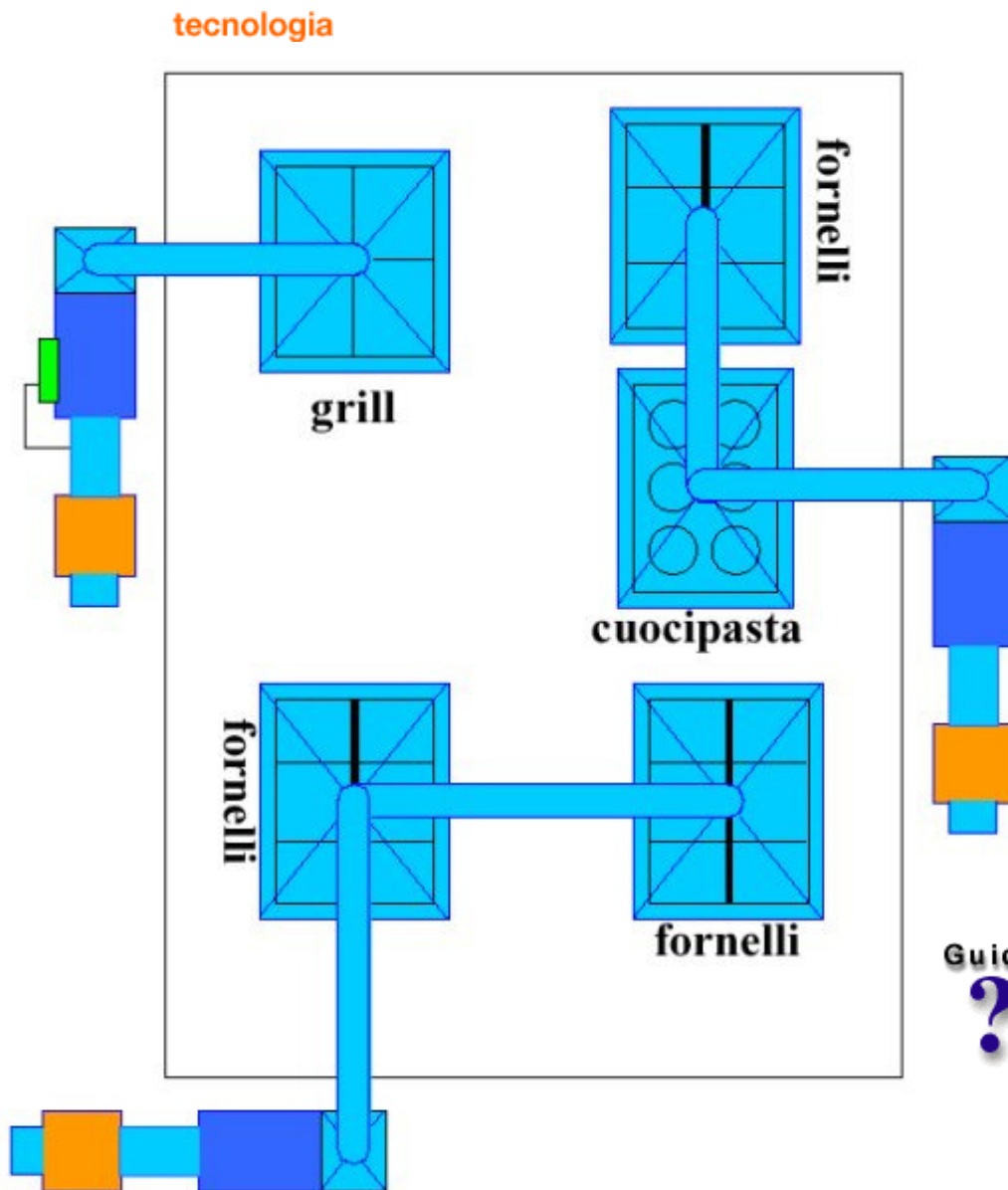




Il trattamento delle emissioni nelle grandi cucine



Ospedali, comunità, mense aziendali, industria delle preparazioni alimentari, possiedono impianti di cottura di grandi dimensioni, capaci in alcuni casi di preparare diverse migliaia di pasti al giorno: l'entità delle emissioni in atmosfera è altrettanto imponente, imponendo la necessità di un trattamento efficace.

Il settore della ristorazione collettiva è composto da realtà molto differenti per funzione e dimensione, dalla piccola cucina dell'asilo rionale fino all'impianto industriale che può rifornire tutte le mense scolastiche di una grande città. Le emissioni in atmosfera di una cucina di certe dimensioni, a differenza di quanto avvenuto in passato, non passano più inosservate: in alcune occasioni, le proteste dei cittadini esposti agli effluvi hanno assunto quasi i toni della rivolta popolare. Si può arrivare a queste situazioni anche a causa del fatto che gli impianti di cottura sono spesso considerati dalle autorità sanitarie "attività ad inquinamento poco significativo" e quindi soggette ad intervento (obbligo di trattamento delle emissioni) solo in caso di provata molestia olfattiva. Provare uno stato di molestia olfattiva non è semplice: sovente il tutto si trasforma in un contenzioso legale

**Servizio
Tecnico**