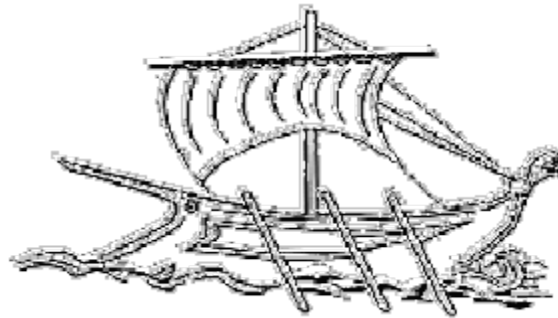


Ανώτατο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Πειραιά

Σχολή Τεχνολογικών Εφαρμογών

Τμήμα Πολιτικών Δομικών Έργων



Πτυχιακή εργασία

΄Διαμόρφωση χώρων υγειονομικού ενδιαφέροντος σε υφιστάμενο κτίριο΄

Εισηγητές:

Παπαδόπουλος Κωνσταντίνος

Τάτση Τερέζα

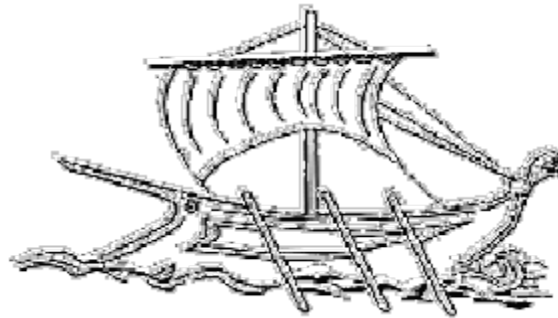
Επόπτης καθηγητής

Μεταξάς Γεώργιος

Ανώτατο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Πειραιά

Σχολή Τεχνολογικών Εφαρμογών

Τμήμα Πολιτικών Δομικών Έργων



Πτυχιακή εργασία

΄Διαμόρφωση χώρων υγειονομικού ενδιαφέροντος σε υφιστάμενο κτίριο΄

τεχνική έκθεση

Εισηγητές:

Παπαδόπουλος Κωνσταντίνος

Τάτση Τερέζα

Επόπτης καθηγητής

Μεταξάς Γεώργιος

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

| | | |
|--------|---|----|
| 1 | ΓΕΝΙΚΑ..... | 4 |
| 2 | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΕΡΙΟΧΗΣ..... | 5 |
| 2.1 | Περιοχή κτιρίου..... | 5 |
| 2.2 | Μορφολογία περιοχής..... | 5 |
| 2.3 | Ιστορία περιοχής..... | 5 |
| 3 | ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΟ ΚΤΙΡΙΟ..... | 7 |
| 3.1 | Τοποθεσία..... | 7 |
| 3.2 | Ιστορία..... | 8 |
| 3.3 | Αποτύπωση..... | 8 |
| 3.4 | Τρόπος κατασκευής- υλικά..... | 8 |
| 4 | ΚΤΙΡΙΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ..... | 10 |
| 4.1 | Γενικά -Ορισμοί..... | 10 |
| 4.2 | Γενικοί όροι ιδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων τροφίμων και ποτών | |
| | 11 | |
| 4.2.1 | Οίκημα..... | 11 |
| 4.2.2 | Εμβαδόν..... | 12 |
| 4.2.3 | Ύψος..... | 12 |
| 4.2.4 | Τοίχοι..... | 12 |
| 4.2.5 | Οροφή..... | 13 |
| 4.2.6 | Δάπεδο..... | 13 |
| 4.2.7 | Αερισμός..... | 13 |
| 4.2.8 | Φωτισμός..... | 14 |
| 4.2.9 | Ύδρευση..... | 15 |
| 4.2.10 | Αποχέτευση..... | 15 |
| 4.2.11 | Αποχωρητήρια..... | 16 |
| 4.2.12 | Χώρος πλύσεως σκευών και τρόπος πλύσεως τούτων..... | 19 |
| 4.2.13 | Απαγωγή καπνών, αερίων καύσεως κλπ..... | 21 |
| 4.2.14 | Αποθήκες..... | 21 |
| 4.2.15 | Ιματιοφυλάκια - Αποδυτήρια..... | 22 |
| 4.3 | Ειδικοί όροι ιδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων τροφίμων ή και ποτών | 23 |

| | | |
|-------|---|----|
| 4.3.1 | Αίθουσα πελατών..... | 24 |
| 4.3.2 | Παρασκευαστήριο..... | 25 |
| 4.3.3 | Χώρος πλύσεως σκευών..... | 26 |
| 4.3.4 | Αποχωρητήρια | 26 |
| 4.4 | Καταστήματα στα οποία παρασκευάζονται ή και προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες φαγητά με τη συνοδεία ή μη ποτών..... | 27 |
| 4.4.1 | Αίθουσα πελατών..... | 27 |
| 4.4.2 | Παρασκευαστήριο..... | 28 |
| 4.4.3 | Χώρος πλύσεως σκευών..... | 28 |
| 4.4.4 | Αποχωρητήρια | 29 |
| 4.4.5 | Αποδυτήρια Προσωπικού..... | 29 |
| 4.4.6 | Αποθήκη Τροφίμων και ποτών..... | 29 |
| 5 | ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ..... | 31 |
| 5.1 | Γενικά..... | 31 |
| 5.2 | Υφιστάμενο κτίριο..... | 31 |
| 5.3 | Συντήρηση κτιρίου..... | 32 |
| 5.3.1 | Τοίχοι..... | 32 |
| 5.3.2 | Στοιχεία οπλισμένου σκυροδέματος | 32 |
| 5.3.3 | Λοιποί έλεγχοι..... | 33 |
| 5.4 | Υπολογισμός χώρων | 33 |
| 5.4.1 | Αίθουσα πελατών..... | 33 |
| 5.4.2 | παρασκευαστήριο..... | 33 |
| 5.4.3 | Χώροι πλύσεως σκευών | 34 |
| 5.4.4 | Αποχωρητήρια | 34 |
| 5.4.5 | Αποθήκη | 34 |
| 5.4.6 | αποδυτήρια προσωπικού | 34 |
| 5.5 | Διαμόρφωση χώρων..... | 35 |
| 5.5.1 | Ισόγειο - μπαρ..... | 35 |
| 5.5.2 | Α όροφος - καφετέρια | 37 |
| 5.5.3 | Β όροφος – εστιατόριο | 38 |
| 5.5.4 | Συνοπτικός έλεγχος χώρων..... | 39 |
| 5.6 | Κατασκευαστικές προτάσεις..... | 39 |
| 5.6.1 | Τοίχοι..... | 40 |
| 5.6.2 | Δάπεδα..... | 40 |

| | | |
|-------|---|----|
| 5.6.3 | Γενικές κατασκευαστικές λεπτομέρειες..... | 40 |
| 6 | ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ..... | 42 |
| 6.1 | Μελέτη παθητικής πυροπροστασίας..... | 42 |
| 6.1.1 | Γενικά..... | 42 |
| 6.1.2 | Οδεύσεις διαφυγής..... | 42 |
| 6.1.3 | Φωτισμός - σήμανση - τεχνητός φωτισμός..... | 44 |
| 6.1.4 | Δομική πυροπροστασία..... | 44 |
| 6.1.5 | Πυροδιαμερισματα..... | 45 |
| 6.1.6 | Εξωτερική μετάδοση πυρκαγιάς..... | 45 |
| 6.1.7 | Έξοδοι κινδύνου..... | 46 |
| 6.2 | Μελέτη υδραυλικής εγκατάστασης..... | 46 |
| 6.2.1 | Γενικά στοιχεία..... | 46 |
| 6.2.2 | Παροχή νερού..... | 46 |
| 6.2.3 | Αποχέτευση ακάθαρτων..... | 48 |
| 6.2.4 | Αποχέτευση των νερών της βροχής..... | 50 |
| 6.2.5 | Επιθεώρηση - δοκιμές..... | 50 |
| 6.3 | Φωτισμός..... | 51 |
| 6.4 | Μελέτη ηλεκτρικής εγκατάστασης..... | 52 |
| 6.4.1 | Γενικά στοιχεία..... | 52 |
| 6.4.2 | Εγκατάσταση ισχυρών ρευμάτων..... | 52 |
| 6.4.3 | Εγκατάσταση ασθενών ρευμάτων..... | 55 |
| 6.4.4 | Γενικές οδηγίες..... | 56 |
| 7 | ΣΤΑΤΙΚΗ ΕΠΑΡΚΕΙΑ..... | 57 |

1 ΓΕΝΙΚΑ

Στα πλαίσια της φοίτησης στο τμήμα πολιτικών δομικών έργων της σχολής τεχνολογικών εφαρμογών του ανώτατου τεχνολογικού εκπαιδευτικού ιδρύματος Πειραιά , εκπονήθηκε πτυχιακή εργασία από τους Παπαδόπουλο Κωνσταντίνο και Τάτση Τερέζα με επόπτη καθηγητή τον κ. Γ. Μεταξά. Το θέμα αυτής ‘ Διαμόρφωση χώρων υγειονομικού ενδιαφέροντος σε υφιστάμενο κτίριο’. Η εργασία αυτή έχει σαν στόχο τον χρονικό και τεχνικό σχεδιασμό διαμόρφωσης χώρου υγειονομικού ενδιαφέροντος στο υφιστάμενο κτίριο.

Για την σωστή τεκμηρίωση της πρότασης που αντιπροσωπεύει το θέμα της πτυχιακής:

- Συντάχθηκαν οι απαραίτητες τεχνικές εκθέσεις που αφορούν την αρχιτεκτονική και ηλεκτρομηχανολογική μελέτη.
- Σχεδιάστηκαν τα προβλεπόμενα σχέδια έτσι ώστε να αποτυπώνουν την υπάρχουσα κατάσταση , την πρόταση και να πληρούν τις κατασκευαστικές απαιτήσεις του έργου.
- Πραγματοποιήθηκαν οι απαραίτητοι υπολογισμοί για να συμβαδίζει η κάθε μελέτη με τις αντίστοιχες προδιαγραφές και την νομοθεσία.

Η πτυχιακή σε γενικές γραμμές ασχολείται με την αλλαγή χρήσης ενός υφιστάμενου κτιρίου και ταυτόχρονα τον εκσυγχρονισμό αυτού, έτσι ώστε μετά το πέρας της κατασκευής του να αποτελεί ένα κτίριο που κρατάει τον κλασικό του χαρακτήρα και ταυτόχρονα πληρεί τις απαιτήσεις τόσο της εποχής όσο και της χρήσης του.

2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

2.1 Περιοχή κτιρίου

Το κτίσμα βρίσκεται στο βόρειο μέρος της Πελοποννήσου, στην πόλη του Αιγίου. Το Αίγιο βορινά βρέχεται από τον κορινθιακό κόλπο. Κατά μήκος αυτής της ακτογραμμής βρίσκεται κομμάτι της παλαιάς εθνικής οδού Πατρών-Κορίνθου. Επί της οδού αυτής υφίσταται το εν λόγω κτίριο.

2.2 Μορφολογία περιοχής

Το κομμάτι της παλαιάς εθνικής οδού το οποίο εκτείνεται περίπου ένα χιλιόμετρο τόσο δυτικά όσο και ανατολικά από το κτίριο διακρίνεται από παρόμοια ρυμοτομικά χαρακτηριστικά και έχει υιοθετηθεί να καλείται 'παραλία'. Η παραλία είναι από μια λωρίδα γης με πλάτος που ποικίλει από 30 έως 100 μέτρα. Το κομμάτι αυτό βρέχεται από τον κορινθιακό κόλπο στο βόριο του μέρος από τα νότια δε 'αποκόπτεται' από το κύριο μέρος της πόλης του Αιγίου με ένα φυσικό αναβαθμό ύψους που φθάνει και τα 50 μέτρα. Η μορφολογική αυτή ιδιαιτερότητα της περιοχής κάνει την παραλία μια ξεχωριστή περιοχή.

2.3 Ιστορία περιοχής

Το Αίγιο και γενικότερα η ευρύτερη περιοχή της Αιγιαλείας κατά το τελευταίο τέταρτο του δέκατου ένατου αιώνα γνώρισε τεράστια ανάπτυξη κυρίως από την άνοδο του εμπορίου της σταφίδας. Αποτέλεσμα αυτής της ανάπτυξης, μιας και η βόρεια Πελοπόννησος ήταν ο κύριος εξαγωγέας σταφίδας στο εξωτερικό, ήταν η ευρωστία μερικών οικογενειών στην πόλη.

Η οικονομική δυνατότητα που δόθηκε σε μια μερίδα σταφιδοπαραγωγών ήταν τέτοια που κατά την περίοδο αυτή κατασκευάσθηκαν πλήθος αξιόλογων κτιρίων κυρίως

νεοκλασικών που αντιπροσώπευαν την αίγλη της εποχής. Κατά την περίοδο αυτή η παραλία έπαιξε πολύ σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της πόλης. Αυτό γιατί ήταν αναγκαίο κάποια κτίρια να φιλοξενήσουν την επεξεργασία, την συσκευασία και την αποθήκευση του προϊόντος.

Οι ικανοποιητικές εκτάσεις γης με το καθεστώς της τότε πολεοδομίας και σε συνδυασμό με την ύπαρξη ενός λιμενοβραχίονα στην περιοχή κατέστησαν την παραλία σαν το καταλληλότερο κέντρο μιας εμποροβιομηχανικής ανάπτυξης. Τεράστια κτίρια, για τα δεδομένα της εποχής, κυρίως από πέτρα άρχισαν να ανεγείρονται το ένα μετά το άλλο. Στις αρχές του εικοστού αιώνα η παραλία αριθμούσε αρκετές αποθήκες, μερικά εργοστάσια και βιομηχανίες.

Αργότερα άρχισε η παρακμή στο εμπόριο της σταφίδας με αποτέλεσμα ένα, ένα τα εργοστάσια και οι αποθήκες να ερημώνουν και τα κτίρια να μένουν ανεκμετάλλευτα και ουσιαστικά να εγκαταλείπονται.

Την τελευταία τριακονταετία η ευρύτερη περιοχή του Αιγίου άρχισε να αναπτύσσεται ξανά αυτή τη φορά με το πρόσωπο της τουριστικής ανάπτυξης. Το πλήθος των παραλιών που υπάρχουν στην περιοχή σε συνδυασμό με το μικρό της απόστασης από το μεγάλο αστικό κέντρο της Αθήνας κάνουν το Αίγιο ένα από τα πολυσύχναστα παραθεριστικά κέντρα ιδίως τους καλοκαιρινούς μήνες.

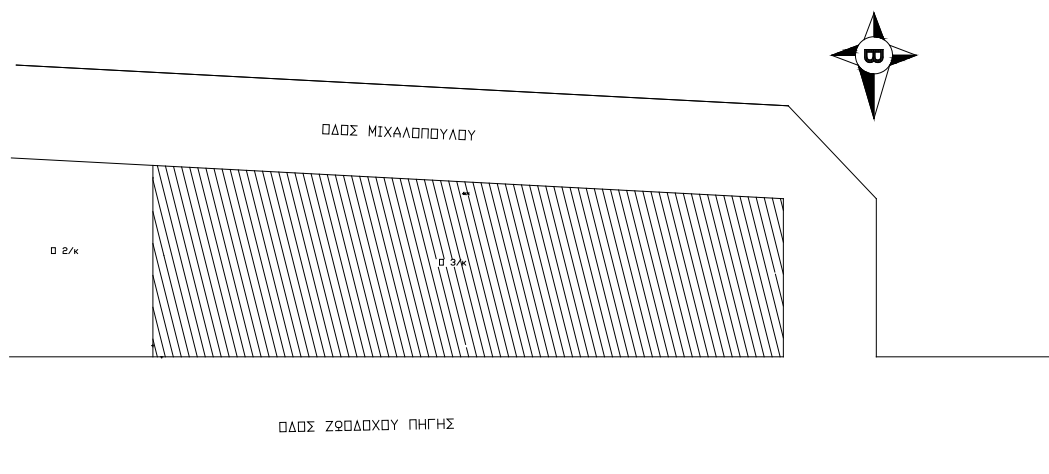
Την τελευταία δεκαετία άρχισαν να γίνονται δειλά, δειλά επιχειρηματικές κινήσεις στην περιοχή της παραλίας με τη δημιουργία καφετεριών, μπαρ και εστιατορίων. Απώτερος σκοπός ήταν η προσέλκυση των τουριστών στην περιοχή. Αυτό απέβλεπε στην περαιτέρω οικονομική ανάπτυξη της πόλης.

Βασισμένοι στην προοπτική αυτή της παραλίας αποφασίσαμε να προτείνουμε την αναμόρφωση του εν λόγω κτιρίου σε ένα 'κέντρο διασκέδασης', δημιουργώντας ταυτόχρονα ένα **μπαρ, μια καφετέρια και ένα εστιατόριο**.

3 ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΟ ΚΤΙΡΙΟ

3.1 Τοποθεσία

Το κτίριο υπό αναμόρφωση βρίσκεται επί της οδού Ζωοδόχου Πηγής και Μιχαλακοπούλου όπως αυτό φαίνεται στο παρακάτω σκαρίφημα. Το οικόπεδο που είναι κατασκευασμένο το κτίσμα έχει εμβαδόν 458,58 τ.μ. και καλύπτεται πλήρως(100% κάλυψη). Ανατολικά το οικόπεδο συνορεύει με κτίσμα διώροφο το οποίο φέρει κεραμοσκεπή. Το κτίριο αυτό είναι παλαιά σταφίδαποθήκη ιδιοκτησίας τοπικού συνεταιρισμού που σήμερα λειτουργεί σαν καφετέρια. Βόρεια υφίσταται η οδός Ζωοδόχου Πηγής που δεν είναι άλλη από κομμάτι της παλαιάς εθνικής οδού το οποίο καλείται παραλία. Δυτικά και Νότια συνορεύει με την πλακόστρωτη οδό Μιχαλακοπούλου η οποία είναι παλαιάς κατασκευής και με κλίση που αγγίζει και το 30% οδηγεί προοδευτικά στο κύριο μέρος – κέντρο της πόλης του Αιγίου.



τοπογραφικό σκαρίφημα

3.2 Ιστορία

Το συγκεκριμένο κτίριο κατασκευαστικό στα τέλη του δέκατου ένατου αιώνα και λειτουργούσε ως σταφιδαποθήκη. Το 1980 αγοράστηκε από τον Νικόλαο Φωτόπουλο και μετατράπηκε σε οινοποιείο. Την τελευταία δεκαετία έχει εγκαταλειφθεί από την προηγούμενη του χρήση και μένει ανεκμετάλλευτο.

3.3 Αποτύπωση

Για την σωστή αποτύπωση του κτιρίου χρησιμοποιήθηκε μετροταινία. Κατά την διαδικασία αυτή μετρήθηκαν όλες οι διαστάσεις του κτιρίου, τόσο εσωτερικές όσο και εξωτερικές και εξασφαλίστηκαν από την μέτρηση των κατάλληλων διαγωνίων για να ελαχιστοποιηθεί το σφάλμα μέτρησης που οφείλεται στην χρήση της μετροταινίας. Αποτυπώθηκαν επίσης όλα τα ανοίγματα, οι κλίμακες, τα ύψη των ορόφων και τα πάχη των τοίχων.

Αφού συλλέχθηκαν τα απαραίτητα στοιχεία δημιουργήθηκε η πρώτη σειρά σχεδίων(αποτύπωση Α1,Α2 κτλ.).

3.4 Τρόπος κατασκευής- υλικά

Το κτίριο αποτελείται από ισόγειο και δυο ορόφους. Το ισόγειο και ο πρώτος όροφος είναι κατασκευασμένα από λιθοδομή η οποία αποτελεί και τον φέρον οργανισμό της οικοδομής. Το πάχος των πέτρινων τοίχων είναι 0.70 m. Ο δεύτερος όροφος του κτίσματος, ο οποίος οικοδομήθηκε μεταγενέστερα, φέρει εξωτερική τοιχοποιία που είναι κατασκευασμένη από μπατική οπτοπλινθοδομή.

Αν και ο φέρον οργανισμός αποτελείται από λιθοδομή κατά την κατασκευή του κτιρίου έχουν χρησιμοποιηθεί ενισχυτικά στοιχεία σκυροδέματος. Το κτίριο φέρει εσωτερικά περίπου στο μέσο του πλάτους του μια συστοιχία οχτώ υποστυλωμάτων, διαστάσεων 40 X 40 cm. Ο διαχωρισμός των ορόφων γίνεται με πλάκες από οπλισμένο σκυρόδεμα.

Στο εσωτερικό του κτιρίου αναπτύσσεται ένα σύστημα δοκών που ενώνει τα υποστυλώματα τόσο μεταξύ τους όσο και με την λιθοδομή. Τα δοκάρια είναι παλαιού τύπου, δηλαδή υφίστανται κόμβοι ενώσεως δοκών (που σήμερα αποφεύγονται) και η διατομή τους αυξάνει όταν ο δοκός πλησιάζει τα υποστυλώματα.

Περιμετρικά της οικοδομής σε κάθε όροφο υπάρχει σενάζ από σκυρόδεμα στο ύψος του πρεκίου των ανοιγμάτων. Οι παραστάδες (λαμπάδες) δε των ανοιγμάτων είναι κατασκευασμένοι από οπλισμένο σκυρόδεμα.

Οι όροφοι έχουν καθαρό ύψος 3.50 m και ενώνονται μεταξύ τους με κλίμακες από οπλισμένο σκυρόδεμα. Την τελευταία δεκαετία πραγματοποιήθηκε η κοπή ενός μέρους της πλάκας οροφής του πρώτου ορόφου έτσι ώστε να δημιουργηθεί το κατάλληλο άνοιγμα, που θα φιλοξενήσει ξύλινη κλίμακα η οποία θα ενώνει τους δύο ορόφους.

Τα εσωτερικά χωρίσματα του κτιρίου, αν και ελάχιστα, είναι κατασκευασμένα από δρομική οπτοπλινθοδομή και όπως η μπατική οπτοπλινθοδομή είναι καλυμμένη με επίχρισμα.

Η πλάκα οροφής του δευτέρου ορόφου έχει μεγαλύτερο πάχος αφού εξωτερικά έχουν διαμορφωθεί ρύσεις για την σωστή απορροή των όμβριων υδάτων.

4 ΚΤΙΡΙΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

4.1 Γενικά -Ορισμοί

Τα κτίρια υγειονομικού ενδιαφέροντος διέπονται από μια σειρά νομοθεσίας που καθορίζει ακριβώς τις απαιτήσεις του νομοθέτη για την σωστή και ασφαλή λειτουργία αυτών. Σε αυτό το μέρος χρησιμοποιήθηκε τιμήμα της νομοθεσίας που διέπει τους χώρους αυτούς και παρατίθενται επιλεκτικά κομμάτια αυτής βάσει της Απόφασης Α1β/8577/1983 (ΦΕΚ-526 Β') :Υγειονομικός έλεγχος των αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων και ποτών.

Επίσης κρίθηκε αναγκαίο να παραληφθούν τμήματα νομοθεσίας που αφορούν καθαρά υγειονομικές διατάξεις.

"Υγειονομικός έλεγχος" είναι η λεπτομερής εξέταση από τις αρμόδιες Υγειονομικές Υπηρεσίες των τροφίμων ζωικής ή φυτικής προελεύσεως, και των ποτών, καθώς και των αντικειμένων, των χώρων και των εγκαταστάσεων, που παρουσιάζουν υγειονομικό ενδιαφέρον, όπως αναλυτικά περιγράφονται κατωτέρω, για να διαπιστωθούν τυχόν δυσμενείς επιδράσεις στη δημόσια Υγεία και στο περιβάλλον γενικότερα. Σκοπός του Υγειονομικού ελέγχου είναι η προστασία της Δημόσιας Υγείας.

"Υγειονομική Υπηρεσία" καλείται η αρμόδια για τα θέματα Δημόσιας Υγείας Υπηρεσία του Υπουργείου Υγείας και Πρόνοιας, που βρίσκεται σε κάθε νομό, άσχετα από τη διοικητική της εξάρτηση.

"Καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος" είναι τα καταστήματα, στα οποία γίνεται παρασκευή ή και διάθεση σε πελάτες (καθισμένους, όρθιους, περαστικούς) φαγητών ή γλυκισμάτων ή οποιουδήποτε άλλου παρασκευάσματος τροφίμων ή ποτών ή αποθήκευση ή συντήρηση ή εμπορία κάθε είδους τροφίμων ή ποτών, καθώς και τα καταστήματα προσφοράς υπηρεσιών εξαιτίας των οποίων μπορεί να προκληθεί βλάβη στη δημόσια υγεία.

Άδειες, ίδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων, υγειονομικού ενδιαφέροντος.

Για την ίδρυση και λειτουργία καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος απαιτείται άδεια της οικείας αστυνομικής αρχής, χορηγούμενη με σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, αν δεν προβλέπεται από τον Νόμο τέτοια Επιτροπή, της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, ότι πληρούνται οι όροι των σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων.

Που ασκείται ο Υγειονομικός Έλεγχος

Αναλυτικά ο Υγειονομικός έλεγχος ασκείται, τακτικά ή έκτακτα, πλην των τροφίμων και ποτών, και :

Στους χώρους και στα μέσα παραγωγής, επεξεργασίας, βιομηχανοποιήσεως, εμπορίας, διακινήσεως, αποθηκεύσεως, συντηρήσεως, πωλήσεως και καταναλώσεως τροφίμων και ποτών.

Στα μαγειρεία, εστιατόρια και λοιπούς βοηθητικούς χώρους υγιεινής των εργοστασίων γενικά, ιδιωτικών κλινικών, οίκων ευγηρίας και άλλων παρόμοιων επιχειρήσεων.

4.2 Γενικοί όροι ίδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων τροφίμων και ποτών

4.2.1 Οίκημα

Για την ίδρυση καταστημάτων τροφίμων και ποτών θα χρησιμοποιούνται οικήματα μόνιμης κατασκευής (λιθόκτιστα, πλινθόκτιστα ή άλλη παρόμοια κατασκευή), τα οποία θα πληρούν τους υγειονομικής σημασίας όρους, τους οποίους προβλέπει για τους χώρους κυρίας χρήσεως ο Γενικός Οικοδομικός Κανονισμός, που ίσχυε κατά τον χρόνο οικοδομήσεως τούτων.

Τα καταστήματα προσφοράς φαγητών, γλυκισμάτων, ποτών κλπ. σε καθισμένους πελάτες, εφόσον έχουν δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από πενήντα (50) καθισμάτων, θα πληρούν, πλην των περιγραφομένων στις γενικές και ειδικές διατάξεις της παρούσας και σε άλλες Υγειονομικές Διατάξεις όρων και προϋποθέσεων, και τους επιβαλλόμενους με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Πυροσβεστικής Νομοθεσίας όρους πυρασφάλειας και ασφάλειας των θαμώνων τους.

Τούτο θα φαίνεται σε βεβαίωση της αρμόδιας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας, που θα επισυνάπτεται στην αίτηση του ενδιαφερόμενου για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας του καταστήματός του.

4.2.2 Εμβαδόν

Το εμβαδόν καταστήματος τροφίμων και ποτών θα είναι ανάλογο προς το είδος και τον κύκλο εργασιών τούτου, ώστε να αποκλείεται η συμφόρηση των εμπορευμάτων και των επίπλων στον χώρο, για να γίνεται εύκολα ο καθαρισμός του και να εξασφαλίζεται η άνετη κυκλοφορία των πελατών και του προσωπικού, και πάντως δεν θα είναι μικρότερο από το ελάχιστο όριο εμβαδού, που ορίζουν οι ειδικές για κάθε είδος καταστήματος Υγειονομικές Διατάξεις.

Ως εμβαδόν ενός χώρου εννοείται ο αριθμός σε τετραγωνικά μέτρα, που προκύπτει από το μέτρηση της εκμεταλλεύσιμης επιφάνειας του δαπέδου του χώρου τούτου.

4.2.3 Ύψος

Το ελεύθερο ύψος καταστήματος τροφίμων ή ποτών θα είναι το προβλεπόμενο από τις σχετικές διατάξεις του Γ.Ο.Κ. για τους χώρους κυρίας χρήσεως, εκτός αν ορίζεται άλλο από τις ειδικές διατάξεις της παρούσας και των άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων.

4.2.4 Τοίχοι

Οι επιφάνειες των τοίχων των καταστημάτων τροφίμων ή ποτών θα είναι λείες και, μέχρι 2μ. τουλάχιστον ύψος, αδιαπότιστες (επικάλυψη με εφυσωμένα πλακίδια πορσελάνης ή άλλο κατάλληλο, αδιαπότιστο, λείο και ανθεκτικό υλικό, ή χρωματισμός με ελαιόχρωμα ή πλαστικό χρώμα, κατόπιν σχετικής επεξεργασίας, ώστε να γίνουν λείες και αδιαπότιστες, αναλόγως του είδους των χώρων του καταστήματος και σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις των σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων). Οι λοιπές επιφάνειές τους θα υδροχρωματίζονται.

Ορισμένοι χώροι καταστημάτων τροφίμων μπορεί να εξαιρεθούν από το να είναι

αδιαπóτιστες οι επιφάνειες των τοίχων τους, εφόσον τούτο αναφέρεται ρητώς στις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως.

Οι επιφάνειες των τοίχων θα χρωματίζονται με ανοικτά χρώματα, με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό με ελαφρά απόκλιση προς οποιοδήποτε χρώμα της αρεσκείας του καταστηματούχου. Ο χρωματισμός των επιφανειών των τοίχων με σκούρα χρώματα απαγορεύεται.

4.2.5 Οροφή

Η οροφή καταστήματος τροφίμων ποτών θα είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα, και η επιφάνειά της θα είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη, αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι από ασβεστοκονία.

4.2.6 Δάπεδο

Τα δάπεδα των καταστημάτων τροφίμων ή ποτών θα είναι κατασκευασμένα από αδιαπóτιστο υλικό και λείο (τσιμεντοκονία, μωσαϊκό, πλάκες μαρμάρου ή, αν δεν απαγορεύεται από τις Υγειονομικές Διατάξεις, από τσιμεντοκονία επικαλυμμένη με πλαστικά πλακίδια, κλπ.) και θα διατηρείται σε καλή κατάσταση, χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές, και απόλυτα καθαρό.

Επιτρέπεται η χρήση δαπέδων από σκληρό ξύλο στιλβωμένο (παρκέ) ή δαπέδων επικαλυμμένων σε όλη την έκτασή τους με τάπητα (μοκέτα) σε ορισμένα είδη καταστημάτων, εφόσον τούτο αναφέρεται ρητώς στις Υγειονομικές Διατάξεις.

4.2.7 Αερισμός

Ο αερισμός των χώρων των καταστημάτων τροφίμων ή ποτών θα είναι πλήρης και θα γίνεται με τις θύρες, τα παράθυρα και τους φεγγίτες των θυρών ή παραθύρων.

Στα καταστήματα και τροφίμων ή ποτών, στα οποία δημιουργείται πνιγηρά ατμόσφαιρα, λόγω παραμονής σ' αυτά επί πολύ χρόνο πολλών ατόμων, εργαζομένων

ή πελατών, ή λόγω παραγωγής αερίων κατά την παρασκευή φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων ή κατά το ψήσιμο κρέατος, καθώς και σε εκείνα που στεγάζονται σε υπόγειους χώρους, στους οποίους δεν εξασφαλίζεται πλήρης φυσικός αερισμός, θα υπάρχουν ειδικές μηχανολογικές εγκαταστάσεις συνεχούς και πλήρους ανανεώσεως του αέρος.

Κατά την εγκατάσταση των μέσων τεχνητού αερισμού γενικά θα παίρνονται μέτρα, ώστε κατά τη λειτουργία τους να μη δημιουργούνται προβλήματα υγείας των πελατών και του προσωπικού, ακόμη και ενοχλήσεις σε βάρος των περιοίκων. Αν κατά τη λειτουργία των εγκαταστάσεων τεχνητού αερισμού προκαλούνται ρεύματα επικίνδυνα για την υγεία των πελατών και του προσωπικού ή θόρυβοι σε βαθμό που, κατά τις διαπιστώσεις της Υγειονομικής Υπηρεσίας, να ενοχλούνται οι περίοικοι, ο καταστηματούχος οφείλει να πάρει πρόσθετα μέτρα εξουδετέρωσης των ρευμάτων ή των θορύβων.

4.2.8 Φωτισμός

Ο φωτισμός όλων των χώρων καταστήματος τροφίμων ή ποτών θα είναι επαρκής και θα γίνεται από τα παράθυρα και τις υαλόθυρες του χώρου, το συνολικό εμβαδόν των οποίων δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο του 1/9 του εμβαδού του αντίστοιχου δαπέδου.

Αν χρησιμοποιείται τεχνητός φωτισμός θα πρέπει :

- α) Η ένταση του φωτισμού να είναι επαρκής, ώστε να είναι δυνατή η ευχερής ανάγνωση έντυπων στοιχείων "αττικών των 8 στιγμών".
- β) Το χρώμα του τεχνητού φωτισμού να είναι όμοιο με εκείνο του φυσικού φωτισμού.
- γ) Η πυκνότητα του φωτός να μη προκαλεί θάμβωση.
- δ) Ο φωτισμός να είναι τοπικά και χρονικά ομοιογενής.
- ε) Η πηγή του φωτισμού να μην προκαλεί επιβλαβή ρύπανση του αέρος.
- στ) Οι φωτιστικές πηγές να τοποθετούνται κατάλληλα, ώστε να μειώνεται η ένταση των σκιών.
- ζ) Οι φωτιστικές πηγές να μην είναι επικίνδυνες από την άποψη προκλήσεως πυρκαϊάς ή εκρήξεως.

Όπου υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα, για τον τεχνητό φωτισμό θα χρησιμοποιείται η

ηλεκτρική ενέργεια με φθορίζοντες, κατά προτίμηση, λαμπτήρες, αλλιώς θα γίνεται χρήση φωτιστικών πηγών κατάλληλων για τη δημιουργία επαρκούς τεχνητού φωτισμού (λυχνίες υγραερίου κ.τ.λ).

4.2.9 Υδρευση

Η ύδρευση των καταστημάτων τροφίμων ή ποτών θα γίνεται υποχρεωτικά απευθείας από το δίκτυο υδρεύσεως του Δήμου ή της Κοινότητας, αν υπάρχει τέτοιο δίκτυο, αλλιώς για την κάλυψη των αναγκών της επιχειρήσεως θα χρησιμοποιείται νερό από άλλου είδους ύδρευση, δημόσια ή ιδιωτική, κατάλληλα προστατευόμενη από τις επιφανειακές και υπόγειες μολύνσεις.

Το νερό των ανωτέρω υδρεύσεων θα έχει αποδειχθεί εργαστηριακά ότι πληρεί τα χαρακτηριστικά του πόσιμου νερού, όπως αυτά καθορίζονται με τις εκάστοτε ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις για το πόσιμο νερό. Από την ιδιωτική ύδρευση, αν τούτο είναι δυνατό, το νερό θα διοχετεύεται με κατάλληλο σωλήνα σε δεξαμενή από μπετόν ή από λαμαρίνα γαλβανισμένη ή από υγειονομικώς αποδεκτή πλαστική ύλη και από εκεί στα σημεία υδροληψίας με εσωτερική υδραυλική εγκατάσταση.

4.2.10 Αποχέτευση

Η διάθεση των λυμάτων των καταστημάτων τροφίμων ή ποτών θα γίνεται με κλειστούς αγωγούς υποχρεωτικά στο δίκτυο υπονόμων του Δήμου ή της Κοινότητας ή, αν δεν υπάρχει τέτοιο δίκτυο σε σηπτική δεξαμενή και απορροφητικό βόθρο ή σε στεγανή δεξαμενή ή όπως αλλιώς ορίζουν οι σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις και γενικά η σχετική νομοθεσία και οπωσδήποτε κατά τρόπο απόλυτα υγιεινό και, γενικότερα, ικανοποιητικό και αισθητικά αποδεκτό για το περιβάλλον.

Δεν επιτρέπεται η διάθεση λυμάτων καταστημάτων τροφίμων ή ποτών επιφανειακά στους δρόμους, στις αυλές και γενικά σε ακάλυπτους χώρους, καθώς και σε δημοτικούς ή κοινοτικούς υπονόμους, που προορίζονται για την απομάκρυνση μόνον των νερών της βροχής.

Στα στόμια των αποχετευτικών αγωγών των καταστημάτων τροφίμων ή ποτών θα υπάρχουν υδραυλικοί σίφωνες.

4.2.11 Αποχωρητήρια

Σε κάθε κατάστημα τροφίμων ή ποτών θα υπάρχει ανάλογος αριθμός αποχωρητηρίων για την εξυπηρέτηση του προσωπικού και των πελατών του.

Ο απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων καθορίζεται αναλόγως του αριθμού των καθισμένων πελατών, που είναι δυνατό να εξυπηρετηθούν στο κατάστημα ή των απασχολουμένων στο κατάστημα ατόμων, ως ακολούθως :

Για τα καταστήματα που εξυπηρετούν καθισμένους πελάτες και των δύο φύλων :

| Αριθμός εξυπηρετ. πελατών | Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων |
|---------------------------|--|
| Μέχρι 40 | 1 αποχωρητήριο (ανδρών και γυναικών) |
| Από 41 μέχρι 120 | 2 αποχωρητήρια (1 ανδρ. και 1 γυναικ.) |
| Από 121 μέχρι 250 | 4 " (2 " " 2 ") |
| Από 251 μέχρι 500 | 6 " (3 " " 3 ") |

Από 501 και πάνω για κάθε μία επί πλέον 500/άδα, ή μέρος αυτής, ατόμων δύο αποχωρητήρια επί πλέον των απαιτούμενων για τα 500 άτομα. Ως μέρος της 500/άδας ατόμων θα θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 100 και 500.

Αν τα αποχωρητήρια ανδρών υπερβαίνουν τα δύο, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί κατά την κρίση της, να επιτρέψει την αντικατάσταση κατά το ένα τρίτο αυτών με ουρητήρια υγιεινού τύπου.

Η κατά φύλο κατανομή του ανωτέρω αριθμού αποχωρητηρίων θα γίνεται ανάλογα με τον αριθμό των συνήθως απασχολουμένων στο κατάστημα ανδρών και γυναικών.

Στα καταστήματα, που εξυπηρετούν καθισμένους πελάτες, δεν είναι απαραίτητη η ύπαρξη αποχωρητηρίων προσωπικού, αν απασχολούνται σ' αυτά λιγότερα από πέντε (5) άτομα. Σε τέτοιες περιπτώσεις το προσωπικό θα χρησιμοποιεί τα αποχωρητήρια των πελατών.

Τα αποχωρητήρια των καταστημάτων τροφίμων ή ποτών θα βρίσκονται μέσα στο χώρο του καταστήματος ή σε συνέχεια με αυτόν.

Μεταξύ των αποχωρητηρίων και του χώρου, στον οποίον βρίσκονται, θα παρεμβάλλονται ιδιαίτεροι προθάλαμοι, πλην των περιπτώσεων ορισμένων καταστημάτων, για τα οποία ειδικές Υγειονομικές Διατάξεις παρέχουν τη δυνατότητα εξαιρέσεως τους από την απαίτηση αυτή.

Στα καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες φαγητά ή γλυκίσματα ή άλλα παρασκευάσματα, τα αποχωρητήρια θα βρίσκονται μακριά από τους χώρους των παρασκευαστηρίων και πλύσεως σκευών και σε τέτοια θέση, ώστε να αποκλείεται η διέλευση των πελατών από τους χώρους αυτούς.

Τα αποχωρητήρια και οι προθάλαμοι τους θα είναι μόνιμης κατασκευής (με τοίχους από τούβλα, πέτρες ή άλλα παρόμοια υλικά).

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για την κατασκευή αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους ξυλοκατασκευών ή άλλων παρόμοιων κατασκευών από μη ανθεκτικά στην υγρασία υλικά. Τα προοριζόμενα για κάθε φύλο αποχωρητήρια και οι προθάλαμοι τους πρέπει να αποτελούν ιδιαίτερους χώρους, απομονωμένους μεταξύ τους με τοίχο ή άλλες κατάλληλες, σαν τις περιγραφόμενες ανωτέρω, κατασκευές και με ιδιαίτερες εισόδους.

Οι εσωτερικές διαστάσεις κάθε αποχωρητηρίου, καθώς και του προθαλάμου του θα είναι 1 μ. X 1,20 μ. τουλάχιστον, το εμβαδόν δηλαδή αποχωρητηρίου και προθαλάμου δεν θα είναι μικρότερο από 2,50 τ.μ. ήτοι 1 μ. πλάτος X 2,50 μ. μήκος (1,20 μ. μήκος αποχωρητηρίου συν. 0,10 μ. πάχος του μεσότοιχου συν. 1,20 μ. μήκος προθαλάμου). Το ελεύθερο ύψος της οροφής των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους δεν θα είναι μικρότερο από 2,10 μ. Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι ομαλές, χωρίς προεξοχές ή εσοχές, και μέχρι ύψος 1,80 μ. λείες και αδιαπότιστες, καλυμμένες με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης ή με στιλβωμένο μάρμαρο, ώστε να πλένονται εύκολα. Η επένδυση των ανωτέρω επιφανειών με άλλα υλικά, όπως φορμάικα, λεπτά φύλλα πλαστικής ύλης κλπ., καθώς και με οποιοδήποτε είδος χρώματος (ελαιοχρώμα, πλαστικό κλπ.) απαγορεύονται. Οι επιφάνειες των τοίχων πάνω από το 1,80 μ. ύψος θα υδροχρωματίζονται. Η οροφή των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι κατασκευασμένη κατά κανόνα από πλάκα μπετόν, κατάλληλα σοβατισμένη, ώστε να είναι λεία, και υδροχρωματισμένη.

Επιτρέπεται η χρήση ψευδοροφής από ξύλο, όχι όμως από χάρτμπορ ή άλλα ευαίσθητα στην υγρασία υλικά. Η επιφάνεια της ξύλινης ψευδοροφής θα ελαιοχρωματίζετε.

Τα δάπεδα των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι από αδιαπότιστο, μη εύθριπτο και λείο υλικό (μωσαϊκό, πλάκες μαρμάρου κ.τ.λ.) με ομαλές επιφάνειες και θα έχουν κλίση προς φρεάτιο αποχετεύσεως, καλυμμένο με σχάρα, για την τέλεια

αποστράγγιση των νερών πλύσεως.

Οι γωνίες που σχηματίζονται από το δάπεδο και τους τοίχους θα είναι κατά προτίμηση κοίλες για να πλένονται εύκολα. Επίστρωση των δαπέδων των ανωτέρω χώρων με φύλλα πλαστικής ύλης ή με μουσαμά απαγορεύονται. Οι θύρες των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες θα ανοίγουν προς τα μέσα και θα κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό.

Γενικά, όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα φωτίζονται και αερίζονται επαρκώς, είτε φυσικώς, είτε τεχνητός. Για τον τεχνητό αερισμό θα τοποθετείται υποχρεωτικά κατάλληλη εγκατάσταση αερισμού (απαγωγός σωλήνας επαρκούς διαμέτρου με εξαεριστήρα).

Τα παράθυρα θα καλύπτονται μόνιμα με συρματοπλεγμα Νο 16 για να εμποδίζεται η είσοδος των βλαβερών εντόμων.

Η αποχέτευση των λυμάτων θα γίνεται με κλειστούς αγωγούς, είτε σε υπόνομο, είτε, αν δεν υπάρχει δίκτυο υπονόμων, σε ιδιωτικό υγιεινό αποχετευτικό σύστημα, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις για τη διάθεση των λυμάτων, όπως είναι η σηπτική δεξαμενή με απορροφητικό βόθρο, η στεγανή δεξαμενή κ.τ.λ..

Οι λεκάνες των αποχωρητηρίων και ουρητηρίων, καθώς και οι νιπτήρες, θα είναι κατασκευασμένες από ανθεκτικό και τελειώς αδιαπότιστο υλικό και θα έχουν λείες και ομαλές επιφάνειες (εφυσωμένη πορσελάνη). Η χρήση λεκανών και νιπτήρων από τσιμέντο ή μωσαϊκό ή εφυλωμένο πηλό απαγορεύεται.

Επιβάλλεται γενικά η χρησιμοποίηση λεκανών αποχωρητηρίων υψηλού τύπου (ευρωπαϊκού). Οι λεκάνες θα απομονώνονται με υδραυλικούς σίφωνες, οι οποίοι θα αερίζονται κατάλληλα για την αποφυγή σιφωνισμού και διαφυγής αερίων. Επί των λεκανών θα υπάρχει, μόνιμα τοποθετημένο, ειδικό έδρανο και κάλυμμα.

Η λεκάνη θα συνδέεται με ειδικό υδραυλικό σύστημα καθαρισμού, με το οποίο θα εξασφαλίζεται η έκπλυσή της με πίεση. Πρέπει να αποκλείεται η τοποθέτηση για τον ανωτέρω σκοπό απλής υδραυλικής εγκαταστάσεως με κρουνό.

Στον χώρο του αποχωρητηρίου θα υπάρχει πάντοτε χαρτί καθαριότητας, τοποθετημένο σε ειδική θήκη. Το μεταχειρισμένο χαρτί θα απορρίπτεται απευθείας στη λεκάνη και όχι στο δάπεδο ή σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο.

Εξαιρετικά, στα αποχωρητήρια γυναικών συνιστάται η ύπαρξη κατάλληλων μεταλλικών δοχείων με κάλυμμα, που θα ανοίγει με ειδικό ποδοκίνητο μηχανισμό

(πεντάλ) στο οποίο θα απορρίπτονται άλλα, πλην των ακαθάρτων χαρτιών, ακάθαρτα είδη, όπως είναι οι σερβιέτες υγείας, τα οποία δεν πρέπει να απορρίπτονται στη λεκάνη για να μην προκαλούνται αποφράξεις του αποχετευτικού συστήματος.

Σε κάθε αποχωρητήριο θα υπάρχει και μια κρεμάστρα ρούχων.

Στον προθάλαμο του αποχωρητηρίου θα βρίσκεται ο νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών και πλησίον τούτου θήκη με σαπούνι (πλακίδια ή υγρό ή σκόνη), καθώς και πετσετοθήκη με χειροπετσέτες μιας χρήσεως (χάρτινες ή υφασμάτινες ατομικές, που θα πλένονται ύστερα από κάθε χρήση τους ή υφασμάτινη χειροπετσέτα τοποθετημένη σε κυλίνδρους ειδικής συσκευής κατά τρόπο, που να εξασφαλίζεται σε κάθε πελάτη καθαρό τμήμα αυτής) ή συσκευή στεγνώσεως των χεριών με ζεστό αέρα (αερόθερμο). Στον νιπτήρα θα υπάρχει εγκατάσταση συνεχούς παροχής νερού.

Στο αποχετευτικό σύστημα, μεταξύ του νιπτήρα και του αγωγού απομακρύνσεως των ακαθάρτων νερών θα παρεμβάλλεται υδραυλικός σίφοντας.

4.2.12 Χώρος πλύσεως σκευών και τρόπος πλύσεως τούτων.

Στα καταστήματα παρασκευής και προσφοράς φαγητών, γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων τροφίμων ή ποτών γενικά θα υπάρχει ιδιαίτερος χώρος ανάλογου προς το είδος και το μέγεθος του καταστήματος εμβαδού και συγκροτήσεως, στον οποίο θα γίνεται η πλύση των σκευών των χρησιμοποιούμενων για την παρασκευή ή επεξεργασία ή και για τη διάθεση των ανωτέρω ειδών.

Ο ανωτέρω χώρος θα χωρίζεται από τους άλλους χώρους του καταστήματος με χώρισμα, τοίχο ή άλλη κατασκευή από ανθεκτικά στην υγρασία υλικά, το οποίο, αν δεν φθάνει μέχρι την οροφή, θα έχει ύψος 2 μ. τουλάχιστον, εκτός αν από τις ειδικές Υγειονομικές Διατάξεις, για ορισμένα είδη καταστημάτων, προβλέπεται η συνύπαρξη του χώρου τούτου με άλλα διαμερίσματα χωρίς διαχωρισμό.

Το δάπεδο θα καλύπτεται καθολικά από συνεχές και αδιαπότιστο, λείο και μη εύθριπτο υλικό, με κατάλληλες κλίσεις προς φρεάτιο δαπέδου, εφοδιασμένο με σιφώνι, για τον εύκολο καθαρισμό του και ξέπλυμα με νερό. Επίστρωση του δαπέδου του χώρου τούτου με φύλλα πλαστικής ύλης ή με μουσαμά ή με σανίδες απαγορεύεται.

Οι επιφάνειες των τοίχων μέχρι ύψος 1,80 μ. θα είναι επενδυμένες με πλακίδια εφυσιασμένης πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες, αφού υποστούν την απαραίτητη

προεργασία (σπατουλάρισμα κλπ.) για να γίνουν αδιαπότιστες και λείες. Πάνω από το ύψος των 1,80 μ. οι επιφάνειες των τοίχων θα υδροχρωματίζονται. Στην περίπτωση που οι εν λόγω επιφάνειες θα ελαιοχρωματιστούν, τα τμήματά τους, που βρίσκονται πάνω από τους νεροχύτες, θα καλύπτονται απαραίτητα, σε ύψος 0,50 μ., με πλακίδια εφυσωμένης πορσελάνης ή με πλάκες μαρμάρου ή με ανοξειδωτο χάλυβα.

Για την πλύση των σκευών θα υπάρχει σύστημα αναλόγου αριθμού λεκανών, όπως αναλυτικά περιγράφεται κατωτέρω. Οι λεκάνες θα είναι από ανοξειδωτο μέταλλο, χωρίς εσωτερικές γωνίες, και κάθε μια θα φέρει στον πυθμένα οπή, η οποία θα κλείνει με ελαστικό πώμα για την κατακράτηση του νερού ή και την απομάκρυνσή του, όταν αυτή επιβάλλεται:

Δεν αποκλείεται η χρησιμοποίηση λεκανών από μάρμαρο ή άλλο αδιαπότιστο υλικό, εφόσον θα πληρούν τους περιγραφόμενους ανωτέρω όρους.

Με τον όρο "σύστημα πλύσεως σκευών" εννοείται το σύνολο των λεκανών, που βρίσκονται στη σειρά (η μία δίπλα από την άλλη) και προορίζονται για την πλύση ορισμένου είδους σκευών, όπως ειδικά αναφέρεται κατωτέρω.

Το κάθε σύστημα πλύσεως σκευών θα συνδέεται με την εσωτερική υδραυλική εγκατάσταση αποχετεύσεως του καταστήματος με παρεμβολή υδραυλικού σίφωνα.

Σε κάθε σύστημα πλύσεως σκευών θα υπάρχει εγκατάσταση κρύου και ζεστού νερού με ανάλογο αριθμό ρυθμιζόμενων κρουνών (μπαταρίες), ώστε να είναι δυνατή η παροχή σε όλες τις λεκάνες νερού σε κατάλληλη θερμοκρασία, ανάλογα με το είδος και το βαθμό ρυπάνσεως των σκευών και με τη φάση της διαδικασίας πλύσεως τούτων (για την πρόπλυση σκευών, που έχουν υπολείμματα λίπους, αυγού, κ.τ.λ. απαιτείται πολύ ζεστό νερό, για το σαπούνισμα τους μπορεί να χρησιμοποιηθεί νερό σε χαμηλότερη θερμοκρασία, για δε το ξέπλυμα τους αρκετά ζεστό νερό).

Για την εξασφάλιση τρεχούμενου ζεστού νερού θα υπάρχει θερμοσίφωνας επαρκούς χωρητικότητας, εκτός αν το κατάστημα διαθέτει κεντρική εγκατάσταση θερμάνσεως νερού.

Ανεξάρτητα από το χρησιμοποιούμενο σύστημα θερμάνσεως νερού, θα υπάρχει και εφεδρικός θερμοσίφωνας (έστω και φορητός ταχυθερμοσίφωνας), για την αντιμετώπιση εκτάκτων περιπτώσεων βλάβης του υπάρχοντος κύριου συστήματος θερμάνσεως νερού.

4.2.13 Απαγωγή καπνών, αερίων καύσεως κλπ.

Η απαγωγή των καπνών, της αιθάλης και των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, καθώς και των αερίων και οσμών, που παράγονται κατά την παρασκευή φαγητών, το ψήσιμο κρέατος κλπ. θα γίνεται πλήρως με ειδικό απορροφητικό σύστημα, ώστε να μη διαχέονται στο περιβάλλον και να μην ενοχλούνται οι πελάτες, οι εργαζόμενοι και οι περίοικοι. Η χοάνη του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος θα βρίσκεται πάνω από την εστία πυρός και θα είναι επαρκών διαστάσεων, ώστε να καλύπτεται όλη η επιφάνεια της εστίας.

Η απαγωγή των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, του καπνού κλπ. θα γίνεται μέσω της κεντρικής καπνοδόχου του κτιρίου άλλως, αν αυτό δεν είναι δυνατό, θα τοποθετούνται ιδιαίτεροι εξωτερικοί απαγωγοί σωλήνες, οι οποίοι θα φθάνουν πάνω από τη στέγη του κτιρίου, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα, και σε ύψος 0,50 μ. ψηλότερα από αυτήν ή αν υπάρχει ψηλότερο γειτονικό κτίριο, από τη στέγη του γειτονικού τούτου κτιρίου, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι γενικά.

4.2.14 Αποθήκες

Τα καταστήματα τροφίμων ή ποτών θα έχουν αποθήκη, ανάλογο με το μέγεθος και το είδος τούτων εμβαδού, προοριζόμενη για τη φύλαξη αποκλειστικά τροφίμων ή ποτών.

Αντικείμενα άσχετα με τα τρόφιμα, όπως είναι τα σκεύη και όργανα καθαρισμού των χώρων, μεταχειρισμένα είδη συσκευασίας, κλπ. τα οποία είναι δυνατό να μολύνουν ή να ρυπάνουν τα τρόφιμα, θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερους χώρους απομονωμένους από τα τρόφιμα έστω και με ξύλινο χώρισμα. Οι ανωτέρω αποθήκες θα χωρίζονται από τους άλλους χώρους με τοίχους, θα αερίζονται και φωτίζονται επαρκώς και δεν θα έχουν υγρασία.

Η κατασκευή τους θα είναι τέτοια, ώστε να αποκλείεται η είσοδος ποντικών και βλαβερών εντόμων και η δημιουργία εστιών αναπτύξεως αυτών.

Αναλυτικότερα:

α. Το δάπεδο θα καλύπτεται καθολικά από συνεχές και αδιαπότιστο, λείο και μη εύθριπτο υλικό, με κατάλληλες κλίσεις προς φρεάτια δαπέδου εφοδιασμένα με σιφώνια, για τον εύκολο καθαρισμό και ξέπλυμα με νερό. Τα στόμια των φρεατίων τούτων θα καλύπτονται με μεταλλικές σχάρες, τα ανοίγματα των οποίων δεν θα είναι

μεγαλύτερα από 5 χλστμ.

β. Η οροφή θα είναι κατά προτίμηση από μπετόν. Αν αποθήκη στεγάζεται σε χώρο, που καλύπτεται αμέσως από κεραμωτή η παρόμοια στέγη, οι εσωτερικές επιφάνειες της στέγης αυτής θα είναι επενδυμένες με σανίδες ή άλλο κατάλληλο και ανθεκτικό υλικό, μεταξύ δε αυτής και των τοίχων δεν θα υπάρχουν ανοίγματα, από τα οποία μπορούν να περάσουν ποντικοί. Στις αποθήκες τροφίμων πρέπει να αποκλείεται η ξύλινη ψευδοροφή, αν πάνω από αυτή δημιουργούνται κενά, τα οποία προσφέρονται για την εγκατάσταση και ανάπτυξη ποντικών.

γ. Οι τοίχοι σε ύψος 0,30 μ. από το δάπεδο θα είναι επενδυμένοι με μπετόν πάχους 2 εκατοστόμετρα τουλάχιστον.

δ. Οι θύρες στο κάτω μέρος και σε ύψος 0,20 μ. από το δάπεδο θα είναι επενδυμένες με χονδρή λαμαρίνα και θα εφαρμόζουν στο δάπεδο καλά, ώστε να μην αφήνονται ανοίγματα μεγαλύτερα από 5 χλστμ.

ε. Στα παράθυρα θα υπάρχει συρματοπλέγματα Νο 16, το οποίο θα διατηρείται σε καλή κατάσταση.

4.2.15 Ιματιοφυλάκια - Αποδυτήρια

Σε κάθε κατάσταση τροφίμων ή ποτών θα υπάρχουν ατομικά ιματιοφυλάκια προσωπικού κατασκευασμένα από κατάλληλο και ανθεκτικό υλικό (μέταλλο, ξύλο κ.τ.λ.), στα οποία θα φυλάσσονται τα ενδύματα των απασχολούμενων στην επιχείρηση ατόμων.

Απαγορεύεται η ανάρτηση και η με οποιοδήποτε τρόπο τοποθέτηση των ενδυμάτων του προσωπικού εκτός ιματιοφυλακίων στον χώρο του καταστήματος τροφίμων ή ποτών.

Τα ιματιοφυλάκια θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερο ειδικό χώρο, απομονωμένο από το κυρίως κατάστημα έστω και με ξύλινο παραπέτασμα. Ο χώρος αυτός, καλούμενος αποδυτήριο προσωπικού, όπου είναι δυνατό, θα αποτελεί συνέχεια του αποχωρητηρίου προσωπικού και θα έχει εμβαδόν υπολογιζόμενο σε 1 τ.μ., τουλάχιστον, για κάθε απασχολούμενο άτομο.

4.3 Ειδικοί όροι ιδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων τροφίμων ή και ποτών

Καταστήματα προσφοράς ποτών, χωρίς φαγητό, σε καθισμένους πελάτες

Οι διατάξεις εφαρμόζονται στα καταστήματα, στα οποία προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες καφές και άλλα ροφήματα, ορισμένα είδη γλυκισμάτων, που παρασκευάζονται σε αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια, αναψυκτικά ποτά και οινοπνευματώδη ποτά με συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ.

Αναλόγως των κυρίως προσφερομένων σε ένα κατάστημα του παρόντος άρθρου ειδών, το κατάστημα τούτο χαρακτηρίζεται ως:

Καφετέρια (εκσυγχρονισμένο καφενείο), αν προσφέρονται σ' αυτό κυρίως κάθε είδους καφές και άλλα ροφήματα, ποτά οινοπνευματώδη και αναψυκτικά, ορισμένα γλυκίσματα, όπως γλυκά κουταλιού, γλυκά ταψιού, πάστες, αμυγδαλωτά, κωκ, εκλαίρ, παγωτά, γενικά, και τυρόπιτες, τοστ ή και άλλου είδους σάντουιτς, τα οποία περιέχουν είδη, που δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα.

Τα οινοπνευματώδη ποτά προσφέρονται με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, σαλάμι, αλίπαστα κλπ.).

Μπάρ, αν προσφέρονται σ' αυτό κυρίως οινοπνευματώδη ποτά, με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο, χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, σαλάμι, αλίπαστα, αγγούρι, ντομάτα, αυγό βραστό, ξηροί καρποί κ.τ.λ.), καθώς και τυρόπιτες, τοστ ή άλλου είδους σάντουιτς που περιέχουν είδη, τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα, τυρί τηγανιστό, λουκάνικο βραστό ή ψητό ή τηγανιστό και χταπόδι βραστό ή ψητό. Στο μπαρ είναι δυνατό να προσφέρονται περιστασιακώς, πλην των ανωτέρω ειδών, και καφές γενικά και διάφορα αναψυκτικά ποτά.

Τα καταστήματα αυτά θα πληρούν, εκτός των γενικών όρων, που αναφέρθηκαν προηγουμένως, και τους ακόλουθους όρους και προϋποθέσεις:

Για την εγκατάσταση των ανωτέρω καταστημάτων απαιτείται χώρος επαρκής, ώστε

να εξασφαλίζονται οι απαραίτητες συνθήκες υγιεινής και άνετης εκτελέσεως των προβλεπομένων εργασιών και παραμονής των πελατών, και πάντως δεν θα είναι μικρότερος από το άθροισμα των επιβαλλομένων με τις ακόλουθες διατάξεις, ως ελάχιστων, εμβαδών των απαραίτητων διαμερισμάτων του καταστήματος, όπως αναλυτικά καθορίζονται στο Παράρτημα.

Ο χώρος κάθε καταστήματος θα περιλαμβάνει τα ακόλουθα διαμερίσματα, τα οποία θα πληρούν, πλην των όρων, που επιβάλλουν οι σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις, και τους κατωτέρω αναφερόμενους όρους και προϋποθέσεις:

4.3.1 Αίθουσα πελατών

Σε αυτή αναπτύσσονται τα τραπέζια και τα καθίσματα και, πέρα από αυτά, τοποθετούνται το ψυγείο και ο μπουφές. Το δάπεδο της ανωτέρω αίθουσας θα είναι αδιαπότιστο και λείο, όπως ορίζει το άρθρο παραπάνω.

Ο μέγιστος αριθμός των καθισμάτων, που είναι δυνατόν να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών των καταστημάτων, ισοδυναμεί με το πηλίκον της διαίρέσεως του ωφέλιμου εμβαδού αυτής δια του απαιτούμενου για κάθε κάθισμα χώρου 1,40 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι κινητά, ή 0,70 τ.μ. αν τα καθίσματα είναι σταθερά.

Ως *ωφέλιμος χώρος* της αίθουσας πελατών εννοείται εδώ ο χώρος, ο οποίος προσφέρεται για την ανάπτυξη τραπέζιων και καθισμάτων μετά την αφαίρεση της συνολικής εκτάσεως, που χρησιμοποιείται για την εγκατάσταση στην αίθουσα αυτή των ψυγείων, προθηκών, ερμαριών, μπουφέ, ταμείου κλπ.

Γενικά, ο κατά τα ανωτέρω υπολογιζόμενος μέγιστος αριθμός των καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών του καταστήματος ή σε υπαίθριο χώρο τούτου, προσδιορίζει τη δυναμικότητα του καταστήματος, με βάση την οποία υπολογίζονται οι άλλοι χώροι του.

Το ελάχιστον εμβαδόν του κτιρίου, που προορίζεται, για τη στέγαση των χώρων εγκαταστάσεως των ψυγείων, μπουφέ, κλπ. του παρασκευαστηρίου, των συστημάτων πλύσεως σκευών, των αποχωρητηρίων και των τυχόν άλλων απαραίτητων, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος, χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων των καταστημάτων του προηγούμενου εδαφίου, θα είναι όσο και του απαιτούμενο για τα αντίστοιχα καταστήματα με αίθουσα πελατών της ίδιας δυναμικότητας, μετά την αφαίρεση του απαραίτητου για την αίθουσα πελατών εμβαδού και τον διπλασιασμό

περίπου του χώρου εγκαταστάσεως ψυγείων, μπουφέ, ταμείου κλπ., όπως ορίζεται στο Παράρτημα.

4.3.2 Παρασκευαστήριο

Στο ανωτέρω γίνεται παρασκευή του καφέ και των άλλων ροφημάτων και η ετοιμασία των πρόχειρων μεζέδων και γενικά των προσφερομένων ειδών, ο χώρος του παρασκευαστηρίου θα είναι ιδιαίτερος, έστω και νοητά χωρισμένος από την αίθουσα πελατών, και θα έχει εμβαδόν, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, 4 τ.μ.. Αν το κατάστημα έχει δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 100 καθισμάτων, το ανώτερο ελάχιστο εμβαδόν του παρασκευαστηρίου θα είναι αυξημένο κατά 2 τ.μ. για κάθε μία επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής καθισμάτων. Ως μέρος της 100/τάδας καθισμάτων θα θεωρείται αριθμός καθισμάτων μεταξύ 20 και 100. Στα καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 50 καθισμάτων, το εμβαδόν του παρασκευαστηρίου θα είναι 3 τ.μ. τουλάχιστον.

Εξαιρούνται από την υποχρέωση να διαθέτουν ιδιαίτερο παρασκευαστήριο τα αμιγή μπαρ, στα οποία κατά κανόνα δεν παρασκευάζονται καφές και άλλα ροφήματα, και οι καφετέριες, τα καφενεία και κυλικεία, εφόσον ο καφές και τα ροφήματα γενικά παρασκευάζονται με ειδική ηλεκτρική συσκευή στον χώρο του μπουφέ. Στα καταστήματα όμως αυτά τα οινοπνευματώδη ποτά θα προσφέρονται με ξηρούς καρπούς ή με πρόχειρους μεζέδες (τυρί, ελιές, ντομάτα κλπ.), που δεν απαιτούν οποιαδήποτε επεξεργασία με χρήση εστίας.

Οι επιφάνειες των τοίχων του παρασκευαστηρίου, μέχρι 1,80 μ. ύψος, θα είναι λείες και αδιαπότιστες (επενδυμένες με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες κατόπιν σχετικής προεργασίας).

Σύστημα απαγωγής αερίων καύσεως κλπ. στα παρασκευαστήρια των καταστημάτων του παρόντος άρθρου δεν είναι απαραίτητο.

4.3.3 Χώρος πλύσεως σκευών

Αυτός ο χώρος, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, θα έχει εμβαδόν 3 τ.μ. τουλάχιστον. Στα καταστήματα δυναμικότητας μεγαλύτερης των 100 καθισμάτων το ανωτέρω ελάχιστο εμβαδόν του χώρου πλύσεως των σκευών αυξάνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε μία επιπλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (μεταξύ 20 και 100) καθισμάτων.

Στα καταστήματα αυτά επιτρέπεται, κατά παρέκκλιση, η συνύπαρξη του παρασκευαστηρίου και του συστήματος πλύσεως σκευών σε ενιαίο, νοητώως χωρισμένο από την αίθουσα πελατών, χώρο συνολικού εμβαδού ίσου με το άθροισμα των προβλεπόμενων ανωτέρω για κάθε ένα από τα διαμερίσματα αυτά εμβαδών.

4.3.4 Απογορητήρια

Ο αριθμός τούτων θα είναι ανάλογος με τον αριθμό των καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών ή σε ανοικτό υπαίθριο χώρο και με τον αριθμό των απασχολούμενων κατά βάρδια ατόμων.

Εκτός από τους ανωτέρω χώρους, τα μεγάλης κινήσεως καταστήματα του παρόντος άρθρου, τα οποία απασχολούν προσωπικό πάνω από τρία άτομα, θα διαθέτουν και αποδυτήριο προσωπικού.

Συνιστάται όμως η ύπαρξη ιδιαίτερου χώρου, προοριζόμενου για την τοποθέτηση των κιβωτίων με τις γεμάτες ή τις κενές φιάλες των ποτών. Ο χώρος αυτός θα έχει εμβαδόν ανάλογο με τη δυναμικότητα του καταστήματος, ώστε να καλύπτει πλήρως τις ανάγκες του, και θα είναι χωρισμένος από τους άλλους χώρους έστω και με ξυλοκατασκευή.

4.4 Καταστήματα στα οποία παρασκευάζονται ή και προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες φαγητά με τη συνοδεία ή μη ποτών

Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται στα καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες κάθε είδους φαγητά με συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών.

Αναλόγως των κυρίως παρασκευαζομένων και προσφερομένων σε κάθε κατάσταση του παρόντος άρθρου φαγητών ή παρασκευασμάτων, το κατάστημα αυτό χαρακτηρίζεται ως:

Εστιατόριο αν σ' αυτό παρασκευάζονται ποικίλα φαγητά, τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες με την συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων κλπ., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.

Τα καταστήματα της παρούσας θα πληρούν, εκτός των γενικών όρων, που αναφέρονται στα σχετικά άρθρα του προηγούμενου Κεφαλαίου, και τους ακόλουθους όρους και προϋποθέσεις:

Για την εγκατάσταση των ανωτέρω καταστημάτων απαιτείται χώρος επαρκής, ώστε να εξασφαλίζονται οι απαραίτητες συνθήκες υγιεινής και άνετης εκτελέσεως των προβλεπομένων εργασιών και παραμονής των πελατών, και πάντως δεν θα είναι μικρότερος από το άθροισμα των επιβαλλόμενων με τις ακόλουθες διατάξεις του παρόντος, ως ελαχίστων, εμβαδών των απαραίτητων διαμερισμάτων του καταστήματος, όπως αναλυτικά καθορίζονται στο Παράρτημα.

Ο χώρος κάθε καταστήματος θα περιλαμβάνει τα ακόλουθα διαμερίσματα, τα οποία θα πληρούν, πλην των όρων, που επιβάλλουν οι σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις, και τους κατωτέρω αναφερόμενους όρους και προϋποθέσεις:

4.4.1 Αίθουσα πελατών

Στην αίθουσα αυτή αναπτύσσονται τα τραπέζια και τα καθίσματα και, πέρα από αυτά, τοποθετούνται το ψυγείο, ο μπουφές και ενδεχομένως ερμάρια, στα οποία φυλάσσονται ορισμένα είδη εστίασεως (πιάτα, μαχαιροπήρουνα, κλπ.) ή άλλα έπιπλα

απαραίτητα για την κάλυψη των αναγκών της επιχειρήσεως στο τμήμα της αυτό.
Επίσης ισχύουν οι διατάξεις όπως αυτές αναφέρονται στην 4.3.2

4.4.2 Παρασκευαστήριο

Στον χώρο γίνεται η παρασκευή των κάθε είδους φαγητών ή το ψήσιμο του κρέατος ή των ψαριών ή η προετοιμασία ή και το ψήσιμο της πίτσας και παρόμοιων παρασκευασμάτων.

Ο χώρος του παρασκευαστηρίου θα είναι ιδιαίτερος, χωρισμένος από την αίθουσα πελατών, όπως ορίζεται κατωτέρω, και θα έχει εμβαδόν, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, 10 τ.μ. τουλάχιστον,. Αν κατάστημα έχει δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 100 καθισμάτων, το ανώτερο ελάχιστο εμβαδόν του παρασκευαστηρίου θα είναι αυξημένο κατά 4 τ.μ. για κάθε μια επιπλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής καθισμάτων. Ως μέρος της 100/τάδας καθισμάτων θα θεωρείται αριθμός τούτων μεταξύ 20 και 100.

Οι επιφάνειες των τοίχων των παρασκευαστηρίων γενικά θα είναι αδιαπότιστες και λείες, επενδυμένες με πλακίδια εφυσωμένης πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες κατόπιν σχετικής προεργασίας. Σε περιπτώσεις ελαιοχρωματισμού των τοίχων τα τμήματα τούτων, θα βρίσκονται πάνω από τις εστίες, τον νεροχύτη πλύσεως χορταρικών, κρεάτων κλπ. και τους πάγκους, στους οποίους γίνονται οι χειρισμοί των τροφίμων, σε ύψος 0,75 μ. θα καλύπτονται απαραίτητα με πλακίδια εφυσωμένης πορσελάνης ή με πλάκες μαρμάρου ή με ανοξειδωτο χάλυβα.

Η απαγωγή των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, των καπνών και της αιθάλης, καθώς και των αερίων και οσμών, που παράγονται κατά την παρασκευή των φαγητών ή το ψήσιμο κρεάτων ή ψαριών, θα γίνεται πλήρως με ειδικό απαγωγικό σύστημα, όπως ορίζεται παρακάτω, ώστε να μη διαχέονται στο περιβάλλον και να μην ενοχλούνται οι πελάτες και οι εργαζόμενοι στο κατάστημα, καθώς και οι περίοικοι.

4.4.3 Χώρος πλύσεως σκευών

Ο οποίος, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, θα έχει εμβαδόν 6 τ.μ. τουλάχιστον. Αν κατάστημα έχει

δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 100 καθισμάτων, το ανώτερο ελάχιστο εμβαδόν του χώρου πλύσεως σκευών θα είναι αυξημένο κατά 1 τ.μ. για κάθε μια επιπλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (μεταξύ 20 και 100) καθισμάτων. Στα καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 50 καθισμάτων το εμβαδόν του ανωτέρω χώρου θα είναι τουλάχιστον 5 τ.μ.

Επίσης ισχύουν οι διατάξεις όπως αυτές αναφέρονται στην 4.3.4

4.4.4 Απογορητήρια

Ισχύουν οι διατάξεις όπως αυτές αναφέρονται στην 4.3.5

4.4.5 Αποδυτήρια Προσωπικού

Αυτά είναι απαραίτητα στα μεγάλα καταστήματα, στα οποία απασχολούνται κατά βάρδια περισσότερα από τρία άτομα. Το εμβαδόν του χώρου τούτου θα υπολογίζεται σε 1 τ.μ. για κάθε εργαζόμενο άτομο. Σε καταστήματα με προσωπικό μέχρι και τρία άτομα κατά βάρδια μπορεί να μην υπάρχει ιδιαίτερος χώρος αποδυτηρίων, θα υπάρχει όμως ανάλογος αριθμός ιματιοφυλακίων.

4.4.6 Αποθήκη Τροφίμων και ποτών.

Ο χώρος αυτός είναι απαραίτητος στα καταστήματα, στα οποία εξυπηρετούνται περισσότερα από 150 άτομα, και θα έχει εμβαδόν τουλάχιστον 5 τ.μ. αν αναπτύσσονται από 151 άτομα μέχρι 200 καθίσματα, αυξανόμενο κατά 5 τ.μ. για κάθε μια επιπλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (20 μέχρι 100) καθισμάτων. Η αποθήκη θα πληρεί γενικά τους όρους της 4.2.14.

Οι ανωτέρω χώροι θα είναι χωρισμένοι μεταξύ τους με τοίχο ή με άλλο κατάλληλο στέρεο χώρισμα από ανθεκτικά στην υγρασία υλικά. Ειδικότερα, για τον διαχωρισμό του παρασκευαστηρίου από την αίθουσα πελατών μπορεί να γίνει δεκτή κάθε είδους στερεά κατασκευή, η οποία παρέχει τη δυνατότητα να εξασφαλίζεται μόνιμα αδιαπότιστη και λεία επιφάνεια προς το μέρος του παρασκευαστηρίου και σε ύψος 2

μ. τουλάχιστον (για τον σκοπόν αυτόν συνιστάται, σαν προτιμητέα λύση, η επένδυση της επιφάνειας αυτής με πλακίδια εφυσωμένης πορσελάνης).

5 ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

5.1 Γενικά

Με τον όρο αρχιτεκτονική μελέτη καλούμε το σύνολο των ενεργειών που εφαρμόζουμε στο υφιστάμενο κτίριο έτσι ώστε σε αυτό να διαμορφωθούν χώροι που θα μπορούν να φιλοξενήσουν δραστηριότητες όπως αυτές προβλέπονται στις διατάξεις για τα κτίρια υγειονομικού ενδιαφέροντός. Με λίγα λόγια είναι η παρουσίαση μιας πρότασης για την ανάπλαση και την διαμόρφωση του κτίσματος.

Σκοπός της μελέτης αυτής είναι:

- Να ελεγχθεί η νομιμότητα του κτιρίου όπως αυτή προβλέπεται από τον Γενικό Οικοδομικό Κανονισμό(Γ.Ο.Κ.).
- Να προταθούν τρόποι συντήρησης τυχών προβλημάτων που έχουν προσβάλει το κτίριο.
- Να υπολογισθούν οι κατάλληλοι χώροι (τ.μ.) που πρέπει να αποτελούν ένα κατάστημα.
- Να τοποθετηθούν κατάλληλα μέσα στο κτίριο έτσι ώστε να είναι συμβατοί με τις υγειονομικές διατάξεις, να είναι πρακτική η χρήση τους και να αρμόζουν σε μια γενικότερη αρχιτεκτονική όπως αυτή αρμόζει στο κτίριο.
- Να παρουσιασθούν κατασκευαστικές προτάσεις για την υλοποίηση των απαιτήσεων τόσο των κανονισμών όσο και της αρχιτεκτονικής του κτιρίου.

5.2 Υφιστάμενο κτίριο

Το εν λόγω κτίριο εφόσον προϋπάρχει του 1955 (κατάλληλη βεβαίωση από τον Δήμο Αιγίου) χαρακτηρίζεται ως νομίμως υφιστάμενο και δεν απαιτείται οποιαδήποτε ενέργεια ελέγχου Γ.Ο.Κ. ή άλλων έλεγχου νομιμότητας.

Παρόλα αυτά είναι αναγκαίο να σημειωθούν οι όροι δόμησης της εποχής. Το κτίριο εδράζεται σε γήπεδο το οποίο και καλύπτει πλήρως (100% κάλυψη). Το προβλεπόμενο ύψος της οικοδομής ανέρχεται στα δώδεκα μέτρα, συμπεριλαμβανομένης και της στέγης.

5.3 Συντήρηση κτιρίου

Το κτίριο αν και χτισμένο στα τέλη του δέκατου όγδοου αιώνα και έχοντας αντιμετωπίσει τον μεγάλο σεισμό του 1995 στην περιοχή δεν φέρει ιδιαίτερες αλλοιώσεις στον φέροντα οργανισμό του.

Ο φέρον οργανισμός αυτός αποτελείται από λιθοδομή πάχους 0.70 m, υποστυλώματα και δοκούς. Είναι σκόπιμο πριν γίνει οποιαδήποτε αλλαγή στην χρήση του κτιρίου να γίνει μια συντήρηση στα φέροντα στοιχεία του κτιρίου.

5.3.1 Τοίχοι

Τόσο εξωτερικά όσο και εσωτερικά πρέπει να διορθωθούν τυχόν μικροκενά στους αρμούς με την προσθήκη σε αυτούς ειδικής τσιμεντοκονίας (αρμολόι).

Στην εξωτερική τοιχοποιία, για λόγους αισθητικούς, χρησιμοποιούμε την μέθοδο της αμμοβολής για την ‘ανάδειξη’ της πέτρας.

Επίσης στην εξωτερική πλευρά του κτιρίου χρωματίζεται η πέτρα με την χρήση ειδικών συνθετικών ρητινών (λουστράρισμα).

5.3.2 Στοιχεία οπλισμένου σκυροδέματος

Τα δομικά στοιχεία από οπλισμένο σκυρόδεμα έχουν υποστεί αλλοιώσεις(ρωγμές, μικροφθορές) με την πάροδο των χρόνων.

Στην περίπτωση που εντοπίζονται ρωγμές αυτές θα διορθώνονται με την μέθοδο των τσιμεντενέσεων – ρητινενέσεων.

Σε οποιαδήποτε άλλη μορφή φθοράς το οπλισμένο σκυρόδεμα θα επικαλύπτεται με ενισχυμένο τσιμεντοκονίαμα μετά της κατάλληλης επεξεργασίας(σπατουλάρισμα).

Σκοπός των παραπάνω ενεργειών είναι να ενισχυθούν τα στοιχεία που έχουν υποστεί ρωγμές, να προστατευτούν οι δομικοί χάλυβες από σκουριά και να διαμορφωθούν λείες επιφάνειες όπως αυτές προβλέπονται από τις Υγειονομικές Διατάξεις.

5.3.3 Λοιποί έλεγγοι

Όσο αναφορά τις εσωτερικές διορθώσεις των τοίχων όσο και των δαπέδων αυτές αναφέρονται λεπτομερώς στην κατασκευή των νέων χώρων. Σκόπιμο είναι να ελεγχθεί η λειτουργία των συνδέσεων του κτιρίου με το δίκτυο ύδρευσης αποχέτευσης για τυχόν προβλήματα λειτουργίας.

5.4 Υπολογισμός χώρων

Όπως έχει προαναφερθεί η νέα χρήση του κτιρίου θα περιλαμβάνει τρία διαφορετικά καταστήματα για κάθε όροφο αυτού. Αναλυτικά η δημιουργία, μπαρ στο ισόγειο, καφετέρια στον πρώτο όροφο και εστιατόριο στον δεύτερο όροφο. Σύμφωνα με τις Υγειονομικές Διατάξεις όπως αυτές φαίνονται στην 4 και στο παράρτημα τα δύο πρώτα καταστήματα παρουσιάζουν ομοιότητες αφού εμπίπτουν στο ίδιο άρθρο, ενώ ελάχιστες διαφορές παρουσιάζει το τρίτο.

Αναλυτικά ο υπολογισμός των χώρων έχει ως εξής :

5.4.1 Αίθουσα πελατών

Μπαρ – καφετέρια –Εστιατόριο

Υπολογισμός για 200 κινητά καθίσματα

$$\min E_{\text{αίθουσα}} V = \frac{\text{αριθ. καθισμάτων}}{1.40} = \frac{200}{1.40} = 142 \text{ t.m}$$

5.4.2 παρασκευαστήριο

Μπαρ – καφετέρια

4 τ.μ.(πρώτη 100άδα καθισμάτων)+ 2 τ.μ.(δεύτερη 100άδα καθισμάτων)=6 τ.μ.

Εστιατόριο

10τ.μ.(πρώτη 100άδα καθισμάτων)+ 4 τ.μ.(δεύτερη 100άδα καθισμάτων)=14 τ.μ.

5.4.3 Χώροι πλύσεως σκευών

Μπαρ – καφετέρια

3 τ.μ.(πρώτη 100άδα καθισμάτων)+ 1 τ.μ.(δεύτερη 100άδα καθισμάτων)=4 τ.μ.

Εστιατόριο

6τ.μ.(πρώτη 100άδα καθισμάτων)+ 1τ.μ.(δεύτερη 100άδα καθισμάτων)=7 τ.μ.

5.4.4 Αποχωρητήρια

Μπαρ – καφετέρια –Εστιατόριο

$2' 2.50t .m + 2' 2.50t .m = 10t .m$

5.4.5 Αποθήκη

Μπαρ – καφετέρια

Δεν προβλέπεται αλλά συνίσταται

Εστιατόριο

5τ.μ.

5.4.6 αποδυτήρια προσωπικού

Μπαρ – καφετέρια –Εστιατόριο

$E_{apod} = 1t \cdot m' \text{ εργάζομενα} \cdot \acute{\alpha}t \text{ ομα}$

5.5 Διαμόρφωση χώρων

Στο κτίριο θα πραγματοποιηθεί διαμόρφωση χώρων οι οποίοι θα πρέπει να συμπίπτουν με τις προβλεπόμενες Υγειονομικές Διατάξεις και να εξασφαλίζουν την πρακτική τους χρήση.

5.5.1 Ισόγειο - μπαρ

Η είσοδος του καταστήματος τοποθετείτε στην βορινή πλευρά του κτίσματος έτσι ώστε να έχει πρόσβαση από το μέρος της παλαιάς εθνικής οδού. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να γίνεται άνετη η είσοδος των πελατών καθώς και να επιτυγχάνεται προσέλκυση πελατών που διέρχονται την οδό της Ζωοδόχου Πηγής. Η είσοδος αυτή έχει ικανοποιητικό άνοιγμα (2,20 μ) και ακολουθεί χώρους υποδοχής της τάξεως των 11,81 τ.μ..

Ο χώρος υποδοχής μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την έκδοση εισιτηρίων, για την αναμονή πελατών προτού αυτοί εισέλθουν ή εξέλθουν από το κατάστημα και για την φύλαξη ειδών ρουχισμού των πελατών – ματιοφυλάκια (γκαρνταρόμπα). Ο χώρος υποδοχής λειτουργεί σαν προθάλαμος αφού οι δύο πόρτες (εσωτερικές) που διαθέτει μπορούν να οδηγήσουν τον πελάτη η μια στη αίθουσα πελατών και η άλλη σε έναν δεύτερο προθάλαμο που οδηγεί στα αποχωρητήρια.

Στον προθάλαμο που οδηγεί στις τουαλέτες, ο οποίος είναι σχήματος Γ, υπάρχει πρόσβαση και κατευθείαν από την αίθουσα πελατών έτσι ώστε ο πελάτης να μην είναι υποχρεωμένος να διέλθει από τον χώρο υποδοχής, στον δρόμο του προς τις τουαλέτες.

Τα αποχωρητήρια διατάσσονται στην βορειοανατολική μεριά του ισόγειου και είναι τέσσερα συνολικά (2 ανδρών και 2 γυναικών). Οι διαστάσεις αυτών δε συνολικά είναι 5,00 X 3,50 μ.. Το καθένα από τα τέσσερα αποχωρητήρια περιλαμβάνει έναν προθάλαμο που φέρει τον νιπτήρα, και το κύριος W.C., που χωρίζεται με τοίχο και φέρει την λεκάνη. Οι χώροι αυτοί αμφότεροι είναι διαστάσεων 1,70 X 1,20 μ.. Τα

αποχωρητήρια είναι όπως προβλέπεται από τις Υγειονομικές Διατάξεις απομονωμένα τόσο από την αίθουσα πελατών όσο και από το παρασκευαστήριο.

Η αίθουσα πελατών η οποία διαδέχεται τον χώρο υποδοχής έχει συνολικό εμβαδόν 213,15 τ.μ. το οποίο είναι μεγαλύτερο από το προβλεπόμενο ελάχιστο εμβαδόν. Η αίθουσα αυτή αποτελείται από τρία κυρίως μέρη.

Το πρώτο από αυτά είναι το κυρίως κατάστημα το οποίο έχει επιφάνεια 147,49 τ.μ. και έχει διάταξη τέτοια ώστε να γίνεται άνετη η συνάθροιση των πελατών.

Το δεύτερο κομμάτι είναι ένας χώρος διαμορφωμένος ψηλότερα από το κυρίως κατάστημα (δυο σκαλοπάτια, περίπου 0,35 μ.) και είναι ο προβλεπόμενος χώρος καπνιζόντων. Το τμήμα αυτό που βρίσκεται στην δυτική πλευρά του κτιρίου μπορεί μελλοντικά να λειτουργήσει σαν χώρος 'πριβέ' για ειδικούς καλεσμένους. Μεταξύ των δυο αυτών χώρων τοποθετείται και ένα μικρό παρτέρι με άνθη το οποίο συντελεί στην καλαισθησία και ανάδειξη του χώρου.

Το τρίτο κομμάτι της αίθουσας είναι το μπαρ (μπουφές) το οποίο έχει μεταβλητό και διαμήκες σχήμα που φέρει κατά μήκος του συστοιχία καθισμάτων για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών. Το μπαρ φέρει στο εμπρόσθιο τμήμα του πάγκο πλάτους 0,65 μ. για το σερβίρισμα των πελατών. Ακολουθείται από έναν διάδρομο με ελάχιστο πλάτος ένα μέτρο το οποίο είναι αρκετό για την κίνηση και εργασία του προσωπικού. Στο όπισθεν τμήμα του μπαρ υφίσταται πάγκος πλάτους 0.45 μ. για την τοποθέτηση και αποθήκευση ποτών, αναψυκτικών και γενικώς ειδών τα οποία σχετίζονται άμεσα με την εξυπηρέτηση των πελατών.

Το παρασκευαστήριο το οποίο είναι συγχωνευμένο με τον χώρο πλύσεως σκευών , και είναι απομονωμένο από την αίθουσα πελατών, επικοινωνεί με το μπαρ μέσω ενός ανοίγματος 0.90 μ.. Έχει συνολικό δε εμβαδόν 17,10 τ.μ. το οποίο υπερκαλύπτει τις ανάγκες που προβλέπουν οι κανονισμοί.

Από την αίθουσα πελατών υπάρχει άνοιγμα, που χρησιμοποιείται αποκλειστικά από το προσωπικό και οδηγεί σε διάδρομο πλάτους 1,50 μ. ο οποίος με την σειρά του οδηγεί σε μια δεύτερη είσοδο του παρασκευαστηρίου, την αποθήκη του καταστήματος και τα αποδυτήρια του προσωπικού.

Τα αποδυτήρια του προσωπικού τα οποία φέρουν μια αίθουσα και δύο W.C για χρήση από το προσωπικό, έχουν εμβαδόν 9,00 τ.μ. που αντιστοιχούν σε προσωπικό εννιά ατόμων, ικανοποιητικό για τα δεδομένα του καταστήματος.

Στην νοτιοανατολική γωνία του καταστήματος υφίσταται αποθήκη 13,31 τ.μ. η οποία χρησιμεύει για την αποθήκευση δευτερεύοντος σημασίας αντικείμενα.

5.5.2 A όροφος - καφετέρια

Η είσοδος της καφετέριας γίνεται από την νότια πλευρά του κτιρίου όπου λόγω της κλίσης της οδού Μιχαλακοπούλου αν και όροφος βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με τον δρόμο(όπως αυτό φαίνεται στο σχέδιο των όψεων Β6).

Την είσοδο ακολουθεί κοινόχρηστος χώρος 42,96 τ.μ. ο οποίος δίνει πρόσβαση με πόρτα πλάτους 1,80 μ. στην καφετέρια του Α ορόφου και με κλίμακα στο εστιατόριο του Β ορόφου. Την πόρτα για την είσοδο στην καφετέρια διαδέχεται χώρος υποδοχής, τραπεζοειδούς σχήματος, 25,52 τ.μ. ο οποίος έχει χρήση παρόμοια με αυτή του μπαρ. Από τον χώρο αυτών ο πελάτης έχει πρόσβαση τόσο στα αποχωρητήρια όσο και στην αίθουσα πελατών.

Τα αποχωρητήρια τα οποία χωρίζονται με τοίχο σε ανδρών και γυναικών είναι ορθογωνικού σχήματος διαστάσεων 2,50 X 5,30 μ. και είναι απομονωμένα από την αίθουσα πελατών και από το παρασκευαστήριο. Το καθένα από τα δυο αυτά αποχωρητήρια (ανδρών-γυναικών) φέρει προθάλαμο διαστάσεων 2,50 X 2,70 μ. στο οποίο υφίστανται οι νιπτήρες. Από τον προθάλαμο αυτόν ο πελάτης έχει πρόσβαση σε δύο W.C. τα οποία έχουν διαστάσεις 1.20 X 2,55 μ.

Η αίθουσα πελατών έχει σχήμα τραπεζίου και εμβαδόν 206,78 τ.μ. το οποίο υπερκαλύπτει τις ανάγκες των κανονισμών. Στον χώρο αυτόν υπάρχει η δυνατότητα άνετης ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων έτσι ώστε να τοποθετούνται άνετα τα καθίσματα που προβλέπονται. Στο βάθος της αίθουσα υπάρχει μπαρ-μπουφές το οποίο έχει καμπύλο σχήμα. Μπροστά στον μπουφέ υπάρχει μια σειρά καθισμάτων(σκαμπό) για την εξυπηρέτηση πελατών καθώς και για την αναμονή τους σε ώρες αιχμής. Ο μπουφές χωρίζεται με την αίθουσα πελατών με πάγκο πλάτους 0,60 μ. Όπισθεν του μπουφέ υπάρχουν τρία ανοίγματα.

Το πρώτο δίνει πρόσβαση σε αποθήκη ορθογωνικού σχήματος 8,34 τ.μ. που έχει χρήση παρόμοια με αυτή του μπαρ.

Το δεύτερο άνοιγμα δίνει πρόσβαση σε διάδρομο που με την σειρά του δίνει πρόσβαση στον δυτικό εξώστη (0,85 X 4,80 μ.) του καταστήματος, στο παρασκευαστήριο και στα αποδυτήρια προσωπικού.

Τα αποδυτήρια του προσωπικού τα οποία περιέχουν και ένα μικρό W.C(1,25 X 2,40 m.) είναι συνολικού εμβαδού 7,50 τ.μ. και είναι ικανοποιητικά για επτά με οχτώ άτομα προσωπικό το οποίο είναι ικανοποιητικό για τα δεδομένα του καταστήματος.

Το παρασκευαστήριο , το οποίο έχει δύο προσβάσεις μία από το διάδρομο και μία από το μπουφέ, το οποίο συνυπάρχει με τον χώρο πλύσεως σκευών έχει εμβαδόν 16,83 τ.μ. και είναι απομονωμένο διακριτά από την αίθουσα πελατών και τα αποχωρητήρια.

5.5.3 Β όροφος – εστιατόριο

Για την είσοδο των πελατών στον Β όροφο χρησιμοποιείται η είσοδος και ο κοινόχρηστος χώρος του Α ορόφου. Από την σκάλα, που βρίσκεται στο τέρμα του κοινόχρηστου χώρου, σχήματος Γ με μεταρρύθμιση τεσσάρων σκαλοπατιών και πλάτους 1,50 μ. ο πελάτης ανέρχεται στον Β όροφο.

Την σκάλα διαδέχεται χώρος υποδοχής πελατών ορθογωνικού σχήματος (2,30 X 5,65 μ) με χρήση παρόμοια των προαναφερθέντων καταστημάτων. Από τον χώρο αυτό με άνοιγμα 2,00 μ. εισέρχεται κανείς στην αίθουσα πελατών.

Η αίθουσα πελατών έχει σχήμα τραπεζοειδές, 260,48 τ.μ. και καλύπτει τις ανάγκες εστίασεως των πελατών. Στο βάθος αυτής υφίσταται άνοιγμα 2,20 μ που οδηγεί σε εξώστη (0,85 X 3,20 μ.) και βλέπει δυτικά.

Τα αποχωρητήρια χωρίζονται από την αίθουσα μέσω ενός προθαλάμου και δύο ανοίγματα. Ακολουθούν δύο αποχωρητήρια ένα για κάθε φύλο τα οποία έχουν χώρο για τους νιπτήρες (1,20 X 2,50 μ) και από δύο W.C. (1,20 X 1,20 μ το καθένα.).

Το παρασκευαστήριο και ο χώρος πλύσεως των σκευών χωρίζονται από την κύρια αίθουσα με πάγκο κατάλληλου ύψους και πλάτους 0,60 μ.

Στην νοτιοδυτική πλευρά υπάρχει χώρος για την αποθήκευση τροφίμων 12,87 τ.μ., ο οποίος χωρίζεται με τοίχο από το παρασκευαστήριο.

Με μία είσοδο από την χώρο υποδοχής οδηγούμαστε σε έναν διάδρομο ο οποίος με την σειρά του οδηγεί στο παρασκευαστήριο, στα αποδυτήρια προσωπικού και μια μικρή αποθήκη 2,53 τ.μ.

Τα αποδυτήρια προσωπικού έχουν ικανότητα να 'φιλοξενήσουν' δεκατέσσερα άτομα προσωπικό που είναι ικανοποιητικά για τις αυξημένες ανάγκες σερβιρίσματος σε ένα εστιατόριο.

5.5.4 Συνοπτικός έλεγχος χώρων

| ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ | ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ΓΙΑ 200 ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ | |
|-----------------------|-------------------------------|-----------|
| | ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΑ | ΥΠΑΡΧΟΝΤΑ |
| ΧΩΡΟΣ | Τ.μ. | Τ.μ. |
| ΑΙΘΟΥΣΑ ΠΕΛΑΤΩΝ | 142+5=147 | 206,78 |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ | 6 | 16,83 |
| ΧΩΡΟΣ ΠΛΥΣΕΩΣ ΣΚΕΥΩΝ | 4 | |
| ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ | - | 8,34 |
| ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ | 1 Χ ΑΤΟΜΑ | 7 |
| ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ | 2+2 | 2+2 |

| ΜΠΑΡ | ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ΓΙΑ 200 ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ | |
|-----------------------|-------------------------------|-----------|
| | ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΑ | ΥΠΑΡΧΟΝΤΑ |
| ΧΩΡΟΣ | Τ.μ. | Τ.μ. |
| ΑΙΘΟΥΣΑ ΠΕΛΑΤΩΝ | 142+5 | 213,15 |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ | 6 | 17,1 |
| ΧΩΡΟΣ ΠΛΥΣΕΩΣ ΣΚΕΥΩΝ | 4 | |
| ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ | - | 13,13 |
| ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ | 1 Χ ΑΤΟΜΑ | |
| ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ | 2+2 | 2+2 |

| ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ | ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ΓΙΑ 200 ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ | |
|-----------------------|-------------------------------|-----------|
| | ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΑ | ΥΠΑΡΧΟΝΤΑ |
| ΧΩΡΟΣ | Τ.μ. | Τ.μ. |
| ΑΙΘΟΥΣΑ ΠΕΛΑΤΩΝ | 142+5 | 260,68 |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ | 14 | 21,84 |
| ΧΩΡΟΣ ΠΛΥΣΕΩΣ ΣΚΕΥΩΝ | 7 | |
| ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ | 5 | 15,4 |
| ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ | 1 Χ ΑΤΟΜΑ | 14,03 |
| ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ | 2+2 | 2+2 |

5.6 Κατασκευαστικές προτάσεις.

Στο κομμάτι αυτό της πτυχιακής θα προταθούν τρόποι κατασκευής των διαφόρων στοιχείων και χώρων όπως προκύπτουν από τους κανονισμούς και την εμπειρία.

5.6.1 Τοίχοι

Όλοι οι εσωτερικοί τοίχοι είναι κατασκευασμένοι από δρομική οπτοπλινθοδομή καλυμμένη με επίχρισμα και ελαιοχρωματισμένη σε ανοιχτό χρώμα. Ειδικότερα στους τοίχους των αποχωρητηρίων θα γίνεται επένδυση αυτών με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης μέχρι ύψους 1,80 μ.

Στις αποθήκες οι τοίχοι μέχρι ύψους 0.30 μ. θα είναι επενδυμένοι με μπετόν πάχους 0.02 μ.

Στο παρασκευαστήριο, σε ύψος 0,75 μ πάνω από τους πάγκους, οι τοίχοι είναι επενδυμένοι με πλακίδια.

Οι πέτρινοι τοίχοι εσωτερικά επιχρίζονται και βάφονται και αυτοί σε ανοιχτό χρώμα για λόγους υγιεινής.

Το συγκεκριμένο κτίριο όντας πέτρινο και για λόγους που αφορούν την στατικότητα του δεν είναι δυνατόν να προβούν αλλαγές στα ανοίγματά του (όσο αναφορά το πλάτος). Για τον λόγο αυτό στο ισόγειο και στον Α όροφο, στα ανοίγματα των αποχωρητηρίων, τοποθετούνται πάνελ τα οποία παίζουν το ρόλο τοίχου και χρωματίζονται.

Στον τρίτο όροφο θα πραγματοποιηθεί επένδυση με πετρά όμοια με τους άλλους δυο έτσι ώστε να αναδειχθούν οι όψεις του κτιρίου.

5.6.2 Δάπεδα

Τα δάπεδα που θα κατασκευασθούν και μετά από έγκριση της Πυροσβεστικής Υπηρεσίας θα είναι ξύλινα κατασκευασμένα σε τρεις στρώσεις (καδρόνιασμα 5 X 5, πέτσωμα 2,5 X 8,παρκέ).

Από την γενική κατασκευή αυτή εξαιρούνται τα αποχωρητήρια, τα παρασκευαστήρια και οι χώροι πλύσεως σκευών οι οποίοι θα γίνουν με επίστρωση πλακιδίων πάνω σε τσιμεντοκονίαμα.

5.6.3 Γενικές κατασκευαστικές λεπτομέρειες

Επιπλέον κατασκευαστικές λεπτομέρειες στα αποχωρητήρια θα είναι οι εξής:

- Οι γωνίες που σχηματίζουν το δάπεδο και οι τοίχοι θα γίνονται κοίλες για τον καλύτερο καθαρισμό.
- Οι θύρες θα είναι ελαιοχρωματισμένες και θα κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό.
- Τα παράθυρα, στους χώρους υγιεινής θα καλύπτονται με συρματοπλεγμα Νο 16.
- Τα είδη υγιεινής θα είναι από εφυσωμένη πορσελάνη.
- Κατασκευή ξύλινης τετράριχτης στέγης μέχρι ύψους δώδεκα μέτρα για την εναρμόνιση του κτιρίου στην περιοχή και διατήρηση του κλασικού του χαρακτήρα.

6 ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

6.1 Μελέτη παθητικής πυροπροστασίας

6.1.1 Γενικά

Ο παρών κανονισμός συντάχθηκε σύμφωνα με τα άρθρα 1 (Γενικές διατάξεις), 10 (Αίθουσες Συνάθροισης Κοινού) του Π.Δ. 71/1988 (Φ.Ε.Κ. 32 της 17-02-1988)

Η παρούσα μελέτη αφορά διάφορη οικοδομή με χρήση μπαρ καφετέριας και εστιατορίου.

Το κτίριο έχει εμβαδόν 3 X 458,58 τ.μ..

Η οικοδομή είναι προσπελάσιμη κατά τα 2/4 (50%) της περιμέτρου της και άρα έχουμε την δυνατότητα επαύξησης των μέγιστων ορίων των πυροδιαμερισμάτων κατά 25.00 % τουλάχιστον, σύμφωνα με το άρθρο 3(3.2.3)των Γενικών Διατάξεων, αν και δεν απαιτείται στην παρούσα μελέτη.

6.1.2 Οδεύσεις διαφυγής

(Άρθρο 10#2.1)

6.1.2.1 Θεωρητικός πληθυσμός(#2.1.1)

Ισόγειο – Αίθουσα Μπαρ

Καθαρό Εμβαδόν: 213,15 τ.μ.

Θεωρητικός Πληθυσμός

Συνολικό Εμβαδόν / 0.50 τ.μ./ άτομο = 213,15 / 0,50 = 426.0 άτομα.

Ά όροφος - Αίθουσα Καφετέριας

Καθαρό Εμβαδόν: 206,78 τ.μ.

Θεωρητικός Πληθυσμός

Συνολικό Εμβαδόν / 1.10 τ.μ. /άτομο = 206,78 / 1.10 = 189.0 άτομα.

B όροφος - Αίθουσα Εστιατορίου

Καθαρό Εμβαδόν: 260,68 τ.μ.

Θεωρητικός Πληθυσμός

Συνολικό Εμβαδόν / 1.10 τ.μ./ άτομο = 260,68 / 1.10 = 237.0 άτομα.

Άρα ο συνολικός Πληθυσμός του κτιρίου **είναι 852 άτομα**

6.1.2.2 Οδεύσεις Διαφυγής-Εξοδοι Κινδύνου

(Άρθρο 5#2.1.2 & #2.1.3)

Οι Οδεύσεις Διαφυγής οδηγούν απευθείας στις Εξόδους Κινδύνου και έχουν το ελάχιστο πλάτος των 0.90 μ. Επίσης οι πόρτες των οδεύσεων διαφυγής έχουν το ελάχιστο πλάτος των 0.70 μ. Οι εξοδοι κινδύνου που είναι και τελικές εξοδοι οδηγούν σε ανοικτό ασφαλή χώρο.

6.1.2.3 Αποστάσεις Απροστάτευτης Οδευσης

(Άρθρο 5 #2.1.4)

Η μέγιστη πραγματική απόσταση της απροστάτευτης οδευσης διαφυγής όπως φαίνεται στα σχέδια(π1,π2,π3) είναι :

Ισόγειο

I1 I2 I11 = 44,91 μ. < 45.0 μ. που απαιτείται

A Όροφος

A1 A2 A5 = 22,70μ. < 45.0 μ. που απαιτείται

B Όροφος

B2 B3 B8, A5 = 41,97μ. < 45.0 μ. που απαιτείται

6.1.3 Φωτισμός - σήμανση - τεχνητός φωτισμός

(Άρθρο 5#2.3)

Στις αίθουσες θα υπάρχει φωτισμός των οδεύσεων διαφυγής όπως φαίνονται στα σχέδια των κατόψεων σύμφωνα με την #2.6.1. των ΓΔ παρέχοντας τουλάχιστον 15 Lux στην επιφάνεια του δαπέδου.

Επίσης θα διαθέτει Φωτισμό Ασφαλείας όπως φαίνεται στα σχέδια κατόψεων σύμφωνα με την #2.6.3. των ΓΔ διατηρώντας τον προβλεπόμενο φωτισμό για 1 ½ τουλάχιστον ώρα σε περίπτωση διακοπής ρεύματος του κανονικού φωτισμού.

Τέλος στο κτίριο υπάρχει σήμανση των οδεύσεων διαφυγής σύμφωνα με την #2.7. των ΓΔ

6.1.4 Δομική πυροπροστασία

(Άρθρο 5#3.1)

Οι συνημμένοι Πίνακες 1, 2 3 δείχνουν τους δείκτες Πυραντίστασης και τις κατηγορίες των φερόντων δομικών στοιχείων των πυροδιαμερισμάτων.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

| ΧΩΡΟΣ | ΣΤΟΙΧΕΙΟ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | Δ. ΠΥΡΑΝ | ΕΛ.ΔΕΙΚ.ΠΥΡ. |
|-------------------|----------|--|----------|--------------|
| ΙΣΟΓΕΙΟ ΟΡΟΦΟΙ | ΤΟΙΧΟΣ | Μη φέρουσα κατασκευή με δια- τηρητους πλίνθους 19 cm και επίχρισμα 13 cm | 240 min | 30 min |
| | ΟΡΟΦΗ | Συνεχής πλάκα οπλισμένη με D=15cm και c=35mm | 180 min | 30 min |
| | ΔΑΠΕΔΟ | Συνεχής πλάκα οπλισμένη με D=15cm και c=35mm | 180 min | 30 min |

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

| ΧΩΡΟΣ | ΣΤΟΙΧΕΙΟ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ | ΠΡΟΒΛ.ΚΑΤΗΓΟΓ. |
|-------------------|----------|--|-----------|----------------|
| ΟΡΟΦΟΙ ΙΣΟΓΕΙΟ | ΤΟΙΧΟΣ | Επίχρισμα 10 mm στην εκτεθειμένη πλευρά κάλυψη με πλαστικό χρώμα | 0 | 0,1 |
| | ΟΡΟΦΗ | Επίχρισμα 5 mm στην εκτεθειμένη πλευρά κάλυψη με πλαστικό χρώμα | 0 | 0,1 |
| | ΔΑΠΕΔΟ | Κεραμικό πλακάκι | 0 | 1 |

6.1.5 Πυροδιαμερισματα

(Άρθρο 10#3.2)

Όλοι οι όροφοι θα είναι ανεξάρτητα πυροδιαμέρισμα με εμβαδόν < 7000 κ.μ που απαιτείται..

6.1.6 Εξωτερική μετάδοση πυρκαγιάς

(Άρθρο 3 #3.3 των Γ.Δ.)

Οι εξωτερικοί τοίχοι ικανοποιούν από άποψη εξωτερικής μετάδοσης της πυρκαγιάς τις απαιτήσεις του πίνακα 3.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3

| Δομικό στοιχείο | Απόσταση τοίχου από το όριο οικοπέδου η από άλλο κτιριο | | | |
|----------------------------|---|---------------|-------------|----------------|
| | < 3 μ | 3-5 μ | 5-10 μ | > 10 μ |
| Α)πυραντισταση εξωτ.τοίχου | Πλήρης | Πλήρης | Μισή | Χωρίς απαίτηση |
| Β)εξωτερική επένδυση | Άκαυστα | Κατηγορία 1,2 | Κατηγορία 3 | Κατηγορία 3 |
| Γ)ποσοστό ξανοιγμάτων | <=15% | <=25% | <=50% | <=80% |

6.1.7 Έξοδοι κινδύνου

Σύμφωνα με τον κανονισμό πυροπροστασίας κτιρίων είναι υποχρεωτικό σε χώρους συνάθροισης κοινού να υπάρχουν εναλλακτικές έξοδοι (έξοδοι κινδύνου) για την ασφαλή εκκένωση αυτών. Για τον λόγο αυτό στο ισόγειο υφίστανται δύο έξοδοι κινδύνου η μία στην βορινή πλευρά του κτιρίου(περίπου στην μέση) και η άλλη στην ανατολική του πλευρά. Εξωτερικά του κτιρίου υφίσταται από την νότια πλευρά του εξωτερική μεταλλική κλίμακα η οποία οδηγεί σε διαδοχικές εξόδους κινδύνου στον Α και Β όροφο αντίστοιχα.

6.2 Μελέτη υδραυλικής εγκατάστασης

6.2.1 Γενικά στοιχεία

Το συγκεκριμένο κτήριο είναι τριώροφο . Στο ισόγειο θα στεγαστεί μπαρ, στον πρώτο όροφο καφετέρια και στον δεύτερο εστιατόριο.

Η υδραυλική εγκατάσταση της οικοδομής θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες που ακολουθούν, τις διατάξεις του Γ.Ο.Κ., του Κ.Ε.Υ.Ε., τις προδιαγραφές του Ε.Λ.Ο.Τ. και τους κανόνες της πείρας και της τέχνης.

Η μελέτη αυτή, περιλαμβάνει :

- α) την υδραυλική εγκατάσταση παροχής νερού στα W.C. και τα μαγειρεία των καταστημάτων.
- β) την υδραυλική εγκατάσταση αποχετεύσεως ακαθάρτων από τον χώρο των W.C. και μαγειρείων της οικοδομής και
- γ) την υδραυλική εγκατάσταση για την αποχέτευση των νερών της βροχής από τους εξώστες και την στέγη του κτιρίου.

6.2.2 Παροχή νερού

Το δίκτυο διανομής νερού μελετήθηκε κατά τρόπο ώστε όλοι οι υδραυλικοί υποδοχείς να δέχονται επαρκή ποσότητα και να έχουν τη δυνατότητα να εργάζονται ταυτόχρονα χωρίς να παρατηρείται αισθητή μείωση της πίεσεως του

νερού. Κατά την πορεία της μελέτης αναζητήθηκε η μικρότερη διαδρομή σωληνώσεων που εξυπηρετεί τις ανάγκες του κτηρίου και παράλληλα η εξασφάλιση σταθερής ροής και πίεσης σε όλο το δίκτυο.

Τροφοδότηση καταναλωτών καταστημάτων : Στο κτήριο, πλησίον της εισόδου του υπάρχει ειδικό φρεάτιο για τη τοποθέτηση των μετρητών (υδρομετρητές) της εταιρείας ύδρευσης και γενικοί διακόπτες της παροχής του νερού, σύνολο τρεις ένα για κάθε κατάστημα.

Από το υδρόμετρο θα ξεκινήσει ο κύριος σωλήνας παροχής νερού για κάθε κατάστημα, ο οποίος ακολουθώντας το συντομότερο δρόμο καταλήγει σ' ένα κεντρικό σημείο εντός των ιδιοκτησιών του κτηρίου.

Ο σωλήνας αυτός θα είναι γαλβανισμένος σιδηροσωλήνας 3/4 ” ή πλαστικός από ενισχυμένο πολυπροπυλένιο Φ 18 mm.

Στην αρχή και το τέλος του θα τοποθετηθεί διακόπτης 3/4 ”.

Τροφοδότηση υποδοχέων : Η διάμετρος του σωλήνα παροχής νερού σε κάθε υποδοχέα καθορίζεται από τον Κ.Ε.Υ.Ε. Όλες οι σωληνώσεις τροφοδοτήσεως των υποδοχέων θα τοποθετηθούν ενδοδαπέδια, θα είναι πλαστικές από ενισχυμένο πολυπροπυλένιο (PP) και θα βρίσκονται μέσα σε άλλον τύπου σπιράλ προστατευτικό σωλήνα. Όλες οι γραμμές παροχής θα είναι ανεξάρτητες χωρίς ενδιάμεσες συνδέσεις, με σημείο αναχώρησης το συλλέκτη διανομής, όπου προβλέπεται και διακόπτης. Για την τροφοδότηση του θερμοσίφωνα χρησιμοποιείται σωλήνας Φ 18 x 2 και για την παροχή από τον θερμοσίφωνα ζεστού νερού χρησιμοποιείται σωλήνας Φ 16 x 2. Για την τροφοδότηση των νιπτήρων χρησιμοποιούνται σωλήνες Φ 16 x 2 (κρύο νερό) και Φ 16 x 2 (ζεστό νερό). Για το καζανάκι W.C. χρησιμοποιείται πλαστικός σωλήνας Φ 16 x 2 μέχρι το καζανάκι, ενώ το καζανάκι με τη λεκάνη συνδέονται με πλαστικό σωλήνα 1^{1/2} ”. Το καζανάκι πρέπει να είναι χωρητικότητας 15 lt νερού.

Οι νεροχύτες τροφοδοτούνται με σωλήνα Φ 16 x 2 για κρύο νερό και Φ 16 x 2 για ζεστό νερό. Οι διακόπτες είναι αντίστοιχοι με τις διαμέτρους των σωλήνων τροφοδοτήσεως.

6.2.3 Αποχέτευση ακαθάρτων

Η αποχέτευση ακαθάρτων περιλαμβάνει τις εγκαταστάσεις νεροχυτών, νιπτήρων, λεκανών, σιφώνων κλπ. με τους σωλήνες (οριζόντιους, κατακόρυφους κλπ.) που τις εξυπηρετούν. Οι εγκαταστάσεις αυτές είναι συγκεντρωμένες στις κουζίνες και στα W.C. του κτηρίου. Επίσης η εγκατάσταση ακαθάρτων περιλαμβάνει το κατακόρυφο δίκτυο ακαθάρτων, το κατακόρυφο δίκτυο αερισμού, τα φρεάτια αποχετεύσεως και τους γενικούς αποχετευτικούς αγωγούς. Στην εν λόγω εγκατάσταση θα εφαρμοσθεί σύστημα άμεσου αερισμού.

Χώρος W.C. : Στους χώρους των W.C. θα τοποθετηθεί λεκάνη W.C. με καζανάκι τύπου « Νιαγάρα », μικρός νιπτήρας με αναμικτήρα (μπαταρία),καθρέπτης, ποτηροθήκη, σαπυνοθήκη, εταζέρα και πετσετοθήκη.

Κουζίνα : Σε κάθε κουζίνα καταστήματος θα τοποθετηθεί διπλός νεροχύτης, αναμικτήρας ζεστού – κρύου νερού.

Δίκτυο αποχετεύσεως W.C. : Η αποχέτευση των ακαθάρτων του κτηρίου θα γίνει κατά το μικτό σύστημα.

Το δίκτυο περιλαμβάνει τους δευτερεύοντες γενικούς αποχετευτικούς αγωγούς (μέσα και έξω από το διαμέρισμα) ή ατομικούς σωλήνες (οριζόντιοι αγωγοί ακαθάρτων), τις παγίδες των υποδοχέων και τις βαλβίδες τους. Τις διαμέτρους των σωλήνων καθορίζει ο Κ.Ε.Υ.Ε.

Ο αποχετευτικός σωλήνας του νιπτήρα θα είναι πλαστικός από PVC Φ 45 mm.

Ο αποχετευτικός σωλήνας της λεκάνης W.C. και ο αντίστοιχος σίφοντας θα είναι πλαστικός από PVC Φ 100 mm.

Ο σίφοντας δαπέδου θα είναι ορθογωνικής ή κυκλικής διατομής με λοξό διάφραγμα και εσχάρα δαπέδου ή τρυπητό διαμέτρου 100 mm. Στο σίφωνα δαπέδου συγκεντρώνονται οι ατομικοί σωλήνες αποχετεύσεως των υποδοχέων (νιπτήρων και πλυντηρίου) και οδηγούνται σε κατακόρυφο σωλήνα ακαθάρτων με πλαστικό σωλήνα από PVC Φ 75 mm.

Ο αποχετευτικός σωλήνας του νεροχύτη της κουζίνας θα είναι πλαστικός από PVC Φ 75 mm.

Κοινόχρηστες εγκαταστάσεις αποχετεύσεως : Το κατακόρυφο δίκτυο αποχετεύσεως (ή ακαθάρτων) αποτελείται από κατακόρυφους σωλήνες από κατακόρυφες στήλες. Κάθε στήλη αρχίζει από ύψος 1 έως 2,5 m από την στέγη και καταλήγει κάτω από το έδαφος του ισογείου σε διάταξη με τάπα καθαρισμού. Κάθε κατακόρυφη στήλη παραλαμβάνει κατά μήκος της τα ακάθαρτα των υποδοχέων που από κοντά τους διέρχεται.

Για την παραλαβή των ακαθάρτων της οικοδομής θα χρειαστούν έξι (6) κατακόρυφες στήλες. Η διάμετρος των στηλών καθορίζεται με βάση το άθροισμα των υδραυλικών υποδοχέων που συνδέονται, σύμφωνα με τους κανονισμούς και φαίνονται στα σχέδια. Διάμετρος κατακόρυφης στήλης : Φ 100 mm..

Οι κατακόρυφοι σωλήνες αερισμού τοποθετούνται παράλληλα με τις στήλες ακαθάρτων. Οι σωλήνες κατασκευάζονται από θερμοπλαστικό υλικό. Η διάμετρος των σωλήνων αερισμού καθορίζεται από τους κανονισμούς. Οι σωλήνες αερισμού ενώνονται στο επάνω μέρος, λίγο πριν την στέγη, με τον αντίστοιχο κατακόρυφο σωλήνα ακαθάρτων. Διάμετρος σωλήνα αερισμού : Π.Φ. 75. Ένα φρεάτιο διαστάσεων 30 cm x 30 cm ή μία διάταξη με τάπα καθαρισμού χρησιμοποιείται για τη σύνδεση της στήλης ακαθάρτων με τους γενικούς και οριζόντιους αποχετευτικούς αγωγούς. Σε κάθε στήλη αντιστοιχεί μία τέτοια διάταξη με τάπα καθαρισμού. Φρεάτια κατασκευάζονται στις ενώσεις των οριζόντιων γενικών αποχετευτικών αγωγών και τα σημεία αλλαγής κατεύθυνσης αυτών.

Εξωτερικά του κτηρίου υπάρχει το κεντρικό φρεάτιο διαστάσεων 40 cm x 40 cm.

Το κάλυμμά του, όπως και το κάλυμμα όλων των άλλων φρεατίων, βρίσκεται στο επίπεδο του εδάφους και το βάθος του εξαρτάται από τη μεγαλύτερη διάμετρο αποχετευτικού αγωγού που συνδέεται σ' αυτό. Τα φρεάτια κατασκευάζονται πλευρικά με δρομική πλινθοδομή. Πλευρικά και στο δάπεδο γίνεται επίστρωση με τσιμέντο.

Γενικοί αποχετευτικοί αγωγοί : Οι γενικοί αποχετευτικοί αγωγοί είναι σχεδόν οριζόντιοι (κλίση 1 % έως 5 %) και τοποθετούνται στο έδαφος σε βάθος μεγαλύτερο των 80 cm από το δάπεδο του ισογείου του κτηρίου. Τελικά τα

ακάθαρτα οδηγούνται μετά το κεντρικό φρεάτιο σε ειδική συσκευή, τη γενική παγίδα (« μηχανοσίφονας ») με μίκα αερισμού και από εκεί με σωλήνα πλαστικό από PVC Φ 120 mm οδηγούνται σε στεγανή δεξαμενή (βόθρο) με δεξαμενή καθίζησης.

Για τον αερισμό του δικτύου αποχετεύσεως θα τοποθετηθεί ειδική συσκευή, “αυτόματη δικλείδα αερισμού ”, η οποία θα συνδεθεί με το γενικό αποχετευτικό αγωγό σε απόσταση το πολύ 1 m από τη γενική παγίδα.

6.2.4 Αποχέτευση των νερών της βροχής

Η αποχέτευση των νερών της βροχής από τις εξωτερικές στρωμένες επιφάνειες, τους εξώστες και την στέγη της οικοδομής θα γίνεται με κατάλληλους αγωγούς στο όριο του οικοπέδου στο κρασπεδόρυθρο.

Σε καμία περίπτωση δεν θα χρησιμοποιηθούν αγωγοί ομβρίων του κτηρίου ως αγωγοί ακαθάρτων ή αερισμού. Οι αγωγοί αποχετεύσεως νερών της βροχής θα είναι ορθογωνικής ή κυκλικής διατομής και θα ξεκινούν από τις υδρορροές της στέγης. Τα οριζόντια τμήματά τους θα είναι ημικυκλικής διατομής.

Οι υδρορροές θα κατασκευαστούν από λαμαρίνα γαλβανισμένη ή πλαστικό σωλήνα.

Από το σημείο εκροής του νερού, σε πρόσοψη του κτηρίου, θα οδηγείται άμεσα με άλλο πλαστικό σωλήνα με κλίση 1 % στον ακάλυπτο χώρο του οικοπέδου.

6.2.5 Επιθεώρηση - δοκιμές

Μετά την ολοκλήρωση της κατασκευής και πριν σκεπαστούν οι οριζόντιοι αγωγοί θα πραγματοποιηθούν οι προβλεπόμενες δοκιμές σύμφωνα με τον Κ.Ε.Υ.Ε.

Οι δοκιμές του δικτύου παροχής του νερού θα γίνουν με τη βοήθεια αντλίας, η οποία θα αναπτύξει πίεση 3 έως 6 kp/cm² και θα επιτρέψει έλεγχο των πιθανών διαρροών.

6.3 Φωτισμός

Ο φωτισμός όλων των χώρων καταστήματος τροφίμων ή ποτών θα είναι επαρκής και θα γίνεται από τα παράθυρα και τις υαλόθυρες του χώρου, το συνολικό εμβαδόν των οποίων δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο του 1/9 του εμβαδού του αντίστοιχου δαπέδου. Ο έλεγχος για την επάρκεια του φυσικού φωτισμού γίνεται με βάση την παραπάνω συνθήκη για τους χώρους του εστιατορίου και της καφετέριας και συνοψίζεται στον παρακάτω πίνακα. Ο έλεγχος αυτός σκόπιμος παραλείπεται στο μπαρ μιας η κύρια λειτουργία του είναι σε βραδινές ώρες όπου και πλήρης τεχνητός φωτισμός είναι απαραίτητος.

καφετερία

| χώρος | Ε ανοιγμάτων (τ.μ.) | 1/9 Ε δαπέδου(τ.μ.) | απαίτηση τεχνητού φωτισμού |
|-------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|
| αίθουσα | 18,9 | 22,98 | ΝΑΙ |
| αποδυτήρια | 0,85 | 0,5 | ΌΧΙ |
| w.c.προσωπ. | 1,4 | 0,35 | ΌΧΙ |
| αποθήκη | 1,2 | 0,93 | ΌΧΙ |
| παρασκευαστήριο | 3,7 | 1,87 | ΌΧΙ |
| χώρος Υποδοχής | 2,1 | 2,91 | ΝΑΙ |
| κοινοχρηστ. χώρος | 2,1 | 4,77 | ΝΑΙ |

εστιατόριο

| χώρος | Ε ανοιγμάτων (τ.μ.) | 1/9 Ε δαπέδου(τ.μ.) | απαίτηση τεχνητού φωτισμού |
|-----------------|---------------------|---------------------|----------------------------|
| αίθουσα | 24,5 | 28,96 | ΝΑΙ |
| παρασκευαστήριο | 3,5 | 2,43 | ΌΧΙ |
| χώρος Υποδοχής | 2,2 | 1,44 | ΌΧΙ |
| αποθήκη | 2,6 | 1,46 | ΝΑΙ |

6.4 Μελέτη ηλεκτρικής εγκατάστασης

6.4.1 Γενικά στοιχεία

Το κτίριο αποτελείται από δύο ορόφους και ισόγειο. Στο ισόγειο θα στεγαστεί μπαρ στον πρώτο όροφο, καφετέρια και στον δεύτερο εστιατόριο

Η ηλεκτρολογική μελέτη αναφέρεται σε όλο το κτίριο με χρήση αίθουσων συγκέντρωσης κοινού ΚΑΦΕ – ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΜΠΑΡ, καθώς και τους βοηθητικούς χώρους του παρασκευαστηρίου και W.C

Το συνολικό εμβαδόν του κτιρίου είναι $3 \times 458,58 \text{ m}^2$.

Η μελέτη ηλεκτρικής εγκαταστάσεως περιλαμβάνει την τεχνική περιγραφή για την εγκατάσταση ισχυρών ρευμάτων (φωτισμός, ηλεκτρικές συσκευές, παροχή ρεύματος για τον εγκατεστημένο εξοπλισμό) και για τις εγκαταστάσεις ασθενών ρευμάτων (δίκτυο κουδουνιών, κλειδαριάς εισόδου, δίκτυο τηλεόρασης και δίκτυο τηλεφώνων Ο.Τ.Ε.).

Οι εγκαταστάσεις θα εκτελεστούν με βάση την τεχνική περιγραφή, τα σχέδια της μελέτης που τη συνοδεύουν και τα σχετικά άρθρα του Κ.Ε.Η.Ε.

6.4.2 Εγκατάσταση ισχυρών ρευμάτων

Μετρητής : Κοντά στην είσοδο του κτηρίου υπάρχει εγκατεστημένο ειδικό κουτί (γνωμονοκιβώτιο) από τη Δ.Ε.Η. στο οποίο είναι τοποθετημένος ένας τριφασικός μετρητής δίπλα στους υπολοίπους μετρητές της οικοδομής.

Γείωση : Στην είσοδο του κτιρίου και κοντά στο μετρητή κατασκευάζεται τεχνητή θεμελιακή γείωση. Ο αγωγός γείωσης μέσω σωλήνας συνδέεται με το γνωμονοκιβώτιο.

Γραμμή παροχής : Από το μετρητή ξεκινά η γραμμή παροχής, η οποία από τον συντομότερο δρόμο, καταλήγει στον πίνακα διανομής .

Ο καθορισμός της διατομής των αγωγών των γραμμών παροχής και της διατομής του σωλήνα προστασίας της γραμμής έγινε σύμφωνα με τον κανονισμό Κ.Ε.Η.Ε. (άρθρα 125 έως 170).

Συγκεκριμένα για την τριφασική παροχή χρησιμοποιούνται πέντε αγωγοί (τρεις φάσεις, ουδέτερος, γείωση) τύπου NYY $5 \times 16 \text{ mm}^2 + 1 \times 1,5 \text{ mm}^2$.

Στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιείται σωλήνας πλαστικός ή σωλήνας Μπέργκμαν διαμέτρου 42 mm. Η γραμμή αυτή παροχής θα φέρει τριπολικό διακόπτη 3 x 40/63 A και ασφάλειες εσωτερικές 3 x 35 A.

Πίνακες διανομής : Στο ισόγειο υπάρχει ένας πίνακας διανομής στον οποίο καταλήγει η γραμμή παροχής και από τον οποίο ξεκινά μία γραμμή παροχής του βοηθητικό υποπίνακα στο μπάρ και όλων των άλλων επιμέρους γραμμών του κτιρίου φωτισμού, μαγειρίου, θερμοσίφωνα κ.τ.λ..

Θα ληφθεί πρόνοια διανομής ισομερώς των τριών φάσεων, κατά την λειτουργία των φορτίων των κύριων καταναλώσεων. Ο πίνακας διανομής είναι κατασκευασμένος από θερμοπλαστικό υλικό ή λαμαρίνα ή αλουμίνιο στον οποίο έχουν τοποθετηθεί οι διακόπτες, οι ασφάλειες και τα ενδεικτικά λαμπάκια.

Ηλεκτρικά εξαρτήματα του πίνακα

| | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| Γενική ασφάλεια των | 3 x 35 A |
| Γενικός τριφασικός διακόπτης | 3 x 40/63 A |
| Ασφάλειες φωτισμού | 1 x 10 A (Σύνολο 5 γραμμές) |
| Ασφάλειες ρευματοδοτών | 1 x 16 A (Σύνολο 5 γραμμές) |
| Ασφάλειες πλυντηρίου πιάτων κουζίνα | 1 x 16 A |
| Ασφάλεια ηλεκτρικού μαγειρείου | 1 x 25 A |
| Διακόπτης διπολικός | 1 x 35 A (Σύνολο 2 τεμάχια) |
| Ενδεικτικό λαμπάκι θερμοσίφωνα | 1 x 1 |
| Ασφάλειες κτιστού ψυγείου | 3 x 16 A |
| Ασφάλειες καταψύκτη κουζίνα | 3 x 16 A |
| Διακόπτης διπολικός | 3 x 35 A (Σύνολο 2 τεμάχια) |
| Ασφάλειες ψυγείων κουζίνας | 1 x 16 A (Σύνολο 2 τεμάχια) |

Ηλεκτρικά εξαρτήματα υποπίνακων

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| Γενική ασφάλεια των | 1 x 25 A |
| Γενικός τριφασικός διακόπτης | 1 x 40A |
| Ασφάλειες φωτισμού | 1 x 10 A (Σύνολο 2 γραμμές) |
| Ασφάλειες ρευματοδοτών | 1 x 16 A (Σύνολο 2 γραμμές) |

| | |
|--------------------------------|----------|
| Διακόπτης διπολικός | 1 x 35 A |
| Ενδεικτικό λαμπάκι θερμοσίφωνα | 1 x 1 |
| Ασφάλεια ψυγείου | 1 x 16 A |

Ηλεκτρικές γραμμές ρευματοδοτών (πριζών) και φωτισμού : Από κάθε μερική ασφάλεια του πίνακα διανομής, ξεκινούν τροφοδοτικές γραμμές με αγωγούς NYA 3 x 2,5 mm² (σε σωλήνα Φ 16 mm) για να τροφοδοτήσουν ρευματοδότες και μικρούς εξαεριστήρες και τρεις γραμμές NIA 1,5 mm² για την τροφοδότηση στοιχείων φωτισμού με ασφάλεια 10 A. Η φόρτιση της κάθε γραμμής περιορίζεται σύμφωνα με τον Κ.Ε.Η.Ε. (άρθρα 58 και 59). Οι θέσεις και ο αριθμός των φωτιστικών σημείων και των ρευματοδοτών στο κτήριο φαίνονται στις κατόψεις (σχέδια Η1, Η2, Η3). Οι ρευματοδότες θα βρίσκονται σε ύψος 1,50 m από το δάπεδο.

Ηλεκτρική γραμμή θερμοσίφωνα Στο χώρο παρασκευαστήριου του κτηρίου προβλέπεται τροφοδοτική γραμμή με τρεις αγωγούς NIA 4 mm² (σε σωλήνα Φ16 mm) για την τροφοδότηση ηλεκτρικού θερμοσίφωνα 3,5 kW.

Ηλεκτρική γραμμή πλυντηρίου πιάτων: Στο χώρο κουζινών του κτιρίου και προβλέπεται τροφοδοτική γραμμή με τρεις αγωγούς NIA 2,5 mm² (σε σωλήνα Φ 16 mm) για την τροφοδότηση πλυντηρίου 2,5 kW.

Τροφοδότηση ηλεκτρικού μαγειρείου :Στις κουζίνες προβλέπεται τροφοδοτική γραμμή τριών αγωγών από NYA 6,0mm² (σε σωλήνα Φ16 mm) για τροφοδότηση των ηλεκτρικών μαγειρείων.

Τροφοδότηση ψυγείου :Στις κουζίνες προβλέπεται τροφοδοτική γραμμή πέντε αγωγών από NYA 4x2,5mm²+ 1x1,5 mm² (σε σωλήνα Φ16 mm) για τροφοδότηση του κτιστού ψυγείου.

Γενικές οδηγίες : Όλες οι ηλεκτρικές εγκαταστάσεις θα είναι χωνευτές. Οι αγωγοί θα τοποθετηθούν σε πλαστικούς σωλήνες και σε κανάλια οδήγησης, τα δε κουτιά διακλαδώσεως θα είναι από βακελίτη.

Τα φωτιστικά σώματα θα είναι διπλά φθορισμού και θα τοποθετηθούν στην οροφή. Στην εξωτερικό μέρος του κτηρίου θα τοποθετηθούν στεγανά φωτιστικά σώματα τύπου σπότ.

Θα γίνει γείωση των σωμάτων φθορισμού, των στεγανών φωτιστικών καθώς και σε κάθε άλλη συσκευή ή μηχανήμα όπου απαιτείται σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Επίσης όλοι οι ρευματοδότες θα έχουν γείωση.

6.4.3 Εγκατάσταση ασθενών ρευμάτων

Οι εγκαταστάσεις ασθενών ρευμάτων του κτηρίου περιλαμβάνουν το δίκτυο κουδουνιών - κλειδαριάς εισόδου, το δίκτυο κεραίας τηλεόρασης και το δίκτυο εξωτερικού τηλεφώνου.

Δίκτυο κουδουνιών και κλειδαριάς εισόδου :

(αγωγοί ΝΙΑ 3 x 0,8 mm² σε σωλήνα Φ 11 mm)

Στο κτήριο προβλέπεται μικρός ηλεκτρικός πίνακας με κουδούνι δύο ή τριών ήχων. Το κουδούνι ενεργοποιείται από την εξώπορτα του κλιμακοστασίου στο ισόγειο. Στο ίδιο κύκλωμα χαμηλής τάσεως παρεμβάλλονται τα κουμπιά λειτουργίας της ηλεκτρικής κλειδαριάς της εξώπορτας, τα οποία τοποθετούνται στο χώρο του γραφείου καθώς και σε συγκεκριμένα σημεία εντός του κτηρίου. Στην εξώπορτα του τοποθετείται πίνακας με κουμπί κλήσεως και το θυρομεγάφωνο.

Κεραία τηλεόρασης

Στην οικοδομή θα τοποθετηθεί κεραία τηλεόρασης

Τηλέφωνα Ο.Τ.Ε.

Στο κέντρο του ορόφου θα τοποθετηθούν υποδοχές λήψεως εξωτερικού τηλεφώνων (Ο.Τ.Ε.) και προβλέπεται ανεξάρτητο δίκτυο σωλήνων και αγωγών (αγωγοί ΝΥΑ 2 x 0,8 mm² σε σωλήνα Φ 11 mm και μίας επιπλέον εφεδρικής γραμμής επίσης ΝΥΑ 2 x 0,8 mm²) μέχρι τον κατανομητή του Ο.Τ.Ε. στο γραφείο.

6.4.4 Γενικές οδηγίες

Η όλη εγκατάσταση θα εκτελεστεί από αδειούχο εγκαταστάτη με σχετική εμπειρία.

Για την εγκατάσταση θα χρησιμοποιηθούν υλικά αρίστης ποιότητας και σύμφωνα με τις προδιαγραφές των Κ.Ε.Η.Ε.

Κάθε αλλαγή στα σχέδια είναι δυνατή μόνο μετά από την έγκριση του συντάκτη της μελέτης.

Μετά την εκτέλεση της εργασίας και όταν γίνει η σύνδεση με το δίκτυο της Δ.Ε.Η., ο εγκαταστάτης οφείλει να ελέγξει την καλή λειτουργία της γειώσεως και καλή λειτουργία των εγκαταστάσεων.

7 ΣΤΑΤΙΚΗ ΕΠΑΡΚΕΙΑ

Το εν λόγω κτίριο, το οποίο είναι υφιστάμενο δεν απαιτεί στατική μελέτη σύμφωνα με τον νόμο. Στις περιπτώσεις αυτές συνίσταται απλά έλεγχος στατικής επάρκειας του φορέα. Στην συγκεκριμένη περίπτωση λόγω ιδιομορφίας της κατασκευής μιας και αυτή είναι σύνθετη με πέτρινους φέροντες τοίχους καθώς και πλάκες, δοκούς και υποστυλώματα από οπλισμένο σκυρόδεμα δεν υπολογίζεται συμβατικά η επάρκεια του.

Για τον λόγω αυτό σε κάθε τέτοια περίπτωση συντάσσεται μια υπεύθυνη δήλωση και υπογράφεται από δυο πολιτικούς μηχανικούς στην οποία εμπειρικά γνωματεύουν την επάρκεια αυτού και έχει την παρακάτω μορφή.

Κατόπιν επισταμένης επιτόπου εξετάσεως της υφιστάμενης λιθοδομής ήτοι του πάχους και τη μορφής αυτής, όπως και της φύσεως του εδάφους και της αντοχής αυτού, λόγω προστιθεμένων και του πάχους και της μορφής των υπερθύρων , του πάχους , της ποιότητας και της αντοχής των υφισταμένων πλακών μετά των δοκών και των οπλισμό αυτών, των διαστάσεων των υποστυλωμάτων του οπλισμού , της μορφής και της διάταξης αυτών και των λοιπών οικοδομικών στοιχείων , όπως αυτά σήμερα έχουν από γενική άποψη πληρότητας

Δηλώνεται υπεύθυνα και εν γνώση των συνεπειών του νόμου ότι άπαντα τα ανωτέρω οικοδομικά στοιχεία θεωρητικώς δια υπολογισμών και ουσιαστικά με έλεγχο δοκιμίων αφού αυτά ελέγχθηκαν και έχουν σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, δεν παρουσιάζουν εμφανή ή αφανή ασθενή στοιχεία ελαττώματα. Είναι δε ικανά σύμφωνα με τους κανόνες της Τέχνης και της Επιστήμης να παραλάβουν τα φορτία των ορόφων. Με την αυτή δήλωση αναλαμβάνεται πλήρως η αστική , διοικητική και ποινική ευθύνη.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ - ΜΠΑΡ

Το απαραίτητο για τα αποχωρητήρια εμβαδόν είναι συνάρτηση του απαιτούμενου, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος και τον αριθμό των απασχολούμενων σ' αυτό ατόμων, αριθμού τούτων, σύμφωνα με την 4.2.11, ισοδυναμεί με το γινόμενο του αριθμού αυτού επί 2.50 τ.μ. Το εμβαδόν αυτό πρέπει να προστίθεται στο αναφερόμενο στη στήλη 11 ή 12 ή 13(του παρακάτω πίνακα) συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

Στα καταστήματα, στα οποία απασχολούνται κατά βάρδια περισσότερα από 3 άτομα, απαιτείται και αποδυτήριο προσωπικού, το εμβαδόν του οποίου, υπολογιζόμενο σε 1 τ.μ για κάθε απασχολούμενο άτομο, θα προστίθεται στο απαιτούμενο συνολικών εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 11 ή 12 ή 13).

Στα καταστήματα δεν είναι απαραίτητη η αποθήκη τροφίμων. Συνιστάται όμως η ύπαρξη ιδιαίτερου χώρου, προοριζομένου για την τοποθέτηση των κιβωτίων με τις γεμάτες ή κενές φιάλες των ποτών. Ο χώρος αυτός θα έχει εμβαδόν ανάλογο με τη δυναμικότητα του καταστήματος, ώστε να καλύπτει τις ανάγκες του, και θα είναι χωρισμένος από τους άλλους χώρους έστω και με ξυλοκατασκευή.

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Σε καταστήματα δυναμικότητας 151-200 καθισμάτων θα υπάρχει αποθήκη τροφίμων και ποτών εμβαδού 5 τ.μ τουλάχιστον. Συνεπώς στα καταστήματα δυναμικότητας 101 μέχρι 150 καθισμάτων, στα οποία δεν είναι απαραίτητη η αποθήκη, τα συνολικά εμβαδά των στηλών 12,13 και 14 θα μειώνονται κατά 5 τ.μ. Στα καταστήματα δυναμικότητας μεγαλύτερης των 200 καθισμάτων το εμβαδόν της αποθήκης αυξάνεται κατά 5 τ.μ. για κάθε μία επιπλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (20- 100) καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα και το απαιτούμενο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 12 ή 13 ή 14).