribuita da fornitori approvati sulla base di specifici requisiti di Qualità e Sicurezza Alimentare.

Tutti i prodotti vengono consegnati ai singoli ristoranti da un unico operatore logistico che si occupa anche dell'intero sistema di gestione della loro tracciabilità, mediante un sistema di codice a barre, secondo quanto richiesto dalla cogente normativa (Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio)

Consegna:

all'accettazione il prodotto viene controllato sia esternamente (aspetto/condizione di integrità delle confezioni, data di scadenza) che internamente (caratteristiche visive del prodotto). Per i prodotti surgelati e refrigerati si controlla la temperatura alla consegna con idonea strumentazione (CCP1).

Scarico:

lo scarico avviene con la massima cautela sia per le persone, addestrate per questo compito specifico, che per i prodotti, trasportati con carrelli o a mano.

Immagazzinamento:

i prodotti refrigerati o surgelati vengono immagazzinati nella cella negativa o positiva, rispettivamente. La cella positiva ha una temperatura di +1°C/+4 °C (CCP2). La cella negativa consente lo stoccaggio dei prodotti ad una temperatura che va dai -18 °C ai -23 °C (CCP3), ed è dotata di registratore continuo di temperatura.

I prodotti, ancora confezionati, vengono accatastati su appositi ripiani in lamiera, sollevati da terra e distanziati dalle pareti in modo da mantenere spazio sufficiente tra i prodotti, allo scopo di garantire una perfetta circolazione dell'aria fredda all'interno della cella. Le confezioni sono accomodate in modo da rendere visibili le scadenze, per il controllo effettuato giornalmente (CCP4).

I prodotti a temperatura ambiente vengono immagazzinati in apposito locale.

Preparazione degli alimenti

PANINI - composizione e descrizione della preparazione.

Pane. E' conservato imballato e surgelato; il tempo di conservazione del prodotto, nella cella freezer, è di 60 gg.. Viene prelevato dalla cella e lasciato scongelare a temperatura ambiente, in apposite ceste a ripiani, ancora imballato; una volta scongelato deve essere utilizzato entro 48 ore (il tempo di conservazione secondaria è controllato mediante l'apposizione di etichetta di scadenza, da parte del personale del ristorante – CCP4). Quando il pane è pronto per l'utilizzo viene disimballato e viene

inserito all'interno di due piastre riscaldate (Toaster); in alternativa viene utilizzato un toaster di tipo verticale (204 °C/293 °C per 13/17 secondi). Nel caso di preparazione di panini con pesce il pane viene vaporizzato con acqua dal vaporizzatore panini.

In alternativa al pane viene utilizzata una tortilla (prodotto da forno tipo piadina) surgelata che viene scongelata a temperatura ambiente per 24 ore prima dell'utilizzo (dopo lo scongelamento può essere mantenuta a temperatura ambiente per ulteriori 48 ore se la confezione non è stata aperta, ma dal momento dell'apertura della confezione il prodotto viene utilizzato entro 36 ore). Prima dell'utilizzo, per la produzione di wraps (tortilla arrotolata entro la quale vengono aggiunti ingredienti quali insalata, formaggio, pomodoro a fette, salse e cotolette di pollo fritto o grigliato oppure carne bovina che vengono previamente tagliate a strisce), la tortilla viene vaporizzata in apposito apparecchio.

Carne. E' carne bovina (o suina nel solo caso di una particolare tipologia di sandwiches), conservata in cella negativa ad una temperatura tra i -18 °C e i -23 °C per un massimo di 90 giorni. La carne, al momento dell'utilizzo, viene alloggiata negli appositi pozzetti freezer che funzionano alla temperatura di -18 °C/-23 °C e servono per lo stoccaggio occorrente alla produzione dei grill per un tempo massimo di 2 ore (controllato mediante etichettatura di scadenza secondaria – CCP4), successivamente prelevata e messa in cottura ancora surgelata su Grill. Questa attrezzatura è composta da due piastre riscaldate elettricamente. La temperatura di cottura è di 218 (±3) °C sulla piastra superiore e di 177 (±3) °C sulla piastra inferiore. La compressione della piastra superiore su quella inferiore varia a seconda dello spessore della tipologia di carne in cottura. La durata di cottura varia in funzione della pezzatura della carne ed è esattamente stabilita ogni mattina, in funzione delle caratteristiche del lotto di carne in uso (questa procedura è strettamente controllata mediante il CCP6).

La carne suina, dopo cottura, può essere conservata nell'apposito apparecchio riscaldato a 75 °C (UHC) per un massimo di 30' prima del suo impiego. La carne bovina può invece essere conservata, nel medesimo apparecchio, massimo per 15'.

Insalata per panini e wraps. E' un prodotto di IV gamma confezionato in atmosfera modificata. Tempi e temperature di conservazione: 8 gg. (inclusa la data di produzione) nella cella frigorifera (+1 /+4 °C), 2 ore a temperatura ambiente (+ 1 ora di temperizzazione, prima dell'utilizzo). Per la preparazione dei panini viene conservata in appositi contenitori, con coperchio, sul tavolo dei condimenti.

Salse per panini e wraps. Sono pastorizzate e preconfezionate. Tempi e temperature di conservazione: 90 gg. nella cella frigorifera e 48 ore a temperatura ambiente (con ricollocazione nella cella positiva durante la chiusura notturna del ristorante). Per facilitare la preparazione del panino sono contenute in cartucce dalle quali vengono "iniettate" direttamente nel panino durante l'attività di guarnizione, che avviene sul tavolo dei condimenti.

Il ketchup, per la preparazione dei sandwiches, viene conservato a temperatura ambiente nella sua confezione originale da 10 litri, nel magazzino dei prodotti secchi, per un massimo di 180 gg.. La confezione aperta, in uso in cucina, viene mantenuta per un massimo di 7 giorni. La quantità in uso nel dispenser sul tavolo dei condimenti viene eliminata a fine giornata.

La senape, per la preparazione dei sandwiches, viene conservata a temperatura ambiente nella sua confezione originale, nel magazzino dei prodotti secchi, per un massimo di 120 gg.. La confezione aperta viene mantenuta per un massimo di 5 giorni in cella positiva. La quantità in uso nel dispenser sul tavolo dei condimenti viene eliminata a fine giornata.

Cipolle disidratate. Per ogni kg di cipolla disidratata vengono aggiunti 4 litri di acqua fredda. Il prodotto è pronto per il consumo dopo un'ora di reidratazione. Tempi e temperatura di conservazione: per le cipolle disidratate 360 gg. a temperatura ambiente, per le cipolle reidratate 24 ore nel frigorifero e 4 ore a temperatura ambiente. La conservazione a temperatura ambiente delle cipolle reidratate avviene in appositi contenitori, con coperchio, sul tavolo dei condimenti.

Cetrioli sottaceto. Tempi e temperature di conservazione: 120 gg. a temperatura ambiente. Per la preparazione dei panini i cetrioli vengono conservati a temperatura ambiente in appositi contenitori, con coperchio, sul tavolo dei condimenti (ed eliminati a fine giornata).

Formaggio fuso a fette. Tempi e temperature di conservazione: 90 gg. nella cella frigorifera (24 ore se la confezione è stata aperta), 2 ore a temperatura ambiente (+ 1 ora di temperizzazione, prima dell'utilizzo). Per l'utilizzo il formaggio trova posto direttamente sul tavolo dei condimenti.

Pancetta (Bacon) affettata e confezionata in atmosfera protettiva. Tempi e temperature di conservazione: 65 gg. nella cella frigorifera (+1 /+4 °C), ma solo 24 ore dal momento dell'apertura della confezione originale. Viene cotta sul grill con le stesse impostazioni di temperatura utilizzate per la carne bovina (un minuto per ciascun lato della fetta),

oppure in forno ventilato a 180 °C per 4'40", e poi conservata per un massimo di 4 ore a temperatura ambiente su appositi vassoi.

Prosciutto cotto affettato e confezionato in atmosfera protettiva. Ha una durata massima di 30 giorni nella cella frigorifera e di 24 ore (sempre in frigorifero) dal momento dell'apertura della confezione originale. Viene utilizzato per un massimo di 1 ora a temperatura ambiente.

Filetto di pesce. Ingrediente per la preparazione di alcuni panini (se ne rimanda la trattazione al paragrafo successivo relativo ai "prodotti fritti").

Pancake. E' un prodotto surgelato che viene scongelato e poi utilizzato subito oppure conservato, sempre a temperatura di refrigerazione, per ulteriori 84 ore L'utilizzo, dopo lo scongelamento, necessita di riscaldamento nel vaporizzatore (massimo 2 pezzi contemporaneamente) alle impostazioni standard previste per il pane. Viene servito con apposito sciroppo, in dosetta preconfezionata.

Cotoletta di pollo grigliata. Si tratta di un filetto di petto di pollo marinato, cotto, grigliato e surgelato.

Viene rinvenuta sul grill con le stesse impostazione della carne bovina di pezzatura Royal.

Dopo cottura può essere utilizzata immediatamente per la preparazione di sandwich, wrap o insalata oppure può essere conservata per un massimo di 15 minuti (CCP4) nell'Armadietto Riscaldato (UHC), per un utilizzo posticipato.

Uova fresche con guscio (per panini, wraps e insalate). Vengono cotte in apposito apparecchio (egg cooker) settato a 129°C per 2'30". Con apposita procedura di verifica (CCP6B) viene controllata la completa cottura (temperatura al cuore di 70°C).

Dopo cottura possono essere conservate per un massimo di 20 minuti (CCP4) nell'Armadietto Riscaldato (UHC), per un utilizzo posticipato.

I panini, una volta confezionati nel loro contenitore in cartoncino vergine, vengono fatti scivolare verso l'area di somministrazione tramite un tavolo chiamato OAT. Non c'è un tempo di mantenimento perché il panino viene servito appena è pronto. La temperatura dello scivolo va dai 54° C ai 63° C. L'irraggiamento del calore avviene tramite 2 lampade di 375 w .

PRODOTTI FRITTI. L'olio utilizzato per la frittura è 100% vegetale, parzialmente idrogenato. Viene conservato a temperatura ambiente per 360 gg. dalla data di produzione:

giornalmente viene eseguita il monitoraggio del grado di esaurimento dell'olio (il limite di utilizzo prefissato è del 22,5% di sostanze polari) tramite apposito strumento digitale (CCP5) ed inoltre l'olio viene filtrato automaticamente e quotidianamente da apposito macchinario.

Patate fritte. Il prodotto viene conservato a temperatura negativa per un massimo di 360 gg. dalla data di produzione. Per l'utilizzo viene caricato nel Dispenser che lo mantiene a temperatura negativa e permette il caricamento automatico dei cestelli di patate da cuocere. La Friggitrice Patate consente la cottura delle patate che avviene ad una temperatura di 168 (± 3) °C per 3 minuti (± 5 sec.). Le patate fritte vengono spostate nella vasca di confezionamento, dove vengono salate e mantenute per un periodo non superiore a sette minuti dopodiché, se non vendute, vengono eliminate.

Bocconcini di petto di pollo e Bocconcini di mozzarella panati, Cotoletta Chicken Premiere. Prodotti cotti in forno, prefritti e surgelati all'origine, conservati per un massimo 90 gg. (120 gg. la cotoletta) dalla data di produzione a temperatura negativa. Le porzioni di pollo sono composte da carne di petto di pollo, disossata e impanata. Il prodotto, ancora surgelato, viene fritto nella friggitrice. Tempi e temperature di cottura: per i Bocconcini di petto di pollo panati 3'15", per la cotoletta 4'30", a 182 (± 3) °C. Una volta fritto, il prodotto può essere conservato per un massimo di 20 minuti in un Armadietto Riscaldato (UHC), ad una temperatura compresa tra gli 88 °C e i 93 °C (CCP7). Per essere serviti i Bocconcini di petto di pollo panati vengono confezionati in apposito contenitore in carta o cartoncino, mentre le cotolette vengono utilizzate per la preparazione di sandwich, wrap o di un'insalata.

Finger food (es.: gamberi, alette di pollo, sticks di formaggio impanato, crocchette di formaggio e spinaci, olive all'ascolana, mix di verdure). Vengono fritti da surgelati e conservati post cottura con le medesime procedure descritte per i Bocconcini di petto di pollo panati.

Filetto di pesce. Il prodotto è composto da merluzzo proveniente da pesca sostenibile (certificato MSC), impanato con farina di frumento e mais, surgelato all'origine e conservato a temperatura negativa per un massimo di 180 giorni dalla data di produzione. Prelevato in quantità adeguata dalla Cella Negativa, viene conservato in un Armadio Frigorifero Negativo (per un tempo massimo di 2 ore). Successivamente, ancora surgelato, viene fritto a 182 (± 3) °C per 3'15". A cottura avvenuta viene

posizionato nel panino sul Tavolo Preparazione o conservato per un massimo di 20 minuti (CCP4) nell'Armadietto Riscaldato UHC, per un utilizzo posticipato.

INSALATE. Vengono consegnate al locale preconfezionate (IV gamma) e vengono conservate nella Cella Positiva già pronte all'uso. La preparazione consiste nell'apertura delle confezioni (buste), nel porzionamento e nell'aggiunta di scaglie di formaggio e pomodorini (o altri ingredienti come fette di pomodoro, finocchi, carote, olive denocciolate, mais o tonno in scatola); queste operazioni hanno luogo sul Tavolo Preparazione Insalate, che è in acciaio ed è formato da un piano avente un lavabo con rubinetto a pedale. I pomodorini e i pomodori prima del taglio vengono sottoposti a lavaggio con sanificante e successivo risciacquo prima dell'utilizzo. Dopo il taglio i pomodori affettati possono essere conservati in cella frigorifera per un massimo di 9 ore (di cui massimo 3 a temperatura ambiente, durante l'utilizzo sul tavolo dei condimenti, per la preparazione di sandwiches).

Alle insalate così preparate viene apposta un'etichettatura di scadenza secondaria (CCP4) e riposte nell'Armadio Frigorifero per la durata massima di 8 ore.

Su richiesta del cliente le insalate vengono poi guarnite con ingredienti aggiuntivi (cotoletta grigliata, cotoletta fritta, uovo cotto o eventuali altri ingredienti aggiuntivi, se previsti).

Le cotolette, conservate nell'Armadio Frigorifero Negativo, vengono cotte sul Grill o fritte nella Friggitrice da congelate; una volta cotte vengono messe nell'insalata sul Tavolo Preparazione, eventualmente previa conservazione nell'Armadietto Riscaldato UHC (CCP4).

BEVANDE. Il processo di erogazione delle bibite avviene previa gasatura dell'acqua, refrigerata ad una temperatura +1°C/+4 °C, con CO2 alimentare. Gli sciroppi concentrati vengono erogati mediante un compressore posizionato in un apposito locale. La miscelazione dell'acqua con gli sciroppi avviene al momento della somministrazione delle bibite, presso la torretta d'erogazione (metodo Post-mix).

Altre bevande preconfezionate, in bottiglia o lattina, sono erogate a temperatura ambiente o previamente refrigerate.

GELATI E MILK SHAKES. Vengono preparati mediante erogazione da macchina automatica, previamente caricata con gli appositi mix (U.H.T.) a base latte conservati

a temperatura di refrigerazione. Il controllo di temperatura viene effettuato due volte al giorno (CCP8). Ogni notte la macchina effettua una pastorizzazione (CCP8). Dopo 14 giorni viene effettuata procedura di sanitizzazione per rottura batterica.

Alla base gelato vengono poi aggiunti toppings zuccherini liquidi, conservati a temperatura ambiente o riscaldati (solo sciroppo cioccolato e caramello) in bagnomaria a 57 °C/63 °C per massimo 3 giorni (durante la notte conservati in frigorifero) ed eventuali toppings secchi (conservati a temperatura ambiente per massimo 7 giorni) e panna spray UHT refrigerata.

Alla base shake vengono poi aggiunti sciroppi zuccherini liquidi (mediante erogazione automatica attraverso la macchina stessa), conservati a temperatura ambiente per massimo 3 giorni (durante la notte conservati in frigorifero).

PRODOTTI DOLCIARI, CAFFETTERIA, FRUTTA E SPREMUTA DI ARANCE.

Torte, dolcetti e croissanteria.

Le torte vengono semplicemente scongelate in cella frigorifera e porzionate (sono pretagliate) per l'erogazione finale (eventualmente aggiunte di toppings zuccherini liquidi, cacao in polvere, panna spray UHT e zucchero a velo).

I dolcetti (muffins, donut e cookies) sono prodotti surgelati che vengono semplicemente scongelati e conservati a temperatura ambiente per la somministrazione. I cookies vengono prima cotti in forno, da surgelati.

I croissants vengono cotti in forno da surgelati prima dell'erogazione al cliente finale ed eventualmente spolverati con zucchero a velo o glassa liquida di zucchero. Possono essere conservati post cottura a temperatura ambiente per un massimo di 12 ore (8 ore il croissant integrale).

La conservazione di questi prodotti avviene a temperatura refrigerata (+1 °C / +4 °C – CCP2) o a temperatura ambiente (in apposita vetrinetta a 25 °C), rispettivamente per le torte e per i dolcetti e croissants dopo cottura.

I prodotti di pasticceria sono sia secchi (conservati a temperatura ambiente) che surgelati (scongelati per l'utilizzo nella vetrina di esposizione refrigerata dove poi permangono, per la somministrazione).

Tutte le scadenze secondarie, sia dei prodotti dolciari (torte e croissants) che dei toppings e degli ingredienti decorativi superficiali, sono controllate mediante etichettatura di scadenza secondaria (CCP4).

I prodotti di caffetteria vengono preparati mediante l'ausilio di una macchina automatica per l'erogazione di caffè, la preparazione di latte caldo per cappuccini e acqua calda per la preparazione di tè, camomilla e tisane (infusi da filtro).

Possono essere utilizzati sciroppi zuccherini per le preparazioni di caffè: sono prodotti conservati a temperatura ambiente per un tempo massimo stabilito dai relativi fornitori e controllato mediante etichettatura di scadenza secondaria (CCP4).

Le creme per caffè sono prodotti composti da preparati in polvere (conservati a temperatura ambiente) che vengono miscelati con latte in apposita macchina (granitore) nella quale il prodotto finale può essere mantenuto per un massimo di 3 giorni (CCP4) a temperatura di refrigerazione (CCP3).

Frutta. Viene somministrata in monoporzioni preconfezionate, già pretagliata, pronta per l'uso. Viene mantenuta a temperatura di refrigerazione per l'intera sua vita, fino al momento della vendita. Fanno parte della stessa categoria le carotine baby, già lavate e sbucciate e anch'esse pronte all'uso in monoporzione preconfezionata e refrigerata. La spremuta di arance viene somministrata appena preparata, da arance intere previamente sottoposte a lavaggio sanificante e poi tagliate a metà, mediante apposita macchina spremiagrumi.

Vendita dei prodotti

Tutti i prodotti venduti nel ristorante sono somministrati dal personale operante in cassa, che manipola solo prodotti preincartati o preconfezionati.

L'operatore non compie altro che un semplice gesto di posizionamento del cibo, previamente preincartato in appositi contenitori (o preconfezionato dal fornitore), sul vassoio di plastica (ricoperto con tovaglietta di carta) e lo passa al cliente o al personale di sala atto alla consegna ai tavoli.

Il cliente stesso, una volta consumato il pasto, deposita su appositi armadietti il vassoio di plastica. Successivamente raccolto dal personale di sala, il vassoio viene portato al lavaggio nella zona appositamente ad esso destinata. Una volta pulito con specifico sanificante, viene rimesso a disposizione del personale per la distribuzione dei cibi.

Una menzione, va fatta sul servizio a portare via in auto (servizio Drive). La automobile una volta immessa nella corsia preposta, raggiunge la prima finestra, posta alle spalle della cucina, dove si trova un operatore che immette l'ordine in produzione tramite computer ed esegue l'operazione di cassa. In tempo reale, l'operatore posto sulla

seconda finestra prepara il sacchetto da portare via. Quindi l'auto ritira i prodotti sulla seconda finestra, in modo rapido e veloce.

RACCOLTA OLIO ESAUSTO CON SISTEMA OSCAR

Dove OSCAR è l'acronimo di Oil Storage Container Assisting Restaurant

1. Premessa

Per il funzionamento di questo sistema di raccolta sono state predisposte specifiche attrezzature che supportano le operazioni di stoccaggio e di raccolta dell'olio, consentendo una operatività efficiente ed economicamente conveniente. Il servizio di raccolta e smaltimento viene effettuato da Havi Logistics.



2.OSCAR

OSCAR è il contenitore che viene utilizzato sui ristoranti per stoccare l'olio secondo le procedure che vedremo in seguito. Si caratterizza per la forma squadrata, con una carenatura in acciaio che ricopre il contenitore vero è proprio, anch'esso in acciaio. Le altre caratteristiche sono:

Capacità 200 litri

Dimensioni cm 90x55x55

Ruote in plastica con blocca ruota

Cestello raccolta impurità estraibile e lavabile, con ulteriore griglia per evitare cadute di materiali all'interno.

Tubo di raccordo, per connessione al tubo del serbatoio del mezzo.

Vetro graduato che mostra il livello dell'olio con misuratore ad asta.

Stoccaggio olio sul ristorante

OSCAR viene posizionato in un punto preciso e dedicato all'interno del ristorante.

Vengono stabiliti dei giorni fissi nell'arco della settimana o del mese per consentire di pianificare opportunamente i ritiri.

OSCAR ed i suoi componenti sono soggetti a periodica pulizia delle parti soggette a sporcarsi, oltre alle modalità di lavaggio periodico con l'apposito kit di pulizia.

Viene definita una procedura di consegna dell'olio all'autista (trasferimento OSCAR all'esterno del locale in prossimità dei vuoti a rendere, blocco delle ruote, presa nota del livello dell'olio).

Carico olio a bordo del mezzo

Per consentire il prelievo dell'olio da OSCAR e lo stoccaggio a bordo del mezzo, è stato studiato un kit installato sotto il telaio le cui caratteristiche sono le seguenti:

Serbatoio in acciaio inox di capacità 400 litri per stoccaggio olio.

Pompa aspirazione start/stop con capacità di carico da 70 litri/minuto.

Tubo raccordo per aspirazione olio posizionato su entrambi i lati del mezzo

Conta litri volumetrico per misurare la quantità di olio aspirato

Raccordo per scarico olio presso il deposito autorizzato.



L'autista che effettua il prelievo e carico dell'olio sul mezzo esegue le operazioni di svuotamento nel rispetto degli standard concordati ed in particolare: verifica livello olio, aggancio raccordo per trasferimento olio, attivazione della pompa di aspirazione, verifica valore conta litri per conferma quantità olio caricato, pulizia area circostante al termine della presa in carico dell'olio, trasferimento OSCAR al punto di sosta, compilazione dei documenti fiscali.

Il formulario specifico rifiuti speciali viene compilato in tutte le sue parti e controfirmato dagli addetti.

L'olio esausto così caricato sul mezzo viene quindi trasportato presso il deposito autorizzato.

Pulizia ed igiene del ristorante, del personale e degli spogliatoi a loro destinati:

Durante l'attività giornaliera del ristorante vengono eseguite varie operazioni di pulizia. In sala l'operatore di turno provvede alla pulizia e sanitizzazione (con prodotti speciali) dei tavoli, al ritiro dei vassoi, allo svuotamento dei bidoni dei rifiuti e alla pulizia dei servizi igienici. Nella cucina le stazioni di cottura vengono pulite e recuperate ad ogni fine produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Gli operatori che sono adibiti alla preparazione dei prodotti, ogni ora devono eseguire il lavaggio delle mani con prodotti disinfettanti. I rifiuti vengono costantemente compattati nel locale rifiuti, per poi essere depositati negli appositi cassoni, posti all'esterno del locale. Dopo la chiusura invece avviene la pulizia finale giornaliera. Infatti tutto lo small equipment (parti mobili cucina, spatole, contenitori prodotti, utensili vari, etc.) vengono puliti e sanitizzati attraverso il lavaggio in acqua calda, asciugati e rimessi a disposizione. Mentre in cucina e in sala si esegue la pulizia di tutte le attrezzature, nonché, del pavimento.

Va ricordato che gli operatori preposti alla pulizia e alle casse non interferiscono in nessun modo con l'attività di preparazione alimenti in cucina.

E' regola procedurale e contrattuale che i dipendenti operanti all'interno del ristorante, non lascino mai i vestiti utilizzati durante lo svolgimento delle proprie mansioni lavorative all'interno degli armadietti. Ogni dipendente è infatti responsabile della pulizia giornaliera non solo dei propri abiti da lavoro ma anche degli armadietti utilizzati. Tale responsabilità può portare a conseguenze anche disciplinari nel caso di mancata ottemperanza delle procedure. Tutto ciò permette un utilizzo sempre corretto degli indumenti da lavoro ed un mantenimento degli armadietti in perfetto stato di pulizia e

conservazione. La sosta massima all'interno dei sopraindicati spogliatoi non è mai superiore ai **15 minuti**.

DESCRIZIONE ATTREZZATURE

Per l'attività richiesta i locali sono forniti dalle sottoelencate attrezzature, aventi le seguenti caratteristiche:

SOMMINISTRAZIONE

Banco Casse

Banco realizzato con struttura portante in ferro finitura in laminato e banchina di finitura in Corian.

Registratori di cassa

Registratori di cassa con schermo digitale a cristalli liquidi.

Scaffali

Scaffali in acciaio cromato per alloggiamento vassoi e salse, posti sotto il bancone delle casse.

Isola centrale

L'isola centrale è composta da un banco in acciaio su cui trovano alloggio varie attrezzature. Fa parte dell'isola il tavolo chiamato OAT.

Il tavolo OAT è un piano dove una volta confezionati i panini nel loro contenitore in cartoncino vergine, vengono fatti scivolare verso l'area di somministrazione tramite il suddetto tavolo. Non c'è un tempo di mantenimento perché il panino viene servito appena è pronto. La temperatura dello scivolo va dai 54° C ai 63° C. L'irraggiamento del calore avviene tramite 2 lampade di 375 w.

Orange Juice

Tale macchina serve per la distribuzione di succo di arancia. Temperatura all'erogazione da 1°/5°C.

Miscelatore gelati

Questa attrezzatura serve per miscelare il gelato con vari prodotti di farcitura del gelato, come noccioline di cioccolato e Smarties.

Espositore Frigo insalate

La vetrina espositrice consiste in un semplice armadio frigorifero a temperatura normale. (0°+5°C). All'interno della stessa verranno posizionate delle insalate preconfezionate.

Tavolo produzione

Tavolo in acciaio per la produzione posto alle spalle del bin, qui i panini vengono inseriti negli appositi contenitori

Torrette bibite e the e Sistema erogazioni bibite (birra / bibite)

Birra

Il sistema è costituito da un motore compressore che refrigera la birra e la invia attraverso un tubo sino alla torretta posta sul bancone di somministrazione prodotti.

Bibite (Coca Cola, Sprite, Aranciata)

Il processo di erogazione delle bibite si svolge in due fasi attraverso attrezzature distinte:

Nella prima fase avviene la miscelazione del Co2 con i surrogati e la successiva refrigerazione tramite compressore posizionato in un apposito locale all'interno della cucina.

Nella seconda fase avviene la somministrazione delle bibite ad una temperatura 0°/3°, attraverso la torretta d'erogazione posizionata nell'isola centrale.

The

Torretta distinta dalla precedente per l'erogazione del the

Macchina Combo

Questa attrezzatura serve per la preparazione del gelato e del frappè.

Tavolo per cassa drive

Tavolo in acciaio, con ruote, a servizio prima e seconda finestra drive.

STAZIONE PATATE

Stazione salatura patate

In questo posto vengono mantenute le patate per un periodo non superiore ai sette minuti. Dopodiché avviene lo smaltimento delle stesse. L'irraggiamento avviene attraverso delle lampade Philips da 375 Watt.

Friggitrice patate

Questa friggitrice a 3 vasche che consente la cottura delle patate. La cottura avviene a temperatura di 168° per circa 3 minuti. Anche questa friggitrice è dotata di cappa d'aspirazione.

Ram Arch Fry

Questa macchina permette il caricamento automatico dei cestelli di patate da cuocere. Le patate vengono depositate all'interno di un recipiente, fatte scongelare e caricate nei cestelli. Le patate non possono rimanere per più di due ore, in codesto stato, se ciò dovesse accadere le patate dovranno essere smaltite.

STAZIONE PO.PE.TO (Pollo-Pesce-Torta)

Friggitrice PO.PE.TO

All'interno delle 3 vasche di questa friggitrice avviene, ad una temperatura che varia da 182°C o 166 a seconda del tipo di prodotto, la cottura degli alimenti.

Va ricordato che la cottura degli alimenti avviene direttamente dallo stato surgelato. (-18°/-23°).

Inoltre la friggitrice è dotata di una cappa di aspirazione con potere aspirante.

Armadio a parete

Nel suddetto armadio avviene lo stoccaggio delle materie prime surgelate quali pollo, pesce, torta (-18° - 23°C)

Tavolo di preparazione

Tavolo in acciaio per la preparazione e la farcitura dei panini. Serve anche per l'alloggiamento delle altre attrezzature della stazione.

Cabinet

Serve per il mantenimento dei prodotti appena cotti, quali cotolette di pollo e bocconcini. La durata massima del mantenimento è di 30 minuti, la temperatura di mantenimento sarà 88°/93°.

Steamer

Questo tipo di attrezzature serve per la vaporizzazione del panino di pesce.

Armadio frigorifero

Armadio frigo necessario per il piccolo stoccaggio di surgelato (carne, pollo, pesce e tortine) giornaliero a temperatura -18°/23°C negativo

Produttore ghiaccio

Produttore ghiaccio atto alla fornitura di cubetti di ghiaccio da servire nel bicchiere delle bibite.

Ceste pane

Ceste di pane surgelate, per la preparazione dei panini.

Timer lavamani

Orologio per allarme (ogni ora) procedura di lavaggio mani operatori cucina.

Lavamano

Lavamano con pedale (in acciaio inox), con rubinetto a pedale.

PREPARAZIONE INSALATE

Tavolo insalate

Il tavolo per la preparazione delle insalate è in acciaio, ed è formato da un piano avente un lavabo con rubinetto a pedale per la pulizia dei prodotti e la loro preparazione.

Armadio frigorifero

Armadio frigo necessario per il piccolo stoccaggio di fresco (insalata, pomodori, salse, etc.) giornaliero a temperatura -18°/23°C negativo

STAZIONE GRILL

Tavolo Toaster (in acciaio).

Su questo tavolo vengono posizionati sia i bun toaster che le ceste del pane usate durante i cicli produttivi giornalieri.

Tavolo preparazione (in acciaio).

Su questo tavolo avviene la preparazione e la farcitura dei panini. I prodotti per la farcitura sono contenuti all'interno di contenitori posto sul piano lavoro.

Bun Toaster

Questa attrezzatura serve per la tostatura dei panini, che vengono inseriti all'interno di due piastre riscaldate ad una temperatura di 213°C/218°C e pressati per un periodo di 36 secondi.

Pozzetto refrigerato

Ogni stazione grill è dotata di due pozzetti refrigerati (-18°/-23°) per lo stoccaggio giornaliero occorrente alla produzione dei grill.

Grill

Su queste macchine avviene la cottura della carne. La suddetta attrezzatura è composta da due piastre riscaldate elettricamente. La temperatura di cottura è di 218° sulla piastra superiore e di 177° C sulla piastra inferiore. La durata di cottura è di 42 secondi.

Anche le griglie sono dotate di cappa di aspirazione.

LOCALE ARCHIVIO/CASSAFORTE

Timbracartellini

Tale strumento permette la registrazione delle presenze dei dipendenti.

Cassaforte

La cassaforte garantisce il deposito giornaliero dei contanti derivanti dalla vendita.

Mobile pensile

Pensile in laminato a parete, per archiviazione documenti.

Scrivania

Scrivania realizzata in laminato, occorrente alla contabilità dell'attività.

Sedia

Sedia per operatore.

LOCALE COMPATTAZIONE RIFIUTI (TRASH)

Compattatore

Apposita attrezzatura che provvede al compattamento dei rifiuti.

LAVAGGIO

Lavello (in acciaio)

Lavello a tre vasche, in acciaio inox, fornito di doccia e rubinetto a collo d'oca, occorrente per il lavaggio e la sanificazione di tutte le attrezzature mobili e minuteria della cucina.

Lavatrice

Necessaria per il lavaggio di indumenti, divise e quant'altro utilizzato nell'arco della giornata lavorativa.

MOP

Rubinetto ad acqua calda con piletta di scarico 30x30, atto al risciacquo dei moci per la pulizia dei pavimenti.

SPOGLIATOI

Armadietti

Gli armadietti del personale sono singoli o accoppiati. Ogni singolo armadietto è dotato di uno scomparto interno sporco pulito. Sono in acciaio verniciato.

LOCALE A SERVIZIO DEL PERSONALE - RICREAZIONE

Mobile Tv

Mobile in laminato a parete per alloggiamento tv e videoregistratore, occorrente all'addestramento.

SALA RISTORANTE

Mobili servizio/pattumiera

Completano l'arredo interno e sono realizzati in laminato colorato (4 mobili doppi servizio e pattumiera)

Tavoli

Gli arredi sono costituiti da tavoli con una base e colonna in acciaio e hanno il piano in laminato.

Tavolo rettangolare dimensioni cm 50x60x75(h).

Tavolo rettangolare dimensioni cm 110x60x75(h).

Tavolo rettangolare STAND UP dimensioni cm 200x70x110(h) e 120x70x110(h).

Sedie

Le sedie sono realizzate in acciaio con seduta e spalliera plastificate.

Pareti divisorie, panche di completamento

Completano l'arredo interno e sono realizzate in legno e rivestite in laminato. Le pareti hanno il bordo superiore e gli angoli in acciaio satinato, mentre le panche sono dotate di seduta in tessuto lavabile.

DEPOSITO/MAGAZZINO HOSTES/CELLA FRIGORIFERA

Scaffali Magazzino hostess e deposito

Gli scaffali all'interno del magazzino sono in acciaio pre verniciato componibili e fissati al muro

Scaffali Cella frigorifera positiva

Gli scaffali all'interno della cella sono in lega di alluminio anch'essi componibili.

Cella frigorifera positiva

Nella cella a temperatura 0° +5° gradi avviene lo stoccaggio, su appositi scaffali, dei seguenti prodotti deperibili: salse e prodotti (cetrioli, cipolla, pomodori ed insalata) per la farcitura dei panini, l'insalata, la Coca Cola Light, ed il prodotto per il gelato e lo shake.

Cella negativa

In questa cella avviene lo stoccaggio dei prodotti surgelati, quali: hamburger di carne e maiale, cotolette di pollo, bocconcini di pollo, patate, filetto di pesce, tortine e pane.

Le due celle sono dotate di motori elettrici da circa 3,5 kW. Inoltre sulla parete delle celle verranno posizionati sia un termografo che dei display elettronici per il controllo istantaneo delle temperature delle stesse.

Tutte le stazioni di cottura sono dotate di un dispositivo estinguente chiamato ANSUL R102. L'agente di estinzione utilizzato è una soluzione a base di potassio che mescolato con il grasso bollente forma una schiuma che sigilla temporaneamente i vapori combustibili contribuendo a bloccare il propagarsi dell'incendio.

Per quanto riguarda lo small equipment (minuteria), si tiene a precisare che quasi tutto il materiale è in acciaio, pvc e materiale plastico e comunque conforme ai regolamenti vigenti.

Inoltre, va precisato che tutti gli impianti occorrenti all'attività sono stati realizzati secondo i regolamenti vigenti.

AREA BAR

Macchina Caffè

E' una macchina del caffè automatica e compatta, capace di produrre fino a 200 caffè all'ora, è dotata di tubo vapore tipo Turbosteamer. Marca CIMBALI o similari.

Macina Dosatore

E' una macchina a corredo della macchina del caffè. Marca CIMBALI o similari.

Vetrina dolci

Vetrina refrigerata dotata di ripiani per l'esposizione di dolci vari: torte, muffin, brioches, etc.. Marca CIAM o similari.

Per quanto riguarda lo small equipment (minuteria), si tiene a precisare che quasi tutto il materiale è in acciaio, pvc e materiale plastico e comunque conforme ai regolamenti vigenti.

Inoltre, va precisato che tutti gli impianti occorrenti all'attività sono stati realizzati secondo i regolamenti vigenti.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi avviene nelle seguenti modalità:

1 – RIFIUTI SOLIDI

Attraverso il sistema di smaltimento urbano (cassonetti e ritiro da parte del Servizio di Igiene urbana).

2 – RIFIUTI LIQUIDI

a) Acque grasse provenienti dalla cucina:

Scarico nel sistema fognario dinamico comunale con passaggio tramite degrassatore;

Le acque di scarico provenienti dalla zona cucina e dalla zona lavaggio vengono immesse attraverso il tubo d'ingresso all'interno del separatore di grassi, posizionato esternamente. Tale separatore consiste in un'unità di *separazione* con un'unità di *sedimentazione* in un'unica cisterna.

Sistema di Funzionamento:

Raccolta solidi: Quando l'acqua arriva nel separatore inizia la decantazione dei residui più grossolani, che sono più pesanti dell'acqua, verso il basso e raggiungono il fondo (sedimentatore). Un diaframma posizionato immediatamente dopo il tubo di ingresso, assicura che il flusso di ingresso si distribuisca omogeneamente e perda di velocità.

Separazione di oli e grasso: Nello stesso tempo, gli oli ed i grassi che sono più leggeri dell'acqua, risalgono verso la superficie nella parte più alta del separatore. Il tubo di uscita che è immerso parzialmente nel liquido evita che i materiali trattenuti fuoriescano dal separatore.

Autopulizia e rimozione del grasso: L'acqua pulita defluisce attraverso il tubo di uscita nel sistema fognario. I sedimenti e i grassi rimangono all'interno del separatore, che deve essere regolarmente ispezionato e svuotato in accordo con le istruzioni operative agli standard applicati.

b) Acque nere provenienti dai servizi igienici:

Immissione diretta nella fognatura dinamica comunale per lo smaltimento delle acque nere;

c) Oli esausti:

Ritiro da parte di ditte autorizzate allo smaltimento degli oli esausti.

E' opportuno precisare inoltre:

- che l'attività rientra negli scarichi domestici e non avendo stoviglie, ma soltanto attrezzature per la cottura degli alimenti, pertanto rientriamo nella soglia di 80 coperti.

<u>APPROVVIGIONAMENTO IDRICO</u>

IMPIANTO IDRICO

L'impianto di distribuzione dell'acqua ad uso sanitario, calda e fredda, è realizzato mediante tubazioni in polietilene reticolato ad alta pressione nelle sue parti interrato ed in acciaio zincato nelle sue parti esterne in vista e nascoste in controsoffitto.

E' stata inoltre realizzata una riserva idrica, collocata in apposita area opportunamente protetta e coibentata, mediante serbatoi in polietilene ed un gruppo di aumento pressione a portata variabile.

I serbatoi in polietilene posti in un vano tecnico nelle vicinanze dell'edificio, saranno collegati in serie per evitare ristagni di acqua potabile.

Il, 12 settembre 2022

Il Tecnico