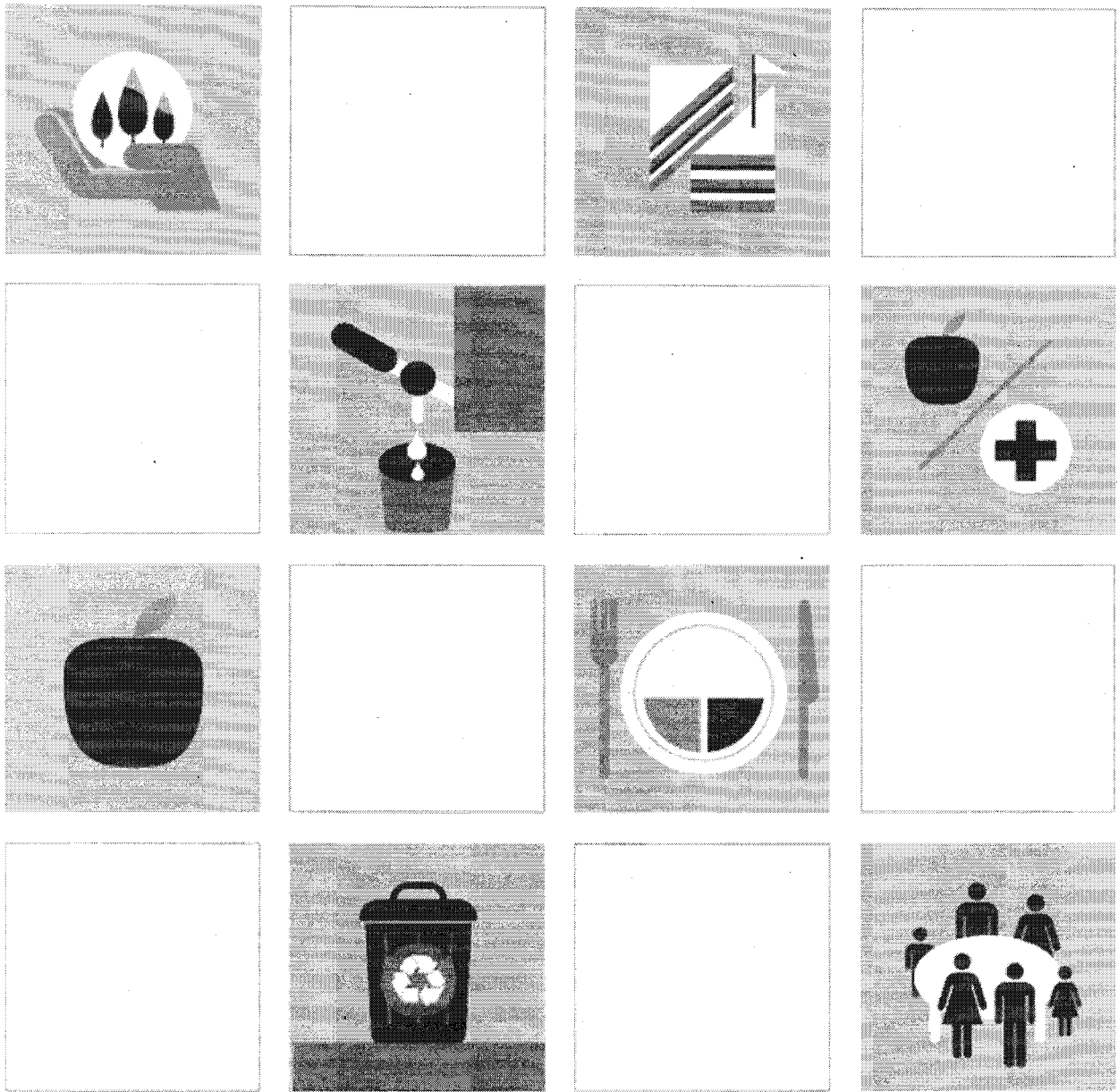


Превод от английски език



**РЪКОВОДСТВО  
ХИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТ В ОБЛАСТТА НА ХРАНИТЕ**

Изложбени пространства 2013  
V.2.0

Написано със съдействието на Отдел по превантивна медицина, Милано, ASL

Настоящият документ, заедно с приложенията или ревизиите, ще бъде публикуван едновременно и в Системата за дигитално управление на Участниците (PDMS).

Моля, за повече информация, редовно посещавайте PDMS.

v.1.0 – април 2013 г.

v.2.0 – декември 2013 г.

Съдържанието е:

© Експо 2015 S.p.A. - Милано | Декември 2013 г.

Експо 2015 S.p.A.

Via Rovello, 2 - 20121 Милано, Италия

[www.Експо2015.org](http://www.Експо2015.org)

t: +39 0289459400

## **СЪДЪРЖАНИЕ**

<b>ПРЕДГОВОР .....</b>	<b>3</b>
<b>РЕСТОРАНТИ, ЗАКУСВАЛНИ.....</b>	<b>4</b>
Кухня/Помещение за приготвяне на храна	
Активирана аерация и вентилация	
Тоалетни	
Съблекални	
Съхранение на хранителни продукти	
Зона за сервиране на храни	
Архитектурни бариери	
Методи за обезвреждане на отпадъци	
<b>КАФЕНЕТА и ЗАКУСВАЛНИ: ДЕЛИКАТЕСНИ ПРЕДВАРИТЕЛНО ОПАКОВАНИ ПРОДУКТИ.....</b>	<b>10</b>
Зона за сервиране на храни	
<b>ПОМЕЩЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ И ЗА ПРОДАВАНЕ НА ХРАНА .....</b>	<b>11</b>
Обществени санитарни съоръжения	
Помещение за продажби	
<b>ПАВИЛИОН.....</b>	<b>12</b>
Излагане на храна на открито	
Санитарни съоръжения	
Допълнителни зони за сервиране на храни	

## ПРЕДГОВОР

*Частите, които са добавени или променени по отношение на Версия 1.0 от април 2013 г. на настоящия документ са обозначени в сиво.*

В съответствие със „Специални регламенти № 4, 5 и 7“, „Наръчник за проектиране, изграждане, построяване и демонтаж“ и „Наръчник за храни и напитки“, който е в процес на разработване, настоящият документ предоставя насоки за изграждане на услуги по доставка (кетъринг) и търговски дейности, включително продажба и услуги, свързани с храни и напитки.

Участниците ще разгледат и ще спазват следните насоки, които регулират проектирането на пространствата, използвани за приготвяне, продажба и консумация на храни и напитки. Независимо от вида на проектирането, местата, на които храната се обработва трябва да отговарят на изискванията, гарантиращи, че тя е здравословна и не причинява хранителни заболявания и други инфекциозни заболявания.

Ръководството представя параметри за постройки, санитарни съоръжения и минимално изискуемото оборудване, което следва да е налице при проектирането и обзавеждането на тези пространства. Тези параметри и реквизити се прилагат както за ползвателите (посетителите), така и за персонала.

Специфичните потребности ще се разглеждат за всеки отделен случай в отговор на запивания от участниците.

В настоящия документ има препратки към съответното законодателство относно всяка тема. С цел постигане на пълнота и яснота, по-долу е изброено най-важното италианско национално и местно законодателство:

- МИНИСТЕРСКА ЗАПОВЕД № 37 ОТ 22 януари 2008 (Законова наредба 37/2008) Регламенти относно инсталацията на системи в сгради.
- ЗАКОНОДАТЕЛЕН ДЕКРЕТ № 81 от 9 април 2008 (Законова наредба 81/2008) относно здравеопазване и безопасност на работното място.
- ЕВРОПЕЙСКИ РЕГЛАМЕНТ (СЕ) № 852/2004 от 29 април 2004 относно хигиената на храните.
- МЕСТНИ ПРАВИЛА ЗА ХИГИЕНА (R.L.I) на Милано (по-специално Раздели III и IV), одобрен от Общински съвет № 172/84 от 9 май 1994 – Акт № 133296.400 PG. 94, включително последващи изменения и допълнения.
- Италиански стандарт UNI 10339 „Въздушни системи/добро състояние/комфорт“
- СТРОИТЕЛНИ НАРЕДБИ (R.E) на Милано, одобрен от Решение на Градския съвет № 81 от 20 юли 1999 г.

## РЕСТОРАНТИ, ЗАКУСВАЛНИ

Места, на които се приготвя, затопля и сервира храна и ястия (напр. кафетерия на самообслужване, ресторант с пълно обслужване, бюфет, обслужване на щанд, т.н.).

### РЕКВИЗИТИ

#### Кухня/Помещение за приготвяне на храна

Следните зони трябва да са ясно определени и разделени: съхранение, миене/чистене, предварителни условия (напр. размразяване (топене)/рехидратиране), приготвяне, готвене, сервиране.

По-специално, съоръженията за приготвяне и сервиране трябва да са физически разделени: за целта може да се използва стъклена бариера/стена. Последната фаза на готвенето може да се осъществи в контакт със зоната на сервиране, ако има подходящи мебели за предаването на храната.

Оформлението на пространствата, пътеките и оборудването трябва да са проектирани и построени така, че да опазват здравето в съответствие със системата НАССР и парадигмата „вървим напред“ (*“marcia in avanti”*). Тези изисквания трябва да се прилагат от товаренето на доковете до масата. Организирането на работата започва от мястото/зоната, където стоките са получени и продължава по целия път до мястото/зоната, където те се сервират, избягвайки контакт между чисти и нечисти операции и пътеки (включително движението на мръсни чинии в зоната за миене).

Трябва да се отделя специално внимание и на начина на съхранение и извозване на отпадъците, особено на „бързо развалящите отпадъци“.

- Средна височина от не по-малко от 2.70 метра и минимална височина от 2.10 метра. Минимална площ от 8 кв.м. (R.L.I чл. 4.5.6) и във всеки случай подходяща за вида дейност, която се извършва и планирания брой обслужващ персонал, работещ с храни и напитки;
- Минимален обем от 24 кубически метра (R.L.I чл. 4.5.6);
- Естествена вентилация и естествено, пряко осветление (от прозорците на външните стени), равняваща се на 10 % от площта на съоръжението (С.Е. чл. 42 и 44);  
По отношение на вентилацията на работните пространства, могат да се направят изключения от регламентите относно естествената вентилация, при условие, че са инсталирани адекватни изкуствени вентилационни системи с ефективни механизми за отстраняване на дим и миризми. Тези вентилационни системи трябва да са оборудвани с аларми за сигнализиране в случай на неизправност.  
По отношение на естественото осветление на надземните вътрешни пространства, съответствие с актуалните регламенти може да бъде постигнато и чрез използване на непряка естествена светлина.
- Изкуствена вентилация, UNI 10339 е подходящият стандарт за въздушни системи (Системи за управление на въздуха), създаден, за да гарантира добро състояние на заобикалящата среда.
  - Стандарт UNI 10339 предоставя насоки за определяне и класификация на минимални реквизити и функционални параметри за управление на въздуха.
  - Стандарт UNI 10339 се прилага за системи за управление на въздуха, инсталирани в затворени среди/пространства, за да се гарантира комфорт на обитателите. Системата за управление на въздуха трябва да постигне и поддържа следните параметри на изпълнение: състояние на качеството на въздуха, движение, температура и влажност, специфични за определените функции (филтриране,

затопляне, охлаждане, овлажняване, изсушаване) в съответствие със Стандарт UNI 10339.

- Готварско оборудване: цялото готварско оборудване, работещо с всякакъв вид гориво, следва да има аспиратор за пара, свързан с вентилационните тръби, използвани предимно от кухненското съоръжение и обтегнато на един метър над върха на покрива (R.L.I. чл. 3.4.27.2 и чл. 3.4.28);
- Системи за изгаряне на твърдо гориво: тези системи изискват сертификация съгласно D.M. 37/2008 и свързаните специфични регламенти. Монтажникът трябва да е сертифициран. Помещението трябва да е оборудвано с една или повече подходящо оразмерени постоянни вентилационни тръби, защитени с решетки.
- Характеристики и минимално оборудване: (R.L.I. чл. 4.5.6, Приложение II, Глава 1 и 2, Регламент (ЕО) № 852/2004);
  - кухнята/помещението за приготвяне на храна не трябва да е пряко свързана със санитарните съоръжения и в никакъв случай в помещението не може да има хора или животни безпричинно (R.I. чл. 4.2.2.);
  - стените трябва да са с мазилка или плочки от гладък материал, за да могат да се почистват и хигиенизират, с минимална височина от 2 м;
  - таваните и оборудването, което не е лесно достъпно, поради височината или позицията, трябва да са конструирани и изпълнени така, че да не допускат натрупване на мръсотия, формирането на плесени и роненето на частици;
  - подовата настилка трябва да е от нехлъзгави материали, да е лесна за почистване и хигиенизиране;
  - вратите трябва да са гладки и непромокаеми;
  - прозорците трябва да са оборудвани с мрежи против насекоми/комари;
  - повърхностите и оборудването, които влизат в контакт с храни трябва да са подходящи за тази цел и лесно да се почистват и хигиенизират. Трябва да са от гладки, миещи се, нетоксични, устойчиви на корозия материали;
  - кухненските мивки, предназначени за измиване на храни трябва да са достатъчно на брой за кухненските операции, с кранчета с фотоклетки за топла и студена вода, които да не се докосват с ръце или лакти, диспенсъри за течен сапун и диспенсъри за кърпи за еднократна употреба;
  - шкафове за съдове;
  - трябва да има достатъчно правилно позиционирани и маркирани мивки за миене на ръце с топла и студена течаща вода, сапун за еднократна употреба и хигиенична система за сушене на ръце;
  - кухненските мивки за миене на храна трябва да са отделени от тези за миене на ръце;
  - минималната ширина на пътеки за движение, вътрешните коридори, вратите и пасажите е 80 см, считано от рамките и движението на вратите; в никакъв случай не може пътеките за движение да са несъвместими с работните места (R.L.I. чл. 4.2.2.);
  - работните места трябва да са организирани така, че да не причиняват взаимни смущения и да предпазват от замърсяване, докато се обработват храните (R.I. чл. 4.2.2 и Глава II, Приложение II на Регламент (ЕО) № 852/04).

#### **Активирана аерация и вентилация**

Миризми, изпарения или пари, получени от кухненското оборудване трябва да се улавят и отстраняват чрез подходящи аспиратори, свързани с вентилационни тръби (R.I. чл. 3.4.21). Забраняват се други технически решения (самостоятелно филтриране и т.н.), които не са снабдени с външно отстраняване на тези миризми, изпарения или пари (R.I. Глава 4).

„За вентилационни тръби са определени тези, които се използват за отстраняване на миризми, изпарения или други вещества във въздуха от затворени помещения. С цел недопускане на евентуална неправилна употреба, на входното отворище на тръбата трябва да се постави специална маркировка (E)“.

Тръбата трябва да има изходни точки на покрива както следва:

- На остър покрив, тези точки трябва да са поставени 1 м над върха на покрива в съответствие с действащото законодателство (R.I. чл. 3.4.28);
- На тераси и/или достъпни покриви, където може да има хора, отворището на тръбата трябва да се постави на повече от 3 м над ходовата повърхност.

Възможно е (посредством специално разрешение) изходните точки да се поставят на фасадата, но в този случай, те трябва да са оборудвани със системи за намаляване на частиците и миризмата.

#### Пещи на дърва

Както е посочено в член 33.1 от Специалните регламенти № 4 „Запалителни материали могат да се използват само с разрешението на съответния орган или със специално разрешение от Организатора и в съответствие със законите и регламентите.“

Ако пещите на дърва са проектирани, като се приеме, че се появяват открити пламъци, в допълнение към получаването на специфично разрешение от Организатора и инсталирането на подходящи ограничаващи структури/системи, всички пушеци и пари трябва да се изпускат през покрива, както е посочено по-горе. Забранява се инсталирането на фасадата на изходни точки (отворища) със системи за намаляване на частиците и миризмата.

Ако пещта на дърва е инсталирана на открито на нивото на земята, трябва да се инсталират подходящи структури/системи с канали за изпускане, като тези, използвани на панаири/улични пазари.

#### Санитарни съоръжения

На кухненския персонал, за изключително ползване, трябва да му се предостави адекватен брой (минимум 1) санитарно съоръжение:

- Броят на санитарните съоръжения за кухненския персонал се определя както следва (R.L.I. чл. 3.11.6): „Когато [едно предприятие] има повече от 5 работника, включително собственици и/или партньори, трябва да има поне две тоалетни отделения (камери) със свързано преддверие. В случай на работни места с 11 до 40 работника, трябва да има поне 3 тоалетни отделения (камери) със [свързани] преддверия и поне една съблекалня с подходящи размери за всеки пол. Допълнително тоалетно отделение (камера) трябва да се добави за всеки следващ 30-ти работник. Общият брой тоалетни отделения (камери) може да се намали с 2 или 3, ако са монтирани достатъчен брой писоари. Препоръчително е да се монтират тоалетни с клякане.“
- Санитарните съоръжения трябва да осигуряват достъп за инвалиди, ако кухненският персонал включва работници с двигателни увреждания. В случай, че в кухненския персонал няма лица с двигателни увреждания, това трябва да бъде декларирано и доказано от собственика на предприятието.

Както е определено в R.L.I. чл. 4.5.6., трябва да се предвиди подходящ брой обществени санитарни съоръжения за посетителите на зоната за сервиране на храна:

- „следните изисквания трябва да бъдат спазени в ресторанти, трактории, закусвални, фирмени столова, училищни ресторанти/столова, помещения за приготвяне на сладкиши или сладолед в кафенета или магазини за сладолед и магазини за сладолед и др.:

- Трябва да има поне една обществена тоалетна за всяко помещение, където се сервира храна, с размер до 60 кв.м.; трябва да има допълнителни обществени тоалетни в съответствие с правилото за поне една обществена тоалетна за всеки 60 кв.м. от помещението, където се сервира храна или част от него.
- Ако има повече от една обществена тоалетна, те трябва да бъдат разделени според пола; поне 1 тоалетна трябва да отговаря на изискванията на DPR 384/78 относно безпрепятствения достъп.

Зоните, които са споменати в горните изчисления включват вътрешни пространства, зони за сервиране на храна на открито и пространства за дистрибуция. Могат да се изключат само аварийните изходи.

- Регламентите позволяват частите на тоалетните да се ползват от различни зони за сервиране на храна; въпреки това се препоръчва наличието на поне една тоалетна (наречена „традиционно съоръжение“) на леснодостъпно място на всеки етаж за изключително ползване от посетителите. Гореспоменатото традиционно съоръжение трябва да е достъпно за лица с двигателни увреждания и следва да е разположено в зоната за сервиране на храни, за да е по-полезно.

С изключение на обществените тоалетни за инвалиди (в съответствие със специфични стандарти и регламенти), всички тоалетни в зоните за сервиране на храна следва да имат следните характеристики:

- Трябва да има врата между пространството, непосредствено външно за тоалетната и коридора, образуваща преддверие за тоалетната и физически разделяща зоната за сервиране на храна от тоалетната (R.L.I. чл. 3.4.35 и 3.11.5; R.E. чл. 34). Преддверието на тоалетната е с минимален размер 1.0 кв.м. и минимална височина от 2.10 м (R.L.I. чл. 3.11.5; R.E. чл. 34). Вратата на преддверието трябва да се отваря навън или да се плъзга и трябва да е снабдена с автоматична система за затваряне (R.L.I. чл. 4.2.10);
- Тоалетното отделение (камера) е с минимална площ от 1.0 кв.м., средна височина не по-малко от 2.40 м и минимална височина от 2.10 м; снабдено с прозорец за пряка естествена вентилация, равна на 10 % от площта на пода или минимум 0.50 кв.м., в зависимост от това кое е по-голямо. Ако няма прозорец, тоалетното отделение (камера) трябва да е оборудвано с засилена вентилация съгласно R.E. чл. 48.2.
- Подът и стените следва да са завършени до височина 2 м, от непромокаем материал, който може лесно да се почиства и хигиенизира (R.I. чл. 4.2.10);
- Тоалетната хартия трябва да е поставена в защитен диспенсър, който недопуска замърсяване (R.I. чл. 4.2.10);
- Трябва да има мивка с диспенсър за сапун и сешуари за ръце или кърпи за еднократна употреба (DPR 327/80 чл. 28);
- Кранчета за вода с фотоклетки, които да не се докосват с ръце или лакти и тоалетно казанче (R.I. чл. 4.2.10);
- Контейнер за отпадъци с педал (R.I. чл. 4.2.10).

### **Съблекални**

Съблекалните, достатъчни за броя на работниците, трябва да са предоставени за изключителна употреба от персонала. Съблекалните трябва да са близо до работното място и да се придържат към следните насоки:

- Подходяща площ, не по-малка от 1.50 кв.м. за всеки работник на смяна с минимална площ от 5.00 кв.м. (R.I. чл. 3.11.6);
- Средна височина не по-малка от 2.40 м и минимална височина не по-малка от 2.10 кв.м. (R.E. чл. 34);



- Естествена вентилация или други подходящи уреди за обмяна на въздуха съгласно R.C. чл. 48.2;
- Отопление, както е целесъобразно (R.I. чл. 3.11.6);
- Стените да са с височина до 2.00 м, завършени с непромокаем материал, лесен за почистване (R.I. чл. 3.11.6);
- Преддверията на тоалетните, отговарящи на всички горепосочени реквизити, могат да се използват за съблекални;
- Индивидуалните, двойните лични шкафчета следва да са предназначени за съхранение на работните облекла, разделени от личните такива.

Горепосочените съоръжения трябва да осигуряват достъп за инвалиди, ако кухненският персонал включва работници с двигателни увреждания. В случай, че в персонала няма лица с двигателни увреждания, това трябва да бъде декларирано и доказано от собственика на предприятието.

### **Съхранение на хранителни продукти**

Както е посочено в Раздел „Съхранение на стоки“ от „Наръчник за проектиране, изграждане, построяване и разглобяване – 2013“, „вътрешните зони за съхранение на доставките трябва да са проектирани така, че да гарантират поне два дни самостоятелно обслужване“.

Освен това правило, трябва да се спазват и следните насоки:

- Помещение с подходящи размери, подходящо оформление и оборудване, разделено на суровини и крайни продукти; рафтовете и щандовете трябва да са завършени с лесни за почистване и хигиенизиране материали;
- Минимална височина, не по-малко от 2.10 м (R.E. чл. 34);
- Всички външни отвори трябва да са снабдени и защитени с уреди, които да не допускат навлизането на гризачи и други вредители (мрежа против комари) – DPR 327/80 чл. 28;
- Подовата настилка трябва да е направена от подходящ материал, стените и таваните трябва да са с мазилка. Ако има насипни храни и/или крайни и готови за консумация за храни, стените трябва да са завършени с гладки, миещи и хигиенизиращи материали и с минимална височина от 2.00 м (R.I. чл. 4.2.2).

### **Зона за сервиране на храни**

- Средна височина от не по-малко от 2.70 м и минимална височина от не по-малко от 2.10 кв.м. (R.E. чл. 34);
- Естествена пряка вентилация през отвори с площ, равняваща се на 10% от нетната подова площ на зоната за сервиране на храни (R.E. чл. 40 и ff); ако естествената вентилация е недостатъчна, може да се допълни или замени с климатична система като се спазват реквизитите, определени в R.L.I. чл. 3.4.7, букви а) и б);
- Естествено пряко осветление (светлина) през отвори с площ, равняваща се на 10% от нетната подова площ на зоната за сервиране на храни (R.E. чл. 43 и 44). Естественото осветление (светлина) може да се допълни или замени с изкуствено осветление;
- Храни: изложените храни трябва да се съхраняват на подходяща температура и да са защитени от заразяване посредством стъклени кутии или други подобни средства.

### **Архитектурни бариери**

Достъпите, тоалетните и предпазните мерки (напр. парапети, бутони за пожароизвестяване и др.) за ползвателите на зоните за сервиране на храни трябва да са удобни за лицата с двигателни увреждания.

Тоалетните за ползватели на зоните за сервиране на храни, имащи двигателни увреждания, трябва да се намират на леснодостъпни места, за предпочитане в рамките на зоната за сервиране на храни.

### **Методи за обезвреждане на отпадъци**

С цел постигане на яснота, раздел „Събиране на отпадъци“ от „Наръчник за проектиране, изграждане, построяване и демонтаж“ е представен по-долу: „... трябва да има помещение за събиране/междинна зона за съхранение, където да се събират пакетите/торбите (със специални изисквания за размерите и разделени по вид, както е посочено от Организатора) с отпадъци, преди да се изнасят, отстраняват и транспортират от Изложението.

Съоръженията за събиране на отпадъци трябва да са направени така, че да приемат:

1. органични отпадъци, разделени на: градински отпадъци; кухненски отпадъци; органични части (фракции) от битови отпадъци, произведени от персонала и посетителите;
2. различни отпадъци, резултат от изложбените или търговски дейности или от персонала, частично разделени на отделни категории съгласно изграждането на системи за разделно събиране на отпадъци (напр. хартия и картони, стъкло, дърво, пластмаса, стомана, алуминий, електронни/електрически устройства, други отпадъци).“

В допълнение към тези правила, при управлението на обезвреждане на отпадъци трябва да се прилагат следните насоки:

- Хранителни отпадъци, неядивни субпродукти (вторични продукти) и други изхвърлени материали трябва да се изнесат и отстранят възможно най-бързо от помещенията, където се съхранява храната, с цел недопускане на натрупване;
- Кофите за събиране на отпадъци трябва да са в съответствие с насоките за разделно събиране на отпадъци.

Помещенията за събиране на отпадъци трябва да притежават следните характеристики:

- зоните на съхраняване на отпадъци, трябва да са построени и да са с такива размери, че да гарантират задържане на миризми и течности и едnodневен период на съхраняване. („Наръчник за проектиране, изграждане, построяване и разглобяване“);
- минимална височина от 2.00 м (Р.Е. чл. 61);
- херметични метални врати с минимални размери 1.00 x 1.80 м;
- кръгла непрекъсната спойка между материалите за завършване на пода и стените, които трябва да са гладки, непромокаеми и лесни за почистване;
- вентилационна тръба, поставена на разстояние поне 10 м от отвора на най-близкото окупирано пространство, ако пространството не е част от структурата на сградата. В противен случай, вентилационната тръба следва да се простира отвъд покрива;
- възможност за съединяване с водоснабдителната мрежа чрез пръчка, оборудвана с подходящо анти-източващо устройство;
- отводнителни тръби/канални за вода за миене, оборудвани със сифони;
- системи, осигуряващи подходяща превенция от навлизане на плъхове и насекоми.

## **КАФЕНЕТА И ЗАКУСВАЛНИ ДЕЛИКАТЕСНИ ПРЕДВАРИТЕЛНО ОПАКОВАНИ ПРОДУКТИ**

### **ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

Места, където се предлагат и сервират студени ястия или където се сервират топли (повторно подгрети) храни (т.е. бар, кафетерия, закусвалня).

### **РЕКВИЗИТИ**

По отношение на: кухня/помещение за приготвяне на храна, активирана аерация, вентилация, тоалетни, съблекални, съхранение на храни и методи за обезвреждане на отпадъци, реквизитите са ИДЕНТИЧНИ на тези, описани в ресторантьорските дейности.

С изключение на следните характеристики:

#### **Зона за сервиране на храни**

- бар, оборудван с отделни работни зони и мивки за различни операции (кафене, приготвяне на храна и третиране); изложените храни трябва да се съхраняват на подходяща температура и са защитени от заразяване посредством стъклени кутии или други подобни средства (R.L.I. чл. 4.3.3 и 4.3.4, DPR 327/80 чл. 31);
- за приготвянето на продукти в закусвалня и на деликатесни предварително опаковани храни се изисква от участниците да създадат специално определено за целта пространство с минимална площ от 4 кв.м. (R.I. чл. 4.5.7, буква А), подходящо за приготвянето на храни, ако барът се използва за тази цел. Ако специално определеното помещение е за приготвяне на храни, то трябва да е с размери, идентични на тези за кухнята, описани по-горе, но без оборудване за готвене на храни.

## ПОМЕЩЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА И ЗА ПРОДАВАНЕ

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Помещения за приготвяне на храна и помещения за производство, приготвяне и опаковане на храни, които се продават в помещенията, но не се консумират в тях.

### РЕКВИЗИТИ

По отношение на: кухня/помещение за приготвяне на храна, активирана аерация, вентилация, тоалетни за работниците, съблекални, съхранение на храни и методи за обезвреждане на отпадъци, реквизитите са ИДЕНТИЧНИ на тези, описани в ресторантьорските дейности.

С изключение на следните характеристики:

#### Обществени тоалетни

Не се изискват обществени тоалетни, изискват се само тоалетни за работниците.

#### Помещения за продаване

- Средна височина не по-малка от 2.70 метра, минимална височина от 2.10 метра;
- Нетна подова площ не по-малка от 8 кв.м.;
- Естествена пряка вентилация през отвори с площ, равняваща се на 10% от нетната подова площ на зоната за сервиране на храни (R.E. чл. 40 и ff). Ако естествената вентилация е недостатъчна, може да се допълни или замени с климатична система като се спазват реквизитите, определени в R.L.I. чл. 3.4.7, букви а) и б);
- Естествено пряко осветление (светлина) през отвори с площ, равняваща се на 10% от нетната подова площ на зоната за сервиране на храни (R.E. чл. 43 и 44). Естественото осветление (светлина) може да се допълни или замени с изкуствено осветление;
- Свободни пространства за движение на потребителите с удобна ширина не по-малка от 100 см;
- Храни: изложените храни трябва да се съхраняват на подходяща температура и да са защитени от заразяване посредством стъклени кутии или други подобни средства.

## ПАВИЛИОНИ

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Павилионите са малки открити структури, често свободностоящи, открити от една или повече страни или разполагащи с отворен прозорец, откъдето се сервира.

### РЕКВИЗИТИ

С изключение на следните характеристики:

**Структурни спецификации (R.I. чл. 4.3.16).**

- Павилионите трябва да са циментени, зидани, дървени или от други материали, които са сертифицирани като подходящи и трябва да са разположени далече от евентуални рискове за здравето и източници на прах/заразяване.
- Павилионите трябва да разполагат със здрави, непрекъснати, водонепропускливи и лесни за миене подове, лесни за миене стени, система за доставка на питейна вода, система за събиране на твърди отпадъци и канал за отпадъчна вода/течни отпадъци, и отпадъчна система, снабдена с подходящ сифон.
- Павилионите трябва да са закачени за електропреносната мрежа или да са оборудвани със самостоятелна система за възобновяема енергия.
- Павилионите трябва да разполагат с подходяща система за миене.
- Павилионите трябва да разполагат със здрава работна повърхност, направена от непромокаем, лесен за миене и устойчив на окисление материал.
- Павилионите трябва да разполагат с оборудване за съхранение на храна, което е подходящо за предлаганите видове храна.
- Павилионите трябва да са построени над земята на поне 30 см от три от страните. Прави се изключение за павилиони, на които се продават пресни плодове и зеленчуци.

### ИЗЛАГАНЕ НА ХРАНА НА ОТКРИТО

- Изискват се подходящи системи за запазване и консервиране с цел запазване на храните, изложени извън павилиона, от всички възможни източници на замърсители. Пресни, сурови или стотвени хранителни продукти, независимо дали са пакетирани или не, не трябва да се излагат в отворени съдове, а трябва да са в затворени вътрешни витрини или други подобни предпазни системи за излагане и трябва да се съхраняват при температури, определени и изисквани от закона. (R.I. чл. 4.3.14).
- Управлението на студената верига трябва да е гарантирано за всички нетрайни храни.
- Плодовете и зеленчуците трябва да се съхраняват в кошници/кошове, произведени от подходящи материали и да са вдигнати над нивото на пода/земята на поне 20 см (R.I. чл. 4.3.15).

### ТОАЛЕТНИ

- Трябва да е налична поне една тоалетна за изключително ползване от персонала. Тя може да се намира в павилиона (R.I. чл. 4.3.16).
- Не се изискват обществени тоалетни.

### ДОПЪЛНИТЕЛНИ ЗОНИ ЗА СЕРВИРАНЕ НА ХРАНИ ИЛИ ЗОНИ НА ОТКРИТО

Допълнителните съоръжения или зони за *сервиране на храни на открито* трябва да са подходящо защитени от източници на замърсители (замърсяване/мръсотия) като се използват лесно почистващи системи (включително подвижни навеси или тенти).

Долуподписаната Теодора Венциславова Тодорова, удостоверявам верността на извършения от мен превод от английски на български език на приложения документ - Ръководство за хигиена и безопасност в областта на храните. Преводът се състои от 13(тринадесет) страници.

Преводач:

Теодора Венциславова Тодорова