

5.3 TEHNIČNO POROČILO

OBJEKT: DSO JEZERCA (BOVEC) – TEHNOLOGIJA KUHINJE

VSEBINA: TEHNIČNO POROČILO

PROGRAMSKA IZHODIŠČA

- kuhinja namenjena prehrani oskrbovancev, zunanjim naročnikom in zaposlenim
- zmogljivost kuhinje od 350 do 400 obrokov/dan
- postrežba zajtrkov, malice, kosila ter zopet malice
- v kuhinji je zaposlenih 2-3 ljudi
- vir energije je elektrika in zemeljski plin

SPLOŠNI OPIS

Gre za novogradnjo doma starejših občanov, kjer je predvidena max. kapaciteta do 400 obrokov dnevno. Prostorsko je kuhinja umeščena v pritličnem delu ter do nje dostopamo z dveh ločenih vhodov. Zaposleni ter prejem vseh surovin potekata skozi enotni stranski vhod. Imamo pa zato ločen izhod bio odpadkov, predviden je tudi klimatiziran prostor, kjer dosegamo željene temperature hrambe bio odpadkov. Odpadke se vozi v namenskih koših na kolesih ob koncu dneva po glavnem hodniku in se preloži v namenske posode za hrambo. Prehranska ponudba je vezana na DSO-jev jedilnik in potreb oseb z dietami. obroki se toplotno obdelajo v kuhinji in se nato transportirajo-vozijo do glavne jedilnice ter do pomožnih jedilnih prostorov. Vso predhodno pripravljeno hrano v glavni termični del vozimo s pomočjo vozičkov, prav tako sprejem surovin v skladišče ter hladilno/zamrzovalne komore. Organizacija tehnološkega procesa je razvidna iz grafičnega dela tega načrta, na katerem so tudi pisno označena področja dela. Pri projektiranju teh. opreme so bile upoštevane čiste in nečiste poti oz. HACCP načela. Dostava hrane in pijač je predvidena dnevno, odvoz odpadkov pa 2-3 krat tedensko oz. po potrebi.

Organizacija prostorov:

VHOD

Vhod se vrši skozi vetrolov, kateri obsega cca. 6 kvadratnih metrov predvidenega prostora za dostavo in je dostopen tudi za prehod zaposlenih. V predprostoru, kateri je predviden takoj ko stopimo skozi dostavna vrata imamo preklopno stensko tehtnico ter transportni voziček in manjšo pisarno na levi za evidentiranje vhodnih surovin.

GARDEROBA IN SANITARIJE

Ta prostor je namenjen preoblačenju in umivanju zaposlenih v kuhinji. Sanitarije in garderobe niso predmet tega poročila in so vezani na arhitekturo. Ti prostori se zagotovijo poleg vstopa v objekt oz. čim bližje kuhinjskemu delu in so predmet arhitekturnega načrta.

VEZNI HODNIK

Dostava se vrši preko vhoda. Sprejem blaga je na hodniku-predprostoru na poti v skladišča, kjer je locirana piročna stenska tehtnica in plato voziček.

PROSTOR ZA SHARNJEVANJE ODPADKOV

Prostor se nahaja znotraj objekta, v njem pa so shranjeni sodi za biološke odpadke. Odpadki se kratkotrajno hranijo v koših za odpadke ter se sprotno odnašajo v namenske zabojnike, ki so locirani v prostoru nasproti oddelka za pomivanje.

SKLADIŠČE

Ob dolgem hodniku na poti v kuhinjo je locirano 1 suho skladišče, opremljeno z inox regali. Nasproti skladišča imamo tudi večjo hladilno komoro ter manjšo zamrzovalno komoro. Živila se hranijo na sobni temperaturi. Shramba v hladilni komori je namenjena shranjevanju mesa, rib mlečnih izdelkov, zelenjave... Živila se hranijo na nizkih temperaturah oz. temperaturah pod 0°C. Gomoljnice so shranjene v priročnem skladišču na enem regalu.

GROBA PRIPRAVA ZELENJAVE

V tem prostoru je predviden delovni pult z vgrajenim dvojnimi koritoma za grobo čiščenje sadja in zelenjave. Območje je namenjeno čiščenju in pranju sveže zelenjave in sadja. Transport zelenjave pa se vrši z 80 litrskim vozičkom. V ta namen imamo tudi napravo za lupljenje krompirja. Ker se tukaj izvaja predvsem umazani del, je tudi pravilno da ločimo čiščenje zelenjave od ostalih področij v ločenem oddelku.

FINA PRIPRAVA ZELENJAVE

Z širokim inox delovnim pultom in sanitarnim koritom. Tukaj se zelenjavo obdela dokončno ali pa za nadaljnjo termično obdelavo. V pomoč imamo hlajeni delovni pult za hrambo očiščene zelenjave.

PRIPRAVA MESA

Tukaj vršimo grobi del in pa nadaljujemo na fini del. Imamo enotni delovni pult, v katerem je tudi korito. Oddelek ima hlajeni pult za shranjevanje obdelanega mesa za nadaljnjo termično obdelavo. Poleg pulta imamo tudi široko zaprto stensko omarico ter sanitarni umivalnik.

KUHINJA-TERMIČNA OBDELAVA in KONVEKTOMATI

Kuhinja vsebuje naslednje oddelke:

Termično obdelavo, ki vsebuje na začetku termični blok, nato si sledita električna pečica, v vmesnem delu je visoka baterija za polnjenje multifunkcijske ponve, katera je vgrajena proti desni od električne pečice. Nato si sledita še plinski štedilnik ter električna konvekcijska pečica. Odvod pare se izvede z varčno stropno napo nad termičnim blokom, ki se jo obdela v projektu strojnih inštalacij.

V sprednjem izdajnem pultu pa imamo; dolg nevtralen izdajni delovni pult s setom treh predalov, topli bazen z 2x GN 1/1 ter na koncu še hitri ohlajevalnik, mikrovalovno pečico ter zaprto stensko omarico.

HLADNA PRIPRAVA

V hladni pripravi imamo tudi hlajeni pult s koritom. Na koncu pulta tudi sanitarni umivalnik. Površina je namenjena za priprave ter za salamoreznico. Nad pultom imam tudi zaprto stensko omarico.

PRIPRAVA SLADIC

Za pripravo sladice imamo predvidena dva pulta, eden je hlajeni pult in drugi nevtralni pult brez spodnje police. Prav tako imamo tudi zaprto stensko omarico. V pripravi sladice imamo tudi aparat za gnetenje sladice.

POMIVANJE BELE POSODE

S pultom za ločevanje odpadkov in posode, havbnim pomivalnim strojem, vhodno in izhodno mizo pomivalnega stroja, to so elementi ki služijo za pomivanje bele posode. V tem območju je predvideno pomivanje krožnikov, skodelic, pribora, itd. Pomivanje bele posode se izvaja strojno. Vhod v pomivalnico je zagotovljen skozi glavni vhod v kuhinjo, takoj na levi strani. Umazano posodo se vrača ročno skozi glavni vhod v kuhinjo v namenskih transportnih vozičkih. Jedilna posoda se pomiva v pretočnem pomivalnem stroju. Na vhodni desni strani stroja je predvideno dvojno korito in tuš baterija. Oprana posoda se vrača in hrani v predvidenih omarah za skladiščenje ter po oddelkih.

POMIVANJE ČRNE POSODE (KUHINJSKE POSODE)

Pomivanje kuhinjske posode se vrši desno od prostora za pomivanje bele posode. V tem območju je predvideno pomivanje črne posode, kozic in ostalih delovnih pripomočkov. Pomivanje kuhinjske posode se izvaja strojno. Vhod v pomivalnico je zagotovljen skozi glavni vhod v kuhinjo. Umazano posodo se vrača ročno oz. s pomočjo transportnih vozičkov. Črna posoda se pere v podpultnem pomivalnem stroju. Na vhodni desni strani stroja je predvideno veliko enojno korito in tuš baterija. Oprana posoda se vrača in hrani v regalih, pultih priprav in stenskih omaricah.

JEDILNICA

Vsa hrana se transportira z glavne kuhinje v jedilnico s pomočjo vozičkov, ter nato razdeli med oskrbovance.

BAR-KAVARNA

Pri vhodu skozi glavni vhod nas pričaka kavarna, kjer lahko posedemo ter popijemo kavo ali druge napitke. Tukaj imamo dva daljša pulta, imenujemo ju izdajni ter zaledni pult. V izdajnem pultu imamo podpultni pomivalni stroj za pomivanje kozarcev, korito ter hlajeni pult z 3xGN1/1 vrati in vmesno polico. Na koncu pulta imamo tudi nadpultno hlajeno vitrino za hrambo sladice. V zalednem pultu pa imamo ledomat, v spodnjem delu prekucnik za smeti ter kava predal, na površini pa kavomat in mlinček za kavo, katerega montira dobavitelj kave.

OCENA VREDNOSTI: Tehnološka oprema po popisu 170.950,00EUR (brez DDV)

SKUPNA PRIKLJUČNA ELEKTRIČNA MOČ: 94,65kW

SKUPNA PRIKLJUČNA PLINSKA MOČ: 28,0kW

GRADBENE IN INSTALACIJSKE ZAHTEVE:

Vsi prostori vezani na kuhinjsko tehnologijo morajo imeti po tleh položeno nedrsno keramiko (R11) oz. drugo talno oblogo, ki zadošča predpisom in standardom, zahtevanim za takšne prostore (mokro pranje, dezinfekcija). Obvezni izvesti tudi polkrožne zaključnice (keramične, plastične ali iz nerjavnega materiala). Radij zaključnice naj bo vsaj 15mm.

Po stenah tehnoloških prostorov mora biti položena pralna keramika do minimalna višine 1,5m, Priporočljiva višina pa je 2,2m. Pri izvedbi keramičnih oblog sten priporočamo vertikalne zaključke (izvedba s plastičnimi zaključki ali z nerjavnimi zaključki - L profili na ploščicah).

Na oknih prostorov kuhinje in pripadajočih prostorih, katera imajo možnost odpiranja, morajo biti nameščene mreže, ki preprečujejo dostop mrčesu in ostalim škodljivcem ter so snemljiva in tako omogočajo čiščenje.

Vsi talni sifoni in talne rešetke morajo biti izdelani iz nerjaveče pločevine. Izvedba sifona in rešetke s protismradno zaporo (snemljiva zapora s tesnilom). Rešetka mora imeti lovilno košaro za grobe delce. Pohodna rešetke se izvede iz ploščatih profilov. Vertikalni izlivi min. prerez DN50 ali DN75.

Lokacije namiznih mešalnih armatur in priključkov naprav so predvidene v tem projektu, enako lokacije odtokov in talnih rešetak Priprava mehke vode se vrši lokalno ob posameznih napravah in je predmet tega projekta.

Talne rešetke in sifone dobavi in montira izvajalec vodovodnih instalacij v sodelovanju z izvajalcem gradbenih del (v popisu tehnološke opreme so samo prikazane pod zaporedno številko). Točne pozicije so podane v načrtu PZI. Talne rešetke morajo biti izdelane s proti smradno zaporo, z inox košaro za lovljenje in lažje odstranjevanje odpadkov iz talne rešetke in primerno pohodno mrežo, ki mora omogočati nedrsnost, pohodnost in uporabo vozičkov, tudi na pohodni površni.

Vsi talni priključki vode morajo biti izvedeni vodoravno, maksimalne skupne višine 10cm nad tlemi. Vsi vodovodni priključki morajo biti zaključeni z ustreznim ventilom. Vsi talni preboji namenjeni električnim priključkom morajo biti naknadno zaščiteni z nerjavno cevjo s prirobnico. Električne vtičnice (230V in 400V) morajo biti izvedene z vodoodporno zaščito po veljavnih EU standardih.

Luči morajo imeti predpisano zaščito (v primeru poškodbe steklo ne sme pasti na tla ali na živila). Jakost osvetlitve mora biti primerna glede na potrebe v prostoru.

Vsi elementi iz nerjaveče pločevine morajo biti ozemljeni (tudi stenske omarice in konzolne police). Priklop izvede izvajalec elektro instalacij, končne meritve pa pooblaščen oseba.

Vsi aparati in naprave morajo biti iz nerjavečih materialov, omogočati temeljito čiščenje in dezinfekcijo. Za doseganje predpisane higijene in čistoče aparatov (vseh delov) je bistvenega pomena, da imajo možnost, da se na enostaven način razstavijo in ponovno sestavijo.

Vsi samopostrežni pulti, v katerih se nahaja kompresorska tehnika za potrebe hlajenja, morajo biti izvedeni tako, da se zagotovi zadostno zračenje le teh, zato je potrebno biti pazljiv pri izvedbi fasadnih oblog ter zagotoviti primerne rešetke na primernih mestih..

Načrt tehnološke opreme kuhinje ne vključuje priključkov za zvočne sisteme, ventilacijske enote, dvigala, blagajne, računalniško opremo in ostalo varnostno in nadzorno opremo v zgradbi.

Načrt PID tehnološke opreme izvede izbrani dobavitelj tehnološke opreme. Načrt HACCP ni del tega projekta in ga pripravi bodoči uporabnik kuhinje.

TEHNIČNE ZAHTEVE:

Delovne površine so iz nerjavečega jekla, dodatne pa iz ustreznih materialov, kot n.pr. polietilenske rezalne deske in granitne delovne plošče. Kjer ni drugače določeno s popisom, je uporabljen material za elemente in naprave nerjaveče jeklo gastronomske kakovosti, sestave AISI304 ali višje. Vsa proizvedena oprema iz nerjavnega jekla primerne za uporabo v prehranskem obratu. Vsi elementi morajo biti primerni za uporabo v javnih prostorih in profesionalnih kuhinjah, ter iz kvalitetnih materialov primerne kvalitete za živilske in prehranske namene. Dobavitelj opreme mora predložiti ustrezna dokazila o sestavi ter izvoru materiala. Material mora omogočati vsakodnevno redno čiščenje s tekočo vodo in primerni čistili in občasno dezinfekcijo. Dobavitelj opreme mora predati tudi ustrezna navodila za obratovanje in vzdrževanje.

Lokacije in svetle mere vrat so določene s tem projektom, uporabljeni material za vrata pa mora ustrezati zahtevam iz prve alineje. Smer odpiranja vrat kot v tem projektu, razen če ni drugače določeno s projektom požarne varnosti ali drugim.

V prostorih, ki so predmet tega projekta, se izvede prisilno prezračevanje z odesavanjem izrabljenega zraka in pare ter vpihovanjem svežega zraka. Upoštevati je potrebno, da je na nekaterih delovnih mestih intenzivnejše oddajanje energije in pare v okolje, to je nad področji pomivanja in toplotnih obdelav.

Razsvetljava je določena v projektu elektro instalacij. Osvetlitev delovnih mest naj bo vsaj 500 luxov, osvetlitev pomožnih prostorov pa vsaj 300 luxov. Svetloba naj bo razpršena in naj ne povzroča bleščanja.

V prostorih priprav, pomivalnice in kuhinje je obvezna izvedba podometnih 400V/3N vtičnic tipa CEE s primerno IP zaščito. Za vse kovinske elemente je potrebno izvesti ožičenje za izenačitev električnega potenciala (delovni pulti, stenske omarice, talne rešetke, nekateri aparati...). Priključki za kuhinjsko opremo za ozemljitev in izenačitev potenciala so zajeti v popis načrta električnih instalacij. Priključitev na izvedene priključke izvede izvajalec elektro inštalacij. Vse napeljave in instalacije morajo biti primerne za okolje, v katerem so instalirane. Vsa stikala in kontrole morajo biti primerne za uporabo v profesionalnih kuhinjah.

Na objektu je kot primarni energent uporabljena elektrika cca. 186 kW in zemeljski plin 79,6 kW. Za porabnike na zemeljski plin je predviden inertni delovni tlak 20 mBar (propan-butan 30 mBar). Poraba in priključna moč energentov sta določeni s tem projektom. Projektant elektro instalacij določi lokacije stenskih vtičnic v vseh prostorih, glavni priključki tehnološke opreme pa so določeni s tem projektom. Ogrevanje sanitarne vode in prostorov je centralno in ni predmet tega projekta. Mikrolokacije priključkov naprav so predvidene v tem projektu, enako lokacije talnih rešetk. Talni priključki imajo zaključni ventil montiran horizontalno v višini največ 10 cm od tal. Odtoki tehnološke opreme (pomivalni stroj, konvektomat) morajo biti izvedeni preko proti- smradnih sistemov. Izvedbe odtokov morajo biti usklajene s talnimi rešetkami in sifoni.

Priporoča se vgradnja serijskih talnih rešetk kot npr. ACO ali enakovredne. Dobavitelj talnih rešetk in izvajalec vgradnje morata pred začetkom izdelave predložiti nadzoru in investitorju vzorec rešetke v potrditev.

Priprava mehke vode se vrši lokalno ob posameznih napravah in je predmet tega projekta. Lovilnik maščob je predmet projekta strojnih inštalacij. Dimenzioniramo ga na podlagi števila obrokov dnevno, to je približno 650.

Obvezna je uporaba predpisanih delovnih oblačil, obutve, pokrival in zaščitnih sredstev. Zaposleno osebje mora imeti potrebno strokovno izobrazbo ter znanje o higienskem minimumu ter opravljeno šolanje za uporabo naprav v proizvodni kuhinji.

Prostori za osebje (sanitarije & garderobe) niso predmet tega projekta in se obdelajo v načrtu arhitekture.

ZAKONODAJA, PREDPISI IN SMERNICE:

Evropske smernice za razvoj in projektiranje velikih kuhinj
Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti (Uradni list RS, št. 93/07 – uradno prečiščeno besedilo, 26/14 – ZKme-1B in 52/16)
Zakon o nalezljivih boleznih (UL RS št. 69/1995, 25/2004, 47/2004, 119/2005, 33/2006) Pravilnik o prezračevanju in klimatizaciji stavb (UL RS št. 42/2002, 105/2002)
Pravilnik o ravnanju z organskimi kuhinjskimi odpadki (UL RS št. 37/2004, 68/2008)
Zakon o varstvu okolja (UL RS št. 41/2004, 20/2006, 49/2006, 33/2007, 57/2008, 70/2008, 108/2009)
Pravilnik o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi (UL RS št. 42/2004, 70/2008)
Pravilnik o higieni živil (UL RS št. 60/2002, 11/2004, 51/2004, 54/2007)
Pravilnik o izdelkih in snoveh, ki prihajajo v stik z živili (UL RS št. 98/2002, 75/2003, 44/2004, 36/2005, 38/2006, 100/2006, 65/2008)
Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (UL RS št. 82/2003, 25/2009)
Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Uradni list RS št. 52/2000, 42/2002, 47/2004)
Pravilnik o pitni vodi (UL RS št. 19/2004, 35/2004, 92/2006, 25/2009).

Tehnološki proces in potek surovin

V predvideni kuh. tehnologiji, se dostavljeno blago (surovine) ustrezno prevzame, preveri njihovo stanje (ustrezna temp., pakiranje, itd.). Ko se blago prevzame, ga je nato potrebno tudi ustrezno skladiščiti. Začimbe, različni dodatki, testenine, žito...se lahko skladišči v namenjenih regalih s policami. Ostali izdelki, ki so več ali manj mesnega izvora, pa se skladišči v hladilni in zamrzovalni komori. Poleg mesa pa je tukaj za pripravo potrebna tudi zelenjava in pa nekaj sadja. Celotni material je namenjen izdelavi in predelavi različnih faz, v primeru pa da hrana ostane oz. se zavrne s strani kupca, pa jo je potrebno skladiščiti v namenske sode za odpadno hrano. Lastnik obrata, pa mora urediti vse potrebno za odvoz sodov in sicer z pooblaščenim podjetjem, ki se ukvarja s predelavo zavržene in odpadne hrane.

Splošno o živilih

Živila nabavljamo od znanih in zanesljivih dobaviteljev, ki imajo zagotovljen notranji nadzor na osnovah sistema HACCP oziroma delajo po načelih dobre kmetijske prakse. Nosilec živilske dejavnosti naj si izdelata seznam svojih odobrenih dobaviteljev. Seznam je pomemben za zagotavljanje sledljivosti živil v živilski verigi. Od dobaviteljev naj pridobi: - certifikate za posamezne vrste živil (analizne izvide, izjave o varnosti živil glede na veljavno zakonodajo) - izjave o skladnosti za kmetijske pridelke. Prezem živil se opravi na podlagi naročila. Odgovorna oseba za prezem živil ne sme prevzeti nobenega živila ali sestavine, če sumi, da vsebuje mikroorganizme ali kemijska onesnaževala, ki se pri običajnih postopkih obdelave živil ne bodo uničila ali zmanjšala na sprejemljiv nivo.

POTEK PREVZEMA

1. Preverimo skladnost vsebine naročila z vsebino dobavnice dobavitelja in preverimo količino blaga s štetjem ali tehtanjem embalažnih enot
2. Preverimo, da:
 - so živila na izgled sveža, značilnega videza, vonja, konsistence, brez neželjenih vidnih odstopanj
 - je embalaža suha, čista, nepoškodovana
 - so živila označena s predpisanimi označbami
 - so roki trajanja ustrezni
 - so živila pripeljana na ustreznih temperaturah (temperature živil in temperature v dostavnem vozilu)

Priporočljivo je, da prevzemnik pridobi podatke o temperaturi med prevozom od dobavitelja oziroma prevoznika (temperaturni izpis). Odgovorna oseba za notranji nadzor naj občasno nenapovedano preveri merilne naprave v dostavnih vozilih, temperaturne izpise, primernost in čistost vozil. Pri tem naj bo pozorna tudi na osebno higieno dostavljavca. Prevzem surovih in gotovih živil je treba opraviti ločeno. Postopek razkladanja naj bo kratek, da hladna veriga ne bo prekinjena za dalj časa. Takoj po prevzemu je treba živila shraniti v namenska skladišča. Če na prevzemu ugotovimo, da kakovost, vrsta, izvor živil ali pogoji transporta odstopajo od zahtevanih, izvedemo korektivne ukrepe.

Zavrtnemo živila:

- ki niso v skladu s spremljajočo dokumentacijo
- s pretečenim rokom uporabe
- s poškodovano embalažo
- ki so vidno onesnažena z insekti ali iztrebki glodavcev
- ki vsebujejo vidne tujke: delce kovin, stekla, plastike, lesa...
- ki organoleptično ne ustrezajo
- ki so bila transportirana na neustrezni temperaturi in v neustreznem času.

SPLOŠNE ZAHTEVE ZA SHRANJEVANJE ŽIVIL

- Na razpolago moramo imeti dovolj prostorov in naprav za shranjevanje živil, ki omogočajo ločeno shranjevanje različnih vrst živil, s čimer preprečimo navzkrižno onesnaženje.
- Pri sprejemu moramo zagotoviti ločeno rokovanje s surovimi in gotovimi živili.
- Suha živila moramo shranjevati dvignjeno od tal (na čiste police, palete), odmaknjena od sten, izjema so zbirne embalaže za ustekleničene pijače.
- Hlajena in zamrznjena živila shranjujemo v hladilnicah, hladilnih in zamrzovalnih napravah.
- Surova živila in živila, iz katerih se lahko izceja tekočina, moramo vedno namestiti na spodnjih policah hladilnih naprav, pod termično obdelanimi živili (preprečevanje navzkrižnega onesnaženja).
- Živila shranjujemo v čistih, pokritih in ustrezno označenih posodah, če že niso v originalni embalaži.

SKLADIŠČA

- Živila moramo shranjevati v urejenih namenskih prostorih in ustreznih pogojih; čistih in suhih skladiščih, kjer niso izpostavljena prahu, insektom, glodavcem, blatu in drugi umazaniji, da se prepreči onesnaženje in kvarjenje.
- Okna in prezračevalne odprtine v skladiščih morajo biti zamrežena, stene in tla morajo biti iz ustreznih materialov, ki so primerni za čiščenje in po potrebi tudi za razkuževanje. K tem prostorom sodijo vsi prostori, v katerih se izdelki skladiščijo pred razdeljevanjem, v času razdeljevanja in začasna skladišča.
- Živila, ki se shranjujejo na suhem, (moka, sladkor, testenine, začimbe...), ne zahtevajo kontroliranega temperaturnega okolja. Skladiščena morajo biti v pogojih, ki bodo zagotavljali ohranjanje zdravstvene ustreznosti in kakovosti živila. Paziti moramo, da temperatura in relativna vlaga v skladišču ne bosta prepogosto nihali. Prostor mora biti zračen in zaščiten pred vlago. Priporočljiva temperatura suhih skladišč je 15 - 20°C.
- Sadje, zelenjavo in gomoljnice shranjujemo v prostorih, ki zagotavljajo stalno temperaturo, vlago, so temni in ustrezno zračeni.
- Skladišča moramo jasno označiti
- po namenu skladiščenja različnih vrst živil.

PROSTORI ZA ZAMRZNJENA ŽIVILA (ZAMRZOVALNIKI)

- Zamrznjena živila hranimo pri temperaturi $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Temperaturo zamrzovalnika preverjamo po zahtevah notranjega nadzora, z vodenjem evidenc o izmerjenih temperaturah.
- Živila, hranjena v zamrzovalnikih, moramo jasno označiti in hraniti ločeno po vrstah živil (predali, oddelki, ločena zamrzovalna oprema).

HLAJENJE (HLADILNIKI)

- Živila ki zahtevajo hladno shranjevanje, moramo hraniti v hladilniku pri temperaturi pod 5°C, oziroma kot je označeno na označbi živila.
- Temperature hladilnih naprav za shranjevanje živil, moramo nadzorovati in zapisovati vsaj enkrat dnevno – na začetku dela, oziroma glede na zahteve notranjega nadzora. Izmerjene temperature in izvedeni korekcijski postopki se morajo dokumentirati.
- Živila v hladilniku zlagamo tako, da je med posameznimi živili dovolj vmesnega prostora, da je omogočeno kroženje zraka med živili in s tem hlajenje.
- V hladilne naprave ne smemo dajati toplih jedi.
- Surova živila shranjujmo ločeno od ostalih toplotno obdelanih/gotovih živil.
- Če so živila predpakirana, jih shranjujmo v originalni embalaži.
- Za živila, ki se shranjujejo na hladnem, je priporočljivo, da so živila različnih vrst in izvora jasno označena in razvrščena v različne hladilnike ali skrinje (npr. ločene skrinje za ribe). Če to ni mogoče, moramo v istem hladilniku živila razvrstiti na način, ki bo onemogočal navzkrižno onesnaženje (npr. odtajevanje naj poteka na spodnji polici hladilnika, gotova živila naj bodo shranjena na zgornjih policah v pokritih posodah).

SLEDLJIVOST ŽIVIL

Nosilec živilske dejavnosti, ki daje živilo v promet pa je odgovoren, da so živila varna in zdrava. Sledljivost je možnost sledenja in spremljanja živila, krme, živali, ki daje hrano ali snovi, ki je namenjena za vključitev v živilo ali se zanjo pričakuje, da bo vključena v živilo ali krmo, skozi vse faze pridelave, predelave in distribucije.

Sledljivost je sistem označevanja, ki poteka preko različnih kazalcev, ki so na embalaži. Je dokumentirana identifikacija vseh faz procesa, ki jih izvedemo v sami proizvodnji in kasneje v prometu izdelkov. Jasno zapisana in vodena dokumentacija omogoča sleditev proizvodne serije. Omogočati mora vpogled v vgrajene surovine, potek in nadzor procesa ter rezultate kontrolnih postopkov.

Označevanje

Med najpomembnejše elemente v okviru sledljivosti sodi označevanje posameznega predmeta (surovina, embalaža, polizdelek ali izdelek) in vodenje dokumentacije. Prav označevanje omogoča dostop do vseh podatkov, ki se nanašajo na posamezno enoto, njeno zgodovino, uporabnost ali lokacijo. Z označevanjem izdelka v fazi proizvodnega procesa zagotovimo, da je izdelek mogoče identificirati kadar koli pozneje - skozi njegov celoten proizvodni in življenjski cikel. Označevanje poteka preko različnih identifikacijskih oznak (priponka, nalepka, spremni dokument); nosilec oznak pa je običajno embalaža.

Vsaka embalažna enota surovine, polizdelek ali izdelek mora biti poleg osnovnih podatkov (naziv, proizvajalec, pogoji hranjenja, masa, vgrajene surovine, datum izdelave ali datum minimalne trajnosti oz. roka uporabe) označena še:

- s kodo končnega izdelka;
- z oznako lota (t.i. serijska številka, kontrolna številka).

Sledljivost dobaviteljev in potrošnikov

Celovito sledljivost živil od dobaviteljev do potrošnikov dosežemo preko povezave posameznih stopenj s pomembnimi predhodnimi in nadaljnjimi koraki (»korak nazaj« in »korak naprej«).

Sledljivost do dobaviteljev (»korak nazaj«): identifikacija najmanj zadnjega dobavitelja in dokumentacija oziroma podatki o uporabljenih surovinah, izdelkih (dokumentiran sistem kontrole nabave, identifikacija dobavljenega blaga, spremljajoči dokument – veterinarska oznaka, ...)

Sledljivost v procesu proizvodnje (notranja sledljivost): podatki o dogajanju v svojem tehnološkem procesu (v vseh fazah predelave in distribucije izdelkov, tudi skladiščenje in transport)

Sledljivost do kupcev (»korak naprej«): identifikacija najmanj prvega kupca/odjemalca oz. do končnega nosilca živilske dejavnosti.

Vsak nosilec dejavnosti znotraj oskrbovalne verige prevzame odgovornost in na zahtevo nudi informacije členu, ki v verigi sledi. Če kateri od partnerjev v verigi ne uspe zagotoviti takšnih povezav v smeri naprej ali nazaj, govorimo o prekinitvi sledljivosti.

Vrste informacij/podatkov, ki jih je treba hraniti

Za izpolnjevanje cilja sledljivosti, je potrebno evidentiranje vsaj naslednjih informacij/podatkov (le-ti morajo biti takoj na voljo pristojnim organom):

- ime, naslov dobavitelja, vrsta proizvoda, ki jih je dobavil (živilo, surovina) ter datum prejema;
- ime, naslov odjemalca/kupca, vrsta proizvodov, ki so bili dobavljeni temu odjemalcu/kupcu ter datum njegove dobave.

Dodatne informacije/podatki, ki morajo biti čim prej na razpolago pristojnim organom:

- volumen in količina živila oz. snovi;
- rok uporabe;
- oznaka serije oz. številka LOT, če je navedena;
- podrobnejši opis proizvoda (predpakiran ali v razsutem stanju, sorta sadja, surovina ali predelan proizvod).

Nosilec živilske dejavnosti hrani evidence podatkov praviloma 2 leti. Za proizvode z rokom trajanja nad 2 leti, se evidence hranijo za čas celotnega roka uporabe proizvoda, podaljšan za 6 mesecev. Za hitro pokvarljive proizvode, ki imajo naveden datum »porabiti do«, krajši od 3 mesecev ali so brez roka uporabe (npr. sadje, zelenjava, nepredpakirana živila), namenjene neposredno končnemu potrošniku, je evidence treba hraniti še 6 mesecev od datuma poteka roka uporabnosti.

Splošna navodila za izvedbo gradbenih del vezanih na tehnološko opremo

Vsi prostori vezani na tehnologijo morajo imeti po tleh položeno nedrsno keramiko oz. drugačno ustrezno obdelavo, ki jo je mogoče higiensko vzdrževati (vroče pranje, občasna dezinfekcija).

Po stenah tehnoloških prostorov mora biti položena keramika ali drug material, ki omogoča ustrezno čiščenje in dezinfekcijo. Višina stenske obloge (keramike) mora biti min 180 cm. Priporočamo izvedbo do ca 220 cm ali do stropa glede na višino prostora.

Med stenami in tlemi je potrebno izvesti polkrožne zaključnice. Radij zaključnice naj bo vsaj 15 mm. Vse sanitarije se izvede po načrtu arhitekture in opremi po popisu, ki je del gradbeno-obrtniških del. V primeru dodatnih zahtev tehnološke opreme mora izbrani dobavitelj opreme pravočasno pisno sporočiti zahteve.

Splošna navodila za izvedbo vodovodnih instalacij:

Vodovodne in odtočne instalacije, ki niso vgrajene v element morajo biti izvedene s strani ostalih pogodbenikov za GOI dela.

- ❖ Vse napeljave za hladno in toplo vodo morajo biti zaključene s primernimi zaključnimi ventili ali ustrezni enoročnimi mešalnimi baterijami (na zahtevo bodočega uporabnika so le-te opisane v popisu tehnološke opreme). Končni ventil mora biti montiran s strani drugih pogodbenikov odgovornih za vodovodne instalacije. Gibljive povezave od končnega ventila do opreme so lahko dolge največ 100 cm in dobavljene s strani posebnega dobavitelja opreme.
- ❖ Talni priključki imajo zaključni ventil montiran horizontalno v višini največ 10 cm od tal.
- ❖ Višina priključkov mora biti usklajena z načrtom arhitekture. Priključki za klimo in prezračevalni sistem morajo biti določeni v načrtu strojnih instalacij.
- ❖ Talni odtoki in rešetke morajo biti vključeni v načrt strojnih inštalacij. Talni sifoni in rešetke, ki niso

direktno vezani na tip tehnološke opreme, se vgradijo po načrtu arhitekture in načrtu tlakov, točno pozicijo in velikosti talnih rešetke in sifonov vezanih na tehnološko opremo pa določi dobavitelj tehnološke opreme.

- ❖ Vsi odtoki tehnološke opreme (primer: pomivalni stroj) so povezani preko protismradnih sistemov. Izvedbe odtokov morajo biti usklajene s talnimi rešetkami in sifoni.
- ❖ Vse elementi instalacij morajo biti primerni za vgradnjo v tehnološke prostore prodajal ali profesionalne kuhinje in biti proizvedeni v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.
- ❖ Za vse uporabnike vode (izjema so kuhinjski in sanitarni umivalniki) so v načrtu tehnološke opreme kuhinje predvideni mehčalci za vodo. Pred izvedbo vodovodnih in tehnološkimi instalacij pogodbenik za vodne instalacije in pogodbenik za tehnološko opremo preverita in uskladiata potrebe po vodi za tehnološko opremo.
- ❖ Ventil oz. zaporna pipa za vsak posamezen aparat mora biti dostopen osebu kuhinje, ki jo uporablja.
- ❖ Priključki za odpadno vodo morajo biti montirani v skladu z lokalnimi predpisi.
- ❖ Celoten sistem priprave vode mora biti izveden z vsemi veljavnimi standardi ter pravilniki. Omogočati mora učinkovit nadzor in ukrepe proti možnemu pojavu legionele.
- ❖ Vsa odpadna voda iz kuhinje mora biti izvedena preko ustreznega lovilca maščob. Lovilec maščob mora biti upoštevan v načrtu kanalizacije.

Zahteve za talne rešetke:

V območju prodajalne je dovoljena vgradnja samo talnih rešetk izdelani v kompletu iz nerjavne pločevine v velikosti kot je definirano v načrtu in popisu tehnološke opreme. Talne rešetke morajo biti izdelane s proti smradno zaporo, z inox košaro za lovljenje in lažje odstranjevanje odpadkov iz talne rešetke in primerno pohodno mrežo, ki mora omogočati nedrsnost, pohodnost in uporabo vozičkov, tudi na pohodni površini. Priporočamo vgradnjo serijskih talnih rešetk priznanih proizvajalcev kot npr. ACO ali enakovredne in boljše. Dobavitelj talnih rešetk in izvajalec vgradnja morata pred začetkom izdelave predložiti nadzoru, uporabniku in investitorju vzorec ustrezne velikosti.

Splošna navodila za električno napeljavo:

Vsa električna oprema mora biti pripravljena za uporabo na spodaj naveden električnem omrežju:

- enofazno, 230V/1N/50Hz
- trifazno, 400V/3N/50Hz

Električno ožičenje in izolirane varovalke izven opreme morajo biti, v skladu z lokalnimi predpisi, izvede s strani ostalih pogodbenikov specializiranih za električne napeljave. Fiksna električna povezava med električno omarico ali električna povezava med priključkom in opreme v dolžino ne sme presegati 180 cm in jo mora dobaviti pogodbeni izvajalec elektro inštalacij. Vsi deli električne opreme morajo biti v skladu z lokalnimi predpisi in električno ozemljeni. Vse napeljave in instalacije morajo biti primerne za okolje v katerem so instalirane. Vsa stikala in kontrole morajo biti primerne za uporabo v profesionalnih kuhinjah oz. primerljivih objektih in v skladu z zahtevami razvidnimi iz tega načrta in načrta elektro inštalacij.

- ❖ Vse neoštevilčene električne vtičnice (230V in 400V) so montirane na steno 0,3kW/230V, h=120 cm od tal in morajo biti usklajene z ostalo opremo, načrtom arhitekture in veljavno zakonodajo.
- ❖ Za elemente iz nerjavnega jekla je potrebno izvesti ožičenje za izenačitev električnega potenciala (delovni pulti, stenske omarice, talne rešetke, nekateri aparati...)
- ❖ Priključki za kuhinjsko opremo za ozemljitev in izenačitev potenciala ter končnega upora so zajeti v plan in popis načrta električnih instalacij. Priključitev na izvedene priključke izvede dobavitelj tehnološke opreme
- ❖ Načrt tehnološke opreme kuhinje ne vključuje priključkov za zvočne sisteme, ventilacijske enote, dvigala, računalniško opremo in ostalo varnostno in nadzorno opremo v zgradbi.
- ❖ Vsa računalniška oprema in oprema za nadzor vstopa mora biti usklajena z načrtom za računalniško opremo.
- ❖ Vse sestavine električnih instalacij morajo biti primerne za vgradnjo v velike kuhinje in biti proizvedene v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.

Splošna navodila za prezračevalni in ventilacijski sistem:

Vse sestavine ventilacijskega sistema, ki se nahajajo izven opreme morajo biti izvede s strani pogodbenih izvajalcev strojnih inštalacij. Končni vidni deli ventilacijskega sistema (nape, ventilacijske rešetke) morajo biti vključene v posebni načrt ventilacijskega sistema (razen, če ni v popisu opreme definirano drugače).

Posebni pogodbenik in dobavitelj ventilacijskega sistema morata vezano na potrebe tehnološke opreme izvajati koordinacijo glede na pozicijo, velikost, moč in posebne zahteve profesionalne kuhinjske opreme.

Rob prezračevalnih nap oz. sistema prezračevanja presegajo zunanji rob elementa, ki so inštalirani od nape vsaj za 300 mm.

Vezano na izdelavo prezračevalnih naprav mora biti ustrezno rešen tudi strop, katerega rešitev mora onemogočati nabiranje umazanije. Zagotovljeno mora biti primerno higiensko vzdrževanje stropa (pleskanje ali redno čiščenje).

Splošna navodila za izdelavo opreme iz nerjavnega jekla ter splošen opis dovoljenih materialov:

Dobavitelj opreme mora pri konstrukciji vseh proizvedenih elementov izpolnjevati visoke standarde strokovnosti in estetike. Nerjavno jeklo uporabljeno po tej pogodbi mora biti ustrezne kvalitete in karakteristik kot je določeno v nadaljevanju. Vsi materiali in oprema morajo izpolnjevati lokalno zakonodajo in EU standarde.

Vsa proizvedena oprema iz nerjavnega jekla primerne za uporabo v prehranskem obratu . Povzetek zahtev za uporabljen material (nerjaveče jeklo):

- ❖ vsi elementi, ki so v spodnjem opisu morajo primerni za uporabo v javnih prostorih in profesionalnih kuhinja ter iz kvalitetnih materialov primerne kvalitete za živilsko in prehranske namene;
- ❖ material mora ustrezati zakonu o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov in snovi, ki prihajajo v stik z živilom UL RS št. 52 z dne 13.6.2000 ter dopolnitvami tega zakona in ostalimi pravilniki, priporočili oz. kot npr.: tip AISI 304 Scotch Brite oz. 1.4301 ali enakovredno in boljše;
- ❖ dobavitelj opreme mora predložiti ustrezna dokazila o sestavi ter izvoru materiala;
- ❖ material mora omogočati vsakodnevno redno čiščenje s tekočo vodo in primerni čistili in občasno dezinfekcijo;
- ❖ na mestih mehanske obdelave (varjenje, brušenje) mora biti uporabljen material z enakimi lastnostmi kot osnovni materiali;
- ❖ dobavitelj opreme mora predati tudi ustrezna navodila za obratovanje in vzdrževanje in seznam primernih čistilnih sredstev;

Aparati, naprave:

Vsa serijsko izdelana tehnološka oprema (pomivalni stroji, salamoreznica, univerzalni kuhinjski stroj, naprave za toplotno obdelavo živil....) mora biti izvedena tako, da omogoča enostavno in zanesljivo delovanje. Ustrezati mora higiensko tehničnim predpisom in standardom varstva pri delu. Vsa dobavljene opreme mora v popolnosti ustrezati vsem pravilnikom, ki veljajo v RS in EU (kot npr. izjava o skladnosti; oznaka CE...).

Vsi aparati, ki so montirani na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

Hladilna tehnika:

Vsa hladilna tehnika mora ustrezati vsem higiensko tehničnim predpisom in standardom iz varstva pri delu. Vsak hlajen delovni pult, hladilnik, mora biti obvezno biti opremljen s pokazateljem trenutne temperature.

Naprave morajo biti izvedene tako, da omogočajo enostavno čiščenje in vzdrževanje. Izdelane morajo biti iz nerjaveče pločevine, opisane v prejšnjem poglavju.

Vsa oprema (npr. zračni kondenzator, agregati, kompresorji), ki se montira na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

Nevtralna oprema:

Priporočamo, da je vsa nevtralna opreme, ki je izdelana po meri, izdelana iz nerjaveče pločevine in naj ustreza vsem sanitarno tehničnim predpisom ter standardom iz varstva pri delu.

Iz nerjaveče pločevine naj bodo v tem primeru tudi notranji, nevidni deli zaprtih delovnih pultov (police, pregrade).

Vsi elementi oz. delovne površine, ki so postavljeni ob steni, izdelan privih visok min. 40 mm oz. glede na zahteve iz specifikacije tehnološke opreme. Delovni pult, ki so postavljeni ob zid in na gradben cokel morajo biti izvedeni na način, ki preprečuje zatekanje tekočine med steno in pultom. Uporaba trajno elastičnega kita ni dovoljena.

Vsi elementi iz nerjaveče pločevine morajo biti ozemljeni (tudi stenske omarice in police). Priklop izvede dobavitelj opreme, končne meritve pa izvede pooblaščen oseba.

Vsa nevtralna oprema ne sme imeti ostrih robov, delovne površine morajo biti izvedene s primernim polkrožnim zaključkom.

Vsa oprema, ki se montira na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

Tehnična dokumentacija:

Za vso opremo je dobavitelj opreme dolžan predložiti vse ustrezne podatke za izvedbo instalacijskih priključkov, za opremo izdelano po meri, pa mora izvajalec pred dobavo opreme predložiti delavniške risbe investitorju v pisno potrditev. Izbrani dobavitelj opreme je dolžan preveriti in potrditi načrte tehnološke opreme faza PZI, ter podati pisne pripombe in dopolnila nadzoru in odgovornemu vodji projekta. Če nadzor in odgovorni vodja projekta ne prejme pisnih pripomb se smatra, da se izbrani izvajalec popolnoma strinja z načrtom PZI tehnološke opreme.

Sestavni del predaje opreme in objekta je kompletna dokumentacija vezana na tehnološko opremo (izjave, slovenska navodila za uporabo, garancijski listi).

Vodi se tudi primopredajni zapisnik, katerega podpišeta dobavitelj opreme, vodja projekta, izvajalec gradbenih del in vodja nadzora.

Analiza vpliva projekta na okolje

Energetsko obnova

Novogradnja in razporeditev prostorov kuhinje je načrtovana v skladu s smernicami trajnostne arhitekture in okoljske učinkovitosti, kot okolju prijazna in energetsko učinkovita novogradnja. Novi prostori kuhinje bodo po dokončanju del predstavljali »energetsko varčen« objekt, zaradi česar se v času obratovanja centralne kuhinje pričakuje zmanjšanje negativnih vplivov na okolje.

Okoljska učinkovitost

V sklopu izvedbe investicije bo izvajalec del uporabljal najboljše možne razpoložljive tehnike zaščite okolja. Hkrati bo nadzoroval tudi emisije in vplive oziroma tveganja na okolje ter o njih redno obveščal nadzorne službe ter investitorja. Izvajalec del bo skrbel za ločeno zbiranje odpadkov in zmanjšanje količine končnih odpadkov. Projekt bo imel vpliv na okoljsko učinkovitost.

Trajnostna dostopnost (spodbujanje okolju prijaznejših načinov prevoza) Lokacija objekta in centralne kuhinje je z vidika prometne ureditve ugodna, saj se objekt nahaja v območju, ki je prometno dostopen in ima urejeno prometno infrastrukturo.

Zmanjševanje vplivov na okolje

Za obravnavani poseg v prostor pa v skladu z nacionalno zakonodajo (Uredba o vrstah posegov v okolje, za katere je obvezna presoja vplivov na okolje, Ur. 1.RS št. 66/96 in Dopolnitev te uredbe Ur. 1.RS št. 12/00,3. člen - poglavje H) ni potrebno izvesti celovite presoje vplivov na okolje. Pri nadaljnjih aktivnostih realizacije te investicije bodo upoštevani veljavni predpisi oziroma predvideni pogoji izvedbe, ki bodo v največji možni meri preprečili negativne vplive objekta na okolje v času izvedbe obnove in v času obratovanja objekta z vidika:

- ✓ varstva zraka,
- ✓ varstva pred požarom,
- ✓ varstva voda in tal,
- ✓ varstva pred hrupom v naravnem in življenjskem okolju ter
- ✓ ravnanja s komunalnimi odpadki.

Z izdelano projektno dokumentacijo bodo ukrepi za varstvo okolja upoštevani za čas obratovanja prostorov, s čimer bodo v največji možni meri preprečeni negativni vplivi na okolje. V času izvedbe obnove prostorov je moč pričakovati kratkotrajne negativne vplive na okolje. Pri tem vplivno območje predstavljajo parcele, na katerih je predvidena obnova in območje, preko katerega je predviden dostop do gradbišča.

Varstvo zraka: v skladu z Odlokom o varstvu zraka na območju, se obravnavana parcela nahaja v III. območju onesnaženosti zraka, kjer so koncentracije škodljivih snovi v zraku nad mejnimi, vendar pod kritičnimi.

Varstvo pred hrupom: v skladu z Uredbo o hrupu v naravnem in življenjskem okolju ter Uredbo o spremembah in dopolnitvah uredbe o hrupu v naravnem in življenjskem okolju, se obravnavana parcela (objekt) nahaja v III. območju.

Varstvo voda: v skladu z Odlokom o varstvenih pasovih in ukrepih za zavarovanje zalog pitne vode, se obravnavana parcela nahaja izven varstvenih pasov.

Varstvo pred požarom: skladno z določili Zakona o varstvu pred požarom, ki jih je potrebno upoštevati pri izdelavi prostorskega izvedbenega akta, pri projektiranju, gradnji oz. rekonstrukciji in vzdrževanju objektov, so upoštevani ustrezni ukrepi za varstvo pred požarom.

V nadaljevanju so vplivi na okolje bolj specifično opisani.

Emisije snovi v zraku

Onesnaževanje zraka med obnovo bo povečano zaradi uporabe delovnih strojev, vendar bo ta vpliv omejen le na čas del in zaradi tega časovno omejen. S tega vidika je mogoče zaključiti, da bo vpliv zanemarljiv. Zaradi delovanja delovnih strojev in vrste gradbenih del je mogoče pričakovati povečano prašenje. Dovoljene vsebnosti prašnih delcev v zraku določa Uredba o žveplovem dioksidu, dušikovih oksidih, delcih in svincu v zunanjem zraku.

Vpliv na tla in vode

Največji vpliv na tla bo v času izvajanja gradbenih del. Takrat je mogoče na območju pričakovati povečano onesnaževanje tal zaradi emisij gradbenih strojev in uporabe gradbenih materialov. Med deli ali pa zaradi neustreznega vzdrževanja gradbene opreme oziroma nepredvidenih dogodkov, lahko pride do razlitja olj ali drugih naftnih derivatov oz. njihovih sintetičnih nadomestkov. V primeru izlitja bo potrebno onesnaženo zemljo odstraniti in ustrezno deponirati na pooblaščenih mestih. Onesnaženo zemljo bo moralo odvoziti pooblaščen podjetje, ki je zadolženo za odvoz nevarnih odpadkov. Ocenjujemo, da je mogoče tovrstno tveganje pri ustrezni organizaciji gradbišča in ustreznem vzdrževanju gradbene in strojne mehanizacije nizko. Skladiščenja in manipuliranja z nevarnimi snovmi

bo moralo biti skladno s Pravilnikom o tem kako morajo biti zgrajena in opremljena skladišča ter transportne naprave za nevarne in škodljive snovi.

Emisije hrupa

Za zmanjšanje hrupa v času gradnje je treba zagotoviti, da bo med gradnjo uporabljena gradbena mehanizacija novejšega datuma in opremljena s certifikati o zvočni moči, ki ne smejo presežati predpisanih vrednosti. Pri transportu naj se uporabljajo čim manj hrupna vozila. Vsa hrupna dela naj se po možnosti izvajajo samo med 7. in 19. uro. Po izgradnji se območje zazidalnega načrta obravnava kot mešano poslovno - stanovanjsko območje, ki po Uredbi o mejnih vrednostih kazalcev hrupa v okolju spada v III. območje varstva pred hrupom, kjer ravni hrupa ne smejo preseči mejnih dnevnih (60 d8) in nočnih ravni hrupa (50 d8).

Odpadki

V času izvedbe bodo izvajalci gradbenih, obrtniških in instalacijskih del pri svojem delu upoštevali Pravilnik o ravnanju z odpadki, ki določa, da mora povzročitelj onesnaževanja upoštevati vsa pravila ravnanja z odpadki, ki so potrebna za preprečevanje ali zmanjševanje nastajanja odpadkov in njihove škodljivosti za okolje, in za zagotovitev predelave nastalih odpadkov ali njihovo varno odstranitev, če predelava ni mogoča. V času izvajanja samih gradbenih del je mogoče pričakovati nastanek manjše količine nevarnih odpadkov, ki bodo nastali kot posledica vzdrževanja gradbene in strojne mehanizacije. Tovrstni nevarni odpadki obsegajo predvsem odpadna olja (odpadna hidravlična olja, iztrošena motorna, strojna in mazalna olja), prazno oljno embalažo, čistilne krpe, z olji onesnažena zemlja in vpojni material ter odpadne baterije oziroma akumulatorje. Omenjene nevarne odpadke bo potrebno zbirati ločeno ter jih predati organizacijam, ki imajo pooblastilo za ravnanje z njimi. V kolikor hramba ali začasno skladiščenje gradbenih odpadkov ni možna na gradbišču, morajo izvajalci del nastale gradbene odpadke odlagati v zabojnike, ki so nameščeni na gradbišču ali ob gradbišču in so prirejeni za odvoz gradbenih odpadkov brez njihovega prekladanja.

Kraj in datum:
Grosuplje, december 2021

Poročilo sestavil:
Gregor Papež dipl.inž.str.
Pooblaščen inženir tehnološke stroke