

**PROJEKTNA DOKUMENTACIJA ZA IZVEDBO GRADNJE**  
**št. načrta TEH-04/2023**  
**NAČRT S PODROČJA TEHNOLOGIJE**

5	KAZALO NAČRTA S PODROČJA TEHNOLOGIJE
---	--------------------------------------

5	<b>NAČRT S PODROČJA TEHNOLOGIJE</b>	
5.0	Naslovna stran načrta ( <i>obrazec iz priloge 1C</i> )	
5.1	Izjava ( <i>obrazec iz priloge 2C</i> )	
<b>5.2</b>	<b>Tehnični del</b>	
5.2.1	Tehnično poročilo	
5.2.2	Projektantski popis del	
<b>5.3</b>	<b>Tehnični prikazi:</b>	
5.3.1	Tloris novo stanje z dispozicijo opreme	M: 1:50
5.3.2	Mikrolokacije – elektrika in voda	M: 1:50
5.3.3	Mikrolokacije – talne rešetke	M: 1:50

## PRILOGA 1C

## NASLOVNA STRAN NAČRTA

## Načrt s področja tehnologije

## PODATKI O GRADNJI

naziv gradnje	PRENOVA KUHINJE V SPLOŠNI BOLNIŠNICI TRBOVLJE
---------------	---

kratek opis gradnje	Investitor želi prenoviti kuhinjo v Splošni bolnišnici Trbovlje. Izvedena bodo GO dela, prenovljene vse elektro in strojne instalacije, kanalizacija in vsa tehnološka oprema. Posegov v nosilno konstrukcijo ne bo. Urejena bo nova kuhinja z vsemi pripadajočimi prostori, spremljevalni prostori za zaposlene in jedilnica za zaposlene.
---------------------	---

VRSTE GRADNJE

☐

NOVOGRADNJA - NOVOZGRAJEN OBJEKT

označiti vse ustrezne vrste gradnje

☐

NOVOGRADNJA - PRIZIDAVA

☐

REKONSTRUKCIJA

☐

SPREMEMBA NAMEMBOSTI

☐

ODSTRANITEV CELOTNEGA OBJEKTA

☐

LEGALIZACIJA

☒

PRENOVA-INVESTICIJSKO VZDRŽEVANJE

## PODATKI O PROJEKTNIM DOKUMENTACIJI

vrsta dokumentacije	PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)
---------------------	--

številka projekta	.04/2023
-------------------	----------

## PODATKI O NAČRTU

strokovno področje načrta	tehnologija kuhinje
---------------------------	---------------------

naziv načrta	Načrt s področja tehnologije
--------------	------------------------------

številka načrta	TEH - 04/2023
-----------------	---------------

datum izdelave	.oktober 2023
----------------	---------------

datum spremembe	.maj 2024
-----------------	-----------

## PODATKI O PROJEKTANTU NAČRTA

projektant načrta (naziv družbe)	Arhitektura Polona d.o.o.
----------------------------------	---------------------------

naslov	Ulica španskih borcev 25, 1420 Trbovlje
--------	---

odgovorna oseba projektanta načrta	Polona Žilnik
------------------------------------	---------------

podpis odgovorne osebe

projektanta načrta

arhitektura

Polona



## PODATKI O IZDELOVALCU NAČRTA

ime in priimek pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja	Simona Lesar, diplomirana sanitarna inženirka
---	---

identifikacijska številka	T-0703
---------------------------	--------

podpis pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja	
---	---

PRILOGA 2C

**IZJAVA PROJEKTANTA NAČRTA  
IN POOBLAŠČENEGA STOKOVNJAKA,  
KI JE IZDELAL NAČRT V PZI IN PID**

**PROJEKTANT NAČRTA**

projektant načrta (naziv družbe)	Arhitektura Polona d.o.o.
naslov	Ulica španskih borcev 25, 1420 Trbovlje
odgovorna oseba projektanta načrta	Polona Žilnik

**IN POOBLAŠČENI STROKOVNJAK, KI JE IZDELAL NAČRT**


pooblaščen strokovnjak	Simona Lesar, diplomirana sanitarna inženirka
------------------------	---

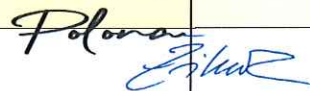
**IZJAVLJAVA:**

*da načrt*

vrsta dokumentacije	PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)
strokovno področje načrta	tehnologija kuhinje
naziv načrta	Načrt s področja tehnologije
številka načrta	TEH - 04/2023
datum izdelave	.oktober 2023

*upoštevam relevantne predpise in druge normativne dokumente ter da so upoštevane ustrezne bistvene in druge zahteve.*

pooblaščen strokovnjak	Simona Lesar, diplomirana sanitarna inženirka
identifikacijska številka	T-0703
podpis pooblaščenega strokovnjaka	

odgovorna oseba projektanta načrta	Polona Žilnik
podpis odgovorne osebe projektanta načrta	<div><div>arhitektura</div><div></div></div>

## UVOD

Naročnik Splošna bolnišnica Trbovlje, Rudarska cesta 9, Trbovlje, želi prenoviti kuhinjo. Obstoječa kuhinja je locirana v kleti SB Trbovlje.

Za prenovo kuhinje je izdelan projekt št. 04/2023, oktober 2023, Arhitektura Polona d.o.o., Trbovlje. Zajema dela za izvedbo vseh gradbeno obrtniških in instalacijskih del, predmet tega projekta pa so tehnološki procesi in nova tehnološka oprema.

## TEHNIČNO POROČILO NAČRTA S PODROČJA TEHNOLOGIJE

### 1 SPLOŠNO

#### Predmet projekta

Predmet projekta je prenova obstoječih prostorov centralne kuhinje v Splošni bolnišnici Trbovlje.

#### Podloge za načrtovanje

Pri izdelavi tehnološkega načrta za PZI smo izhajali iz tlorisa obstoječega objekta in razpoložljivosti obstoječih prostorov.

### 2 IZHODIŠČA

#### Razvrstitev objekta

Objekt je prostor, kjer se bo opravljala ena ali več dejavnosti. V objektu bodo prostori namenjeni izvajanju živilske dejavnosti, s preureditvijo določenih prostorov bodo zagotovljene zakonske zahteve za dobro higiensko prakso na osnovi HACCP sistema.

S strani uporabnika pa morajo biti zagotovljeni vsi potrebni ukrepi, da bo v celotnem procesu ravnanja z živilom upoštevana Uredba evropskega parlamenta in sveta (ES) št. 852/2004 z vsemi spremembami.

### 3 LOKACIJA OBJEKTA

Objekt je lociran v kletni etaži bolnišnice v čistem okolju brez škodljivih in motečih emisij in imisij in bo zaščiten pred vdorom insektov in glodavcev.

Dostop do kuhinje in funkcionalnega zemljišča objekta bo obdelan in urejen tako, da bo preprečeno zastajanje meteorne vode na površini. Omogočeno bo higiensko vzdrževanje.

Dostava in vnos surovin, živil bo potekala iz dovozne ceste. Dovozna cesta do obrata je dovolj široka in protiprašno urejena, enako velja tudi za okolico objekta.

Osnovni objekt je priključen na javno vodovodno omrežje, zagotovljeno je dovolj zdravstveno ustrezne pitne vode.

Objekt je priključen na kanalizacijsko omrežje.

Objekt je priključen na izvor električne energije.

Obrat s svojo kapaciteto in lego predvidoma ne bo vplival na preseganje dovoljenega hrupa.

## 4 SPLOŠNE ZAHTEVE ZA PROSTORE ŽIVILSKEGA OBRATA IN ZAHTEVE ZA PROSTORE, V KATERIH SE ŽIVILA PRIPRAVLJAJO, OBDELUJEJO, PREDELUJEJO IN PRODAJAJO

Osnovna zahteva pri zasnovi, velikosti, razporeditvi in izvedbi živilskega obrata je zagotavljanje pogojev za proizvodnjo varnih živil in omogočanje učinkovitega čiščenja v vseh prostorih obrata. V obratu bo omogočeno izvajanje dobre proizvodne in dobre higienske prakse.

Razporeditev, zasnova, izvedba, lokacija in velikost prostorov živilskega obrata bo:

- omogočala ustrezno vzdrževanje, čiščenje in/ali razkuževanje,
- omogočila preprečevanje ali vsaj zmanjšanje kontaminacije preko zraka in s tem zagotavljala ustrezno delovno površino za higiensko opravljanje vseh delovnih postopkov,
- onemogočala nabiranje umazanije, stik s strupenimi snovmi, vnos delcev v živila in nastanek kondenzacije ali nezaželene plesni na površinah,
- omogočala izvajanje dobre higienske prakse, vključno s preprečevanjem kontaminacije in zlasti obvladovanje škodljivih organizmov, in
- kadar je potrebno, zagotavljala ustrezno temperaturno okolje za živila.
- aparature so zasnovane tako, da omogočajo spremljanje in kadar je to potrebno, beleženje temperatur.

### 1. Tla

V prostorih v katerih se bodo živila pripravljala, je potrebno vzdrževati talne površine v dobrem stanju.

Talne površine v živilskem obratu bodo trdne, neprepustne, ne vpojne, ne drsne, pralne in izdelane iz ne toksičnih materialov, tako da bo omogočeno učinkovito čiščenje in po potrebi razkuževanje.

**Stik tal in sten bo izveden z zaokrožnico tako, da se ne bodo tvorili prašni robovi in poličke. Stik keramične plošče in zaokrožnice se izvede brez fug, ploščica se vsadi v utor zaokrožnice.**

Talne obloge bodo: keramika - kvaliteta, velikost in ostale tehnične lastnosti so opisane v načrtu arhitekture, zajete v popisu GO del. Drsnosti so različna glede na proizvajalca in tip keramike, zato se končni izdelek določi pri predstavitvi keramike (od R 10a+b+c. do R 12).

Na določenih mestih bodo nameščene talne rešetke izdelane iz nerjavne pločevine v velikosti kot je definirano v načrtu mikrolokacij in načrtu s področja strojništva, ter v pripadajočih popisih del.

Talne rešetke morajo biti izdelane s protismradno zaporo, z inox košaro za lovljenje in lažje odstranjevanje odpadkov iz talnih rešetak, s pohodno mrežo, ki mora omogočati nedrsnost, ter morajo biti primerne za uporabo vozičkov. Dobavitelj talnih rešetak in izvajalec vgradnje morata pred začetkom del predložiti nadzoru, uporabniku in odgovornemu projektantu ustrezne rešetke v potrditev. Dobava in montaža naj bo dovoljena samo s pisnim soglasjem nadzornika.

### 2. Stene

Stenske površine delovnih prostorov bodo gladke, iz trajnih materialov in svetlih barv, tako da bo omogočeno učinkovito mokro čiščenje in po potrebi razkuževanje. Stene bodo izdelane iz neprepustnih, nevpojnih, pralnih in netoksičnih materialov. Površine bodo gladke, brez robov in poličk, notranji in zunanji vogali bodo zaključeni s sanitarnim profilom ali kotnikom, med kotnikom in ploščico ne sme biti fug - kotnik ima utor za ploščico. Odpravljene bodo vse neravnine, stene bodo obložene s keramiko do višine cca 220 cm, kar ustreza vrsti postopka ki se bo izvajal v zvezi z živili.

Pri zunanjih robovih se izvedejo vertikalni zaključki po izboru odgovornega arhitekta.

### 3. Strop

Strop in stropne obloge bodo zasnovane, izdelane in nameščene tako, da bo preprečeno nabiranje umazanije, luščenje delcev, nastanek plesni in kondenza. Zagotovljeno mora biti primerno higiensko vzdrževanje stropa. Predviden je spuščen strop iz MKP plošč.

#### 4. Vrata in okna

Vrata in okna bodo izdelana iz materiala, ki ga je mogoče mokro čistiti in po potrebi razkuževati. Okna in druge odprtine bodo izdelane tako, da bo preprečeno nabiranje umazanije. Opremljene bodo z zaščitnimi mrežami (1 mm<sup>2</sup>) proti mrčesu in glodavcem. **Zaščitne mreže bodo fiksno pritrjene, za namene čiščenja jih bo mogoče odstraniti. Na ta način bo omogočeno učinkovito čiščenje in po potrebi razkuževanje tako oken kot mrež.**

#### 4. Osvetlitev

Prostori kuhinje bodo imeli ustrezno naravno in umetno razsvetljavo.

Naravno osvetlitev bodo omogočala okna in zastekljene površine, ki se jih ne sme zalagati z embalažo. V vseh prostorih bo tudi dodatna umetna osvetlitev. Osvetlitev bo potrebno preveriti z meritvami in ugotoviti skladnost s predpisi.

**Svetila bodo zaščitena pred možnostjo, da bi ob razbitju delci razdrobljeno padli, ali da bi eksplozija žarnice povzročila vnos tujka v živilo.**

Priporočena osvetljenost:

- področja pri pripravi živil in izdaji - 500 luksov,
- garderobni in sanitarni prostori - 300 luksov,
- skladišča, hodniki in drugi prostori vsaj 150 luksov na ravni tal.

#### 5. Ogrevanje

V posameznih prostorih objekta se bo vzdrževala predpisana temperatura za zagotavljanje ustrezne higienske proizvodnje.

#### 6. Prezračevanje

Živilski obrat bo naravno in umetno prezračevan. Smer poteka zraka bo iz čistega v nečisti del obrata. Onesnažen zrak bo zajet na samem izvoru.

Prezračevalni sistem bo zagotavljal ustrezno dovajanje svežega zraka, pozimi tudi termično kondicioniranega zraka in odvod izrabljenega in onesnaženega zraka.

**V določenih prostorih, bo predpisana temperatura glede na namembnost prostorov ( napr: suho skladišče maksimum 18°C).**

Prezračevalni sistem bo izveden tako, da bo omogočen enostaven dostop do filtrov in drugih delov, ki jih je potrebno očistiti ali zamenjati, v strojnem načrtu bodo opisana in vrisana dostopna mesta.

Projektant prezračevalnega sistema mora upoštevati podatke tehnološke opreme, pozicijo, velikost, moč in ostale zahteve glede kuhinjske opreme.

Pred prezračevalniki (pred zajemom zraka od zunaj) bo nameščen filter zraka in mreže za zaščito pred žuželkami.

Čiščenje in vzdrževanje prezračevalnega sistema bo potekalo v skladu z navodili proizvajalca.

Prezračevanje je podrobno opredeljeno v strojnem načrtu, tudi o vzdrževanju predpisanih temperatur in potrebnih izračunov.

#### 7. Oskrba s pitno vodo

V obratu bo zagotovljena oskrba z zdravstveno ustrezno pitno vodo (Pravilnik o pitni vodi, Ur. l. RS, št.: 19/04, 35/04, 26/06, 92/06, 25/09, 74/15, 51/17 in 61/23).

Voda v grelcu bo dosegla temperaturo 80°C. Voda naj se kontrolira na zadnji pipi, kjer mora biti temperatura vode 55°C.

Sistem za tehnološko vodo, ki se bo uporablja za pridobivanje pare, hlajenje, gašenje požarov in druge podobne namene bo ločena od sistema za oskrbo s pitno vodo in vidno prepoznavna.

Drenažni sistem bo ustrezal predvidenemu namenu.

**Po končanih delih je potrebno opraviti razkuževanje vodooskrbne napeljave, ter pridobiti neoporečni mikrobiološki izvid pitne vode. Priporočeno je, da se vzamejo tudi vzorci za pregledovanje vode na prisotnost legionele.**

## 8. Druge napeljave

Bodo izdelane tako, da ne bo možen pojav dodatnih dejavnikov tveganja.

## 5 TEHNOLOGIJA OPREME

Delovne površine, oprema in pribor bodo izdelani tako, da bo zadoščeno splošnim higienskim zahtevam. Sestava, izvedba in tehnične karakteristike posameznih kosov opreme so razvidni iz popisa opreme, ki je sestavni del tega načrta.

- Vse delovne površine, površine opreme in orodje, ki prihajajo v neposredni stik s surovinami in izdelki, bodo izdelani iz netoksičnih, gladkih in pralnih materialov, ki se lahko mokro čistijo in po potrebi razkužujejo.
- Za čiščenje, pomivanje in razkuževanje delovne opreme in pripomočkov bodo zagotovljeni prostori oz. območja s tekočo vročo in hladno vodo.
- Vsi zvari bodo brušeni in čiščeni v kvaliteti materiala.
- Notranjost nevtralnih elementov in visečih omaric bo izdelana tako, da bo omogočala enostavno mokro čiščenje in razkuževanje.
- Oprema, pripomočki in pribor s katerimi bodo živila v stiku, bodo nameščeni tako, da jih bo možno z lahkoto očistiti ali zamenjati posamezne dele, ter bo omogočeno čiščenje okolice.

### Opremo mora spremljati:

- izjava o skladnosti z določili Pravilnika o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (Ur. l. RS, št. 36/05, 38/06, 100/06, 65/08)
- in navodila za uporabo v Slovenskem jeziku..

## 6 DRUGE DOLOČBE – SPLOŠNE ZAHTEVE

V živilskem obratu bodo nameščeni umivalniki na območju, kjer se bo opravljal postopek priprave in strežbe živil. Namestitev umivalnika bo preprečevala križanje čistih in nečistih poti, omogočeno bo umivanje rok zaposlenih vsakokrat, ko bodo prehajali iz nečistih na čista opravila.

**Umivalnik za umivanje rok bo opremljen z ustreznim priborom: enoročno pipo s tekočo vročo in hladno vodo, tekočim milom, razkužilom, brisačami za enkratno uporabo in košem za smeti, v katerem bo nameščena vrečka.**

Umivalniki za umivanje rok so ločeni od pomivalnih koritov.

### 1. Prostor za čistila

Čistila in čistilni pripomočki za čiščenje obrata bodo ustrezno spravljani v prostoru za čistila, kjer bo tudi izlivna školjka. Čistilni pripomočki bodo ločeno shranjeni za kuhinjo in pomožne prostore. Čistila, razkužila in podobne snovi je potrebno uporabljati v skladu z navodili proizvajalca in na način, ki ne povzroča škodljivih posledic na strojih, opremi, surovinah in izdelkih.

### 2. Odstranjevanje odpadkov

Anorganski odpadki, ki bodo nastajali tekom delovnega procesa se bodo odnesli v zunanji kontejner.

Organski odpadki se bodo ločeno shranjevali v pokriti posodi iz nerjavečega materiala, ki jo je mogoče mokro čistiti in razkuževati. Po končanem delu se bodo v hermetično zaprti posodi odnesli v prostoru za organske odpadke.



## 7 SESTAVA OBRATA – TLORISNA ZASNOVA

Št.	NAZIV PROSTORA	KVADRATURA
1	VHOD DOSTAVA	
2	PISARNA ZA SPREJEM	12,60 m <sup>2</sup>
3	PROSTOR ZA ORGANSKE ODPADKE	2,15 m <sup>2</sup>
4	PROSTOR ZA SKLADIŠČENJE SUHIH ŽIVIL I, II in III	21,70 m <sup>2</sup>
5	PROSTOR ZA SKLADIŠČENJE IN GROBO PRIPRAVO SADJA IN ZELENJAVE	21,40 m <sup>2</sup>
6	PROSTOR ZA HLADILNO ZAMRZOVALNO KOMORO	14,13 m <sup>2</sup>
7	PROSTOR ZA FINO PRIPRAVO ŽIVIL	15,00 m <sup>2</sup>
8	PROSTOR ZA PRIPRAVO MOČNATIH JEDI IN SLADIC	7,60 m <sup>2</sup>
9	PROSTOR ZA PRIPRAVO DIET	7,08 m <sup>2</sup>
10	PROSTOR ZA PRIPRAVO MESA IN MESNATIH JEDI	7,99 m <sup>2</sup>
11	PROSTOR ZA PRIPRAVO PERUTNINE	4,85 m <sup>2</sup>
12	PROSTOR ZA POMIVANJE ČRNE POSODE	12,75 m <sup>2</sup>
13	PROSTOR ZA POČITEK ZAPOSLENIH	6,92 m <sup>2</sup>
14	PROSTOR ZA TOPLOTNO OBDELAVO ŽIVIL	31,50 m <sup>2</sup>
15	PROSTOR ZA PRIPRAVO ZAJTRKOV IN MALIC - HLADNA KUHINJA	26,22 m <sup>2</sup>
16	PROSTOR ZA POMIVANJE BELE POSODE	15,03 m <sup>2</sup>
17	PROSTOR ZA POMIVANJE VOZIČKOV	6,55 m <sup>2</sup>
17/a	PROSTOR ZA SHRANJEVANJE VOZIČKOV	14,05 m <sup>2</sup>
17/b	PROSTOR ZA SHRANJEVANJE VOZIČKOV	6,63 m <sup>2</sup>
18	JEDILNICA ZA ZAPOSLENE BOLNIŠNICE	44,05 m <sup>2</sup>
19/a	SANITARIJE ZA ZAPOSLENE BOLNIŠNICE - ženske	2,96 m <sup>2</sup>
19/b	SANITARIJE ZA ZAPOSLENE BOLNIŠNICE - moški	3,76 m <sup>2</sup>
20	PROSTOR ZA ČISTILA	6,60 m <sup>2</sup>
21	GARDEROBNO SANITARNI PROSTOR ZA ZAPOSLENE	15,46 m <sup>2</sup>
22	HODNIK	24,31 m <sup>2</sup>
23	PROSTOR ZA PRAZNO EMBALAŽO	1,53 m <sup>2</sup>
24	PISARNA ZA VODJO PREHRANE	26,33 m <sup>2</sup>
25	SKLADIŠČE	10,10 m <sup>2</sup>
	SKUPAJ	369,22 m <sup>2</sup>

Za lažje razumevanje tekstualnega dela opisa procesa, je potrebno istočasno spremljanje grafičnih prilog in popisa opreme.

## 8 ODGOVORNOSTI IN DOLŽNOSTI NOSILCA ŽIVILSKE DEJAVNOSTI

Nosilec dejavnosti bo odgovoren za zdravstveno ustreznost surovin in živil, zato bo moral izdelati notranji nadzor na osnovi HACCP sistema pred pričetkom obratovanja.

Nosilec dejavnosti mora zagotoviti, da se po končanih strojnih delih napeljuje za pitno vodo opravi dezinfekcija pitne vode ter pridobi ustrezeni izvid o zdravstveni ustreznosti pitne vode v obratu in prisotnost legionel..

Nosilec dejavnosti je dolžan namestiti omarico z vsebino za nudenje prve pomoči tako, da je dostop do nje mogoč v vsakem trenutku.

## 9 ZAKLJUČEK

Ob upoštevanju navedenih dejstev iz tehničnega poročila in trenutno veljavne zakonodaje, ki natančno predpisujejo zahteve za delo v živilskih obratih, lahko predvidevamo, da bo tehnološki načrt služil svojemu namenu. S stalnim notranjim nadzorom lahko zagotovimo higiensko in zdravstveno ustrezno živilo.

## 10 UPOŠTEVANI PREDPISI

- Zakon zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilo (Ur. l. RS, št. 52/00, 42/02, 47/04 ZdzpZ)
- Pravilnik o pitni vodi, Ur. l. RS, št.: 19/04, 35/04, 26/06, 92/06, 25/09, 74/15, 51/17 in 61/23).
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živilo prihajajo v stik z živilo (Ur. l. RS, št. 82/03, 25/09)
- Uredba o odpadkih (Uradni list RS, št. 37/15, 69/15, 129/20, 44/22 – ZVO-2 in 77/22)
- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadkom (Ur. l. RS, št. 39/10 in 44/22 – ZVO2)
- Pravilnik o materialih in izdelkih namenjenih za stik z živilo (Ur. l. RS, št. 36/05, 38/06, 100/06, 65/08)
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/04, 58/04 – popr., 43/05, 64/05 – popr., 83/05, 115/05, 115/05, 118/07, 45/08 – ZKme-1, 6/14 in 36/14)
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 66/16 in 8/17)
- Pravilnik o prezračevanju in klimatizaciji stavb (Uradni list RS, št. 42/02, 105/02, 110/02 – ZGO-1, 61/17 – GZ in 199/21 – GZ-1))
- Zakon o varnosti in zdravju pri delu (ZVZD-1)(Ur. l. RS, št. 43/11)
- Pravilnik o zahtevah za zagotavljanje varnosti in zdravja delavcev na delovnih mestih (Ur. l. RS, št. 89/99, 39/05)
- UREDBA EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA (ES) št. 178/2002 z vsemi spremembami
- UREDBA EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA (ES) št. 853/2004 z vsemi spremembami

Simona Lesar, d.s.i.

Slavi Gala, udod-vms

5.2.2	PROJEKTANTSKI POPIS DEL - V POSEBNI MAPI
-------	--

<b>5.3</b>	<b>TEHNIČNI PRIKAZI</b>
------------	-------------------------

5.3.1	Tloris novo stanje z dispozicijo opreme	M: 1:50
5.3.2	Mikrolokacije – elektrika in voda	M: 1:50
5.3.3	Mikrolokacije – talne rešetke	M: 1:50