

# ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

## ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΓΙΑ ΑΝΕΣΗ ΚΑΙ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Παρουσίαση: ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΤΙΤΟΝΗ, διπλ. αρχιτέκτονας μηχανικός, MSc

Κατά τον σχεδιασμό ενός εστιατορίου οι χώροι υγιεινής έρχονται πολλές φορές σε δεύτερη μοίρα, με αποτέλεσμα να υστερούν σε σύγκριση με τους κύριους χώρους. Ο σχεδιασμός των χώρων υγιεινής, που είναι εξίσου σημαντικός με των υπόλοιπων χώρων, πρέπει να γίνεται με βάση τη λειτουργικότητα, την αισθητική, την ιδιωτικότητα, τη βιωσιμότητα και την προσβασιμότητα, σύμφωνα πάντα με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Μεγάλη σημασία παίζει και η τοποθέτηση του

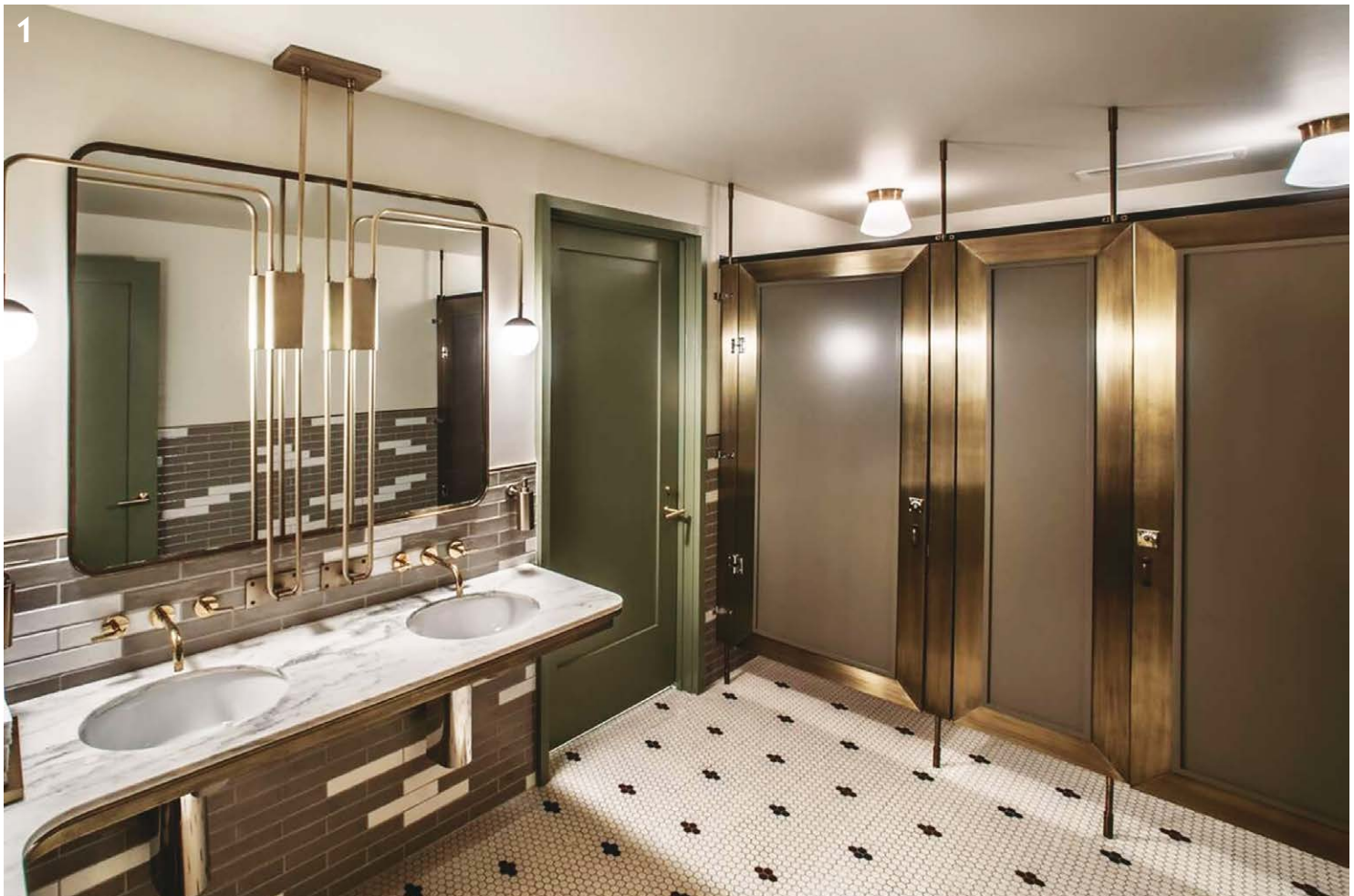
σωστού εξοπλισμού, η εγκατάσταση των απαραίτητων παροχών και η επιλογή των κατάλληλων υλικών, που θα συμπληρώσουν τη λειτουργία και την εικόνα του χώρου.

### Ισχύουσα νομοθεσία

Όλα τα εστιατόρια (εκτός ελάχιστων περιπτώσεων) πρέπει να διαθέτουν εγκεκριμένους χώρους υγιεινής, προκειμένου να εκδοθεί η άδεια λειτουργίας τους. Το μέγεθος των χώρων υπολογίζεται

με βάση τη δυναμικότητα του καταστήματος, τον αριθμό δηλαδή των εξυπηρετούμενων ατόμων, όπως αυτός ορίζεται για κάθε μια δραστηριότητα (άτομα ανά επιφάνεια, ανά θέση ή ανά μονάδα εργασίας κτλ).

Πέρα από τους χώρους των πελατών, σε επιχειρήσεις που απασχολούν παραπάνω από πέντε άτομα ανά βάρδια θα πρέπει να σχεδιάζεται ξεχωριστό αποχωρητήριο για το προσωπικό. Σε διαφορετική περίπτωση το προσωπικό εξυ-



1. Κατά τον σχεδιασμό ή την ανακαίνιση ενός χώρου υγιεινής θα πρέπει να δοθεί μεγάλη σημασία στην αισθητική, στη λειτουργικότητα, στην προσβασιμότητα και στη βιωσιμότητα. Εστιατόριο Swift & Sons στο Σικάγο. Αρχιτέκτονες: Lightswitch Architectural. ©Anthony Tahlir.

πηρετεύεται από τα αποχωρητήρια των πελατών. Επιπροσθέτως, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία είναι υποχρεωτική η ύπαρξη αποχωρητηρίου για άτομα με ειδικές ανάγκες (Α.με.Α.) σε όλα τα νέα και υφιστάμενα εστιατόρια που διαθέτουν αίθουσα πελατών άνω των 100 m<sup>2</sup>.

### Σχεδιασμός χώρων υγιεινής

Ο σχεδιασμός των χώρων υγιεινής εξαρτάται άμεσα από τον τύπο και το μέγεθος του εστιατορίου, αλλά σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να βασίζεται στην ισχύουσα νομοθεσία και να λαμβάνει υπόψη ποικίλους παράγοντες, μεταξύ των οποίων η ιδιωτικότητα, η προσβασιμότητα, η ευκολία συντήρησης, η ασφάλεια και η άνεση των χρηστών. Καλό είναι ο σχεδιασμός να βασίζεται όσο το δυνατόν στην ευελιξία, ώστε ο χώρος να μπορεί να προσαρμοστεί σε πιθανές μελλοντικές αλλαγές, επεκτάσεις κτλ.

### Χωροθέτηση

Οι εγκαταστάσεις των χώρων υγιεινής σε ένα εστιατόριο θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμες, αλλά και σαφώς διαχωρισμένες από τον χώρο τραπεζαρίας ή υποδοχής. Η διαδρομή

από και προς τους χώρους υγιεινής θα πρέπει να είναι απαλλαγμένη από εμπόδια και σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να διέρχεται μέσα από το παρασκευαστήριο, τον χώρο πλύσης σκευών ή άλλους βοηθητικούς χώρους του καταστήματος. Η απόσταση θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερη, ενώ δύσκολοι προσβάσιμοι χώροι, όπως υπόγεια, δωμάτια σε ψηλότερο επίπεδο κτλ. πρέπει να αποφεύγονται. Καλό επίσης είναι να αποφεύγεται χωροθέτηση σε περιοχές εκτός του στεγασμένου χώρου του εστιατορίου, με μόνη εξαίρεση την περίπτωση των αποκλειστικά θερινών καταστημάτων. Εάν ο χώρος της τραπεζαρίας διαρθρώνεται σε περισσότερους του ενός ορόφους, θα πρέπει να μελετηθεί η κατασκευή ανεξάρτητων χώρων υγιεινής σε όλα τα επίπεδα. Τέλος, εάν το κατάστημα διαθέτει χώρους υγιεινής για το προσωπικό, αυτοί θα πρέπει να είναι εύκολα και γρήγορα προσβάσιμοι από την κουζίνα και όχι σε άμεση θέαση από τον χώρο των πελατών, όπου αυτό είναι εφικτό.

### Σήμανση

Οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να προσδιορίζονται σαφώς από τον χώρο των πελατών με

ειδική σήμανση και οδηγίες, εάν απαιτούνται. Ακόμη, στις θύρες θα πρέπει να τοποθετούνται ειδικές πινακίδες που να υποδεικνύουν ξεκάθαρα τον τύπο των εγκαταστάσεων (ανδρών, γυναικών, παιδιών, κοινές κτλ.) και εάν είναι προσβάσιμες για εμποδιζόμενα άτομα.

### Μέγεθος και διαρρύθμιση

Το μέγεθος και η διαρρύθμιση των χώρων υγιεινής εξαρτώνται άμεσα από το μέγεθος του εστιατορίου και τις ισχύουσες προδιαγραφές. Ένας ακόμη παράγοντας που καλό είναι να ληφθεί υπόψη κατά τον σχεδιασμό είναι η πιθανή αναλογία των φύλων στον χώρο. Ακόμη και σε χώρους, στους οποίους προβλέπεται ίση κατανομή ανδρών - γυναικών, θα πρέπει να συνυπολογιστεί πως για φυσιολογικούς και κοινωνικούς λόγους οι γυναίκες συνήθως χρησιμοποιούν τις τουαλέτες για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα συγκριτικά με τους άντρες. Πέρα από την τοποθέτηση του απαραίτητου εξοπλισμού, ο σχεδιασμός θα πρέπει να εξασφαλίσει την ομαλή ροή των δραστηριοτήτων, την άνετη κίνηση, την ασφάλεια και την ιδιωτικότητα των χρηστών.

Ο χώρος ενός τυπικού αποχωρητηρίου συνήθως



2. Οι χώροι υγιεινής αποτελούν συνέχεια του εστιατορίου γι' αυτό η αισθητική τους θα πρέπει να συνάδει με το στυλ του καταστήματος. Εστιατόριο iChiNA στην Καλιφόρνια. Αρχιτέκτονες: Zhong xuan Hong. ©HHD Living Space Design (Shenzhen) Co.
3. Όλοι οι χώροι υγιεινής πρέπει να προσδιορίζονται με σαφή σήμανση, ορατή από τους κύριους χώρους του εστιατορίου, εξασφαλίζοντας την άνετη και άμεση πρόσβαση των χρηστών.



καταλαμβάνει εμβαδό 1,00 m x 1,20 m, ενώ πρέπει να έχει ελεύθερο ύψος οροφής κατ' ελάχιστον 2,10 m. Συνήθως μεταξύ των χώρων των αποχωρητηρίων παρεμβάλλονται προθάλαμοι είτε ενιαίοι (σε μικρά συνήθως καταστήματα ή σε χώρους, στους οποίους ο διαχωρισμός είναι ανέφικτος) είτε ανεξάρτητοι για τα δύο φύλα με εμβαδό τουλάχιστον ίσο με το άθροισμα του εμβαδού των αντίστοιχων αποχωρητηρίων.

### Προσβασιμότητα

Η υιοθέτηση μιας καθολικής προσέγγισης σχεδιασμού θα διασφαλίσει ότι οι εγκαταστάσεις θα μπορούν να χρησιμοποιηθούν με άνεση και ασφάλεια από όλους τους χρήστες ανεξαρτήτως ηλικίας, μεγέθους ή ικανότητας, συμπεριλαμβανομένων ηλικιωμένων, ατόμων με αναπηρίες, εγκύων, ατόμων που αναρρώνουν από τραυματισμούς, γονιών με μικρά παιδιά, υπέρβαρων κτλ. Αυτό για να επιτευχθεί θα πρέπει ένα μέρος ή το σύνολο των εγκαταστάσεων να εξασφαλίζουν την άνετη

πρόσβαση όλων των χρηστών, ενώ θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές ως προς τις διαστάσεις, τη διάταξη και το είδος του εξοπλισμού.

Σε γενικές γραμμές θα πρέπει να ληφθούν υπόψη τα εξής:

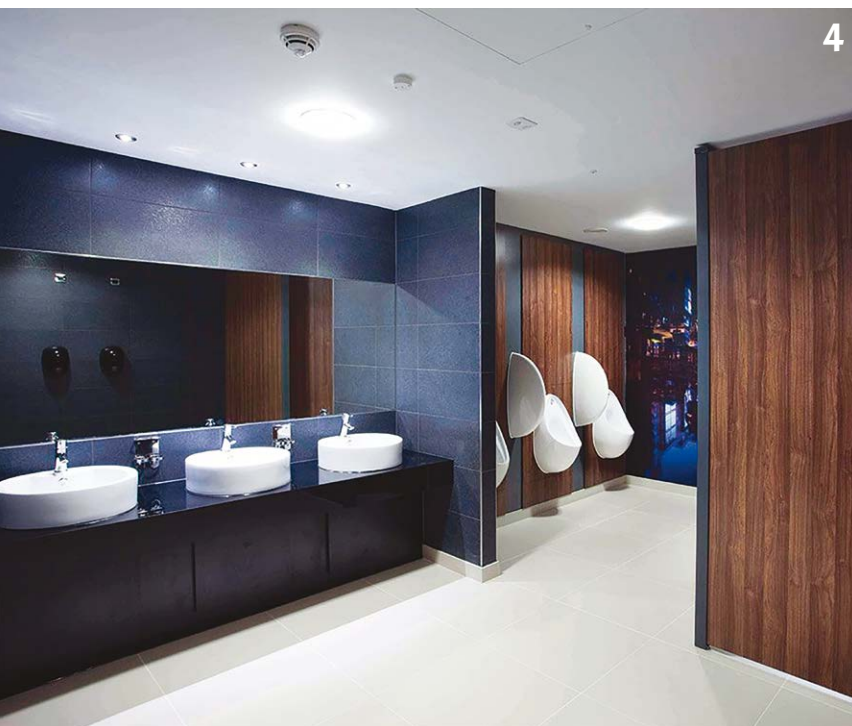
- **Σήμανση:** Θα πρέπει να υπάρχει σαφής σήμανση που θα επιτρέπει τον εύκολο εντοπισμό των προσβάσιμων χώρων υγιεινής, ενώ στις πόρτες θα πρέπει να τοποθετούνται ειδικές πινακίδες με διεθνώς αναγνωρισμένα σύμβολα.
- **Προσπέλαση:** Οι διάδρομοι που οδηγούν στον χώρο του μπάνιου πρέπει να έχουν πλάτος 1,20 - 1,30 m, ελεύθερο από εμπόδια σε όλο το μήκος τους. Η προσπέλασή του πρέπει να είναι ισόπεδη, ενώ αν υπάρχει αναπόφευκτη υψομετρική διαφορά, αυτή πρέπει να καλύπτεται με κεκλιμένα επίπεδα μεγίστης κλίσης 5% ή με ανελκυστήρα.
- **Μέγεθος:** Το μέγεθος του μπάνιου πρέπει να είναι αρκετά μεγάλο, ώστε να εξασφαλίζεται η

απρόσκοπτη και ασφαλής κίνηση των χρηστών. Στην περίπτωση των αναπηρικών αμαξιδίων θα πρέπει μετά την τοποθέτηση της επίπλωσης να υπολογίζεται ελεύθερος χώρος διαμέτρου τουλάχιστον 1,50 m για δυνατότητα πλήρους στροφής αμαξιδίου.

- **Εξοπλισμός:** Ο νιπτήρας και τα ντουλάπια θα πρέπει να τοποθετούνται επίτοιχα με ελεύθερο χώρο στο κάτω μέρος τους. Μπροστά και δίπλα από τους χώρους υγιεινής και τη λοιπή επίπλωση πρέπει να προβλέπεται επαρκής χώρος για μετωπική ή πλάγια προσέγγιση ατόμου σε αμαξίδιο, αλλά και για κίνηση φροντιστή, αν απαιτείται. Το μπάνιο θα πρέπει να είναι εξοπλισμένο με ειδικά αξεσουάρ, όπως χειρολαβές, συστήματα ασφαλείας κτλ.

### Βιωσιμότητα και ενσωμάτωση τεχνολογίας

Η βιωσιμότητα μπορεί να εξασφαλιστεί σε μεγάλο βαθμό στους χώρους υγιεινής με την υιοθέτηση της τεχνολογίας. Έξυπνες μπαταρίες



4. Το μέγεθος και η διαρρύθμιση των χώρων υγιεινής εξαρτώνται άμεσα από το μέγεθος του εστιατορίου και τις ισχύουσες προδιαγραφές.
5. Κατάλληλη σήμανση πρέπει να τοποθετείται και στις πόρτες των προθαλάμων και των αποχωρητηρίων, προσδιορίζοντας το είδος των χώρων.



ες νιπτήρα, που λειτουργούν μέσω αισθητήρα, σύγχρονα μοντέλα λεκανών αποχωρητηρίου, που ανιχνεύουν την απαιτούμενη ποσότητα νερού, αυτοματοποιημένα συστήματα φωτισμού, έξυπνα συστήματα θέρμανσης, αυτόματοι διανομείς σαπουνιού και χαρτιού κτλ. συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας, στη μείωση του λειτουργικού κόστους και παράλληλα ενθαρρύνουν την υγιεινή.

### Αισθητική

Ο χώρος του μπάνιου αποτελεί συνέχεια του εστιατορίου και όχι έναν ανεξάρτητο χώρο· γι' αυτό η αισθητική του θα πρέπει να συνάδει με το στυλ του καταστήματος. Σε εστιατόρια, για παράδειγμα, που προσφέρουν γρήγορα και πρόχειρα γεύματα, ο χώρος είθισται να έχει πολλά αποχωρητήρια μικρών διαστάσεων με τυποποιημένη διάταξη, έντονο φωτισμό και ανθεκτικές επιφάνειες, καθώς χρησιμοποιείται από πολλά άτομα για μικρά χρονικά διαστήματα. Από την

άλλη, στα πολυτελή εστιατόρια οι χώροι υγιεινής πρέπει να είναι προσεγμένοι με μεγάλη προσοχή στη λεπτομέρεια. Διακοσμητικές πινακίδες, όπως ο χαμηλός κολακευτικός φωτισμός, οι εντυπωσιακοί καθρέφτες, η προσθήκη φυτών, η χρήση έργων τέχνης ή ακόμη και γλυπτών, η χρήση αρωματικών χώρου και εκλεπτυσμένων αναλώσιμων προϊόντων, η επιλογή εντυπωσιακών υλικών κτλ. μπορούν να αναβαθμίσουν σημαντικά την εικόνα του χώρου, προσφέροντας μια ξεχωριστή αίσθηση στον επισκέπτη.

### Εξοπλισμός

Ο εξοπλισμός των χώρων υγιεινής θα πρέπει να είναι λειτουργικός, ανθεκτικός και σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Με βάση τη νομοθεσία, στα αποχωρητήρια των εστιατορίων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται λεκάνες υψηλού τύπου (ευρωπαϊκού) με ειδικό έδρανο και κάλυμμα. Οι λεκάνες θα πρέπει να εξοπλίζονται με ειδικό υδραυλικό σύστημα καθαρισμού, δοχείο έκπλυσης

ελεγχόμενης ροής που λειτουργεί κατά προτίμηση με αισθητήρα. Σε όλα τα αποχωρητήρια θα πρέπει να υπάρχουν κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων με ποδοκίνητο μηχανισμό ή αισθητήρα κίνησης, χαρτί καθαριότητας σε ειδική θήκη, καθώς και άγκιστρο για τοποθέτηση προσωπικών αντικειμένων.

Αν τα αποχωρητήρια ανδρών υπερβαίνουν τα δύο, συνήθως το ένα τρίτο τους μπορεί να αντικατασταθεί με ουρητήρια υγιεινού τύπου. Σ' αυτήν την περίπτωση ο σχεδιασμός του χώρου πρέπει να γίνει με πολύ προσοχή, ώστε να εξασφαλίζεται η ιδιωτικότητα των χρηστών, με σωστή χωροθέτηση σε σχέση με τις υπόλοιπες λειτουργίες, κατάλληλα διαχωριστικά κτλ.

Όλοι οι χώροι υγιεινής πρέπει να διαθέτουν επαρκή αριθμό νιπτήρων με υγειονομικά αποδεκτό μηχανισμό, κατά προτίμηση με αισθητήρα κίνησης για αποτελεσματικότερη καθαριότητα και εξοικονόμηση νερού. Οι νιπτήρες συνήθως τοποθετούνται σε κοινό ή σε ανεξάρτητο για τα δύο φύλα προθάλαμο και σπανιότερα εντός του χώρου

ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΙΣΧΥΟΥΣΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ	
Αριθμός ατόμων προσωπικού ανά βάρδια	Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων
έως 15	1
16 - 40	2
41 - 70	3
71 - 100	4
Επάνω από 100 άτομα και για κάθε επιπλέον 50-άδα, ένα αποχωρητήριο πέραν των προβλεπόμενων για τα 100 άτομα. Η κατά φύλο κατανομή του αριθμού των αποχωρητηρίων θα γίνεται ανάλογα με τον αριθμό των συνήθως απασχολούμενων στην επιχείρηση.	

\* Οι ανωτέρω αριθμοί επιδέχονται αυξομείωση κατά προσέγγιση έως 5%.

ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΙΣΧΥΟΥΣΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ		
Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων	Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων	Κατανομή ανά φύλο
έως 40	1	ανδρών και γυναικών
41 - 120	2	1 ανδρών και 1 γυναικών
121 - 250	4	2 ανδρών και 2 γυναικών
251 - 500	6	3 ανδρών και 3 γυναικών
Από 501 και επάνω εξυπηρετούμενα άτομα, για κάθε μια επιπλέον 500-άδα ατόμων ή μέρους αυτής δύο αποχωρητήρια επιπλέον των απαιτούμενων για τα 500 άτομα. Ως μέρος της 500-άδας ατόμων θα θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 100 και 500.		

\* Οι ανωτέρω αριθμοί επιδέχονται αυξομείωση κατά προσέγγιση έως 5%.



**6. Η επιλογή των υλικών, τόσο των επιφανειών, όσο και του εξοπλισμού, θα πρέπει να γίνεται με γνώμονα την αντοχή, την ασφάλεια, την υγιεινή, την ευκολία καθαρισμού και συντήρησης. Εστιατόριο του Boulevard Theatre στο Λονδίνο. Αρχιτέκτονες: Soda. ©Tom Lee.**



του κάθε αποχωρητηρίου. Επιπλέον, πρέπει να εξοπλίζονται με τις απαραίτητες συσκευές για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών (σαπουνοθήκες, θήκες για χαρτί, αερόθερμο για στέγνωμα χεριών κτλ.), αλλά και με επαρκείς κάδους για απόρριψη απορριμμάτων. Συνήθως στον χώρο του προθαλάμου τοποθετείται συμπληρωματικά βοηθητικός εξοπλισμός, όπως καθρέφτες, κρεμάστρες, πάγκοι και αποθηκευτικοί χώροι.

### Φωτισμός

Ο φωτισμός των χώρων υγιεινής πρέπει να είναι επαρκής, ομογενής και να καλύπτει συνολικά τον χώρο, ενώ πρέπει να αποφεύγονται αντανακλάσεις, πολύ έντονο σημειακό φως, σκοτεινές περιοχές, σκιές και πολλές εναλλαγές των επιπέδων φωτισμού, που δημιουργούν οπτική σύγχυση. Αν το μπάνιο διαθέτει φυσικό φωτι-

σμό, θα πρέπει να ενισχύεται με κάθε τρόπο, αποφεύγοντας όμως τα φαινόμενα θάμβωσης. Συμπληρωματικά, θα πρέπει να τοποθετείται τεχνητός φωτισμός κεντρικά αλλά και σημειακά σε κάθε περιοχή δραστηριότητας, π.χ. επάνω από τον νιπτήρα. Το ελάχιστο επίπεδο φωτισμού προτείνεται να είναι 300 lx για να διασφαλιστεί ότι ο χώρος φωτίζεται επαρκώς. Συνιστάται ο έλεγχος των διαφορετικών φωτιστικών να γίνεται ανεξάρτητα, ενώ η τοποθέτηση διακοπών τύπου ρεοστάτη θα καταστήσει δυνατή την αποτελεσματικότερη ρύθμιση των επιθυμητών επιπέδων φωτισμού. Συνιστάται η εγκατάσταση έξυπνων αισθητήρων, που ελέγχουν τον φωτισμό ανάλογα με τα επίπεδα φωτός και τη χρήση, καθώς συμβάλλει σημαντικά στην εξοικονόμηση ενέργειας σε συνδυασμό με τη χρήση λαμπτήρων φωτοдиодων (LED). Τέλος, ο χώρος πρέπει να

εξοπλίζεται με εφεδρικό φωτισμό ασφαλείας, που θα οδηγεί στις οδεύσεις διαφυγής και στην έξοδο σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

### Λοιπά συστήματα

Όλα τα μπάνια θα πρέπει να διαθέτουν υδραυλική εγκατάσταση, συνδεδεμένη με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα, ενώ θα πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη για θέρμανση του χώρου είτε μέσω του κεντρικού συστήματος θέρμανσης είτε με ανεξάρτητα μέσα, ανάλογα με τις εγκαταστάσεις του κτιρίου. Για λόγους ασφαλείας τυχόν εκτεθειμένες επιφάνειες θερμαντικών σωμάτων αλλά και το ζεστό νερό των νιπτήρων δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 40°C. Ακόμη, όλοι οι χώροι υγιεινής πρέπει να αερίζονται επαρκώς είτε φυσικά είτε τεχνητά, ώστε να απομακρύνονται οι δυσάρεστες οσμές και να αποφεύγεται η συσ-

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΧΩΡΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΕΜΠΟΔΙΖΟΜΕΝΑ ΑΤΟΜΑ

Θύρες	Οι θύρες θα πρέπει να έχουν καθαρό άνοιγμα τουλάχιστον 0,90 m και να ανοίγουν προς τα έξω, για να μεγιστοποιηθεί ο ωφέλιμος εσωτερικός χώρος. Οι χειρολαβές πρέπει να είναι σχήματος Π ή Γ και να τοποθετούνται σε ύψος 0,90 - 1,20 m από το δάπεδο. Για λόγους ασφαλείας, καλό είναι να επιλέγεται μηχανισμός κλειδαριάς, που είναι απλός στο χειρισμό και επιτρέπει το άνοιγμα και από την έξω πλευρά σε περίπτωση κινδύνου.	Κρεμάστρες	Πρέπει να προβλέπονται κρεμάστρες σε κατάλληλες θέσεις, ιδανικά σε δύο ύψη (1,20 και 1,80 m από το δάπεδο). Το υλικό των κρεμαστρών θα πρέπει να έρχεται σε οπτική αντίθεση με την επιφάνεια στην οποία αναρτώνται.
Νιπτήρες	Ο νιπτήρας τοποθετείται συνήθως εντός του αποχωρητηρίου και αγκυρώνεται στον τοίχο σταθερά, με το επάνω μέρος του να απέχει 0,80 - 0,85 m από το δάπεδο. Ο χώρος κάτω από το νιπτήρα αφήνεται ελεύθερος σε ύψος τουλάχιστον 0,70 m. Η μπαταρία του νιπτήρα πρέπει να είναι αναμεικτική, με κινητό "τηλέφωνο" μπάνιου και με χειριστήρια τύπου μοχλού (όχι σφαιρικά) ή με αισθητήρα, ενώ καλό είναι να ελέγχεται από θερμοστάτη.	Καθρέφτες	Οι καθρέφτες θα πρέπει να στερεώνονται αρκετά χαμηλά (το κάτω μέρος τους στο 1,00 m) και με ελαφριά κλίση για καλύτερη ορατότητα, ενώ σε μεγάλους χώρους καλό είναι να τοποθετούνται καθρέφτες σε διαφορετικά ύψη (0,60 - 1,60 m).
Λεκάνη αποχωρητηρίου	Η λεκάνη αποχωρητηρίου τοποθετείται επιτοίχια σε ύψος 0,43 - 0,45 m από το δάπεδο. Πρέπει να εξοπλίζεται με δοχείο έκπλυσης (καζανάκι), εύκολο στο χειρισμό ή με ανικνευτή κίνησης. Η θήκη χαρτιού καθαρισμού και ο κάδος πρέπει να είναι σε προσήχη θέση, ενώ δίπλα στη λεκάνη αποχωρητηρίου αγκυρώνεται κατ' ελάχιστον μια χειρολαβή σε κατάλληλο ύψος για ευκολότερη και ασφαλέστερη χρήση.	Χειρολαβές	Η τοποθέτηση χειρολαβών σε κατάλληλα επιλεγμένα σημεία (δίπλα στη λεκάνη του αποχωρητηρίου, δίπλα στο νιπτήρα, στους κενούς τοίχους κτλ.) και ύψη μπορεί να διευκολύνει τους χρήστες και να αποτρέψει πιθανά ατυχήματα. Οι χειρολαβές κατασκευάζονται από αλουμίνιο ή ανοξείδωτο ατσάλι, έχουν κυκλική διατομή και διάμετρο 30 - 40 mm. Μεγάλη προσοχή πρέπει να δίνεται στον τρόπο στερέωσης τους, ώστε να μπορούν να αντέχουν σε φόρτιση 100 kg.
Σαπουνοθήκη	Οι σαπυνοθήκες πρέπει να τοποθετούνται σε μέγιστο ύψος 1,10 m επάνω από το δάπεδο σε βολική θέση σε σχέση με το νιπτήρα. Εάν το μηχανήμα λειτουργεί χειρονακτικά δεν θα πρέπει να απαιτεί μεγάλη δύναμη. Εναλλακτικά συνιστάται η χρήση εξοπλισμού με αισθητήρα.	Σύστημα συναγερμού	Η τοποθέτηση ενός συστήματος συναγερμού μπορεί να βοηθήσει στην έγκαιρη αντιμετώπιση τυχόν ατυχημάτων. Συμπληρωματικά θα πρέπει να τοποθετηθεί σύστημα πυρανίχνησης με ηχητική και οπτική ειδοποίηση για την περίπτωση πυρκαγιάς.
Θήκες χαρτιού ή συσκευές στεγνώματος χεριών	Οι θήκες χαρτιού ή οι ηλεκτρικές συσκευές στεγνώματος χεριών θα πρέπει να βρίσκονται σε βολική θέση σε σχέση με τον νιπτήρα. Τοποθετούνται σε ύψος 1,00 - 1,20 m από την τελική επιφάνεια του δαπέδου, ενώ μπροστά από το στεγνωτήριο χεριών θα πρέπει να υπάρχει ελεύθερος χώρος για εύκολη προσέγγιση με αναπηρικό αμαξίδιο.	Σήμανση	Η ύπαρξη προσβάσιμων χώρων υγιεινής πρέπει να σημαίνεται σε διάφορα σημεία του κτιρίου σωστά και ευκρινώς με τη χρήση του διεθνούς συμβόλου πρόσβασης και του συμβόλου "WC".
Κάδοι	Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός κάδων τόσο δίπλα σε κάθε λεκάνη αποχωρητηρίου, όσο και πλησίον των νιπτήρων σε σημεία στα οποία δεν δυσχεραίνεται η κίνηση των αναπηρικών αμαξιδίων. Όλοι οι κάδοι πρέπει να λειτουργούν χωρίς επαφή με τα χέρια, όπως με κατάλληλους μοχλούς ή ηλεκτρονικούς αισθητήρες κίνησης.	Εξοπλισμός για οικογένειες	Προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες των χρηστών όλων των ηλικιών, καλό είναι να προβλέπεται τουλάχιστον μια παιδική λεκάνη αποχωρητηρίου και πάγκος για το άλλαγμα των βρεφών, είτε σταθερός είτε κινητός - ανακλινόμενος, εάν ο χώρος δεν επαρκεί.





να καθαρίζονται εύκολα και θα πρέπει να έρχονται σε οπτική αντίθεση, για να διευκολύνουν την αναγνώριση από άτομα με προβλήματα όρασης.

Επιπροσθέτως, οι γωνίες που σχηματίζονται από το δάπεδο και τους τοίχους συνιστάται να είναι κατά προτίμηση κοίλες για να πλένονται εύκολα. Όπου χρησιμοποιούνται πλακίδια, καλό είναι να επιλέγονται μεγάλοι μεγέθους, που μειώνουν τους αρμούς και τις ανάγκες συντήρησης. Σε προσβάσιμα μπάνια, υλικά με έντονη ανακλαστικότητα ή υπερβολική γυαλάδα (π.χ. μάρμαρο ή ανοξείδωτες επιφάνειες), αλλά και υλικά με σύνθετα σχέδια καλό είναι να αποφεύγονται τόσο στο δάπεδο, όσο και στις κατακόρυφες επιφάνειες, καθώς είναι πιθανό να προκαλέσουν σύγχυση σε άτομα με μειωμένη όραση, νοητικά προβλήματα ή ηλικιωμένους.

#### ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Υπουργείο Υγείας, Υγειονομική διάταξη Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π/ οικ. 96967/8-10-2012, **Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις** (Φ.Ε.Κ. 2718, Β', 8-10-2012), 2012.
- Υπουργείο Υγείας, Εγκύκλιος 2/14.01.2013, **Οδηγίες υγειονομικής διάταξης Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π/ οικ. 96967/8-10-2012**, 2013.
- Υπουργείο Υγείας, Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/21.6.2017, **Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις**, Άρθρο 05, 2017.
- Υ.Π.Ε.Κ.Α., **Σχεδιάζοντας για όλους. Οδηγίες σχεδιασμού για την αυτόνομη διακίνηση και διαβίωση Α.με.Α.**, Κεφάλαιο 8: Δημόσιοι χώροι υγιεινής.
- Centre for excellence in universal design, **Building for everyone: A universal design approach**. Sanitary facilities, 2020.

- Amanda Baltazar, **6 best practices for designing restaurant restrooms**, Rddmag.com, 2020.
- Choice Builder Solutions, **Restroom requirements for restaurants**, Choicebuildersolutions.com, 2020.
- Spectrum Interiors, **Privacy: What you need to know when designing public toilets**, Spectruminteriors.co.U.K. 2020.
- Webstaurant Store, **ADA bathroom requirements**, WebstaurantStore.com, 2019.
- Bob Haring, **Restroom requirements for restaurants**, Smallbusiness.chron.com, 2019.
- Erik Johnson, **Rules & regulations for business public restrooms**, Smallbusiness.chron.com, 2019.
- Sara Cifani, **Restaurant bathroom design ideas to win your guests over**, Dumpsters.com, 2018.
- Restroom Association Singapore, **A guide to better public toilet design and maintenance**, 2018.
- Elyssa Goldberg, **Anatomy of the ideal restaurant bathroom**, Bonappetit.com, 2016.



8



9

8. Στα πολυτελή εστιατόρια οι χώροι υγιεινής πρέπει να είναι προσεγμένοι με μεγάλη προσοχή στη λεπτομέρεια.

9. Διακοσμητικές λεπτομέρειες, όπως έργα τέχνης, καθρέφτες, εντυπωσιακά φωτιστικά κτλ. προσθέτουν μια νότα πολυτέλειας στους χώρους υγιεινής, αναβαθμίζοντας τη διάθεση των χρηστών.