

Studio Tecnico
Geom. Cristina Aiuti
Viale della Tecnica n° 205 - 00144 Roma
☎ 06/45447366- 3358302679 – cristinaaiuti@studioaiuti.it

**Oggetto : Relazione esplicativa inerente la richiesta di Parere igienico- sanitario
senza sopralluogo per l'attività di ristorazione da svolgere presso il Complesso del
Vittoriano (ROMA)**

La sottoscritta Geometra Cristina Aiuti, iscritta nell'Albo dei Geometri di Roma, matricola n°8241, con studio in Roma viale della Tecnica n° 205 (recapito telefonico 06/45447366), in qualità di tecnico incaricato dalla Prefettura di Roma relaziona quanto segue:

Il locale oggetto della presente richiesta di parere, è situato sulla terrazza "Mediana" (piano quinto) del Complesso del Vittoriano.

Nel locale si vuole intraprendere un servizio di ristorazione alla carta che contempla la preparazione di specialità gastronomiche (cotte o crude), e la somministrazione di pasti caldi e freddi, con un servizio espresso, soggette ad abbattimento e riattivazione nel caso di preparazioni che richiedono tempi lunghi.

Il target è il consumatore "medio", ovvero non specificato in quanto trattasi di un'attività aperta a chiunque.

L'attività rientra nell'attività "Ristorazione con somministrazione" poiché il locale dispone di cucina nel retro e posti a sedere davanti.

Situato al piano quinto del Complesso del Vittoriano, in particolare sulla terrazza Mediana del complesso, si compone dei seguenti vani:

- nella zona accessibile ai visitatori:
 - sala ristorante con bancone bar all'interno della veranda realizzata sulla terrazza del complesso
- nel retro:
 - magazzino attrezzature accessibile dall'esterno;
 - corridoio di accesso per il personale;
 - spogliatoi per i dipendenti;
 - area di preparazione separate per piatti freddi, piatti caldi e lavaggio stoviglie;
 - servizi igienici del personale,
 - ripostiglio;
 - area di deposito alimenti, bevande (dispensa prodotti secchi e 2 celle frigorifere)
 - area di deposito per materiale non alimentare.

I servizi igienici e gli spogliatoi dei dipendenti, saranno provvisti di aeratore meccanico garantendo il dovuto ricambio d'aria previsto dalla vigente norma.

I locali depositi ed il locale cucina, nonostante siano situati ad una quota più bassa rispetto al piano di calpestio (h – 2.50m cucina e h – 4.00m depositi) sono provvisti di superfici finestrate con affaccio diretto sulla terrazza mediana.

Ad integrazione delle superfici finestate e per garantire un corretto ricambio d'aria, sarà realizzato un impianto di estrazione e immissione aria, di cui si allega relazione tecnica specifica.

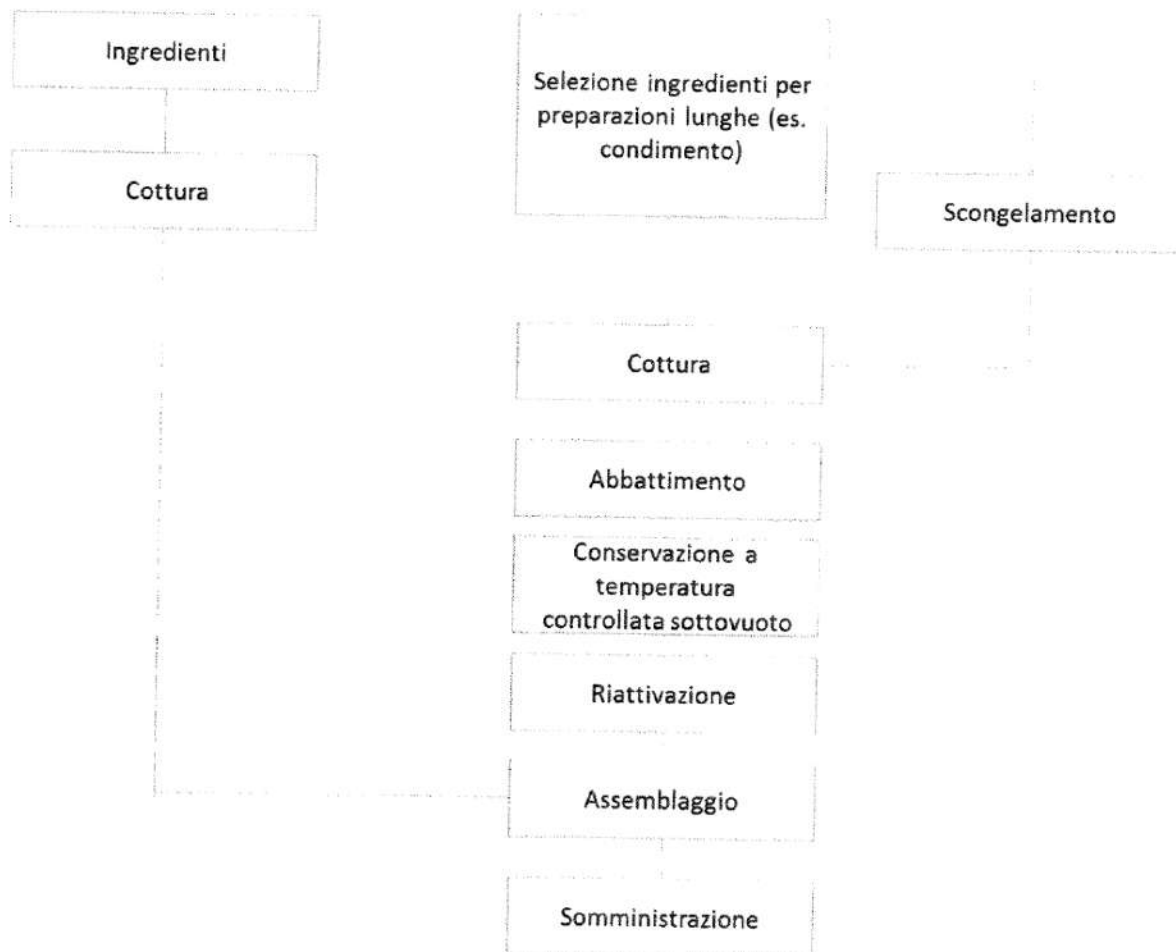
Per evitare lo scarico e il passaggio delle derrate alimentari attraverso la cucina, sarà installato un montacarichi nella zona deposito (vedi planimetria allegata), che permetterà il carico e lo scarico delle merci dalla terrazza direttamente nel deposito in modo da evitare il passaggio attraverso la cucina così come richiesto dalla norma d'igiene vigente.

Nella progettazione e realizzazione delle strutture legate alla preparazione e somministrazione di prodotti alimentari saranno stati tenuti in considerazione i "Requisiti igienici" per le attività di produzione di alimenti destinati al consumo umano previsti nell'allegato II del Reg. CE n.852/2004 e nella ISO/TS-22002:1.

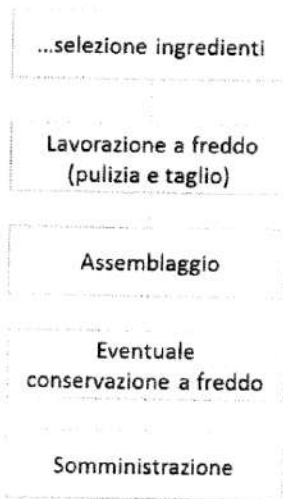
Il personale sarà formato sui requisiti di igiene di base in accordo alla Delibera della Giunta Regionale 825 del 3 novembre 2009.

Il locale effettuerà servizio in funzione dell'affluenza al monumento e degli orari di apertura dello stesso.

Lo schema sottostante illustra le principali attività legate alle preparazioni calde che richiedono tempi maggiori e vengono eseguite con il metodo cook and chill (per le preparazioni calde espresse le fasi sono preparazione-cottura-porzionamento e somministrazione finale).



I piatti freddi verranno preparati nell'area dedicata e serviti subito o mantenuti a temperatura refrigerata in attesa di somministrazione.



I rifiuti prodotti durante le lavorazioni verranno raccolti in contenitori appositi con apertura a pedale.

Tutti gli impianti elettrici saranno realizzati secondo le normative vigenti Norme CEI 64-8.

Si allega alla presente la relazione tecnica per quanto inerenti la realizzazione dell'impianto di estrazione ed immissione dell'aria.

In fede

Geom. Cristina AIUTI

A handwritten signature in black ink, consisting of a large initial 'C' followed by a series of loops and a long horizontal stroke at the end.